

# S'INSTALLER PAYSAN

## BOULANGER

Le métier de paysan boulanger se révèle être de plus en plus attirant pour nombre de candidats à l'installation agricole. En effet, la surface nécessaire à l'activité est beaucoup moins importante que pour un céréalier « classique », la transformation en pain permettant une très bonne valorisation du blé.

Il est cependant très important de ne pas négliger



les coûts d'investissement, qui peuvent se révéler relativement élevés car l'activité implique d'être équipé au niveau du **matériel de production agricole, du stockage**, de de transformation en farine (**meunerie**) et de transformation en pain (**boulangerie**). L'avantage certain est que les investissements peuvent être assez rapidement rentabilisés.

La réalisation de toutes les étapes de la production du pain est très gratifiante pour ceux qui la pratiquent.

Il ne faut cependant pas oublier que ce métier est en réalité deux métiers, voire trois ! Il nécessite

des compétences à la fois agricoles et artisanales. **Tout comme le métier d'agriculteur ne s'improvise pas, le métier de boulanger requiert de nouvelles et nombreuses compétences.**



**Champ de blé en agriculture biologique**

### Surfaces minimums d'installation

Lors de l'installation, deux solutions s'offrent au candidat quant à son statut social :

1. *Cotisant solidaire* : Ce statut "limité" (pas de statut social en tant que tel, pas de droit de vote dans les instances professionnelles agricoles, pas de reconnaissance par la profession) est souvent utilisé dans le cadre d'une installation progressive. Son accès est conditionné par la surface mise en production : de manière légale, il faut cultiver entre un **1/8ème et la 1/2 de la Surface Minimum d'Installation (SMI)**.

2. *Exploitant agricole* : Le statut est obtenu lorsque la surface d'installation est supérieure à la 1/2 SMI. Les cotisations sociales à la MSA permettent d'avoir une vraie couverture sociale et de cotiser à la caisse vieillesse.

**Dans le Tarn, la 1/2 SMI « Polyculture Elevage » est de 12.5 ha.** A partir 3.125 ha, il est donc possible d'avoir un statut d'agriculteur, de cultiver son propre blé et de le transformer.

## MOYENS DE PRODUCTION NÉCESSAIRES



*Utilisation de la  
herse étrille*

**Cultures** L'acquisition d'un **tracteur** est indispensable pour la culture de céréales. Concernant le **matériel de travail du sol** (charrue, cultivateur, semoir, herse étrille, etc.), chaque paysan trouvera ceux qui lui conviennent le mieux selon ses pratiques culturales et la nature de son sol, sachant qu'une partie du matériel peut être acquise en **CUMA** (Coopérative d'Utilisation du Matériel en Commun). Les travaux peuvent être faits à façon dans un premier temps et les moissons sont qua-

siment toujours réalisées par une entreprise ou une CUMA.

L'installation individuelle est possible sur des systèmes céréaliers uniquement (fertilisation organique, engrais vert, légumineuses...) mais agronomiquement, ces systèmes peuvent se montrer limités (voir les essais CREAB). L'installation collective ou en partenariat avec un élevage est intéressante dans le sens qu'elle permet de développer un système polyculture élevage autonome en intrants.

**Meunerie** Il est conseillé de s'équiper d'une **installation de tri efficace** d'autant plus si l'agriculteur met en culture des semences fermières, ainsi que de cellules de stockage. La mouture peut se faire à façon chez un meunier mais il peut être intéressant de s'équiper d'une **petite unité de meunerie** (moulin et blutoir). Certains paysans s'équipent de moulins traditionnels le plus souvent reliés à un

moteur. Il est toujours possible dans un premier temps de faire moudre son grain à façon par un meunier. Les coûts de mouture ne sont guère attractifs. Tous ces équipements doivent évidemment prendre place dans un hangar agricole.



*Unité de meunerie*

### Boulangerie



*Pétrissage au pétrin  
mécanique*

#### Pétrin

Le pétrissage se fait la plupart du temps au pétrin mécanique, même si la pétrissée à la main est possible lorsque les quantités et les fréquences de fournées ne sont pas trop importantes.

#### Four

Différents types de four existent. Le plus souvent, les paysans boulangers optent pour le four à bois. Il est possible d'utiliser un four ancien : s'il est avantageux d'en trouver un à louer, il sont par contre très coûteux à la construction.

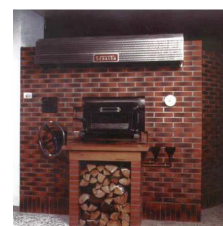
Les fours à bois à chauffe indirecte fixes et mobiles peuvent être de bonnes alternatives et peuvent se révéler moins coûteux. Les fours bâtis avec ou sans gueulard permettent de réaliser des pains de grandes qualités et sont plus durables dans le temps.

#### Petit matériel

La fabrication du pain nécessite un balance, une table, un parisien (étagère où lèvent les pâtons), couches, panières, coupes pâtes, bassines, etc.). Le coût de ce matériel dépend de l'envie du paysan boulanger de rendre son fournil accueillant et fonctionnel !



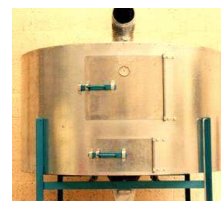
*Four de ferme  
à chauffe directe*



*Four fixe à chauffe  
indirecte*



*Four à gueulard dans une  
ancienne boulangerie*



*Four mobile à chauffe  
indirecte*

## PRODUCTION ET SURFACES

Le paysan boulanger doit pouvoir couvrir toutes ses charges (opérationnelles et de structure) par la vente du pain.

Le calcul ci-dessous servira d'exemple :

Un nouvel installé obtient un fermage de 15 ha. Il décide d'ensemencer en blé le 1/3 de ses parcelles ; ainsi il fera des rotations sur 3 ans.

Sachant que les rendements dans le secteur en bio sont de 20 qt/ha, il se dit qu'étant donné qu'il débute, il obtiendra des rendements de l'ordre de 17 qt/ha.

Sa production totale la première année est donc de 51 qtx.

Un kilogramme de blé permet de fabriquer un kilo de pain.

Potentiellement la production sera de 5 100 kg de pain. Si le pain est vendu à 4€/kg, comme cela est habituellement le cas sur les marchés de plein vent, alors le chiffre d'affaire pourrait atteindre 20 400 €.

Cependant il ne faut pas négliger l'aspect commercialisation, qui n'est pas toujours facile à développer dans un premier temps. L'augmentation de la vente du pain se fait au fur et à mesure de la fidélisation des clients.



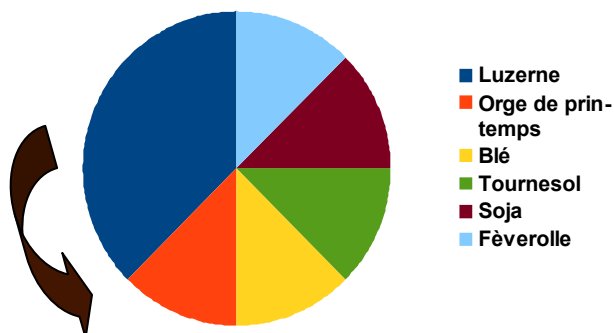
Épi de blé en floraison

## Cultures intercalaires dans la rotation et rotations longues

Les possibilités de rotation avec le blé sont multiples, même s'il est préconisé en agriculture biologique de réaliser des rotations longues.

Si au minimum, on peut réaliser des rotations sur 3 années, il peut être beaucoup plus intéressant agronomiquement de réaliser des rotations longues de 5 à 7 ans. Cependant, de longues rotations impliquent aussi que la surface de terres cultivée soit plus importante.

Le diagramme ci-dessous illustre un exemple de rotations longue sur 7 ans.



### Varier les plaisirs dans la panification

Pain au sésame, au raisin, aux figues, aux graines... Nombre de pains aujourd'hui contiennent des ingrédients bio provenant de pays éloignés. Il est cependant possible de trouver localement de bons ingrédients, voire de les produire sur la ferme ! Pensez au pain complet, au pain bis, au pain au noix, au pain aux olives ou encore au pain au pruneaux.

### Différents types de céréales

La panification peut se faire avec d'autres céréales que le blé. En voici quelques-unes qui peuvent se cultiver dans la région :

- Le seigle
- Le maïs
- Le sarrazin
- Le petit épeautre

## VARIÉTÉS UTILISÉES

Les variétés de blé tendre les plus utilisées en agriculture biologique sont Florence Aurore, Renan, et Pireneo. De nombreuses autres variétés de blé modernes sont disponibles auprès des semenciers, et ces variétés sont sans cesse améliorées/adaptées pour leurs rendements, leurs qualités boulangères ainsi que leurs adaptations régionales.

### Semences Paysannes ?

Le Réseau Semences Paysannes est très actif en France et a déjà fédéré nombre de paysans et de paysans boulangers autour de la question des semences. En effet, nombre d'entre eux désirent s'affranchir du système de réglementation existant autour de la semence, redevenir autonome dans le choix de leurs variétés, et favori-

ser la biodiversité cultivée dans leurs champs. L'objectif est d'utiliser des blés paysans, c'est à dire issus de la sélection participative, et non de la sélection des semenciers. Ainsi cette sélection se base des variétés plus rustiques, qui sont plus adaptées à un terroir, ou encore à des pratiques de panification.

Ces variétés peuvent se révéler aussi intéressantes de par leur bonne digestibilité.



Variétés de blé paysans

Il est tout de même important de noter que ces variétés peuvent avoir de moindres rendements et fragiliser un début d'installation.

## Législation / Paysans Boulangers

Suite aux dérives de certains agriculteurs se revendiquant paysans boulangers, les boulangers artisans, voulant défendre leur métier, accusent ces derniers de leur prendre des parts de marché, notamment en milieu rural. Ils utilisent comme argument que les paysans boulangers n'ont pas besoin du CAP (Certificat d'Aptitude Professionnelle) pour s'installer, et de plus seraient soumis à moins de charges. Ils les accusent aussi de ne pas produire l'intégralité de leur farine.

Légalement, les agriculteurs ont le droit de transformer et de vendre tout ou une partie de leur production.

Certains agriculteurs abusent effectivement de ce statut et produisent énormément de pain avec seulement un hectare de blé mis en culture sur la ferme. Il ne faut pas oublier que le paysan boulanger est producteur avant tout, et il doit utiliser la farine issue de son blé pour panifier...

Cependant il existe bien une **tolérance de 30%** de produits provenant de l'extérieur, mais **cette tolérance s'applique uniquement pour les agriculteurs au réel.**



Pâtons en pleine « pousse »

## Pour en savoir plus :

- Réseau Semences Paysannes : [www.semencespaysannes.org](http://www.semencespaysannes.org)
- Association Triptolème : [www.triptoleme.org](http://www.triptoleme.org)
- EPL de Montmorot (39) pour l'UCARE Pain Bio : [www.montmomot.educagri.fr](http://www.montmomot.educagri.fr)
- MSA Midi Pyrénées Nord : [www.msa-mpn.fr](http://www.msa-mpn.fr)
- ADEAR Massif Central pour l'accompagnement à l'installation : [www.jeminstallepaysan.org](http://www.jeminstallepaysan.org)
- Centre de Recherche Expérimental en Agriculture Biologique : [auch.creab@voila.fr](mailto:auch.creab@voila.fr)
- ITAB (Institut Technique de l'Agriculture Biologique) : [www.itab.asso.fr](http://www.itab.asso.fr)
- FNAB (Fédération Régionale de l'Agriculture Biologique) : [www.biomidipyrenees.org](http://www.biomidipyrenees.org)
- Réseau CUMA : <http://www.cuma.fr/>

Et pour en savoir encore plus, il est vivement conseillé d'aller rencontrer des boulangers et des paysans boulangers en activité.

### ADEART

Maison des associations, Place du 1er Mai

81 100 Castres

Tél : 05 63 51 03 70, Fax : 05 63 51 85 03

<http://www.jeminstallepaysan.org/tarn>

[adeart.tarn@free.fr](mailto:adeart.tarn@free.fr)

