Bio en Grand Est

S'INSTALLER PAYSAN BOULANGER BIO

ALSACE

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Paysan Boulanger : un métier complémentaire à celui d'agriculteur

Un paysan boulanger est un agriculteur qui produit ses céréales, transforme sa matière première en farine et façonne lui même son propre pain.

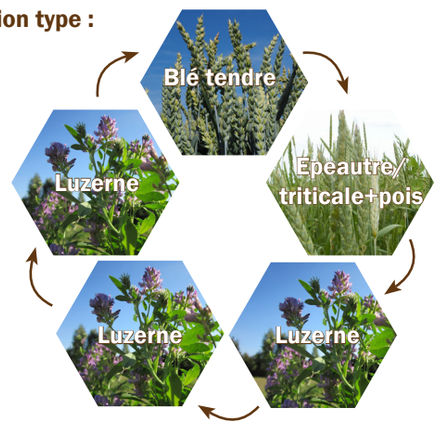
- **En tant que paysan, il a un statut d'agriculteur (cotisant à la MSA).**
- **En tant que boulanger, il produit et vend son pain. (Il n'y a pas d'obligation de CAP Boulanger).**
- **Il n'y pas de cadre réglementaire pour la fonction.**

LES REPÈRES TECHNICO-ÉCONOMIQUES

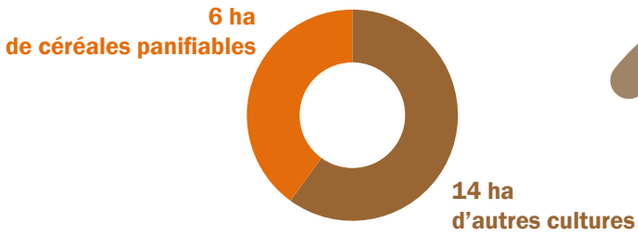
1 Les cultures

- Importance de bien choisir son itinéraire technique
- Importance d'un assolement diversifié
- Prévoir dans la rotation : culture panifiable + culture améliorante et cultures de vente

Rotation type :



- 20 ha minimum nécessaires :



- Utilisation des semences fermières
- Utilisation de variétés résistantes (voire de céréales anciennes)
- Cultures adaptées au contexte climatique Alsacien
  Variétés de blé : blé rouge d'Alsace, de bordeaux, d'Altkirch, blé miracle
  Variété d'épeautre : Oberkulmer

4 La commercialisation

Ventes/ débouchés

- Blé + épeautre transformé en farine
- Mélange tricticale+pois vendu en fourrage
- Luzerne vendue sur pied

Différentes opportunités exclusivement locales :

- Paniers AMAP
- Magasins spécialisés
- Magasins de producteurs
- Vente à la ferme
- Marchés

Une réglementation propre à chaque opération

Réglementation en AB

- Règlement européen : Règlementation pour chaque activité : Production - Transformation - Vente - Etiquetage
- Certification Nature et Progrès possible (cahier des charges paysan boulanger)

Réglementation sur la meunerie

- Seuil maximal de production : 350 Qtx/an
- Enregistrement obligatoire auprès de FranceAgriMer

Les semences paysannes

- Semences soumises à la réglementation semencière française et européenne
- Possibilité de :
  - Produire ses propres semences
  - Variétés anciennes non inscrites au catalogue officiel

Réglementation sur la transformation à la ferme

Obligations :

- Respect du « Paquet Hygiène » Européen
- Mise en place d'un Plan de Maitrise Sanitaire

2 La meunerie

- Capacité de stockage : minimum 20 T
- Moulin Astrié (le plus courant) :
  - Rendement de 80%
  - Investissement (8 000 €-12 000 €)
  - Tamis fourni avec le moulin : farine type 80
- Valorisation de la farine sur place ou vente au détail

3 La boulangerie

- Différents petits matériels: table de pétrissage, spatules, panières, etc : 2 000 €
- Achat d'un four à bois : environ 14 000 €
- 2 fournées de pain par semaine soit environ 200 kg de pain
- Différents types de pain : blé, épeautre, seigle, graines…

Viabilité économique

- Fermage moyen en Alsace : 120 €/ha/an
- Travail réalisé seul mais nécessité d'être à 2 en période de pointe en été (plus de travail sur culture + gestion de la production de pain/vente)
- Prix de vente : Entre 4 et 10 € le kg selon le type de pain

TÉMOIGNAGES

« La production de notre ferme cumule plusieurs avantages : la création de 3 emplois, un impact environnemental réellement très faible, des aliments issus de plantes qui n'ont pas été modifiées par des techniques de laboratoire et enfin, le goût, la digestibilité, l'éthique et la tradition ».
Jean-Christophe Moyses, Ferme Moyses, FELDKIRCH (68), installé depuis 1994, 54 Ha

« Une des préoccupations principales des paysans boulangers est l'origine et la qualité des céréales mais bien souvent, à l'installation, on a majoritairement des producteurs qui commencent avec des variétés modernes car maitriser les variétés anciennes prend du temps. La progression vers les variétés anciennes se fait dans un 2ème temps »
Antoine Deransart, Formateur paysan boulanger, CFFPA de MONTMOROT (39)

« Quand on est paysan boulanger, le risque est de produire plus que ce dont on a besoins. Dans la rotation, on peut avoir trop de cultures d'hiver qui seront moins valorisées. L'atelier céréales le plus aléatoire ».
« En Alsace, il y a de la place pour tout le monde. Il y a plus de complémentarité que de concurrence ».
Daniel Starck La ferme aux 7 grains, SEEBACH (67), installé depuis 1999, sur 25 ha

Pour aller plus loin

- **OPABA** (Organisation Professionnelle de l'Agriculture Biologique en Alsace)
Bâtiment Europe – Biopôle
2 Allée de Herrlisheim, 68000 COLMAR
03 89 24 45 35
- **Réseau Semences Paysannes**
3, av. de la Gare, 47190 AIGUILLON
05 53 84 44 05
- **Kerna ùn Sohma** (semons la biodiversité en Alsace)
5 place de la gare, 68000 Colmar
- **Nature et progrès :** Cahier des charges meunerie boulangerie, viennoiserie
- **CFPPA de Montmorot** - BPREA, Paysan Boulanger
Pôle Agricole
514 avenue Edgar Faure, 39570 MONTMOROT
cfppa.montmorot@educagri.fr
- **Bibliographie** :
ADEAR, 2012 : « S'installer paysan boulanger »
Agence bio
Les fiches techniques du réseau GAB/FRAB
TECHN'ITAB

NOTRE RÉSEAU

Le réseau des producteurs bio du Grand Est développe l'agriculture biologique de manière cohérente et équitable, du producteur au consommateur.
En France, le réseau FNAB regroupe plus de 10 000 producteurs bio.

www.produire-bio.fr

VOS CONTACTS

En région Grand Est :

Danaé GIRARD (Schiltigheim-67)
danae.girard@opaba.org
06 70 37 06 22

Édition 2018 | Réalisé avec le soutien de :

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

*AVRIL 2018 - Conception graphique : S DUSOIR / mise en page : N.PIBOULE - Les Agriculteurs **Bio** en Grand Est*