



FERME DE DÉMONSTRATION



## DU GRAIN À LA FARINE & DE LA FARINE AU PAIN

# GAEC LA BILLARDIÈRE

Youry COLINET et Ludo BOULERIE

## SYSTÈME DE PRODUCTION

Grandes cultures



## PRODUCTIONS PRÉSENTES

Paysans boulangers

## AUTRES ACTIVITÉS SUR LA FERME

Transformation en pain et farine

## TYPE DE SOL

Argileux



### SAU TOTALE

21 ha

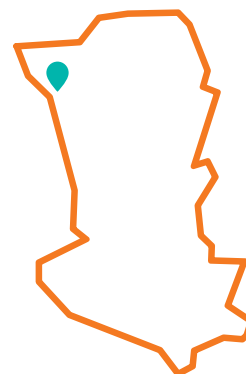


### MAIN D'ŒUVRE

2,3 ETP

## LOCALISATION

La Billardière,  
79140 CERIZAY



## HISTORIQUE

A l'annonce de la retraite de ses beaux-parents, en bovins allaitants, Youry travaillait dans un bureau d'études où il faisait beaucoup de déplacements. Il décide donc de prendre la suite avec une production différente. Il a commencé une formation en maraîchage et réalisé un stage dans une exploitation avec 1 atelier boulanger et 1 atelier maraîchage. Séduit par le métier de paysan-boulangier, Youry, s'installe avec sa compagne Cécile (statut de compagne collaboratrice) qui s'oriente vers la production de plantes médicinales. Ancien dessinateur industriel, Ludo fait la rencontre de Youry et Cécile à l'AMAP où ils livrent leur pain. Après un parrainage en 2017, Ludo, les rejoint et s'installe en 2018 en dehors du parcours aidé pour pouvoir augmenter les fournées plus rapidement. et Cécile livraient leur pain. Après un parrainage en 2017, il s'est installé en dehors du parcours aidé pour pouvoir augmenter les fournées plus rapidement.

INSTALLATION  
COTISANT SOLIDAIRE  
YOURY

2011

DÉMÉNAGEMENT DU  
SIÈGE ET DU FOURNIL  
À CERIZAY

2015

PARRAINAGE  
LUDO

2017

ARRIVÉE D'UNE  
SALARIÉE ROSY

2020

2014

INSTALLATION COMPAGNE  
COLLABORATRICE > CÉCILE  
PASSAGE COMME AGRICULTEUR  
À TITRE PRINCIPAL > YOURY

2018

INSTALLATION  
OFFICIELLE  
DE CÉCILE ET LUDO

2022

CÉCILE SORT  
DU GAEC



• BIO NOUVELLE-AQUITAINE • • AGROBIO DEUX-SÈVRES •

FERMES DE DÉMONSTRATION

RETROUVEZ TOUTES LES FERMES SUR [WWW.BIONOUELLEAQUITAINE.COM](http://WWW.BIONOUELLEAQUITAINE.COM)

# ATELIER PRODUCTIONS VÉGÉTALES

## TYPE DE PRODUCTION

Grandes cultures

## ASSOLEMENT 2024

Chaque année, nous semons un mélange de blé ancien et de blé moderne, ainsi que du sarrasin qui a pour fonction de couvrir et nettoyer le sol avant de semer le blé. Nous alternons avec des cultures de seigle, de grand épeautre, de petit épeautre. Nous effectuons la rotation en tournant avec des prairies et des couverts entre deux cultures (radis, trèfles, facélie, sarrasin, avoine) que nous broyons et utilisons ensuite comme apport fertilisant. Nos rendements sont de 20 à 25 tonnes de blé par an. Nous ne labourons pas, nous effectuons un seul passage avec une herse rotative et un semoir combiné.

Les rotations se succèdent sur 2 ans et demi puis la surface de production passe en repos. La prairie s'installe alors pour une durée de 3 à 4 ans pour régénérer le sol.

### FERTILISATION

Fumier bovin

L'épeautre étant moins utilisé dans le pain, alternance, chaque année dans les cultures, avec le petit épeautre.

## ASPECT PARTICULIER



### PARTENARIAT

Mise en place d'entraide entre agriculteurs d'un même territoire : échange entre mise à disposition des prairies pour le pâturage du troupeau de l'un contre récolte de blé sur les surfaces de l'autre. Chacun y trouve son compte, la solidarité entre agriculteurs, c'est gagnant-gagnant !

Nous faisons nos propres semences de variétés anciennes. En blé, nous produisons le rouge de Bordeaux et un mélange de variétés plus modernes. Nous tenions à différencier les deux types de blés jusqu'à la mouture ; mais finalement tout est mêlé dans le pain (en 2020 nous avons mélangé les deux types de semences pour nous simplifier les tâches surtout lors du stockage). Pour le seigle, le sarrasin et l'épeautre nous faisons des semences population.

Pour les céréales nous pratiquons de plus en plus la fauche et le séchage en andain. Le fait de faucher des mélanges variétaux homogénéise la récolte car toutes les variétés ne sont pas au même stade. La maturation va se faire au séchage des andains. Si la météo ne nous permet pas de sécher au champ nous la pratiquons en séchoir.

Nous aurions besoin d'agrandir un peu la surface en cultures et d'avoir des rotations plus longues, pour éviter de revenir trop rapidement sur des parcelles où il y a eu des céréales.

## CHARGE DE TRAVAIL



Le travail des cultures se fait en non labour, reconduisant ainsi les pratiques de la ferme des beaux-parents.

Le semis direct est possible selon le précédent.

## MATÉRIEL



- Le matériel de culture est en CUMA.
- Une entreprise de travaux agricoles fait la moisson.
- Les céréales sont triées en prestation dans une ferme voisine.
- Nous possédons un semoir à disque.

## GESTION DES MALADIES



Traitement des semences contre la carie :

- essai au vinaigre blanc,
- bouillie bordelaise.



## ROTATION

« Habituellement, nous faisons du semis direct. Derrière du sorgho ou sarrasin, nous déchaumons puis semons en combiné. Derrière une prairie, nous déchaumons (déchaumeur à disques) puis nous passons le cultivateur, ensuite le vibro (si besoin) et le semis en combiné.

Toutes les céréales sont conduites de cette façon sauf le seigle qui se retrouve en deuxième paille. »



Le Centre Socioculturel de Mauléon s'étend sur 10 communes associées et gère l'ensemble des accueils périscolaires et centres de loisirs de ce territoire. Ils commandent 30 kg de pain moulu chaque semaine pour les gouters des 900 enfants fréquentant ces lieux d'accueil, et un petit rituel s'est installé, la semaine avant les vacances, c'est brioche pour tout le monde !



## ITINÉRAIRE TECHNIQUE DES CULTURES

### LÉGENDE

DÉCHAUMEUR

BROYAGE

HERSE ÉTRILLE

SEMIS

RÉCOLTE

J A S O N D J F M A M J J A S O

### BLÉ

Passage occasionnel de la herse étrille au printemps



PRÉCÉDENT : Sarrasin

- Semis direct si sarrasin.
- Semis avec un semoir combiné houe rotative et semoir à disques

J A S O N D J F M A M J J A S O

### SARRASIN

à disques



PRÉCÉDENT : couvert récolté

« La difficulté du sarrasin est le démarrage, il faut qu'il parte bien et vite ; une fois parti, il est très couvrant, et prend le dessus sur les adventices. Pour bien démarrer il lui faut un sol chaud et de l'eau ».



# ATELIER PAYSAN-BOULANGER

## TRANSFORMATION

Le pain est fait par les 2 associés. Une salariée à temps partiel travaille essentiellement à la vente et parfois à la préparation des ingrédients le soir pour la panification du lendemain.

Nous sortons environ 350 kg de pain par semaine.

Le pain est principalement au levain mais un cinquième de la production est faite à la levure ; cette « pâte poolish » est faite pour répondre à une petite demande de consommateurs qui n'aiment pas le goût du levain ou qui préfèrent un pain avec une mie plus alvéolée.

Pas de chambre froide ; le pain est pétri tôt le matin au pétrin électrique et fait dans la foulée.

« Le fait de ne pas avoir de chambre froide était un choix économique au départ ; et finalement cela correspond bien à notre façon de travailler en essayant d'être le moins énergivore possible. Par contre, nous utilisons un pétrin acheté en 2020 ; nous apprécions le pétrissage à la main mais l'augmentation de la quantité de pain certains jours nous a encouragé à faire cet investissement. Le pétrin nous dégage du temps et soulage les muscles (évite les troubles musculo-squelettiques).

Néanmoins, nous gardons du pétrissage à la main pour les pains spéciaux».



En 2020, nous avons décidé de mettre en ligne un site internet. Le site permet uniquement de passer commande et les clients effectuent les règlements à réception de leur commande. En parallèle, ce site nous permet également d'avoir un historique de notre clientèle, de suivre les factures, de réaliser nos feuilles de production et donc d'organiser nos journées de production. Depuis la mise en ligne, nous comptabilisons 520 personnes différentes qui ont utilisé le site pour commander !



ACCUEIL | QUI SOMMES NOUS ? | OÙ NOUS TROUVER ? | NOUS CONTACTER | NOS PRODUITS

Home | Fournil | Mon panier | Connexion

Nos Produits | Rechercher

Le pain du mois de mars sera aux graines de courges !

Le fournil est ouvert **tous les mercredis de 16h à 18h** et **les vendredis de 17h à 19h**, réservez vos produits sur le site et venez découvrir notre lieu de vente.

### BIENVENUE au Fournil de la Billardière !

Sur une petite ferme du bocage Deux-Sèvres, nous cultivons en agriculture biologique, des céréales afin de les transformer et les vendre en farines et pains.

Nous sommes dans une démarche de production et de vente locale en direct auprès des consommateurs, dans le respect de l'environnement.

Nos produits

Comment commander



• BIO NOUVELLE-AQUITAINE • • AGRIBIO DEUX-SÈVRES •

FERMES DE DÉMONSTRATION  
RETROUVEZ TOUTES LES FERMES SUR [WWW.BIONOUELLEAQUITAINE.COM](http://WWW.BIONOUELLEAQUITAINE.COM)

## CHARGE DE TRAVAIL



Le pain est fait du mercredi au vendredi =

- Le mercredi => 1 fournée de pain et 1 fournée d'autres produits : brioches, crackers, petits gâteaux... ; 1 personne pour la fournée + 1 pour la préparation et la vente.
- Le jeudi => 2-3 fournées à 2 personnes pour la fournée + 1 pour la préparation et la livraison,
- Le vendredi => 2 à 3 fournées, en fonction des marchés, 2 personnes pour la fournée + 1 pour la vente et le ménage.

La vente se fait le jour même.

## MATÉRIEL



- Pétrin à bras plongeant pour imiter au mieux le mouvement de pétrissage à la main
- Batteur pour les brioches et pains burger
- Four Gueulard de 6 m<sup>2</sup> (85 à 90 kg de pâte par fournée)
- Trieur alvéolaire, épierreur et brosse à blé
- Moulin Astrié, meule de 50 cm.

« Nous moulons 2 T de blé par mois pour avoir toujours 1 semaine de pain en avance. Nous ne faisons pas plus pour élaborer nos pains avec de la farine fraîche ».



## LE FOUR GUEULARD

Il s'agit d'un four à bois maçonné à chauffe directe. Ce type de four est apparu à la fin du 19<sup>ème</sup> siècle, et représente une évolution capitale du «four gallo-romain» où, pour chauffer le four, il est nécessaire de poser le bois directement sur la sole de cuisson. Le système à gueulard, se base sur la création d'un foyer inférieur qui communique par une ouverture supérieure dans la chambre de cuisson. La flamme monte et c'est au moyen d'une pièce en fonte orientable appelée «gueulard» que la flamme est redirigée.



Ses avantages :

- plus de relation directe entre le bois et la sole de cuisson dispensant ainsi le travail du chargement de bois dans la chambre de cuisson,
- débraisement et nettoyage plus rapide de la chambre de cuisson,
- diminution de la consommation de bois.



# INDICATEURS ÉCONOMIQUES

## TYPES DE PRODUITS

Pain (épeautre, sarrasin, nature, multi-graines, engrain, seigle, pépites de chocolat).

Tous les pains sont faits avec la farine T80 ou T110.

Chaque mois élaboration d'une recette différente sous le nom « le pain du mois ».

Brioches, crackers, petits pains burger, cookies et farine.

## STRATÉGIE DE VENTE

- Mercredi : dépôt « aux fruits de Clazay » et à St Aubin de Baubigné, le collège de Cerizay, le Centre Socio Culturel de Mauleon pour les goûters et la Biocoop de Bressuire pour la farine.
- Jeudi : marché à la ferme à Combrand (Légumes & co) et aux AMAP de Cerizay et Moncoutant.
- Vendredi : marché de Nueil les Aubiers, dépôt à Mauleon + Moncoutant et vente au fournil.
- Samedi : une fois par mois marché à Cerizay.



« Depuis quelques années, nous avons souhaité relocaliser nos points de vente autour de notre exploitation. Nous avons arrêté de livrer les points de vente les plus éloignés et avons ouvert un point de vente au fournil les mercredis et vendredis. Nous fonctionnons beaucoup via les commandes, ça nous permet d'éviter le gaspillage. »

COÛT DE LA  
CERTIFICATION  
**808 €/AN**

2023



**PRODUITS**  
115 105 €

DONT FARINES : 14 600 €  
ET PAINS, BRIOCHES  
ET GATEAUX : 100 505 €

**CHARGES TOTALES**  
35 230 €

DONT CULTURES : 9 400 €  
ET ACHAT FOURNIL : 11 084 €

**AIDES**  
8 495 €



- Annuités : 2 290 €/année (emprunt pour le véhicule de vente + brosse à blé). Le bâtiment appartient à Youry et Cécile, le GAEC paye un fermage pour son utilisation. coût de la certification 800 €/an.

- Investissements : Environ 15 000 € à l'installation en 2011.  
« C'est aujourd'hui le prix du moulin ; le four a été fait en autoconstruction ».

+ brosse à blé (emprunt bancaire) et renouvellement du véhicule.



• BIO NOUVELLE-AQUITAINE • • AGROBIO DEUX-SÈVRES •

**FERMES DE DÉMONSTRATION**

RETROUVEZ TOUTES LES FERMES SUR [WWW.BIONOUELLEAQUITAINE.COM](http://WWW.BIONOUELLEAQUITAINE.COM)

## 2 QUESTIONS AU GAEC LA BILLARDIÈRE

### 1/ AVANTAGES/CONTRAINTE DU SYSTÈME ?

Les techniques culturales simplifiées nous laissent du temps pour la transformation.

Faire du pain est une astreinte parfois bloquante qui peut nous empêcher de réaliser des travaux aux champs.



### 2/ QUELLES ÉVOLUTIONS POUR VOTRE FERME DANS LES 5 ANNÉES À VENIR ?

Nous aimerions travailler sur la meunerie, pas pour augmenter la production mais pour diminuer la charge de travail. Nous avons gagné du temps en mélangeant les différents types de blé mais il faut néanmoins réfléchir à des systèmes permettant de moins déplacer les sacs à bout de bras ; cette tâche pourrait ainsi être réalisée par n'importe qui.

Avoir un trieur (nettoyeur-séparateur) serait du confort de travail en plus pour ne pas être dépendants du trieur à la moisson (difficulté de disponibilité). Mais l'investissement serait difficile à amortir pour le travail demandé ; il serait intéressant d'investir à plusieurs et créer un outil mutualisé.

Nous avons travaillé sur la communication pour développer la vente à la ferme. Faire plus de vente à la ferme ou plus de fournées nous obligera à revoir notre fonctionnement sur les cultures.

Nous avons la volonté d'augmenter notre surface de production pour tendre vers plus d'autonomie et rallonger un peu les rotations.



Crédits photos : GAEC la Billardière, Bio Nouvelle-Aquitaine

CE DOCUMENT EST RÉALISÉ GRÂCE AU SOUTIEN FINANCIER DE



La Nouvelle-Aquitaine et l'Europe  
agissent ensemble pour votre territoire



• BIO NOUVELLE-AQUITAINE •



• AGROBIO DEUX-SÈVRES •

FERMES DE DÉMONSTRATION

RETROUVEZ TOUTES LES FERMES SUR [WWW.BIONOUELLEAQUITAINE.COM](http://WWW.BIONOUELLEAQUITAINE.COM)