INNOV' ACTION 2019

AGRICULTURE LOCALE, COLLABORATIVE, BIOLOGIQUE ET CIRCUITS COURTS : TOUT UN PROGRAMME

EARL CHIAROSCURO-BIOGRANETA/FAMILLE SCHIAVON

Le témoignage d'agriculteurs **innovants !**

Frédéric et Stéphanie ont repris l'exploitation familiale de Montbrun-Lauragais en 2014. Ils l'ont faite évoluer vers une nouvelle agriculture qui a pour but essentiel de revenir aux pratiques ancestrales en adoptant des outils modernes. Ce projet est un challenge pour toute leur famille, il leur permet de vivre sur une exploitation de taille modeste, en lui donnant un caractère durable et viable tout en essayant de sortir des sentiers battus.

Ils transforment leurs cultures de manière artisanale, en farine, en pâtes, en huile et les vendent en circuits courts (sur l'exploitation, marchés de producteurs, paniers paysans, ...). Leur objectif est de se rapprocher le plus possible du consommateur, dans le but de valoriser au mieux leur métier tout en favorisant la proximité avec les clients.

« Notre installation en 2014 est un cheminement logique de ce que nous souhaitions insuffler à notre chemin de vie : retrouver le triptyque Paysan – Paysage – Pays. »

Après leurs études d'ingénieurs agronomes, Frédéric et Stéphanie ont fait le choix de décaler leur projet d'installation avec toujours comme objectif de revenir à la terre. Après avoir vécu d'autres expériences professionnelles et personnelles, l'appel de la terre a été le plus fort.

« C'est un métier très dur, mais c'est aussi le plus beau métier du monde. Il permet d'allier la nature au travail, à l'écologie, à la fonction nourricière et à l'aménagement du territoire. »

Les exploitants ont fait le choix de l'agriculture biologique par opposition à la chimie de synthèse et par conviction vis-à-vis du respect de la nature.

« Cultiver des terres en bio et valoriser nos récoltes en les transformant est, pour nous, essentiel dans le métier de paysan. »

REPÈRES

- Agriculture biologique
- Transformation et circuits courts
- Diversification des cultures

PRODUCTION, TRANSFORMATION ET CIRCUITS COURTS

L'assolement de l'exploitation est très diversifié. Citons, entre autres, les cultures de cameline et lin pour l'huile, mais également les légumineuses (lentilles vertes et roses ainsi que les pois chiches). Le blé tendre, le petit épeautre et le sarrasin sont transformés en farine, et le blé dur est utilisé pour la fabrication des pâtes.

Les exploitants ont le souhait de revenir à des pratiques ancestrales et les variétés cultivées sont pour la plupart locales et anciennes : blé Poulard, blé tendre (Rouge de Bordeaux, Touselle...).

Pour la transformation, une presse à huile artisanale est utilisée. Elle est capable de presser de petites graines comme la cameline et le lin, mais également de grosses graines comme le tournesol.

Pour la meunerie, les producteurs ont recours à leur propre moulin Astrié ainsi qu'au moulin à vent du village de Montbrun-Lauragais.

Depuis le mois de juin 2019, les exploitants ont élargi leur panel de produits en faisant l'acquisition d'une machine pour fabriquer des pâtes sèches sur l'exploitation. Ils les fabriquent avec leur semoule de blé dur mais aussi leur farine de sarrasin, de petit épeautre ou de blé Poulard. Ils réalisent un séchage basse température permettant la préservation des valeurs nutritionnelles des céréales et de la saveur des pâtes.

Dans les prochaines années, leur objectif est de cultiver également du seigle, de l'avoine de printemps, du carthame ...

La vente des produits se fait dans le magasin à la ferme, sur de nombreux marchés, dans des épiceries, des magasins bio et au Drive Fermier Toulousain. Ils vendent également auprès de boulangers, notamment celui de Montbrun-Lauragais qui propose des pains 100 % locaux et bio...

PERSPECTIVES

Les exploitants réfléchissent à l'achat d'une ensacheuse afin de répondre aux commandes exponentielles de pâtes. Ils veulent proposer leurs produits à la restauration collective, dans les écoles, collèges, lycées... L'approvisionnement en produits locaux et de qualité permet aux jeunes d'acquérir plus tôt l'éducation au goût. Connaître la traçabilité des produits consommés dans les écoles est positif, aussi bien pour les cuisiniers que pour les enfants.

« L'Occitanie est un grenier à céréales, il s'agirait d'une belle avancée que de faire consommer des pâtes issues de céréales bio, locales et transformées à la ferme, aux enfants, collégiens, lycéens mais aussi dans les restaurants administratifs et d'entreprises. »

L'EXPLOITATION

Système : céréales en agriculture biologique

2 **UTH**

SAU 60,5 ha :
Lentilles, cameline : 12
Blé tendre : 10
Méteil, orge, pois : 8
Luzerne : 7
Blé dur : 5
Triticale : 5
Pois chiches : 4
Tournesol : 3,5
Lin : 3
Petit épeautre : 3
Tout est transformé pour la vente directe sauf l'orge et le triticale.