

Compte-rendu

ACTU Ancœur n° 63



AVOIR UN ATELIER MEUNERIE À LA FERME

Avec Claire Le Roy (GAB Ile-de-France)



Début octobre, nous avons découvert l'atelier meunerie à la ferme monté par Monsieur Fouilliard sur son exploitation en agriculture biologique, à Gastins.

Le contexte

En **2016**, lorsque Julia et Antoine Fouilliard se sont installés, ils ont tout de suite converti les **70ha** de l'exploitation en bio. Ils installent également un atelier **maraîchage**, un atelier **poules pondeuses**, et investissent dans un premier **moulin** de type Astrié de 50cm de diamètre.

Rapidement, les besoins deviennent de plus en plus important et ils installent un second moulin Astrié de 1m pour accroître la production de farine.

Les produits sont commercialisé en **AMAP**, **restaurants** et **boulangers** ainsi qu'à la **coopérative** bio d'lle de France. Un **magasin** de vente à la ferme est ouvert tous les samedis matins et permet de valoriser leurs productions mais aussi d'autres produits locaux.

Les **cultures** présentes dans l'assolement sont : luzerne/trèfle, blé, soja, blé ancien, et selon les années : escourgeon, seigle, épeautre ou sarrasin.

U	
0	EN BREF
0	2016 Linetallation on AD
6	• 2016 : installation en AB,
	70ha
0	2047 - promior moulin
0	2017 : premier moulin
	Astrié 50cm
	2040
	2019 : second moulin
0	Astrié 1m
0	
	Autres activités :
0	maraîchage, poules pon-
0	deuses, magasin à la
	ferme
0	



Le magasin à la ferme permet de commercialiser les produits du maraichage ainsi que d'autres producteurs locaux

Les moulins

Installé en **2017** et aujourd'hui composé de 2 moulins Astrié (50cm et 1m), l'atelier permet de produire **jusqu'à 60t** de farine bio par an.

Avant d'être moulu, les céréales sont **triés** 2 fois : à la moisson puis avant mouture. Les grains sont alors stockés dans 4 cellules de 5t chacune. Une **brosse à grains** permet de nettoyer une dernière fois avant mouture : cela retire la poussière et permet de réduire la teneur en bactéries et mycotoxines.

Les moulins sur l'exploitation sont de type **Astrié** : composés de 2 meules en granit, ils permettent de dérouler le grain et de séparer le son. La meule de 1m permet un débit de chantier de 20-22kg/heure en farine T80.

Plusieurs cultures peuvent passer dans les moulins : blé, épeautre, sarrasin, seigle. L'agriculteur passe également 30t de blé d'un voisin en bio. Au total, cela représente entre 50t et 60t de production par an.





Installation du moulin Astrié de 1m de diamètre

5

La commercialisation

M Fouilliard n'est pas équipé d'une ensacheuse. Pour les boulangers, il conditionne la farine en **sacs** de 20 ou 25kg qui seront livrés en palettes. Les restaurants achètent une partie de sa production, en plus de légumes produits sur la ferme. Pour ces derniers, la farine est conditionnée en **sceaux** de 12,5kg consignés. Il fait également des sacs de **petits volumes** pour la vente à la ferme.

La production de farine entraine également la production de **son**, qui représente jusqu'à 20% du total. Pour valoriser ce produit, il en fait don à des **éleveurs** voisins ayant des bovins.



L'association Les Paysans Meuniers de Seine-et-Marne

Initialement en GIEE et aujourd'hui en **association**, 8 agriculteurs pour 6 moulins se sont réunis autour de la meunerie en Seine-et-Marne. Ils sont tous en agriculture biologique, et possèdent des moulins de type **Astrié**. Ensemble, ils mutualisent les **achats de sachets** en gros et échangent régulièrement sur le plan technique. Ils ont crée leur **logo** et une **charte** de valeurs communes. Le logo et la charte sont imprimés sur chaque sac de farine vendu, quelle que soit sa contenance.



 \hookrightarrow CC

CONTACT : Marion Personnic, animatrice agricole : marion.personnic@aquibrie.fr / 06.07.99.34.99



