



"Le Pain d'Antan"

Yves MARTIN

24-MOLIERES



Paysan-boulangier 1 ferme, 2 passions

Yves, plombier de profession, rêvait d'une ferme et de la vie à la campagne pour lui et sa famille ; en 1995, il passe un BPREA.

Avec Marie-Thé, son épouse, ils passent ensuite un an en Lozère à s'occuper de ruches et cette expérience leur confère qu'ils ont envie d'autre chose et notamment d'être leur propre patron. Ils retournent vivre en quasi-autarcie en Provence, leur région d'origine, en cultivant des légumes et en fabriquant du pain. Ils font un peu de vente directe puis cela prenant de l'ampleur, Yves passe un CAP boulanger pour régulariser la situation. Durant cette formation, il rencontre un paysan-boulangier et c'est la révélation : voilà le métier qui lui permet de concilier ses deux passions, le pain et la ferme à la campagne. A ce moment-là, leur projet est défini et ils cherchent une ferme ; ils trouvent leur bonheur à Molières.

Leur installation est un parcours du combattant : outre la partie administrative, le hameau est en ruine, les terres ne sont pas cultivables en l'état, tout est à faire. Et 3 mois après leur arrivée, ils subissent la tempête de 99.

Cette installation a finalement été possible grâce à Marie-Thé, qui a repris son travail à l'extérieur.

Depuis 2012, Yves parraine Fabien qui, après une période de Woofing sur la ferme, a passé un BPREA en agriculture biologique avec AgroBio Périgord. Après une baisse d'activité, la ferme a repris le marché bio de Bergerac en 2014.



Repères

- SAU 25 ha
 - UTH : 2
- (Yves et Fabien en parrainage, installation en 2016).
- Relief vallonné, sol argilo-calcaire
 - 350 m² de serres
 - Four à pain à l'ancienne, à bois
 - Diplômes : CAP plombier, CAP boulanger, BPREA, formation apiculture.



Contact

Sigoniac Haut 24480 MOLIERES
pain.molieres@orange.fr
05 53 73 94 47

avec la participation de





La production

Environ 2 ans après leurs débuts, Yves et Marie-Thé diversifient leur production avec un petit élevage de poules et baissent la production de pain.

Pain : culture du blé, du petit épeautre, mouture et panification de A à Z.

La fabrication du pain se fait à l'ancienne : il est cuit au feu de bois avec du levain et la farine est faite sur place. Cela nécessite donc beaucoup de main d'œuvre.

- mouture fraîche, à la meule de pierre,
- au levain "sauvage" (fermentation spontanée)
- mélange de variétés anciennes.

Production de 250kg de pain par semaine environ.

Poules : une quarantaine de poules qui se nourrissent de reste de pain dur, son (déchet des céréales), déchets de légumes du jardin et d'herbe fauchée (pas de grains).

Miel : une quinzaine de ruches.

Cultures légumières : conduites en permaculture sans travail du sol, avec une grande diversité de légumes produits sur 3000m² dont 350 m² sous serres.

La commercialisation

Chaque semaine, ils vendent un jour à la ferme, font deux marchés et livrent deux magasins.

L'autonomie

La bio est une alternative, mais pas LA solution à long terme : l'idéal est l'autoproduction et l'autonomie des individus.

Cette ferme est avant tout un projet de vie, avec pour objectif de s'impliquer dans la société, d'aider les autres et de prendre le temps de vivre. Parmi leurs projets, Yves et Fabien souhaitent transmettre leurs valeurs et leur savoir-faire. Un projet d'accueil pédagogique est en cours d'élaboration, portant sur la recherche d'autonomie (fabrication de pain, construction de four à pain, apiculture, jardinage sans travail du sol, etc.). C'est l'objet de l'association "la Main à la Pâte", qu'ils ont créée en 2014.

Projets & perspectives...

Le fils aîné d'Yves et Marie-Thé, Micaël, apprend la cuisine après avoir passé un BTS AACSE. Il souhaite prendre part à la ferme en s'installant à moyen ou long terme.

L'idée initiale consistait en une installation de Micaël après un apprentissage sur la ferme, mais ce projet a été abandonné.

Ainsi, Fabien a pu être accueilli en parrainage et son installation sera effective en 2016.

Pour en savoir plus...



• **AGROBIO PÉRIGORD** •
Les Agriculteurs **BIO** de Dordogne

20, rue du Vélodrome
24000 PERIGUEUX

☎ 05 53 35 88 18

h.dominique@agrobioperigord.fr
www.agrobioperigord.fr