

HÉLÈNE ET RODOLPHE BEGARD, CRÉER UNE ACTIVITÉ DE PAYSAN BOULANGER

GAEC LA FERME DE LA BOISERIE
CASTILLON-EN-AUGE | PAYS D'AUGE
PAYSANS MEUNIERs BOULANGERS BIO



L'EXPLOITATION DEPUIS 2023

- 2 associés à temps plein
- Statut juridique : GAEC
- SAU de 42 ha (30 de prairies temporaires, 5 ha de vergers, 6 ha de prairies permanentes). Prêt de 7 ha bio pour passer la période de conversion et améliorer les rotations.
- Commercialisation : 2 marchés, 3 magasins bio, 4 AMAPS, 2 restaurants, 2 cantines.
- Production : 350 kg de pain / semaine en moyenne en 3 boulangeries / semaine (4 l'été)
- Conversion en 2022

CHRONOLOGIE DE L'INSTALLATION

Le déclic

Souhait de reconversion après 6 ans de gestion d'une startup du digital à deux.
Découverte du métier de paysan lors d'un voyage d'un an autour du monde dans des ONG.

Découverte du métier

Visite de fermes notamment collectives et wwoofing. Coup de cœur pour le métier de paysan boulanger

Formation

BPREA d'un an au CFPPA du Robillard

Formation

autoconstruction d'un four à pain avec l'Atelier Paysan en Isère. Construction d'un 1er four.

Travaux

d'aménagement du fournil, de l'espace de stockage et de la meunerie sur la ferme.
1ère récolte
de blé bio sur les 7 ha de Didier Pellerin.

INSTALLATION EN GAEC

2019

2020

2021

2022

2023

Recherche du foncier

Rencontre d'un éleveur bio, Didier Pellerin, à une réunion de secteur de Bio en Normandie. Proposition de mise à disposition de 7 ha de foncier pour transformer du blé déjà bio dès 2022. Semis en 2021.

Formation

Remplacement d'un associé de la boulangerie Les Copains à Cambremer. Début de la boulangerie à leur compte en utilisant le fournil de la boulangerie, un puis 2 jours/semaine.
Début de la commercialisation.

Foncier

10 ha de foncier seuls trouvés avec acquisition par Terre de liens.
32 ha trouvés et bâtiments à la Ferme de la Boiserie (32 ha dont 26 ha achetés par Terre de liens). Début conversion AB.

1ère fournée autonome sur la ferme (four et farine)

Arrêt des boulangeries au fournil des Copains

DÉROULEMENT DE L'INSTALLATION

UN PROJET DE RECONVERSION

Après une expérience de création de startup pendant 6 ans dans le secteur du digital, Hélène et Rodolphe souhaitent changer de vie et de métier. 2019 : Départ en tour du monde dans des ONGs. Découverte du métier de paysans.

2020

Visite de fermes collectives en France en wwoofing pour découvrir les différentes productions. Rencontre d'une paysanne boulangère en Bretagne. Coup de cœur pour le métier.

2021

Formation d'un an BPREA au CFPPA du Robillard. En parallèle, formation pratique par le remplacement d'un associé boulanger à la boulangerie bio SCOP Les Copains. Puis, début de fabrication de pain à leur compte via le prêt du fournil de 1 à 2 jours par semaine. Démarrage progressif de la commercialisation. Formation et fabrication de leur 1er four à pain avec l'Atelier Paysan en Isère.

2020-2021

Rencontre du producteur bio Didier Pellerin dans une réunion locale Pays d'Auge de Bio en Normandie (Comité Territorial). Didier les invite sur sa ferme. Le projet d'Hélène et Rodolphe lui plaît. Il leur met à disposition 7 ha de foncier pour démarrer le temps de trouver du foncier ailleurs.

2022

Après plusieurs pistes non fructueuses, ils trouvent dans un premier temps 10 ha de foncier seul, puis, la ferme de la Boiserie, une ancienne ferme laitière en vente depuis quelques années. Leur projet plaît aux propriétaires, ils pourraient disposer du corps de ferme et d'une partie du foncier. Ils sollicitent Terre de liens pour l'acquisition. La vente se fait via un appel à candidature SAFER qu'ils remportent pour la partie qui les intéresse. Début de la conversion de la ferme en bio.

2022

Installation en GAEC. La boulangerie se poursuit dans le fournil des Copains et la commercialisation se construit. Démarrage des travaux dans le fournil : réhabilitation d'un bâtiment de 40 m² sans eau ni électricité. Installation de l'atelier meunerie et de l'espace de stockage de céréales. 1ère moisson de céréales bio semées chez Didier Pellerin.

SEPTEMBRE 2023

Achat d'un 2 four « type Atelier Paysan » pour être autonome sur la ferme et d'un moulin. 1ère fournée autonome sur la ferme (leur farine et leur fournil).

DE MULTIPLES PARTENARIATS CONSTRUITS SUR LE TERRITOIRE

• Mutualisation circuits commercialisation (logistique, livraison, partage de point de vente, etc.) : permet des échanges informels de conseils entre pairs. « Une fois installés, on n'a plus le temps de visiter d'autres fermes pour s'inspirer. C'est donc important pour nous donc de travailler en réseau ».

- Groupe d'échange paysans transformateurs de céréales de Bio en Normandie
 - Partenariat ESAT de Dozulé pour récupération de chutes de petit bois pour fours
 - Partenariat avec l'éleveur pour mise à dispo de terres bio, paille, etc.
 - Echange paille-fumier avec un éleveur voisin.
 - Installation d'un cidriculteur en 2024 dans un de leur bâtiments inutilisés.
- Etc.

EN PARTICULIER, LE PARTENARIAT AVEC DIDIER PELLERIN

- Didier a mis à disposition 7 ha de foncier déjà bio. Hélène et Rodolphe peuvent donc transformer des céréales bio dès leur installation au lieu d'attendre les 2 ans de conversion.
- Ils ont créé un fichier de « banque d'entraide » pour comptabiliser le temps mis à disposition de chacun sur les parcelles, l'échange de matériel, semences de prairies, paille, fumier. Un bilan est fait 1 fois/an.
- Les décisions techniques pour la conduite des céréales ont été prises à trois.



BIO
en normandie

ORGANISATION DU TRAVAIL

DIMANCHE APRÈS-MIDI Recensement des commandes de pains et démarrage pétrissage. Fermentation 10-12h la nuit.

LUNDI MATIN

Démarrage à 3h du matin. Fournées à 4h, 5h et 6h. 1 marché de 8h à 13h + un point de livraison de commandes de particuliers à proximité et une cantine.

LUNDI APRÈS-MIDI ET MARDI

Travaux sur la ferme : meunerie, parcelles, entretiens, etc.

MERCREDI

Travaux + pétrissage

JEUDI

Cuisson le matin, puis tournée de livraison sur la côte (+ 7 villes différentes (magasins, restaurants, etc.), + 150 km). Pétrissage.

VENDREDI

Cuisson puis marché le matin à la ferme et marché de l'après-midi

SAMEDI

Travail sur la ferme / journée de repos en famille.

OUTIL À REPRENDRE

- Installation chiffrée à 280 000 € (sans la maison)
- Foncier :
 - 7 ha achetés par Hélène et Rodolphe autour des bâtiments dont 5 ha de verger. Environ 70 000 €.
 - 36 ha achetés par la Foncière Terre de liens.
 - 7 ha mis à disposition par un producteur pour avoir des céréales déjà bio
- Bâtiments agricoles + frais Notaire et Safer : 105 000 €
- Tracteur, matériel : 20 000 €
- Moulin de type Astrié et accessoires : 15 000 €
- 2 fours à pain type « Atelier Paysan » : Un peu + de 10 000 €
- Travaux fournil et meunerie : 35 000 € (Raccordement eau, électricité, parking, dalle, stockage bois, pièce moulin)
- Phytoépuration : 20 000 €

