

De la graine au pain, en passant par la meunerie: le circuit court, gage de qualité

SAINT-JULIEN-MOLIN-MOLETTE Installé dans le domaine de la Rivoire où il a rejoint le collectif du Centre Agroécologique, Cédric s'occupe de la partie céréales et boulangerie.

Cédric a un BTS dans les semences et un certificat de spécialisation technicien conseil en agriculture biologique. Il possède des expériences dans l'expérimentation agricole, la surveillance de territoire, et a eu des emplois dans des fermes et en associations en lien avec l'agriculture, les céréales, les semences paysannes et la maîtrise de la filière. Cédric se souvient: « Il y a d'abord eu une découverte de l'agriculture, après des années au cœur du béton et des supermarchés, puis les céréales, une envie de les regarder, les étudier, de marcher au milieu sans les abîmer. Alors est venu le temps des variétés anciennes, où le nom de variété prend tout son sens. Des rouges, des bleutées, des petites, des grandes, à petits grains, à gros grains, des engrais, des amidonniers, de la variété! Comme une envie de cultiver à présent.



Après 15' de cuisson dans le four à bois, la première fournée de pain est prête.

Photo: François Trouillet



Moulées ou façonnées, les variétés de farines sont travaillées différemment

Photo: François Trouillet

En respectant le sol, la plante et la biodiversité, cela va sans dire. »

L'idée de la partie céréales et boulangerie du centre, c'est de suivre la filière du grain au pain, en passant par la meunerie! Comme ça, pas d'intermédiaire, on sait ce qui se passe à tous niveaux.

Cédric cultive le blé sur 5 ha et pour l'accompagner, des pois chiches, des lentilles (légumineuses), du sarrasin/millet, des prairies et des engrais verts. Ces cultures « secondaires » ont une utilité agronomique et sont valorisables à la vente.

Après la récolte, le blé est trié puis stocké en silo, et chaque semaine, Cédric moule ce qu'il faut pour faire le pain qu'il cuit au feu de bois.

OÙ TROUVER SON PAIN?

La production est vendue:

- sur place les vendredis de 16 à 19 heures (marché de producteurs). Précommandez sur Drive la Rivoire;
- au marché de Saint-Julien-Molin-Molette les mardis matin;
- au marché d'Ekibio (Peaugres, 07) les jeudis de 15h30 à 19 heures.

Et si vous laissiez de côté la baguette blanche pour découvrir et apprécier d'autres types de pains (petit épeautre, graines, complet, etc)?

EN BREF



SAINT-JULIEN MOLIN-MOLETTE

Fête nationale

Le feu d'artifice organisé par la municipalité aura lieu à l'agorasp mercredi 13 juillet à partir de 21 h. La cérémonie du 14 juillet se déroulera à partir de 11 heures devant le monument aux morts, Grand Pla

Mairie

Le secrétariat de la mairie ainsi que le centre multimédia seront fermés samedi 16 juillet.

Puce

Le grand rendez-vous des chineurs organisé par le camping du Terna se tiendra jeudi 14 juillet de 7 à 18 heures.

Concert

Un dimanche après-midi au Taillis des sons, des frottements, des notes impromptues, une musique comme une histoire à dérouler au présent. Musique improvisée avec Ed Williams (guitare), Sébastien Bouhan (percussions), Pom Bouvier-b (lamineur). Rendez-vous dimanche 17 juillet à partir de 17 heures à Tail Vert (au fond de la cour - parking s la route).