N. Thibaud – Agriculteur Boulanger – Le Pain A'Doré

Caractéristiques de la ferme

Installation en 1995 sur une demie SMI*.
Investissement principal du fournil.
Formation avec un boulanger et autodidacte.

*Surface Minimale d'Installation

25 ha de SAU

- ❑ Un tiers de luzerne vendue sur pied
- ❑ Un tiers de blé pour la panification
- ❑ Un tiers de cultures d'été : maïs, soja, tournesol, autres

Rotations :

- ❑ Irriguée : luzerne (3 ans), maïs, blé ou maïs, soja, blé.
- ❑ Non irriguée : luzerne (2 ans), blé (2 ans), orge ou tournesol.

Installation Moulin de type Astrié

Culture du blé

Nicolas Thibaud dans son fournil

Semences de ferme.
Fertilisation : compost (10 à 15 t /ha) + farine de plumes (70 U N/ha).
Gestion des adventices : houe rotative ou herse étrille.
Récolte : une partie est triée et stockée à la ferme.
Le reste part chez un meunier qui trie la récolte, la stocke, la moud et lui livre régulièrement sa propre farine.
Le meunier lui rachète ce qui n'est pas utilisé.
Les autres productions sont livrées à la coopérative .
Rendement:: 40 q/ha en moyenne (TP de 10,5 pour Orpic à 13,2 pour Lona)

15 tonnes de farine de Type 80 obtenue à partir d'un mélange des variétés Orpic (3/4) et Lona (1/4).

Fabrication du pain

Pain au levain
Pétrissage mécanique
Façonnage manuel
Cuisson dans un four à vapeur
Types de pains : Blé, Seigle, Pains spéciaux (noix, raisins secs, olives, sésame, tournesol, muesli).
Panification : 3 jours par semaine
Fabrication : 200 à 400 kg de pain fabriqué par semaine , selon les commandes
Clientèle : vente dans son magasin, ouvert 5 jours /semaine, vendeuse + libre service
Livraisons Magasins à Valence, un collège, une AMAP, sur commande

Le four à vapeur permet d'obtenir un pain ayant une croûte fine et bien dorée.

Mai 2013. Conception et rédaction, photos : ITAB et ARVALIS – Institut du végétal. Impression : ARVALIS