



feve

Devenir paysan- boulangier

Documenté et rédigé par
le collectif Fincasil

Avant-propos

Dans ce guide pour devenir paysan-boulangier seront abordés les points suivants :

- Le paysans-boulangier : que fait-il et comment ?
- Les formations pour devenir paysan-boulangier
- Comment financer son installation et avoir une activité de paysan-boulangier rentable ?
- Quelle réglementation pour les paysans-boulangiers ?

Vous passez tous les jours devant des boulangeries, parfois vous vous arrêtez pour prendre du pain. Il arrive que vous vous interrogiez sur : qui a cultivé le blé de ce pain ? D'où vient-il ? Qui est le meunier ? Beaucoup de ces questions sont sans réponse évidente. Aujourd'hui, l'engouement pour reprendre la main sur cette activité qui est plus vieille même que les débuts de l'agriculture est très fort. Devenir paysan-boulangier c'est se saisir de l'ensemble de la chaîne de production et de transformation et redonner du sens à cette profession. Cet article a l'ambition de vous donner les clefs d'une installation réussie dans le métier de paysan·ne-boulangier·ère, tout en vous laissant une liberté de choix quant à l'organisation de votre travail et de vos méthodes car en effet, chaque paysan·ne a bien sa façon à lui ou à elle de faire du pain !



Devenir paysan-boulangier

Introduction	4
1. Devenir paysan boulanger: Ce qu'il faut savoir avant de se lancer	6
Une journée type avec un paysan boulanger bio	
Paysan boulanger: être au clair	
Les quatre métiers du paysan boulanger : du champ à l'étal	
2. Se former pour devenir paysan-boulangier	13
Quels prérequis avant de se former, faut-il un diplôme ?	
Quelles sont les formations courtes et longues proposées?	
Se former à l'autoconstruction, une volonté d'autonomie!	
3. Développer une activité rentable : les aspects financiers de l'installation en tant que paysan boulanger	18
L'investissement de départ, le matériel nécessaire pour s'installer	
Quelles sont les aides financières disponibles ?	
Savoir être un paysan boulanger rentable	
4. Connaître la réglementation avant de se lancer	26
La réglementation actuelle sur le métier de paysan boulanger et son devenir	
Conclusion	30
Ressources utiles	31

Introduction

Le pain est un mets populaire, aujourd'hui presque 95% des français•es en mangent régulièrement. La consommation moyenne par personne est d'environ 58 kilos par an. Ces chiffres sont certes trois fois moins importants qu'en 1950, mais d'après l'Observatoire du pain, cette baisse en quantité se traduit par une exigence de qualité : les saveurs, la provenance et la présence d'une certification biologique prennent une place de plus en plus importante dans le choix des pains achetés. C'est dans ce contexte qu'une installation en tant que paysan-boulangier prend tout son sens. Le métier de paysan.boulangier est en fait un regroupement de trois métiers, paysan céréalier, meunier et boulangier. Cela nécessite de nombreuses compétences qui ne s'improvisent pas ainsi qu'un investissement qui peut se révéler important (matériel de production, de stockage, et de transformation). Cependant, par sa diversité et son intégration de toute la chaîne de production, le métier de paysan boulanger assure une vraie autonomie et une rentabilité intéressante.





1 Devenir paysan-boulangier : ce qu'il faut savoir avant de se lancer

Une journée type avec une paysanne boulangier bio

Comme nous l'avons déjà dit, le·la paysan-boulangier exerce plusieurs métiers à la fois. Ses journées sont donc variées au sein de la ferme ; selon l'heure on va le ou la trouver dans les champs, sur un tracteur, au moulin, au fournil et à la vente. Sans compter tous les petits travaux "d'à côté" : réparation, amélioration d'un outil, réflexion à la production, modification des recettes, etc. Ainsi, une journée de boulangerie au fournil ne s'improvise pas ! Avant de pouvoir pétrir et enfourner notre précieux pain, une longue préparation est nécessaire.

Suivons Clément, paysan-boulangier bio dans le Gers, installé sur 18 hectares. Il cultive du blé, de l'engrain et du seigle qu'il trie à la ferme pour en faire de la farine à l'aide d'un moulin de type astrié. Il réalise deux fournées par semaine : le mercredi et le vendredi, qu'il vend sur deux marchés et lors d'une vente à la ferme.



Que doit-il faire pour pouvoir être à 16h30 le mercredi soir sur le marché de producteurs de la ville avec ses pains frais à la vente ?

Mardi

Eh oui, son travail commence la veille! Afin d'être efficace le mercredi matin, tout se doit d'être préparé et à sa place car, quand il est 4h du matin, on réfléchit moins bien.

- Préparation du levain. Le pain au levain nécessite une fermentation longue et surtout...du levain ! Afin d'en avoir la quantité nécessaire à la réalisation du pain il faut pratiquer plusieurs rafraîchis. Clément le fait 3 fois dans la journée : à 9h, à 14h puis à 21h
- préparer de la farine pour la semaine suivante : rangement du moulin, remplissage de la trémie, déplacement des sacs de farine au fournil pour la fournée du lendemain ;
- peser des différents mélanges de farines et ingrédients spéciaux dans les bacs/pétrins dédiés ;
- préparer du bois pour le four

À 21h et pendant environ 1h30, Clément va rafraîchir les levains pour le lendemain et préparer les pâtes à brioches (au levain).

Mercredi

Le système de Clément est particulier car son four ne peut contenir qu'environ 60 kg de pain (alors qu'il en vend le double !). Il enfourne donc une première série avant de le refaire chauffer pour enfourner ses derniers pains. Son four, à chauffe indirecte, lui permet de remettre du bois dès qu'il commence à défourner.

- 4h30 : début de la journée : allumage du four, façonnage des brioches et rafraîchis des levains pour le deuxième four
- 5h30-6h30 : pétrissage des pains qui iront au premier four (mélange eau, sel, levain, farine et ingrédients spéciaux)
- 7h-9h : pétrissage des pains du deuxième four et enfournement des brioches
- 9h30-12h30 : division, boulage et façonnage
- 12h30 : premier enfournement puis défournement
- 14h : deuxième enfournement puis défournement
- 15h30 : préparation des commandes et des caisses pour le marché
- 16h-19h : vente sur le marché de producteurs





Pour Clément, les journées de fournées sont denses et les pauses sont courtes mais c'est un vrai accomplissement de voir la file d'attente s'allonger devant le stand en fin de journée. Vous l'aurez compris, même s'il n'existe pas de journée "type" pour un·e paysan·ne boulanger·ère, en général les journées de fournées nécessitent environ 12h de travail. Les autres journées, sont souvent moins denses, mis à part les périodes clefs du travail aux champs.

Le GAEC de Dou Chonlai - le Fournil Fermier

S'associer en paysannerie-boulangerie = partager le travail, produire plus et moins se fatiguer !

Animés par l'agriculture et la boulange, c'est le pari qu'ont fait trois jeunes, qui s'installent ensemble en 2015 à Moissat, près de Clermont-Ferrand. L'objectif : produire leurs céréales et les transformer en pain au levain et biscuits qu'ils vendent sur place, sur trois marchés et en magasins bio. Le travail sur la semaine est partagé entre eux et ils alternent céréaliculture, boulange mais aussi fabrication d'huile de tournesol, de biscuits et culture de légumes bio de plein champ.

De quoi se libérer du temps !

Paysan boulanger : être au clair

S'installer en tant que paysan-boulangier c'est faire du pain, certes mais c'est aussi et d'abord être paysan·ne ! C'est-à-dire celui ou celle qui produit de la matière première, à savoir le blé et autres céréales panifiables. Pour cela, pas de doute, il faut mettre le nez dehors. Dès l'automne il faut veiller à préparer son sol pour le semis de fin d'année ; le déchaumage, le labour ou le travail superficiel seront autant de techniques à mettre en œuvre pour assurer une bonne qualité de sol (limitation des adventices, terre aérée, fertilisation améliorée). Vient ensuite le semis, en fonction des régions, le blé d'hiver est semé d'octobre à novembre. Le·La paysan·ne s'assurera jusqu'à la récolte de la bonne croissance de ses céréales et peut procéder à des binages, qui ont pour but de limiter la compétition de sa culture par les adventices. La récolte, de juillet à août, est la dernière étape du cycle et celle qui constitue la base de notre production de pain pour l'année à venir.

Être paysan·ne boulanger·ère c'est donc, comme tous les paysan·ne de la terre, travailler avec la météo et faire face aux aléas. Par exemple, l'automne 2019 dans le Gers (32) a été très pluvieux et les créneaux pour semer le blé d'hiver ont été quasi inexistantes. Beaucoup de paysan·ne·s se sont donc retrouvés·es sans matière première à vendre ou à transformer et se sont vu dans l'obligation d'acheter du blé pour continuer leur activité. Quand vous chercherez de la terre, ayez en tête que les rendements indiqués sont souvent des moyennes entre les années les meilleures et les moins bonnes. N'hésitez pas à aller à la rencontre des agriculteur·trice·s voisin·e·s et leur poser des questions.

De combien de surface ai-je besoin pour m'installer paysan·ne boulanger·ère ?

Avant de vous installer, vous devrez être au clair sur la quantité de pain que vous souhaitez produire. Ainsi, vous pourrez calculer combien d'hectares vous seront nécessaires et organiser votre itinéraire technique. Ci-dessous un petit exercice de calcul pour vous donner une idée :

Les chiffres sont faciles à retenir, il faut environ un kilo de blé pour produire un kilo de pain. Si le·la paysan boulanger réalise deux journées de fournées à 75 kg : par semaine il produit donc 150 kg de pain. Avec 6 semaines de congés dans l'année cela fait une production de 6900 kg de pain. Par conséquent, il·elle lui faut 6900 kg de blé/an. En considérant qu'en agriculture biologique, le rendement moyen en blé s'élève à 20 quintaux/ha (2000 kg/ha), il lui faut environ 3,5 ha. De plus, si on compte des pertes de l'ordre de 30% (problème de levées, ravageurs et maladies, trie des grains) il faut entre 4,5 et 5 hectares pour produire la quantité nécessaire à la vente. Pour la gestion des maladies du blé et de la fertilité des sols, le blé nécessite une rotation d'un minimum de trois ans (obligatoire en agriculture biologique).

Dans notre cas, il faut au paysan boulanger un minimum de 15 hectares de terres cultivables.

La mise en forme d'un prévisionnel le plus précis possible et son évolution sur plusieurs années est un élément incontournable dans votre projet d'installation en paysan boulanger. En plus de vous permettre d'y voir plus clair, de calibrer au mieux votre projet et de calculer votre rentabilité, il vous sera indispensable lorsque vous présenterez votre projet aux banques, pour l'obtention d'un prêt par exemple. Sachez qu'il existe des structures qui peuvent vous accompagner telles que l'ADEAR, AFOCG, FEVE, etc.





Paysan boulanger : être au clair

Avant de s'installer en tant que paysan boulanger il faut bien avoir en tête qu'on ne se lance pas dans un métier... mais dans trois voire quatre métiers bien différents : **céréaliculteur·trice, meunier·ère, boulanger·ère** et parfois aussi **pâtissier·ère** et enfin **vendeur·se**. Les paysans boulangers réalisent toutes les opérations conduisant à la production du pain, jusqu'à sa vente.

La céréaliculture nécessite la mise en pratique de connaissances techniques et agraires adaptées à son environnement et à la qualité du pain souhaitée. La plupart des paysan·ne·s boulanger·ère·s suivent les principes de l'agriculture biologique et optent pour le label, mais cela reste une option. Les variétés de blé anciennes sont assez populaires car elles sont nombreuses et certaines variétés sont bien adaptées au sol que l'on cultive et à son climat. D'autres espèces sont régulièrement cultivées pour diversifier la gamme de pain, comme l'engrain, l'épeautre, le seigle, le sarrasin, etc.

L'activité de meunerie est courante chez les paysans boulangers. Ils·elles préfèrent faire leur farine eux-mêmes même si cette opération est parfois sous-traitée. Dans un premier temps, les grains doivent être triés voire brossés, si présence de poussière dans la récolte. Le grain voulu est ensuite stocké dans un ou des silos permettant de le préserver et de l'utiliser tout au long de l'année. La mouture est faite à l'aide d'un moulin et d'un blutoir. Souvent les paysans boulangers optent pour un moulin astrié ; ses deux meules de pierres en granit n'écrasent pas le grain et n'échauffent pas la farine. Il permet ainsi de préserver les vitamines et minéraux de la farine, la rendant plus nutritive et digeste. On n'obtient alors qu'un seul type de farine (en fonction du tamis choisi - souvent de la T80), mais qui est largement suffisant pour la confection de nombreux pains. La mouture peut bien évidemment aussi se faire chez un meunier. Là encore les investissements dans une installation de tri efficace et dans une unité de meunerie adaptée à sa production sont à prendre en compte.

La boulangerie est l'activité phare des paysans boulangers, c'est l'étape où l'on passe d'un produit brut à un produit fini, visible et consommable par ses clients. Nous ne pourrions pas vous donner de façon de faire car il en existe presque autant qu'il existe de paysans boulangers. Le choix des farines, leur mélange, les quantités d'eau et de graines, les temps de pousse, la forme du pain ainsi que la cuisson sont des choix très personnels qui dépendent du goût et du temps de chacun.

La boulangerie fait intervenir une fermentation de la pâte. Le levain naturel est très souvent utilisé chez les paysan·ne·s boulanger·ère·s même si la levure boulangère n'est pas exclue. Le levain est privilégié car il est facilement entretenu et donne une saveur typique au pain. De plus, il lui confère une bonne conservation comparée à celle des pains à la levure possédant des temps de pousse très rapide. Son travail est cependant plus délicat car il est plus sensible aux variations de son environnement et sa fermentation est plus lente, ce qui implique des temps de pousse plus longs.

Le pétrissage de la pâte peut être réalisé dans un pétrin mécanique mais est encore parfois fait à la main dans un pétrin. La cuisson est réalisée dans un four, mais là aussi il existe beaucoup de possibilités. De nombreux paysans boulangers optent pour des fours à bois, four à chauffe-directe, four à chauffe indirecte, four à gueulard, four mobile, etc. Mais ce n'est pas la norme, par exemple certain·e optent pour des fours électriques. Toutefois, le choix du four est à prendre avec soin car son achat ou sa construction peut s'avérer coûteux, même s'il existe de très bons fours d'occasion.

La vente est la dernière étape, parfois laissée au soin de quelqu'un d'autre, elle reste indispensable pour la valorisation financière de son activité. Le sens de communication et de commerce des paysans boulangers est alors mis à l'épreuve ! Toutes les formes de commercialisations sont possibles mais les paysans boulangers privilégient souvent la vente directe, les marchés locaux, les magasins de producteurs et/ou biologiques et les AMAP.





2 Se former pour devenir paysan-boulangier

Devenir paysan boulangier, comme n'importe quelle installation agricole, reste encore un long parcours et il faut bien avoir en tête qu'entre le moment où l'idée apparaît et l'installation effective, il peut se passer une à plusieurs années. Toutefois, même s'il n'est pas toujours simple de s'y retrouver et de savoir par quel bout commencer pour démêler cette bobine, se former à son futur métier est une étape clef dans la réussite d'un projet ! Mais est-ce obligatoire d'être formé·e avant de se lancer ? Peut-on s'installer sans diplôme ? ? A-t-on besoin d'une qualification en agriculture et en boulangerie ? De nombreuses questions se posent : pas de panique, on vous a recensé les formations existantes et quels sont les prérequis (ou pas) avant de se lancer.



Quels prérequis avant de se former, peut-on s'installer sans diplôme ?

Il n'existe pas forcément de prérequis pour s'installer en tant que paysan boulanger. Certes, il va falloir gérer la chaîne de production et de transformation du grain au pain donc être céréaliculteur·trice, meunier·ère et boulanger·ère mais on ne vous demandera pas un diplôme avant. Il semble souvent important d'avoir la Capacité Professionnelle Agricole (CPA) pour s'installer en tant que paysan·ne. Toutefois, cette dernière n'est pas obligatoire. Elle l'est, en revanche, pour obtenir les aides à l'installation comme la Dotation Jeune Agriculteur (DJA). Elle fera également pencher la balance en votre faveur pour l'accès à des prêts bancaires et au foncier agricole.

Alors, même s'il n'est pas forcément nécessaire d'avoir un diplôme avant de se lancer, se former reste LA solution pour chiffrer son activité et démarrer sereinement.

Quelles sont les formations courtes et longues proposées ?

Il existe deux grands types de formations proposées :

Des formations courtes non diplômantes spécialisées paysan boulanger : souvent finançables et/ou abordables, elles sont une acquisition d'un savoir-faire métier dans un temps réduit : entre quelques jours et deux semaines. Ces formations peuvent être un premier pas dans le métier et, complétées par des stages, elles sont un choix pertinent pour des personnes désireuses d'obtenir une complémentarité dans leurs compétences ou d'approfondir certains aspects du métier (et qui ne nécessitent pas l'obtention de la CPA).

[Accéder au guide
sur la formation agricole](#)

[Accéder au guide
sur les aides à l'installation](#)



- Les formations proposées par les CFPPA "Transformer sa farine en pain au levain cuit au feu à bois", 70 heures au CFPPA de Coutance, "Faire son pain à la ferme", 2 jours proposé par le CFPPA de Lozère, "Transformation fermière, paysan boulanger", 4 jours, au CFPPA de Bourg-lès-Valence, etc.
- Les formations proposées par les Chambres d'Agriculture dans les "Parcours de compétences". Comme "Production de pain à la ferme" de la chambre d'agriculture des Pays de la Loire. Ces formations, de 10 jours peuvent s'intercompléter grâce au module "Production de grandes cultures", toujours à retrouver dans les modules "Parcours de compétences"

Renseignez-vous auprès de votre CFPPA ou de la chambre d'agriculture. Ils pourront sûrement vous indiquer d'autres formations courtes accessibles proches de chez vous

Des **formations longues et diplômantes** mais peu nombreuses ! Il existe en France deux centres de formations qui proposent une formation longue avec spécialisation "Paysan boulanger". Ces deux formations permettent l'obtention du Brevet Professionnel de Responsable d'Entreprise Agricole (BPREA) et donc la Capacité Professionnelle Agricole (CPA) qui permettent de demander les aides à l'installation agricole (note, voir plus haut) :

CFPPA de Coutance (Manche)

CFPPA de Montmorot (Jura)

Les formations, courtes/longues, diplômantes ou non, sont un point clé dans la réussite de son installation en paysan boulanger ! Toutefois il ne faut pas négliger les autres moyens d'apprendre un métier : autoformation, salariat, stage ou wwoofing ! En effet, il existe autant de manières de travailler le blé et le pain qu'il existe de paysans boulangers. C'est souvent en allant à la rencontre des personnes dont c'est le métier que les innombrables possibilités qui s'offrent à vous se révèlent. Ainsi, avec une diversité de systèmes de production dans la poche (variétés, techniques culturelles, fournil, lieu, modalité de vente, recettes, etc.), vous pourrez choisir celui qui vous convient le mieux, le transformer et créer le vôtre !



Boulangier·ère à la ferme ? Dois-je avoir un CAP Boulangerie pour pouvoir fabriquer et vendre du pain ?

Non ! Il n'est pas nécessaire d'avoir un diplôme de boulangier·ère pour pouvoir fabriquer et vendre du pain lorsque c'est une continuité du métier de paysan.

Il peut par contre être intéressant pour se former à d'autres techniques, acquérir un savoir-faire spécifique en pains et brioches (et viennoiserie). Voici comment on peut le passer : Lors des formations longues type BPREA, certains modules sont très proches du CAP et les CFPPA peuvent proposer une double inscription (en candidat libre) ; Inscription en candidat libre sur le site de l'académie de son choix en novembre de l'année précédant les épreuves. Par exemple : inscription entre fin octobre et début décembre 2021 (les dates diffèrent selon les académies) pour les épreuves de CAP en juin 2022.

A noter:

- On ne peut s'inscrire qu'à un CAP à la fois. Impossible de préparer CAP boulanger et CAP pâtissier au même moment. Il faudra 2 sessions : au moins 2 ans.
- En fonction du niveau de formation, on peut être dispensé·e des épreuves générales. Par exemple avec un niveau baccalauréat, 3 épreuves restent à valider : l'UP1 - technologies professionnelles, sciences appliquées, l'UP2 - production et l'UG5 - prévention santé et environnement

Se former à l'autoconstruction, une volonté d'autonomie !

Les outils sont nombreux, les investissements aussi (cf. Les aspects financiers de son installation), mais il existe aussi des solutions pour construire ses propres outils.

L'Atelier Paysan est une coopérative, dont le siège est basé à Renage (38), qui accompagne les agriculteur·trices dans la conception et la fabrication d'outils, de machine, de bâtis (etc.) adaptés à leurs conditions de travail sur leur ferme. C'est en réfléchissant et en construisant des outils appropriés (et en constante évolution) qu'ils se positionnent pour une autonomie mécanique. Ainsi, ils proposent de nombreuses formations pour découvrir et/ou approfondir le travail du métal, de la soudure visant à l'autoconstruction d'outils. C'est donc aussi par là, en complément, avant ou après installation que vous, futur paysan boulanger pouvez aussi passer. Du four à pain à la brosse à blé en passant par l'épierreuse, les plans de nombreux outils sont déjà disponibles.

Vous trouverez toutes les informations sur leur site internet avec le prix des formations, les financements possibles et les plans des outils en open-source.



3 Développer une activité rentable : les aspects financiers de l'installation en tant que paysan boulanger

Devenir paysan boulanger représente un coût qu'il ne faut pas négliger lors de la construction de son projet. Autant que la formation, la réalisation d'un prévisionnel est primordial pour imaginer, construire et mettre en place un système qui fonctionne et permette aux personnes productrices une juste rémunération. Bien sûr l'investissement de départ se réfléchit en amont et se base sur le dimensionnement de sa ferme. Produire une fois par semaine une centaine de kilos de pain ne revient pas au même que produire mille kilos de pain. Le dimensionnement se pense aussi en fonction de votre approche du métier (rentabilité, confort de travail, mutualisation ou indépendance) et de votre éthique. Le coût environnemental d'un four électrique ne sera peut-être pas le même que celui d'un four à bois. Nous vous donnons ici une idée du matériel nécessaire que l'on retrouve le plus fréquemment et de son investissement, en sachant que celui-ci peut varier du simple au double en fonction de votre projet.



L'investissement de départ, le matériel nécessaire pour s'installer

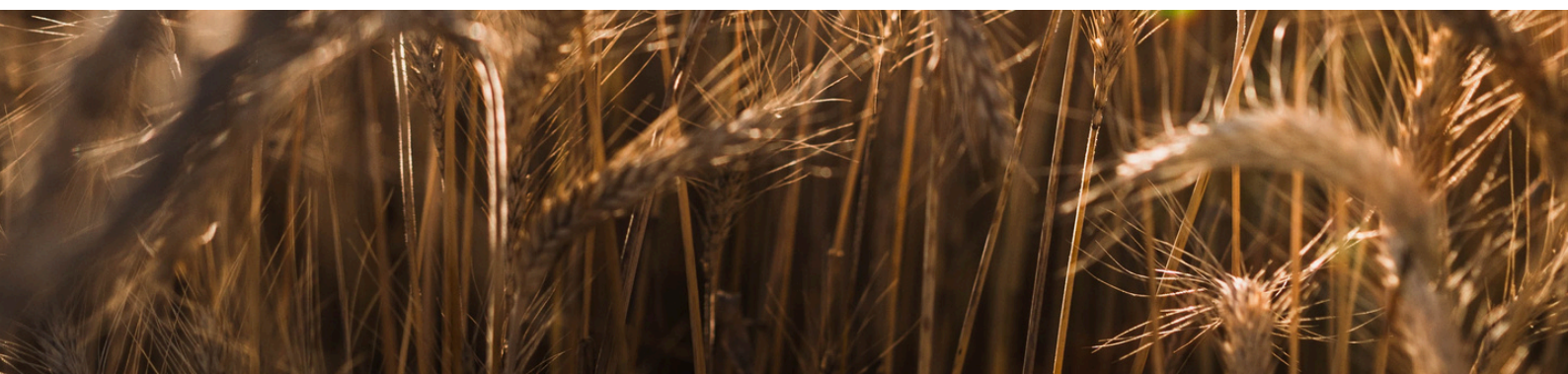
Un investissement qui se découpe en autant de parties qu'il y a de métier dans celui de paysan boulanger :

Céréaliculture

Pour produire de la farine et du pain, il vous faudra cultiver la céréale. Dans tous les cas, le fer de lance d'une activité de céréaliculture est le tracteur. Vous pourrez ensuite y atteler de multiples outils de travail du sol et de semis (charrue, semoir, herse étrille, cultivateur, etc.). Neuf, un tracteur de 100 à 150 chevaux peut vous revenir à 80 000 à 300 000 €. Une autre possibilité est d'acheter un tracteur d'occasion. Sur le site Agriaaffaire les prix débutent à 30 000 €. Autant dire que l'achat d'un tracteur se réfléchit et s'étudie en fonction de votre surface, de votre sol et de votre environnement (pente, portion de route, etc.). Il se peut que lors de l'achat de votre ferme, le propriétaire vende son matériel, qui est adapté à son terrain, parfois à prix intéressant.

En fonction du modèle choisi, vous opterez peut-être pour la charrue. Cet outil s'attèle à votre tracteur et vous permet de labourer vos champs. Le labour est effectué pour ameublir la terre et constitue un premier travail du sol avant le semis. Neuf, les prix varient de 8 000 à 25 000 €. D'occasion on en trouve aux alentours de 5 000 €, 2 000 € pour les premiers. On voit cependant de plus en plus apparaître les techniques culturales simplifiées (TCS) ou plus spécifiquement les techniques culturales sans labour (TCSL) visant à supprimer le labour, et donc la charrue, au profit d'une meilleure conservation des sols et de la pédofaune. Cela dépend de vos choix et contraintes, en sachant que les deux techniques présentent des avantages et des inconvénients.

Le cultivateur vous sera aussi utile. C'est un instrument s'attelant au tracteur et permet de finir la préparation de votre sol avant semis. Il est utilisé après le labour et prépare un lit de semence en travaillant en surface. Le cultivateur vous servira aussi de déchaumeur, qui a pour but d'enfouir les restes de culture précédente pour la meilleure décomposition. Son prix neuf se situe aux alentours de 2 500 € et 1 000 € si vous l'achetez d'occasion. Le prix dépend aussi de sa largeur de travail.





Le semoir est un outil qui s'attèle à votre tracteur et vous permettra de semer vos céréales en lignes régulièrement espacées, à une profondeur réglable avec une densité choisie. Le prix d'un semoir varie de 2 000 à 200 000 € selon la taille, le système de distribution, le nombre de buses, occasion ou neuf. Pour la technique TCS il existe des semoirs adaptés mais qui ont généralement un coût un peu supérieur à un semoir classique.

Un dernier outil incontournable pour le désherbage de vos parcelles, surtout en bio, est la herse étrille. Attelée au tracteur, les dents en vibrant déracinent les jeunes adventices. La herse étrille peut se trouver neuve à 10 000 € et à partir de 2 000 € d'occasion.

Il faut savoir que tous ces outils peuvent être empruntés à une Coopérative d'Utilisation du Matériel Agricole (CUMA) moyennant une adhésion.

Un point sur les moissons

La période des moissons est une période clef dans l'année d'un·e paysan·ne. Les moissonneuses-batteuses actuelles sont souvent à la pointe de la technologie et représentent un coût très conséquent à l'achat : entre 100 000 et 500 000 €. Ainsi, de nombreux·ses paysan·ne·s se tournent vers des entreprises extérieures (agriculteur·trice voisin·e ou entreprise spécialisée). Il est effectivement, souvent beaucoup plus rentable de faire faire le travail par quelqu'un d'autre. Cependant, ces entreprises sont souvent très sollicitées : tous les champs de la région se moissonnent dans un très court laps de temps et les fenêtres météo sont parfois très courtes.

Prenons l'exemple de la Ferme des Rousset (St-jean-en-Royans, Drôme) : les deux paysans-boulangers installés sur le GAEC ont peu de surfaces à moissonner et ne sont donc pas attractifs pour ces entreprises spécialisées. Ils passent alors souvent en dernier et cela peut mettre à mal leurs récoltes alors qu'elles représentent le produit d'une année ! Ainsi, ils ont fait le choix d'acheter une moissonneuse-batteuse des années 1950. Loin de la complexité des machines actuelles, elle reste facile à réparer et leur permet d'être autonomes

Stockage et nettoyage

Une fois les céréales produites, il faudra les trier, les nettoyer et les stocker.

Le triage est une étape importante, elle permet de séparer le grain des impuretés présentes lors de la récolte (graines d'adventices, chardons, petites pierres, etc.). Il existe différents types de trieurs (mécanique, optique) et les prix sont très variables. Vous pouvez opter pour un trieur-séparateur type Denis (à grille) qui vous coûtera entre 2 000 et 3 000 € d'occasion.

Ensuite vient le moment du stockage puisque vous n'allez pas transformer tout votre grain en farine d'un seul coup : la récolte de l'année servira jusqu'à la récolte de l'année suivante. Ainsi, il vous faudra des silos ou des cellules à céréales. Comptez environ 2 000 € d'occasions. Il est également possible d'en construire vous-même en bois. Enfin, il ne faudra pas oublier les visseuses à grains qui permettent la manutention de quantités importantes de graines : de quelques centaines d'euros à plusieurs milliers en fonction de si vous les achetez neuves ou non. Où trouver du matériel d'occasion ? Le site [agriaffaires](http://agriaffaires.com) est, en général, très bien pourvu



Meunerie

Le travail de meunier nécessite un moulin pour moudre le grain et un blutoir, qui permet de séparer la farine et le son. Les moulins les plus prisés, car n'altérant pas les qualités nutritives de la farine sont les moulins de type astrié. Pour un rendement d'environ 15 kg/farine/heure, comptez environ 9 000 € Hors Taxes pour l'achat d'un moulin astrié neuf qui comprend le moulin (meules, trémie, chassis, etc.), la bluterie et le tamis pour farine bise (ou T80).

Quelques constructeurs de Moulin type Astrié :

[Les moulins de biocourt](#)

[Le moulin astréïa](#)

Boulangerie

Pour fabriquer votre pain, le fournil doit être pensé de manière à vous permettre un environnement de travail pratique et confortable. Il vous faudra d'abord faire l'acquisition d'un ou plusieurs pétrins. Ils peuvent être mécaniques (à bras oblique, plongeant, etc.) ou manuels. Votre choix va influencer sur le prix final. Par exemple, un pétrin à bras plongeant de 80 litres neuf vous coûtera dans les 15 000 € et 3 500 € d'occasion. Pour ce qui est des pétrins manuels, comptez plusieurs centaines d'euros si vous le faites fabriquer sur mesure. Vous pouvez, bien sûr, le fabriquer vous-même ! Souvent, les paysans boulangers ajoutent en plus des pétrins, des bacs en plastique (15-20 € l'unité) qui leur permettent de réaliser des pétries plus petites (pains spéciaux, essais, etc.)

Maintenant que vous avez ce qu'il faut pour pétrir votre pâte, il va falloir rajouter, un plan de travail pour façonner vos pains, brioches, pâtisseries mais également une balance, un parisien (peut servir à stocker de la pâte, de chambre de pousse, etc.). Ici aussi les prix sont très variables entre les dimensions, les matériaux choisis, le neuf ou l'occasion. Tous les choix seront les bons, en fonction du système que vous prévoyez.

Enfin, il ne faudra pas oublier dans votre prévisionnel tout le petit matériel indispensable au travail du pain qui peut vite revenir assez cher : bannetons, panières, toiles de lins, moules, cornes, coupes-pâtes, etc.

Four - ou l'épopée du choix

Le choix de votre four est également très important dans la construction de votre projet car il est l'aboutissement de votre produit, le dernier maillon de la chaîne qui vous permettra de pouvoir déguster et faire déguster un pain à la croûte dorée, moelleux à l'intérieur, et qui emplira le fournil de la bonne odeur du pain tout juste cuit. Et que vous vous installiez sur une ferme avec un four à pain existant, que vous vouliez en construire un, l'acheter neuf ou d'occasion, les choix sont multiples !

Il faudra tout d'abord vous positionner sur le type de combustibles que vous désirez : four à bois ou électrique ? Même si de nombreux paysans boulangers se tournent vers des fours à bois pour la typicité du goût, l'achat d'un four électrique est tout à fait envisageable, cela dépend de vous.

Une fois cette première interrogation levée, vous devrez décider de quel type de four vous voulez : à sole tournante ou non ? à chariot ? à chauffe directe ou indirecte ? Avec un gueulard ? maçonné ? en acier ? transportable ? Un étage ou plus ?... Bref, le choix du four nécessite de savoir la quantité de pain que vous envisagez de produire et une grande réflexion ! Que vous choisissiez un four maçonné ou un four mobile, les prix varient du simple au... quadruple, quintuple, etc.

Pour se faire une idée, le prix d'un four à sole électrique varie entre 10 000 et 50 000 €. Pour un four maçonné neuf, comptez environ 25 000 €. D'ailleurs, Ferma Construction propose la construction de fours en métal neufs et sur mesure (prix sur devis). On trouve également de très bons fours d'occasion. Les prix sont variables, mais il faut jeter régulièrement des coups d'œil sur les sites de vente dédiés.

N'hésitez surtout pas à rendre visite à des paysans boulangers déjà installés pour avoir une idée plus précise de chaque four et de leurs particularités. Notons que dans le matériel de boulangerie (pétrin, four), il est également possible de louer avant de se lancer dans l'achat !





Quelles sont les aides financières disponibles ?

Nous l'avons vu, s'installer en tant que paysan boulanger peut engendrer de lourds investissements et le recours à un emprunt bancaire est parfois nécessaire. Pour alléger ces coûts il existe différents dispositifs d'aides financières.

Les aides européennes au sein de la Politique Agricole Commune (PAC)
Au sein de la PAC, dans son deuxième pilier, le Fond Européen Agricole pour le Développement Rural (FEADER) dispose d'un budget pour les jeunes installé·es et pour le développement des mesures agro-environnementales.

La Dotation Jeunes Agriculteurs (DJA) est accordée aux porteurs de projet de moins de 40 ans, ayant la capacité agricole et qui ont établi un plan d'entreprise sur 4 ans permettant à ce terme de dégager un revenu suffisant pour vivre. Le montant moyen de la DJA en France est de 32 000 € par jeune agriculteur. Ce montant monte en zone de montagne, si vous êtes dans une installation hors cadre familiale et si vous respectez quelques principes de l'agroécologie.

Dans le premier pilier de la PAC, différentes aides peuvent être versées.

- Le Droit au Paiement de Base (DPB) est une aide calculée en fonction du nombre d'hectares déclarés. Celle-ci est de 114 €/ha.
- Le Paiement Redistributif accorde 49 €/ha pour les 52 premiers hectares.
- Le Paiement Annuel aux jeunes agriculteurs leur permet de toucher une aide de 90 € supplémentaire par hectare et par an.
- Le Paiement Vert est une aide d'environ 80 €/ha en fonction de certains critères agro-écologiques à respecter

[Accéder au guide sur les aides agricoles](#)

Toujours dans la PAC et dans le cadre du Plan de Compétitivité et d'Adaptation des Exploitations agricoles (PCAEE) une aide financière peut être attribuée aux exploitants pour l'acquisition de matériel agricole. En fonction de plusieurs critères d'éligibilité (environnementaux, économique, emploi, etc.) la région peut vous financer un certain pourcentage de votre matériel neuf. Chaque région octroie un pourcentage de financement différent ainsi qu'un seuil d'investissement variable. À titre d'exemple la région Auvergne Rhône Alpes peut fournir jusqu'à 60% d'aide sur l'agro-équipement neuf. Cela n'est pas négligeable et fait réfléchir sur l'acquisition de matériel neuf.

Devenir un paysan boulanger rentable

Ne pas oublier ses charges Comme nous l'avons dit précédemment, il est nécessaire d'établir un plan de financement en amont en fonction du système que vous visez, du nombre de fournées et de kilo de pains par semaine que vous voulez produire et regarder autour de votre lieu d'installation les possibilités de vente de vos pains. Les investissements seront très différents en fonction des projets de chacun.

Dans tous les cas, s'installer paysan boulanger, malgré le plaisir de faire un travail qui a du sens, l'amour pour les céréales et le pain, reste un métier qui doit vous permettre de vivre et de dégager un salaire. C'est pourquoi il est très important de ne pas négliger ses charges et de les prendre en compte lors de votre prévisionnel.

La location ou le remboursement d'un prêt pour votre fournil, les investissements de départ et donc vos annuités ou mensualités à rembourser rentrent effectivement dans le calcul mais il y aura forcément toutes les dépenses concernant :

- la culture de céréales : achat des semences, engrais, fumure, amendements... Il peut être nécessaire de contacter différentes entreprises, agriculteurs, autres paysan boulanger pour avoir une idée du prix d'achat dans la région de votre installation
- les frais de récolte si vous faites appel à un prestataire
- le combustible pour le four à bois, si vous en faites le choix
- la consommation électrique de votre fournil ainsi que celle en fuel de vos machines agricoles
- les aides culinaires comme le sel, les graines ou les ingrédients spéciaux de vos différents pains !
- etc.

Maîtriser sa chaîne de A à Z

Être rentable lorsqu'on s'installe en paysan boulanger passe aussi par le fait de maîtriser sa chaîne de A à Z. En effet, ne pas dépendre d'intermédiaires et réaliser un produit du champ à l'assiette va vous permettre d'être maître·sse de votre production et choisir un prix de vente de votre pain en adéquation avec vos charges afin de pouvoir vous dégager un salaire convenable.

Bien sûr, il n'est pas impossible de se tourner vers d'autres personnes (plus compétentes ou simplement mieux équipées) pour réaliser certains travaux comme les moissons par exemple. Certains paysans boulangers, contractent également auprès de moulins afin qu'ils leur réalisent la farine à façon. Il existe même des contrats d'aide au financement entre meunier·ère et paysan boulanger. Dans ce cas, le paysan boulanger s'engage à se fournir en farine exclusivement chez le·la meunier·ère, qui en contrepartie, l'aide à financer le matériel à l'installation. Mais ils·elles perdent alors la main sur la qualité de la farine, ce qui peut avoir des impacts non négligeables sur la production finale. Paysan-boulangier, c'est finalement être paysan·ne-meunier·ère-boulangier·ère. Les nombreuses possibilités qu'offrent les mélanges de variétés de céréales au moulin sont des gages d'un produit unique et fort en caractère, alors pourquoi s'en priver ?



Penser la vente

Enfin, la dernière étape du travail d'un paysan boulanger est de vendre son pain. Souvent sur les marchés, les magasins de producteurs, magasins bio ou lors de ventes à la ferme. Pour beaucoup de ces circuits de commercialisations, savoir se vendre (au moins au début) est très important ! En effet, même si le pain est un produit que 90% des Français ont chez eux au quotidien, les attentes des consommateurs évoluent et ils sont désormais nombreux à chercher l'authenticité du produit, à savoir le plaisir sensoriel associé à un savoir-faire et des apports nutritionnels. Ce qui tombe bien (!) vu que le propre d'un pain au levain, avec des fermentations longues, créé à partir de farine de qualité, produites sur la ferme et transformées par un·e paysan·ne répond à tous ces critères. Alors n'hésitez pas à mettre en avant vos méthodes de travail et vos valeurs.

Un petit exemple personnel pour étayer nos propos : très souvent, lorsqu'un·e paysan boulanger vend son pain sur les marchés, la queue ne désemplit pas ! Les consommateurs sont fidèles à leurs habitudes, le pain étant un aliment très prisé par les français·e·s, en "trouver un bon" signifie "ne pas le lâcher" par la suite.

Puisque c'est vous qui produirez votre produit de A à Z et en fixerez le prix, il est tout à fait possible de s'installer en paysan boulanger et d'être rentable ! :)



4 Connaître la réglementation avant de se lancer





La réglementation actuelle sur le métier de paysan-boulangier et son devenir

Aujourd'hui encore, le statut de paysan boulangier n'est pas clairement défini dans la législation et la réglementation française. Il souffre d'une absence de reconnaissance officielle qui engendre certains flous. Par exemple la MSA (Mutualité Sociale Agricole) n'a pas de fiche métier pour cette activité.

Comme nous l'avons expliqué, le métier de paysan boulangier implique la réalisation de toutes les étapes de la production des céréales, la transformation de celles-ci en pain jusqu'à sa vente. Le·La paysan·ne qui écrase sa propre production de céréales, se place dans le prolongement de son acte de production primaire. Ce métier doit être alors considéré comme une activité agricole à part entière. Cette législation est stipulée dans le livre 3 du code rural, article L311-1 ainsi que dans le livre 7 du code rural, article L722-10 et article L722-20.

Cependant des réglementations spécifiques existent sur chaque activité de la paysannerie boulangerie (agricole, meunerie, boulangerie).

Livre 3 du code rural, exploitation agricole, article L 311-1

Modifié par Ordonnance n°2005-1127 du 8 septembre 2005 - art. 7 JORF 9 septembre 2005

Sont réputées agricoles toutes les activités correspondant à la maîtrise et à l'exploitation d'un cycle biologique de caractère végétal ou animal et constituant une ou plusieurs étapes nécessaires au déroulement de ce cycle ainsi que les activités exercées par un exploitant agricole qui sont dans le prolongement de l'acte de production ou qui ont pour support l'exploitation. [...]

Réglementation semences

En règle générale, pour qu'une semence soit commercialisable, la variété doit être inscrite au catalogue officiel des variétés qui possède un Certificat d'Obtention Végétale (COV). Il est par contre possible d'échanger des semences de variétés non protégées par un COV dans le cadre de l'entraide agricole (Loi biodiversité, 8 août 2016, article 12). Dans tous les cas, il est possible pour un·e agriculteur·trice de vendre des produits transformés, tel que le pain, issu de ses céréales, inscrites ou non dans le Catalogue officiel.

Réglementation sur la commercialisation des céréales

Si un·e agriculteur·trice désire vendre ses récoltes, il·elle est obligé·e de passer par un Organisme collecteur (physique ou virtuel) déclaré habilité à reverser les taxes à la recette principale de Douanes du département. Inversement il n'est donc pas possible d'acheter en direct du blé à son voisin pour en faire de la farine, une dérogation existe sur l'engrain, le blé dur et le sarrasin.



Réglementation meunerie

Un exploitant de moulin doit s'acquitter de diverses obligations sur les plans sanitaires, fiscaux et administratifs, notamment en termes de déclaration et de transmission d'information à l'établissement public FranceAgriMer. On retrouve notamment la nécessité de posséder un contingent, c'est-à-dire un droit à produire une certaine quantité de farine. La réglementation ne distingue pas les meuniers ou exploitants de moulin selon qu'ils transforment leur propre production ou qu'ils l'achètent en vue de la transformer. Un exploitant de moulin peut ainsi exercer une activité de production agricole. C'est dans ce cadre-là que pendant de nombreuses années existait un flou dans les réglementations encadrant l'activité de paysan boulangier.

Cependant, les choses évoluent : depuis 2009, les agriculteur·trices qui procèdent à la transformation à la ferme de leurs propres céréales peuvent bénéficier d'un régime simplifié. Des dérogations leur sont accordées dès lors qu'ils écrasent moins de 350 quintaux, soit 35 tonnes de blé tendre par an.

Pour les exploitants de moulin de petite taille écrasant moins de 350 quintaux de blé tendre	
• Obligés de s'enregistrer auprès de France Agrimer • Obligés de déclarer une fois par an les quantités de blé mensuellement écrasées • Tenu d'une comptabilité	• Dispensés de l'obligation de détenir un contingent

Réglementation boulangerie

La qualification de « boulanger » est encadrée par la loi du 5 juillet 1996. Il est donc conseillé de ne pas s'autoproclamer ainsi. Mais en pratique, le terme de paysan-boulangier fait partie du vocabulaire moderne, tout comme ceux de paysan-pâtier, paysan-fromager, paysan-charcutier, etc.

Dans le monde paysan, face à la pression qui peut leur être imposée quant à la réglementation, des contestations ont émergées. Elles sont aujourd'hui principalement portées par la FNAB (Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique), la Confédération Paysanne et le Réseau des Semences Paysannes. Ces réseaux contestent l'affiliation des paysans-boulangers aux meuniers, le plus souvent industrielles, leur imposant des démarches réglementaires strictes et non adaptées à l'activité de transformation des céréales à la ferme par le paysan.



Conclusion

Vous l'aurez peut-être compris : il est compliqué de vous apporter des chiffres précis sur votre installation en tant que paysan boulanger car tous les projets sont différents. Le plus important à retenir c'est qu'il vous faudra bien calibrer votre activité en fonction de ce que vous souhaitez comme production et réaliser par la suite un prévisionnel de production sans oublier vos charges et les contraintes du lieu sur lequel vous implanterez votre fournil. Être payan·ne/meunier·ère/boulangier·ère/vendeur·se nécessite des compétences que vous pourrez acquérir via des stages ou des formations et il vous faudra sûrement quelques années après l'installation pour bien roder votre système et vous assurer un salaire convenable. Mais le jeu en vaut la chandelle ! N'oubliez pas qu'il existe des structures qui peuvent vous accompagner dans votre projet d'installation et surtout : bonne chance pour cette aventure passionnante qui risque bien de vous changer la vie !



Quelques ressources utiles

Il peut être un peu compliqué de trouver des sources et ressources utiles quand vous cherchez des informations sur le métier de paysan boulanger. Voici ci-dessous quelques exemples, mais sachez que rien ne remplacera les fournées de nuits avec des paysan·nes, les échanges en bouts de champs et les rencontres !

Livres :

- Traité de boulangerie au levain, de Thomas Teffri-Chambelland, Ducasse éditions
- Blé de pays et autres céréales à paille, de Ruth Stegassy et Jean-Pierre Bolognini, collection : vieilles racines et jeunes pousses
- Paysan-boulangier : le guide (très) pratique, de Adrien Pelletier et Yanis Irhir, Edition France Agricole

Pour rêver un peu :

GAEC Pietometi - [web-documentaire](#) sur un paysan boulanger en GAEC dans les pyrénées-atlantiques



Qui a écrit ce guide ?



Pauline Couvelaëre

Co-fondatrice de HOPEN et maraîchère

Je suis maraîchère en espace-test, ingénieure en agriculture urbaine et passionnée de fleurs comestibles, de salades sauvages et des plats gourmands qui suivent ! Je souhaite continuer mon activité au sein d'une ferme collective, avec sept ami·e·s, et pourquoi pas un jour l'associer à un restaurant !

Victor Mougin

Maraîcher

Je suis maraîcher en espace-test, mais je profite de mon temps libre pour approfondir mes connaissances en élevage bovin laitier. Après une formation d'ingénieur agronome, je souhaite en effet m'installer avec sept ami·e·s pour produire et transformer ensemble, du lait mais pas seulement

Les contenus

FEVE vous donne du grain à moudre avec d'autres ressources susceptibles de vous intéresser !

GUIDES MÉTIERS

- [Devenir apiculteur](#)
- [Devenir paysan-boulangier](#)
- [Cultiver le houblon](#)
- [S'installer en maraîchage](#)
- [Poules pondeuses en poulailler mobile](#)
- [Se lancer dans l'élevage caprin](#)

GUIDES À L'INSTALLATION

- [L'émergence de votre projet agricole](#)
- [Guide à l'installation agricole](#)
- [Guide à la formation](#)
- [Guide des aides à l'installation](#)

GUIDES FONCIER AGRICOLE

- [Reprendre une exploitation agricole, la visite](#)
- [Louer ou non sa future ferme](#)

WEBINAIRE

- [Comment préparer son installation à plusieurs ? \(ATAG, Emeline Bentz\)](#)
- [Les Voix du Terrain](#) - Des fermes diversifiées vous racontent leur installation, la gestion des ateliers et des débouchés

et les articles de **notre blog** sur des sujets aussi diversifiés que l'élevage, des présentations et retours d'expérience de fermes collaboratives ainsi que nos premiers **résultats de l'étude des besoins de porteur·ses de projet agricole!**



Qui sommes nous ?

Comme un symbole, la FEVE est une plante de la famille des légumineuses, d'origine très ancienne, et dont la propriété est de fixer l'azote atmosphérique grâce à des petites nodosités sur ses racines, lieux d'intenses symbioses avec les micro-organismes du sol. Grâce à ce rôle fondamental dans le grand cycle de l'azote, les fèves, ainsi que les autres membres de la famille des légumineuses, jouent le rôle d'engrais vert, participant à une diminution des intrants nécessaires aux cultures. Les synergies développées avec les champignons et bactéries du sol participent activement à la vie du sol, qui nourrit et protège les fèves ainsi que les autres cultures.



Les fermes que nous déployons répondent à une même logique : **s'inscrire dans leur écosystème, fonctionner avec les autres, privilégier les synergies** afin de fonctionner de manière plus collaborative, plus saine, et plus juste pour les hommes et l'environnement.

Plus concrètement...

Fermes En ViE, c'est une communauté au service des porteurs de projet en agroécologie. Pour cela, via la communauté, les porteurs de projet ont accès à du contenu, des événements, des experts afin de mûrir leur projet d'installation. Ils ont aussi des occasions de rencontre et d'échange avec d'autres porteurs de projet afin de les aider à trouver leurs futurs associés.

FEVE c'est aussi un accompagnement à l'installation sur des fermes diversifiées et collaboratives. Pour cela, FEVE aide les porteurs de projet :

1. à accéder au foncier (en faisant appel à l'épargne citoyenne)
2. à structurer leur projet d'installation à plusieurs en les accompagnant sur les enjeux juridiques, humains

Notre mode d'action

Identification et financement

FEVE identifie des fermes à vendre propices à accueillir des projets diversifiés et collaboratifs afin d'y organiser des synergies. Pour financer leur reprise, FEVE fait appel à l'épargne citoyenne.

Modélisation et dimensionnement

FEVE dimensionne la ferme en différents ateliers de production agricole (grandes cultures, maraîchage, élevage mais aussi production d'huiles végétales, poules pondeuses, etc.).

Bail rural environnemental

Chaque partie de la ferme est alors louée à des agriculteur·rices via un bail rural environnemental de 25 ans avec option d'achat. Chaque locataire ou locatrice est signataire de la charte agro-écologique FEVE.

Organisation de la collaboration

FEVE et les acteurs du territoire accompagnent chacun et chacune dans la structuration de leur projet d'installation ainsi que dans la mise en place de leurs collaborations.

Rejoignez La Grange

La Grange c'est une plateforme créée par nous pour vous, porteur·ses de projet agricoles. C'est une communauté des porteurs de projets engagé·es : des outils pour s'installer en agroécologie, des contenus pour se former et progresser, des témoignages de fermes innovantes et enfin et surtout... des membres surmotivé·es pour s'entraider et un espace Discord pour pouvoir échanger avec eux/elles.



CONSTRUISEZ VOTRE PROJET

Des outils, des conseils, des événements pour construire et mûrir votre projet et réussir votre parcours d'installation



TROUVEZ VOTRE FERME

Pour vous faciliter la recherche de la ferme idéale, retrouvez nos outils et fiches pratiques conçus par nos experts



DES CONTENUS EXCLUSIFS

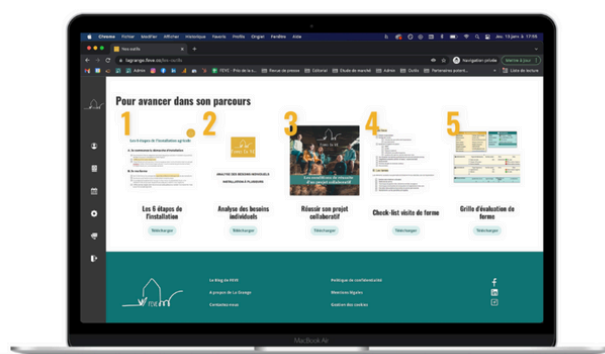
Découvrez nos guides, livres blancs, contenus éducatifs et ludiques pour avancer à votre rythme dans votre projet d'installation



REJOIGNEZ LA COMMUNAUTÉ

Discutez de vos projets, partagez vos expériences et rencontrez tous ceux qui font l'agro-écologie d'aujourd'hui et de demain

Rejoignez la communauté La Grange !



feve