

DE LA TERRE
AU PÉTRIN



Crédit photo : J. Depetris



Julien Depetris s'est installé en EARL avec un autre associé en 2016. L'exploitation se compose de 43 ha en fermage avec un projet de transformation et vente directe de farine.

Il acquiert un contingent.

Après la 1^{ère} récolte et des essais en autodidacte, Julien se forme à l'école de meunerie de Surgères, fin 2017.

En 2019, l'EARL achète un système de moulin avec appareils à cylindre pour écraser la farine et un trieur densimétrique.

En 2020, Julien exploite 160 ha, permettant d'accroître les rotations basées sur 50 ha de blé tendre. La même année, le départ de l'associé est acté, mais le projet est maintenu. La forte demande en farine locale lors du confinement confirme son orientation.

En 2020-21, le rachat de 25 ha et d'un bâtiment adapté, de 12 m de haut minimum pour installer le moulin, permettront de développer diverses productions et d'être autonome sur la transformation et la vente.

REPÈRES

- Vente en direct de l'ensemble de la production, ce qui assure la rentabilité

- Agriculture raisonnée avec limitation des intrants

- Objectif : 100% d'autonomie du semis à la vente du produit

- Projet : mise en place d'un magasin de producteurs avec création de 2 emplois

TRANSFORMATION : DU BLÉ À LA FARINE

Au-delà de 35 T de blé transformé, la détention d'un contingent de meunerie est nécessaire. Or, leurs cessions sont en nombre limité. L'acquisition de ce matériel a été la condition initiale de ce projet.

« Dès la formation en meunerie, je comprends l'importance d'une transformation par meule pour proposer une farine avec des propriétés boulangères adaptées aux professionnels. En attendant l'acquisition de mon propre moulin, je décide de passer par un prestataire.

Je sélectionne 3 à 4 variétés de blés meuniers pour la production. Ensuite, je réalise une analyse de leurs propriétés individuelles de panification (mycotoxines, W, P/L) en laboratoire. À chaque récolte, je réalise mon assemblage puis je fais analyser la farine. Je tiens à proposer une farine sans « ingrédients améliorants ».

Je produis 50 ha de blé pour assurer toutes mes ventes (140 T de farine en 2019, soit 175 T de blé environ). Je stocke le surplus pour être prêt à répondre à de nouvelles demandes à court terme.

Pour atteindre mon objectif de 100% d'autonomie, j'ai acquis :

- un ancien moulin à cylindres en 2018, à démonter, qui sera remonté en 2021.
- un bâtiment de plus de 12 m de haut, (j'ai eu l'opportunité d'une ancienne cave), qui comporte aussi des silos.
- des cellules de stockage.



L'EXPLOITATION

Système : Grandes Cultures

Statut : EARL

Productions : Céréales-Oléo-Protéagineux

SAU : 160 ha

Transformation et vente directe : farine, huile de tournesol et colza

COMMERCIALISER EN DIRECT ET EN LOCAL

La commercialisation est l'étape ultime et cruciale de la rentabilité de l'exploitation.

Outre une farine de qualité, l'adéquation aux attentes et l'établissement d'un réseau commercial sont la clé du succès.

Ainsi, j'ai une activité de vente auprès des professionnels de la région (boulangers des Grandes Surfaces, restaurateurs,...). Le calcul de mon coût de production et son adéquation avec une demande sociétale de produits locaux m'a permis de décrocher progressivement ces marchés. La logistique, avec des livraisons en vrac, par transporteur, est nécessaire.

Je développe également la vente directe à la ferme. Je propose de la farine en sachet, ainsi que d'autres produits transformés. Ceux-ci me permettent d'écouler la production issue des autres cultures de la rotation avec un objectif de 100% de produits vendus en direct (huile de tournesol, et bientôt de colza, féverole pour l'alimentation animale).

J'associe également d'autres produits (fruits) dans l'esprit des magasins de producteurs. C'est cette voie que je compte développer en créant des emplois.

