

NATURAMAPORTE

SAINTE-GEMMES-SUR-LOIRE

GAZETTE N° 50

Janvier 2021

Nous rêvons tous d'accolades spontanées, de recevoir, sortir sans limites, aller au ciné, à des spectacles, au restaurant, etc...bref de LIBERTE !

En attendant, NaturAMAPorte c'est maintenir le lien, l'entraide, le partage et tout cela dans la bonne humeur !

Alors, on vous le dit :

Bonne Année 2021

Nous vous proposons de commencer l'année par de la nouveauté et qui dit nouveauté dans les actualités de naturAMAPorte, dit PAIN ! Voici donc - comme l'a suggéré notre Président - une petite, toute petite gazette spécial pain.

Début décembre, 5 membres du bureau sont allés faire connaissance avec ces 2 paysans boulangers. Nous avons reçu un accueil des plus chaleureux de Samuel, Sébastien et Noël (paysan leur cédant l'exploitation). Malgré leur charge de travail, ils nous ont consacré 3 heures que nous n'avons pas vu passer ! Ils ont la « niaque », des projets plein la tête et nous sommes repartis en nous disant : les intégrer chez naturAMAPorte ce serait aussi partager leur aventure.

Nous ne les verrons pas de suite à la distribution de part leur nouvelle organisation due à l'agrandissement de leur structure. Ils ne pensaient pas être sollicités par une AMAP... il nous faut leur laisser le temps...

Nous vous laissons découvrir à travers le petit reportage écrit et ses photos sur le Fournil des Buhards.

Bonne lecture !

Présentation

L'EARL Le Fournil des Buhards est composée de Samuel Poupin et Sébastien Pottier. Leur exploitation se situe à la Pommeraye (Mauges sur Loire). Samuel est installé depuis 2011 et vient de s'associer avec Sébastien, pâtissier chocolatier en reconversion professionnelle. Pour cela, ils ont racheté une exploitation et de 11 hectares sont passés depuis le 1er juin 2020 à 75 hectares.

Ils sont en travaux notamment la construction d'un nouveau fournil.

Que produisent-ils ? Des céréales, blés anciens, seigle, sarrasin, épeautre, émère noire (épeautre de Tartarie), lentilles, etc...

Que fabriquent-ils ? Leurs farines et leurs pains. Une douzaine de pains différents, pain nature, pain aux graines, différentes baguettes, pain brioché appelé le tourton (3 sortes : nature, chocolat, raisin), etc...

D'une année sur l'autre, leurs recettes sont à retravailler, rééquilibrer fonction de la production et des rendements des céréales. Ils devaient jusqu'à maintenant acheter du blé ailleurs mais dorénavant avec leur extension, ce ne sera plus nécessaire.

Ils produisent du méteil, mélange de blé et de seigle réalisé à l'ensemencement. En 2020, il était de 70% en blé et 30% en seigle. En 2021, il sera de 50 % pour chacun.

Leur activité tourne autour de 3 pôles, culture, farine et pain. Ils « boulangent » 3 jours par semaine. Actuellement, ils travaillent sur 3 sites et avec les travaux c'est très compliqué sachant qu'ils gèrent eux-mêmes une partie de ces travaux.

Dans la nouvelle structure, il y aura 2 moulins :

- Épeautre, sarrasin, seigle.
- Blé

Dans le bâtiment principal, il y aura le stockage des céréales, 2 moulins et la boulange (avec le laboratoire pour la fabrication, le four et l'ensachage).

Cet été, le nouveau four a été installé ; c'est un four à bois à sol tournant avec une capacité de 120 kg de pain. Pour le bois, ils vont également s'auto-suffire.

Ils ont une salariée Claire qui gère l'ensachage et les livraisons.

Ils font 2 marchés (dont celui de Chalonnes), fournissent une cantine scolaire, des associations dont une épicerie associative sur la Pommeraye, des biocoops. Nous serions leur première AMAP.

Avec le contrat découverte, nous avons eu un avant goût de ce que Samuel et Sébastien pouvaient nous proposer. Il y a une majorité de bons retours et quelques critiques notamment pour la cuisson. Dans l'ensemble, les personnes étaient majoritairement partants pour un contrat.

Contrat

Leur nouvelle installation avec ce nouveau four beaucoup plus grand et de contrôle plus facile devrait être bénéfique et la nouvelle organisation du fournil ne pourra qu'ajouter un plus au travail des deux paysans boulangers. Tout cela devrait de ce fait être bon pour le pain.

Le contrat devrait démarrer en mars et pour affiner vos choix, nous vous proposerons en février un second contrat découverte afin de goûter les pains cuits dans le nouveau four. Ainsi, les personnes n'ayant pas encore goûté, pourront le faire.

Pour conclure, d'ici là , il nous faut impérativement :

- **Le ou la référente pour ce nouveau produit,**
Et, parce qu'il nous faut leur laisser le temps :
- **mettre en place la réception du pain chaque vendredi après midi (il arrive vers 16.30),**
- **pour la distribution, la présence d'une personne volontaire, pas toujours la même (calendrier, permanences sur amapj).**

