

SAINT-JEAN D'HERANS

LA SALAMANDRE

FERME EN AGRICULTURE PAYSANNE

Sophie Leroy
et Yannick Bachelard

Paroles
de
paysan



Ferme en location.

Une trentaine d'hectares dont 15 ha cultivables : rotation de céréales (blé, seigle, grand épeautre), lentilles et luzerne.

Le blé est stocké et moulu à la ferme sur meule de pierre ; les pains, au levain naturel, sont cuits au feu de bois.

DIVERSIFICATION ET AUTONOMIE ALIMENTAIRE :



Un troupeau d'une quarantaine de brebis est élevé pour la laine et la viande.



Culture de petits fruits, arbres fruitiers, transformation de quelques légumes et fruits secs.



Un grand jardin vient compléter le tout.

COMMERCIALISATION

PRÈS DE 15 TONNES DE PAIN(S) SONT VENDUS :

- > en direct à la ferme et sur le marché de Mens ;
- > en magasins : la Belle Verte (la Mure), Le Petit marché et le Bocal du Trièves (Mens), la Fromagerie des Alpes (Laffrey) ;
- > en AMAP (Grenoble).

UN TRAVAIL DE SÉLECTION PARTICIPATIVE DES SEMENCES

La fabrication de pains se fait à partir des céréales cultivés sur la ferme. Un soin particulier est porté sur les choix des variétés : culture d'un mélange de variétés populations. Chaque année, une partie de la récolte de blé est sélectionnée pour la semence de la saison suivante.

Sophie et Yannick mènent un travail de recherche et d'expérimentation de variétés panifiables. Ce travail est conduit en collaboration avec d'autres agriculteurs : partage d'expérience, échange de semences... au sein de l'ARDEAR, en partenariat avec le réseau Semences paysannes (www.semencespaysannes.org), et l'INRA (station expérimentale de Moulon. moulon.inra.fr)

Accueil de stagiaires paysans-boulangers du Centre de formation professionnelle de Montmorot

2013

Arrivée de Yannick qui intègre le GAEC à la suite du départ des maraîchers.

2009

Création du GAEC avec Benoît et Stéphanie (maraîchers).

2008

Arrivée de Sophie à la ferme de la Salamandre.

2004

Formation BPREA par l'association ASFODEL au Centre du Pradel (Ardèche) et stages chez des paysans boulangers.



"Du grain au pain, au four et au moulin : notre souhait est d'être présents à chaque étape ; de comprendre et d'apprendre au contact du vivant"

Zoom



© EMMANUEL BRETEAU