

**Chez : Marie et Mickaël Gallard - GAEC Boulange Paysanne des 5 sens**  
**à : A Guipry-Messac, le 2 décembre 2017**    **Activité : Céréales et transformation en pain**

## Projet de vie, itinéraire et installation

Marie et Mickaël ne sont pas issus du milieu agricole. Après des études dans le champ de l'économie sociale et solidaire, ils partent 2 ans en mission de solidarité internationale en Bolivie. A leur retour, ils ressentent un fort besoin de retour à la terre. Ils suivent alors une formation agricole et s'installent pendant 5 ans dans le Sud-Ouest de la France. Ils apprennent le métier de paysan.ne boulanger.e.

En 2014, en recherche de « stabilité foncière » (prêt à usage sur des terres du sud-ouest et avec l'envie de vivre une aventure collective, ils rejoignent des amis en projets d'installation en maraîchage. Ils vont passer une année à travailler la dimension collective du projet.

En 2015, ils trouvent une ferme à reprendre, la ferme des 5 sens, qui correspond aux critères qu'ils recherchent. Ils créent le GAEC et passent une année de transition / transmission avec les paysans boulangers qui étaient installés sur la ferme.

La boulange paysanne des 5 sens a hérité des débouchés de ses prédécesseurs. Un atout qui a eu son revers : ils ont toujours eu le nez dans le guidon!

## Du blé au pain

Hormis les désherbages, toutes les étapes de la culture des céréales sont réalisées par une entreprise de travaux agricoles. L'itinéraire technique (suite des interventions) est le suivant : épandage de fumier, déchaumage (enfouissement peu profond des chaumes restantes après la récolte), faux-semis (travail du sol comme si on allait semer, ce qui fait lever les « mauvaises herbes »), désherbage mécanique (herse étrille), semis, désherbages, moisson.

Juste après la moisson, un premier tri est réalisé sur place à l'aide d'un nettoyeur séparateur. Il permet d'éliminer les grains encore verts qui pourraient fermenter dans le silo. Le blé est ensuite stocké. Un 2ème tri est réalisé à Bain de Bretagne chez un producteur de céréales meunier.

Les céréales sont ensuite moulues à la ferme par un moulin Astrié. Ce moulin spécifique permet d'obtenir une farine de très bonne qualité. Le moulin étant sur la ferme, la farine utilisée est toujours fraîche.

Le pain est réalisé dans le fournil. 5h de levée sont nécessaires avant découpe et façonnage. La cuisson se fait dans un four au feu de bois.

## Installation collective

Sur la ferme, trois entreprises cohabitent : les primeurs des 5 sens (EARL, maraîchers), la savonnerie des 5 sens (auto-entreprise) et la boulange paysanne des 5 sens (GAEC). Le collectif demande du temps, des échanges pour que tout se passe bien, une vraie rigueur. Il permet l'entraide et la mutualisation des outils. La dimension collective a été déterminante dans l'installation, notamment pour l'acquisition des terres.

## Commodat - Bail - SCI - GFA ?

Lorsqu'ils étaient installés dans le Sud-Ouest, les terres étaient en commodat, c'est-à-dire qu'elles leur étaient mises à disposition par le propriétaire, ce dernier pouvant les reprendre à tout moment. Un statut bien précaire.

Pour la reprise de la ferme, les 3 entreprises ne pouvaient pas racheter les terres. Avec l'aide de Terre de Liens, ils ont constitué une SCI citoyenne. Des particuliers ont acheté des parts de la SCI, et sont propriétaires des terres. Les 3 entreprises paient un loyer tous les mois à la SCI.

SCI, GFA, c'est quoi la différence ? Un GFA concerne uniquement des terres agricoles, alors que la SCI peut concerner du bâti. Une SCI peut également « abriter » une activité artisanale.

## Matériel

- Moulin Astrié
- Four à énergie indirecte à 2 soles tournantes

## Production et vente

- 25 à 30 qx/ha
- 20 T de pain / an
- 3 fournées de 180 kg / semaine

## Surface

23 ha dont  
 6-7 ha de blé semé  
 7-8 ha de sarrasin  
 Le reste en repos : prairies temporaires, engrais verts...

## Données économiques

CA : 90 000 € (sans PAC)  
 10 000 € PAC  
 20 000 € DJA chacun

**Pour en savoir plus : Boulange Paysanne des 5 sens**  
**Marie et Mickaël Gallard**  
**Mail : [boulangepaysannedes5sens@gmail.com](mailto:boulangepaysannedes5sens@gmail.com)**



## NATUREL

### Descriptions / Qualités

- Conduite des cultures en agriculture biologique.
- Replantation de haies avec Breizh bocage (50% des parcelles sans séparation avec les parcelles voisines).
- La quasi-totalité du travail lié à la culture du blé réalisée par une entreprise de travaux agricoles (ETA) car ils n'ont pas assez de temps pour le réaliser eux-mêmes.
- Utilisation d'eau filtrée (osmoseur).

### Amélioration possible

- Se réappropriier la culture des céréales en réduisant la part déléguée à l'ETA.

## ÉNERGIE

### Descriptions / Qualités

- Four à énergie indirecte.
- Local fournil peu isolé.
- Tri des céréales (et jusqu'à peu, mouture) à Bain de Bretagne, toutes les 3 semaines >>> beaucoup de km parcourus

### Amélioration possible

- Evaluer la consommation en bois.
- Améliorer l'isolation du fournil.
- Effectuer les opérations de tri plus proche de la ferme (investissement dans du matériel collectif avec des paysans boulangers du secteur ?).

## ORIGINE

### Descriptions / Qualités

- Variétés de blés 'classiques' (bon rendement, peu fragiles) produites en Ille et Vilaine.
- Approvisionnement en ingrédients hors farine (raisin, noisettes, lin tournesol...) à une centrale d'achat bio facilité car tout commandé en même temps.
- Echange de foin (des prairies temporaires) contre du fumier bio avec un paysan de Saint-Just (à quelques km).

### Amélioration possible

- Travailler avec des blés de Pays, des variétés anciennes >>> prévu à terme.
- Travailler avec des producteurs locaux pour les approvisionnements extérieurs ?

## SOCIAL

### Descriptions / Qualités

- Fonctionnement avec le collectif :
  - 1 réunion de 1h30 tous les 15 jours
  - Un chantier collectif / mois le samedi
  - Charte / règlement intérieur rédigé
  - Fonctionnement par binôme (en test)
  - Banque de temps
- Temps de travail : Env 50h / semaine chacun
- 4 à 5 semaines de vacances
- Revenus = 1200 € chacun
- Sentiment de bien se compléter - harmonie dans le travail - ont eu plusieurs expériences de travail en couple avant de se lancer dans celle-ci
- Travail sur l'ergonomie (chariot, four à sole tournante...)

### Amélioration possible

- Instaurer des réunions d'équipes au sein du GAEC
- Vers du salariat pour réduire la charge de travail hebdomadaire ?
- Réduire le nombre de fournées à 2 jours / semaine pour dégager du temps pour autre chose : perso, cultures des céréales...

