
Du blé au pain : un concentré de nature

DURÉE

8 minutes 45

RÉSUMÉ

Le blé est produit à la ferme de la Souleuvre, il y est stocké, il est transformé en farine, et de cette farine est fabriqué le pain de la ferme. C'est la raison pour laquelle les boulangers sont appelés des « paysans-boulangers », car ils gèrent toutes les étapes de la production. Ce mode de production local est respectueux de l'environnement, parce qu'il n'a pas recours à des pesticides ou à des additifs. Il est aussi plus sain pour la santé, et conserve davantage les minéraux, les vitamines et les protéines naturelles des produits.

Remarque : Avant de visionner cette vidéo, il est conseillé de visionner la vidéo présentant la ferme de la Souleuvre.

SÉQUENÇAGE

Laurent Degenève, paysan-boulangier à la ferme de la Souleuvre

00:00 - 00:37

La ferme de la Souleuvre a permis la création d'une boulangerie et de deux emplois de paysans-boulangers qui produisent un pain fait à partir du blé de la ferme.

00:38 > LA PRODUCTION DE BLÉ

Laurent Degenève, paysan-boulangier à la ferme de la Souleuvre

00:38 - 03:06

Le blé choisi est panifiable et issu de variétés anciennes. L'agriculture est biologique, aucun pesticide ou engrais de synthèse n'est utilisé. C'est un choix éthique destiné à préserver l'environnement et la santé des consommateurs. On fait confiance à la nature : des insectes sont présents pour maîtriser les insectes mauvais pour les cultures, la rotation des cultures permet de limiter la présence de maladies, le sol s'enrichit naturellement avec le compost. Le blé est récolté une fois par an à l'été et on le réutilise pour semer l'année suivante.

03:07 > LA TRANSFORMATION EN FARINE

Cathy Boch, agricultrice à la ferme de la Souleuvre

03:07 - 04:25

Le blé est séché puis broyé dans un moulin à meule de pierre. La farine est ensuite filtrée par une bluterie, un cadre avec un tissu de soie, pour sortir à l'extérieur d'un côté du moulin, tandis que le son, l'enveloppe du blé, sort de l'autre côté. Des sacs sont remplis de farine, puis sont cousus, pour être vendus à la boutique de la ferme.

04:26 > LA FABRICATION DU PAIN

Dominique Simonet, paysan-boulangier à la ferme de la Souleuvre.

04:27 - 08:45

Dominique est devenu paysan-boulangier par choix afin de retrouver l'authenticité du métier. La fabrication du pain se fait en plusieurs étapes.

05:17 - 05:31

Le mélange : Le matin de la fabrication du pain, on ajoute à la farine de la ferme de l'eau, du levain produit la veille et du sel.

05:32 - 06:11

Le pétrissage et le repos : Le pétrissage permet de tonifier et ramifier le réseau de gluten. La pâte est placée dans une cuve pour une 1^{re} phase de repos. Elle est divisée en de plus petites portions et à nouveau laissée au repos afin de libérer les arômes.

06:11 - 06:49

Le façonnage et la cuisson : On donne la forme définitive au pain. On le place sur des toiles en lin afin qu'il fermente durant une heure trente et prenne son volume. Le pain est mis au four durant une demi-heure à une heure.

06:50 - 08:31

La démarche est biologique : aucun additif n'est ajouté au pain, un four à bois est utilisé (énergie renouvelable) et le travail se fait surtout à la main. Cette démarche respecte des critères environnementaux, de santé, sociaux et économiques.

Les pains sont ensuite vendus dans les différents créneaux de commercialisation de la ferme.