

LA FERME – BOULANGERIE de la « LA BUDINERIE »

En ce jeudi 21 septembre 2017, 13 membres de la délégation IdF avaient rendez vous à 9h45 à la Celle des Bordes (parc régional de la Haute vallée de Chevreuse), à la “Budinerie” pour une visite commentée par M. Rick Van Dooren, céréalier, meunier et boulanger de la haute vallée de Chevreuse. Notre guide et propriétaire, fervent adepte de l’agriculture biologique (c’est-à-dire sans utiliser ni engrais chimiques, ni pesticides, ni plantes génétiquement modifiées) s’est installé dans la région en 2001. Il lui a fallu 3 ans pour faire passer son exploitation à l’agriculture biologique.



M. Rick Van Dooren utilise l’assolement sur 6 ans ; les 113 hectares de terres cultivables sont divisés en 6 parcelles. Sur chacune d’elles, les cultures changent chaque année : on y cultive successivement des légumineuses, de la luzerne (riche en azote), le blé d’hiver, le triticale (hybride intermédiaire entre blé et seigle permettant de nourrir les animaux domestiques), le blé de printemps ; la 6^e année, la parcelle reste en jachère.

Mais cela n’est pas suffisant. Il faut encore maintenir un taux élevé de matière organique dans le sol. On utilise pour cela un engrais naturel constitué de déchets verts (compost). Des machines agricoles classiques sont employées pour le binage. Des méthodes automatisées permettent de piloter cette opération (GPS).

Par ailleurs, M. Rick Van Dooren produit ses propres semences, ce qui représente une économie relativement importante. Mais, malgré l’utilisation de méthodes modernes d’agriculture, le rendement est moitié moindre que celui de l’agriculture chimique. Le prix de vente est donc plus élevé, pour obtenir cependant une qualité supérieure.

Ce type d’agriculture dépend aussi de la météorologie. Notre guide nous disait que depuis 10 ans, il avait subi une seule année de mauvaise récolte. Le résultat d’ensemble est donc plutôt satisfaisant sur cette période.

Jusqu’en 2005, le blé était vendu à des meuniers qui lui fournissaient leurs farines. N’étant pas satisfait de celles-ci pour sa boulangerie, M. Rick Van Dooren

a acheté, en 2005, un moulin à meule de pierre, puis, un second, plus grand, en 2008 (photo 1), lui permettant de fabriquer sa propre farine.

À partir d’un mélange de 2 variétés de blé (contenant du gluten), le moulin à meule de pierre permet d’obtenir de la farine et du son de blé : les grains de blé sont écrasés par la meule de pierre donnant une mouture contenant du son, ce dernier étant récupéré par mouillage. On obtient donc ainsi une farine contenant toujours un peu de son, ce qui ne permet pas de fabriquer une farine blanche. La première mouture fournit une farine complète, utilisée pour fabriquer le pain ... complet ! En retirant davantage de son, on obtient une farine “bise” semi-complète appelée “Val d’Or”, qui sert à réaliser les autres pains.

100 kg de blé donnent 15 litres d’eau et 20 kg de son. Cette année, 240 tonnes de blé ont été récoltées, dont 130 traitées en meunerie. Il faut environ 1 an de séchage pour obtenir de la farine à partir des moutures du moulin. Le pain actuel est donc fabriqué avec la farine de l’an passé.

La pâte à pain est constituée pour moitié de farine et pour moitié d’eau. On y ajoute une levure (constituée à partir de 2 types de bactéries selon un secret maison) et du sel de Camargue non raffiné, ainsi que les ingrédients nécessaires à chaque type de pain (figues, noisettes, noix, olives, etc..).

Sur la photo 2, on peut voir les 2 pétrisseuses (en partie manuelles et demandant une bonne force physique pour pétrir la pâte), de part et d’autre de la divi-



seuse qui sert à découper la pâte pour chaque pain, et de l'appareil de fabrication de la levure à droite. La pâte est ensuite introduite dans les 2 fours à bois, en fait des granules de bois (photo 3). Le pain est cuit en 3h environ, sous une température de 250°C.

500 grammes de pâte donnent, après cuisson au four, 400 grammes de pain. Il y a donc une évaporation relativement importante. La boulangerie fabrique 650 kg de pains par jour qui sont livrés quotidiennement aux magasins de vente de produits biologiques et aux cantines d'établissement scolaires de la région.

Nous n'avons malheureusement pas pu déguster le pain du jour, notre hôte n'ayant plus pensé à notre visite. Nous avons cependant goûté le pain de la veille (photo 4) qui s'est révélé néanmoins excellent ; en effet, ce pain biologique peut être conservé pendant 3 ou 4 jours.

Après cette intéressante visite et ce sain apéritif, nous sommes allés déjeuner dans un restaurant typique de la région, "Le chat botté", où nous avons tous apprécié différents plats de conception plutôt originale (photo 5). 🌈



RÉGIS VOIRIN

