

# Sur la ferme de Thomas Brouillard

D'après l'article issu d'un T.R.I.P.  
(Tournée de recensement  
d'innovation paysanne),  
daté du 25 août 2016.  
Disponible sur :  
<http://forum.latelierpaysan.org/>

**L'atelier  
paysan**

COOPÉRATIVE  
D'AUTOCONSTRUCTION

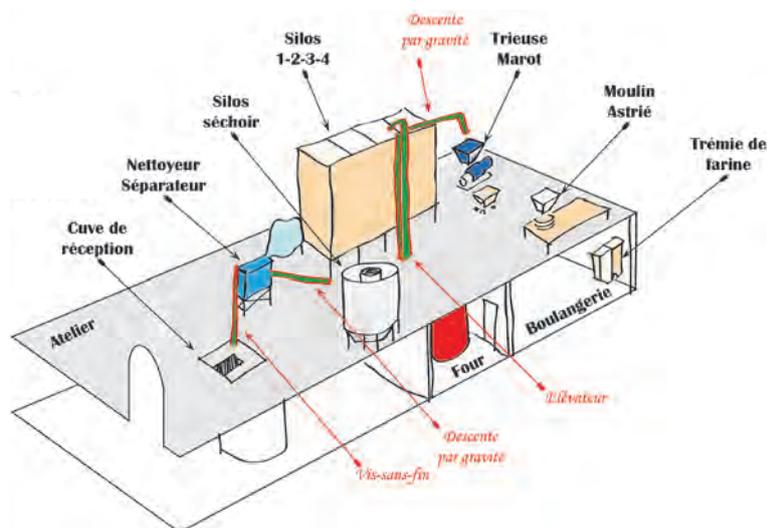
## Installation de paysan boulanger meunier

L'installation de Thomas en tant que paysan boulanger en auvergne s'est fait méticuleusement. Ce fût un « pas à pas » durant lequel aucun détail n'a été laissé pour compte. Le témoignage qui suit vous montre combien tous ses agencements et toutes ses autoconstructions ont été consciencieusement réfléchis.

Après l'acquisition de ce grand corps de ferme en 2014, Thomas commence les travaux environ un an avant sa première fournée. En partant de la dalle au RDC, en passant par la rénovation du plancher, la fabrication des 4 silos de 5 tonnes, l'installation de l'équipement, jusqu'à l'autoconstruction des meubles de la boulangerie... seuls les murs de la longère n'ont pas été touchés.

L'ergonomie, la marche en avant, et la fluidité fonctionnelle de son installation relèvent autant de 2 années de bricolage et de chantier participatif, autant d'une ingéniosité d'autoconstructeur préalablement formé à l'ergonomie. De la cuve de réception jusqu'au fournil, tout est passé au crible d'un test préliminaire de hauteur / largeur / profondeur et emplacement. L'acquisition des instruments de mouture, de transport du grain et l'équipement du fournil sont aussi une succession de choix déterminés qui montrent la passion de ce paysan boulanger pour son métier. Pour finir, l'investissement dans le matériel d'occasion et les 95 % des travaux faits en autoconstruction lui ont permis un faible investissement de départ.

En espérant que cet article reflétera le bouillonnement d'énergie que j'ai pu savourer lors de ma visite, je vous laisse à vos blocs notes pour vous inspirer du décor de cette ferme.



## Historique

CONTEXTE : Installation en paysan boulanger en 2014, suite à un BPREA.

NATURE DE LA PRODUCTION ET SURFACES :

- Culture : 12 ha de culture (4ha de blé, 1ha de seigle une année sur deux, 8ha de luzerne et prairie temporaire pour la rotation).
- Boulangerie : 60 kg par fournée, 2 fournées par jour, 4 par semaine soit 225 kg / semaine.

COMMERCIALISATION : 2 AMAP locales / 1 Biocoop / 1 marché.

BESOIN INITIAL : nouvelle activité, besoin d'un bâtiment ayant de la hauteur pour la descente du grain par gravité.

## Clefs de détermination

- La grande exigence de Thomas a été l'ergonomie (à aucun moment il ne porte son blé ou sa farine) et la qualité de son pain (qui a déterminé le choix de son équipement).
- L'élévateur à godet est central dans son installation et distribue tous les silos. Le choix de l'élévateur se justifie car il ne casse pas le grain (contrairement à beaucoup de vis-sans-fin).
- Mouture à façon : farine fraîche pour le pain.
- Confort de travail dans la boulangerie (isolation, lumière naturelle).

CONCEPTION : son installation a été conçue par lui-même

PARCOURS RÉGLEMENTAIRE : Aménagement intérieur d'un bâtiment = pas de contrainte réglementaire.

INAUGURATION DU BÂTIMENT : Fin des travaux au printemps 2016.



*Elévateur à godet  
redistribution dans tous les silos*



*Vis-sans-fin  
De la réception  
vers  
le nettoyeur*



*Ouverture de verif*



*Elévateur à godet*



*Meubles sur roulette  
Ici, le plan de travail*



*Four*



*Double trémies  
pour les différentes farines*



## **Construction** (réhabilitation)

**COÛTS** : 11 000€ matériel agricole / Meunerie : 10 500€ de matériel + 5 000 de bois réno bâtiment / Boulangerie : 13 800€ four fermaconstruction + 3 000 conduit de cheminée + 600€ meuble autoconstruit + 1 000 chauffo et élec

**SUPERFICIE TOTALE** : à vue d'œil : 120m<sup>2</sup> au sol sur deux niveaux

**CHOIX CONSTRUCTIFS** : La structure du bâtiment de pierre n'a pas été touchée, à l'exception de trois percements (2 fenêtres pour le fournil et un accès pour acheminer le bois en palox). Le gros œuvre de la rénovation a été la dalle du fournil, l'isolation et la restauration du plancher.

- Percements fenêtre et accès : linteau de bois, maçonnerie au béton de chaux
- Dalle sous le fournil / boulangerie : toupie de béton avec 165 bouteilles de verre coulées à l'intérieur. Les bouteilles emprisonnent de l'air, contribuent à une isolation thermique, et c'est toujours du béton en moins.
- Plancher : la totalité du plancher a été refait et dimensionner pour supporter les tonnes de blé.
- Isolation du fournil / boulangerie : laine de bois aux murs, ouate de cellulose au plafond, et laine de roche autour du four.

**TEMPS** : 2 années de chantier à plein temps.

## Usages

### ORGANES INTERNES, CIRCUIT DU BLÉ :

- Cuve de réception des récoltes : 5 tonnes
- Vis sans fin à 3 paliers, jusqu'au nettoyeur séparateur
- Descente par gravité, prochainement brosse à blé, puis élévateur à godet central
- Acheminement du blé par variété dans 4 silos différents de 5 tonnes chacun
- JOCKER : un silo supplémentaire, soit pour le séchage (équipé d'un système de séchage), soit pour un stockage temporaire
- L'élévateur à godet redistribue également dans le trieur/séparateur Marot mécanisé
- Le grain trié remonte dans l'élévateur, puis peut être redistribué vers le moulin Astrier
- La farine n'est pas ensachée, tombe directement dans deux trémies (différentes selon la variété du grain moulu) à l'intérieur de la boulangerie
- A la boulangerie, un pétrin en frêne (peu tannique) sur roulette peut prendre la farine. Le parisien et le plan de travail sont aussi sur roulette.
- Enfin, le four Fermaconstruction accueillant jusqu'à 60kg de pain par fournée et alimenté en bois par l'extérieur.
- Le bois est lui-même issu de rebu de scierie (dosses), prédécoupé, mis en palox pour faciliter le stockage et le transport.

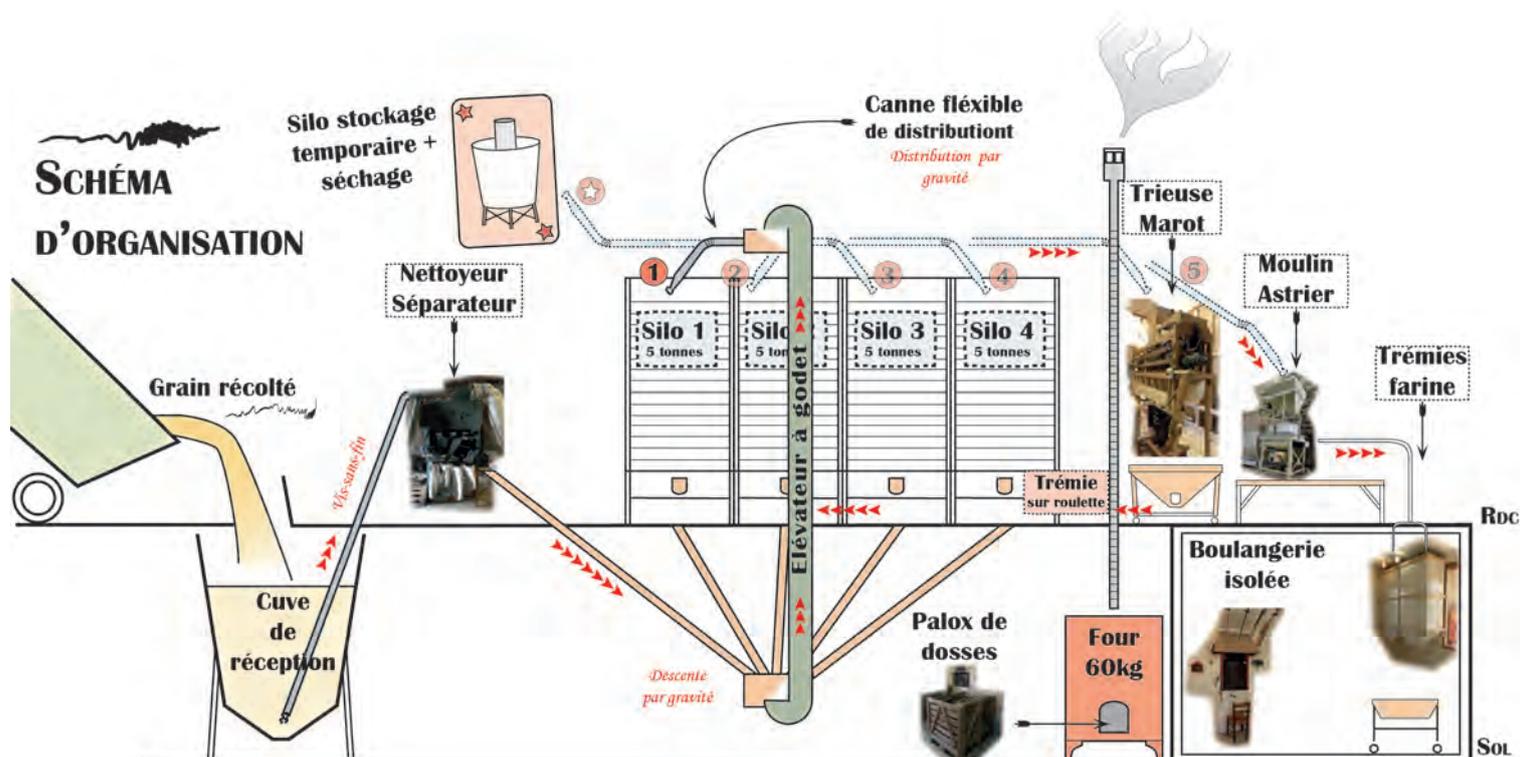
**ERGONOMIE :** Le défi a été de ne pas porter une seule fois le blé (sauf sous forme de pain). Tous les posts de travail à main ont été préalablement mis sur tréteau ajustables et testés à différentes hauteurs, jusqu'à la position optimale pour Thomas. Toutes les descentes du blé jusqu'à l'élévateur ont été équipées d'ouverture pour vérifier l'écoulement du grain.

### Particularités

- Pas mal de chantiers participatifs entre amis pendant les weekends.
- Tout le matériel est de seconde main (sauf le four)
- Réemploi de bouteilles de verre pour la dalle.

### Si c'était à refaire ?

- Thomas ne referait jamais une telle installation en étant tout seul. La gestion du chantier et sa réalisation est extrêmement chronophage.
- Les chantiers participatifs sont très aidant et productif, mais ils sont aussi les moments les plus épuisants selon son expérience.
- L'idéal serait de ne pas faire une seule fournée tant que le chantier n'est pas totalement terminé.



Avec le soutien de :



Pour :  
**L'atelier paysan**

