

## Dans son café-fournil paysan, Franck « partage du bon pain et des paroles »

© 25/01/2019 | Céline Clément • Terre-net Média

Des variétés de céréales anciennes, des viennoiseries, des pâtes et du pain produits et cuits sur la ferme, puis consommés dans un café attenant au fournil : telle est la recette d'un projet réussi, celui de Franck Perrault dans le Maine-et-Loire. Cette Caban' à pain se veut un lieu de rencontre et d'échange avec les consommateurs, qui dynamise l'économie et la vie locales.



« La **biodiversité** dans les parcelles se retrouve au fournil et sous les papilles », estime Franck Perrault, agriculteur, boulanger et pastier à Saint-Aubin-de-Luigné près d'Angers. (©Franck Perrault)

**S**emer des **céréales bio anciennes**, les transformer en farine et semoule, puis en pain, viennoiseries et pâtes, à acheter ou à déguster sur place dans son « **café-fournil paysan** » : voici les ingrédients choisis par Franck Perrault, qui les a ensuite mêlés habilement pour préparer un véritable projet professionnel et personnel. Après des études en environnement et une dizaine d'années à l'étranger, en Amérique latine, aux États-Unis puis au Québec, où il s'initie à l'**agriculture biologique** et fabrique ses premiers pains, il rentre en France et décide de devenir boulanger. Il passe un CAP et trouve, en décembre 2016, une maison à retaper qu'il pourrait aménager en boulangerie, dans un beau petit village : **Saint-Aubin-de-Luigné dans le Maine-et-Loire**. La situation est idéale, au bord de la **rivière du Layon** à une vingtaine de minutes d'**Angers**.

Franck Perrault présente son projet, en vidéo :

□

Pour lui néanmoins, l'histoire ne peut commencer là. « Elle débute dans les champs » explique l'homme de 40 ans, qui entend produire lui-même sa matière première principale, les céréales. L'un de ses amis lui cède une douzaine d'hectares à Chalonnes-sur-Loire, à quelques kilomètres. Franck endosse alors une triple casquette, celle d'**agriculteur boulanger pastier**. Tendres ou dures, rouges, noires ou jaunes, barbues ou non : il s'oriente vers de **vieilles variétés bio**, de blé d'abord, plus hautes et colorées que celles cultivées actuellement. Il plante aussi du **petit et grand épeautre**, rouge, blond et gris, du seigle, du sarrasin, du tournesol et des fleurs mellifères.

Voir aussi le reportage : « [Faire notre propre farine nous permet de mieux nous rémunérer](#) »

### « En regardant mes champs, je vois mon futur pain »

Plusieurs espèces sont mélangées « car la **biodiversité** dans les parcelles se retrouve au fournil et sous les papilles », souligne-t-il. « Je vois quel pain je vais pouvoir faire rien qu'en regardant mes cultures. » Les pâtes elles, des fusilli, tagliatelles ou coquillages, sont produites à partir de petits et grands épeautres, et de blés poulards (une variété italienne et une espagnol) cultivés autrefois dans la région et en Auvergne, et dont les gros grains ronds ressemblent au blé dur. Franck en introduit aussi dans ses pains, ce qui les rend plus plats et denses, avec une mie plus jaune, des arômes plus forts et de

meilleures qualités nutritionnelles. Dans ses parcelles, il teste différentes **pratiques culturelles** grâce notamment à l'**association Triptolème**, membre du **réseau Semences paysannes**, et à la **Coordination agrobiologique des Pays de la Loire**, puis il se lance dans la **multiplication variétale**. Une fois récoltées, les céréales sont séchées sur claies via une méthode lente à basse température.

En parallèle, Franck Perrault entame l'aménagement du fournil, sur une surface de 80 m<sup>2</sup>. « On a décaissé, coulé une dalle béton, isolé et enduit les murs, se souvient-il. Ensuite, on a construit le **four à bois**. » Et pas n'importe lequel, un superbe modèle à gueulards (orifices pour mettre le combustible et par lesquels s'échappe le gaz produit au cours de la cuisson) d'une capacité de 70 t (90 à 100 kg de pain/jour), qu'un ami a entièrement recouvert de briques.



*Franck a acheté un magnifique four à bois à gueulards  
en faisant appel aux dons avec contreparties  
sur la plateforme web Miimosa. (©Franck Perrault)*

## Le four à bois, un « bien commun » grâce au financement participatif

Pour financer cet achat coûtant 30 000 €, l'exploitant ne peut emprunter qu'une partie de la somme auprès de la **banque**. Pour le reste, il fait un appel aux **dons** sur la **plateforme web de financement participatif Miimosa** en l'échange de diverses contreparties, d'un selfie avec le boulanger pour les montants les plus faibles à des initiations ou formations à la fabrication boulangère et pastière, en passant évidemment par des sachets de pâtes et des pains au levain naturel, classiques au froment et spéciaux aux céréales (épeautre, sarrasin, seigle, etc.), graines, méteil (50 % de farine de froment et 50 % de farine de seigle) ou fruits secs..., briochés ou non, moulés ou en boule, ou encore au nom du ou des donateurs, livrés selon la somme versée à l'unité ou pendant plusieurs semaines voire plusieurs mois.

Lire également : [Financement de l'installation](#) – Et si vous optiez pour le crowdfunding ?



*L'agriculteur produit des pains au levain naturel, classiques au froment et spéciaux aux céréales (épeautre, sarrasin, seigle, etc.), graines, méteil ou fruits secs..., briochés ou non, moulés ou en boule. (©Franck Perrault)*

Cette décision, de faire contribuer ses concitoyens à la construction du four, donne à celui-ci une valeur symbolique : l'exploitant agricole pourra se servir de ce « bien commun » avant de le transmettre à un futur repreneur. « Autrefois, le four à bois était le cœur battant du village, d'où sortait le pain nourricier et autour duquel les gens échangeaient. Je pense qu'il peut l'être encore aujourd'hui. » L'opération est un succès : Franck réussit à collecter 8 240 € auprès de 130 contributeurs environ et dépasse l'objectif fixé de 8 000 €. Comme il n'a pas de moulin, il utilise celui à meules de pierre d'un ami producteur bio. Avec la farine obtenue, il fabrique deux fois par semaine des pains, viennoiseries, pâtes et pizzas, et fournit plusieurs **Amap** (Association pour le maintien d'une agriculture paysanne), **épiceries associatives**, cantines d'écoles et **magasins Biocoop**.

## Un lieu « convivial où l'on cuit le pain et où les "co-pains" se réunissent »

Mais l'agriculteur-boulangier-pâtisier ne compte pas s'arrêter là. Il reprend ses outils et c'est parti pour un nouveau décaissage et une deuxième dalle béton auxquels il ajoute, cette fois-ci, une petite charpente et des murs recouverts d'un bardage traditionnel en planches de bois fendues. Dans cette extension à l'atelier (qui représente au total, avec le fournil, un investissement de 110 000 €), avec vue sur le village et la rivière, les clients pourront consommer croissants, pains au chocolat et autres tartines autour d'un bon café. « Passionné par ce que je fais, c'est avec un immense plaisir que je sème, moissonne, trie et mouds les grains, sens la farine, pétris à la main, enfourne et cuit la pâte, explique le producteur. Mais cette énergie serait vite épuisée sans le soutien de ceux qui viennent acheter mes produits. »



*Pour construire le « café-fournil paysan », appelé la Caban'au pain, il a fallu décaisser, couler une dalle béton, monter une charpente, isoler des murs, en poser d'autres... (la photo de droite est un montage, NDLR). (©Franck Perrault)*

Découvrez l'**exploitation céréalière de Hervé-Pierre Hypolite**, qui a créé une **brasserie artisanale** en Meurthe-et-Moselle : « **Du semis d'orge au demi de bière** »

Ainsi, individuel au départ, et issu d'une idée simple, celle de « nourrir sainement les gens », le projet devient collectif et surtout « vivant ». Franck souhaite « partager du bon pain bien sûr » mais également « des paroles, des connaissances, des coups de main ou tout simplement des sourires ». Un lieu « convivial » où « l'on cuit le pain et où les "co-pains" se réunissent », s'amuse-t-il à préciser. Baptisé la **Caban'à pain**, ce « café-fournil paysan » doit être « un espace de rencontres agri-culturelles où plein d'initiatives et d'événements » pourront voir le jour. Franck Perrault projette d'y proposer les **productions d'autres agriculteurs bio de la région**. Un bon moyen pour « **produire et consommer local**, et contribuer au dynamisme de notre petit coin de pays, tout en restant ouvert sur le monde », conclut-il.

Chaque mois, retrouvez « Mon projet mon avenir » #MPMA, un témoignage réalisé en partenariat avec **MiiMOSA**, le premier site de financement participatif exclusivement dédié à l'agriculture et à l'alimentation.

