



GAEC LE REGAIN
Farines panifiables biologique
Producteur : Johann MATHIEU - Massongy

Je suis paysan meunier, âgé de 32 ans, installé à Massongy dans la ferme familiale. Auparavant nous étions producteurs de lait, en bio depuis 1998.

La machine à traire a laissé sa place au moulin à farine en 2016. C'est maintenant un GAEC de trois associés, producteurs en polyculture élevage allaitante biologique, qui cultivent des céréales et élèvent des vaches à viande.

La superficie de la ferme est de 150 ha dont 80 ha pour les céréales. Les céréales cultivées : blé, orge, avoine, petit épeautre, grand épeautre, maïs, seigle, sarrasin, lentilles. Les semences des céréales sont produites sur la ferme en bio, non F1 ce sont des variétés population.

Je mouds les farines en types 80, T110 et intégrale et semoules pour les pâtes.

Les grains sont moulus par un moulin à meule de granit type Astrié.



Cette technique douce de mouture permet de conserver les nutriments des graines (les fibres et minéraux, le germe et l'assise protéique). Les farines se conservent de 10 à 12 mois.

Le désherbage des cultures est uniquement mécanique, on utilise une herse étrille ou une bineuse.

Je propose à l'Amap « les paniers du Chablais » une distribution tous les 2 mois :

De la farine bio de blé T80, T110 et intégrale, en paquets de 1,3 ou 5 kg.

De la farine de seigle T110, en 1,3 et 5 kg.

De la farine de petit épeautre T110, en 1, 2 et 4 kg

A partir de janvier 2018 de la **farine de sarrasin**.

En 2018, la culture de lentilles et de pois-chiche sont au programme.

Toute la production de la ferme est certifiée bio par Ecocert.

En Amap, j'apprécie la rencontre avec des consommateurs qui optent pour ce choix d'approvisionnement, je suis partie prenante de la charte de l'agriculture paysanne et la charte des Amap.

Outre le circuit de distribution en Amap, mes céréales et farines sont en vente direct à la ferme, là ou un magasin en association avec « les Jardins de Banset » est en cours d'aménagement pour commercialiser les différents produits ainsi que d'autres productions locales.

