

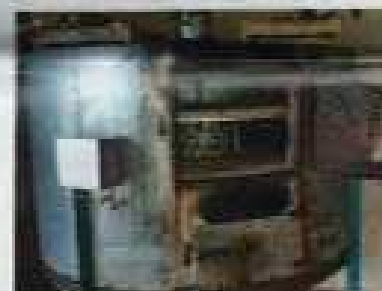
LE FOURAMI

Du grain au pain à Cercoux



Magique soit dans le temps aujourd'hui ! rencontre avec Mireille, écolante agricole depuis près de 10 ans. Son activité, produire du pain BIO. « Donc c'est une boulangère ! », seriez-vous tenté de me dire ? Et bien détrompez-vous, Mireille est en fait une Paysanne Boulangère. Si la différence n'est pas évidente elle existe pourtant bel et bien.

Dès l'âge de 20 ans, Mireille s'intéresse de près au monde du bio, c'est très naturellement qu'elle participe activement à des réflexions sur ce mode de culture. Elle assiste à la naissance des premières coopératives bio, il y a maintenant plus de 30 ans. Après avoir vécu dans différents endroits en France, à 40 ans, elle décide de s'installer dans notre belle région afin de réaliser son rêve vivre à la campagne et faire du



pain. Lorsqu'elle arrive ici en 98 elle décide, en compagnie de 4 autres personnes de créer une SARL agricole autour du maraîchage et du pain, produits ensuite destinés à la vente sur les marchés. C'est en 2009 qu'elle décide de s'installer à son compte sur la commune de Cercoux. Elle possède désormais 8 hectares de terrain ainsi qu'un bâtiment qu'elle a construit petit à petit. Ce bâtiment est d'ailleurs une autoconstruction financée par ses soins le tout étant bien entendu écologique. Mireille allant jusqu'au bout de sa démarche qui est "du grain

fabriquent ces moulins... celui-ci l'a été par l'atelier Pais à Lauréan en Bretagne. Cet atelier, dirigé par Samuel Poilâne, réalise des moulins à meules de pierre, en utilisant une technique ancestrale permettant d'obtenir une farine de grande qualité.

C'est ainsi que Mireille est devenue une paysanne boulangère, car de la culture du grain jusqu'à la confection des pains, elle s'occupe toute seule de tout le processus de fabrication du pain. Contrairement à un boulanger «classique», elle cultive son grain, le stocke, le moule et fabrique son pain en totale autonomie. Pour Mireille pas de passage de commande, elle fabrique sa propre farine. Cela lui permet donc de faire du pain 2 fois par semaine, les jeudis et vendredis qu'elle vendra sur place, au marché de Coutras mais également aux AMAP de Bonzac et St Médard en Jalles, ainsi qu'à l'école de son village, Cercoux, une fois par semaine. Vous l'aurez donc compris, pas de grande distribution pour Mireille qui privilégie une petite production de qualité et une distribution en circuit court.



C'est ainsi qu'à force de patience et de volonté, Mireille a construit de ses propres mains son petit gagne pain. Elle a concrétisé ce rêve de faire du pain bio de très bonne qualité en restant en harmonie avec ses principes et ses idéaux. Mille Merci Mireille!

Bérangère & Betty



ide007

