



CHRONIQUE DU MERCREDI 9 OCTOBRE 2024



# LE PETIT JOURNAL DU CME<sup>\*</sup> DE GOMETZ LA VILLE

\*Le Conseil Municipal de Enfants est composé de 6 enfants élus au sein de l'école, pour 2 ans (CE2, CM1, CM2).  
Il représente la voix des enfants sur la commune, promeut les valeurs de société et participe à différentes actions  
en faveur de la commune pour les jeunes comme pour les autres Gometziens.

A LA RENCONTRE DES ACTEURS SUR NOTRE COMMUNE  
OCTOBRE 2024

## LA FERME DE BEAUDREVILLE

Nous avons eu la chance de rencontrer Thomas, Thibault et Christian Lerebour  
Le 9 octobre, journée de grosses pluies, passage de la dépression extratropicale KIRK,  
anciennement ouragan formé au large du Cap Vert.

La ferme de Beaudreville se situe 25 route de Beaudreville à Gometz-la-Ville.  
La Ferme de Beaudreville est une exploitation céréalière en agriculture biologique gérée  
par Thomas et Thibault Lerebour. Elle appartient à la famille depuis 4 générations,  
c'est leur arrière-grand-père qui s'y était installé et l'exploitation leur a été cédée depuis  
par leur père Christian Lerebour. L'exploitation est passée en agriculture biologique  
depuis 2007 mais cette exploitation céréalière existe depuis près de cent ans.

Les domaines de développement de  
l'activité sont la culture biologique, la  
valorisation de la production par le biais de  
la transformation de cette production des  
céréales en farine et la distribution en local  
et en direct.

L'outil indispensable existant est ce  
domaine d'exploitation se situant sur un  
plateau céréalier correspondant à  
d'excellents terroirs pour la culture du blé,  
du seigle, du petit épeautre et du grand  
épeautre et un passage définitif en  
agriculture biologique.



L'idée était de s'équiper de moulins pour la transformation de la production en farine, chose faite depuis 3 ans et d'assurer cette transformation en organisant les conditions de stockage entre le moment des récoltes (juillet) et la production de la farine au gré des commandes et des besoins tout au long de l'année. Les conditions de stockage du blé sur une année se définissent selon 4 critères essentiels un blé propre, un environnement ventilé, un environnement sec et un blé indemne d'insectes.

**L'organisation du stockage :** - pendant 1 an - dans de bonnes conditions - sans perdre de production  
La première étape consiste au TRI des céréales à l'entrée au hangar juste après la récolte. Les céréales passent dans un trieur-séparateur, un système de grilles à 2 étages, 1ère grille qui laisse passer les grains de blé et collecte le gros des déchets, puis la 2ème grille qui ne laisse passer que les grains de blé et qui collecte les petits déchets. On récupère un grain propre sans mauvaises herbes, sans humidité, sans insectes, stocké dans les silos ou "cellules"(terme employé).



Quelques notions évoquées pour nous aider à bien comprendre :  
La récolte du blé se fait à l'aide d'une moissonneuse-batteuse au mois de juillet. C'est un système de batteuse à 2 plaques au travers desquelles le blé passe, les épis sont battus, ces plaques se serrent plus ou moins afin de s'adapter à la taille des épis, les grains sont récoltés et la paille éjectée en sortie à l'arrière du passage de l'engin agricole. C'est une première étape de triage. Les remorques de grains de blé arrivent au hangar, le blé est chaud à une température d'environ 30-35°C.

Commencent alors les étapes amenant à un stockage idéal !  
Une fois le blé passé par le trieur-séparateur (explication au paragraphe précédent), il s'agit de faire redescendre la température du blé (pour rappel 30-35°C) très progressivement pour ne pas fixer d'humidité (condensation) entre les grains à une température autour de 5°C par un système de ventilation dans les silos ou "cellules" de stockage, flux d'air refroidi qui sort de cellules du fond des silos et qui remonte. Le procédé de refroidissement du blé s'opère progressivement sur 1 mois afin d'atteindre le 5°C idéal. Les cellules contiennent des sondes permettant le contrôle permanent de la température du flux d'air et du grain pendant toute la période de stockage (cad toute l'année!).



Dans le hangar de la ferme, les exploitants disposent de 2 grosses cellules de 50 tonnes chacune pour le blé et de 4 autres cellules plus petites (céréales secondaires) respectivement pour le stockage du petit épeautre, grand épeautre, seigle et blé ancien.

### **Les étapes amenant à la production de farine :**

Il s'agit de reprendre le blé depuis les cellules jusqu'au moulin. Le blé est repris sous la cellule de stockage et amené au travers d'un circuit poussé par un système de vis sans fin jusque dans un container intermédiaire. Il passe préalablement par un double circuit amenant au trieur séparateur utilisé avant stockage. Du container intermédiaire "stockage tampon", les grains de blé s'écoulent vers le moulin situé dans une pièce par gravité le long de rails.

Les 2 moulins sont situés dans une pièce isolée afin de permettre de bonnes conditions de fabrication et de conservation de la farine. Il est plus facile de stocker des grains de blé que de la farine plus sensible au développement des vers et papillons. C'est pour cette raison que le blé est écrasé à la commande. Le blé sortit de la cellule de stockage est écrasé dans la semaine qui suit. Les moulins produisent 25 kg de farine à l'heure et il faut 1 tonne de céréales pour produire 800 kg de farine (rendement de 80%). Une commande de 500 kg de farine permet de produire 20 sacs (de 25 kg) et pour cela, il faut donc 1,2 tonne de céréales.

Les moulins sont des moulins à meules de pierre très lourdes (2) dont celle du dessus tourne lentement sur celle du bas qui est fixe. Le grain arrivant comme dans un entonnoir ou cloche par le haut au centre de la meule est écrasé entre les 2 pierres en 1 tour (différence avec les cylindres en inox qui tournent plusieurs fois pour moudre le grain). La farine s'écoule et est poussée par une vis sans fin dans une zone à plusieurs tamis permettant de sélectionner une farine plus ou moins blanche en fonction de la taille des tamis choisis. La farine est le produit de l'amande au cœur du blé, le son est l'enveloppe du blé. Une farine blanche (tamisage plus fin) contient très peu de son alors qu'une farine dite complète est plus riche en son. Le fonctionnement des moulins est automatisé ainsi que le remplissage des sacs. Un capteur de contrôle du remplissage des sacs de 25 kg permet l'arrêt du fonctionnement du moulin.



Le son, tout ce qui ne passe pas au travers des tamis au remplissage des sacs, est très léger et repris en bout de chaîne par aspiration dans un caisson de récupération. Ce coproduit est valorisé dans cette exploitation en élevage, c'est un complément de fibres pour nourrir les poules, les cochons, les vaches et les chevaux. Pour le moment, les exploitants n'ont pas encore envisagé de contact avec l'industrie pharmaceutique mais c'est une idée.

Les sacs de farine remplis sont repris et pesés pour un ajustement à 25 kg net. Les sacs de farine de la Ferme de Beaudreville sont alors entreposés dans une pièce de stockage isolée sans lumière naturelle, sans variation de température et sans humidité pour quelques semaines avant livraison sans excéder 6 mois.

La farine est un produit relativement stable, il n'y a pas de normes de contrôle à proprement parler. Les sacs produits sont cependant étiquetés avec un numéro de lot issu de la date de transformation du grain en farine ce qui permet le suivi de la distribution. L'étiquetage des sacs comprend la mention du taux de cendre par exemple T45, T80, T110, T130. Il s'agit du ratio pour 1kg de farine brûlée de cendre restante qui correspond en réalité à l'enveloppe du blé donc finalement la qualité de son contenu ! Une farine T80 est une farine "blanche" contenant peu de son, propice à toute type d'utilisation en cuisine « farine à tout faire ». Une farine T45 est dite « très blanche », contenant très peu de son, et est utilisée pour la pâtisserie, les gâteaux, la fabrication des pâtes fraîches. Les farines T110 ou T130 sont des farines plus complètes utilisées en boulangerie pour la fabrication du pain par exemple.

Les sacs de farine ont un étiquetage avec les certifications liées à une production en agriculture biologique sans pesticides. Des contrôles quant à ces certifications sont annuels, sur l'origine des approvisionnements en semences et produits d'épandage (factures d'achat). Des échantillons peuvent être prélevés aussi bien sur les farines produites, les grains en zone de stockage et par carottage de terres agricoles en zone de production des céréales. Les analyses permettent de vérifier les non-contaminations ou le respect des seuils de tolérance (influence des cultures non biologiques en pourtour et conditions climatiques- vents, pluies, eaux- les limites des seuils définis sont certifiantes).





### La production et ses objectifs :

L'objectif est que 50% de la production soit transformé en farine produit fini revendu en sacs de 25 kg et que les 50% restants de la production des céréales soient revendus directement sans transformation. Cette année, les conditions météorologiques ont modifié la donne, 100% de la récolte sera transformée en farine. En effet, les rendements en production céréalière sont très mauvais. Les conditions lors des semis étaient très mauvaises. Pour donner une idée de la réalité, il a plu entre le 18/10/23 et le 20/10/24, 1120mm d'eau contre 650 à 700 mm par an en moyenne. Le blé a mal levé avec très peu de pieds au m<sup>2</sup>. Un peu d'explications complémentaires : un blé comprend plusieurs épis, en moyenne 2 à 3, c'est le tallage qui est déterminant et au mois de mai, lors de la fécondation il n'y a pas eu assez de lumière, trop de pluie et une température trop fraîche ce qui a diminué de 50% le processus d'autofécondation par méiose (double division cellulaire) dans les épillets.

Autre période sensible: la levée des semis !

En effet, c'est aussi la période la plus sensible aux attaques par les pigeons affamés et de plus en plus nombreux car le climat s'étant réchauffé, ils ne migrent plus et sont devenus sédentaires, se reproduisant sans sélection liée à la migration. L'utilisation d'effaroucheur, de fusées ou de chasseurs après autorisation préfectorale est une nécessité sur ces terres agricoles afin de permettre à terme la récolte du fruit du travail agricole, essence de notre commune rurale et agricole. Cette nuisance sonore perçue par certains est une nécessité de terrain. Cette période d'une dizaine de jours s'est allongée cette année (3 semaines) du fait du temps pluvieux et frais ayant retardé la période de levée des semis.

Un autre enjeu de taille sur le secteur est la présence de plus en plus nombreuse de sangliers dévastant les champs, provoquant des trouées, détruisant les récoltes à venir et labourant tout sur leurs passages. Des battues en zones péri-urbaines sont organisées sur commandes préfectorales auprès de chasseurs assermentés afin de réguler cette population se sédentarisant et dont la reproduction se compte par un ratio 8 carcasses par laie et par an.



**Le timing** : Le blé est semé sur une semaine fin octobre en théorie, mais ce semi peut être réalisé sur 2 mois en fonction des conditions climatiques, et est récolté au mois de juillet. Il reste donc 9 mois en terre dans les champs et l'hiver passant, il lisse les semis qui ont pu être décalés du fait du temps sans décalage de maturité au moment de la récolte en juillet et qui s'effectue sur un espace de temps d'une semaine à 10 jours.

Dans cet intervalle de 9 mois, il faut organiser le désherbage sans produits chimiques - agriculture biologique - en utilisant des outils mécaniques de type bineuses (peigne) venant sarcler entre les plants de blé et lever les plantules de mauvaises herbes. Pour cela, il faut jouer sur les différents stades de la culture de la céréale, quand les blés sont suffisamment forts et les plantules encore petites. Ce désherbage nécessite du temps environ 1h pour 2 hectares (contre 1h pour 10 hectares en conventionnel avec pesticides), de la main d'œuvre, des outils mécaniques consommant du fuel. Quant aux autres cultures, les tournesols et les pommes de terre, la récolte se fait en septembre et octobre. Concernant la betterave, c'est une grosse racine, semée au printemps, qui tient l'eau et qui peut être récoltée jusqu'à fin janvier. Enfin, concernant le colza et pour information, le semis a lieu fin d'été pour une récolte au mois de juillet, c'est une culture très sensible aux insectes, pas d'agriculture biologique et donc non travaillée sur ce domaine d'exploitation.



**La rotation des cultures :** Dans un même champ s'organise une rotation des cultures sur un cycle de 7 ans. L'enchaînement de ces cultures a un intérêt agronomique les unes pour les autres, cultures d'hiver ou de printemps, sarclées ou "plein champs ». La culture de luzerne sur 2 ans enrichie les sols en azote et les structure par leurs racines en pivots pouvant atteindre 3 mètres de profondeur, créant un vrai système de drainage. Cette synergie agronomique est au bénéfice de la qualité de la production céréalière et du rendement de cette production.

La Ferme de Beaudreville, lieu de toute cette richesse agricole présentée précédemment, est une exploitation de 175 hectares essentiellement céréalière avec le blé, l'orge, le seigle, l'épeautre mais elle cultive aussi des betteraves, des légumineuses -lentilles, pois chiches, soja, fèverolles, pois...-, de l'orge brassicole pour la bière, de la luzerne (fourrage pour les animaux) et depuis 2 ans des pommes de terre en agriculture biologique et labellisées globalgab, norme européenne. Les terres de l'exploitation se situent essentiellement sur Gometz-la-Ville, un peu sur Gometz-le-Châtel et Boissy-sous-Saint-Yon. La production des sacs de 25 kg de farine est utilisée pour l'essentiel par le réseau de la boulangerie et peu de vente en directe. Au travers d'une coopération avec un ESAT, situé à Brétigny-sur-Orge, les sacs de 25 kg sont reconditionnés en petits sacs de 2 kg, au nom de l'exploitation. Vous pouvez les retrouver au rayon bio du Leclerc de Gometz-la-Ville.



**Directeur de la publication :**  
Edwige Huot-Marchand  
**Responsable de la rédaction :**  
les enfants du CME et Cécile Mounolou  
**Création et Réalisation :**  
Cécile Mounolou et Sonia Pialat  
**Editeur :**  
Mairie de Gometz-la-Ville  
91400 Gometz-la-Ville  
<http://www.mairie-gometzla-ville.fr/>  
N°ISSN 3074-1297

Un grand merci à Thomas, Thibault et Christian pour cette rencontre inoubliable et très intéressante. Un petit mot personnel, j'espère que des vocations se révéleront à l'issue de cette édition! C'est un monde passionnant, de technicité et nécessitant des connaissances agronomiques, un monde d'avenir !

**Déjà paru : Les serres de Beaudreville**



**LES SERRES DE BEAUDREVILLE**

**A paraître : La roue du Levain**



**LA ROUE DU LEVAIN**

**Election CME 2023-2025**

**CE2 : Léandre et Robin**

**CM1 : Enola et Logan**

**CM2 : Iness et Côme**