



Des nouvelles de François

Dans le verger, François a démarré le traitement préventif des pommiers pour lutter contre les chenilles, les vers, l'oïdium...Il utilise du soufre et des bactéries. Ce sont des traitements doux qui nécessitent d'être utilisés au stade de l'œuf car si les larves éclosent, c'est ensuite difficile à maîtriser. Cette année il constate un rendement plus faible, la météo a certainement occasionné des dégâts dans les pommiers.



Dans les champs, il a passé en mars la herse étrille et la houe rotative pour retirer les mauvaises herbes et casser la croûte à la sortie de l'hiver. Cela permet d'ameublir le sol pour aider au développement des plantes et pour une meilleure infiltration de l'eau. Il faut passer plusieurs fois ces outils mécaniques afin de bien travailler le sol.

Il cultive actuellement du blé de différentes variétés (Blé miracle, Mélange de blé anciens d'avant 1900, Mélange de blé actuels...), de l'épeautre, du petit épeautre, du seigle

Ces cultures ont été semées en automne (mi-novembre) et seront récoltées début juillet. Il faut savoir qu'il y a 50 ans les céréales étaient récoltées fin juillet. Les récoltes sont aujourd'hui précoces à cause de la sécheresse.



Cette année il y a eu une période sèche en sortie d'hiver. Les céréales ne souffrent pas trop du manque d'eau mais tout de même ! Ce ne sera certainement pas une année exceptionnelle. Nous devons faire avec la météo.

Avec les céréales, un excès d'humidité n'est jamais bon non plus, surtout à la moisson car si cela se produit, les céréales « versent » c'est-à-dire qu'elles se couchent, ce qui rend plus difficile la récolte.

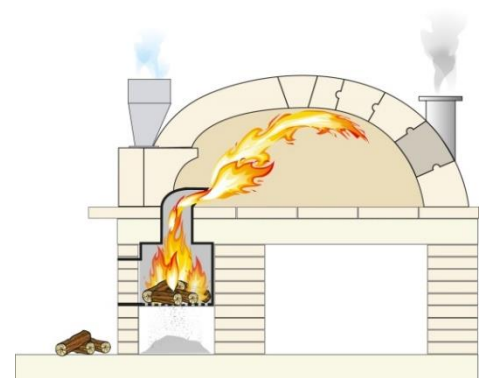


A la boulangerie, François se prépare à installer un nouveau four à bois qu'on appelle four à gueulard. Ce four fera 10m² contre 3m² pour l'actuel, il lui permettra de passer de 3-4 fournées par jour à 1-2 fournée. Il espère que les travaux seront finis encore cette année. C'est un investissement conséquent !

Un four a gueulard c'est quoi ?

Actuellement François travaille avec un four à chauffe directe. Le feu se fait à l'intérieur de la chambre de cuisson pour chauffer le four, lorsque le four est chaud il faut retirer les braises afin de mettre les pains. Ils sont cuits « à chaleur tombante ».

Un four à gueulard c'est à peu près le même principe sauf que le feu se fait sous la chambre de cuisson et les flammes sont envoyées à l'intérieur de cette dernière via le Gueulard. Ce qui permet de simplifier les manipulations. On a plus besoin de sortir les braises pour mettre les pains ! La cuisson se fait aussi à chaleur tombante.



Et le COVID ? L'organisation a été difficile à mettre en place et il a perdu quelques débouchés pour la vente du pain mais beaucoup de gens viennent au fournil ce qui lui a permis de compenser !

