

**N'ayant pas actuellement et à proprement parlé de "projet d'installation", j'ai donc décidé de me livrer à un petit exercice d'"Autonomie-boulangère-fiction"...**

L'idée était de me demander à quelles conditions et suivant quelles modalités un village – le mien – pourrait devenir "autonome" au niveau de sa consommation de pains...

Il s'agit d'un village dans lequel habitent : plus ou moins 500 personnes.

J'ai choisi de considérer qu'en gros 250 sont des adultes et 250 des enfants.

(Ce qui correspond assez bien à la réalité dans le sens où le village est très prisé par les "jeunes ménages" : lorsqu'une maison se libère, ce sont généralement des jeunes avec enfants qui s'y installent... Depuis de nombreuses années, les bancs de la petite école du village sont à nouveau bien fournis).

Et donc si on se base sur une consommation moyenne de pain - l'actuelle (selon les statistiques disponibles pour la Belgique francophone en 2017), il faut compter : 150gr de pain/jour/adulte.

(Selon les diététiciens, afin d'atteindre un régime équilibré : il faudrait en consommer le double, soit 300gr/adulte/jour).

Mais bon restons-en – au moins à un endroit de cette fiction – à un chiffre établi : 150gr de pain par jour et par adulte en moyenne sont consommés de nos jours !

D'autre part, on estime que deux enfants consomment par jour et en moyenne la même quantité de pain qu'un adulte...

On obtient alors une consommation journalière de 450gr/pain/ménage.

Par la suite, tous mes calculs seront exprimés en 3 adultes/ménage

Ou 375 adultes/village.

Au niveau du village donc :  $375 \text{ adultes} * 150 \text{ gr/j} = 56250 \text{ gr/pain/jour}$ .

Par semaine et pour le village en entier : 393750 de pain

Et par an : 20.475kg/pain/village

(Ou 54kg600/pain/personne/an !)

Pour la suite, je propose de me baser sur des *pains d'un kilo et demi* - car deux pains de ce poids correspondent quasiment à la consommation hebdomadaire d'un ménage de quatre.

Cela nous fait 262 pains/sem à produire – repartis, par exemple en deux journées de cuisson de 130 pains.

Pour confectionner ces 130 pains d'un kilo et demi - soit 195 kg de pain – hydratés à 65% - on a besoin de : 76l d'eau et 118kg de farine ( $195/165 \times 65$  et  $195/165 \times 100$ ).

Et donc 118kg de farine par fournée et 236kg par semaine.

Soit 12.272kg de farine/an/village - en gros 12 tonnes !

ET si on considère un taux d'extraction moyen de 75%, on a besoin donc récolter 16 tonnes de céréales/an.

Maintenant si on envisage un rendement moyen de 2 tonnes/ha (le village est situé au pied des Hautes Fagnes et donc les terres sont ce qu'elles sont), il faudrait mettre en culture chaque année 8 hectares de céréales.

Avec une rotation de 4 ans (ce qui est peu), et en se basant sur la succession classique froment / 2ième céréale / prairie temporaire 2ans, se sont alors 16 hectares dont il faudrait que le village dispose.

Avec une rotation de 5 ans (ce qui est déjà mieux), et toujours avec la même succession de céréales suivie de la mise en place d'une prairie temporaire sur 3 ans, se sont alors 20 hectares qui seraient nécessaires.

Si on regarde ces chiffres par l'"autre côté"...

20 hectares pour 500 habitants, cela donne 400m<sup>2</sup>/habitant !

Avec 400m<sup>2</sup>, on peut "théoriquement" fournir le pain nécessaire à une personne adulte toute l'année !

*Ce qui paraît peu tout de même, non ?*

A quels coûts ?

Si on se donne comme prix à l'hectare 20.000 Euros (on est toujours bien en périphérie des Hautes Fagnes et si, là comme ailleurs, les terres s'arrachent, elles non tout de même – pas encore ? - atteints les effarants sommets de la Hesbaye ou du Brabant) ; bref, 20.000 Euros/ha nous donnent 400.000 Euros pour l'achat des terres nécessaires au village.

Soit 800 Euros/habitant (enfants et adultes ici confondus) - à amortir sur... X années !  
Si on décide d'amortir en 20 ans, cela nous fait : 40 Euros/habitant/an ; soit 160 Euros/ménage/an<sup>1</sup>.

Encore trop cher ? On pourrait choisir d'amortir sur une base proche d'un "bail de carrière" et donc sur 40 ou 50 ans...

*C'est fou le pouvoir financier d'un collectif décidé...*

D'un autre côté, quels seraient les autres coûts d'un tel système ?

Au niveau des frais liés à la production agricole, j'ai choisi de prendre comme base les chiffres que Françoise Robert nous a communiqué : ils correspondent aux prix auxquels l'association qu'elle forme avec Michel Glibert (son compagnon - sinon son mari ?) achète la farine produite par ce dernier (sachant qu'il ne moult pas lui-même mais qu'il réussit à dégager un revenu – ne serait-ce que "complémentaire" - de son activité céréalière. Il ne travaille donc pas "à perte" !)

Et donc, ils ont choisit de se facturer :

1,10 Euros/kg pour de la farine de froment "grise" ;

et 2,30 Euros/kg pour de la farine d'épeautre.

Il faudrait sans doute minorer ces prix puisque la terre appartiendrait au village et que le paysan qui l'exploiterait ne devrait ni l'amortir en tant qu'achat, ni la louer !

---

<sup>1</sup> Si seulement les 250 adultes paient : 1.600 Euros ou 80 Euros. Si 375 : 1.066,5 ou 53,5.

Si on considère – vu la succession envisagée (froment puis épeautre par exemple) – que nos pains "autonomes et fictionnels" seraient confectionnés pour moitié de chacune de ces farines : un kilo de cette "farine mêlée" serait achetée au producteur à 1,70 Euros/kg ( $1,10 + 2,30 = 3,40/2$ )

Soit par fournée ( $1,70 * 118\text{kg}$  de farine) : 200,60 Euros.

Par semaine (deux fournées) et en arrondissant : 400 Euros.

Et par an : 20.800 Euros/village.

Et donc par personne et par an (375) : 55,50 Euros de frais de farine

A cela, il conviendrait d'ajouter :

-les frais de boulangerie "ordinaires" (sel, eau (excellente : issue des mêmes sources que l'eau de Spa) , emballage (recyclé bien sûr), électricité (peu importante vu le type de four), bois – ici, je peux d'expérience donner une estimation : une stère pour quinze jours me semble déjà "bien compté" et achetée au prix fort : 104 stères à 50 Euros, soit 5.200Euros/village/an ou 13,85Euros/personne/an me semblerait un maximum pour le bois de chauffe).

-l'amortissement du matériel de boulangerie (qui devrait être simple et peu coûteux, pétrissage manuel ? Sachant de plus que le four envisagé est banal et qu'il n'est plus à amortir ;-)) J'arrondis donc (à la louche, désolé, je n'ai pas eu le temps de faire plus de recherches à ce sujet mais je compte sur mes camarades de formation et sur vous tous pour me corriger au besoin !;-)) bref... j'arrondis tous ces frais à... soyons fou : 20 Euros/personne/an.

Et donc si j'additionne les 40 Euros d'amortissement des terrains, les 55,50 de frais de farine et les 20 Euros de frais de boulangerie ; j'arrive à 115,50 Euros/an/personne.

Soit 2,115 Euros/kg de pain.

A comparer avec (prix au kilo relevés chez Françoise Robert), les 4,75 (épeautre) + 3,80 (froment), dont je fais une moyenne =  $8,55/2$  soit 4,275 Euros/kg de pain.

Ce qui nous donne une différence et donc une marge théorique : 2,16 Euros au kilo !

Sur une production annuelle de 20.475kg/pain/village : 44.226 Euros !!! *Jackpot ???*

OUI MAIS : et le salaire, et les lois sociales, et les assurances, et tout le reste que doit prendre en charge le boulanger... me direz-vous ?

Bon c'est là où cela fictionne encore un peu plus... mais plusieurs pistes tout de même :

-Tout d'abord, on peut évidemment imaginer tout un gradient de relations plus ou moins étroites à tisser entre un "village" qui s'engagerait dans une voie de ce type et un jeune boulanger professionnel qui chercherait un lieu où s'installer... Le village pourrait par exemple prendre en charge un ensemble de postes plus difficiles d'accès pour qui démarre : achats de terrains agricoles et mise en location à bas coûts. Mise à disposition du four et d'un logement. Coups de main et mise en place de chantiers collectifs au besoin... Facilitation au niveau des travaux agricoles. Voire accès à des coupes de bois à des prix défiant toute concurrence. Etc.

Dans ce cas, évidemment, le calcul du prix de vente des pains devrait être revu afin d'intégrer une juste rétribution du boulanger et lui permettre de payer ses charges. Il pourrait bien sûr profiter de l'ensemble des installations pour développer d'autres activités, d'autres productions...

Mais, en tout état de cause, il me semble que l'idée de cette propriété foncière villageoise et de la responsabilité collective qui irait de pair, devraient sans doute être conservées comme étant au cœur du projet.

Mais aussi et pour finir : on pourrait imaginer que cette production ne soit pas prise en charge par *un* boulanger professionnel mais par *des* boulangers amateurs "expérimentés" qui, en équipe, se relayeraient sur une base hebdomadaire (4 personnes) ou bis-hebdomadaire (8 personnes).

Dans ce cas, l'enjeu porterait sans doute sur la gestion de la quantité : 130 pains d'un kilo et demi dans un four romain en un jour est tout de même une fameuse gageure pour des "amateurs" (tel quel – avec le four en place : cela nécessiterait 4

fournées). Une "solution" ? Multiplier les jours de cuisson, construire un four plus grand, en acquérir un autre... Ou diviser par deux le nombre d'habitants concernés... 75 pains... deux fournées en un jour... serait tout de même plus simple pour des non-professionnels agissant en alternance ! Les coûts restant quasiment inchangés puisque tous les postes (quantités et surfaces agricoles) seraient simplement divisés par deux !

Les questions du partage des techniques, de l'apprentissage et de la gestion des équipes seraient également centrales. Une "solution" ? Imaginer un système de tournante à l'intérieur des équipes. Au niveau de l'apprentissage, se baser sur des "parrainages croisés". Organiser aussi des sessions collectives d'auto-formation ou de formation continue. Penser à des stages d'initiations, des soirées pains/pizzas pour susciter d'autres vocations. Etc.

Mais aussi : est-ce que cette forme d'engagement - bénévole ! - permettrait d'assurer la pérennité à long terme d'un tel projet, représentant tout de même une telle charge de travail sur une base régulière ? Une solution ? Mettre en place des moments festifs (et donc valorisants !) autour de la distribution des pains ; adosser la boulangerie à un bar, à une épicerie. Encourager d'autres producteurs à venir distribuer leurs produits en même temps. Se servir du four de manière plus "multi-modale" : location pour fêtes privées, cuisson de tartes et autres meringues des ménagères ; cuisson à chaleur tombante de pièces de viande apportées en temps et heure par des gourmets alléchés...

Une autre solution ? Rétribuer ces heures de boulange communautaire à l'aide d'une monnaie locale ! En s'inscrivant dans ce type d'économie circulaire, ces quelques heures de travail perdraient certes leur caractère strictement bénévole mais elles permettraient, à ceux et celles qui s'y engagent, d'avoir accès à des contre-parties (sous forme de services et/ou de biens) qui devraient les aider à "tenir le coup" à long terme...

*Qui sait ce que la "boulangerie-fiction" nous réserve ?*