

Devenir Paysanne Paysan

Comment je suis devenu paysan boulanger



Interview d'Aymeric Samson, paysan boulanger



Bonjour Aymeric, quel parcours t'a amené à devenir paysan boulanger ?

J'ai 32 ans. Mes parents sont agriculteurs et élèvent des vaches laitières mais je ne me voyais pas prendre la suite. Après une formation initiale en bureau d'étude et une première expérience en bureau d'étude et comme technico-commercial en électricité, j'ai décidé de me reconvertis. Je voulais trouver un métier qui ait du sens, qui soit utile. Je faisais déjà du pain, et c'est une vidéo YouTube qui m'a permis de découvrir ce métier de paysan boulanger. Un stage de découverte avec France Travail a confirmé mon envie et j'ai pu intégrer le BPREA de Paysan Boulanger au CFPPA de Coutances*.



Où en es-tu aujourd'hui ?

Je suis installé depuis 5 ans et j'ai pu rejoindre la ferme où j'avais fait mon stage car l'exploitant faisait des vaches allaitantes en vente directe, et souhaitait enrichir sa gamme de vente et recherchait quelqu'un pour gérer ses surfaces de céréales. Nous avons une centaine d'hectares et cultivons une vingtaine d'hectares en tournant, principalement en blé panifiable mais je cultive aussi de l'orge brassicole, du seigle, du sarrazin, et du tournesol et du colza pour l'huile. J'ai aussi une petite activité de pâtes. Je vends principalement à la ferme le mardi et le vendredi, les jours des fournées. Cela représente 80-90% des recettes et certains maraîchers vendent mon pain en dépôt vente.





Qu'est-ce que tu aimes dans ton métier ?

C'est un métier où on touche à tout, on fait tout de A à Z, semis jusqu'à la récolte, en passant par la transformation et la vente. C'est très complet, on a du contact client. Et ce que j'aime aussi c'est que nous sommes 3 sur la ferme avec l'éleveur et une collègue maraîchère, mais chacun est son propre patron. Ce qui est aussi très important pour moi c'est la démarche environnementale, on est en agriculture biologique, avec un label haie et une démarche de plantation pour soutenir la biodiversité.



Qu'est-ce que t'a apporté la formation à Coutances ?

C'est une formation dense, où l'on aborde aussi bien la gestion des cultures, l'agronomie, la gestion comptable, de la conduite de tracteur, la transformation du pain avec la possibilité si on le souhaite d'ailleurs d'obtenir un CAP de boulanger en candidat libre. Je recommande vraiment de faire des stages, ou du salariat avant de s'installer c'est très important.



Es-tu content de ta reconversion ?

Je suis très content et je ne reviendrais pour rien au monde dans mon métier d'avant !

Envie de découvrir le métier de Paysan Boulanger ?

Devenir Paysan Paysanne vous propose un module de formation autour de la meunerie et de la fabrication du pain, pour confirmer votre choix de reconversion. Cette formation peut être une première étape validant des modules du BPREA, que vous pourrez poursuivre également à Coutances, si votre souhait d'installation se confirme.

Pour en savoir plus sur le module : <https://www.cfppa-coutances.com/formation-transformation-cereales/>

Découvrez également près d'une centaine de formations partout en France proposés par plus de 30 établissements publics d'enseignement agricole, pour vous permettre de découvrir les métiers de l'agriculture et confirmer vos souhaits de reconversion. www.devenirpaysan.fr

Et si votre nouvelle vie commençait aujourd'hui ?

