



► PORTRAIT

Quentin Lannes s'est installé, au printemps, sur les terres de ses parents, à Orsans, dans la Piège.

AUDE

D'artisan boulanger à maraîcher

Rien ne le prédestinait à rejoindre la ferme de ses parents. Après des études dans l'électricité, qui ne lui plaisaient pas du tout, ses parents lui conseillent de passer un diplôme agricole. "Ils se disaient que si j'avais le diplôme, mais j'étais plutôt attiré par la vente. Mon père était céréaliériste, coopérative, et cela ne m'intéressait pas trop", raconte Quentin Lannes. Celui-ci passe tout de même un Bac agricole de Castelnaudary, inspiré par l'autre activité de son paternel dans les travaux publics, il décide ainsi qu'un Bac pro conducteur entre autres, des pelles mécaniques et de chargeuses, mais aussi à être poseur de poteaux sur la route, précise-t-il.

Et c'est au moment de potentiellement poursuivre en BTS qu'une question le taraude : "Être salarié ou s'installer ?" Quentin tranche, familial et cherche son activité : devenir éleveur de volailles Label Rouge ou d'insectes pour les éle-

vages piscicoles ? C'est finalement une formation de "paysan boulanger", à Valence, qui lui ouvre la voie. "J'ai découvert l'entreprise 'Ferme Construction' à Alaïe, qui fabrique des fours ronds à structure métallique. C'est de la chauffe indirecte au bois à soles tourmantes. Je suis allé apprendre le métier dans ce village, au Domaine de Thuronis, chez des gens qui aimaient tellement transmettre qu'ils avaient fait de la bière, j'aurais fait de la bière."

Privilégier le circuit court

Après six mois à découvrir le métier, Quentin parvient à entrer sur le marché de Mirepoix, situé à 15 km et le moulin de ses formateurs. Durant trois années, épaulé par son père Daniel, il réalise 120 kilos de pain par semaine, grâce aux 13 hectares de blé semés chaque année. "J'ai aussi développé la vente directe dans la Piège, puis j'ai intégré la boutique paysanne 'La Borietà', à Carcassonne, en tant que membre permanent. Pétrir à la main et transcrire le produit me plaisait beaucoup, et la vente m'a toujours plu. Mais il y avait une limite à ce système. Il y a des travaux en grandes cultures qu'on ne peut pas rater. Pour les semis

de blé, on a très peu de fenêtres pour les faire et, des fois, cela tombait le jour de la fourmée."

Au moment où Quentin remet en question son activité de paysan boulanger, un des maraîchers de production, "La Borietà" décide de diminuer sa production. "Avec mon père, on a décidé d'arrêter la production de pain et de passer en maraîchage." Depuis deux ans, Quentin et Daniel produisent, sur 2 hectares, 3 tonnes de pommes de terre, 2,5 t d'oignons, 2 t de courge butternut et une tonne d'artichauts par an. "J'ai choisi de planter ces produits parce que je n'ai pas de serre, et que les périodes de plantation et de récolte collent avec l'autre activité de grandes cultures."

Il renoue ainsi avec son goût pour la vente, puisqu'il est membre permanent du magasin. "Les membres permanents ne font pas de permanence, et ont 30 % de prélèvement sur le prix de vente de leurs produits. Les membres permanents ont, eux, 18 % de prélèvement, 4 permanences par mois et la gestion du magasin. Et les membres 'sympas' ont une permanence par mois et 20 % de prélèvement de rencontres et d'échanges. Les producteurs maraîchers m'ont aidé et conseillé quand je me suis lancé."

En parallèle, Quentin continue son activité de céréaliériste sur 130 ha qu'il a souhaité convertir en bio. "Lorsque je me suis installé, on a fait de la camomille potagère en conventionnel bio. L'EARL a investi dans un trieur,



Ils ont semé 7 ha de blés anciens cultivés dans le coin, notamment de la Bladette de Puy-laurens.

"qui nous permet de trier et de produire nos propres semences. C'est un avantage pour passer nos années grosses dépenses."

Aujourd'hui, 50 % de la production est vendue en direct à des éleveurs et autres producteurs. "J'aime ce que je fais : la vente et le contact avec le client me plaisent énormément. J'étais resté céréaliériste coopérateur, je serais parti en déprime. Sur la partie grandes cultures, comme la partie maraîchage, je me régale de semer, récolter et voir l'évolution des plantes. C'est moins plaisant à faire que le pain mais, pour moi, c'est beaucoup plus viable à long terme. J'essaie de trouver une stabilité entre production et heures de travail. Et j'essaie de parler au mieux le départ à la retraite de mon père, pour qu'il ne se sente pas obligé de rester."

Justine Bonnelly

Les CHIFFRES clés

- Installé depuis 4 ans
- 130 hectares de céréales : 15 ha de soja, 20 ha de mélanges légumineuses (féverole et avoine), 10 ha d'orge, 6 ha de colza, 36 ha de céréales, 18 ha de blé de printemps, 7 ha de blés anciens, 14 ha de tournesol
- 2 ha de maraîchage
- 4 permanences à la boutique 'La Borietà' par mois et 1 réunion. Une boutique 100 % paysanne composée de plus de 50 producteurs ; 13 permanents, une vingtaine de déposants et une dizaine de membres sympas



'La Borietà', une boutique de producteurs 100 % paysanne.