



## Des céréales au pain 100% bio avec la FERME D'ORVILLIERS

### PRODUCTEUR

#### ENTREPRISE

#### EARL FERME D'ORVILLIERS

**Chiffre d'Affaires (2017) :**  
*non connu*

**Effectif (2018) :** 4-5

**Pays (siège social) :** France (Broué)

**Site internet :**  
<http://www.boutique.fermedorvilliers.fr>

**Contact :**  
CHAUDY Hélène  
PELLETIER Benjamin  
PELLETIER Adrien  
06 13 35 38 49  
[contact@fermedorvilliers.fr](mailto:contact@fermedorvilliers.fr)



Pour en savoir plus

<http://painrisien.com/la-ferme-dorvilliers-broue-28-deux-freres-de-retour-dans-leurs-terres/>

<https://www.facebook.com/lafermedorvilliers/>

### CONTEXTE

Ancienne ferme familiale de L'Eure-et-Loir, c'est en 2012 que la forme actuelle de la FERME D'ORVILLIERS voit le jour : Benjamin Pelletier, boulanger autodidacte, et Adrien Pelletier, ingénieur agricole de formation, décident de reprendre l'exploitation. Ils transforment l'ancienne bergerie en meunerie/boulangerie pour se consacrer uniquement à la production de céréales en agriculture biologique, et à la vente de pains issus de cette même production. Un an plus tard, Hélène Chaudy, ancienne infirmière devenue meunière boulangère, les rejoint. Depuis, les 3 associés développent leur activité et l'emploi dans ce coin du nord de la Beauce.

### OBJECTIF(S)

- Développer et promouvoir l'agriculture biologique et l'agroforesterie
- Valoriser la culture du blé, patrimoine historique de la Beauce, via une commercialisation locale de farine, pain et quinoa



### DÉMARCHE

L'idée de cette entreprise de « paysans-meuniers-boulangers bio » provient des formations respectives des deux frères Pelletier, avec notamment un suivi technique de différentes exploitations en agricultures biologiques.

La farine utilisée pour la fabrication du pain de la boulangerie (blé, seigle, sarrasin, engrain...) provient des 50 hectares de terres cultivables de la ferme. Une partie de la parcelle est utilisée pour la culture de blés anciens dits « blés de population ». La ferme travaille aussi en collaboration avec l'INRA pour trouver les variétés les plus adaptées au terroir de la ferme.

Les céréales sont moulues sur place grâce à deux moulins à meule de pierre. Le pain est fabriqué à l'aide de levain, lui-même produit sur place, donnant un levain de terroir unique dépendant de la farine utilisée.

La boulangerie propose une gamme courte de pains, ainsi que des brioches, et des pains adaptés aux saisons. Elle est aussi un lieu de formation de stagiaires présents très régulièrement.

La démarche est soutenue par INRA - SPEAL (Sélection Participative d'Espèces Annuelles ou Ligneuses adaptées aux pratiques agroécologiques) et l'A2RC (Association d'agroforesterie de la Région Centre).

## FACTEUR(S) CLÉS DU SUCCÈS

- Présence sur un même lieu de l'ensemble des infrastructures de la production à la transformation
- Commerce de proximité, en lien avec des entreprises locales
- Recours aux pratiques agro-écologiques dans toutes les étapes de la fabrication des produits
- Recherches menées sur la sélection des céréales et sur le levain
- Transmission par le biais de la formation

CONTRIBUTION A LA PERFORMANCE DE L'ENTREPRISE	BÉNÉFICES POUR LA FILIERE
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Communication sur les marchés régionaux par l'intermédiaire de « nouveautés » réalisées fréquemment.</li> <li>• Réponse aux attentes des consommateurs en termes de circuits courts et de bio.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Travail de recherche sur les variétés céréalières adaptées à la région.</li> </ul>