

# Le paysan boulanger travaille le blé de A à Z

L'agriculture est pour lui une véritable passion. « C'est le côté cycle annuel de la culture qui m'a accroché et j'ai toujours voulu être dehors. » C'est donc tout naturellement que Xavier Rosey s'est tourné vers un BTS agricole. Ce qui lui a ensuite permis de travailler pendant 8 ans en tant que salarié d'une exploitation en conventionnel (1).

## Une activité valorisante

Après un intermède de presque 9 ans où il a été conducteur d'engins dans les travaux publics, Xavier est revenu à ses premiers amours. « La céréale me manquait, mais je ne voulais pas utiliser de produits chimiques. » Il s'est alors installé en 2016 sur une petite exploitation biologique à Monteaux où il cultive du blé. Hors de question pour ce passionné de faire n'importe quoi avec le blé qu'il cultive. Autant sur les produits qu'il utilise pour le faire pousser que sur sa commercialisation ensuite : « Je voulais être maître du prix



Xavier Rosey a choisi de faire du pain pour maîtriser l'utilisation de son blé qu'il cultive avec passion.

de vente de mon blé. L'agriculture, c'est le seul domaine où on produit quelque chose sans savoir à quel prix il va être vendu ». Alors, Xavier est « vite parti sur l'idée de faire du pain ». Le moyen pour lui de maîtriser son produit dans l'entièreté du processus. « Tout faire de A à Z, c'est valorisant. »

En parallèle de son installation à Monteaux, il a travaillé pendant un an dans une boulangerie bio aux Grouëts, à Blois, où il a appris le métier, sans toutefois passer de CAP. Les boulangers lui ont ensuite prêté leur fournil pour faire cuire ses premiers pains. Désormais, Xavier est équipé et dispose de son propre four chauffé au

bois et d'une cuisine dans son hangar agricole. En plus de tout cela, il dispose d'un moulin aux meules en granit qui lui permet de faire de la farine dès qu'il en a besoin et avec son propre blé. Xavier Rosey est donc à la fois paysan, boulanger, mais aussi meunier.

Aujourd'hui, la production de pain occupe la majorité de son temps. Il en cuit deux fois par semaine, soit environ 220 kg, avec neuf sortes de pâtes différentes. Il vend tous ces pains sur commande et dans différents points de vente : directement sur son exploitation, en livraison, en Amap ou dans les magasins de producteurs.

Même si c'est le pain qui lui permet de vivre aujourd'hui et que le confectionner est « un plaisir et valorisant », l'agriculture reste la passion de Xavier. « Le travail dans le champ est mon métier premier. »

Lo. B.

(1) L'agriculture est dite conventionnelle quand elle fait usage de produits phytosanitaires.

29.04.21