

Petite mais super *boulangerie fermière*

La boulangerie de la ferme bio Bachhalde à Lieli LU fabrique d'excellents produits. Sa tresse au beurre a obtenu en 2018 le Bourgeon Bio Gourmet avec distinction spéciale.

Simon Peter travaille de nuit à la ferme bio Bachhalde depuis qu'il a lancé il y a trois ans une nouvelle branche de production, la boulangerie. À 27 ans il gère avec ses parents Andreas et Marianne leur ferme Bourgeon située à Lieli dans le Luzerner Seetal. Les parents sont responsable de l'agriculture et le fils de la boulangerie. «Pour les foins et

Démarrage réussi

Parti en 2015 à toute petite échelle, il travaille maintenant à la boulangerie avec deux personnes de la famille et un employé à temps partiel. La boulangerie fonctionne du mercredi au samedi et suivant les jours, il y a jusqu'à huit sortes de pain, de la tresse au beurre et de la tresse à l'épeautre ainsi que des croissants et des michettes, mais aussi des pâtisseries comme les croissants aux amandes ou les tartelettes de Linz. «Nous commençons entre minuit et trois heures du matin pour être prêts à temps pour nos clients», explique Simon Peter à propos du rythme de travail. Une partie des produits sont vendus au magasin de la ferme, l'autre partie est livrée à des magasins fermiers et bio de la région ainsi qu'au Globus de Lucerne. Le home pour personnes âgées du village voisin, Ibenmoos, fait aussi partie des clients de la boulangerie.

Boulangier et produits excellents

La haute qualité de la boulangerie est de notoriété publique dans la région: le samedi, les capacités de cette boulangerie de seulement 30 m² sont utilisées à plein rendement, avec une production de plusieurs centaines de pains et de tresses et largement plus d'une centaine de pièces de petite boulangerie. La réputation de la boulangerie est aussi due à de nombreuses distinctions. Depuis la création de la boulangerie, Simon Peter et ses produits ont participé avec succès à différents concours: En 2017 il a été nommé «Brot-Chef» en gagnant le concours du même nom de la fédération des boulangers-pâtisseries.

En 2015, 2016 et 2018 il y a eu le Bourgeon Bio Gourmet: en 2015 avec une distinction spéciale pour un pain au levain, en 2016 pour des croissants aux noix et aux amandes, et en 2018 pour la tresse à l'épeautre et la tresse au beurre, cette dernière de nouveau avec une distinction spéciale. «Les distinctions sont une reconnaissance de mes capacités», explique Simon Peter à propos de sa motivation pour les concours. «J'apprécie les évaluations professionnelles de mes produits, et les distinctions sont en outre très utiles pour la publicité.»

Le temps est la clé

Si on demande à Simon Peter quel est le secret de sa tresse au beurre qui vient d'être primée, il nomme tout d'abord le temps. «La plupart des boulangeries ne laissent pas beaucoup de temps à la pâte. Après les avoir tressées, nous laissons reposer les tresses durant 16 heures à 5 °C avant de les cuire. Cela contribue fortement à leur bon arôme.» Le levain ajouté la veille est important pour la conservation, mais la recette et les ingrédients sont bien sûr aussi décisifs.

«Nous utilisons la recette actuelle de la tresse depuis environ une année. J'ai passé deux ans à l'affiner jusqu'à ce que je sois vraiment satisfait de tout – consistance, conservation, brillant, etc. Par exemple, les dix pourcents de farine d'épeautre rendent la pâte plus souple et aident la tresse à rester fraîche plus longtemps. Les autres ingrédients sont aussi tous des produits Bourgeon de haute qualité: lait cru et œufs de la ferme, beurre de fromagerie, levure, céréales de la ferme ou de la région qui sont moulues par le moulin du village voisin. La boulangerie utilise entre 500 et 700 kilos de farine par mois.



Simon Peter dans son laboratoire. Ici on a de hautes exigences de qualité. Photo: Manuela Meier-Bucher

d'autres pics de travail, je mets aussi la main à la pâte pour l'agriculture», explique Simon Peter, qui est boulangier-pâtisseries mais aussi agriculteur. «Mais j'ai de moins en moins de temps pour cela.»



Le grand choix de pains est complété chaque mois par un autre pain de saison; l'assortiment comprend aussi de la petite boulangerie et de la pâtisserie. Photo: Simon Peter

L'amour de la boulangerie artisanale

Simon Peter connaît cependant aussi d'autres ordres de grandeur. Après son apprentissage de boulanger-pâtissier, il a travaillé dans une grande boulangerie: «Non seulement je trouvais ennuyeux de former des croissants pendant des heures, mais je n'aimais pas non plus tout ce qu'on rajoutait à la pâte pour simplifier et accélérer les processus.» Son intérêt pour

Avenir incertain

Malgré tous les succès, l'avenir de la boulangerie est incertain. Vu que l'entreprise est située en zone agricole, les plans d'agrandissement butent contre des obstacles communaux et cantonaux. «J'aimerais bien être un peu mieux soutenu», lâche Simon Peter. «Je connais des fermes dans la même situation et où il n'y a pas eu de problèmes pour développer la transformation fermière.» Même si on ne sait pas encore comment la boulangerie va continuer, une chose est sûre pour Simon Peter: «Je n'arrêterai pas de faire du pain.» Theresa Rebholz •



La tresse au beurre a obtenu les meilleures notes lors du Bourgeon Bio Gourmet 2018. Photo: Andrea Wullimann

le bio s'est développé à cette période parce que ses parents avaient passé à la production Bourgeon. Le bio n'avait pas été abordé pendant son apprentissage, seules la boulangerie artisanale au levain et la fermentation lente figuraient au programme. «Quand on produit de cette manière, les collaborateurs doivent être bien formés, car il faut davantage de savoir-faire et d'attention», explique le boulanger.



Portrait de la ferme bio Bachhalde

Surface agricole utile: 15,5 ha

Branches de production:

- 22 vaches laitières et remontes
- 3 ha de blé et d'épeautre
- 100 arbres fruitiers haute-tige
- Boulangerie avec magasin fermier depuis 2015

Certification: Bourgeon depuis 2011

www.biohofbachhalde.ch (en allemand)