

Julien Cardonne, jeune paysan-boulangier

Sur les marchés de la région



Julien Cardonne, jeune paysan-boulangier

Bien connu depuis longtemps dans le milieu du foot local, Julien Cardonne, jeune père de famille, va devenir désormais, chaque vendredi matin, une figure du marché avec l'enseigne originale mais non moins officielle de paysan-Boulangier. « Du blé au pain, en passant par le bio », telle est sa devise. Boulanger de métier, il a travaillé chez différents artisans avant d'entamer une reconversion lui permettant d'allier sa formation initiale aux cultures de céréales sur les terres de Traversères, transmises par sa famille, tout cela dans un esprit de développement durable, loin de la culture intensive et de ses dérives. Pour cela il est revenu sur les bancs de l'école, suivant une reconversion de paysan-boulangier au lycée agricole de Mirande afin d'obtenir un B.P.R.E.A. (Brevet Professionnel de Responsable d'Exploitation Agricole) lui permettant ainsi de transformer ses productions. Pour la 1ère année, le blé fermier récolté sur 5 ha en culture bio est converti en farine à façon chez un meunier bio mais Julien envisage dans un avenir proche de posséder son propre moulin électrique. Possédant déjà son pétrin et son four à bois, il maîtrisera donc à terme sa filière de pain de bout en bout. Utilisant uniquement du levain naturel, la pâte lève pendant 4h sans passer par la chambre froide, ce qui fait 6h entre la pétrie et la cuisson. Chaque semaine, à partir du début janvier on le retrouvera sur le marché de Mirande le lundi, de Masseube le mardi et de Seissan le vendredi. Plusieurs spécialités : pain de campagne, pain aux noix, pain au sésame et pain aux cinq graines (courge, pavot, tournesol, lin et sésame). Fin 2016, Julien mettra, sur le marché, le pain à la farine de petit épeautre, céréale réputée pour ses qualités nutritionnelles et diététiques, moins riche en gluten (7% seulement) mais qui demande une pâte beaucoup plus travaillée, le petit épeautre appelé aussi engrain, faisant partie de sa prochaine récolte en juillet. Avec six demi-journées hebdomadaires en tant que boulangier, le reste pour les cultures, la gestion administrative, l'entretien du matériel et sa belle petite famille, l'emploi du temps est désormais bien rempli : il a vraiment « du pain sur la planche ».