



DR

Gaëtan Lucas,
installé en 2017, céréalier à Morée
dans le Loir-et-Cher (41)



Whitestorm - AdobeStock

AGRICULTEUR MALTEUR, UNE DIVERSIFICATION QUI MISE SUR LE LOCAL

Depuis son installation en 2017, Gaëtan Lucas, agriculteur céréalier dans le Loir-et-Cher, songe à se diversifier.

Par Clémentine Vignon

Avec 120 hectares de cultures non irriguées, il a vécu « des années où la situation économique était compliquée », et la diversification s'est imposée à son esprit comme synonyme d'une meilleure stabilité financière. Se diversifier, oui, mais dans quoi ? Grand amateur de whisky, dont la plupart sont produits à partir de malt, une céréale germée, Gaëtan, qui produisait déjà de l'orge brassicole sur son exploitation, a pensé à la création d'une micro-malterie. En interrogeant les brasseurs autour de chez lui, il s'est aperçu qu'ils étaient demandeurs d'une filière locale de malt. Sa décision a alors été prise de devenir agriculteur malteur.

Remise en question

Après avoir réalisé une formation de trois jours à l'IFBM de Nancy en 2018, Gaëtan s'est rendu sur le terrain pour visiter des malteries artisanales. Le tour a vite été fait. « À l'époque il n'y en avait que quatre en France... » Il se lance ensuite dans son propre projet

de malterie. Ambitieux, il imagine même embaucher un salarié. Mais une succession d'événements lui ont fait revoir son projet à la baisse. « Le Covid, l'inflation des cours des matières premières... La banque a fini par dire stop. » C'était finalement un mal pour un bien. « C'était la bonne décision, là je vais vraiment travailler en local, et c'est encore plus gratifiant », estime Gaëtan, dont la malterie se situera dans d'anciennes granges de son exploitation. Le futur malteur estime son investissement global à 113000 euros. Plus réaliste, ce nouveau projet vient d'être validé par les banques, et Gaëtan peut désormais enclencher la phase de montage.

Un projet sur le point d'aboutir

Trois étapes sont nécessaires pour transformer une céréale en malt : la trempage, la germination et le séchage. Pour cela, Gaëtan a besoin de cuves en inox alimentaire et d'un générateur d'air chaud à biomasse. « Le matériel neuf pour faire du malt est

hors de prix », indique l'agriculteur. Aidé de son « Géo Trouvetout », un voisin chaudronnier, Gaëtan va donc acheter du matériel d'occasion qu'il adaptera. Il compte aussi se munir d'un torrificateur pour faire des malts torréfiés, et créer « un petit laboratoire » pour faire des tests de germination, car « en fonction des variétés d'orge, le temps de germination n'est pas le même ».

S'il transformera une partie de ses céréales en malt, Gaëtan a aussi prévu de faire du maltage à façon « pour des agriculteurs brasseurs ou des brasseurs qui ont des agriculteurs partenaires ». Le fait d'être agriculteur malteur lui permettra aussi de répondre à des demandes spécifiques en adaptant son assolement. « Si un brasseur veut faire une bière sans gluten, par exemple, je pourrai lui proposer de cultiver du sarrasin pour produire du malt sans gluten », illustre Gaëtan. Aujourd'hui, il a hâte de voir aboutir son projet et de se lancer enfin dans la fabrication du malt. « J'ai eu la chance d'être bien soutenu et conseillé, estime Gaëtan. Il ne faut surtout pas se lancer à l'aveugle ! » ■

AVEC SON PROJET,
GAËTAN LUCAS
A DÉCIDÉ DE
PARTICIPER
AU CONCOURS
TERRES D'IDÉES
2022 DU GROUPE
MUTUALIA.





JOURNÉES NATIONALES DU DON AGRICOLE



8ème édition
du 1er au 30 septembre 2022



Pourquoi participer ?

- Mettre en avant la générosité des agriculteurs
- Faire connaître mon métier
- Echanger avec les acteurs et bénéficiaires de l'aide alimentaire

