

VALENTINE FRANCO

Blés anciens moulus au goût du jour !

La Ferme de Montaquoy est dans la famille depuis une centaine d'année, elle était, en 1930, une ferme moderne et pionnière, avec des chevaux, un troupeau de vaches laitières, des lapins et des poules, une cidrerie et une laiterie. Progressivement avec

l'intensification de l'agriculture n'est plus resté que la culture céréalière. C'était ainsi, lorsque j'ai commencé à m'en occuper dans les années 2000.

Je m'engage alors dans une démarche de transition vers l'agro-écologie, en arrêtant les labours, en pratiquant une agriculture de conservation, en

associant l'agroforesterie, en mettant nos couverts à disposition de bergers « sans terres » pour le pâturage ovin.

Avec le Parc naturel régional du Gâtinais français, nous créons deux sentiers agroforestiers, restaurons l'ancien verger en y plantant une centaine de pommiers de variétés anciennes.

Il y a 5 ans, je rencontre en Angleterre John Letts, un « archéo-botaniste » canadien, qui étudie l'histoire des céréales et redéveloppe les variétés anciennes.

Une des caractéristiques d'un champ de blé ancien est que génétiquement chaque plante est un peu différente (tolérance au froid ou à l'humidité, profondeur de racine, hauteur de tige). Ces différences en font une culture plus résistante, riche en minéraux grâce aux racines profondes, avec un profil de gluten qui risque moins de provoquer une intolérance, surtout si le boulanger utilise une longue fermentation.



Une poignée d'années plus tard, une fois le blé poussé, multiplié et récolté, je prolonge l'expérimentation avec le boulanger de Courances, Franck Letorel. Il connaît la longue fermentation et apprécie les arômes des farines de terroir, sans additifs ni conservateurs.

Je m'équipe d'un moulin de pierre et je commence, à l'automne 2019, à moudre pour lui. Après plusieurs essais, c'est un assemblage de farines de moutures différentes qui compose le pain « Montaquoy » en vente le jeudi à sa boulangerie de Courances.

Très bientôt, je serai équipée d'un moulin de pierre d'Astrié, la Rolls des moulins qui « caresse » lentement la graine plutôt que de la broyer, ce qui donne une farine de grande qualité.

Je vends ma farine complète en sac d'un kilo à l'épicerie de Soisy-sur-École ou aux Jardins de Courances.



GÉRALDINE MOLLÉ

La Savonnerie du Gâtinais

Je suis maman de deux filles de 13 et 15 ans, et c'est pour elles que je me suis mise à fabriquer mes produits. Quand j'ai eu l'audace de regarder ce que contiennent les produits du commerce, j'ai eu envie de leur offrir mieux ! J'ai commencé à faire les couches lavables, les produits d'hygiène et... les savons... et je n'ai jamais arrêté ! En 2019, j'ouvre ma savonnerie à La Ferté-Alais.

J'ai envie de faire découvrir les trésors du Parc du Gâtinais français à travers les produits cosmétiques comme les savons, les shampoings et les baumes.

Les savons sont fabriqués grâce à la méthode de saponification à froid afin de conserver un maximum les propriétés des ingrédients utilisés.

Le choix des ingrédients est réalisé avec soin et beaucoup sont locaux : huile de colza, cresson, huiles essen-

tielles de menthe poivrée et de thym, lait de vache, cire et miel. Ce qui ne se trouve pas localement est sélectionné parmi des produits d'origine biologique afin de garantir une vraie qualité !

Je vous assure qu'il y a de vrais trésors autour de nous. La forêt de Fontainebleau, le Parc du Gâtinais, sont source d'inspiration et me portent dans mon travail... Quelle chance d'avoir ma savonnerie dans un tel site !

Vous trouverez les points de vente sur ma page Facebook « La Savonnerie du Gâtinais », par exemple le Gîte de la P'tite Maison des Roches à Videlles, les Jardins de Courances, le Conservatoire des Plantes de Milly, le château de Farcheville à Bouville,



le Relais postal de Boigneville, le Pôtager d'Olivier près du Mesnil Racoin, la Miellerie du Gâtinais à Boutigny-sur-Essonne), la Ferme Chaillotine à Chailly-en-Bière, la Ferme de Moigny... Une bonne idée pour vos cadeaux de Noël !

www.lasavonneriedugatinais.fr

