Reporterre
le quotidien de l'écologie

Les paysans-boulangers cultivent les graines de résistance

22 mai 2015 / Anaïs Cramm et Lorène Lavocat (Reporterre)

Les pieds dans la terre et les mains dans le pétrin, ils vont à contre-courant de l'industrialisation de la boulangerie et de la culture du blé. Les paysans boulangers réinventent le métier en remettant au goût du jour les semences paysannes. Ils s'émancipent des industries semencières afin de ne plus dépendre du système agricole industriel.

Les pieds dans la terre et les mains dans le pétrin, ils vont à contre-courant de l'industrialisation de la boulangerie et de la culture du blé. Paysans boulangers, ce sont des passionnés qui courent du four au moulin et sillonnent champs et marchés. *"Le métier de paysan boulanger, c'est aller du grain au pain"*, explique Charles Poilly, installé dans le Lot-et-Garonne. *"C'est élaborer le goût de ton pain dès le semis, comme les vignerons qui façonnent leur vin par le travail de la vigne."*

A trente ans à peine, il a choisi de poser sa yourte et de construire son fournil à la ferme du Petit Béron. Deux fois par semaine, il fait chauffer le four puis distribue ses pains dans les marchés et les Amap alentour. Comme lui, de plus en plus de jeunes agriculteurs se lancent dans l'aventure. La raison de ce succès ? *"La surface nécessaire à l'activité est beaucoup moins importante que pour un céréalier* « classique », *la transformation en pain permettant une très bonne valorisation du blé"*, précise l'Adear du Tarn, une association qui accompagne l'installation des paysans.

Un constat confirmé par Simon Coyard, établi depuis deux ans en Ariège : *"Avec 40 hectares cultivés en bio, impossible de me contenter de produire du blé, je ne pourrais pas en vivre. Par contre, en étant paysan et boulanger, je sors un salaire confortable tous les mois."* Et à l'autre bout de la chaîne, les consommateurs plébiscitent. *"Les gens aiment savoir que le blé produit à côté de chez eux est celui qui les nourrit"*, note Charles Poilly.

La collection de blés du Cetab compte plus de 200 variétés.

Signe de cet engouement, une nouvelle formation, intitulée *« Paysans du grain au pain »*, vient d'ouvrir dans le Tarn. Un cursus qui met notamment l'accent sur la culture d'anciennes variétés de blé. Variétés de populations, de pays ou semences paysannes… autant de termes pour désigner des plantes délaissées depuis près de cinquante ans par l'agriculture conventionnelle, car pas adaptées au système agricole intensif. Des semences remises au goût du jour par une poignée d'irréductibles rêveurs, paysans et chercheurs.

Parmi eux, Jean-François Berthellot fait figure de pionnier. Il y a une vingtaine d'années, il

récupère quelques unes de ces semences paysannes, gardées précieusement par une communauté du Larzac, et les cultive sur sa ferme, dans le Lot-et-Garonne. Et le résultat l'éblouit : *« C'est un monde qui s'ouvrait à moi, j'ai découvert une diversité que je n'aurais jamais soupçonnée. »*

Un atout gustatif et écologique

Rue Saint-Front, à Périgueux, une vitrine attire les regards gourmands. Petites miches dorées, gros campagnards ou ficelles parsemées de lin et de sésame. Derrière son comptoir, Laurent Cattoire fabrique tous ses pains à la main, à partir de farines de blés paysans. Une évidence d'après lui. *« Avec les variétés commerciales, le pain est standard, sans saveur particulière, on ne peut pas mettre toute notre personnalité »*, explique-t-il. *« Par contre, une farine de blés anciens, ça sent les champs, et ça a du goût. »*

Petit rouge du Morvan, touselle, pétanielle noire. Ces blés aux noms, aux formes et aux couleurs variés confèrent au pain des saveurs complexes et subtiles. Autre intérêt, le gluten qu'ils comportent est moins modifié et plus digeste que celui des variétés commerciales. « *Beaucoup de personnes intolérantes au gluten peuvent manger des céréales anciennes* », constate Laurent Cattoire.

Dans la boulangerie de Laurent Cattoire, des pains de toutes les formes et de toutes les couleurs.

Encouragés par les consommateurs, de plus en plus de boulangers et de paysans s'intéressent aux variétés de pays. D'autant plus que ces blés, sélectionnés pendant des siècles par des paysans travaillant sans produits phytosanitaires, sont plus adaptés à l'agriculture biologique. *« Les paysans bio ne trouvaient pas leur bonheur avec les variétés commerciales, qui sont faites pour être cultivées en intensif »*, explique Julien Lacanette, animateur au Centre Terre d'accueil des blés (Cetab), une association de promotion des semences paysannes. *« Dans des conditions environnementales difficiles et sans intrants, certaines variétés paysannes ont de meilleurs rendements. »*

Toute une philosophie...

Dans la chaleur parfumée de son fournil, Jean-François Berthellot enfourne habilement des pâtons. Pour lui, être paysan boulanger n'est pas qu'un métier. *« On a vraiment l'impression de faire partie de la création, d'être une main qui accompagne ce processus naturel »*. Lui qualifie son travail de *« voyage » : « J'ai voyagé à l'intérieur du blé, avec le blé, j'ai pu comprendre que certaines variétés ont un goût particulier, une manière de les aborder, d'être pétries »*. Travailler sur les semences paysannes est indissociable de sa pratique : il s'agit d'une démarche globale et hollistique, en amont du champ et jusqu'à l'assiette.

- *« Paysan boulanger, bien plus qu'un métier ». Ecouter Jean-François Berthellot :*

Image not found or type unknown

« Le pain, c'est quand même un symbole… depuis des millénaires, il nourrit l'humanité », ajoute Laurent Cattoire. *« Faire du pain n'est pas un acte anodin. »* A l'instar des paysans boulangers, il rejète donc les méthodes de culture et de panification industrielles, *« où l'on fait du pain sans même toucher la pâte. »* Lui se qualifie de *« résistant boulanger »*. Une résistance qui passe aussi par la défense des variétés anciennes. *« Il s'agit pour nous paysans de s'émanciper des industries semencières et de ne plus dépendre du système agricole conventionnel »*, précise Charles Poilly. *« C'est un rétropédalage par rapport à un modèle qu'on refuse et qu'on veut réhumaniser »*.

Pourtant, pas facile à cultiver !

Simon Coyard a lui aussi voulu se mettre aux semences paysannes. Il en est vite revenu. *« Dans les champs, les blés ne tenaient pas debout, et une fois au fournil, impossible de faire lever la pâte ! »*, se rappelle-t-il. Peu de rendements et parfois beaucoup de casse, les blés paysans en ont découragé plus d'un.

« Clairement, les variétés anciennes ne sont pas la panacée », confirme Charles Poilly. *« Ils ont été conservés dans de mauvaises conditions pendant trop longtemps, et ils ne sont plus adaptés aux conditions actuelles. »* Pendant ce qu'on appelle aujourd'hui les *« Trente glorieuses »*, alors même qu'elles se voyaient bannies des champs, les semences paysannes se sont retrouvées collectées et stockées dans les frigos des centres de recherche. Dans ces sortes de musée végétal, elles ont pris la poussière. Tandis que le climat, les maladies et les sols évoluaient, elles restaient figées, telles la Belle au bois dormant. Pourtant, Charles Poilly en est convaincu : ces variétés anciennes sont l'avenir de notre agriculture. *« Mais il faut les réadapter, notamment en les sélectionnant. »*

- « Aller du grain au pain, une nécessité. » Ecouter Simon Coyard et Charles Poilly :

Image not found or type unknown

Des blés qui se font une nouvelle jeunesse

Pour faire ce travail de sélection, Jean-François Berthellot est allé trouver des chercheurs. Avec eux, il a patiemment testé, observé, analysé et enfin choisi parmi l'immense diversité des semences de blé celles qui étaient le plus en phase avec son terroir et ses besoins. *« Aujourd'hui, je fais mon pain à partir d'un mélange de variétés issu de notre imaginaire et adapté à nos champs »*, observe-t-il satisfait. *« Ce sont des variétés modernes paysannes »*. Avec d'autres membres du Cetab, il entretient une collection de plus de 200 variétés, véritable réserve de biodiversité cultivée.

- Des blés qui se font une nouvelle jeunesse. Ecouter Julien Lacanette du Cetab et Charles Poilly :

Image not found or type unknown

Pour les paysans, il s'agit de se réapproprier, avec l'aide des chercheurs, des gestes et des techniques millénaires. Des savoir-faire dont ils ont été dépourvus en quelques décennies au profit de grandes industries semencières, guidées par des objectifs de rentabilité commerciale. *« Aujourd'hui, tout est mathématisé, ce sont des ordinateurs qui décident de ce qui va pousser dans nos champs »*, déplore Charles Poilly. *« Pour moi, l'œil du paysan reste irremplaçable »*.

Grâce à ce travail de collaboration entre chercheurs et paysans, les variétés anciennes se font une nouvelle jeunesse. Et ce n'est qu'un début. Ils travaillent désormais à la création de nouvelles variétés. *« On est toujours en recherche, car avec le vivant, tout évolue »*, constate Jean-François Berthellot. *« On est sans cesse amenés à remettre nos acquis sur la table. »*

Lire aussi : Face au changement climatique, les semences paysannes sont l'avenir de l'agriculture

Source, sons et photos : Anaïs Cramm et Lorène Lavocat pour *Reporterre*