

Valériane

LA REVUE DE NATURE & PROGRÈS

N° 126
JUI * AOÛT '17



Blés modernes
ou blés anciens ?

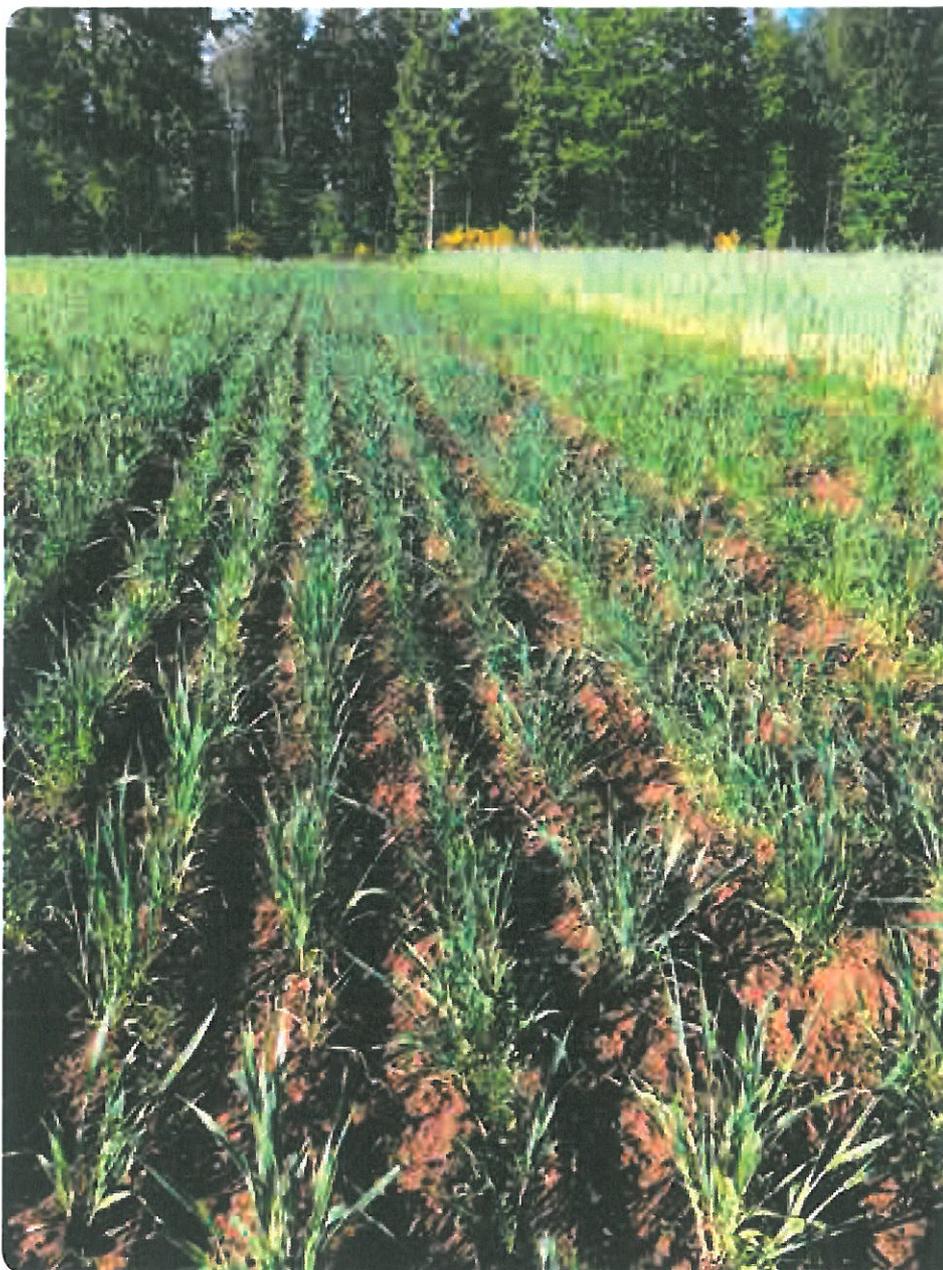
Perturbateurs hormonaux
«Attendre avant de
légiférer serait une
inconscience»

Salon Valériane 2017
Toutes les infos utiles,
en page 63

Blés modernes ou blés anciens ?

Nous avons évoqué, dans les pages de *Valériane* n°125, la tenue, fin juin à la Ferme du Hayon, du forum européen *Cultivons la Diversité*. Suite à cette manifestation organisée par le Réseau Meuse-Rhin-Moselle pour la défense et la promotion des semences paysannes et citoyennes, il nous a semblé utile de donner un prolongement à la question des semences céréalières, dans le cadre du présent dossier.

Nous commencerons avec Marc Van Overschelde, qui nous avait raconté non sans lucidité, dans le même numéro de *Valériane* n°125, vingt années de vie à la ferme du Hayon. Nous continuerons avec Marc Dewalque qui parle de la dérive des semences dans l'agro-industrie et de la solution de la sélection paysanne. Nous terminerons avec une évocation, en compagnie d'Axel Colin, de la naissance du réseau *Li Mestère* qui entend sauvegarder, réhabiliter et promouvoir la biodiversité céréalière de nos terroirs wallons.



“Ma passion pour le renouveau des blés”

PROPOS RECUEILLIS PAR JÜRIG SCHUPPISSER

“ En 2009, malgré plus de vingt ans de pratique agricole, je me suis aperçu que je ne connaissais encore rien aux blés, confesse Marc Van Overschelde. Depuis lors, avec les blés anciens, je regarde, j’observe et je vois des blés qui rigolent - couleur or pour beaucoup, rouge, vert pour d’autres, ou même vert bleuté. Ce sont ceux qui se plaisent vraiment bien chez nous ! Ils mettent une part de sens dans ma vie, éveillent en moi une saine curiosité et apportent une première réponse à la question de savoir s’il faut vraiment produire pour produire...”

Chacun d’entre nous doit retrouver les pratiques agricoles adéquates et les semences qui sont à même de s’épanouir sur nos terres. Il nous faut donc continuer les recherches que nos ancêtres ont faites depuis dix mille ans et tout recommencer à partir des semences qui sont les nôtres. Les grands semenciers, eux-mêmes englobés par l’agro-industrie, ont accaparé nos propres semences pour nous les revendre à des prix non proportionnés à la valeur de la récolte, au double voire au triple. Ils nous ont imposé la camisole chimique pour aboutir à des rendements records... Mais, en définitive, leurs semences ne s’adaptent pas chez nous, elles ne conviennent plus à nos terroirs. Et, par-dessus tout, les qualités gustatives et nutritionnelles que nous aimions ne nous sont pas rendues !

Une vaste recherche est donc à ré-entreprendre et c’est ce qui me passionne aujourd’hui : retrouver des blés qui, sans cette camisole chimique et seulement avec ce que nous pouvons leur offrir - c’est-à-dire le soin de la terre et une bonne fumure -, nous rendent de quoi faire à nouveau un pain qui nourrit et qui est sain. Je commence même à rencontrer des agriculteurs bio utilisant des semences hybridées qui s’interrogent et viennent voir ce que faisons.”

La liberté d’expérimenter

“Evidemment, ce qui me libère l’esprit et me permet d’aller plus loin dans l’autonomie et la réflexion, c’est le bonheur de ne plus avoir d’emprunt à rembourser. L’agriculteur quotidiennement tracassé par l’impératif de productivité lié à l’endettement n’a sans doute pas le cœur à s’interroger.

Aujourd’hui ma ferme tourne ; elle me permet même d’accomplir une démarche pleinement citoyenne : dire clairement “non” aux quatre multinationales qui détiennent toutes les semences de l’humanité. Nous, agriculteurs, avons surtout besoin d’autonomie ; cette autonomie me permet d’ajouter une démarche politique à ma démarche citoyenne : travailler à la réappropriation de la semence par ceux qui la sèment. Bien sûr, quand on fait des racines - pommes de terre ou betteraves -, c’est plus difficile, à première vue. Notre avantage, avec les céréales, c’est que le grain est à la fois le fruit et la semence. Et puis, il y a le gain qualitatif de la “céréale population”, adaptée au terroir et au climat. Grâce à sa diversité, il faudra moins la traiter parce qu’elle sera plus résistante aux maladies. Chaque fermier pourrait donc créer sa propre “population” car elle dépend de son terroir et de sa pratique d’agriculteur : comment il sème, plus ou moins densément, à quel moment ? Les grands fermiers conventionnels, quant à eux, produisent avant tout ce que le marché demande, avec un cahier de charge qui leur est imposé. Ils ne sont pas libres ! Cette perte de la liberté de choix est une véritable aliénation qui engendre la perte d’autonomie de leurs fermes. Au Hayon, nous pouvons faire nos expériences, à commencer par choisir les semences que nous utilisons. Par exemple, choisir les plus gros grains, ceux qui pro-



D’autres expériences avec d’autres céréales doivent, à présent, être encouragées avec d’autres agriculteurs ! Ici, un épi de seigle... - Photo : Benoît Roos

viennent des plantes les plus saines et qui ont pu profiter de toute la force de leur photosynthèse...

Autre axe de recherche très important : la densité des semis et la pratique culturale appropriée. Une expérience réalisée l’an passé, seulement avec des froments, a donné des résultats surprenants : avec une échelle de densité de un à dix, c’est-à-dire avec un semis de quinze kilos de semences à l’hectare et un autre de cent cinquante kilos de semences à l’hectare - soit la densité généralement considérée comme normale -, le poids de grain par épi variait du simple au double en faveur des froments issus du semis de faible densité ! Voilà donc des expériences qui doivent être encouragées chez d’autres agriculteurs, avec d’autres céréales : orge, seigle, avoine, épeautre de nos régions...

Mais restons calmes. Nous ne prétendons ni détenir la solution-miracle, ni même que nous allons pouvoir vivre

Des mélanges "population"

Deux mélanges de céréales appelés "population" - CCP pour *Cross Composite Population* -, le *pophayon* et le *jafhayon*, ont été semés, cette année, au Hayon. Il s'agit de mélanges de blés volontairement non fixés et non stabilisés, des variétés dynamiques qui évoluent, par conséquent. Ceci les différencie des variétés de blés, dites "modernes", possédant des caractères bien marqués suite à une stricte observation des règles DHS, pour distinct, homogène et stable.

Les deux mélanges "population" ont été semés respectivement sur un et un demi-hectare, à l'aide d'un ancien semoir à betteraves qui a été adapté afin de changer la densité de semis en neuf rangs sur trois mètres de large, avec une semence tous les douze à quinze centimètres. Quel sera le pouvoir de tallage de ces semences ? Faudra-t-il les piétiner ? Ou bien les rouler ? Qu'en sera-t-il du désherbage ? Autant de questions techniques à régler et qui seront, cet été, au cœur des préoccupations, à la Ferme du Hayon...



de nos blés car les rendements de l'année passée - rappelez-vous les nombreuses semaines de pluie et l'épouvantable mois de juin - se sont avérés catastrophiques... Pourtant, regarder et observer permet de commencer à voir des différences qu'on ne voyait pas ou qu'on ne voyait plus. Et c'est bien cela, perpétuer dix mille ans, cent siècles de recherche paysanne... Une telle recherche, aujourd'hui ne pourra être couronnée de succès que si les universités se mettent au service des expériences menées par les agriculteurs en quête d'autonomie. Et non l'inverse ! Grâce aux outils de communication actuels, il paraît possible de progresser beaucoup plus rapidement vers une autre agriculture que celle qui est, encore et toujours, imposée par l'agro-industrie."

La liberté de choisir la semence

"Il y a cent ans, nous étions riches de trois ou quatre cents variétés de blé. Tout cela est passé à la poubelle sous l'influence de l'agro-industrie. En Belgique, il nous reste peut-être trente ou quarante variétés semées sur cent cinquante mille hectares. Dans le cas de l'avoine, il en reste deux ou trois pour cinq mille hectares de cultures... Et ces nouvelles variétés ne sont pas

adaptées à nos terroirs ! Tout a été testé dans les limons de Hesbaye, dans les bonnes terres, car les choix et la logique des semenciers capitalistes sont dictés uniquement par la rentabilité et le potentiel commercial. Et leurs clients sont majoritairement des fermiers de Hesbaye. Ici, en Gaume, ou même en Ardennes, il n'y a que de petits clients minoritaires... Nos rendements sont équivalents à la moitié, voire au tiers de ceux de Hesbaye, et le marché est beaucoup moins rentable. Eux parlent de cent vingt quintaux à l'hectare, nous nous contentons de soixante ou septante mais ils rendent heureux nos agriculteurs, même en chimie... Une autre filière est donc en construction car les céréales, c'est un patrimoine de l'humanité et non un jouet pour technocrates ignorants du monde agricole. *Li Mestère* a déjà rassemblé plus de deux cents blés différents ; au Hayon, nous avons choisi de semer soixante de ces variétés en mini-parcelles homogènes. Tous sont minutieusement observés et feront l'objet d'études universitaires. Vous pouvez venir les voir, si vous voulez, et même venir les moissonner, cet été, si le cœur vous en dit...

Les deux cents blés différents de *Li Mestère* ne proviennent pas d'une "réserve" de semences comme celle

du Spitzberg dont on nous rebat les oreilles et qui ne sont, en fait, que des réserves de gènes appartenant aux agro-industriels. Eux, la semence vivante ne les intéresse pas, seul le patrimoine génétique les préoccupe, avec l'ambition de préparer les prochains OGM qu'ils tenteront ensuite de breveter... Ne nous y trompons pas : le maillon faible de la nouvelle filière alimentaire non-industrielle que nous mettons en place, ce sont les semences et les paysans céréaliers. Le travail de recherche que nous entreprenons n'est évidemment pas rémunéré, ni même financé par aucun pouvoir public, et ce n'est pas juste. Une infime partie de tout ce qui est alloué à la recherche sur les OGM nous permettrait d'avancer nettement plus vite... Depuis près d'un siècle, les moyens financiers pour la recherche sont allés au conventionnel et sont surtout destinés aux grandes cultures : betteraves, pommes de terre, maïs, escourgeon... Seigle, avoine ou orge ne représentent que quelques centaines d'hectares et sont négligés. Il faut maintenant une vraie volonté politique de donner les moyens aux chercheurs et aux agriculteurs associés qui sont engagés dans des démarches comme la nôtre ! Les consommateurs exigeants, quant à eux, peuvent être d'une grande influence, par une simple pression amicale sur les agriculteurs, en formulant la demande de variétés plus gustatives comme, par exemple, le poulard ou le petit épeautre... Quant à moi, si je peux atteindre, à la fin de ma carrière, quatre à cinq tonnes de froment à l'hectare, c'est que les recherches que nous menons aujourd'hui auront été fructueuses. Nous pourrions alors prétendre nourrir l'humanité dans le respect de la terre et des plantes..."

FERME DU HAYON

Marc Van Overschelde
108, Ferme du Hayon
6769 Sommethonne
tél. : 063/57.90.80
ferme.hayon@collectifs.net

La dérive des semences dans l'agro-industrie et la solution de la sélection paysanne

PAR MARC DEWALQUE



Depuis 2015, le réseau *Li Mestère* - voir ci-après - s'est mis en route pour sauvegarder la biodiversité céréalière en Wallonie. Il tire son inspiration de ce qui se vit en France, dans les mouvements faisant partie du *Réseau Semences Paysannes* - www.semencespaysannes.org. *Li Mestère* veut retrouver les variétés locales d'avant l'avènement de l'industrialisation de l'agriculture, au mieux d'avant la dernière guerre. Mais quelles sont les principales raisons qui motivent une telle recherche ?

Une modification radicale de la plante et de sa culture

L'entrée de l'agriculture dans le mode de production industriel a formaté les semences - et, par conséquent, le blé - qui doivent s'aligner sur les valeurs agronomiques et technologiques de l'industrie. Ce n'est pas l'artisan qui a voix au chapitre pour établir le cahier des charges mais bien les grandes entreprises de transformation et de distribution. Ce qu'on appellera un "bon blé" ou un blé de qualité, à partir de la fin de la Seconde Guerre mondiale, concerne non pas une valeur nutritionnelle ou gustative, mais bien une qualité technologique.

Après 1945, le décollage du rendement moyen à l'hectare du blé tendre est réellement impressionnant : on passe d'une

moyenne de deux tonnes - ou vingt quintaux - à l'hectare, à la fin de la guerre, à environ sept tonnes, en 1995 ! De tels progrès sont généralement attribués à la mécanisation et aux intrants, pour deux tiers, et à la sélection des semences, pour le dernier tiers. Toutefois, l'intensification de l'agriculture a occasionné les augmentations - de quatre à cinq fois ! - des doses du fertilisant azoté - le nitrate -, ce qui n'est pas sans conséquences sur la lutte contre les plantes qui aiment précisément le nitrate - comme le vulpin qui demandera des herbicides -, sur la teneur en acides aminés libres qu'apprécient les pucerons - ce qui demandera des insecticides - et sur la présence des maladies dues aux moisissures - ce qui demandera des fongicides. Ceci sera d'autant plus vrai que les semis se feront de plus en plus denses, de trois cent trente à quatre cents pieds au mètre carré pour deux cents à deux cent cinquante

autrefois, ce qui entraîne aussi une fragilisation des pailles puisque les rayons du soleil atteignent plus difficilement la terre. Ces pailles, qui faisaient entre un mètre soixante et deux mètres, ne sauront plus porter à bout de tiges la quantité d'épillet remplis de grains et seront, pour cette raison, raccourcies jusqu'à... soixante centimètres (1) ! Plus de la moitié des éléments nutritifs du grain proviennent pourtant de matières organiques venant de la tige et des feuilles. Et s'il n'existe plus que soixante centimètres de matière, au lieu d'un mètre soixante. Il se pourrait que cela fasse une différence... Mais aucune recherche n'a jamais évalué cela.

Des critères industriels responsables d'une perte nutritionnelle

L'intensification de l'agriculture et l'augmentation des doses de nitrates sont la cause d'une augmentation inexorable de la teneur en nitrates des nappes phréatiques dont le questionnement, pourtant âgé de trente-cinq ans, n'a toujours pas dégagé de pistes de solution autres que le filtre à osmose inverse, très coûteux en moyens et en perte d'équilibre minéral. L'apport, de plus en plus fractionné, d'engrais azoté change les contenus en acides aminés du grain et augmente la part des protéines insolubles, dites de réserve et/ou gluten. Or, en agriculture intensive, l'informatisation et la modélisation, par l'impact de la mécanisation notamment, programment ce type de fractionnement d'apport (2).

Une importante perte de biodiversité va aussi s'installer par le système d'agrégation officielle des semences. Chaque nouvelle variété, pour être homologuée, devra être supérieure au témoin qui se trouve sur le marché. Les capacités de résistance aux maladies se verront attribuer un bonus ou un malus à la cotation. Ceci va provoquer un rétrécissement des vues, plutôt qu'une ouverture favorisant la diversité, ce qui est à présent reconnu par les enquêtes sur le sujet (3). Avec une telle sélection, on en arrive à une perte nutritionnelle par rapport aux blés anciens, surtout sur le critère généalogique. Cette perte se mesure bien pour ce qui concerne les acides aminés essentiels et la pro-vitamine A.

NOTES :

- (1) Dominique Soltner, *Les grandes productions végétales*, édition Sciences et techniques agricoles, 1987, p.32 et 119. La variété 'Vilmorin 27' mesurait 1,20 mètre en 1927, 'Capelle' un mètre dans les années 1950-60, 'Capitole' 0,90 mètre dans années 1970 et 'Courtot' 0,68 mètre dans les années 1980.
- (2) Le secteur des semences représente 35 à 38 milliards \$ tout comme celui des pesticides ; celui des machines agricoles pèse 116 milliards \$ et celui des engrais 175 milliards \$. Pat Roy Money, fondateur de l'ETC Group, pronostique donc la reprise des firmes de semences et de pesticides par les firmes de machines agricoles qui modélisent le plus la production agricole.
- (3) Par exemple : V. Roussel, J. Koenig, M. Beckert et F. Balfourier, *Diversité moléculaire dans les accessions de blé tendre français liée aux tendances temporelles et aux programmes de sélection*, publié dans la revue *Theoretical and Applied Genetics*, 111, (2005)

Dans ce dernier demi-siècle de sélection, les nouvelles variétés de blé arrivant sur le marché ont intégré, aux critères de sélection des semences de blé, les référents venant de la recherche sur la qualité panifiable. Cela ira jusqu'à changer les classements des protéines qui passeront d'une échelle de solubilité - eau, eau salée, alcool, acide ou base - à une échelle de tailles moléculaires et de teneur en éléments soufrés. Quand l'apport nutritionnel de la plante de blé est soigné par l'apport de fertilisant épandu sur la terre, la capacité de mycorhizer diminue. Du coup, les semences issues de ce système de sélection donneront de piètres résultats pour la pratique de l'agriculture biologique qui soigne la fertilisation par le précédent cultural dans l'assolement et a besoin d'un système racinaire développé.

Ce bref aperçu des dérives agro-industrielles suffit à montrer à quel point une réaction est aujourd'hui nécessaire.

La sélection paysanne, dynamique, participative et venant du terrain

La sélection paysanne préserve la culture des anciennes populations locales en installant des mini-parcelles de collection conservatoire, ceci afin d'observer, dans cette "bibliothèque" de terrain, le potentiel comportemental du blé ancien. La volonté de cultiver des hautes tiges et des variétés locales non fixées - des "populations" ou, en anglais, *landraces* - conduira à rechercher une résistance à la verse. Dans un premier temps, on observera les populations locales en sélectionnant de manière massale, puis on ira jusqu'à opérer des croisements entre ces variétés. A l'image du *mestère*, qui signifie méteil en wallon sud-luxembourgeois et étymologiquement "mélange", la méthode de sélection paysanne va même jusqu'à opérer des mélanges de populations qui, une fois en place, opéreront une dynamique naturelle d'adaptation au climat et au sol bien plus forte qu'une variété moderne trop dépendante d'intrants. Ce travail de mélange de populations sera suivi, en réseau, en terme participatif. A l'époque des risques dus aux changements climatiques, des demandes d'agriculture à moindres intrants, des menaces sur la biodiversité, cette méthode de sélection paysanne répond à toutes ces questions.

Li Mestère : des céréales anciennes à la base d'une nouvelle sélection adaptée

PROPOS RECUEILLIS PAR DOMINIQUE PARIZEL

Axel Colin est le boulanger de service, l'homme du bout de la filière, celui qui parle à la foule affamée. Nous l'avons déjà croisé dans les pages de *Valériane* n°120, lorsqu'il fut question du moulin d'Odeigne. Il est à l'origine de la création de *Li Mestère*, en 2015, suite à de nombreuses rencontres avec Marc Van Overschelde, Marc Dewalque et Sofia Baltazar. Il nous en dit un peu plus...

Des variétés modernes inadaptées

"Il y a un grand vide, dit-il, entre le conventionnel et la bio, au niveau des semences de céréales. Il manque quelque chose qui garantisse vraiment l'autonomie du paysan. Marc Van Overschelde - en connexion avec le Réseau Semences Paysannes, en France - fait le constat que les variétés modernes ne sont pas adaptées à ses besoins, à son sol, à son environnement. *Li Mestère* entend donc combler ce vide, tout simplement car l'agro-industrie ne répond évidemment pas à ce que demande le petit paysan qui cherche une variété adaptée à sa terre. Elle ne répond pas non plus aux besoins du boulanger qui recherche des qualités nutritionnelles intéressantes pour son pain. Moi, je suis juste boulanger mais j'ai vite été confronté au même problème : je n'avais plus la possibilité d'acheter de la farine d'épeautre en Ardennes car les prix avaient explosé. Un petit agriculteur m'en a alors fourni à un prix abordable. Puis, à force d'acheter chez lui et de moudre au moulin d'Odeigne, je me suis intéressé aux céréales et j'ai

vu l'ampleur du problème. Constatant le résultat excellent que j'obtenais avec des farines pourtant réputées impanifiables et déclassées - c'était il y a sept ans déjà -, je me suis dit que quelque chose ne tournait vraiment pas rond. Mais quand on veut changer les choses, on commence par soi-même : la "révolution" au niveau des céréales se fera donc petit à petit et nécessairement en partenariat avec la recherche agronomique. En Belgique, l'intérêt pour les anciennes variétés de céréales commence seulement à apparaître alors qu'en France, par exemple, la collaboration est déjà forte entre certaines équipes de l'INRA et les paysans boulangers. Il s'agit d'un réel travail participatif où le paysan oriente la recherche. Le chercheur n'impose pas ses vues et tout est co-construit. Or il est nécessaire de travailler très localement pour rencontrer les spécificités du travail des paysans.

En 2015, *Li Mestère* a rassemblé paysans, boulangers et meuniers intéressés par tout ce questionnement. De simples citoyens également. Nous étions une vingtaine au-



Trois variétés anciennes parmi la soixantaine qui ont été semées, cette année, à la Ferme du Hayon : 'Barbu du Mâconnais', 'Nord des Prez' et un blé ardennais... - Photos : Benoît Roos



Entretien des parcelles, mois après mois, grâce à une vaillante équipe de bénévoles, c'est cela aussi qui fait le pain de qualité ! Qu'ils soient tous remerciés : Marc, Hugo, Rémy, Isabelle, Christine, Guillaume, Noémi, Fabrice... Photo : Benoît Roos

tour de la table et nous voulions fonder notre association ce jour-là. Mais tout le monde a rapidement convenu que c'était beaucoup trop tôt, que nous n'avions ni le temps ni les moyens de nous investir collectivement dans une structure aussi lourde. Nous en avons donc profité pour rassembler plus de forces vives, de personnes réellement actives, et nous avons structuré *Li Mestère* sur le modèle de la céréale, en quatre groupes. Le groupe "chaume" - la tige - fait le lien entre les trois autres groupes : c'est le conseil d'administration, la gestion quotidienne, la gouvernance participative qui fait que le réseau fonctionne. La partie "épi" s'occupera de la conservation, des collections et de l'expérimentation. La partie "feuille" aura en charge l'information et la formation. Les "racines", enfin, devraient s'occuper de la documentation. Le groupe "chaume" s'est déjà réuni plusieurs fois... Notre tout premier objectif fut l'organisation d'ateliers permettant de créer la dynamique en rencontrant les personnes directement concernées : visites sur les champs, de boulangeries ou de moulins..."

Collection, sélection, formation, information...

"Aujourd'hui, nous visons principalement trois choses, explique Axel Colin :

- tenir à jour notre collection, c'est-à-dire en replanter chaque année une grosse partie - au minimum un tiers chaque année. Si un seul citoyen en prend, chaque année, une ou deux en charge, voyez le nombre de gens qu'il nous faut pour "entretenir" trois cents ou trois cent cinquante variétés en tout... Via le *Réseau Semences Paysannes*, nous avons reçu énormément de variétés venant essentiellement de France mais aussi de

différents autres pays : Espagne, Hollande, Allemagne... Une collection suisse dispose d'une centaine de variétés d'épeautre de la Province du Luxembourg recueillies aux alentours de 1930 ! Tout replanter tous les trois ans va supposer une logistique importante ; nous lancerons donc, cette année-ci, un appel à citoyens. Nous comptons sur *Nature & Progrès* pour relayer cette information, mais également sur différents réseaux, dont un flamand, ce qui est très intéressant car *Li Mestère* n'a rien d'exclusivement wallon mais est ouvert à l'interaction.

- poursuivre notre implication dans un programme de sélection participative ! Le *Réseau Semences Paysannes* et l'équipe du Moulon de l'INRA - Institut National de la Recherche Agronomique, en France - ont co-construit depuis dix ans un programme de sélection participative sur le blé tendre. Les semences circulant au sein du programme sont mises à disposition des participants mais de manière graduelle : d'abord les variétés anciennes entretenues au sein des différents groupes participants, puis des mélanges ou des croisements déjà réalisés par des agriculteurs participants. L'objectif est de trouver, pour chaque ferme, des variétés qui fonctionnent, en relation principalement avec la nature des sols et le climat mais aussi tout autre critère jugé pertinent par les agriculteurs. L'INRA et les agriculteurs réalisent une série d'observations sur les variétés - dont le rendement - et, même si les agriculteurs continueront de faire leurs propres choix, une orientation vers tel ou tel type de semences pourra leur être proposée... Des études plus poussées seront ensuite réalisées concernant certains mélanges ou certains croisements réalisés par des agriculteurs. Réaliser un croisement est un travail très spécifique pour un agriculteur qui le mobilise entièrement

à des moments très précis ; il requiert une attention totale, une grande rigueur et une grande précision. Bref, cela se conçoit difficilement, dans les faits, sans le soutien de la recherche. Ceux qui participent à ce programme sont tenus au respect d'une charte. Le retour des paysans est évidemment primordial ; et celui qui sera donné par les boulangers sera également pris en compte... Deux paysans belges participent actuellement à ce programme.

- être actifs dans la formation des professionnels et dans l'information du grand public : il nous paraît indispensable d'aller à la rencontre des agriculteurs, des meuniers et des boulangers, mais également du simple citoyen et aussi du chercheur. Quant à la formation, nous en parlerons, ci-après, dans le paragraphe qui concerne les paysans-boulangers..."

Expérimentations en Gaume et près de Tournai

"Revenons d'abord sur les expérimentations qui, dans le cadre de *Li Mestère*, sont en cours en Gaume - à la Ferme du Hayon, chez Marc Van Overschelde - et près de Tournai - à la Ferme du Buis, chez Pierre Cossement. L'un et l'autre utilisent des mélanges de blés. Pierre utilise une CCP - pour *Cross Composite Population* - qui est un mélange issu de nonante-neuf croisements entre une vingtaine de variétés modernes sélectionnées pour leur rendement et leur qualité boulangère. C'est très important car ceci ne signifie pas qu'on privilégie systématiquement les vieilles variétés ; des variétés modernes peuvent, en effet, être très utiles et très complémentaires dans certains mélanges afin de rencontrer certains besoins précis. Notre but n'est donc pas de produire des blés anciens parce que l'ancien serait toujours intrinsèquement meilleur. Non, notre but est plutôt de refaire de la sélection, en ayant notamment recours aux blés anciens, afin de retrouver des céréales

Trouver son blé pour son terroir et son climat, comme il y a dix mille ans, c'est aussi améliorer et adapter son outillage avec l'aide ingénieuse de Benoît ; ici, le semoir pneumatique à betteraves de six mètres transformé en semoir de trois mètres... - Photo : Benoît Roos



qui correspondent à nos méthodes actuelles de cultures paysannes et qui satisfassent ensuite nos meuniers et nos boulangers. Et, en fin de compte bien sûr, tous ceux qui mangent leur bon pain... Les variétés modernes de céréales ne nous conviennent pas, nous l'avons dit ; les critères imposés par l'agro-industrie, depuis des dizaines d'années, ont montré de graves limites ! Nous ne voulons toutefois pas retrouver les variétés anciennes uniquement pour les cultiver et les consommer telles quelles ; elles doivent juste nous permettre d'emprunter un chemin différent afin d'aboutir à la sélection adaptée aux besoins qui sont aujourd'hui les nôtres.

De plus, un agriculteur ne peut fixer un juste prix que s'il vend sa farine au détail, au citoyen lambda. Par contre, s'il a affaire au négociant, il devra vendre au cours fixé par les marchés mondiaux. Seul le circuit court permet donc de bien valoriser un produit agricole mais il impose ses propres questionnements relatifs à la qualité car les clients du circuit court veulent avant tout savoir ce qu'ils mangent. En fait, ils veulent mieux manger, tout simplement, et ce constat est généralisable à l'ensemble de l'agriculture. En ce qui nous concerne, la filière - agriculteurs, meuniers et boulangers - veut juste reprendre les choses en main et produire un pain vraiment digne de ce nom."

Paysan ou boulanger ?

"En Belgique, poursuit Axel, on est soit agriculteur, soit boulanger-pâtissier. Il n'existe aucune formation adaptée de paysan-boulangier, comme en France par exemple, où un agriculteur peut très bien transformer sa récolte de céréales et vendre du pain. Certains paysans-boulangiers français ont d'ailleurs une tellement mauvaise image de la boulangerie qu'ils préféreraient s'appeler paysans-pânetiers, mais c'est le consommateur qui a du mal à s'y retrouver, il faut bien l'avouer... Avec le MAP, nous avons donc mis en place une première formation pour englober tous les métiers qui vont du grain au pain. Elle n'est malheureusement pas qualifiante mais trois participants à cette formation ont quand même obtenu leur diplôme de boulanger-pâtissier au jury central ! La formation devrait être reconduite cette année-ci.

Cet accès à la profession de boulanger-pâtissier est certainement un frein pour encourager un paysan à devenir paysan-boulangier. Autre chose est d'apprendre à faire vraiment du bon pain... Par contre, le boulanger qui veut être également paysan se heurte à l'accès à la terre. Mais cela ne suffit pas encore pour faire pousser du blé : un minimum d'infrastructure est également indispensable. Ou alors, il faut nouer des partenariats mais cela revient, de fait, à scinder les professions. Dans mon propre cas, je compte collaborer, cette année, avec une agricultrice de Verlainne, Anne-Françoise Georges, dans une vision à moyen terme - trois ou quatre ans - concernant l'intérêt en boulangerie des variétés que nous cultiverons. Je donnerai un coup de main



Retrouver une sélection paysanne qui fonctionne bien est un travail de dix ou quinze ans au moins ; il ne s'agit pas d'obtenir du rendement rapidement mais de trouver une véritable qualité en fonction d'un contexte donné

pour toute la partie manuelle de la culture, ce qui n'est pas mécanisable, mais toutes les expérimentations doivent se faire *in situ*. Cela ne pourrait pas se faire dans un potager, qui est un peu comme un laboratoire et où l'on perdrait tout ce qui est spécifique à la ferme qui doit rester, avant tout, un exceptionnel lieu de diversité, de diversification, de croisements, de rencontres... J'ai bien essayé de travailler seul : des maraîchers m'ont prêté un hectare de prairie, un agriculteur est venu travailler le sol et y a semé de la semence qu'on m'avait donnée, une année du blé, une autre de l'épeautre. Une année comme l'autre, je n'ai strictement rien obtenu du tout ! Fallait-il incriminer le sol, la semence, la météo ou la disponibilité du fermier qui travaillait pour moi ? La vérité est sans doute que je ne suis pas agriculteur. Je vais donc collaborer maintenant avec une véritable agricultrice qui agira selon son propre calendrier et surtout avec ses propres pratiques, exactement comme elle le fait pour ses autres céréales. Pour une première année, nous sèmerons sans doute un ou deux mélanges et testerons sans doute quelques micro-parcelles... Inutile de se mettre trop de pression et de compromettre une deuxième année de collaboration en cas d'échec. Je n'imagine donc pas plus d'un hectare pour commencer...

Le temps - celui qu'il fait mais surtout celui qui passe - est donc un facteur majeur de l'ambition de *Li Mestère*. Retrouver une sélection paysanne qui fonctionne vraiment bien est un travail de dix ou quinze ans au moins. Il ne s'agit pas d'obtenir du rendement rapidement ; il s'agit bien de retrouver une véritable qualité en fonction d'un contexte donné. Réacclimater les variétés d'épeautre conservées en Suisse, par exemple, prendra déjà trois ou quatre ans afin de pré-multiplier les échantillons et de voir ensuite celles qui vont encore vraiment bien chez nous.

Faire éventuellement des croisements pour les améliorer, puis des mélanges de populations pour avoir le plus de réponses au niveau de la diversité génétique, tout cela nécessitera encore quelques années de plus..."

Moderne, la boulangerie ?

"Répétons-le, insiste Alex Colin : notre objectif n'est pas un retour à l'ancien juste parce qu'il est ancien. Notre volonté est de nous servir de l'ancien pour tenter de ré-orienter l'évolution là où elle a dérapé. Pareil objectif peut être généralisé, notamment en ce qui concerne l'enseignement prodigué au futur boulanger ou au futur agriculteur. Seule a été retenue la piste de l'industrialisation qui allait, paraît-il, faciliter et le travail. Mais c'est un leurre : cela n'a rien facilité du tout ! Le petit boulanger travaille toujours la nuit et de plus en plus sur les chaînes de production... Mais qu'est-ce que son boulot a encore d'intéressant ? Les choses ont probablement été simplifiées puisqu'on n'a plus besoin de boulanger pour faire, aujourd'hui, ce qu'on nous vend pour du pain. Une machine le fait avec quelques manoeuvres ! Du coup, il n'y a plus de métier du tout et ce qu'on enseigne encore, par conséquent, n'a plus grand-chose à voir avec le métier de boulanger.

L'industrialisation a-t-elle facilité ce métier ? En fait, elle a réduit les choses au point de le supprimer purement et simplement. Mais les gars qu'on continue à appeler boulangers se lèvent encore la nuit pour cuire les pâtons qu'on leur livre congelés et, au fond, la seule chose qui leur reste du métier, c'est de se lever la nuit. Belle facilitation du boulot...

Quant à nous, les boulangers "alternatifs", nous ne travaillons pas la nuit parce que notre pain est de qualité et peut être vendu et consommé sans problème pendant plusieurs jours. Mais j'ai dû réapprendre complètement mon métier quand j'ai décidé de faire du pain au levain ! Dans mes cours, le levain, c'est trois lignes qui ne veulent rien dire au milieu de dizaines de pages de technique industrielle... C'est pourtant le levain qui m'a donné la passion d'un métier qui, au début, ne m'intéressait pas vraiment. La boulangerie, c'est un art du toucher qui permet de s'adapter à la farine, à la pâte telle qu'elle est. Mais ce pouvoir d'adaptation n'est plus enseigné et il s'est perdu. Il n'y a donc aucune farine "impanifiable" ainsi que le prétend l'industrie - qui privilégie les pains très gonflés avec très peu de croûte -, il n'y a que des procédés de boulangerie discutables. Ce sont malheureusement ceux-là qu'on perpétue et c'est pour cela que les bons boulangers sont rares..."

Infos : www.limestere.be - info@limestere.be