

Pays de la Loire

Blés paysans : créer une filière pain

Après un peu plus de dix ans d'essais en Anjou, l'heure est à la création d'une filière régionale Pains bio paysans issus de variétés populations, sélectionnées et améliorées au champ. Réunis début juillet, sur la plateforme de la ferme du Haut Pont de l'Arche, tout près d'Angers en Anjou, agriculteurs, paysans-boulangers, meuniers et porteurs de projets réfléchissent à l'intérêt de structurer la filière.

L'objectif est de répondre à la demande en pains au levain diversifiés, dotés de bonnes qualités nutritionnelles et sensorielles, qui se fait crescendo. "La digestibilité du gluten devient un critère important pour les consommateurs. Les variétés modernes ont été sélectionnées sur la base de glutens tenaces et résistants, à haute force boulangère, mais de moins en moins digestes", résume Florent Mercier, polyculteur-éleveur et responsable de ces essais impulsés par la Coordination bio des Pays de la Loire, en lien avec le Gabb Anjou, Semences Paysannes et Triptolème. Ce passionné de génétique s'est lancé dans cette aventure participative en 2004, sur les terres familiales. Il travaille aussi en lien étroit avec l'Inra, et notamment les chercheuses Véronique Chable et Isabelle Goldringer.

Atouts agronomiques et nutritionnels

Très méticuleux, ce travail de sélection améliore la connaissance agronomique des variétés paysannes, abandonnées et oubliées avec l'arrivée des variétés dites "modernes". "Je préfère dire variétés paysannes et de terroir, plutôt qu'anciennes, par opposition aux variétés commerciales", précise Florent Mercier. "Ce patrimoine variétal, issu d'une sélection millénaire, s'adapte au terroir et au climat avec des itinéraires bio. Il évolue, se croise (1) et se mélange.

Il n'est pas figé. C'est à la fois son intérêt et sa difficulté."

L'intérêt de ces variétés sélectionnées à partir de collections anciennes est que leur gluten n'a pas été modifié. La diversité des saveurs et des couleurs est une vertu supplémentaire, pour rompre l'uniformité des pains. "Ces céréales possèdent des atouts agronomiques, notamment par leur puissance racinaire, qui plonge dans le sol à la recherche des nutriments, concurrençant les autres espèces indésirables, et luttant naturellement contre le salissement", complète Florent Mercier. Leurs hautes pailles contribuent à lutter contre l'enherbement, en faisant de l'ombre aux adventices. En outre, elles offrent un complément abondant de qualité à l'alimentation du troupeau.

Séduire meuniers et boulangers

Les rendements des mélanges paysans plus ou moins stables (30 q en moyenne) se montrent souvent satisfaisants en conditions difficiles. Leurs PS (poids spécifiques) sont plus forts que ceux des variétés modernes, et leurs taux de protéines peuvent être très hauts (entre 13 et 16 %, voire plus). Mais leurs glutens sont plutôt "mous", et leur force boulangère faible.

Mélanges dynamiques testés

Deux variétés populations, issues de mélanges dynamiques ayant évolué selon le terroir, résultent de ce programme : la population dynamique n° 1 (contenant 11 variétés anciennes mélangées en 2008) et la population dynamique n° 2 (six variétés mélangées en 2011). "Elles sont largement diffusées en Pays de la Loire depuis leur création, explique Adrien Lisée, responsable du programme au Gabb Anjou. Les agriculteurs du réseau les observent aux champs. Mais aucune notation sur le pain n'a encore été réalisée." Pour la première fois en juillet, leurs qualités boulangères et gustatives sont testées. Résultats : l'effet terroir est significatif sur la panification et sur le goût du pain. Les tests vont se poursuivre.



La collection, gérée par Florent Mercier, comporte 106 variétés en micro-parcelles : blé tendre, blé poulard, orges, avoines, engrain, grand épeautre, amidonniers.

Si le travail de sélection se poursuit ! notamment sur le rendement, la résistance à la verse..., cette diversité de résultats complique la création d'une filière meunerie et boulangère. Les paysans-boulangers, adeptes de ces variétés, doivent aussi s'adapter à leur variabilité. Pas toujours facile. Pourtant, la production augmente. Certaines variétés sont largement cultivées, notamment deux mélanges dynamiques, par une quinzaine de producteurs participants au projet. Ces derniers transforment en majorité eux-mêmes, pour en tirer la meilleure valeur ajoutée. "Or parfois, le surplus de grains ne trouve pas preneur par manque de connaissance de la filière", déplore Florent Mercier. Pourtant, il peut intéresser des boulangers, soucieux de diversifier leurs gammes. "Mais cela implique d'investir, de se former et de se remettre en question." Il reste du pain sur la planche... ■

Christine Rivry-Fournier

(1) Le blé est essentiellement autogame, mais il existe un taux de croisement résiduel de 5 %.

Pour en savoir plus : Guide technique sur les blés bio paysans à télécharger sur biopaysdelaloire.fr



Les premiers tests de pains issus de variétés populations mettent en évidence l'effet terroir.