

Savoir-faire

> Les scientifiques s'inspirent du travail des paysans boulangers

Le programme de recherche PaysBlé, qui associe producteurs et chercheurs, englobe à la fois de l'expérimentation agronomique et des tests de panification afin de mieux maîtriser toute la chaîne, de la semence au pain.

Marie Dominique Guihard / Photos DR

Environ 500 boulangers en France exercent en même temps le métier de paysans. Une centaine d'entre eux, très attachés à la notion de terroir et des filières courtes solidaires, cultivent des blés de pays, pour la plupart, des variétés de populations ressemées durant des générations par les agriculteurs ou encore des blés anciens du XIX^{ème} ou début du XX^{ème} siècle qui ont été parfois hybridés dans leur première génération. Ces blés, cultivés selon les méthodes de l'agriculture biologique, exigent un savoir-faire, agronomique et en panification, que ces paysans boulangers veulent divulguer plus largement. Ils souhaitent aussi sélectionner plus facilement de nouveaux blés à partir de cette diversité génétique qu'ils se sont appropriés. Et enfin, ils espèrent se rapprocher des chercheurs généticiens et spécialistes de la boulange pour mieux caractériser leur savoir-faire. Tous ces ingrédients se retrouvent dans le projet PaysBlé qui a démarré en 2009 et se termine en 2012. Le projet a été initié par deux associations : Triptolème, un groupe émanant du réseau de producteurs Semences Paysannes, soucieux du maintien de la biodiversité cultivée et du savoir-faire de la semence jusqu'à la transformation des produits; et Kaol kozh créé à la suite d'une des premières expériences de sélection participative en France, c'est-à-dire la création variétale par des paysans avec une collaboration active des chercheurs. Ce programme est animé par Véronique Chable de l'unité de recherche Inra (Institut National de la Recherche Agronomique) SAD-paysage de Rennes. L'un des aspects originaux de PaysBlé consiste à tester l'impact des pratiques culturelles sur la qualité du pain. Enfin, PaysBlé s'intègre également dans un programme de recherche plus vaste, européen, appelé



Une des collections de blés de Redon 2010.

Solibam (Stratégies for organic and lowinput breeding and management) lancé en mars 2010 et dédié à l'agriculture biologique ou à faibles intrants. En fédérant 22 partenaires, publics et privés, de dix pays européens, deux africains et un centre de recherche international, ce programme vise des stratégies combinant la sélection variétale et les innovations agronomiques.

Des tests spécifiques

En cours de réalisation, PaysBlé a déjà réalisé la première étape c'est-à-dire la description des collections de blé et a rapproché producteurs et scientifiques au cours d'un séminaire pour la mise en place des protocoles des deux phases suivantes. La seconde étape, proprement expérimentale, a démarré cet automne avec la mise en place des essais en

plein champ chez six producteurs. Des techniques comme le non labour, l'association des blés avec des légumineuses et la sélection participative (cf. encadré) forment les trois volets des essais agronomiques. La dernière phase débutera concrètement en 2012 avec les tests de panification. Mais d'ores et déjà, boulangers et scientifiques, comme Philippe Roussel de Polytech'Paris, sont en pleine réflexion sur les méthodes meunières et boulangères. Selon ce chercheur, il n'existe pas aujourd'hui de référentiel pour des pains fabriqués au levain. Les outils classiques de caractérisation utilisés en boulangerie conventionnelle comme l'Alvéographe de Chopin qui mesure l'élasticité du gluten, ne peuvent être appliqués pour des pâtes très riches en cendres et en fibres. Il est donc nécessaire de trouver d'autres critères adaptés à des praticiens qui n'ont pas accès à du matériel de laboratoire sophistiqué. Par exemple, la pousse de la pâte sera mesurée dans des bacs plus grands que ceux utilisés habituellement par les laborantins qui prélèvent seulement 25 grammes de pâte, un poids trop faible pour une balance traditionnelle. Autre exemple, le critère définissant la vitesse d'absorption d'eau. Les normes Afnor d'essai de panification n'ayant pas été retenus, les discussions sont en cours pour remplacer le classique volumètre à grains qui fonctionne sur le principe de déplacement des grains de colza sous la pression de la pâte. Rendement en pâte, évaluation de la qualité du levain⁽¹⁾, de la pâte et du pain avec mesure du pH et de l'acidité sont les critères qui seront exploités en panification. Une définition commune de la terminologie pour la caractérisation des pâtes et du pain devrait voir le jour. Des grilles d'évaluation et des fiches sur les méthodologies sont prévues. En meunerie, les mesures classiques seront adoptées avec l'utilisation du temps de chute de Hagberg, la dureté, la teneur en eau et de protéines mais aussi le rendement pour une teneur en cendres donnée qui devraient conduire à des conditions de mouture formalisée.

Non exploités en conventionnel, des critères organoleptiques intégrant la saveur, la couleur et les odeurs feront parties des 40 critères retenus pour bâtir un référentiel propre à ces types de pain. Il a été décidé que la farine (type 80 ou 110) préposée aux tests de panification proviendrait d'un seul et même meunier. Cinq expérimentateurs boulangers participeront directement aux essais de panification, dix autres collègues suivant attentivement leur démarche.

Vers un glossaire technologique

Dans ce programme, il s'agit de tenir compte de la diversité des pratiques. Au séminaire organisé en avril dernier sur le projet PaysBlé, Philippe Roussel explique : « *Ce qui évolue et qui change, dans notre environnement scientifique c'est de considérer que l'émergence de la connaissance n'est plus seulement attribuée aux résultats de la démarche expé-*

REPÈRES

Les blés de Redon en essais

Parmi les cultivars mis en essais dans le projet PaysBlé, une variété espagnole et la variété Renan ont été choisis ainsi que deux blés de Redon. La majorité de ces blés provient d'une collection de 255 variétés constituée de 1968 à 1971 par Gérard Doussinault, ancien chercheur à l'Inra de Rennes, aujourd'hui décédé. D'autres ont été cultivés depuis des générations par des paysans de la région, comme chez Nicolas Supiot, avec des mélanges qui comprennent une centaine de phénotypes différents. Le Pays de Redon est la seule région de France à avoir bénéficié d'une telle mesure de sauvegarde. Barbus, non barbus, proche des variétés modernes car courts sur pied ou au contraire très élancés, ils ont comme seuls point commun d'avoir été cultivés parfois depuis plus de 30 ans dans cette région bretonne. Ils servent aussi à la fabrication du pain depuis une dizaine d'années. Aujourd'hui, des producteurs, comme Florent Mercier en Maine-et-Loire ou James Restoux dans la Manche, travaillent ces blés dans le cadre de la sélection participative encadrée par les chercheuses de l'Inra, Véronique Chable de Rennes et Isabelle Godringer de Gif-sur-Yvette. En choisissant eux-même de ressemer les blés qui leur semblent les plus appropriés pour leurs parcelles, ils espèrent valoriser au mieux leur terroir. D'ailleurs, l'un des deux blés testés dénommé « *population dynamique* » est un mélange de deux variétés de Redon sélectionnées chez Florent Mercier.

riementale et qu'elle prend en compte les savoirs et savoir-faire des acteurs d'un domaine. Mais recueillir la connaissance suppose que l'on s'appuie aussi sur la rigueur scientifique. » Et d'ajouter : « *S'il y a une nécessité de définir un langage commun pour tester des farines en panification, harmoniser ne veut pas dire restreindre et appauvrir le langage mais introduire cette diversité et anticiper son évolution. Dans le domaine de la panification conventionnelle, un recueil de connaissances, qui a conduit à un glossaire technologique⁽²⁾, existe mais les approches levain n'ont pas été traitées en tant que telles.* » Pour le chercheur, les objectifs de PaysBlé permettront « *d'établir les bases qui pourront à la fois caractériser les blés de pays mis en culture et proposer aux sélectionneurs des éléments de caractérisation technologique des blés bio.* » n

(1) Une étude sur la diversité des levains est menée en parallèle avec Bernard Onno du centre Oniris Enitiaa de Nantes.

(2) glossaire des descripteurs de qualité appliqué aux pains français, téléchargement sur le site www4.inra.fr/cepia

