

Du blé jusqu'au pain Les nouveaux PAYSANS BOULANGERS

Du champ à la livraison en magasin, Charles Poilly assure toute la chaîne de production de son pain. Défenseur d'un savoir-faire traditionnel, ce paysan boulanger remet au goût du jour des variétés oubliées.

Par Marine Couturier. Photos Emmanuelle Bézières



Réchauffée par un rayon de soleil matinal, la campagne lot-et-garonnaise se réveille doucement au Petit Béron. Derrière sa baie vitrée, Charles Poilly plisse les yeux. Il n'a pas besoin de voir. Sur le plan de travail fariné, ses mains travaillent toutes seules à façonner la pâte. « Faire le pain est une activité méditative, ça pose l'esprit », glisse-t-il, presque pour lui-même. Au fond de la pièce, le four à bois monte doucement en température. Dans quelques heures, il aura atteint les 250 °C et pourra accueillir la première fournée de la semaine. Pains blancs, de campagne, de seigle, au petit épeautre, au blé khorasan et brioches bio iront ensuite garnir les paniers de l'Amap locale, les étals du Biocoop le plus proche et être proposés en vente directe à la ferme voisine.

AU FOUR ET AU MOULIN

De bouche à l'oreille, « le pain de Charles » se transmet dans l'Albret comme une bonne adresse que l'on aime conseiller. Paysan boulanger, le trentenaire attire la curiosité. « Comme un vigneron avec sa vigne, je travaille



LA FARINE, ÉLÉMENT-CLÉ

Pour fabriquer son pain, Charles Poilly utilise de la farine fraîche, réalisée à partir de céréales broyées au maximum deux ou trois jours avant la fournée. Si, dans un premier temps, il faisait appel à un meunier local, il est désormais autonome. « J'utilise une meule de pierre permettant une mouture plus douce. Elle conserve aussi le germe du blé, un élément plein d'enzymes utiles pour limiter les effets néfastes du gluten. »



sur le goût de mon pain dès le champ. » Avec son associé, il sème, récolte, stocke et trie ses céréales avant de les transformer en farine. Deux fois par semaine, il en fait du pain, pour son plaisir et celui de ses clients. L'histoire, qui dure depuis maintenant dix ans, a presque commencé par hasard. Après avoir mené une thèse de doctorat en agronomie à Dijon, il se lance avec quatre amis dans le maraîchage en Lot-et-Garonne. « J'aurais pu finir avec un poste chez Monsanto et un salaire de 5 000 euros. Mais, au bout d'un moment, il est important de se lever le matin et d'accomplir un travail en adéquation avec ses valeurs. » Sur la propriété, une parcelle reste inexploitée. « Un vieux paysan du coin m'avait donné un semoir à blé, je me suis donc lancé dans cette culture naturellement. »

CHACUN SUIT SA PROPRE ROUTE POUR
DONNER UN PAIN À L'IDENTITÉ BIEN MARQUÉE

Après un battage à l'ancienne, il cherche le meilleur moyen de valoriser sa production et a l'idée de fabriquer son propre pain. Sans formation de boulanger, il apprend les bons gestes au fil des rencontres et des recherches en ligne. « C'est ce qui fait toute la diversité des paysans boulangers. Chacun se forme à sa manière et suit sa propre route pour donner un pain avec une identité bien marquée. » Petit à petit, Charles Poilly développe sa production jusqu'à s'installer sur son exploitation actuelle, il y a sept ans, où il cultive 60 hectares.

REDONNER VIE AU PASSÉ

Rouge de Bordeaux, étoile de Choisy, blanc de La Réole... des variétés oubliées que le paysan boulanger travaille en bio sur ses terres. « Au moment de me lancer, j'avais en tête le bon goût des vieilles variétés de tomates, bien meilleures que les hybrides actuelles. J'ai tenté le coup avec le blé pour échapper aux industries semencières. » Avec des membres du Réseau semences paysannes, dont il est l'un des coprésidents, il ressort des banques de l'Inra



des variétés datant d'avant les années 1950. Patiemment, il les sélectionne et les croise pour les adapter à son exploitation et proposer à ses clients des produits à la qualité optimale. Car, à l'heure où le gluten est de plus en plus montré du doigt, ce retour à d'anciennes variétés permet aux intolérants à cette protéine de reprendre goût au pain. « L'industrie a poussé trop loin la sélection et l'adaptation des céréales et en a oublié leurs qualités nutritionnelles. Dans les variétés que je travaille, le gluten a un poids moléculaire deux à trois fois moindre que celui des variétés commerciales. Il est moins modifié et plus digeste, et mon pain peut alors convenir à certaines personnes intolérantes. »

LE BONHEUR EST DANS LE PAIN

Fils de prof, Charles Poilly a toujours dit qu'il ne reproduirait pas le modèle paternel. Dans un sens, cela en prend pourtant le chemin. « J'aime partager et transmettre mon savoir-faire. Et s'il y a un acte militant à accomplir, ce serait celui de rendre les gens autonomes. » Dans son atelier, il forme son associé, mais aussi

J'AIME PARTAGER ET TRANSMETTRE MON SAVOIR-FAIRE

des stagiaires venus s'initier à ses côtés pour, pourquoi pas, lancer à terme leur propre activité. « Le monde de l'agriculture attire beaucoup de personnes qui souhaitent se reconverter pour exercer un métier qui a davantage de sens. » C'est d'ailleurs le cas de 95 % des paysans boulangers suivant la formation spécifique du CFA promotion agricole de Montmorot (Jura), l'une des seules en France. Depuis les coteaux du Lot-et-Garonne, Charles Poilly voit ce nouvel élan d'un bon œil. Lui a récemment diminué sa production bihebdomadaire. « J'ai terminé ma maison et je n'ai pas prévu de m'acheter de Mercedes ! Je travaille pour vivre, je ne vis pas pour travailler. J'ai assez avec ce que je fais. » Dans un coin de la pièce, les pâtons continuent leur poussée, réchauffés par un rayon de soleil persistant. ■

