

Les pratiques de relance des variétés paysannes de céréales dans le Luberon

		 
<p><i>Champ de petit épeautre à Vachères (Alpes-de-Haute-Provence), 22 juillet 2014. © Magali Amir, 2014.</i></p>	<p><i>Champ de blé meunier d'Apt, à Pierrerue (Alpes-de-Haute-Provence), 4 juillet 2013. © Magali Amir, 2013</i></p>	<p><i>En haut : pain au blé meunier d'Apt, Ménerbes (Vaucluse), mai 2014. © Magali Amir, 2014</i></p> <p><i>En bas : pétrin d'un paysan-boulangier de Forcalquier (Alpes-de-Haute-Provence), mai 2018. © Anaïs Fleming, 2018</i></p>

Description sommaire

Les agriculteurs de la région du Luberon ont une relation très ancienne à la culture des blés, surtout les blés durs, mais aussi les blés tendres, transformés en farine pour le pain et la pâtisserie. Les conditions de culture, dès que l'on s'éloigne des zones de plaine, deviennent difficiles : terres caillouteuses et sécheresse estivale sont à l'origine de faibles rendements. Tous les espaces collinéens sont concernés, en Vaucluse ou dans les Alpes de Haute-Provence. Une autre donnée d'importance intervient, avec l'annonce de changements climatiques qui entraîneraient un réchauffement global, et sans doute des sécheresses printanières.

Dans ce contexte, les variétés anciennes de blés tendres, adaptées à des modes de culture plus modestes en eau, sont remises au goût du jour, d'autant que le gluten qu'elles contiennent paraît plus digeste que celui des variétés dites modernes.

Depuis quelques décennies, un grand mouvement autour de ces variétés est né, en premier lieu initié par quelques agriculteurs pionniers, relayés par des structures territoriales ou agricoles, repris ensuite par d'autres agriculteurs, pour la mise en place de différentes filières, autour du petit épeautre, puis du blé meunier d'Apt. D'autres recherches actuelles, dans les secteurs agronomique et biochimique, se concentrent sur un panel de différentes variétés, de façon à définir les mieux adaptées à la fois aux conditions pédoclimatiques et aux exigences boulangères.

I. IDENTIFICATION DE L'ÉLÉMENT

I.1. Nom

Les pratiques de relance des variétés paysannes de céréales dans le Luberon

I.2. Domaine(s) de classification

Connaissances et pratiques concernant la nature et l'univers

Savoir-faire liés à l'artisanat traditionnel

I.3. Communauté(s), groupe(s) associé(s)

Les agriculteurs locaux. — Cette fiche concerne essentiellement des agriculteurs installés en agriculture biologique (« en bio »), mais certains agriculteurs, actifs dans un environnement conventionnel, sont intéressés par la démarche et les filières. Parmi ceux-ci, on peut mentionner les agriculteurs pionniers dans la création des premières filières. Aujourd'hui retraités, ils transmettent leur savoir aux jeunes générations. À côté de cette catégorie, on dénombre également des agriculteurs aguerris, ou bien qui débutent. Toutes les classes d'âge sont ainsi représentées. D'une manière générale, il s'agit plutôt de petits producteurs travaillant sur des exploitations de taille modeste (en moyenne, 10-15 ha en montagne et 20-40 ha en plaine), où le choix du bio est un choix philosophique et écologique important, parfois militant. Ces personnes revendiquent leur appartenance au monde paysan, et le terme même de « paysan », devenu dans certains cas péjoratif, en lui redonnant le sens de « ceux qui prennent soin d'un pays, d'une terre ». Ces paysans doivent s'adapter constamment aux modifications climatiques, d'une saison à l'autre et d'une année sur l'autre, et essaient d'anticiper les variations prévues à court et moyen terme.

Les paysans-boulangers. — Il y a une quinzaine d'années, un mouvement est né dans le monde agricole, largement accentué depuis ces dernières années. Des agriculteurs s'installent avec la volonté de couvrir toutes les étapes de production, de la préparation du sol à la vente du pain. Ces acteurs travaillent la terre, sèment et récoltent, possèdent ou non un moulin pour obtenir leur propre farine, ou la font faire à façon dans un des moulins de la région. Puis ils pétrissent, font leur levain, ont installé un four et cuisent leur pain, qu'ils vendent ensuite à la ferme, sur les marchés ou en magasins de producteurs, qui ont fleuri ces dernières années, en circuit court.

Les boulangers. — Certains, qui travaillent de manière artisanale, et non industrielle, sont intéressés par des farines locales issues de variétés plus anciennes et/ou paysannes.

Les meuniers. — Philippe Montaud, à Grans (Bouches-du-Rhône) et Stéphane Pichard, à Malijai (Alpes-de-Haute-Provence), sont les deux seuls meuniers du territoire concerné. Ils meulent des blés cultivés biologiquement, que les agriculteurs leur apportent, mais aussi du sarrasin, du riz, du pois chiche, du quinoa... Ils pratiquent des analyses sur ces farines pour connaître le taux d'humidité, la teneur en amidon et en protéines, l'activité enzymatique, la qualité et la flexibilité du gluten... Tous ces éléments interviennent dans la levée de la pâte, la fabrication du pain, la conservation de la farine. La « force » d'une farine lui permet d'être plus ou moins bien panifiable, par l'élasticité de son gluten.

Le Parc naturel régional (PNR) du Luberon, l'Ethnopôle de Salagon, l'association Agribio04 et l'institut Arvalis. — Ces quatre structures participent de différentes manières à la mise en place d'études et de filières. Le PNR du Luberon donne des élans et des visions d'avenir, propulse la région avec de nouveaux modes de fonctionnement et produits. De son côté, à travers ses jardins ethnobotaniques, l'Ethnopôle de Salagon conserve et présente au public une collection de variétés anciennes de céréales. Les jardins servent aussi en partie de

conservatoire de semences. L'association Agribio04 aide les agriculteurs en bio, ou ceux qui souhaitent le devenir, pour tous les différents itinéraires techniques. L'institut Arvalis prend en charge, quant à lui, les analyses et les études relatives aux variétés anciennes.

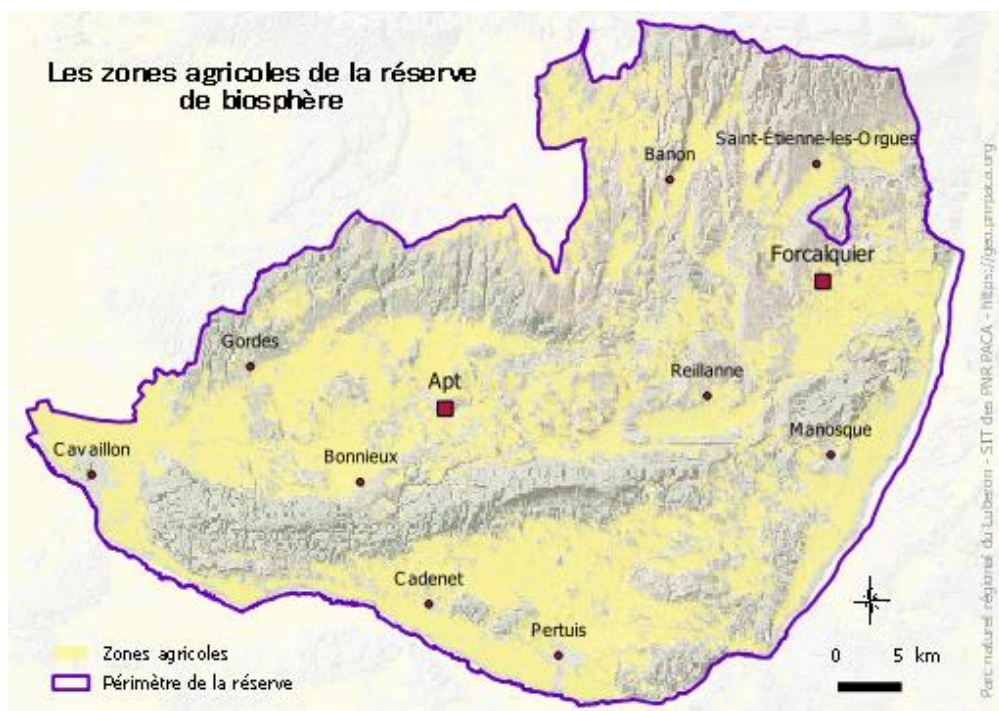
Les consommateurs. — Achetant et mangeant le pain, ils jouent un rôle essentiel, car leurs choix de consommation influencent directement la santé de la filière. De plus en plus sensibilisés à l'aspect local et artisanal d'une production, certains de ces consommateurs souffrent aussi des problèmes d'assimilation du gluten qui se développent dans notre société. Sans parler ici d'allergies pures ou de la maladie cœliaque, ces pains, fabriqués selon des modes de fabrication plus artisanaux, avec des farines issues de variétés anciennes ou paysannes et avec des levains et non des levures, sont plus facilement digérés. En effet, il semble que les variétés issues de sélections postérieures à la seconde guerre mondiale sont en partie à l'origine de ces intolérances. La ténacité des glutens de ces variétés a augmenté au cours de la sélection variétale, conjointement à la mécanisation de la boulangerie, afin de rendre la farine plus facilement panifiable.

Les organismes stockeurs. — Les coopératives, par exemple, récupèrent les stocks de blé, avec des capacités de stockage de multiples variétés que les moulins n'ont pas forcément. Ces organismes sont, dans une certaine mesure, aussi inclus dans l'élaboration des filières.

I.4. Localisation physique

Lieu(x) de la pratique

Le secteur d'étude se situe autour de la montagne du Luberon, qui s'allonge sur une soixantaine de kilomètres entre les villes de Cavaillon à l'ouest et de Forcalquier à l'est, bordée par la vallée de la Durance au sud. Au nord, un étage collinéen moutonne, entre Vaucluse et Alpes-de-Haute-Provence, vers les monts de Vaucluse et la montagne de Lure. Cultivées sur un socle à prédominance calcaire, les terres présentent de grandes variabilités selon l'altitude, l'hydrologie, le climat, avec des caractéristiques fortes de sécheresse et de vent. Plusieurs unités paysagères se juxtaposent sur ce territoire, formant des mosaïques de cultures, de céréales, de lavandes et de plantes aromatiques, de vignes et de vergers, de parcours pastoraux et de prés de fauche.



Carte des zones agricoles dans la réserve de biosphère Luberon-Lure. © PNR du Luberon, 2019.

Pratique similaire en France et/ou à l'étranger

Plusieurs « filières panicoles » sont identifiées en France, la plupart sur des blés locaux, mais pas forcément en variétés anciennes. Certaines présentent de grandes similitudes avec celles relevant de la démarche examinée dans le Luberon :

— en 2011, la Coordination agrobiologique des Pays de la Loire, organisation régionale de producteurs en bio, s'intéresse aux blés sous l'impulsion d'un jeune agriculteur, Florent Mercier, passionné des variétés paysannes de blés. Ils ont mené des actions sur cinq années d'expérimentations sur les blés et la biodiversité.

— dans le Gers, une filière sans gluten initiée par « Bio Gascogne » a été instaurée depuis 2015, du champ au produit fini, avec un cahier des charges strict sur les précédents de culture contenant du gluten ou sur les outils ayant pu toucher des végétaux en contenant [cf. le site (consulté le 26 février 2019) : http://biogascogne.com/ressource/doc/CahierDesChargesSansGluten_BioGascogne.pdf].

Des filières courtes de « pains locaux » fleurissent dans plusieurs départements en France. On peut recenser, en bio :

— en Dordogne et dans le Lot-et-Garonne, des filières courtes de pains locaux en bio, créées par « Agro-bio Périgord » ;

— dans l'Hérault et le Gard, le « pain Raspailou », un pain bio local créé par « Sud et Bio » [cf. le site (consulté le 26 février 2019) : <http://raspaillou.fr/>] :

et en conventionnel :

— les « pains du Trièves », créés par la minoterie du Trièves à Clelles (Isère) [cf. le site (consulté le 26 février 2019) : <http://www.minoteriedutrièves.com/nos-produits/14-les-pains-speciaux>] ;

— le « pain Régalou » en Aveyron [cf. le site (consulté le 26 février 2016) : <https://www.regalou.fr/fr/produits-filiere/professionnel/pain-regalou.php>] ;

— la « baguette du Perche », créée en 2004 par le PNR du Perche [cf. le site (consulté le 26 février 2019) : <http://www.parc-naturel-perche.fr/le-parc-en-action/developper-durablement/agriculture>].

D'autres actions concernent la conservation des graines. Depuis 2010, en Côte-d'Or, l'association « Graine de Noé » a constitué une collection de plus de 200 variétés anciennes de céréales à paille [cf. le site (consulté le 26 février 2019) : http://www.biobourgogne.fr/chambre-froide-conserver-varietes-anciennes_152-actu_318.php].

I.5. Description détaillée

La relance des variétés anciennes de céréales concerne essentiellement des variétés de blé tendre et le petit épeautre.

Quelles en sont les différences ?

Le Blé dur (*Triticum turgidum* L. subsp. *durum* (Desf.) Husn.), ou amidonnier, possède un grain dur, comme vitrifié, et sert à la fabrication des pâtes et de la semoule. Il résiste bien à la sécheresse et mal aux gels, présentant de bonnes adaptations au climat méditerranéen.

Le Blé tendre, ou froment (*Triticum aestivum* L.), est issu de l'hybridation, réalisée dans le Croissant fertile il y a fort longtemps, du blé dur avec une autre poacée (ancienne graminée), l'Égilope à trois arêtes (*Aegilops triuncialis* L.). Il sert plutôt à la fabrication de la farine, pour le pain et la pâtisserie. De nombreuses variétés et cultivars ont été différenciés au cours des

temps, avec des noms différents selon les régions et des zones très localisées. Ils peuvent être barbus, c'est-à-dire que les grains sont prolongés par une arête plus ou moins longue, ce qui offre une protection intéressante vis-à-vis des prédateurs. Ces variétés peuvent être également dépourvues de barbes. Elles peuvent posséder une longue tige, ce qui les prédispose à « la verse », c'est-à-dire qu'elles se couchent lors d'une pluie ou de grands vents, ce qui les rend difficile à moissonner. Dans le modèle agro-pastoral, ces longues tiges étaient valorisées et servaient au troupeau, comme nourriture et litière. Dans le cours de l'agriculture développée depuis la guerre 1939-1945, les sélections ont privilégié des tiges courtes. Mais les tiges longues redeviennent utiles, en particulier dans la construction alternative.

Le Petit épeautre ou Engrain (*Triticum monococcum* L.) est l'un des plus anciens des blés, cultivé il y a 9000 ans en Mésopotamie.

Trois temps ou mouvements se sont succédé sur le territoire concerné, servis par des acteurs différents, avec à chaque fois des acquis et des difficultés, qui rendent chaque expérience unique et riche :

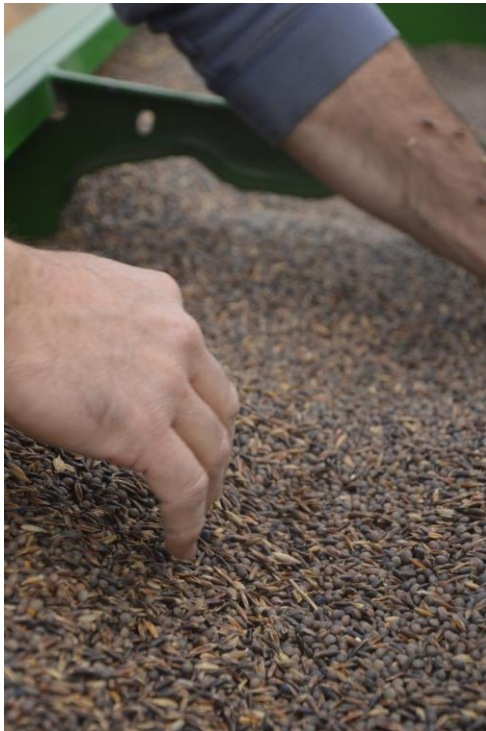
- la relance du Petit Épeautre, variété ancienne pionnière, même s'il ne s'agit pas d'une variété de Blé au sens strict, lancée dans les années 1980 ;
- la relance du Blé meunier d'Apt, à partir de 2005 ;
- l'étude et la relance de variétés paysannes, qui a commencé en 2014 et se prolongera jusqu'en 2020.

Même si ces expériences ne concernent pas tout à fait les mêmes variétés, il existe une continuité effective entre toutes ces actions.

La relance du Petit Épeautre depuis les années 1980

Originaire du Moyen-Orient, le Petit Épeautre a été cultivé dans tout le bassin méditerranéen, sur les terres rudes et caillouteuses des collines, sous l'ardent soleil et les maigres pluies. Blé vêtu, il doit être décortiqué avant d'être consommé ou réduit en farine, ce qui diminue de 40 à 50 % un rendement déjà assez faible. On déguste son grain entier cuit comme du riz, et sa farine est panifiable, avec un taux de gluten plus faible que chez les autres blés (environ 7 % au lieu de 10 à 12 %). Surtout, comme c'est une variété ancienne, les chaînes protéiniques semblent mieux assimilables par le système digestif humain. En contrepartie, ce faible pourcentage rend la pâte friable et difficile à travailler. Dans l'immédiat après-guerre, le Petit épeautre a été pratiquement abandonné au profit de variétés modernes de blés durs, exigeantes en eau et en intrants, peu adaptées aux conditions pédoclimatiques de la Haute-Provence.

Pourtant, quelques agriculteurs ont gardé les semences, et dans les années 1980, face à un grave constat d'échec de la culture de ces variétés modernes dans leurs champs et au moment où l'agriculture biologique commençait à prendre de l'essor, ils se sont remis à semer le Petit Épeautre à partir des graines qu'ils avaient conservées. Cette céréale, bien adaptée à l'agriculture biologique, fait aisément partie des rotations, en association avec la lavande ou la sauge sclarée, le pois chiche, la lentille, la vesce... Ces pionniers se sont engagés ensuite dans la conquête d'une Indication géographique protégée (IGP), obtenue en 2007 pour le « Petit Épeautre de Provence » des terres calcaires à plus de 400 m d'altitude dans les Alpes-de-Haute-Provence, les Hautes-Alpes, le Vaucluse et la Drôme. Ces terres octroient à cette céréale un goût particulier, une saveur riche, et des éléments nutritionnels intéressants. Ce succès a marqué historiquement l'agriculture difficile de cette région, transformant la rudesse en atouts, pour obtenir un produit spécifique, très typé. Chacun des agriculteurs de ce premier groupe, tels M. Faucou à Vachères (Alpes-de-Haute-Provence), M. Liardet à Sault (Vaucluse) et M. Mabilles aux Omergues (Drôme), en reprenant les semences de leurs ancêtres, ont été à l'origine d'un Petit Épeautre, dit « de population », différencié des autres, —même si, dans les faits, ils se ressemblent beaucoup !—, et surtout particulièrement adapté à un terroir. On voit ainsi apparaître une notion, qui prit par la suite beaucoup d'importance.



Semis de vesce d'avoine chez Gérard Daumas, agriculteur à Mane (Alpes-de-Haute-Provence). © Magali Amir, 2018.

À l'heure actuelle, une cinquantaine d'agriculteurs inscrits au syndicat cultivent le Petit Épeautre, un indice du vrai succès de cette filière. Ils ont souvent investi dans une décortiqueuse, avec laquelle ils décortiquent eux-mêmes le grain, ou bien ils le font faire par un collègue. De la même façon, certains possèdent le moulin qui leur permet de transformer leur récolte en farine, avec une gestion « comme pour un produit frais », c'est-à-dire pratiquement à la demande, ce qui confère à la farine une grande fraîcheur et une saveur inégalable. La fabrication des pâtes fait aussi partie, dans quelques cas, de la valorisation du Petit épeautre. Tous ces produits sont essentiellement vendus en circuit court, à la ferme, dans les magasins de producteurs, les magasins bios, sur les marchés ou foires...



Étal de farine, d'épeautre et de pois chiche sur un marché de Laragne (Hautes-Alpes). © Anaïs Fleming, 2018.

La relance du Blé meunier d'Apt (2006-2015)

La détermination des blés, d'une grande complexité, relève du spécialiste, d'autant que le même cultivar peut porter plusieurs noms différents. Un même cultivar, produit sur une terre pendant plusieurs années, peut changer notablement de caractéristiques.

Le Blé meunier d'Apt, beau blé parfois assez blanc et parfois tirant sur le roux (selon les informateurs rencontrés par Élise Bain), à la longue tige, non barbu, a connu une belle réputation dans la région, du fait de ses grandes qualités en meunerie et en boulangerie. Sa production, avant la seconde guerre mondiale, était centrée autour de la ville d'Apt, entre Goult et Banon. Le même, cultivé dans le sud du Luberon, autour de la ville de Pertuis, était nommé Touzelle blanche de Pertuis. Puis il disparut totalement des marchés, des boulangeries, des champs...

Dans les années 1980, un des chargés de mission du PNR du Luberon découvrit cette variété par l'intermédiaire d'un agriculteur qui en utilisait pour donner à manger à ses poules. Il en fit part à son collègue botaniste, qui comprit qu'il s'agit d'une ancienne variété dont il avait entendu parler, perdue depuis longtemps : le Blé meunier d'Apt. La semence est distribuée à quelques agriculteurs intéressés, qui la remettent en culture. Si l'histoire de sa redécouverte est intéressante, on décèle comment une variété ancienne peut disparaître complètement d'une région, voire d'un pays. Les cas se sont multipliés à partir des années 1970 dans tous les domaines de l'agriculture, des fruitiers aux légumes et aux céréales, mais aussi de l'élevage, avec la perte de races très bien adaptées à des terroirs. Si l'on connaît celles qui ont été sauvées, il est plus difficile de dire combien ont été perdues.

En 2006, une étude ethnobotanique est commandée à l'Ethnopôle-musée de Salagon sur cette variété, afin de savoir si elle pourrait faire l'objet d'une nouvelle filière. Menée par Élise Bain, ethnobotaniste, cette étude apporte des éclaircissements sur les noms, les pratiques culturelles, l'aire géographique de sa culture, ainsi qu'une présentation d'autres variétés de blés, contemporaines du Blé meunier d'Apt et encore présentes dans les mémoires des agriculteurs rencontrés.

Très bien adapté aux conditions pédoclimatiques du Luberon, ce blé typiquement méridional se plaît sur terrains pauvres, ne craint pas la sécheresse, mais est sensible à l'humidité, doté de bonnes qualités meunières, fournissant un pain savoureux. Cet élément mérite d'être un peu développé, car le Blé meunier ne donne pas une farine « de force », c'est-à-dire facilement panifiable. Elle doit être travaillée « à l'ancienne », en particulier au levain, les techniques boulangères actuelles ne lui convenant pas, mais il reste sensible à la carie, à la rouille et à la verse avec ses longues pailles. Peu à peu, au cours des années, d'autres blés tendres l'ont remplacé, comme le Florence Aurore, un blé « de force » très apprécié, le Rouge de Bordeaux, l'Étoile de Choisy, et d'autres encore.

Le PNR du Luberon, avec Nathalie Charles, chargée de mission, et l'association Agribio04, à l'origine de l'étude, encouragent ce nouvel engouement autour du blé ancien et créent progressivement une filière du « Blé meunier d'Apt ». Des contrats de collaboration sont signés avec quelques agriculteurs comme Gérard Guillot, adhérent d'Agribio04, Philippe Monteau et son moulin à Grans (Bouches-du-Rhône), des boulangers et des paysans-boulangers pour la fabrication d'un pain estampillé de la « marque Parc » ou « pain du Luberon », deux appellations déposées à l'Institut national de la Propriété industrielle (INPI). La « marque Parc », de ressort national, incarne les valeurs de la Fédération des Parcs naturels régionaux, avec des pratiques de culture respectueuses de l'environnement, et concerne dans la région le pain et le vin comme produits alimentaires. Ainsi, toute la chaîne de fabrication du pain meunier d'Apt suit ces règles, de la production du blé à la préparation du pain, en passant par la mouture et l'obtention de la farine. Ce pain est élu en 2010 « sentinelle du Goût » par le mouvement international Slow Food.

Plusieurs aspects sont à souligner dans cette démarche, que l'on retrouve par la suite comme éléments moteurs et enjeux essentiels :

- le caractère local de ce mouvement s'inscrit comme l'une des missions du PNR, qui prône une alimentation locale, aux accents méditerranéens, avec une agriculture respectueuse, sinon biologique, et des circuits courts qui permettent aux agriculteurs de valoriser des produits différents ;

— l'enjeu du gluten et des allergies qui en découlent, la principale hypothèse vis-à-vis de cette problématique étant que le gluten des variétés modernes pose des problèmes de digestibilité, alors que celui des variétés anciennes est plus facile à digérer par les intestins délicats.

Cette filière naissante, pourtant prometteuse, a malheureusement connu des aléas qui l'ont assez vite remise en question : problèmes de fertilité des semences qui n'ont pas germé dans certaines exploitations, épis attaqués par la carie. Surtout, ce blé non barbu semble aussi très apprécié des sangliers, qui ont, à de nombreuses reprises, détruit toute la récolte. Les agriculteurs, démoralisés, n'ont guère eu de moyens de se défendre de ces prédateurs, à part par l'installation très onéreuse de clôtures électriques. Ainsi, ils ont (re)découvert l'intérêt des barbes aux blés, beaucoup moins appétants pour les animaux. Cela a conduit à la naissance de la troisième période.

La relance de variétés anciennes ou paysannes

Cette relance a commencé en 2013 sous l'égide du PNR du Luberon par un recensement ethnologique et agronomique, non exhaustif, des pratiques respectueuses de l'environnement sur le territoire, autour de la culture des céréales et des légumineuses (pois chiche, lentilles, vesce...), alliées dans les rotations en agriculture biologique. Le travail du sol et les pratiques autour du labour, la maîtrise de la fertilisation par les rotations, les cultures associées (par ex., semer ensemble une légumineuse et une céréale...), les amendements appropriés (par ex., faire pâturer les chaumes ou l'enfouissement des résidus de culture), le choix de variétés adaptées aux conditions pédoclimatiques ou encore l'attention aux plantes messicoles et à la biodiversité sauvage ont ainsi été inventoriés. Ces enquêtes débouchent sur la publication d'un livre, *Les Moissons de savoirs*, en 2015.



*Essais de cultures chez G. Daumas à Mane (Alpes-de-Haute-Provence).
© Magali Amir, 2014.*

Parallèlement, un dispositif se met en place, financé par la Fondation de France, le Conseil régional de Provence-Alpes-Côte d'Azur et le Conseil départemental des Alpes-de-Haute-Provence, porté administrativement par le PNR du Luberon (Nathalie Charles) et animé par Agribio04 (Mathieu Marguerie), avec le soutien technique d'Arvalis et celui de l'Institut technique de l'Agriculture biologique (ITAB), qui les rejoint un peu plus tardivement. Ce dispositif est formalisé par une convention ayant pour titre « Essais de variétés paysannes dans le cadre de pratiques agro-écologiques. Structuration d'une filière panicole territoriale ». Initialement établi en 2014 pour deux ans, le dispositif est prolongé d'un an, puis renouvelé de 2017 à 2020. Il consiste en des essais en plein champ, menés depuis 2015 chez un agriculteur volontaire, Gérard Daumas, à Mane (Alpes-de-Haute-Provence). À partir de la deuxième année, le test a lieu à la fois sur des variétés anciennes et sur des variétés modernes de blé biologique, afin de répondre au contexte économique régional, où 90 % des débouchés de blé tendre concernent des variétés modernes, les variétés anciennes représentant un marché de niche.



Khorazan chez G. Dumas à Mane (Alpes-de-Haute-Provence).
© Magali Amir, 2014.

Variétés anciennes/variétés paysannes ?

Une difficulté de vocabulaire entre les variétés « anciennes » et « paysannes » doit être levée. Les personnes interrogées lors des enquêtes emploient souvent ces terminologies comme similaires, mais ils en donnent des définitions différentes, ce qui crée une confusion dans le discours. D'une manière générale, on peut définir les variétés anciennes comme antérieures à 1950, c'est-à-dire avant le début de l'ère de l'agriculture industrielle, où, d'une manière généralisée, la sélection ne s'est plus faite par les paysans, mais par les industriels.

Le réseau Semences paysannes définit les variétés paysannes comme sélectionnées par les paysans eux-mêmes et ressemées d'année en année. Ces variétés également appelées « populations », avec une grande diversité génétique intra-variétale, continuent à évoluer dans les champs en s'adaptant peu à peu.

Selon Mathieu Marguerie, de l'association Agribio 04, la variété paysanne porte beaucoup plus « le lien avec le terroir, le pays, l'environnement et avec [...] le travail de l'agriculteur, du paysan qu'il y a derrière ». Pour Nathalie Charles, du PNR du Luberon, cette variété « n'est pas homogène ni stable [...] ; c'est ce qu'on appelle un blé de population, elle s'adapte à tout type de terroir ; elle évolue dans le temps et aura toujours une variabilité en termes de rendement, de suivi ».

La présente fiche évoque plutôt des variétés paysannes. Le choix des variétés est crucial, et intéressant à démêler. Ainsi, le fait d'allier des variétés paysannes et modernes permet de décroiser le monde des variétés anciennes et des variétés modernes et d'intéresser d'autres agriculteurs. Tester des variétés originaires d'autres pays méditerranéens répond à une demande forte d'anticiper des changements climatiques, qui vont vers une augmentation de chaleur et de sécheresse. Pour les variétés paysannes, les graines locales, issues d'autres régions de France ou de l'étranger, proviennent d'agriculteurs qui ont eu à cœur de les conserver. Un des volets agronomiques du projet concerne la production de semences paysannes adaptées au terroir.

Le protocole

Une trentaine de variétés sont maintenant testées tous les ans sur des micro-parcelles, avec un protocole extrêmement précis. En 2017, par exemple, vingt-trois variétés, dont dix modernes (Arezzo, Hanswin, Alhambra, Solehio, Adesso, Rebelde, Izalco CS, Togano, Forcali et Valbona) et treize paysannes (Saissette de Provence, Blé de Langogne, Rojo de Sabendo, Touselles de Nîmes, Rouge du Roc, Khorazan, Petanielle noire de Nice, Alauda, Blé des Pyrénées, Redon blanc, Bladette de Provence, Rouge de Bordeaux et Sixt sur Aff), ont été semées le 15 novembre sur des micro parcelles de 23 m², répétées à quatre reprises : deux essais au sec et deux essais irrigués dans la même parcelle. Plusieurs facteurs agronomiques

sont observés dans ses essais, sachant que les deux facteurs les plus regardés, nécessaires mais insuffisants, sont le rendement et le taux protéique.



Rouge de Bordeaux chez G. Daumas à Mane (Alpes-de-Haute-Provence).
© Magali Amir, 2014.



Saissette d'Arles chez G. Daumas à Mane (Alpes-de-Haute-Provence).
© Magali Amir, 2014.

Chaque année présente une variation des variétés et du protocole, selon les conclusions des années précédentes, les résultats attendus ou les conditions climatiques. Les premiers retours des essais en micro-parcelles ont entraîné la décentralisation d'une partie des expériences chez d'autres agriculteurs, avec des modalités moins précises, mais aptes à varier terroirs et pratiques (labour ou sans labour, autres rotations...).

Les résultats

Ces essais sur micro-parcelles, très fastidieux et assez chers, sont très puissants d'un point de vue statistique. Même s'ils ne sont pas encore en phase finale, ils permettent d'ores et déjà de comparer le comportement des variétés paysannes par rapport aux variétés modernes en particulier vis-à-vis du stress hydrique, afin de répondre à un présupposé de départ des agriculteurs, celui que les variétés anciennes résistent mieux à la sécheresse que les variétés modernes. Les résultats obtenus sur trois ans, de 2015 à 2017, montrent qu'en moyenne une variété moderne au sec apporte plus de rendement qu'une variété paysanne en irrigué. Sur le plan du rendement, une variété moderne est plus adaptée à la sécheresse, ce qui met en partie en échec l'hypothèse de départ et peut être expliqué par deux raisons :

- tout d'abord, les variétés modernes, sélectionnées sur la fertilité des épis, produisent toujours plus de grains qu'une variété paysanne, même en conditions difficiles, possédant cela dans leurs gènes. Les variétés paysannes ont, quant à elles, été sélectionnées à une époque où le climat ne présentait pas les caractéristiques du

changement climatique actuel. Il n'y a donc pas de raison pour qu'elles soient mieux adaptées à la sécheresse que les variétés modernes.

— un autre trait fonctionnel important est qu'en cas d'irrigation, les variétés modernes gagnent plutôt du rendement, alors que les variétés paysannes gagnent plutôt en taux de protéines.

Les variétés paysannes, plus basses en rendement que les variétés modernes, sont en revanche moins sensibles aux variations des conditions de culture (irrigation, fertilisation) et permettent ainsi une performance moyenne plus stable. En plus du rendement et du taux protéique, d'autres critères importants pour l'agriculture biologique sont étudiés pendant ces essais.

La résistance aux maladies des variétés testées est également observée. En agriculture biologique, cette résistance est fondée quasi exclusivement sur le choix de la variété du fait de l'absence de traitement. Certaines pratiques comme les semis tardifs permettent également de limiter les attaques parasitaires. Cet essai rare permet d'étudier cette résistance, car la plupart des essais variétaux sont réalisés dans les conditions de l'agriculture conventionnelle et utilisent donc des traitements.

Ces essais étudient également la hauteur en paille, plus importante chez certaines variétés paysannes qui nécessitent donc une nutrition azotée appropriée afin d'éviter les problèmes de verse. Ces hautes pailles peuvent être valorisées en polyculture-élevage, mais aussi en agriculture biologique dans la lutte contre les mauvaises herbes - avec une paille plus haute, les blés peuvent passer par-dessus les mauvaises herbes - et éventuellement dans la construction alternative. Ces essais évaluent par ailleurs l'état de nutrition azotée des variétés. Cette nutrition azotée est assurée en agriculture biologique principalement par la rotation des cultures, où sont intégrées des légumineuses riches en azote, et par une fertilisation d'azote organique. Dans la région sud-est, on note une carence quasi systémique de la nutrition azotée des blés, alors même que la disponibilité en azote conditionne le rendement et le taux de protéine. En effet, à défaut de l'engrais organique apporté par le troupeau, les agriculteurs ont recours aux engrais organiques vendus dans le commerce, qui coûtent environ trois fois plus cher qu'en conventionnel. Ils en utilisent donc moins que nécessaire pour une bonne couverture des besoins azotés.

La question des semences

Les essais décentralisés, outre leur intérêt agronomique, répondent aussi à une démarche politique. En effet, la question de la réappropriation des semences par les agriculteurs est essentielle pour certains, tels Claire Boissière et Thibaut Blic, paysans-boulangers installés depuis 2013 à Forcalquier. Ils ne veulent pas cultiver des variétés hybrides, mais des variétés paysannes, afin de pouvoir « se réapproprier le processus de sélection tout en essayant de garder un maximum de diversité génétique dans les populations ».

Au niveau légal, le caractère non homogène et instable fait que les variétés paysannes ne sont pas inscrites au Catalogue officiel. Les semences paysannes sont dites libres de droit, la semence en ferme de ces variétés est donc possible. En revanche, la reproduction à la ferme des semences de variétés protégées est considérée comme une contrefaçon. Ainsi, les semences issues d'une variété protégée intellectuellement, par la Protection communautaire d'obtention végétale (PCOV), à l'échelon européen, ou par le Certificat d'obtention végétale (COV), à l'échelon français, sont interdites, sauf pour trente-quatre espèces dérogatoires. Toutes les variétés inscrites au Catalogue officiel ne sont pas forcément protégées [cf. le site du réseau Semences paysannes, consulté le 30 avril 2018].

La panification

La culture, la récolte et la mouture sont suivis de la fabrication du pain, avec ses différents procédés de panification.

D'une manière générale, il est admis que la panification dépend, d'une part, du taux de protéines du blé, dont 85 % composent le gluten, qui possède deux qualités extrêmes, l'élasticité, qui fait que la pâte se rétracte après étirement, et l'extensibilité, qui fait qu'elle s'étire en restant en place, et, d'autre part, de la force boulangère W de la farine, définie par l'alvéographe de Chopin. Ce test consiste à insuffler de l'air dans une boule de pâte, pour analyser jusqu'où elle se déforme avant la rupture. Ces deux indicateurs sont pratiquement les seuls regardés par les meuniers. Ainsi, un blé sera retenu comme panifiable, si sa force boulangère se situe entre 120 et 150. Dans les variétés modernes de blés, l'index de protéines est complètement corrélé avec la force, alors que ce n'est pas vrai pour les variétés paysannes. Chez elles, la force boulangère atteint rarement les mêmes niveaux. D'après Léa Quériot, qui a réalisé son stage de fin d'études d'agronomie sur la panification des variétés paysannes, ces blés ne peuvent pas être considérés comme panifiables dans la plupart des cas, si on les regarde uniquement avec ces indicateurs. Pourtant, ils le sont, mais travailler ces variétés à faible force exige des méthodes boulangères différentes. Les paysans-boulangers, et certains boulangers artisanaux ont défini des procédés adaptés à la fabrication de ces pains. De manière générale, le maître-mot pour une panification réussie est l'observation des pâtes et des conditions de panification (hygrométrie, température, etc.). Les pâtes réclament un pétrissage plus lent et délicat, qu'il soit mécanique ou manuel. Les boulanges et les façonnages s'effectuent à la main et de nombreux rabats sont souvent nécessaires. D'autre part, comme pour le Petit épeautre et le Blé meunier d'Apt, les chaînes d'acides aminés composant le gluten des variétés anciennes semblent plus facilement digestibles, mieux assimilables pour le système digestif humain. Mais ces pains ne s'adressent pas à des porteurs d'allergies graves au gluten. On suppose aussi que les procédés de fabrication artisanale transforment ces protéines en les rendant plus digestes, en particulier par l'usage du levain qui acidifie et favorise l'activité enzymatique et la section des chaînes protéiniques. L'industrie boulangère, outre les levures utilisées, a souvent recours à des ajouts de gluten et d'additifs allergènes.

Dans cette perspective, d'autres axes de recherche peuvent éventuellement soutenir ces projets, en étudiant l'aspect nutritionnel et organoleptique des blés anciens. L'INRA s'est lancé dans une étude sur les aspects liés au gluten, et des variétés anciennes sont aussi observées. Des analyses nutritionnelles sont aussi en cours à l'Inserm, sur la composition en minéraux, vitamines et fibres. Enfin, dans le cadre de la création de la filière, des tests de goût et de texture sont organisés dans la région PACA, qui croisent des méthodes de panification différentes et des farines de variétés diversifiées (pures et en mélange). Ces tests font apparaître des éléments nouveaux et intéressants, même s'ils n'en sont qu'à leurs débuts, avec repérage de saveurs épicées, de vanille, de cannelle, et de noisette, dues peut-être au terroir où ont été cultivés ces blés. D'autres tests à venir permettront d'affiner ces perceptions.

La construction de la filière

Toujours en cours, mais bien avancé, puisqu'il pourrait être finalisé au printemps 2019, le développement de la filière a d'ores et déjà rassemblé, dans plusieurs réunions, des agriculteurs et agriculteurs-boulangers, deux meuniers, un organisme stockeur, le PNR du Luberon et l'association Agribio 04. Ces acteurs travaillent sur la caractérisation d'un « terroir panicole du Luberon » pour la production d'un « pain typique du Luberon ». Ce projet suscite des questionnements autour du choix des variétés, des itinéraires techniques, des procédés de panification, du rendement, du taux minimum de protéines, des possibilités de mélanger les farines anciennes et modernes, de l'usage exclusif ou non du levain... Ainsi, le choix variétal s'est porté, de manière non exhaustive, sur le Blé Meunier d'Apt, pour son aspect historique et son intérêt au fournil ; le Florence Aurore, non une variété ancienne, mais une variété paysanne, un blé de force, qui bénéficie déjà d'un volume de production conséquent ; la Saissette de Provence ; le Barbu du Roussillon ; enfin, le Rouge de Bordeaux. Les trois dernières variétés, encore peu cultivées, font l'objet d'une production de semences. Les deux dernières, non locales au sens strict, vont s'adapter au territoire en développant des

particularités.

Ce choix ne s'est pas opéré uniquement sur le rendement des blés, mais sur l'intérêt de ces variétés, qui viennent soutenir un système agronomique, apte à s'organiser autour de ces blés, et non l'inverse. Il intervient alors une démarche militante - ou « poétique », en quelque sorte - de la part d'agriculteurs, qui ont envie de cultiver une variété ancienne de blé, de réveiller tel ou tel patrimoine génétique. Cette liste reste ouverte aux changements : elle peut être revue chaque année en fonction des aléas, de nouvelles découvertes ou des résultats futurs des essais de culture. De même, les essais de panification prennent une large place dans ces choix de variétés anciennes, qui imposent une grande souplesse de fabrication et d'organisation. « C'est probablement la passion du boulanger envers son métier d'artisan qui le stimulera à acquérir le savoir-faire nécessaire au travail des farines de variétés anciennes » (Léa Quériot, association Agribio 04).

I.6. Langue(s) utilisée(s) dans la pratique

Français

I.7. Éléments matériels liés à la pratique

Patrimoine bâti

Le patrimoine architectural est composé de fermes et bâtiments agricoles, de fournils et de fours, parfois à bois, de moulins, avec en particulier ceux qui étaient spécifiquement adaptés au décortiquage du Petit épeautre, tel le moulin de Montsalier (Alpes-de-Haute-Provence).

Objets, outils, matériaux supports

- Les tracteurs et outils divers de culture bio des céréales : herse, étrille, bineuse, semoir, déchaumeuse... ;
- Les grillages de protection des cultures vis-à-vis du gros gibier ;
- Les moulins pour obtenir la farine : deux moulins sont actifs dans la région, celui de Philippe Montaud, à Grans (Bouches-du-Rhône), et celui de Stéphane Pichard, à Malijai (Alpes-de-Haute-Provence) ;
- Les trieurs et la décortiqueuse pour décortiquer le Petit épeautre ;
- Le matériel de fabrication des pâtes au Petit épeautre ;
- Les outils de fabrication de la pâte et du pain : pétrin, moules et fours, électrique ou à bois, pour la cuisson ;
- Le matériel de conditionnement du Petit épeautre en grain, pour les farines (sachets...) ;
- Les présentoirs, pour ceux qui proposent la vente en direct.

II. APPRENTISSAGE ET TRANSMISSION DE L'ÉLÉMENT

II.1. Modes d'apprentissage et de transmission

La transmission des savoirs s'effectue souvent de père en fils (ou fille), en particulier pour les méthodes culturelles quand la propriété se transmet aussi. Ainsi, Aimé Faucou, agriculteur, a hérité des terres et de ses ancêtres (cette famille possède cette ferme depuis 1840), puis a passé le relais à sa fille Sandrine, qui appartient à la 5^e génération. À l'heure actuelle, beaucoup d'autres transmissions sont actives dans ce mouvement, par l'intermédiaire de

tours de France de fermes en fermes pour les jeunes qui viennent de s'installer, sans être forcément d'origine paysanne. Pour les itinéraires techniques, l'association Agribio 04 et son réseau d'agriculteurs forment un important mode de transmission, notamment par ses réunions.

Les pratiques de culture ont évolué au fil des siècles : les agriculteurs actuels ne cultivent pas les céréales comme leurs grands-parents. La tradition est vivante dans le sens où les variétés anciennes et/ou paysannes sont reprises de semences anciennes, transmises de génération en génération, et qui sont arrivées jusqu'à nous. Aujourd'hui, les conservatoires et autres organismes de préservation des semences jouent le rôle tenu anciennement par les paysans qui gardaient leurs grains d'une année sur l'autre. La transmission est le fait des agriculteurs eux-mêmes, qui les cultivent.

Le Petit Épeautre, variété de céréale très anciennement cultivée dans ces terres pauvres de moyenne montagne de Provence, a ainsi été relancé dans les années 1990, ce qui a permis une vraie réactualisation de la production, qui concerne à l'heure actuelle plus d'une cinquantaine d'agriculteurs. Pour le Blé meunier d'Apt, variété de blé traditionnellement cultivée dans la région, sa semence, retrouvée miraculeusement dans cette région, a permis une relance : actuellement, elle permet la réalisation d'un pain fabriqué et consommé par les habitants du Luberon, à haute valeur culturelle. Ces mêmes modes de transmission se perpétuent pour d'autres variétés de blés, qui font le lien avec le passé. Nombre de ces variétés anciennes sont cultivées par des agriculteurs contemporains qui en vivent.

II.2. Personnes/organisations impliquées

Pour la culture et la sélection des blés, les producteurs s'impliquent sur plusieurs générations pour obtenir les variétés paysannes adaptées au contexte local. On peut citer, dans les Alpes-de-Haute-Provence, Aimé Faucou à Vachères, pour le Petit Épeautre, Gérard Guillot à Monfuron ou Gérard Daumas à Mane. Parmi les paysans-boulangers, mentionnons Claire Boissière et Thibault Blic.



Thibault Blic et Claire Boissière, boulangers à Forcalquier. © Anaïs Fleming, 2018.

Dans les essais menés, cette action est menée par le PNR du Luberon (Nathalie Charles), l'association Agribio 04 (Mathieu Marguerie et Léa Quériot) et l'institut Arvalis (Stéphane Jézéquel), qui gèrent toute la logistique des essais sur micro-parcelles (semis, moissons) permettant d'avoir des résultats puissants et robustes d'un point de vue statistique.

Mentionnons aussi les institutions, telles que le site de l'INRA de Mauguio (Hérault) et l'École de Purpan à Toulouse, pour les analyses de longueurs de gluten, ou l'Inserm (Denis Lairon) pour l'expertise sur les analyses nutritionnelles.

II.3. Évolution/adaptation/emprunts de la pratique

L'évolution et les adaptations concernent :

- les variétés, accordées aux conditions climatiques, voire aux changements climatiques, ou moins attrayantes pour la faune sauvage causant des dégâts aux cultures ;
- l'adéquation entre rentabilité et possibilité de panification des variétés testées ;
- les itinéraires techniques, en particulier en bio, qui s'adaptent au jour le jour, saison après saison, aux conditions météorologiques, et à plus long terme aux conditions de sol ;
- les recettes des paysans-boulangers, qui s'adaptent aux qualités meunières des différentes farines, travaillant la pâte plus ou moins longuement et lentement, en ajoutant plus ou moins d'eau, de sel et de levain, la faisant lever plus ou moins longtemps ;
- la réponse à une demande de consommateurs, souhaitant des produits issus de filières courtes, des produits locaux adaptés au terroir, des produits sains, non traités avec des pratiques de production respectueuses de l'environnement, des produits au gluten plus digeste ;
- des rémunérations stabilisées pour les agriculteurs sur des marchés locaux qui permettent de maîtriser la valeur ajoutée.

III. HISTORIQUE

III.1. Repères historiques

Depuis des siècles, la sélection des semences est le fait des paysans, par adaptation au contexte local. Comme à tous les niveaux du monde rural, elle a connu un bouleversement au moment de l'industrialisation, avant de commencer à être réglementée, à partir du début du XX^e siècle.

Le début des règlements [cf. le site (consulté le 30 avril 2018) du Groupement national interprofessionnel des Semences et Plants (GNIS)]

Le 1^{er} aout 1905 est votée une loi d'intérêt général sur les fraudes et les falsifications en matière de produits ou de services, qui met l'accent sur la nécessité de « mettre sur le marché des produits sains, loyaux et marchands ». Trois ans plus tard, la première Fédération semencière française est créée à Poitiers. Progressivement, d'autres organisations apparaissent en France et dans le monde, notamment, en 1924, la Fédération internationale du Commerce des semences. Dans les années 1940, la première interprofession ayant pour rôle d'organiser la production de semences apparaît en France, afin de gérer l'approvisionnement et faire face à la pénurie alimentaire du temps.

En 1962, la création du Groupement national interprofessionnel des Semences et Plants (GNIS) permet de regrouper, dans la continuité des années 1940, les professionnels de la semence et leurs utilisateurs. Les statuts du GNIS sont adaptés en 2015 pour répondre aux évolutions des lois françaises et de la réglementation européenne.

L'action du réseau Semences paysannes [cf. le site (consulté le 30 avril 2018)]

Dès 1932 est créé, par décret, le catalogue officiel français des espèces et variétés, d'abord non obligatoire et géré par l'INRA. Pour être inscrite, une variété doit subir des tests et répondre à certains critères, le DHS (« Distinction – Homogénéité – Stabilité ») et, pour les céréales, le VAT (« Valeur agricole et technologique »). En 1942 est édité le premier catalogue géré par le

Comité technique permanent de la sélection ; il devient obligatoire, en 1949, pour les variétés nouvelles. En 1960, ce catalogue s'étend à toutes les variétés commercialisées.

En 1981, en application de la loi du 1^{er} août 1905, le décret 81-605 rend obligatoire l'inscription uniquement pour les semences ou plants vendus « en vue d'une exploitation commerciale », afin de contribuer à la répression des fraudes dans le commerce des semences et plants.

III.2. Récits liés à la pratique et à la tradition

Chaque personne rencontrée pour réaliser cette fiche présente un parcours distinct et une histoire différente. Ils répondent tous aux conditions pédoclimatiques de cette région, avec la reprise des variétés anciennes adaptées au terroir, cultivées de tout temps pour certaines, depuis plus d'une centaine d'années pour d'autres.

Aimé F., qui a repris la ferme de ses parents, agriculteurs et éleveurs, a dû transformer ses productions. Il évoque les premiers temps de la relance du Petit Épeautre : « *Mon père en a toujours un peu fait ; moi, je faisais ça pour m'amuser... J'ai commencé avec 5 kg, 10 kg. Je me souviens la première foire que j'ai faite, c'était mémorable. J'ai apporté 400 kg d'épeautre et j'en ai vendu 1 kg... On était 2-3 producteurs qui avons conservé la semence. Sinon, cette semence, elle aurait pu disparaître* ». Plus tard, l'obtention d'un IGP étant un vrai parcours d'obstacles, la relance a exigé beaucoup d'engagement de la part de ce pionnier : « *On a mis longtemps, mais on a réussi. On a commencé en 97, on a eu l'IGP en 2009* ». Sa passion a toujours été là ; il l'a transmise à sa fille, qui a repris l'exploitation.

D'autres, comme les B., agriculteurs installés il y a une quinzaine d'années, pour mener une seconde vie professionnelle près de Forcalquier (Alpes-de-Haute-Provence) sur une terre pauvre et caillouteuse, font pousser le Petit Épeautre dans « *des sols où rien d'autre ne pousserait ; vous avez vu l'environnement, on n'a absolument pas des terres à blé !* ». Ils cultivent aussi du Blé meunier d'Apt pour fournir un boulanger, lui-même engagé dans la fabrication d'un pain meunier d'Apt Marque Parc. Ils travaillent beaucoup, par passion, fabriquent la farine et les pâtes, qu'ils vendent ensuite au marché de Forcalquier.

Le témoignage de M.F., autre agriculteur de Vachères (Alpes-de-Haute-Provence), traduit bien aussi la passion des variétés anciennes qui l'anime, l'envie de tester, de « réveiller » des blés endormis : « *Je fais du Florence-Aurore ; ce n'est pas forcément très ancien, mais bon, ça date un petit peu déjà... Blé meunier d'Apt, Blé rouge de Bordeaux, du Kamut... et là, je suis en train de monter une Touzelle de Provence. J'ai démarré avec une poignée l'année passée ; cette année, j'en ai eu un seau, donc ça fait un petit rectangle et puis ça va remonter comme ça. Je pars avec une poignée ; le seigle, c'est pareil ; je suis allé le chercher en Italie, puis je suis revenu avec une poignée.* » Sa démarche s'étend aux variétés anciennes de légumineuses, pois chiche et lentille, aux variétés plus ou moins sauvages de lavandes. Ce passionné aime complètement sa terre caillouteuse et même il en apprécie les fossiles et les pierres aux formes variées.

Un autre agriculteur s'est installé il y a 35 ans dans les Alpes de Haute-Provence. Son choix de culture s'est arrêté sur quatre variétés, après en avoir essayé une trentaine. Il explique : « *Et puis en fonction de leur adaptation à l'ambiance pédoclimatique, d'une part, et puis de leur adaptation à la mécanisation... parce qu'on ne travaille plus à la faucille, on travaille à la moissonneuse batteuse ; il faut que le grain n'explode pas quand on le moissonne, ou qu'il ne tombe pas de l'épi dès qu'on le touche, et qu'il soit par terre au lieu d'entrer dans la machine... Il faut aussi qu'il soit facilement, enfin, facilement, oui, agréablement panifiable, avec au bout du compte un goût agréable... Bon, ça fait suffisamment de critères pour que, finalement, avec les surfaces limitées dont on dispose, on tourne là-dessus* ». Très militant, en ce qui concerne la santé ou l'agriculture biologique, il défend aussi une certaine idée de l'agriculteur, du paysan, autonome et responsable : « *On a assisté à l'extinction pour beaucoup après la seconde guerre mondiale, où, là, ça a été les engrais, ça a été les traitements. Bon, c'était le système qu'on connaît actuellement. Alors là, le paysan était*

devenu l'instrument entre les groupes de semenciers et de chimie, et ben voilà, on lui vendait ses semences, on lui vendait les engrais, on lui vendait les traitements. Il n'était plus qu'un pion là au milieu, ce que j'ai refusé avec un certain nombre de collègues. On a voulu reprendre notre autonomie. »

Quant à Gérard D., agriculteur à Mane (Alpes-de-Haute-Provence), il s'inscrit contre l'idée d'une recherche de rendements : « *Mon but, c'est que mon terrain soit équilibré, le plus vivant possible et qu'il y ait le moins d'herbes possible. Je n'ai pas de soucis majeurs de production, ni de maladies, pas de mildiou sur mes tomates, par exemple. Je pense que c'est dû à l'équilibre de mes sols* ». Il a une façon de suivre la terre en l'écoutant, avec amour, et gratitude pour ce qu'elle lui donne : « *Sur la parcelle de BMA de l'année dernière, il y a beaucoup de repousse, du coup, je ne sais pas si je vais semer dessus. Une année, ça m'est arrivé avec du seigle ; je n'ai rien ressemé et j'ai eu une belle récolte, même bien meilleure que celle que j'avais semée ! Depuis 23 ans que je suis là, dit-il encore, la différence de ma terre avec celle du voisin, qui cultive en intensif, se voit, elle a gagné environ 50 cm [en épaisseur] ».*

IV. VIABILITÉ DE L'ÉLÉMENT ET MESURES DE SAUVEGARDE

IV.1. Menaces sur la viabilité

Les principales menaces susceptibles de peser sur la viabilité de cette relance concernent différents aspects de cette filière, tant pour la production des blés (moins de rendement de ces variétés, dégâts dus à la faune sauvage sur les cultures, maladies des cultures, car certaines variétés paysannes sont plus sensibles à la rouille jaune, évolution de la législation dans un sens défavorable aux variétés non inscrites au catalogue, comme les variétés paysannes) que pour celle des pains (échec de la transposition des méthodes de panification des variétés paysannes chez les boulangers, difficulté à faire coïncider les pains fabriqués avec ces méthodes et les désirs des consommateurs).

Au plan du changement climatique, entre la plaine de la Durance et les collines de Vachères (Alpes-de-Haute-Provence), le pays de Forcalquier et les vallées de l'Encrême ou du Calavon, s'expriment des variations pédoclimatiques importantes ; les manières de cultiver, en particulier les céréales, doivent s'adapter à ces conditions.

Les terres de la plaine, profondes et irriguées grâce à l'eau de la Durance, ne se travaillent pas de la même façon que d'autres, plus difficiles, à même la roche-mère ou devant se satisfaire de l'eau du ciel. Dans les collines, loin des possibilités d'irrigation, la sécheresse estivale provoque des stress hydriques importants, sensibles parfois dès le printemps, ce qui entraîne des rendements plus faibles. La culture des céréales, présente dans tous ces secteurs, ne prend pas le même visage. Les pratiques culturelles diffèrent ainsi que les variétés.

Un autre élément intervient, qui préoccupe nombre d'agriculteurs : le changement climatique annoncé, dont on ne connaît pas encore vraiment les données exactes, mais dont les tendances commencent à se dévoiler. Ainsi, il semble que la région méditerranéenne se caractérisera par encore plus de chaleur estivale et une sécheresse printanière. Les variétés cultivées anciennement dans des conditions plus austères, ou d'autres qui viennent d'Espagne ou du Portugal, peut-être du Maghreb, peuvent offrir des solutions à tous ceux qui veulent anticiper l'avenir.

IV.2. Mise en valeur et mesure(s) de sauvegarde existante(s)

Modes de sauvegarde et de valorisation

Tous les entretiens qui ont servi de base pour l'ouvrage *Moissons de savoirs*, de Magali Amir sont sauvegardés à la sonothèque du musée-Ethnopôle de Salagon et au centre de

documentation du PNR du Luberon. Ils traduisent une transmission active, contemporaine, de pratiques nouvelles adaptées aux exigences actuelles.

Les entretiens pour la recherche d'Élise Bain sur le Blé meunier d'Apt sont aussi sauvegardés à la sonothèque de Salagon. Cette dernière recherche a permis en particulier de préserver les savoirs et savoir-faire conservés dans la mémoire des agriculteurs retraités, témoins d'une certaine société traditionnelle paysanne provençale et acteurs de ses pratiques culturelles.

De nombreuses collections de variétés anciennes/paysannes de céréales ou de blés sont aussi créées dans la région, selon les passions et le temps dégagé par les agriculteurs : ce sont souvent eux qui maintiennent vivantes ces collections, tel Henri Ferté, agriculteur passionné de blés anciens à Nîmes, ou à Longo Maï, près de Forcalquier.

La collection de variétés anciennes/paysannes de céréales, conservée au conservatoire botanique de Salagon et dont les graines sont semées à la volée tous les ans par François Tessari, responsable des jardins, constitue aussi une banque vivante de semences, qui s'enrichit d'année en année.

Le programme de culture du Blé meunier d'Apt, en disséminant chez les agriculteurs intéressés les grains de Blé Meunier d'Apt, a permis bien évidemment sa sauvegarde et son enrichissement. Dans le même sens, le programme d'essais en pleine terre en micro-parcelles chez Gérard Dumas et chez d'autres agriculteurs à qui la semence est donnée, dans le cadre de la convention liant l'association Agribio 04, Arvalis, PNR du Luberon et l'ITAB, permet de sauvegarder les semences de variétés anciennes et paysannes, de la région et d'ailleurs.

Actions de valorisation à signaler

De nombreuses actions de valorisation — journées, expositions, plaquettes, publications, films — sont liées à ces différents mouvements de relance de Blés tendres et de variétés anciennes de céréales en Luberon, afin de les faire connaître auprès du grand public et auprès d'autres agriculteurs.

En matière éditoriale, l'article sur les « Blés tendres bio en PACA : trois ans d'essais agronomiques pour mieux connaître les variétés adaptées » a été publié par la revue *ActuoBio*, bulletin régional des agriculteurs bio de Provence-Alpes-Côte d'Azur en automne 2017 (n° 4, dossier « Grandes cultures bio : Répondre aux défis techniques et climatiques pour sécuriser la production »). Deux plaquettes d'information ont été produites par l'association Agribio 04 et le PNR du Luberon : *Blé meunier d'Apt* et *Pain du Luberon au blé meunier d'Apt*.

Parmi les événements récents, citons, depuis 2017, dans le cadre des « Rendez-vous aux jardins » du ministère de la Culture, le focus proposé par le musée de Salagon (Ethnopôle) sur les céréales, où étaient exposés des bouquets de variétés issues du programme d'essai. Une « RencontrObistrot » sur le thème « Pains de boulangers », a été organisée avec l'ethnologue Mouette Barboff par le musée de Salagon aux bistrots du Pays de Lurs (23 mars 2018) et de Niozelles (Alpes de Haute-Provence) (24 mars 2018). Des séances d'information sont régulièrement proposées par Nathalie Charles et le PNR du Luberon aux producteurs sur la législation des semences. De même, une à deux fois par an, des réunions organisées par l'Institut technique de l'agriculture biologique (ITAB) restituent les résultats des essais du collectif Agribio04/ Arvalis / PNR du Luberon / ITAB. Des analyses sensorielles y sont aussi pratiquées concernant les pains fabriqués avec ces farines (23 mars 2017, 5 avril et 10 décembre 2018, 12 juin 2019). Mathieu Marguerie, agriculteur bio (association Agribio 04), intervient aussi sur la question de l'utilisation ou non du labour avec la possibilité d'utiliser des blés hauts en pailles et rustiques, capables de passer au-dessus d'un couvert végétal ou d'une luzerne, comme il l'a fait avec Nathalie Charles et Stéphane Jézéquel lors d'une présentation des essais de variétés de blé biologique dans les Alpes de Haute-Provence (Agribio04, Arvalis-Institut du végétal, PNR du Luberon, 1^{er} septembre 2017) ou d'un Forum européen sur les pratiques alternatives en agriculture (Maussane, 18 avril 2018).

Enfin, une exposition, intitulée « Histoires de blés », a été présentée du 1^{er} février au 2 avril 2018 au musée de Salagon (Ethnopôle) à Mane (Alpes de Haute-Provence) en partenariat avec le PNR du Luberon.

Modes de reconnaissance publique

La filière locale est tracée avec une labellisation, notamment par la marque du PNR du Luberon « Pains et farines bio de PACA », pour répondre à une demande de consommation et à une production.

Inventaires réalisés liés à la pratique

Deux inventaires ont été réalisés dans le cadre de ces études sur les savoirs et savoirs faire :

Magali Amir et Louise Baillet ont recensé en 2014 les pratiques agricoles (céréales et légumineuses) respectueuses de l'environnement sur le territoire du Luberon.

Par ailleurs, les pratiques de panification des variétés anciennes des paysans-boulangers et boulangers de la région PACA ont été recensées par Léa Queriot au cours de son stage de fin d'études de formation Ingénieur AgroSup Dijon, à Agribio04 (23 mars-6 septembre 2018). Le rapport de stage, intitulé *Structuration d'une filière biologique blé-farine-pain avec des variétés paysannes de blé tendre en région Provence-Alpes-Côte d'Azur*, est consultable à Agribio04 (Village Vert, 5 place de Verdun, 04300 Forcalquier).

IV.3. Documentation à l'appui

Bibliographie sommaire

BAIN Élise, *Le Blé meunier d'Apt. Éléments d'histoire et d'ethnologie du blé tendre dans le pourtour du Luberon*, rapport d'étude, Mane, Musée départemental ethnologique de Haute-Provence-Prieuré de Salagon, 2007, 95 p.

AMIR Magali et CHARLES Nathalie, *Moissons de savoirs. Paroles d'agriculteurs et pratiques agro-écologiques en Luberon*, Apt, Parc naturel régional du Luberon, 2015, 110 p.

AMIR Magali, BACHER Rémy, BARRET Philippe, BLETTERIE Xavier, BOURDREUX Lydia, CHARLES Nathalie et alii, *Vers l'agroécologie. Paroles de paysans*, Arles, Actes Sud, 2017, 200 p.

MERCIER Florent et PIREYRE Coralie, *Des Blés bios... diversité. Cinq années d'expérimentations sur les semences paysannes en Pays-de-Loire*, Angers, Coordination agrobiologique des Pays de la Loire, 2011, 92 p.

Filmographie sommaire

- *Les Blés d'or*, réal. Honorine Perino, prod. ADDOC, 2005, 35 min.

En ligne : https://www.canal-u.tv/video/cerimes/les_bles_d_or.9351

- *Blé meunier d'Apt. Du blé au pain, une histoire en Luberon*, réal. AVECC (projet de relance de variétés anciennes de céréales en Haute-Provence), prod. Agribio04, 2007, 7 min.

- *Les Hommes du Luberon. Un état d'esprit*, réal. Marie de Maissin et Veera Lehto-Michaud, prod. Manaba films, 2008, 13 min 38 sec.

En ligne : <https://www.dailymotion.com/video/x6h8woh>

- *Dans les blés. Des semences pour changer le monde*, réal. Harold Vasselin, prod. Pays des Miroirs et Tell Me Films, 2016, 60 min.

Sitographie sommaire

- BioGascogne sans gluten, Nous cultivons votre confiance :
http://biogascogne.com/resource/doc/CahierDesChargesSansGluten_BioGascogne.pdf (consulté en février 2019)
- Blog éco-citoyen « Le site spécialisé de la nature et de l'environnement » :
<http://www.eco-citoyen.org> (consulté en avril 2018)
- Groupement national interprofessionnel des Semences et Plants :
<https://www.gnis.fr> (consulté en avril 2018)
- Inventaire national du Patrimoine naturel :
<https://inpn.mnhn.fr/accueil/index> (consulté en février 2019)
- Le Pain Régalou, Interprofession Blé Farine Pain :
<http://www.regalou.fr/fr/produits-filiere/professionnel/pain-regalou.php>
- Le Raspaillou, le pain bio du Languedoc-Roussillon :
<http://raspaillou.fr/> (consulté en février 2019)
- Minoterie du Trièves :
<http://www.minoteriedutrièves.com/nos-produits/14-les-pains-speciaux>
- Moulin Pichard à Malijai :
<http://www.moulinbio-pichard.fr/wd180awp/wd180awp.exe/connect/moulinbiopichard>
- Moulin Saint Joseph à Grans :
<https://moulinsaintjoseph.wixsite.com/lemoulin/produits>
- Parc naturel régional de la Perche :
<http://www.parc-naturel-perche.fr/le-parc-en-action/developper-durablement/agriculture>
- Parc naturel régional du Luberon :
<https://www.parcduluberon.fr/>
- Portail de la Bio en Bourgogne :
http://www.biobourgogne.fr/chambre-froide-conserver-varietes-anciennes_152-actu_318.php (consulté en février 2019)
- Réseau Semences Paysannes :
<https://www.semencespaysannes.org> (consulté en avril 2018)

V. PARTICIPATION DES COMUNAUTES, GROUPES ET INDIVIDUS

V.1. Praticien(s) rencontré(s) et contributeur(s) de la fiche

- Blic (Thibaut), paysan boulanger à Forcalquier (Alpes-de-Haute-Provence),
tibiblok@hotmail.com

- Boissière (Claire), paysanne boulangère à Forcalquier (Alpes-de-Haute-Provence), claireboissiere@no-log.org
- Charles (Nathalie), chargée d'étude Promotion des produits agricoles du Luberon au PNR du Luberon, nathalie.charles@parcduluberon.fr
- Daumas (Gérard), agriculteur à Mane (Alpes de Haute-Provence), gerard-daumas@wanadoo.fr
- Guillot (Gérard), éducateur de santé et agriculteur à la retraite, à Montfuron (Alpes-de-Haute-Provence), gg214@sfr.fr
- Jézéquel (Stéphane), ingénieur régional Arvalis-Institut du végétal, s.jezequel@arvalisinstitutduvegetal.fr
- Marguerie (Mathieu), chargé des missions Animation, conseils et expérimentation en grande culture, Agribio 04 et Bio de PACA ; coordinateur technique, Agribio 04, mathieu.marguerie@bio-provence.org
- Monteau (Philippe), meunier au moulin de Grans (Bouches-du-Rhône), moulinstjoseph@wanadoo.fr
- Pichard (Stéphane), gérant des moulins Pichard, à Malijai (Alpes-de-Haute-Provence), s.pichard@moulinbio-pichard.fr
- Quériot (Léa), stagiaire en stage de fin d'étude, puis chargée de mission à Agribio 04, technicien2.agribio04@bio-provence.org

VI.MÉTADONNÉES DE GESTION

VI.1. Rédacteurs de la fiche

- Amir (Magali), botaniste et ethnobotaniste à Goult (Vaucluse), magali-amir@bbox.fr
- Fleming (Anaïs), chargée d'étude en ethnologie, Musée départemental ethnologique de Salagon (prieuré de Salagon, Mane), domylana@msn.com

Lieux(x) et date/période de l'enquête

En Vaucluse (Apt) et dans les Alpes-de-Haute-Provence (Forcalquier, Mane, Montfuron...) au printemps 2018.

VI.2. Enquêteur(s), chercheur(s) ou membre(s) du comité scientifique associé

La réalisation de cette fiche a été pilotée par l'Ethnopôle de Salagon. Un comité scientifique a été instauré pour le choix de la fiche, le suivi de sa réalisation et sa validation, constitué de :

- Bain (Élise), ethnologue, coordinatrice du séminaire d'ethnobotanique du musée de Salagon
- Chabert (Antonin), responsable de l'unité scientifique du musée de Salagon
- Fournier (Laurent-Sébastien), maître de conférences en ethnologie, Institut d'ethnologie méditerranéenne, européenne et comparative (IDEMEC), CNRS-Aix-Marseille Université
- Isnart (Cyril), ethnologue, chargé de recherches au CNRS, Institut d'ethnologie méditerranéenne, européenne et comparative (IDEMEC), CNRS-Aix-Marseille Université
- Lieutaghi (Pierre), ethnobotaniste, écrivain, membre du conseil scientifique du musée de Salagon, attaché au Museum d'histoire naturelle

- Mayer (Pauline), ethnologue, chercheuse indépendante

Le comité a été réuni à trois reprises, en janvier, juin et septembre 2018, sous la coordination de l'Ethnopôle de Salagon. L'appel à projets 2018 du ministère de la Culture (direction générale des Patrimoines) pour l'enrichissement de l'Inventaire national du Patrimoine culturel immatériel a permis de soutenir le recrutement de chercheurs vacataires.

VI.3. Données d'enregistrement

Date de remise de la fiche

29 juin 2019

Année d'inclusion à l'inventaire

2019

N° de la fiche

2019_67717_INV_PCI_FRANCE_00435

Identifiant ARKH

<uri>ark:/67717/nvhdhrrvswvk2m7</uri>