

Acteurs

Huskies Ces chiens polaires sont victimes du succès de «Game of Thrones» 20

Archie Les petits secrets qui entourent la naissance du comte de Dumbarto 29

Chronique Le cinéaste Lionel Baier a cherché à savoir l'heure à Rome. Pas simple 30



La revanche des boulangers à l'ancienne a commencé

● De plus en plus d'artisans boulangers et d'agriculteurs se tournent vers les méthodes ancestrales. Pour donner du goût à leurs produits, du sens à leur métier, et - peut-être - sauver un secteur en péril.

IVAN RADJA
ivan.radja@lematindimanche.ch

Olivier Hofmann, boulanger à Reconvilier (BE), ne se doutait pas, en relançant un pain de la région il y a dix ans, qu'il faisait office de précurseur. «Je voulais juste faire un pain du village, et mes recherches m'ont mené aux graines de petit épeautre, ou engrain, qui étaient cultivées depuis des millénaires, avant d'être abandonnées il y a cent ans pour des questions de rentabilité», raconte-t-il. Aujourd'hui, ce sont cinq paysans, dans un rayon de 10 kilomètres, qui le fournissent en engrain et en

épeautre. «Ces céréales doivent être décortiquées, car une enveloppe recouvre le grain», précise, l'un d'eux, Élie Hofmann, qui travaille en bio. Sa production est livrée directement à la boulangerie, et le prix fixé en accord entre les deux parties.

Autonomie

Stéphane Deytard, de la ferme du Petit Noyer à Suchy (VD), ne regrette pas le saut dans le bio et la découverte des céréales anciennes: «Avant on m'achetait les céréales, je les livrais chez de grands collecteurs et j'attendais le bulletin en fin de mois. Aujourd'hui, je vends ma production à des clients que je connais.» Comme d'autres agriculteurs, il approvisionne aussi nombre de clients qui font des pains vendus sur les marchés ou livrés à domicile. Ces nouveaux pains apparaissent un peu partout, à la boulangerie Raphaël à Gland (VD), ou à la Maison du Blé et du Pain à Échallens (VD), pour ne citer que ces deux exemples. Pour Raphaël Charles, chef de l'antenne romande de l'Institut de recherche de l'agriculture biologique FIBL, «l'objectif des →

Séverin Gerber (à g.), boulanger, et Gregory Wyss, chocolatier, récemment rejoints par le pâtissier Josselin Jacquet (à dr.), ont ouvert leur boulangerie-chocolaterie il y a deux ans à Yverdon-les-Bains (VD). Le succès a été immédiat.
Yvain Genevay

Publicité



Consacrez-vous à vos projets.
Nous assurons votre entreprise.

Nos produits d'assurance flexibles pour les petites et moyennes entreprises offrent une protection en cas d'interruption de l'activité ou de problèmes affectant les bâtiments et les équipements. Nous proposons également des assurances pour le personnel. Une solution adaptée à vos besoins est définie sur mesure pour votre entreprise. Parlez-en avec votre conseiller de la Vaudoise. Ensemble, nous trouverons la solution idéale.

Heureux. Ensemble.
www.vaudoise.ch

vaudoise
Assurances

→ petites exploitations est de retrouver une autonomie par rapport aux grandes centrales et ne plus dépendre de contraintes de production. Ceux qui choisissent cette voie sont clairement plus heureux».

Cette philosophie, née en France, tient en peu de mots: céréales anciennes, meule de pierre, et levain naturel. Et ses adeptes sont de plus en plus nombreux. Du côté des consommateurs d'abord, en quête de qualité, de goût, et d'une alimentation saine et traçable. «Avant, je ne savais pas où allait ma production», souligne Élie Grosjean. «Et j'ignorais d'où venaient mes farines», complète Olivier Hofmann. Certes, le rendement à l'hectare des anciennes variétés est trois fois moins élevé, et cela se répercute sur le prix: environ 6 fr. 40 la livre contre 3 fr. 20. «Mais on en mange moins car il est plus nourrissant, et il tient une semaine au lieu de sécher au bout de deux jours!» corrige Élie Grosjean. Et leur saveur est incomparable.

Les blés utilisés en Suisse sont recommandés par Swiss Granum en raison de leur taux de protéines, principalement de gluten. «Pour la catégorie Top, si ce taux est de 12,5%, l'agriculteur est payé au tarif, explique Élie Grosjean. S'il y en a moins, il y a un malus...» Le faible rendement des anciennes variétés est réhibitoire, confirme Stephan Scheuner, porte-parole de Swiss Granum. «Mais c'est surtout parce qu'elles ne comportent pas assez de gluten humide.»

Fermentation longue

Reste que l'utilisation du levain et la longueur de la fermentation peuvent soulager les personnes souffrant d'intolérance. «Une cliente m'a confié qu'elle avait enfin trouvé le pain qui lui convenait, après des années passées à s'en priver», témoigne Séverin Gerber, de la boulangerie-chocolaterie Gerber et Wyss, à Yverdon-les-Bains. Il y a deux ans, il ouvre avec le chocolatier Gregory Wyss son enseigne qui confectionne l'entier de sa gamme (pains, croissants, etc.) avec les céréales anciennes fournies par la Ferme du Petit Noyer. L'engouement est immédiat. Séverin Gerber en est persuadé, le retour aux méthodes ancestrales est «la solution pour éviter que le métier fonce dans le mur».

Résistance

La résistance s'organise autour du groupe d'intérêts Graines et pains, qui compte une cinquantaine de membres, agriculteurs, agriculteurs-meuniers, boulangers, boulangers-meuniers. «Nous allons monter une association afin de conseiller les agriculteurs qui veulent nous rejoindre, pour l'achat de la meule, ou la façon de faire ces pains. Nous sommes une dizaine actuellement en Suisse romande, et environ vingt sont d'ores et déjà intéressés», explique Stéphane Deytard. Graines et pains est appuyé par l'organisme Agridea pour le développement de l'agriculture. «Nous sommes mandatés par la Confédération pour les accompagner dans le développement de ce projet, pour la mise en réseau des différents acteurs», explique Marc Gilgen. Il s'agit par exemple d'aider les agriculteurs qui le souhaitent à acquérir et utiliser un moulin à meule de pierre. Mais de façon générale, il y a encore beaucoup à faire en termes de sensibilisation et d'information. Le comité Graines et pains entend aussi mettre l'accent sur la formation.



Les farines d'engrain ou d'épeautre sont produites à Suchy par Stéphane Deytard, sur son moulin à pierre.
Thierry Porchet

Rémy Beldam, professeur à l'École professionnelle de Montreux, insiste «sur ce retour à l'ancienne auprès des apprentis de 3e année». La formation, définie selon un plan cadre fédéral, «n'a pas changé depuis des décennies, et il faudra du temps pour qu'elle évolue», constate-t-il.

Hémorragie

La branche souffre de la concurrence de la grande distribution, et des importations de produits boulangers pré-cuits (130 000 tonnes selon la BCS, contre 4000 en l'an 2000), qui inondent le marché, des stations-services aux grandes surfaces, y compris certains artisans boulangers. En résulte une véritable hémorragie: l'Association des boulangers-confiseurs suisses (BCS) ne compte plus que 1488 membres «avec commerce», contre 4600 dans les années 80. «Nous estimons compter encore quelque 1000 entreprises membres dans dix ans», pronostique son directeur, Urs Wellauer. Pour la BCS, «l'utilisation de variétés anciennes de céréales est une chance pour les boulangeries-confiseries artisanales». Les boulangers doivent se diversifier, comme l'ont fait les chocolatiers ou les vigneron, renchérit Olivier Hofmann: «La branche opère de manière beaucoup trop uniforme, comme si l'on ne faisait du vin qu'avec du chasselas.»

«La banque de graines d'Agroscope contient des milliers de variétés de céréales»



CÉCILE BRABANT
Sélectionneur blé et responsable du laboratoire qualité à Agroscope

Combien de variétés de céréales conservez-vous à l'Agroscope?

Il en existe 6168 pour le blé, 2257 pour l'épeautre, des centaines pour le maïs, le triticale, l'orge, l'avoine, le seigle, l'engrain, l'amidonner. La collection

conserve aussi des plantes maraîchères, du soja, etc. Au total, il y a 12 810 variétés conservées! Notre banque de graines (www.bdn.ch) est ouverte aux agriculteurs et aux particuliers.

Les céréales anciennes ont-elles du succès?

Oui, nous avons de plus en plus de demandes, y compris de l'étranger. Je pense que c'est dû à leur goût particulier et leur couleur de mie jaune. Nous avons pu voir, en faisant des analyses sensorielles, que certaines variétés d'amidonner et d'engrain avaient un bon goût, un peu différent du blé. Nous les plantons en petites parcelles pour conserver l'état germinatif des graines, mais nous n'avons

pas un rôle de multiplicateur. Il revient à l'agriculteur. Nous sommes partenaires de certains d'entre eux pour tester ces graines en sols peu fertiles, c'est-à-dire sans ajout d'azote.

Swiss Granum ne recommande que 27 céréales pour 2019...

La liste pose des critères très stricts en ce qui concerne le rendement, les résistances aux maladies et la qualité boulangère, dont la teneur en gluten. Celle-ci est importante pour le secteur agroalimentaire, car une bonne teneur permet de travailler la pâte plus facilement au niveau industriel. Agroscope sélectionne aussi des variétés avec des teneurs en gluten variées, et certaines

sont intéressantes pour des utilisations particulières ou pour leur goût sans être recommandées pour l'ensemble de la production.

Les céréales anciennes n'y figurent pas. Pourquoi?

En partie parce que le rendement à l'hectare de ces espèces est faible et que leurs résistances sont parfois problématiques, en particulier à la verse (*ndlr: risque de se coucher au sol*). De plus, leurs pâtes à pain nécessitent une panification adaptée, avec un pétrissage peu intense et une longue fermentation.

Savoir ancestral Des pains savoureux et nourrissants

GLUTEN La teneur en gluten des anciennes variétés est très proche, voire légèrement plus élevée, que celle des variétés modernes, révèlent les analyses d'Agroscope. Comme le grain est constitué essentiellement d'amidon (>80%), la sélection pour améliorer le rendement des variétés a plutôt tendance à choisir celles dont les grains sont plus riches en amidon qu'en protéines. Donc au détriment de la teneur en gluten. Il existe, dans les variétés anciennes comme dans les modernes, une grande diversité de composition des gliadines et des gluténines, principales protéines du gluten. Les variétés modernes n'ont pas de nouvelles gluténines, car elles descendent de ces anciennes variétés.

NUTRITION L'engrain, par exemple, est l'une des rares plantes de nos contrées à contenir les huit acides aminés, comme le quinoa d'Amérique du Sud. Il est également riche en lutéine, d'où la couleur dorée, assez marquée, du pain.

LEVAIN Un pain à l'ancienne ne devrait contenir aucune levure. Les graines anciennes sont passées à la meule de pierre avec le germe (ce que ne fait pas la filière industrielle). Le levain naturel n'est pas vraiment contenu dans la farine elle-même, mais est directement élaboré à partir de cette farine et les enzymes qu'elle contient, ce qui permet d'y développer les levures sauvages et les lacto-bacilles, rendant le gluten plus assimilable par l'organisme. La levure utilisée communément a pour effet de gonfler la pâte, et la fonction du gluten est de retenir ce CO₂ généré par la fermentation.

FARINE Grâce au «circuit court» établi entre l'agriculteur et le boulanger, le pain peut être fait avec une farine moulue la veille, à la meule de pierre. Elle ne repose donc pas trois semaines, comme c'est le cas dans le cycle industriel. La pâte à pain, elle, repose en revanche 24 heures, et non deux à quatre (cycle industriel), ce qui favorise le travail des lacto-bacilles.

De haut en bas:
pains à l'amidonner, à l'épeautre et à l'engrain.
Yvain Genevay

Provenance, prix et mode d'achat

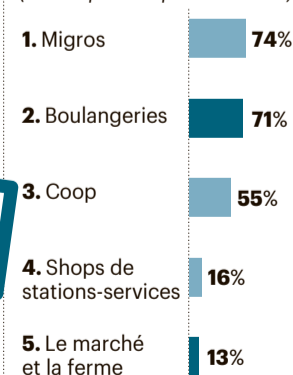
Nombre de boulangeries membres de l'Association des boulangers-confiseurs suisses (BCS)



Prix moyen d'une livre de pain



Lieu d'achat principal (cité en premier par les sondés)



Produits boulangers pré-cuits importés en Suisse

102 000 tonnes en 2018

4000 tonnes en 2000



SOURCE: BCS, RAPPORT INSTITUT LINK POUR L'ASSOCIATION PAIN SUISSE (2017), OFFICE FÉDÉRAL DES DOUANES
INFOGRAPHIE: O. HAENNI