

Dans le nord de la France, des paysans redonnent vie aux blés anciens

Dans les Hauts-de-France, des paysans ont réintroduit la culture de blés anciens et redonné vie à sa filière, du champ à la boulangerie en passant par le moulin. Ce choix revivifie les valeurs humaines et écologiques de l'agriculture paysanne.



Campagne-les-Boulonnais et Havrincourt (Pas-de-Calais), reportage

Didier Findinier a repris, voici plusieurs années, la ferme de ses parents à Campagne-les-Boulonnais, dans le département du Pas-de-Calais. Sur les 25 hectares à sa disposition, un cinquième seulement est réservé à la prairie, dont il vend l'herbe puisqu'il a abandonné l'élevage par souci de liberté. Il n'a pas éprouvé le besoin d'agrandir la surface cultivable, l'accaparement de terres supplémentaires ne l'intéresse pas.

Très vite attiré par l'agriculture biologique, il a effectué en 2009 un voyage au Burkina Faso afin de rencontrer des paysans ayant adopté les techniques de culture transmises par Pierre Rabhi. Il a ainsi vu les rendements de ces terres africaines tripler grâce à la traction animale, le compost et une intelligente gestion de l'eau.

"Je pouvais faire la même chose chez moi, affirme-t-il. Cette expérience m'a donné envie de me priver, de vivre sobrement et de travailler prioritairement à l'enrichissement de la terre, de lui redonner de la productivité en augmentant l'humus. Mes convictions religieuses m'amènent parfois à penser qu'il faudrait reconstituer le Jardin d'Eden."

Mais sa démarche est également politique puisque, par son engagement militant, à contre-courant d'une agriculture conventionnelle trop polluante à ses yeux, Didier Findinier souhaite "redonner toute leur noblesse aux petits paysans". Membre actif de la Confédération paysanne, il crée en 2012 l'Adearn (l'Association pour le développement de l'emploi agricole et rural dans le Nord de la France), inscrite avec d'autres associations pour le développement de l'emploi agricole et rural (Adear) de France au sein de la Fadear, fédération des Adear. Cette fédération est chargée, au nom de la Confédération paysanne, d'assurer une formation professionnelle aux futurs paysans.

"Nous nous sommes appuyés sur l'Adearn pour lancer la filière de blés anciens biologiques, précise Didier Findinier. Il fallait que cela reste entre les mains des paysans, car certains politiques ne comprennent que partiellement leurs initiatives."

"Avec mes blés anciens, je fais la nique à Monsanto !"

Pourquoi se consacrer à la culture des blés anciens ? En raison de leurs qualités, d'abord. Les semences de blés modernes ont été conçues pour répondre aux exigences nouvelles des boulangers qui souhaitent, aujourd'hui, travailler une pâte dont la levée est plus rapide.

"Ils offrent ainsi à leurs clientèles des pains aux apparences trompeuses, car excessivement gonflés et dont la mie blanche et souple n'apporte plus les éléments nutritifs souhaités", analyse Didier Findinier. "Avec les blés modernes, la molécule de gluten a été considérablement augmentée et par voie de conséquence **de nombreux consommateurs ont développé des allergies**. En revanche, le gluten du blé ancien est beaucoup plus digeste."



Didier Findinier a planté dans ses blés une haie champêtre, où se côtoient arbustes et arbres d'essence noble.

Quelques noms de ces variétés anciennes de blé adaptées aux écosystèmes locaux : Automne rouge barbu, Later, Picardie Deprez, Rouge d'Alsace. Les blés anciens présentent cette caractéristique de développer de grandes tiges (jusqu'à 1,70 m) contrairement aux blés modernes, qui ont été nanifiés de manière à ne pas se coucher lors des épisodes orageux et de garantir ainsi rendements et revenus. Les blés anciens, beaucoup plus hauts,

étouffent les mauvaises herbes et suppriment de fait l'usage des herbicides qui constituent une charge non négligeable pour les agriculteurs conventionnels, spécialisés dans la culture de blés modernes.

"Avec mes blés anciens, je fais la nique à Monsanto !" sourit Didier Findinier.

Certes, les grains de blé ancien sont moins nombreux et la paille en est plus abondante.

"Si celle-ci n'est pas vendue — car elle se monnaie moins bien —, elle peut néanmoins participer à la fabrication de l'humus", observe le paysan bio.

Toutefois, les semences de blés anciens s'améliorent avec le temps, à l'inverse de celles des blés modernes, qui perdent plus rapidement de leur vigueur.

"Par voie de conséquence, l'autonomie semencière des paysans est sauvegardée", souligne Didier Findinier.

"Redonner de l'abondance à la terre afin d'offrir à nouveau de la qualité aux consommateurs"

Il a adopté très tôt sur ses parcelles la technique de **l'agroforesterie**. Une rangée d'arbres, d'essences nobles, destinés à l'ébénisterie dans les prochaines années (sources de revenus futurs) ou au chauffage domestique, borde le champ. Elle est doublée d'une haie champêtre. L'ensemble offre ombre et fraîcheur lors des fortes chaleurs, protège les blés du vent, mais aussi des pesticides pulvérisés sans vergogne par les producteurs conventionnels voisins. De plus, les arbres enrichissent les sols en leur apportant chaque année de nouvelles matières organiques. Une seconde haie champêtre est également plantée parmi les blés qui, selon les dires de leur propriétaire, n'ont jamais été aussi beaux.

La première récolte eut lieu en 2012 et depuis, une dizaine de paysans, membres de l'Adearn, se sont lancés dans cette culture. Selon Didier Findinier, ils honorent de la sorte le savoir-faire des anciens. Les farines issues de ces blés sont testées par plusieurs boulangers des départements du Nord et du Pas-de-Calais qui, occasionnellement, participent aux réunions de l'Adearn. Les rendements, entre 35 et 40 quintaux à l'hectare seulement, sont inférieurs à ceux des blés modernes (facilement 80 quintaux à l'hectare). Mais ce qui est prioritaire pour Didier Findinier,

"est de redonner de l'abondance à la terre afin d'offrir à nouveau de la qualité aux consommateurs. L'aliment doit redevenir un médicament !"

"Un bon pain exige un boulanger en bonne forme ! Cela fait partie du projet bio"

Les dix hectares que loue de son côté Michel Carol Patin sont situés dans la petite commune d'Havrincourt, non loin du Cambrésis, à la frontière du département du Nord. Ses terres, cultivées selon les méthodes de l'agriculture biologique, ont été cette année divisées en deux parcelles, la première réservée au **sainfoin**, la seconde à la variété ancienne de blé dite Rouge de Bordeaux en raison de la coloration prise par le grain parvenu à maturité.



Michel Carol Patin dans son champ de blé Rouge de Bordeaux, à Havrincourt.

Michel Carol Patin est devenu paysan-meunier-boulangier au début des années 1990. Après avoir rencontré Didier Findinier, il a adhéré à l'Adearn et accepté de moudre son blé afin de restaurer de manière cohérente une filière agricole locale mise à mal par la modernité. Être à la fois paysan, meunier et boulanger réclame une certaine disponibilité, impose quelques sacrifices. Il lui est arrivé de travailler jusqu'à 20 heures par jour. Au milieu des

années 2000, un boulanger l'a remplacé pour produire quotidiennement, du lundi au vendredi, une centaine de pains vendus dans les boutiques proches d'Havrincourt, mais aussi à Arras, Cambrai et Lille.

"Un bon pain exige un boulanger en bonne forme ! Cela fait partie du projet bio", dit Michel Carol Patin.

Son boulanger commence donc tranquillement son travail dans le fournil à 8 heures et le termine vers 13 heures.

"Cent pains au levain par jour, c'est la limite humainement supportable."



Les fours à pain d'Havrincourt où sont cuits quotidiennement une centaine de pains.

La prise en compte de la crise écologique est essentielle chez lui. Il se livre au calcul suivant :

"Dans l'agriculture conventionnelle, il est possible de produire 100 quintaux à l'hectare. Mais la production de semences, l'usage d'engrais et de produits phytosanitaires, le travail de la terre qui occasionne une dizaine de passages du tracteur et de ses attelages, tout cela équivaut à la combustion de 600 litres de pétrole. Avec

l'agriculture biologique, les rendements sont inférieurs. Toutefois, les semences sont auto-produites, il n'y a ni engrais, ni produit phytosanitaire, la préparation des sols ne réclame que quatre ou cinq passages et quand les semis sont terminés, on ne revient plus au champ avant la récolte. La consommation de pétrole est divisée par dix, de plus le rapport entre les calories alimentaires obtenues et les calories fossiles utilisées est à l'avantage des premières ! Dans le système dit conventionnel, c'est l'inverse."

Malgré les difficultés financières et techniques, Michel Carol Patin préfère l'abnégation à l'abdication. Plus que jamais, il souhaite développer la filière alternative des blés anciens qui préserve les valeurs humaines et écologiques de l'agriculture paysanne.

► Lire aussi : [Les paysans-boulangers cultivent les graines de résistance](#)

Source : Didier Harpagès pour Reporterre

Photos : © Didier Harpagès / Reporterre

. chapô : Didier Findinier dans son champ de blé ancien à Campagne-les-Boulonnais.