

Languedoc-Roussillon : des pains à l'ancienne élevés à la campagne

GHISLAINE GUIBAUD

02/02/2014, 15 h 11 | Mis à jour le 02/02/2014, 18 h 05



Didier et Alexandra : "On remet en cause tout un système qui va de l'agriculteur au consommateur." (GHISLAINE GUIBAUD)

Les boulangers sans boutique se multiplient en région pour produire autrement. Exemples dans l'Hérault et l'Aveyron...

"Pour les deux fournées hebdomadaires, nous utilisons 30 fagots de chêne vert." Didier Granger et Alexandra Gainon sont boulangers depuis une dizaine d'années au Mas de Conquette, dans la garrigue héraultaise, à quelques kilomètres de Saint-Martin-de-Londres (Hérault). "Pour chauffer le four du mas que nous avons restauré, 3 h 30 sont nécessaires. Tout en travaillant au pétrissage, je reviens régulièrement pour mettre du bois", explique Didier, qui a appris le métier chez un boulanger bio du Gard.

"Bien sûr, c'est contraignant et ça demande d'être organisé, mais dès qu'il y a une belle journée, on va aux fagots. Nous renouons avec une tradition ancienne en ramassant les branches après les coupes, en accord avec les propriétaires forestiers."

Didier Granger : "On peut vivre en fabriquant 400 kg de pain par semaine"

Ils sont un groupe d'une dizaine de boulangers qui vivent en milieu rural dans l'Hérault et le Gard. Ce qui les caractérise c'est la cuisson au bois, le travail au levain naturel. "On est forcément en bio car sinon on ne pourrait pas faire des pains complets. Dans les farines non bio, tous les pesticides se stockent dans le son." Ils fabriquent peu de viennoiseries et n'ont pas de boutique.

"Ça permet de faire du pain sans investir dans une boulangerie, dans du matériel cher. C'est toute une philosophie. Il s'agit de rester petit, de maîtriser notre métier et de faire de la qualité", explique Didier. "On met dans la tête des jeunes qu'il faut avoir une boulangerie pour s'établir et qu'il faut s'endetter sur 20 ou 30 ans, alors qu'avec 30 000 €, on peut s'installer. Et vivre correctement en fabricant 400 kg de pain par semaine !" Didier et Alexandra, comme certains de leurs collègues, ont sauté le pas.

Le couple fait partie du réseau semences paysannes

Ils sont devenus paysans boulangers. "Nous consommons 8 tonnes de farine par an, ce qui correspond à 10 tonnes de blé et nous louons des terres à deux agriculteurs. Lorsqu'on aura reçu le moulin que nous avons commandé, on fera notre propre farine", précise Didier qui se fournit jusqu'à présent dans le nord de la France. L'objectif c'est la traçabilité, mais aussi de faire travailler des paysans locaux en bio et en direct, au prix juste. "Ça redonne un sens à leur métier et au nôtre aussi." Le couple fait partie du réseau semences paysannes qui promeut et défend les variétés anciennes. "On fournit aux agriculteurs qui travaillent avec nous des semences de touselles (variétés anciennes de blés méditerranéens), comme le meunier d'Apt."

Leur souhait, c'est que ces petites unités se multiplient

Ces boulangers sans magasin se réunissent de temps en temps pour partager leurs expériences. Ils groupent également certaines commandes : lin, tournesol, noix... Pas de concurrence entre eux. Ils ne cherchent pas à se développer mais à répondre à une demande locale, dans un rayon d'une trentaine de kilomètres. Leur souhait, c'est que ces petites unités se multiplient. Et c'est pourquoi ils encouragent l'installation de jeunes en leur donnant des conseils, en partageant leur expérience.

En fin de journée, les paniers bien remplis, Didier part faire sa tournée. Il livre des particuliers, une Boutique paysanne, une Amap (association pour le maintien d'une agriculture paysanne). Des clients qui ont changé leurs habitudes de consommation avec ce pain qu'il faut attendre, qui se conserve et ne finit pas à la poubelle.