

Du grain au pain

(François Kieffer)

« Il y a une dizaine d'années, j'ai commencé à cultiver une vieille variété de blé sur une base privée, d'une part par curiosité, d'autre part avec le désir de faire du pain savoureux et digeste. Entre-temps, je compte déjà plus de 60 variétés de blé différentes dans ma collection ainsi qu'une variété de seigle que j'ai moi-même sélectionnée.

Mon objectif est de contribuer non seulement à préserver la diversité de nos céréales mais aussi à la faire évoluer.

La motivation sous-jacente est la question de la valeur

nutritionnelle de nos céréales et de la qualité du pain qui l'accompagne. À mon avis, une bonne qualité du pain s'exprime d'une part par son goût, sa structure, sa valeur nutritionnelle et d'autre part par sa digestibilité.

Ma démarche dans la poursuite de cet objectif est de tester différentes variétés de céréales qui ont déjà disparu du marché officiel, quant à leur utilisation, sur leur valeur nutritionnelle et gustative, de les adapter à nos conditions pédoclimatiques et, finalement, de les améliorer par des mesures de sélection. D'après ma propre expérience, ces variétés ont un grand potentiel pour obtenir une qualité de pain élevée et devraient alors absolument être préservées. Mon travail avec les céréales comprend la culture (semis, culture, récolte, battage, nettoyage), la transformation (mouture, cuisson) et la sélection végétale (observation, sélection, tests des caractéristiques de panification et du goût ainsi que documentation).

De nos jours, les connaissances sur la culture des variétés de céréales anciennes et leurs caractéristiques spécifiques ont largement disparu ; la panification manuelle et lente avec le levain naturel est également devenue rare. Après un stage de formation chez un boulanger-paysan en France (Thierry Hermelin) et à force d'en faire chez moi régulièrement, la fabrication du pain au four à bois est devenue une routine pour moi. Parallèlement à mon expérience pratique de la culture céréalière et de la panification, j'organise régulièrement des cours de boulangerie, des conférences et des ateliers sur le sujet.

Dans une société où l'agriculture et la transformation sont devenues une production de masse, on perd également l'information sur la qualité de nos denrées alimentaires. Dans le domaine du blé, on est alors surpris par des phénomènes tels que l'intolérance au gluten et on n'en comprend pas les causes sous-jacentes. Le fait que les anciennes variétés de blé apportent une valeur ajoutée en termes de teneur en protéines bien digestes et en oligo-éléments ainsi que leur digestibilité particulière n'est pas si simple à communiquer aujourd'hui.

Depuis quelques années maintenant, j'ai commencé à cultiver les anciennes variétés sur de plus grandes parcelles d'essai avec l'aide de quelques agriculteurs biologiques intéressés. L'objectif est de produire et de transformer une certaine quantité de grain afin de permettre à d'autres personnes intéressées d'avoir accès à ce pain spécial et d'ouvrir un nouveau champ d'activité intéressant pour les agriculteurs impliqués.

Selon moi, la diversité variétale ne peut être sauvegardée et développée de manière cohérente que si leurs produits sont également commercialisés et peuvent donc servir comme denrées alimentaires. »

François Kieffer, entrepreneur, agriculteur, boulanger et semencier privé

