

Transformation de variétés paysannes de blé Atelier collectif de fabrication de torsades

Le groupe de paysans accompagné depuis 2 ans par l'ADEAR 37 est devenu Le Grain Libre. L'association lance ses « torsades paysannes », des pâtes de blé tendre de variétés anciennes, transformées dans le Sud Touraine.

En septembre 2015 sur le marché Convergences bio à Tours, le Grain Libre présentait pour la première fois au public tourangeau ses torsades. Didier Gibon, membre de l'association, raconte le projet.

C'est la première vente au public des torsades paysannes du Grain Libre ?

Didier Gibon : Jusqu'à présent, nous avons servi quelques AMAP et vendu les torsades paysannes au marché de Loches.

Aujourd'hui, à Convergences bio, nous préparons nos torsades avec des légumes et du fromage des fermes bio du coin. Les visiteurs peuvent goûter aux torsades en salade froide avec l'huile de cameline de Vincent Philippon ou en plat chaud, avec des shitakés de Sophie Crépin. Et nous vendons nos pâtes en sachets.

Peux-tu nous raconter l'histoire de ces torsades ?

Nous sommes six exploitations céréalières bio intéressées par les variétés paysannes : Bernard Baranger, Catherine et Pascal Joubert, Vincent Philippon, Jean-Baptiste Jamin et Emmanuel Gervais de Vert Colza, Sophie et Stéphane Crépin et moi. Nous voulions valoriser notre production, en créant de la valeur ajoutée par une transformation fermière. Au départ, [on pensait faire du pain pour la restauration collective](#). On a finalement bifurqué vers les pâtes. C'est plus simple sur le plan logistique.

En quoi ces torsades sont-elles différentes des pâtes habituelles ?

Nous travaillons avec des variétés anciennes de blés. C'est pour cette raison que notre association s'appelle Le Grain Libre ! Les variétés paysannes se démarquent des variétés commercialisées par les grands semenciers. Nous sommes sûrs d'éviter les variétés mutagénées. Nous reproduisons sur nos fermes des variétés anciennes et sélectionnons des variétés bien adaptées à l'agriculture biologique. En montant à 1,5 m, nos blés concurrencent mieux les mauvaises herbes que des blés à 60 cm. Pour cette année, nous avons retenu la variété Alauda. Et nous

avons mis une autre variété en culture pour la tester prochainement.



Une autre différence, c'est que nos torsades sont préparées avec du blé tendre. Les pâtes alimentaires sont habituellement préparées avec du blé dur. Le blé dur en bio et sous nos latitudes présenterait des risques : la récolte est tardive et risquerait d'être mouillée. Mais nous connaissons des pâtes de blé tendre. Nous avons fait des tests et sommes très contents de la tenue à la cuisson de nos torsades... et de leur goût !

Comment fonctionne l'association ?

Le Grain libre est une association à but lucratif. Collectivement, nous portons l'investissement, la fabrication et la commercialisation. Nous avons acquis un moulin Astrié à meule de pierre, fabriqué par un artisan qui vient de démarrer en Touraine, une extrudeuse d'occasion et un séchoir neuf. La CUMA de Saint-Bauld nous donne accès à une brosse pour dépoussiérer les grains. Notre atelier s'est installé dans une ancienne boulangerie de Nouans-lès-Fontaines.

Chacun d'entre nous a le plaisir de faire les pâtes. C'est chacun son tour ! Pour obtenir la certification « agriculture biologique » sur notre production, nous devons assurer une traçabilité impeccable : un lot de pâtes = un lot de blé. Sophie Crépin s'occupe plus particulièrement du suivi administratif et de la comptabilité.

Quel est le rôle de l'ADEAR 37 dans un projet collectif de commercialisation ou de transformation ?

Nous avons reçu de l'aide à la fois de l'ADEAR 37 et du GABBTO. Les animatrices nous ont donné un gros coup de main. Le GABBTO nous a notamment permis d'envisager la commercialisation de pain bio pour la restauration collective. L'ADEAR 37 et le GABBTO ont organisé des formations et des voyages d'études, en réponse à nos besoins. Et Sylvie Pinault, administratrice bénévole et référente « circuits courts » de l'ADEAR 37, est aussi très active dans le groupe.

Didier, tu participes à plusieurs groupes d'agriculteurs du réseau InPACT 37 : tu expérimentes les techniques culturales simplifiées (TCS) avec le GABBTO, les semences paysannes avec l'ADEAR 37 et maintenant la transformation collective avec le Grain libre....

Dès qu'il s'agit d'innover, tu es sur le coup ?

C'est peut-être de famille... Mon grand-père paternel a commencé à battre à la machine à la vapeur quand les autres en étaient au fléau. Au moment d'un plan Marshall, il s'est équipé très vite d'un tracteur. Mon père a été l'un des promoteurs du drainage des champs dans la région. J'ai commencé par les TCS. Je me suis mis aux variétés anciennes en rejoignant le groupe, mais mon frère Dominique

faisait déjà du maïs population avec des paysans de l'ADEAR 37.

Au delà de l'innovation, ce projet m'apporte la satisfaction de vendre en circuits courts. Nous sommes céréaliers, mais nous ne sommes pas bons qu'à vendre à vil prix. En m'en remettant à une coopérative pour la commercialisation, il y a quelque chose qui ne va pas. Nous ne voulons plus laisser aux autres le soin de faire la marge. La vente, c'est nouveau pour moi. Mais je suis persuadé que si on croit à son produit, c'est plus facile de vendre. Et ces pâtes, je sais qu'elles sont saines et bonnes.

Comment allez-vous commercialiser les produits du Grain libre ?

Nous proposons des paquets de 1 kg et 2 kg. Et aussi des sacs de 15 kg pour les AMAP, les cantines, les revendeurs qui font du vrac. Par exemple, Coop Nature, le magasin bio de Tours, pourrait les vendre en vrac [C'est chose faite depuis l'interview].

Nous avons aussi prévu de diversifier la gamme, en intégrant d'autres farines de nos productions (petit épeautre, seigle...) et en fabricant d'autres formes de pâtes. Et de nous équiper d'un deuxième moulin et d'une deuxième extrudeuse, pour une gamme sans gluten (sarrasin, millet).

Pour contacter le Grain libre : contact@legrainlibre.fr



ADEAR 37

L'Association pour le Développement de l'Emploi Agricole et Rural de l'Indre-et-Loire est issue d'une volonté paysanne de créer une structure qui porte les actions de développement local et des projets d'intérêt collectif qui ont des répercussions favorables sur l'emploi agricole et rural. Elle répond également à une demande de la société civile qui souhaite un rapprochement avec le monde paysan pour travailler à la dynamisation des territoires. Elle œuvre à la promotion et au développement de l'agriculture paysanne.

L'ADEAR 37 développe donc ses missions autour de trois pôles thématiques :

- > l'accompagnement à l'installation agricole ;
- > le développement des circuits courts ;
- > l'animation d'un réseau de fermes en agriculture paysanne.

Tel. 09 66 89 52 16 – contact@adear37.org - www.inpact37.org