

Master en fondements et pratiques de la durabilité

Les blés anciens en Suisse romande

En quête de biodiversité cultivée et d'autonomie : vers une redécouverte des rapports aux non-humains ?

Marie Eich

Sous la direction de la Prof. Valérie Boisvert



Juin – 2020

Ce travail n'a pas été rédigé en vue d'une publication, d'une édition ou d'une diffusion. Son format et tout ou partie de son contenu répondent donc à cet état de fait. Les contenus n'engagent pas l'Université de Lausanne. Ce travail n'en est pas moins soumis aux règles sur le droit d'auteur. À ce titre, les citations tirées du présent mémoire ne sont autorisées que dans la mesure où la source et le nom de l'auteur·rice sont clairement cités. La loi fédérale sur le droit d'auteur est en outre applicable.

Illustration de couverture : © **Fabien Thubert**, *Blés Anciens (amidonniers noirs späths Alpjewel) dans les champs aux alentours de la ferme des Terres-Rouges.*

« Never think you know all of the species involved in a decision. Corollary : Never think you speak for all of yourself. » (da Costa et Philip, 2008)



© Yann André

REMERCIEMENTS

Un mémoire de master est composé de lignes, qui elles-mêmes sont composées de traces. Ces traces ont été laissées par un enchevêtrement de rencontres affectives, d'échanges et de partages créatifs. J'ai eu la chance durant ce cheminement intellectuel d'être entourée par des personnes particulièrement inspirantes.

Tout d'abord, je tiens à remercier vivement Valérie Boisvert pour avoir eu la patience d'assurer la direction de ce mémoire et d'avoir été présente lors des moments de doute inhérents à tout travail de recherche. Ses remarques éclairantes m'ont été d'une aide précieuse pour avancer.

Je tiens aussi à remercier chaleureusement toute l'équipe du FIBL (antenne romande) qui m'a accueillie lors de mon stage et surtout Raphaël Charles pour son accompagnement et pour nos échanges fructueux.

Également un grand merci à Florence Betrisey pour son soutien et ses remarques pertinentes lors de l'avancée de mon travail, Jérémy Forney pour ses conseils ayant servi à la préparation de l'enquête de terrain et Marc Gilgen pour avoir facilité les échanges avec le groupe *Graines et pains*.

Mes remerciements vont également à toutes les personnes que j'ai rencontrées en entretien – Bertrand Comtesse, Cécile Brabant, Cédric Chezeaux, Didier Nicolet, Dario Fossati, Elie Grosjean, Fabien Thubert, Fabio Mascher, Gérald Tock, Grégory Wyss, Marc Haller, Olivier Hofmann, Olivier Mayor, Raphaël Schüpbach, Stéphane Challandes, Stéphane Deytard et Yann André – pour leur accueil chaleureux et les heures passées à discuter et sans qui ce travail n'aurait pu prendre forme de cette manière.

Toute ma gratitude va également à mes ami·e·s et relecteur·rice·s : Amélie Pochon, Loriane Perriard, François Yerly et Julien Furrer ; à qui je dois beaucoup et sans qui la vie serait bien moins drôle.

Je tiens à remercier tout particulièrement les personnes qui m'ont soutenue au quotidien avec une tendre bienveillance, la petite famille et Dada, qui ont su me rendre la vie si facile et joyeuse en ces jours de confinement et de travail acharné.

LES BLÉS ANCIENS EN SUISSE ROMANDE

EN QUÊTE D'AUTONOMIE ET DE BIODIVERSITÉ CULTIVÉE : VERS UNE (RE)DÉCOUVERTE DES RAPPORTS AUX NON-HUMAINS ?

RÉSUMÉ

La présente étude témoigne de l'engouement suscité par la redécouverte de variétés anciennes de blé en Suisse romande. La quête d'autonomie et le maintien de la biodiversité cultivée semblent être deux motivations centrales permettant d'expliquer l'intérêt pour la culture et la transformation de blés anciens en Suisse romande.

Par la mobilisation d'approches originales s'inscrivant dans le champ académique des humanités environnementales et par une enquête de terrain de type socio-anthropologique, la présente étude oriente l'analyse sur l'émergence de réseaux alternatifs et la mise en place de filières artisanales au travers desquelles les blés anciens sont transformés en pain. Ce travail s'interroge sur l'altérité et l'artisanat supposés de ces réseaux et sur les éléments contribuant à leur définition.

Au travers de rencontres, d'échanges, d'observations, de réflexions et d'analyses, le présent mémoire de master démontre qu'une multitude de relations enchevêtrées entre humains – mais aussi et surtout avec divers non-humains – participent à l'élaboration du caractère alternatif des filières artisanales et des réseaux qui les mettent en place en Suisse romande.

Mots-clés : blés anciens, non-humains, objets techniques, humanités environnementales, charisme, savoir-faire techniques, diversité cultivée, autonomie, qualité boulangère, *multispecies studies*, anthropologie des techniques, artisanat.

ANCIENT WHEAT IN FRENCH-SPEAKING SWITZERLAND

*IN SEARCH OF AGRODIVERSITY AND AUTONOMY : TOWARDS A (RE)DISCOVERY
OF THE RELATIONSHIP WITH NON-HUMAN ?*

ABSTRACT

The present study is evidence of the enthusiasm generated by the rediscovery of ancient wheat varieties in French-speaking Switzerland. The quest for autonomy and the maintenance of cultivated biodiversity seem to be two central motivations that explain the interest in the cultivation and processing of ancient wheat in French-speaking Switzerland.

By mobilizing original approaches within the academic field of environmental humanities and by a socio-anthropological field survey, the present study focuses its analyses on the emergence of alternative networks and the establishment of craft sectors through which ancient wheat is transformed into bread. This work questions the supposed alterity and craftsmanship of these networks and the elements contributing to their definition.

Through encounters, exchanges, observations, reflections and analyses, this master's thesis demonstrates that a multitude of intertwined relationships between humans - but also and above all with various non-humans - contribute to the development of the alternative character of craft sectors and the networks that set them up in French-speaking Switzerland.

Keywords : ancient wheat, non-human, technical objects, environmental humanities, charisma, skills, agrodiversity, autonomy, baking quality, *more-than-human* approach, craftsmanship.

AVERTISSEMENTS

Dans ce mémoire, j'opte pour une écriture aussi inclusive que possible en utilisant des termes neutres ou, lorsque cela n'est pas possible, le point médian (·). Quand j'utilise des pronoms personnels, je les double : il/elle et ils/elles (ou inversement). J'ai fait ce choix, malgré le fait que les métiers dont je rends compte dans la présente recherche sont encore beaucoup exercés par des hommes. Seulement, il existe aussi des femmes paysannes, agricultrices, boulangères et meunières. C'est également du vécu de ces femmes que j'avais envie de rendre compte dans ce travail ; et je suis convaincue que c'est aussi et surtout par l'écriture que l'on change les imaginaires.

Sur un tout autre sujet, j'ai choisi d'utiliser la terminologie « blés anciens » pour rendre compte de plusieurs espèces du genre *triticum* telles que les amidonniers, les blés poulards, les épeautres, les engrains qui ne sont pas véritablement des « blés tendres » ou des « froments », mais qui renvoient à la même réalité vécue, aux mêmes pratiques, aux mêmes discours.



Ce travail de mémoire a été mené en synergie avec l'Institut de recherche de l'agriculture biologique (FiBL- antenne romande). Grâce à un engagement en tant que stagiaire, j'ai pu bénéficier d'un cadre stimulant et d'échanges constructifs pour mener mes recherches.

L'étude menée ci-dessous s'inscrit dans le contexte du projet *CerQual* partageant avec ce dernier un intérêt certain pour les blés anciens en Suisse romande. Cette collaboration a facilité la prise de contact avec plusieurs interlocuteur·rice·s et j'ai pu m'appuyer sur des recherches menées par Raphaël Charles et Marina Wendling ainsi que sur des matériaux de terrain récoltés par différent·e·s stagiaires, comme Virginie Grivel et Charlotte Savoyat, pour lancer mes propres recherches.

Je remercie encore sincèrement l'ensemble des collaborateur·rice·s pour leur disponibilité et leur sympathie.

LISTE DES ACRONYMES

ACW : Agroscope Changins-Wädenswil

AGRIDEA : Association suisse pour le développement de l'agriculture et de l'espace rural

ADPIC : Accord sur les aspects des droits de propriété intellectuelle qui touchent au commerce

ARDEAR AURA : Association régionale pour le développement de l'emploi agricole et rural en Auvergne-Rhône-Alpes

ART : Agroscope Reckenholz-Tänikon

ASS : Société coopérative des sélectionneurs

CDB : Convention sur la diversité biologique

COV : Certificat d'obtention végétale

CPC : La Commission pour la conservation des plantes cultivées

DB : Déclaration de Berne

DSP SA : Delley semences et plantes SA

EM : Établissements multiplicateurs

ESA : European Seed Federation

FAO : Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture

FIBL : Institut de recherche de l'agriculture biologique

IFS : International Seed Federation

ISP : Information suisse sur le pain

OEB : Grande Chambre de recours de l'Office européen des brevets

OFAG : Office Fédérale de l'agriculture

OFS : Office Fédérale de la statistique

OGM : Organismes génétiquement modifiés

OMC : Organisation mondiale du commerce

OSP : fenaco Winterthur

PAC : Politique Agricole Commune

PB : Paysan·ne-boulangier·ère

RSP : Réseau Semences Paysannes

RPGAA : Ressources phytogénétiques pour l'alimentation et l'agriculture

SEMAG : Saat und Pflanzgut AG

SGD : Saatzucht Düringen

TRIPAA : Traité international sur les ressources phytogénétiques pour l'alimentation et l'agriculture de la FAO

UPOV : Union pour la protection des obtentions végétales

TABLE DES MATIÈRES

1. INTRODUCTION.....	4
1.1. Les grandes transformations du monde agricole au cours du XXème siècle. 5	5
1.1.1. Régime de propriété et accords internationaux.....8	8
a. <i>Le Catalogue officiel des variétés.....</i>	<i>8</i>
b. <i>Le système COV.....</i>	<i>9</i>
c. <i>La situation en Suisse.....</i>	<i>10</i>
d. <i>Les accords internationaux.....</i>	<i>11</i>
1.2. Le « renouveau » paysan.....	12
1.2.1. Les Semences Paysannes et les blés anciens : Une définition.....14	14
1.3. La filière des céréales ou la transformation des grains de blé en pain.....	18
1.3.1. Les particularités de l'agriculture suisse.....18	18
1.3.2. La filière des céréales (en Suisse romande).....19	19
a. <i>Généralités.....</i>	<i>19</i>
b. <i>Précisions quant au fonctionnement des filières conventionnelles en Suisse romande.....</i>	<i>19</i>
1.4. Des blés anciens en Suisse romande ?.....	20
2. LES BLÉS ANCIENS DANS LA LITTÉRATURE SCIENTIFIQUE.....	22
2.1. Les blés anciens en sciences humaines et sociales.....	24
2.1.1. Les approches quantitatives.....24	24
2.1.2. Les approches qualitatives.....24	24
a. <i>La conservation des variétés anciennes de blé : Réinventer les rapports aux vivants (humains / non-humains).....</i>	<i>25</i>
b. <i>Les variétés anciennes de blé panifiable : vers une reconsidération de l'ensemble de la filière.....</i>	<i>28</i>
3. PROBLÉMATISATION ET ÉCLAIRAGES THÉORIQUES.....	31
3.1. Interrelations et objets techniques.....	35
3.1.1. Médiation technique.....36	36
3.1.2. Habileté (<i>skills</i>) ou savoir-faire technique.....37	37
3.2. Du « bons à manger » au « bons à vivre avec » : les <i>multispecies studies</i> et les ethnographies interespèces.....	38
3.2.1. L'affect.....41	41
3.2.2. Le charisme.....42	42
3.2.3. La qualité.....44	44
3.3. Objectifs de l'étude.....	44
3.4. Hypothèses de recherche.....	46
4. MÉTHODOLOGIE.....	47
4.1. De la théorie à la pratique.....	47
4.1.1. Temporalités de l'étude.....48	48
4.1.2. Présentation des outils de récolte des données.....49	49
a. <i>L'observation participante.....</i>	<i>50</i>
b. <i>Les entretiens semi-directifs.....</i>	<i>54</i>
4.1.3. Précisions quant aux personnes rencontrées en entretien.....56	56
4.2. Les Enjeux de l'enquête de terrain socio-anthropologique /ethnographique	57
4.3. Méthodes d'analyse.....	59
4.3.1. <i>Précisions quant aux méthodes de rédaction dans la partie analytique.</i>	<i>62</i>
5. RÉSULTATS ET DISCUSSIONS.....	63

5.1. Le(s) Portrait(s) Romands(s)	64
5.1.1. Profils.....	64
5.1.2. Trajectoires professionnelles.....	66
5.1.3. Motivations.....	70
<i>a. La Diversité</i>	70
<i>b. L'Autonomie</i>	73
<i>c. Par-delà autonomie et biodiversité cultivée. Vers une recherche de cohérence et de qualité</i>	75
i. Créer du lien.....	75
ii. En quête de sens : Vers une reconsidération du métier.....	75
iii. Vers une redéfinition de la qualité (boulangère).....	76
5.1.4. Conclusion du chapitre « portrait ».....	78
5.2. L'organisation sur le territoire et les pratiques des paysans et/ou boulangers romands	79
5.2.1. L'organisation sur le territoire.....	79
5.2.2. Les pratiques.....	84
<i>a. Des paysans</i>	84
<i>b. Des boulangers</i>	87
5.2.3. Conclusion du chapitre « Territoire et pratiques ».....	89
5.3. Des communautés multi-spécifiques : interactions affectives entre objets techniques, hybrides et vivants	91
5.3.1. Les semences & les plantes de blés anciens.....	91
<i>a. Les caractéristiques physiques et agronomiques des blés anciens : manifestations du charisme écologique</i>	92
<i>b. La beauté des blés anciens : manifestations du charisme esthétique</i>	94
<i>c. Les caractéristiques nutritives et sensibles des blés anciens : manifestations du charisme corporel</i>	96
<i>d. L'attrait pour les terroirs et les curiosités régionales : manifestations du charisme patrimonial (ancestral)</i>	98
<i>e. Ces non-humains qui coproduisent le territoire</i>	99
5.3.2. Les maladies.....	101
5.3.3. Le moulin Astrié.....	103
5.3.4. Le levain.....	107
5.3.5. Le pétrin.....	111
5.3.6. Le four (à bois).....	113
5.3.7. Conclusion du chapitre « non-humains ».....	116
6. SYNTHÈSE	119
6.1. Retour sur les hypothèses et réponse à la question	119
6.1.1. Discussion de la première hypothèse.....	119
6.1.2. Discussion de la deuxième hypothèse.....	121
<i>a. Reconsidération des rapports aux vivants non humains</i>	121
<i>b. Reconsidération des rapports aux vivants humains</i>	122
<i>c. Reconsidération des rapports aux non-humains techniques</i>	123
<i>d. Redéfinition de la notion de qualité</i>	124
<i>e. Reconsidération du lien de causalité de la seconde hypothèse</i>	125
6.1.3. Discussion de la troisième hypothèse et réponse à la question de recherche.....	127
6.2. Limites et difficultés de la recherche	130
6.2.1. Difficultés rencontrées.....	130
6.2.2. Limites de la méthode.....	130
6.2.3. Limites théoriques.....	132

6.3. Apports et perspectives.....	132
7. CONCLUSION.....	134
BIBLIOGRAPHIE.....	139
ANNEXES.....	152
Annexe 1 : Canevas d’entretiens.....	152
Annexe 2 : Liste des objectifs.....	157
Pour les paysans.....	157
Pour les boulangers.....	160
Annexe 3 : Tableau des données biographiques des personnes rencontrées en entretien.....	162
Annexe 4 : Programme de la journée à Agroscope.....	163
Annexe 5 : la politique agricole suisse.....	164
Annexe 6 : Sélection, Multiplication et commercialisation des semences certifiées en Suisse.....	166
<i>Sélection du blé en Suisse romande.....</i>	<i>166</i>
<i>La multiplication et la commercialisation des semences en Suisse.....</i>	<i>166</i>
Annexe 7 : Législation semencière suisse.....	170
Annexe 8 : Précisions sur les acteurs institutionnels présents dans la filière des céréales en Suisse.....	172

1. INTRODUCTION

Dans le courant du mois de janvier 2017 sortait dans les salles de cinéma de Suisse romande le film *Révolution Silencieuse*. Ce documentaire, réalisé par Lila Ribbi, raconte l'histoire d'un paysan du Jura vaudois, Cédric Chezeaux, qui « *décide d'être fidèle à ses convictions et de redevenir auteur de sa vie.* » (Agora Films et Tipi'mages Productions, 10.09.2019). Pour ce faire, il choisit d'entrer dans une transition à l'échelle de son exploitation agricole en vendant son troupeau de vaches et en commençant à cultiver des variétés anciennes de blé. Pourquoi un tel changement ? Et pourquoi vouloir cultiver des variétés anciennes de blé et non pas des blés modernes ? À quoi renvoie l'utilisation de ces terminologies « anciens/modernes » ?

Grâce à ce changement radical, Cédric Chezeaux « *se libère de la grande distribution* » (Duvillard, 06.02.2017). Lui-même se considère producteur d'« *une nourriture vivante, saine, pleine de saveurs* » (Agora Films et Tipi'mages Productions, 10.09.2019), ainsi qu'acteur à part entière « *dans la préservation d'un patrimoine, la biodiversité semencière, mise à mal par les géants de l'agroalimentaire* » (*ibid.*).

Plusieurs éléments ressortent du discours de ce paysan vaudois. Tout d'abord, la crise de la biodiversité qui est l'une des manifestations les plus criantes de l'ère dans lequel l'humanité semble s'engouffrer sans demi-mesure : l'Anthropocène¹. Parallèlement à cela, Cédric Chezeaux dit vouloir redevenir auteur de sa vie et s'affranchir de l'industrie semencière et des filières conventionnelles ainsi que d'une agriculture destructrice.

Qu'est-ce qui est destructeur dans l'agriculture actuelle ? Et pourquoi vouloir s'opposer à des filières déjà bien établies ?

1 Il semblerait que « nous » – les êtres humains, mais aussi l'ensemble des espèces animales, végétales et minérales sur cette planète – sommes entrés dans une nouvelle séquence de l'histoire de la Terre. Paul Crutzen (2000) a proposé le nom d'« Anthropocène » pour qualifier « *an age in which human industry has come to equal or even surpass the processes of geology, and in which humans in their attempt to conquer nature have inadvertently become a major force in its destruction* » (Haraway, Ishikawa, Tsing et al., 2016 : 535). Ses origines restent encore incertaines – débuts de l'agriculture et de la sédentarisation ? déploiement du capitalisme ? arrivée de la machine à vapeur ? grande accélération de 1950 ? – et suscitent de nombreux débats au sein de la communauté scientifique (Haraway 2016 ; Bourg, 2018 ; Bonneuil et Fressoz, 2013). Par contre, les conséquences de l'Anthropocène pour l'ensemble des êtres vivants sont beaucoup moins discutables. Au-delà des questions épistémologiques qu'il soulève, l'Anthropocène met en exergue les limites des considérations communément admises et véhiculées dans la société occidentale moderne sur les capacités humaines à « s'extraire » de la nature pour mieux la maîtriser (Bourg, 2018). « *Nous n'avons jamais été modernes* » selon Bruno Latour (19911) et penser l'Anthropocène et les limites que cela induit sur les activités humaines permet de réinscrire les êtres humains dans leurs milieux « naturels » tout en reconsidérant les rapports d'interdépendance qu'ils/elles entretiennent avec les autres espèces vivantes et les techniques (Bonneuil et Fressoz, 2013), communément nommés « les non-humains » dans le champ académique des humanités environnementales (Blanc, Demeulenaere et Feuerhahn, 2017).

C'est ce que nous allons chercher à comprendre dans les pages qui vont suivre : l'intérêt pour les variétés anciennes de blé, les changements majeurs opérés dans le secteur agricole depuis la Seconde Guerre mondiale, les débuts de la sélection moderne, l'industrialisation des filières des céréales, la géopolitique des semences, la crise de la biodiversité – principalement cultivée – et les luttes paysannes.

1.1. LES GRANDES TRANSFORMATIONS DU MONDE AGRICOLE AU COURS DU XX^{ÈME} SIÈCLE

Depuis le début du siècle dernier, et cela s'est accéléré après la fin de la Deuxième Guerre mondiale, le monde agricole occidental a subi d'importantes mutations. Avant ce tournant fondamental dans l'histoire de l'agriculture, les paysan·ne·s reproduisaient chaque année leurs propres semences sur la ferme soit en ressemant telle quelle une partie de leur récolte (sans distinction), soit – dans le cas du blé – en sélectionnant les plus beaux épis² pour ne replanter que ceux-ci l'année suivante. Elles/ils n'utilisaient pas de produits chimiques dans leurs cultures et ils/elles avaient peu recours à des machines agricoles. Ces pratiques n'ont pas totalement disparu au cours du XX^{ème} siècle et certains de ces savoir-faire sont repris aujourd'hui par des réseaux « paysans »³ (cf. chapitre 1.2.).

Au sortir de la Seconde Guerre et de ses famines, les États souverains (européens) ont réorganisé les chaînes d'approvisionnement à l'échelle nationale afin de subvenir le plus rapidement possible aux besoins en nourriture de leurs populations (Hébrard, 2018 ; Bonneuil et Thomas, 2012). Dès lors, et pour donner suite aux innovations technologiques liées à l'effort de guerre, les États se sont progressivement tournés vers un type d'agriculture « productiviste » au détriment des modèles traditionnels d'agriculture familiale. Cela s'est traduit par l'augmentation des surfaces de production, la

2 « L'épi est une inflorescence complexe qui se développe à la partie terminale de la tige de blé. » (Rousset, 2010 :346-347). Cette technique se nomme « sélection massale » et elle évolue en fonction des besoins des paysan·ne·s. Certain·e·s sélectionnent les épis les plus fournis, d'autres ceux avec une paille plus importante, d'autres encore sélectionnent les plus résistants aux maladies ou aux intempéries, etc. En d'autres termes, les critères de sélection sont variables d'un·e paysan·ne à l'autre.

3 Dans le présent mémoire, et comme illustré plus bas, une distinction est faite entre « paysan·ne·s » (agriculteur·rice·s) et exploitant·e·s agricoles. En accord avec les propos de Demeulenaere et Christophe Bonneuil (2010 : 74) : « plus que la volonté de retrouver une véritable continuité avec les sociétés paysannes d'avant-guerre, la référence contemporaine à la paysannerie est pensée pour marquer la rupture avec la figure de l'« exploitant agricole » construite après-guerre dans le contexte de modernisation agricole. ». Autrement dit : « on trouve bien dans les mouvements paysans contemporains une filiation revendiquée avec le passé, mais cet affichage témoigne d'abord et surtout d'une prise de distance avec l'idéologie du progrès et son orientation exclusive vers un avenir technologique pensé comme meilleur. La référence à la paysannerie sonne comme un manifeste, celui du rejet du modèle productiviste, et la valorisation de la « tradition » comme une ressource politique et identitaire. » (Demeulenaere et Bonneuil, 2010 : 90).

rationalisation des méthodes de culture, la mécanisation des pratiques agricoles avec l'utilisation accrue des tracteurs et autres engins divers⁴, l'augmentation des rendements par l'usage de fertilisants de synthèse (surtout de l'azote minéral) et de produits chimiques⁵, et par l'introduction de plantes « améliorées » dans les champs agricoles grâce aux avancées dans le domaine de la génétique et aux progrès de la sélection (Fossati et Brabant, 2003 ; Hébrard, 2018 ; Chable, 2018 ; Brac de la Perrière, 2014). En l'espace d'un demi-siècle, les rendements de blé à l'hectare ont plus que doublé. Un autre exemple : en 1850 un blé en Suisse donnait 13 dt/ha contre plus de 60 dt/ha aujourd'hui (Fossati et Brabant 2003).

L'augmentation des rendements et l'introduction des plantes améliorées dans les cultures sont grandement corrélées à l'émergence de la sélection professionnelle (Chable, 2018 : 65) et du concept de « variété » au début du siècle dernier. La variété est le « *rang inférieur de celui de l'espèce. Une variété est une population homogène, possédant des caractères propres, (...)* » (Stegassy et Bolognini, 2018 : 238), cette notion reflète l'obtention de « lignées pures⁶ », plus homogènes et stables issues de la méthode de sélection généalogique⁷ (Bonneuil et Thomas, 2012 ; Brac de la Perrière, 2014).

L'arrivée des variétés en lignée pure marque un tournant majeur dans l'histoire de la sélection et induit des changements considérables dans les relations entre les paysan·ne·s et les plantes et plus largement dans leurs rapports à la nature (Demeulenaere, 2013 ; Chable, 2018). Les plantes deviennent des objets standardisés, maîtrisables et prédictibles ainsi qu'adaptés aux nouvelles méthodes agricoles, car c'est bien une nouvelle manière de produire⁸ qui se met en place au cours du XX^{ème} siècle. Ce n'est plus les paysan·ne·s qui

4 Corrélée à l'accessibilité aux énergies fossiles.

5 « *Ce nitrate c'est l'explosif. Et cet explosif-là, on s'en est servi durant la guerre de 14', et c'est dans les endroits où il y a eu le plus de morts dans les tranchées que la végétation est devenue magnifique. Et c'est à partir de ce moment-là qu'on a proposé ces réserves de nitrate à l'agriculture. Mais ça ne s'est pas mis en place entre les deux guerres, ce n'est qu'après la Deuxième guerre de 40' qu'on a tout de suite augmenté le rendement* » (Bernard Ronot, 18.08.2011).

6 « *Une lignée pure est une souche dont tous les individus ont un génotype presque identique. On en obtient une en pratiquant l'autofécondation (la fécondation par son propre pollen) forcée sur environ huit générations. (...) Une variété en lignée pure est le contraire d'une population au sein de laquelle la pollinisation s'effectue librement* » (Brier et le Groupe blé de l'ARDEAR, 2019 : 188).

7 Cette méthode consiste à semer séparément la descendance de chaque plante/épi, contrairement à la sélection massale pratiquée par les agriculteur·rice·s qui mélangent les meilleurs épis de chaque récolte pour l'année suivante (Bonneuil et Thomas, 2012). « *Les caractères d'une plante peuvent être prédits en fonction de ceux de ses géniteurs, il devient possible de modifier des plantes en fonction des besoins en faisant se reproduire deux blés aux caractéristiques différentes (...)* » (Brier et le Groupe blé de l'ARDEAR AURA1, 2019 : 25).

8 « *On cherche par exemple aujourd'hui à obtenir des variétés au plus haut rendement possible, adaptées à la mécanisation et supportant de fortes doses d'engrais chimiques et de pesticides. L'adoption de ce genre de variétés par les agriculteurs suppose qu'ils aient fait le choix de l'agriculture moderne, intensive et productiviste. La définition technique des semences porte donc en elle-même un choix de développement et les relations sociales qui lui sont attachées* » (Trojman, 2008 : 1343).

multiplient leurs propres semences, mais les scientifiques qui les sélectionnent et les améliorent ; les paysan·ne·s se contentent de les mettre en terre pour produire des biens alimentaires.

*« En détachant la semence des variations de son espace (le champ, le terroir...) et des variations temporelles (changements climatiques, évolution des sols...), la variété de lignée pure répond, au contraire, aux besoins de prévisibilité industrielle, rationalisés par la science. **En ce sens, la sélection variétale participe à un mouvement plus ample : celui de la modernisation agricole par l'artificialisation.** Ce processus conduit la semence-variété à l'uniformité, l'homogénéité et la stabilité. Ainsi conçue dans un paradigme fixiste et de prédictibilité, **la notion de variété devient la pierre angulaire, le cadre cognitif et normatif du système semencier.** » (Hermesse et al., 2018)*

D'après Henri Mendras (1984), l'introduction des plantes améliorées marque un tournant décisif dans les systèmes agricoles et surtout la « fin des paysans » qui céderont leur place aux « exploitants agricoles ». C'est tout un système technique qui se met en place associant variétés améliorées, engrais azotés et produits phytosanitaires rendant les agriculteur·rice·s dépendants et souvent endettés (Demeulenaere, 2013). Les semences améliorées portent en elles un déterminisme technologique, car lorsque les agriculteur·rice·s essaient de les ressemer l'année suivante elles donnent de très mauvais rendements incitant ces dernier·ère·s à devoir en racheter chaque année en plus de produits chimiques, des fertilisants à base d'azote minéral et de machines pour devenir plus performant·e·s et avoir de meilleurs rendements (Bonneuil et Thomas, 2012).

D'autant plus qu'au fil des générations les exploitant·e·s agricoles n'ont pas nécessairement transmis les savoir-faire paysans liés à la multiplication des semences à la ferme (Demeulenaere, 2013). *« En effet, la professionnalisation après-guerre de la sélection, de la multiplication et de la commercialisation des semences et des plants a abouti à une externalisation de ces activités hors de la ferme et à un désinvestissement des agriculteurs vis-à-vis de l'évolution du vivant » (Demeulenaere et Bonneuil, 2010 : 74).*

En Suisse jusqu'en 1910 aucune variété améliorée n'était cultivée. C'est seulement depuis les années vingt, avec l'arrivée de la variété de blé *Mont-Calme 245* – la première variété d'automne issue d'un croisement forcé (*Mont Calme XII // Hâtif Inversable*) – que la culture des variétés de pays a commencé à décliner (Schilperoord, 2013). Trente ans plus tard, les variétés de pays avaient presque complètement disparu des champs helvétiques.

L'exemple ci-dessus est la manifestation d'un phénomène de grande ampleur ne touchant pas seulement la Suisse et le blé, mais l'ensemble des sociétés et des végétaux cultivés. Cet effondrement « silencieux » touche la biodiversité cultivée ou « agrobiodiversité » et se traduit par l'appauvrissement génétique des populations végétales limitées à quelques

variétés génétiquement identiques (Andersen, 2008). Sur le plan mondial, les experts de la FAO estiment que, depuis le milieu du XIX^{ème} siècle, plus de 75% des ressources phytogénétiques pour l'alimentation et l'agriculture (RPGAA) ont disparu (OFAG, ACW et ART, 2008 : 86). Cette situation est préoccupante, surtout dans le contexte actuel soumis à d'importantes variabilités climatiques – épisodes de sécheresses interminables, ou inversement, pluies diluviennes asphyxiant les cultures et lessivant les sols –. Qui plus est, l'appauvrissement génétique des végétaux augmente la vulnérabilité des cultures aux maladies et aux ravageurs et donne lieu à des aliments peu nutritifs (faibles apports en minéraux, vitamines) (UNIL, Association ResSources, Bio Vaud, 2017) et à des populations de plus en plus carencées (Chable, 2018). Plus globalement, ce phénomène accroît les risques de disettes et de famines pour une part toujours plus importante de la population mondiale (Carolan, 2012).

1.1.1. RÉGIME DE PROPRIÉTÉ ET ACCORDS INTERNATIONAUX

Étroitement liées aux grandes transformations subies par le secteur agricole, les législations sur les semences ont évolué dans le sens d'une protection accrue du travail des sélectionneurs·euse·s et des semencier·ère·s (Brac de la Perrière, 2012). Auparavant, les paysan·ne·s pouvaient échanger et même commercialiser librement les semences qu'ils/elles avaient produites sur le ferme. Actuellement, ces pratiques ne sont plus autorisées et elles sont même punissables selon les pays.

A. LE CATALOGUE OFFICIEL DES VARIÉTÉS

Un des outils les plus marquants dans la mise en place du nouveau régime semencier est le Catalogue officiel des variétés cultivées : « (...) un instrument à la fois de contrôle du marché des semences, d'évaluation variétale et de triage génétique, permettant la promotion des meilleures variétés (...) et la radiation des variétés plus anciennes jugées obsolètes (...). » (Bonneuil et Thomas, 2012 : 41). Les plantes doivent répondre à deux types de critères pour être inscrites au Catalogue officiel : DHS et VAT⁹. Cette évolution

9 DHS = distinction, homogénéité et stabilité. « Une variété est distincte si, au moment où l'inscription est demandée, elle diffère nettement par un ou plusieurs caractères morphologiques ou physiologiques de toute autre variété connue. »// « Une variété est déclarée comme suffisamment homogène si toutes les plantes qui la composent (abstraction faite de rares aberrations) sont, compte tenu des particularités de leur système de reproduction, semblables pour les caractères de description retenus à cet effet. »// « Une variété est stable si, à la suite de ses reproductions ou multiplications successives ou à la fin de chaque cycle, au cas où l'obteneur a défini un cycle particulier de reproduction ou de multiplication, elle reste conforme à la définition de ses caractères essentiels. » (Règlement technique d'examen des céréales à paille, 2019).

VAT = examen de la valeur culturelle et d'utilisation (aussi valeur agronomique et technique, VAT) qui « consiste à tester si la variété dans son ensemble apporte une valeur ajoutée par rapport aux variétés standard. » (OFAG, 21.05.2020).

s'apparente à un « verrouillage » (Hermesse, Hecquet et Stassart, 2018) du système semencier en faveur des obtenteurs (les industriel·le·s et les sélectionneurs·euse·s).

« Les variétés populations¹⁰ se voient refuser l'inscription aux catalogues et donc la mise en circulation sur le marché. Le développement et l'expansion des variétés hybrides (allogames et autogames), par leur nécessaire renouvellement annuel, rendent impossible la reproduction des semences par les agriculteurs. Les variétés sélectionnées en lignée pure et les hybrides contraignent le vivant au fixisme et créent un marché captif dont le COV constitue le dispositif d'appropriation en octroyant un droit de propriété sur le vivant. » (Hermesse et al., 2018 : 13)

B. LE SYSTÈME COV

Le certificat d'obtention végétal (COV) est un droit de propriété intellectuelle accordé à l'obtenteur·rice lorsque celui-ci/celle-ci développe une nouvelle variété répondant aux critères DHS et VAT qui peut être inscrite au Catalogue officiel. *« C'est bien le produit lui-même, à savoir la variété, qui est protégé, non le procédé inventif ou les éléments du produit (gènes). »* (Bonneuil et Thomas, 2012 : 71). Autrement dit, la variété nouvellement créée reste libre pour la recherche et les sélectionneurs·euse·s peuvent continuer de l'utiliser pour faire des croisements sans devoir payer des redevances à l'obtenteur·rice. Ce système a pour objet d'encourager l'activité inventive, la recherche sur l'amélioration des plantes cultivées, en rétribuant les sélectionneurs·euse·s pour leurs années de travail. Dans ce système, les paysan·ne·s ne sont plus autorisé·e·s à multiplier à la ferme et à commercialiser des variétés qui sont protégées par un COV. Par contre, les semences libres de droits et non-inscrites au Catalogue officiel (souvent moins productives) restent multipliables à la ferme et échangeables (Demeulenaere et Bonneuil, 2010).

Les COVs ont été introduits suite à la Convention internationale pour la protection des obtentions végétales de 1961 dont résultera une instance intergouvernementale : l'Union pour la protection des obtentions végétales (UPOV). Cette Convention internationale sera révisée à plusieurs reprises suite à l'essor des biotechnologies¹¹. Les révisions de l'UPOV – et principalement celle de 1991 – visaient le maintien de la gratuité des nouvelles variétés pour les sélectionneur·euse·s face à la montée en puissance des brevets. Ces révisions ont

10 Les variétés qui peuvent être reproduites à la ferme. Plus précisément : *« Le terme variétés-populations renvoie à un ensemble de plantes cultivées dans un champ qui diffèrent génétiquement les unes des autres [Döring et al. op. cit.]. Ce terme englobe donc divers types de variétés (de pays, anciennes, paysannes). »* (Baltazar, Visser et Dendoncker, 2018 : 22).

11 *« Les variétés industrielles de plantes cultivées intègrent de plus en plus de biotechnologies. Deux domaines prédominent : celui de la biologie cellulaire avec la capacité à dissocier et à cultiver in vitro (en « tube », en dehors de l'organisme) les cellules de plantes, et celui lié au génie génétique et à la capacité de modifier de façon plus ou moins (souvent moins que plus) contrôlée les génomes des plantes. Avec la mise en œuvre de ces technologies, la sélection ne porte plus seulement sur les plantes entières, mais d'abord sur des cellules végétales en laboratoire qui, de plus, peuvent être génétiquement manipulées. »* (Brac de la Perrière, 2014 : 45).

néanmoins transformé les droits des agriculteur·rice·s à réutiliser leurs propres semences en « privilège » puis en « exception » (Tordjman, 2008).

C. LA SITUATION EN SUISSE

La sélection de semences et l'amélioration des plantes en Suisse sont soumises au système UPOV (OFAG, ACW et ART¹², 2008). La Suisse possède donc son propre Catalogue national et le partage avec les autres pays européens depuis 2002 (via le catalogue communautaire des variétés de l'UE). Concernant l'homologation d'une variété et son inscription¹³ au Catalogue, le pays se base également sur les critères DHS et VAT (OFAG, ACW et ART, 2008).

En Suisse, la production de semences et de plants ainsi que l'inscription de nouvelles variétés au Catalogue et la commercialisation de ces dernières se font en étroite collaboration entre les secteurs publics et privés sur la base de l'article (art.) 180 de la loi sur l'agriculture (LAgr) (pour plus de détails sur la sélection, la multiplication et la commercialisation de semences en Suisse, cf. annexe 6). L'examen variétal et la certification sont menés par le Service fédéral de semences et de plants (SSP¹⁴) en partenariat avec la Fédération suisse des producteurs de semences (*swisssem*)¹⁵ (OFAG, ACW et ART, 2008).

L'Office fédéral de l'agriculture (OFAG) élabore le droit semencier (cf. annexe 7) au regard des multiples accords internationaux. Il coordonne également les inscriptions des variétés au Catalogue national des variétés (CNV) et il est responsable de la publication de ce dernier (OFAG, ACW et ART, 2008).

« Les semences des espèces utilisées pour les grandes cultures et les cultures fourragères doivent être certifiées avant d'être mises en circulation. Elles doivent satisfaire à des

12 Office fédéral de l'agriculture (OFAG), Station de recherche Agroscope Changins-Wädenswil (ACW), Station de recherche Agroscope Reckenholz-Tänikon (ART).

13 Les modalités d'inscriptions sont réglées par l'ordonnance du Département fédéral de l'économie (DFE). « L'annexe 2 de l'ordonnance du DFE sur les semences et plants fixe pour chaque espèce utilisées dans les grandes cultures les paramètres pris en compte, les exigences minimales et les valeurs éliminatoires considérées. Ces différents paramètres sont intégrés pour former une « valeur globale ». Que l'on teste une variété candidate de blé ou de pomme de terre, la même règle prévaut : la variété candidate doit avoir une valeur globale supérieure aux variétés standard permettant la comparaison. » (OFAG, ACW et ART, 2008 : 34).

14 Le SSP est l'organe officiel de la Confédération dans ce domaine. Il réunit des experts d'Agroscope et de l'OFAG. « Le SSP est un réseau coopératif de services fédéraux, coordonné par la section Certification, protection des végétaux et des variétés de l'OFAG. Il est responsable des conditions cadre permettant d'assurer la production de semences et de plants de haut niveau qualitatif. À cet effet, il coordonne et informe les organes d'exécution et répond du développement de la législation pertinente. Il est chargé de l'exécution des tâches légales concernant l'homologation des variétés, la certification des semences et leur mise en circulation et traite les points d'interférence avec d'autres domaines juridiques tels que la protection phytosanitaire, la protection des variétés et ressources phylogénétiques et les organismes génétiquement modifiés. » (OFAG, ACW et ART, 2008 : 15)

15 Pour plus de détails concernant cette institution cf. annexe 6.

normes minimales en ce qui concerne l'authenticité et la pureté variétales, la présence de semences d'autres espèces végétales, la faculté germinative et la santé. » (OFAG, 21.05.2020)

D. LES ACCORDS INTERNATIONAUX

Pour faire face aux risques que font peser la mécanisation de l'agriculture, l'uniformisation des variétés et des modes de cultures et le verrouillage du système semencier en faveur de quelques multinationales sur la diversité des ressources génétiques, l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) élabore un texte en 1983 soutenant que les ressources phytogénétiques sont essentielles à l'agriculture, qu'elles requièrent le statut de « patrimoine commun de l'humanité » et qu'elles sont par conséquent « non appropriables ». « *Le risque est en effet grand de voir l'accès à la diversité génétique restreint et payant, alors que les obtenteurs et les agriculteurs ont besoin d'un accès libre et gratuit à la variabilité génétique pour améliorer leurs plantes. C'est une question de sécurité alimentaire.* » (Tordjman, 2008 : 1364)

Ce texte de portée international va à l'encontre de l'évolution du droit européen qui tend plutôt en faveur d'un système de brevetabilité du vivant. Il est supplanté en 1992 par un accord-cadre, la Convention sur la diversité biologique (CDB), qui met l'accent sur la suprématie étatique pour gérer les ressources génétiques (Brenni, 2019).

Dans la continuité de la CDB, le Traité sur les ressources phytogénétiques pour l'alimentation et l'agriculture (TIRPAA) de la FAO datant de 2001 vient remplacer l'engagement des États de 1984. Il est l'accord international le plus important pour protéger, conserver et cultiver durablement la diversité des ressources génétiques par son statut juridique contraignant (Bartha et Meienberg, 2014, avril ; Van Dinh, 2010).

En ce qui concerne la Suisse, le pays a adhéré au Plan d'action mondial pour la conservation et l'utilisation durable des ressources phytogénétiques pour l'agriculture et l'alimentation élaboré par la FAO ainsi qu'à la Convention pour la diversité biologique (CDB). Ces divers accords pour le maintien de la diversité génétique ont pris corps dans le Plan d'action national pour la préservation et l'utilisation durable des ressources phytogénétiques pour l'agriculture et l'alimentation (le PAN) adopté en 1999 par l'OFAG.

Dans la continuité de l'adhésion au Plan d'action mondial pour la conservation et l'utilisation durable des RPGAA, le Parlement fédéral a également ratifié en juin 2004 le TIRPAA de la FAO de 2001. La Suisse s'est donc engagée à préserver et à utiliser de manière durable les RPGAA, elle reconnaît également l'importance de la conservation *in-*

situ (par les agriculteurs·rice·s) et par conséquent les droits des agriculteurs (*Farmer's Rights*).

Malgré les efforts en matière de coopération internationale pour maintenir la biodiversité cultivée, la situation reste préoccupante. En effet, « *un nombre toujours plus restreint d'entreprises produisent des semences toujours plus homogènes qui sont distribuées dans des zones toujours plus étendues. Cette uniformisation au niveau planétaire conduit à une diminution préoccupante de la diversité des cultures destinées à l'alimentation.* » (Bartha et Meienberg, 2014, avril : 3).

1.2. LE « RENOUVEAU » PAYSAN

Dès les années 1990¹⁶, des réseaux s'organisent progressivement en Europe pour mettre en place des agricultures qui ne suivent pas les modèles de l'agrobusiness (van der Ploeg, 2008 ; Demeulenaere et Bonneuil, 2010). Pour reprendre l'énoncé d'Henri Mendras, ce n'est pas (encore) « la fin des paysans ». En effet, et comme en témoigne van der Ploeg (2008), une part non-négligeable du monde rural tend à trouver des solutions, à se restructurer et à se renouveler. « *Repeasantization is, in essence, a modern expression of the fight for autonomy and survival in a context of deprivation and dependency.* » (van der Ploeg, 2008 : 7). D'après l'auteur, la condition paysanne n'est pas définie, mais plutôt continuellement renégociée au travers de luttes et des signaux encourageants sont observables aujourd'hui que cela soit au travers d'agricultures qui se veulent « paysanne », « biologique¹⁷ », « de conservation¹⁸ » ou « permacole¹⁹ » pour ne citer que quelques exemples.

Les paysan·ne·s (et non pas les exploitant·e·s agricoles) se mobilisent afin de limiter leur dépendance au marché²⁰, de préserver les droits des agriculteur·rice·s à conserver leurs

16 Même parfois bien avant selon l'historique de certains réseaux.

17 « *L'agriculture biologique est une forme d'agriculture qui exclut tout recours à des engrais de synthèse et évite l'emploi de la quasi-totalité des produits chimiques destinés à la protection des cultures et des animaux domestiques (pesticides issus de l'agrochimie, hormones de croissance, antibiotiques, etc.). L'agriculture biologique s'interdit aussi l'utilisation de plantes et animaux transgéniques. (...) Face au pouvoir croissant des industries chimiques, les pionniers de l'agriculture biologique avancèrent l'idée d'une agriculture fondée sur le respect du naturel* » (Dufumier, 2015 : 9-11).

18 L'agriculture de conservation se base sur des techniques de semis direct en abandonnant totalement le travail du sol (le labour) (Demeulenaere et Goulet, 2012).

19 La permaculture « *visait initialement à désigner diverses formes d'agricultures durables et résilientes, capables de maintenir ou même renforcer les potentialités productives (« la fertilité ») des agroécosystèmes sur le long terme, à l'opposé des dégâts trop souvent engendrés par l'agriculture industrielle* » (Dufumier, 2015 : 759-762).

20 En évitant de trop s'endetter par l'achat de semences hybrides, de fertilisants d'origine minérale, de produits de traitements (pesticides/fongicides) et de machines.

propres semences pour pouvoir les cultiver l'année suivante (Brac de la Perrière, 2014) et de développer des pratiques respectueuses de la terre et de la nature. Certain·e·s redécouvrent des semences fermières qui n'ont pas besoin d'intrants de synthèse et de traitements chimiques pour donner des rendements « corrects », contrairement aux variétés améliorées (Bonneuil et Thomas, 2012). Celles et ceux qui se revendiquent de l'agriculture paysanne (biologique, de conservation, etc.²¹) réorganisent les canaux classiques de production de manière collective et concertée tout en diversifiant leurs activités sur l'exploitation (van der Ploeg, 2008).

« Inventivité, autonomie, capacité à valoriser et agencer de multiples ressources localement, capacité à reconfigurer le marché, sont les points forts de cette paysannerie face aux groupes agro-industriels, actifs à promouvoir leurs normes, à structurer les circuits de distribution, à unifier les processus productifs qu'ils définissent. En somme, le « principe paysan » dispose d'atouts face aux acteurs oligopolistiques (...).²² » (Gaveau, 2016 : 211-212).

Un des réseaux les plus couramment cités, de par son ampleur et son organisation, est le *Réseau Semences Paysannes* en France. C'est un réseau qui s'est constitué en 2003 sous l'impulsion d'agriculteur·rice·s cherchant à lutter pour le maintien des droits des agriculteurs (*Farmer's Rights*) et à développer une agriculture respectueuse de l'environnement souvent qualifiée de « biologique » (Demeulenaere et Goulet, 2012). Ils/elles dénoncent l'utilisation d'organismes génétiquement modifiés (OGM) et cherchent à se réapproprier des méthodes de sélection et de multiplication de semences à la ferme afin de préserver la biodiversité cultivée et l'autonomie paysanne (Demeulenaere et Bonneuil, 2010). La relocalisation des échanges en priorisant les relations de proximité, l'échange entre pairs et la circulation des savoirs et des savoir-faire techniques sur les semences sont également des éléments au cœur des activités du *Réseau Semences Paysannes* (Demeulenaere et Bonneuil, 2010). Aujourd'hui, ce réseau regroupe plus de nonante associations ou organisations de paysan·ne·s, jardinier·ère·s et chercheur·euse·s, investi·e·s dans le maintien de la diversité cultivée (Brac de la Perrière, 2014).

21 « La dernière décennie a vu émerger différents courants ou mouvements agricoles se revendiquant d'une alternative à ce qui est couramment décrit comme un modèle industriel, productiviste et intensif. Ces « alternatifs » s'ancrent dans une critique d'un modèle de développement hérité des modernisations et révolutions vertes, fondé notamment sur le développement des sciences et des techniques (Busch et Lacy, 1983). Ces mouvements et les agriculteurs qui leur donnent corps mettent en avant un moindre recours aux techniques modernes et, en corollaire, un retour de la nature au cœur des systèmes productifs (Goulet, 2010). Cette dernière, avec sa complexité et sa diversité, est vue comme une richesse pour l'agriculture, plutôt que comme une contrainte qu'il s'agirait de discipliner. Les mécanismes naturels sont ainsi envisagés par les promoteurs de ces agricultures comme des sources de progrès ; les techniques ne sont valorisées qu'en ce qu'elles permettent l'expression, l'accomplissement de la nature (Heidegger, 1958). Des mouvements comme l'agriculture biologique, l'agriculture intégrée et raisonnée, ou encore l'agriculture de conservation, même s'ils recouvrent des réalités techniques et politiques souvent contrastées, sont au cœur de ces dynamiques » (Demeulenaere et Goulet, 2012 : 121).

22 Des industriels influents dans le secteur agroalimentaire comme Monsanto, Syngenta, DuPont, etc.

« Pour les acteurs de ce mouvement, interroger le bien-fondé des variétés améliorées modernes constitue un élément particulièrement significatif de la remise en question de l'orientation productiviste de l'agriculture, à la fois parce que l'amélioration des variétés représente (avec la mécanisation et l'utilisation croissante d'intrants) l'un des piliers sur lesquels s'est fondée l'augmentation de la productivité agricole, et parce que la semence est considérée comme au cœur de leur métier. » (Demeulenaere et Bonneuil, 2010 : 74-75).

Telle qu'illustré dans la citation ci-dessus, une profonde remise en question du système agricole productiviste et du lien que ce dernier entretient avec la nature est menée par les membres. Ils/elles se considèrent comme travaillant *avec* la nature et développent un intérêt croissant pour les variétés anciennes, et particulièrement celles de blé. « Libres de droit », car non sélectionnées et non modifiées, ces blés anciens peuvent être *échangés* – et non pas commercialisés – entre agriculteur·rice·s (Groupe blé de l'ARDEAR AURA, 2019).

Il y a plusieurs réseaux de ce type avec des objectifs similaires en Europe, comme le réseau *Li Mestère* en Belgique (Baltazar, Visser et Dendoncker, 2018, 2018) ou encore l'association *Simenza* en Italie « qui regroupe un millier de producteurs siciliens travaillant de façon coordonnée à l'expérimentation de mélanges de semences et à la conservation de variétés de blé ancien. » (Bucolo, 2018 : 78) (pour plus de détails concernant ces réseaux cf. chapitre 2.1.2.).

1.2.1. LES SEMENCES PAYSANNES ET LES BLÉS ANCIENS : UNE DÉFINITION

Les membres des réseaux cités ci-dessus utilisent majoritairement la dénomination « semences paysannes » et non pas « semences fermières » ou « blés anciens ». Parfois, ils parlent aussi de « blés de pays » ou de « variétés locales » pour qualifier ce qu'ils cultivent et comment ils le cultivent. Il est important de clarifier ce que sous-entendent ces différentes terminologies.

Comme rapidement expliqué au chapitre 1.1., **les semences fermières** renvoient à un certain type de sélection – qui ne concerne pas seulement les blés – où les semences sont multipliées par les paysan·ne·s sur l'exploitation agricole souvent par sélection « massale ». Dans le cas du blé, ce type de sélection consiste à choisir dans un champ les plus « beaux » épis de blé – selon les critères²³ des producteur·rice·s – et les mettre de côté pour pouvoir les ressemer l'année suivante. En d'autres termes, c'est « *la sélection de ceux qui ne sélectionnent pas* » (Stegassy et Bolognini, 2018). Ce genre de pratiques permet d'adapter la culture aux conditions locales et de préserver une diversité génétique entre les

²³ Taille des pailles ou des épis, couleur, forme, résistance aux maladies, précocité, etc.

plantes qui ne répondent pas aux critères DHS et VAT (Brier et le Groupe blé de l'ARDEAR AURA, 2019).

En théorie, les semences de ferme doivent être multipliées avec des variétés non certifiées et non inscrites au Catalogue national des variétés et donc non protégées par un droit d'obtention (COV) ou un brevet. Si les paysan·ne·s reproduisent des variétés certifiées et inscrites au Catalogue national, et les vendent par la suite, leurs pratiques seront jugées comme étant illégales et punissables. C'est pourquoi les paysan·ne·s qui pratiquent encore aujourd'hui la sélection à la ferme utilisent plutôt des anciennes variétés libres de droits²⁴.

Les **semences paysannes** se définissent autant par leurs origines, que par l'originalité des méthodes de sélection dont elles sont issues, que par l'organisation sociale qui les soutient (Chable, 2018) comme *Réseau Semences Paysannes*, *Li Mestère* ou *Simenza*. Pour ainsi dire, les semences paysannes sont un type particulier de semences de ferme (Groupe blé de l'ARDEAR AURA, 2019).

« Les semences paysannes sont des semences issues d'une population ou d'un ensemble de populations dynamiques et reproductibles par le cultivateur, sélectionnées et multipliées avec des méthodes non agressives de la cellule végétale et à la portée du cultivateur final, dans les champs, les jardins, les vergers conduits en agriculture paysanne, biologique ou biodynamique. Ces semences sont renouvelées par multiplication successive en pollinisation libre et/ou sélection massale, sans autofécondation forcée, sur plusieurs générations. Elles sont librement échangeables dans le respect des droits d'usage définis par les collectifs qui les font vivre ». (Réseau Semence Paysanne, 2013)

Suite à la définition ci-dessus, il peut être souligné que la terminologie semences « paysannes » comporte une dimension politique et revendicatrice que les semences « fermières » ne véhiculent pas nécessairement. Comme expliqué au chapitre précédent, ce n'est pas seulement pour limiter les coûts de leur production que les membres du *Réseau Semences Paysannes* multiplient et cultivent leurs propres semences. En effet, les agriculteur·rice·s qui cultivent des semences « paysannes » ont un regard critique sur les méthodes de sélection modernes et revendiquent d'autres types d'agricultures que celles industrielles et productivistes d'après-guerre (Brac de la Perrière, 2014).

Les semences de variétés anciennes de blé que les paysan·ne·s ont redécouvertes – grâce à la conservation *ex-situ*, c'est-à-dire aux banques de gènes et à l'inventaire des premiers sélectionneurs du siècle dernier, ainsi qu'aux activités de certain·e·s paysan·ne·s qui n'ont jamais cessé d'en cultiver (conservation *in-situ*) – s'inscrivent dans les définitions ci-dessus et elles sont donc « paysannes » ou « fermières » selon les individus ou les groupes qui les multiplient.

²⁴ Dans le contexte du présent travail, ce sont des variétés anciennes de blé, mais ces pratiques concernent la plupart des espèces végétales cultivées.

Plus précisément, **les variétés de blé dites « anciennes »** sont des variétés qui ont été sélectionnées, multipliées et cultivées à la ferme entre 1850 et 1945 par pollinisation libre et/ou sélection « massale » (Rivière, 2014). Autrement dit, **les blés anciens sont des blés de pays** qui ont été conservées et multipliées par les paysan·ne·s dans une région particulière pendant plusieurs siècles et qui ont développé des caractéristiques liées à cette région (Rivière, 2014). Ces blés comportent davantage de diversité intravariétale que les blés modernes (Baltazar, Visser et Dendoncker, 2018). Quand cette diversité est présente dans les champs et que les variétés sont mélangées, les paysan·ne·s et les biologistes parlent également de **blés « populations »**²⁵ au sein desquels on retrouve des blés anciens (ARDEAR AURA, 2019).

Ceci n'est pas le cas pour des **blés « modernes »** qui renvoient à des variétés issues de croisements entre deux variétés « pures » pratiqués par des sélectionneur·euse·s professionnel·le·s et non pas par des paysan·ne·s. Dans un champ de blés modernes, chaque plante est génétiquement identique (Groupe blé de l'ARDEAR AURA, 2019). Il y a pourtant des blés modernes relativement « anciens », si l'on prend l'exemple de *Probus* qui est dans les premières variétés inscrites au catalogue national en 1948 (Hategekimana *et al.*, 2012). Dans ce cas, il faut ajouter que « moderne » est synonyme « d'industriel » (Hermesse *et al.*, 2018) et qu'un blé « moderne » renvoie aux méthodes de sélection basées sur des croisements forcés donnant lieu à des plantes répondant aux critères DHS et VAT.

En somme, les variétés anciennes de blé et les blés de pays diffèrent des blés modernes par les méthodes de sélection dont ils sont issus et par la diversité génétique qu'ils comportent. Ce qui n'est pas nécessairement le cas pour les semences issues d'**une variété locale**. En effet, « *une variété locale se caractérise, d'une part, par son adaptation aux conditions naturelles et, d'autre part, par son adaptation à la technique agricole employée* » (Schilperoord, 2013 : 36). Au regard de cette définition, il est possible d'y inclure les blés de pays datant d'avant 1945 et des débuts des croisements « modernes », mais aussi les variétés modernes bien adaptées aux conditions locales et aux techniques agricoles. Car lorsque « *les sélectionneurs peuvent adapter une variété au paysage, ceci donne des variétés locales modernes. Dans l'idéal, celles-ci sont adaptées au niveau de rendement de fermes exploitées au mode biologique et aux maladies et ravageurs qui peuvent survenir* » (Schilperoord, 2013 : 38). Par conséquent, certains blés sélectionnés selon les méthodes « modernes » peuvent être adaptés *on farm* pour aboutir à des variétés « locales » avec des

25 Comme mentionné plus haut dans ce travail : « *Le terme variétés-populations renvoie à un ensemble de plantes cultivées dans un champ qui diffèrent génétiquement les unes des autres [Döring *et al. op. cit.*]. Ce terme englobe donc divers types de variétés (de pays, anciennes, paysannes).* » (Baltazar, Visser et Dendoncker, 2018 : 22).

rendements intéressants dans un environnement pédoclimatique précis. C'est le cas par exemple de certaines variétés de seigle qui donnent de meilleurs résultats dans des zones alpines (Schilperoord, 2013). C'est pourquoi le terme variétés « locales » est trop ambigu et ne sera pas utilisé dans ce travail.

Dans le présent travail, la terminologie « **blés anciens** » est majoritairement employée, car elle reflète plutôt bien la réalité de terrain. En effet, « blés anciens » est un terme assez général se référant aux variétés « anciennes » ressorties des banques de gènes et multipliées à la ferme, mais qui englobe également des semences de céréales anciennes panifiables – comme l'épeautre, l'engrain, l'amidonnié ou les blés poulards – cultivées et transformées par les groupes étudiés²⁶. Comme on le verra dans la suite de ce travail, la terminologie « blés anciens » renvoie plutôt à une communauté de pratiques et multi-espèces qu'à un repère chronologique. J'ai préféré utiliser le terme « blés » plutôt que « céréales » anciennes comme souvent entendues dans les entretiens, car le terme « céréales » est trop générique et pourrait faire référence à des céréales qui n'ont aucun lien avec le sujet d'étude. Qui plus est, l'adjectif « paysan·ne·s » (fréquemment utilisé dans l'expression « semences paysannes ») n'a pas été privilégié non plus, du moins en amont de cette recherche, car il est trop spécifique au contexte français et pas nécessairement adapté au contexte romand. Autrement dit, je ne voulais pas coller une étiquette « politique » aux démarches des groupes étudiés en Suisse romande. D'ailleurs, l'un des enjeux de ce travail sera de déterminer l'écho du contexte décrit ci-dessus en Suisse romande. Car l'agriculture, et plus largement les filières des céréales en Suisse, comportent des particularités – de par la taille et la géographie du pays entre autres – que je vais rapidement décrire dans le chapitre suivant.

26 J'ai conscience que d'un point de vue botanique utiliser la terminologie « blés anciens » pour rendre compte d'espèces d'amidonniés, d'engrains, d'épeautres et de poulards n'est pas tout à fait exact. Ces céréales font parties du même genre, *Triticum*, que les blés tendres (nommées aussi froments) utilisés pour faire du pain, mais pas de la même espèce (Brier et le Groupe blé de l'ARDEAR AURA, 2019 : 35). Seulement, lors de mes lectures et de mes entretiens, j'ai pu constater que la production et la transformation d'épeautres, d'engrains, d'amidonniés ou de blés poulards renvoient à la même réalité vécue, aux mêmes pratiques, aux mêmes discours et que dans leurs récits les paysan·ne·s et/ou boulanger·ère·s faisaient autant référence à ces espèces qu'aux variétés anciennes de froment. C'est pourquoi j'ai choisi de les inclure dans la catégorie « blés anciens ».

1.3. LA FILIÈRE DES CÉRÉALES OU LA TRANSFORMATION DES GRAINS DE BLÉ EN PAIN

1.3.1. LES PARTICULARITÉS DE L'AGRICULTURE SUISSE

La politique agricole suisse ne repose pas sur la PAC (Politique Agricole Commune européenne). Contrairement à ses voisins, la Suisse a choisi de maintenir une politique adaptée aux besoins de son agriculture nationale (Kroll, Barjolle et Jouen, 2010) influencée par la topographie du pays (Barjolle et Chappuis, 2010). (Pour plus de détails sur la politique agricole suisse, cf. annexe 5).

L'agriculture suisse est caractérisée par des exploitations familiales de petite taille (leur nombre s'élève à 50'038²⁷) dont 56 % sont localisées dans les régions de montagne (Oehen, de Gregorio et Petrusan, 2015). Par conséquent, la production agricole suisse est plutôt tournée vers l'élevage et la production laitière (en comparaison avec la France ou l'Allemagne) (Barjolle et Chappuis, 2010). Les surfaces agricoles utiles (pour planter des légumes et cultiver des céréales) occupent environ un quart de la surface du pays²⁸. Plus précisément, 141'445 ha de surfaces cultivables sont utilisés pour les céréales en Suisse. Et dans ces surfaces, 80'333 ha sont dédiés à la culture du blé²⁹.

Depuis les années 1990, il y a une nette diminution de la production céréalière nationale liée notamment à la libéralisation des marchés et à l'importation plus importante de marchandise européenne. Actuellement, l'autonomie alimentaire en céréales de la Suisse n'est pas garantie (Oehen, de Gregorio et Petrusan, 2015 : 15). En effet, la production helvétique en matière de céréales couvre environ la moitié des besoins de la population (Rossi, 23.05.2020).

Au cours de ces dernières années, Oehen, de Gregorio et Petrusan, (2015) ont constaté une augmentation de la part des « céréales mineures » telles que l'épeautre ou l'engrain. Ce constat est le résultat d'une tendance plus générale corrélée à la diversification de l'agriculture suisse pour répondre aux demandes des consommateurs et aux changements climatiques actuels (Barjolle, 2018).

27 Selon les derniers chiffres mis à jour par l'office fédérale de la statistique (OFS) datant de 2019 : <https://www.bfs.admin.ch/bfs/fr/home/statistiques/agriculture-sylviculture/agriculture.html> (consulté le 23.05.2020)

28 Les trois quarts restants sont distribués entre les forêts, les zones de pâturages et les surfaces urbanisées ou lacustres (Mestiri, 23.05.2020).

29 Chiffres de l'OFS sur l'année 2019 : https://www.atlas.bfs.admin.ch/maps/13/fr/15316_5886_5872_4801/24089.html (consulté le 23.05.2020)

1.3.2. LA FILIÈRE DES CÉRÉALES (EN SUISSE ROMANDE)

A. GÉNÉRALITÉS

« Les modes de consommations, les techniques de panification (panification industrielle de farine blanche, élimination du gros son), les objectifs de sélection (rendement, nanisme, W) et les itinéraires de culture (intensification céréalière, densité des semis, fortes doses d'engrais et de pesticides) font système de manière remarquablement cohérente. » (Bonneuil et Thomas, 2012 : 52)

Après la Seconde Guerre mondiale, et parallèlement à l'évolution du monde agricole et des techniques de sélection, les secteurs de la boulangerie et de la meunerie subissent une mécanisation importante. L'ensemble de la filière se standardise et cherche à travailler des matières (semences, farines, etc.) toujours plus homogènes et stables afin de faciliter la production par des machines et d'augmenter les rendements et les revenus (Baltazar, Visser et Dendoncker, 2018). « Des semences jusqu'au pain, c'est toute une filière qui se construit autour des impératifs de l'industrie : production en série, économies d'échelles, suppression des variations liées à l'imprévu. » (Groupe blé de l'ARDEAR AURA, 2019 : 27). Cette mécanisation est notamment due à la démocratisation de l'électricité et au démarchage intensif des firmes vendant des machines et des produits (comme les levures chimiques ou l'acide ascorbique). La mécanisation du secteur a permis de raccourcir les temps de pétrissage et de fermentation des pâtes et de faciliter le travail des boulangers·ère·s (Brier et le Groupe blé de l'ARDEAR AURA, 2019 ; Kaplan, 2002). D'après le chercheur Steven Kaplan (2002 : 175), au travers de la forte mécanisation du secteur, les boulangers·ère·s ont perdu leur autonomie (subordonnée à celle des machines) et les savoir-faire qui faisaient « l'artisanat » de leur métier tout en commençant à produire une nourriture difficilement assimilable par le corps humain en privilégiant des blés aux protéines lourdes et aux glutens tenaces (Brier et le Groupe blé de l'ARDEAR AURA, 2019 ; Rémésy, 2015).

B. PRÉCISIONS QUANT AU FONCTIONNEMENT DES FILIÈRES CONVENTIONNELLES EN SUISSE ROMANDE

Dans une filière de commercialisation classique, les agriculteurs·rices apportent leurs récoltes à un centre collecteur (ou une coopérative), où les grains de blé sont triés, contrôlés³⁰ et nettoyés avant d'être acheminés vers les grands moulins industriels (*Groupe Minoteries* et *Swiss mil* principalement) pour être transformés en farine. Cette dernière sera

³⁰ Lors de cet étape, l'humidité des céréales est contrôlée. Si elles sont trop humides, elles ne peuvent pas être stockées et sont donc séchées (aux frais de l'agriculteur·trice). Il y a également le temps de chute afin de vérifier que le grain n'ait pas germé. Des contrôles sont menés pour vérifier qu'il n'y ait pas de mycotoxines (substances toxiques produites par des champignons) dans les grains. Les centres collecteurs vérifient aussi la teneur en protéines pour s'assurer que les pâtes vont bien lever (Pain Suisse, 11.04.2018). (pour plus de détails, cf. chapitre 5.2.1.)

ensuite livrée par silos ou sacs aux boulanger·ère·s (Information suisse sur le pain (ISP, 2013). Dans ce cas, la traçabilité entre les agriculteur·rice·s et les boulanger·ère·s est impossible. Qui plus est, les lots sont mélangés afin de garantir une homogénéité de la farine livrée (ISP, 2013).

Depuis quelques années, la filière céréalière rencontre des difficultés. C'est notamment le cas dans le secteur de la boulangerie où plus d'une entreprise met la clef sous la porte chaque semaine en Suisse. Au total, plus de 75 établissements disparaissent chaque année d'après la BCS qui en appelle de ses propres termes au renouvellement, à la réorientation et à la réinvention de la filière pour ne pas disparaître face à la vague industrielle des produits boulangers surgelés importés d'Europe (OFAG, 02.12.2019), beaucoup moins chers (Bloch, 15.05.2017). « *Le secteur est en âpre concurrence avec les entreprises des pays frontaliers et dans la comparaison internationale* » (BCS, 2019 : 6).

Les pressions des marchés économiques se font également ressentir dans le secteur de la meunerie au sein duquel une concentration des flux est en cours :

« Groupe Minoteries, le plus grand meunier suisse avec Swiss mill de Coop, parlait mercredi en publiant son bilan semestriel « d'un marché de la farine avec une tendance légèrement en recul ». L'entreprise de Granges-près-Marnand (VD) a aussi indiqué que les mesures de réduction des coûts « vont dans la bonne direction ». Il s'agit de la fermeture des Grands Moulins de Cossonay et du transfert de la production vers Granges-près-Marnand, annoncée en avril, annonce qui a suivi celle de la concentration des capacités de production en Valais. » (Thöni, 23.09.2016)

Idem pour le secteur agricole où le nombre d'exploitations a fortement baissé ces dernières décennies. « *En moins de 15 ans, le nombre d'exploitations agricoles a diminué de 29 % et le nombre d'emplois de 24 %. Les cultures céréalières cèdent la place aux herbages, aux légumineuses et oléagineux (...).* » (Dario Fossati et al., 2006 : 93)

Qu'en est-il pour les paysan·ne·s et/ou boulanger·ère·s romand·e·s travaillant avec les blés anciens qui semblent privilégier d'autres voies de commercialisation pour valoriser leurs produits (Radja, 12.05.2019 ; Duvillard, 06.02.2017 ; Hirschi, mars 2018a ; Duplan, 25.01.2017) ?

1.4. DES BLÉS ANCIENS EN SUISSE ROMANDE ?

L'intérêt médiatique suscité par le paysan vaudois Cédric Chezeaux (cité en début d'introduction), a mis en lumière des variétés anciennes de blé, libres de droits, permettant ainsi de limiter les pertes de la biodiversité cultivée et de rouvrir le champ des possibles quant aux devenirs des agriculteur·rice·s. En Suisse romande, l'engouement pour les blés

anciens semble relativement récent (une petite dizaine d'années) (Hirschi, mars 2018a). Néanmoins, les agriculteur·rice·s et/ou les boulanger·ère·s qui travaillent avec les blés anciens dans les réseaux européens semblent proposer d'autres façons de produire que celles entretenues depuis la sortie de la Seconde Guerre mondiale en cherchant à s'éloigner du modèle productiviste (Baltazar et al., 2018 ; Demeulenaere et Bonneuil, 2010, 2011). Par conséquent, est-ce qu'en Suisse c'est aussi le cas ? Est-ce que les paysan·ne·s et/ou boulanger·ère·s travaillant avec les blés anciens construisent d'« autres » filières ? Et en quoi diffèrent-elles des filières conventionnelles et bien établies ?

Au regard du développement mené dans cette première partie introductive, j'en viens à présenter la question de recherche à laquelle ce mémoire de master tâchera de répondre :

Et en quoi les réseaux qui produisent et transforment des blés anciens sont-ils alternatifs ? Qu'est-ce qui les différencie des filières conventionnelles en Suisse romande ?

Pour éclairer les questionnements ci-dessus, je commencerai par passer en revue les articles scientifiques déjà publiés sur le sujet des blés anciens dans différents domaines afin de préciser l'angle théorique par lequel je souhaite aborder ce sujet et de montrer la légitimité de mener une telle recherche sur les blés anciens en Suisse romande (chapitre 2). Dans une deuxième partie, les approches théoriques permettant d'appréhender la thématique et de lui donner du sens seront présentées et discutées (chapitre 3). Puis, j'exposerai les méthodes avec lesquelles j'ai récolté et analysé mes données (chapitre 4). Enfin, une dernière partie portera sur les résultats auxquels cette recherche a abouti, aux discussions qui en découlent et à une synthèse finale visant à répondre clairement à la question centrale du présent travail (exposée ci-dessus) (chapitre 5 et 6).

2. LES BLÉS ANCIENS DANS LA LITTÉRATURE SCIENTIFIQUE

Avant d'approfondir les questionnements soulevés dans l'introduction et la contextualisation de ce travail, je souhaite passer en revue les articles scientifiques qui traitent des blés anciens et qui ont, d'une manière ou d'une autre, influencé mon raisonnement et la façon dont j'ai mené ce travail. D'abord, je le ferai de façon très générale afin de rendre compte, au mieux, de la diversité des perspectives qui ont déjà été adoptées pour traiter ce sujet (les blés anciens). Puis, je me pencherai sur les auteur·rice·s en sciences humaines et sociales qui ont, pour la plupart, axé leurs recherches sur les personnes qui sélectionnent, conservent et produisent des semences de variétés anciennes de blé. À la fin de cette revue, je présenterai des études de Sofia Baltazar (et al. 2016, 2018) et de Chloé Barbier et Pascale Moity Maizi (2019) qui examinent l'ensemble de la filière des céréales et les diverses implications du métier de paysan·ne-boulangère nouvellement créé. Cependant, je ne prétends aucunement présenter une bibliographie exhaustive sur le sujet.

Les premiers articles scientifiques consultés abordent les variétés anciennes de blé, et autres céréales du même genre, au travers d'un cadre d'analyse protocolaire emprunté aux sciences agronomiques et à la biologie. C'est le cas de Jordan Valente (et al., 2019) qui traite des interactions entre les blés et les rhizobactéries favorisant la croissance des plantes. Cet article avance que les variétés anciennes de blé ont une plus grande capacité d'interaction avec les bactéries du sol et améliorent ainsi leur rendement.

D'autres recherches ont utilisé des variétés anciennes de blé pour tester leur résistance aux maladies et aux ravageurs (Sotherton et Van Emden, 1982 ; Di Pietro et al., 2006), ainsi que leur capacité d'adaptation et de rendement dans des sols moins fertiles et dans des environnements plus instables. C'est le cas d'un projet mené en Suisse romande pour répondre aux besoins des paysans bio³¹. Ce projet est financé par l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG) et conduit par l'institut de recherche de l'agriculture biologique (FiBL), Agroscope et l'Association suisse pour le développement de l'agriculture et de l'espace rural (AGRIDEA). Il s'articule autour de trois axes :

« La première voie évalue dans quelle mesure l'agriculture de conservation du sol constitue une solution et précise dans quelles conditions les objectifs de qualité sont effectivement trop difficiles à atteindre par les variétés de blé actuelles. Le second volet analyse les solutions que peuvent apporter différentes espèces de céréales panifiables (engrain,

31 Le projet « CerQual » (Solutions pour une production de céréales de qualité en situations peu fertiles).

amidonnier, épeautre, blé composite) dans des conditions peu fertiles. La dernière partie s'attache à évaluer des filières pionnières existantes basées sur des céréales rustiques et réunissant agriculteurs et boulangers. » (FIBL, 12.11.2019).

Ceci, dans le but également d'adapter la sélection et, selon les projets, d'introduire des gènes de variétés anciennes dans la sélection moderne pour produire des blés plus résistants aux maladies, à la verse³², à la germination et aux changements climatiques (Di Pietro et al., 2006 ; Sparkes, 2013). C'est le cas du projet PAN³³ où les sélectionneur·se·s d'Agroscope cherchent à produire par croisements des blés panifiables qui ont des goûts intéressants et plus prononcés ainsi que des pains plus riches en fibres et en vitamines que les produits actuellement commercialisés sur le marché (Brabant, Fossati et Schiercher, sans date).

D'autre part, dans les sciences alimentaires et de la nutrition, de nombreux articles ont été publiés ces dernières années quant aux qualités nutritives et la supposée « meilleure » digestibilité des blés anciens comme les amidonniers ou les engrains (Valli et al., 2018 ; Dinu et al., 2018 ; Kumar et al. 2017 ; Kissing Kucek et al., 2015 ; Simonato et al., 2015). Valli et ses collègues (2018) affirment que les céréales anciennes possèdent davantage de qualités nutritives et sont, par conséquent, meilleures pour la santé que les blés modernes. Cet avis semble également partagé par Alvisi (et al., 2017) qui supposent – c'est encore au stade expérimental – que les personnes sensibles au gluten digéreraient mieux les blés anciens et les céréales anciennes. Néanmoins, Shewry (2018) maintient que les méthodes utilisées dans les études qui prônent les bienfaits de ces anciennes céréales ne sont pas claires et donc peu fiables et qu'il faudrait mener davantage d'études pour éclaircir la situation. D'autant plus que d'après Kissing Kucek (et al., 2015) la variété – et donc la différenciation ancien/moderne – jouerait un rôle moins prédominant dans la digestibilité du gluten que les méthodes de panification utilisées par les boulangère·s.

Responsable de péjorer la santé de la population pour certains, accusé à tort par une nouvelle catégorie de faux malades « sensibles³⁴ au gluten, mais non-cœliaques³⁵ » pour

32 « État des céréales couchées à terre par le vent, la pluie ou un excès d'engrais » (Stegassy et Bolognini, 2018 : 238). Les blés couchés à terre ont des risques par la suite de germer et de ne plus pouvoir être consommés.

33 « Création d'une population de blé très goûteuse et riche en fibre ». C'est un projet mené à Agroscope (C. Brabant, D. Fossati, B. Schiercher, E. Bucher) en partenariat avec le groupe des Minoteries SA (V. Vincent).

34 C'est-à-dire les personnes qui ne sont pas intolérantes (cœliaques) ni allergiques (réactions cutanées, problèmes respiratoires), mais qui réagissent tout de même au gluten par des maux de ventre, de tête, de grandes fatigues, etc. (Volta et al., 2016).

35 La maladie cœliaque est « une intolérance alimentaire qui se traduit par une atrophie des villosités de l'intestin grêle et une malabsorption causées par des protéines du gluten chez des personnes génétiquement prédisposées. La fréquence de cette maladie est d'environ 1 pour 1000 sous ses formes symptomatiques et serait de 1 pour 300 sous ses aspects asymptomatique. (...) Cette intolérance, qui n'est pas une hypersensibilité, est traitée par l'évitement complet des aliments contenant du gluten. »

d'autres, le gluten et ses supposés effets négatifs continueront d'animer les débats au sein du monde académique pendant quelque temps (Shewry 2018 ; Lorgeril et Salen, 2014). D'autant plus que le gluten n'est peut-être pas le seul à poser problème, les FODMAP, des hydrates de carbone, présents dans le pain et dans beaucoup de produits transformés pourraient aussi être à l'origine de désagréments semblables aux effets indésirables du gluten (Ziegler et al., 2016 ; Muir et al., 2019).

2.1. LES BLÉS ANCIENS EN SCIENCES HUMAINES ET SOCIALES

2.1.1. LES APPROCHES QUANTITATIVES

Dans un registre disciplinaire différent, il convient de passer en revue quelques autrices et auteurs ayant opté plutôt pour une approche socio-économique et quantitative des phénomènes liés aux blés anciens. Premièrement, Kissing Kucek et son équipe (2017) ont mené une recherche sur l'ensemble de la filière, du champ à l'assiette, dans le but d'identifier les blés et les céréales (modernes ou non) les plus performants dans les champs, dans les boulangeries et « sur les papilles » pour favoriser la relance de filières céréalières locales. Deuxièmement, Sacchi (et al., 2019) ont établi une comparaison entre les différentes chaînes d'approvisionnement qui transforment des blés modernes et anciens en pain sur le territoire toscan. « *Results provide an assessment of the performances of different locally-based bread supply chains, identify critical aspects and suggest some policy implications for all types of chains.* » (Sacchi et al., 2019 : 23). Troisièmement, Contò et ses collègues (2016 : 325-337) ont axé leur analyse sur les perceptions des consommateurs de pâtes aux céréales anciennes en Italie. Et quatrièmement, Oehen et de Gregorio (2014) ont mené une étude à l'échelle européenne sur la base des comportements des consommateurs afin d'évaluer le potentiel des céréales « mineures », comme les engrains ou les amidonniers, sur le marché bio. Cette recherche a été menée dans le cadre du *Healthy Minor Cereals project*³⁶, dans lequel le FIBL a évalué les mesures facilitant la commercialisation des « *minor cereals* » en Suisse (Hirschi, mars 2018a).

2.1.2. LES APPROCHES QUALITATIVES

Les méthodes qualitatives adoptent un regard différent sur les faits socio-environnementaux en accordant une grande importance aux contextes au travers desquels l'étude est menée et en privilégiant des échelles d'observation variées (Alami, Desjeux et

(Branlard, 2010 : 646).

³⁶ <http://healthyminorcereals.eu/en/about-project/about>

Garabuau-Moussaoui, 2019). Elles orientent l'analyse sur « *les mécanismes sous-jacents aux comportements et l'interprétation que les acteurs font de leurs propres comportements ; elle [la démarche] ne recherche pas la représentativité, mais la diversité des mécanismes.* » (Alami, Desjeux, Garabuau-Moussaoui, 2019 : 4).

Les autrices et les auteurs présentés dans les pages suivantes se sont toutes et tous appuyé·e·s sur des méthodes d'enquête de terrain socio-anthropologique. Autrement dit, ils/elles ont utilisé des entretiens semi-directifs, des observations participantes et ont analysé de la littérature grise (rapports d'activité, plaquettes, revues, etc.) pour récolter leurs données et mener leur étude.

A. LA CONSERVATION DES VARIÉTÉS ANCIENNES DE BLÉ : RÉINVENTER LES RAPPORTS AUX VIVANTS (HUMAINS / NON-HUMAINS)

Elisabetta Bucolo, sociologue, propose un angle d'analyse original pour aborder la conservation *in-situ* de semences de blés anciens en Sicile. Pour ce faire, l'autrice mobilise le concept de « *commons* » en s'appuyant, entre autres, sur une définition proposée par Pierre Dardot et Christian Laval qui « *considèrent le « commun » comme le résultat d'une institution autonome de choses et de relations par l'activité d'un sujet collectif.* » (Bucolo, 2018 : 77). Selon les deux auteurs « *les commons ne sont pas nécessairement des biens au sens strict du terme, mais plutôt des systèmes de règles régissant des actions collectives, des modes d'existence et d'activités de communautés* » (Dardot et Laval, 2014).

En effet, et dans ce cas précis, les semences blés anciens ainsi que les collectifs au travers desquels elles circulent peuvent s'apparenter à des *commons*. Elisabetta Bucolo le démontre en mettant en exergue les démarches de *La Spiga, Terre di Gazzana* et de *L'Antico mulino a pietra* qui visent un autre système organisationnel au sein duquel l'économie est réencastrée dans les relations sociales (Polanyi, 1983), et qui endiguent les comportements individualistes allant à l'encontre du bien-être du collectif (Bucolo, 2018). La particularité de ces collectifs s'appuie sur trois principes d'action : « *une critique de la propriété absolue et exclusive affirmée par le rôle du conservateur, l'intégration d'un principe de justice dans la filière du blé dur par l'établissement d'un « juste prix » et la réhabilitation du savoir paysan* » (Bucolo, 2018 : 89).

En somme, la réflexion sur les *commons* proposée par Elisabetta Bucolo a pour but d'apporter « *un éclairage significatif* » pour penser autrement les rapports entre humains autant concernant le droit, que la sociologie, que, *in fine*, le modèle économique dans lequel nous vivons, capitaliste et néolibéral. Car « *ces approches [par les commons] aident à comprendre la capacité des acteurs à « agir ensemble » et à se mobiliser pour faire*

valoir des modes de gestion, de production et de consommation qui s'inscrivent dans le vécu de collectifs d'acteurs ou de communautés territoriales » (Bucolo, 2018 : 75).

Dans un contexte français, la réinvention du collectif au travers de pratiques originales visant à conserver l'agrobiodiversité en cultivant des semences de variétés anciennes de blé est un sujet également partagé par Élise Demeulenaere dans plusieurs articles co-écrits avec Christophe Bonneuil (2010, 2011), Frédéric Goulet (2012) et Isabelle Goldringer (2017). L'autrice s'est intéressée « à la construction des savoirs sur les plantes et à la sélection au sein des mouvements pour la réappropriation paysanne des semences » (Demeulenaere et al., 2017 : 338) ainsi qu'aux apprentissages mutuels et collectifs entre chercheur·euse·s et paysan·ne·s qu'elle qualifie de « recherche participative ».

Plus précisément, Élise Demeulenaere et Christophe Bonneuil (2010) ont observé et analysé la construction et la structuration du *Réseau Semences Paysannes* (RSP) autour de « l'identité paysanne » ainsi que les éléments qui soudent la « communauté de pratiques »³⁷ du RSP (2011). Par le prisme de l'identité, Élise Demeulenaere et Christophe Bonneuil (2010) ont observé le rapport des paysan·ne·s au travail, à la société et « au vivant ». « *Le réseau s'oppose ainsi de façon unanime à un modèle de rapport au vivant centré sur la maîtrise, la manipulation et l'artificialisation, empreint d'une ubris (sic) manipulatrice et démiurgique, et lui substitue un autre regard, construit sur la co-habitation et le pilotage.* » (Demeulenaere, Bonneuil, 2010 : 86).

Concernant les éléments qui soudent la « communauté de pratiques », Élise Demeulenaere et Christophe Bonneuil ont constaté une évolution dans le rôle assumé par les semences paysannes et les variétés anciennes de blé. Au départ (années 1970-1990), les semences étaient davantage considérées comme une opportunité technique et un levier politique afin de dénoncer et de lutter contre un système agricole à la dérive (Demeulenaere et Goulet, 2012). Puis dans les années 2000, les semences deviennent aussi le vecteur d'un réseau de sociabilité. Élise Demeulenaere et Christophe Bonneuil (2011) qualifient les semences d'objet intermédiaire qui « à la fois coordonnent l'action collective et incarne les résultats de cette action » (Vinck, 1999 dans Demeulenaere et Bonneuil, 2011 : 217) et mettent en exergue les charges symboliques et sociales portées par les semences de blés anciens. Cette interprétation est également partagée par Elisabetta Bucolo (2018 : 90) qui souligne que « *le blé continue de représenter un symbole fort qui agit sur la cohésion des populations et leur relation à la terre* ».

³⁷ « Nous définissons une communauté de pratique comme un groupe auto-organisé, d'individus partageant le même centre d'intérêt et qui, par des interactions régulières, développent des pratiques et des expertises partagées générant ainsi une identité commune » (Dameron et Jossierand, 2007 : 132).

Toujours sur cette notion d'« objet intermédiaire », Élise Demeulenaere et Isabelle Goldringer (2017) considèrent les semences de blés anciens, et plus largement les semences paysannes, comme les vecteurs de nouvelles connaissances et utilisent le concept « d'innovation de rupture »³⁸ pour qualifier la sélection *in-situ* évolutive et participative à l'œuvre au sein du RSP. D'après les autrices, c'est au travers de ces « innovations de rupture » et de « plateformes d'innovations »³⁹ que les relations entre humains et vivants non humains (comme les végétaux, animaux, bactéries, etc.) peuvent être renégociées et redéfinies afin de mener le système agricole dominant vers des pratiques et des processus plus écologiques et durables. Élise Demeulenaere et Isabelle Goldringer (2018) rejoignent en ce sens Véronique Chable qui considère les semences (de blé) paysannes comme un levier d'action prometteur pour transiter vers un système agricole durable.

Néanmoins, c'est dans une publication datant de 2013 qu'Élise Demeulenaere développe de façon plus détaillée les relations entre les humains et les plantes. Car l'hypothèse centrale de cet article avance que la proximité qui s'établit progressivement entre les agriculteur·ice·s et les plantes non standardisées, comme les variétés anciennes de blé, transforme le mouvement RSP. Formulé autrement, l'autrice propose d'analyser le rôle des plantes et des pratiques dans la construction de l'alternative semencière paysanne en France. Cette alternative, qui passe par la « *réhabilitation et la réactivation de « savoirs paysans* » » (Demeulenaere, 2013), adresse ainsi trois grandes critiques au système agricole dominant. La première critique concerne les techniques modernes mobilisées dans l'innovation variétale (notamment les OGM). La seconde s'attaque à la figure de « d'exploitant agricole » se contentant d'insérer dans la terre ce qu'on lui vend sans véritablement établir de contact avec la matière vivante. Et la troisième, dénonce le « *rapport instrumental de l'agriculture industrielle vis-à-vis de la nature* » (Demeulenaere, 2013 : 421), notamment incarné à travers les critères DHS aux yeux des paysans.

En somme, Élise Demeulenaere met en exergue dans ses différentes publications une nouvelle ontologie des rapports entre plantes et êtres humains. En d'autres termes, d'autres manières *d'être* au monde pour les êtres humains et les plantes. Cette ontologie ne porte plus une vision fixiste, réductionniste et instrumentale véhiculée par l'agriculture intensive

38 « Ces innovations radicales ne peuvent émerger qu'en se nourrissant de toute la créativité qui opère dans les marges, dans les interstices, dans l'ombre de pratiques agricoles plus classiques et plus visibles. » (Demeulenaere et Goldringer, 2017 : S58).

39 Les « plateformes d'innovations » sont les réseaux par lesquels transitent les semences paysannes. En d'autres termes ce sont des « institutions relais constituées d'acteurs clés dans un territoire, qui offrent des espaces dynamiques pour le partage des connaissances et la résolution de problèmes ou le contournement d'obstacles (technologiques, sociaux, institutionnels) à la transition agroécologique ». (Baltazar et al., 2018 : 19).

et l'agro-industrie. Dans les rapports entre les paysans et les plantes « *ils [les paysans] attribuent d'autant plus d'agentivité qu'ils mettent en retrait leur propre intentionnalité dans leurs pratiques de sélection. Ce faisant, ils reconnaissent qu'ils peuvent « se laisser transformer » par les plantes (...)* » (Demeulenaere, 2013 : 437). L'autrice parle également « d'ontologie politique », car cette façon de concevoir les rapports entre les différents acteurs/actrices participe à la construction d'un contre-récit qui ouvre des espaces de contestation et « *reorganizes the relations between breeders, farmers, gene banks, seed industries, and plants.* » (Demeulenaere, 2014 : 46).

D'après Véronique Chable (2018), ce regard renouvelé envers les vivants s'étend au milieu scientifique où la plante n'est plus seulement considérée comme un objet, mais bien comme un « holobionte »⁴⁰. Et même à l'ensemble de la société au sein de laquelle les relations peuvent être repensées sous la forme d'une coopération entre espèces et non plus celle d'une lutte perpétuelle pour la vie (Chable, 2018). « *Ils [les paysans] sèment les graines d'un renouveau agricole, et bien plus encore, d'un renouveau culturel ; ils témoignent d'un compagnonnage avec le vivant comme les journalistes en font écho avec des mots jusque-là réservés au monde des arts.* » (Chable, 2018 : 71).

B. LES VARIÉTÉS ANCIENNES DE BLÉ PANIFIABLE : VERS UNE RECONSIDÉRATION DE L'ENSEMBLE DE LA FILIÈRE

« Les pieds dans la terre et les mains dans le pétrin, ils vont à contre-courant de l'industrialisation de la boulangerie et de la culture du blé. Les paysans-boulangers réinventent le métier en remettant au goût du jour les semences paysannes. Ils s'émancipent des industries semencières afin de ne plus dépendre du système agricole industriel. »
(Chable, 2018 : 67)

À ce stade, il est possible de souligner que la majorité des travaux menés en sciences humaines et sociales ayant pour objet les variétés anciennes de blé axent leurs recherches essentiellement sur les dynamiques à l'œuvre dans les collectifs qui sélectionnent et produisent des semences de blés anciens et le monde agricole. Peu d'articles prennent en considération les mouvances qui s'opèrent plus largement au travers de l'ensemble de la filière (artisanale) par laquelle les blés anciens sont transformés en pain. Toutefois, Chloé Barbier et Pascale Moity Maizi (2019) cherchent à analyser les motivations et les formes d'organisation du travail des paysan·ne·s-boulangère·s⁴¹ à travers une compréhension fine des pratiques et des conceptions des individus et des collectifs qui se revendiquent

⁴⁰ « *Holobionte : se dit d'un ensemble composé par un organisme animal ou végétal et les microorganismes qu'il héberge.* » (Chable, 2018 : 66).

⁴¹ Pour Chloé Barbier et Pascale Moity Maizi (2019), le statut de « paysan·ne-boulangère » fait référence aux personnes qui ont une formation initiale de « paysan », mais qui en parallèle font aussi de la boulangerie. Elles excluent de leur étude les boulangers qui sont en contact direct avec un paysan-meunier ou les boulangère·s de formation s'estimant « paysan·ne·s » par leurs modes de vie.

comme tel. Ceci, dans le but de faire émerger des catégories d'analyse « *capables de rendre compte des modes de vies et de travail contemporain* » (Nicole-Drancourt dans Barbier et Moity Maizi, 2019 : 226). Le statut de paysan·ne-boulangier·ère revêt un caractère particulier en faisant se rencontrer volontairement des catégories socio-professionnelles considérées comme distinctes. D'autant plus qu'il/elle supprime les intermédiaires généralement à l'œuvre dans les filières conventionnelles toujours plus industrialisées et mises sous pression par le système économique néolibéral. Formulé autrement, les deux chercheuses proposent de « *partir de l'exercice d'activités productives pour approfondir la connaissance d'une 'multitude des formes d'existence' qui émergent au travers des activités des PB[paysans-boulangers]* » (Barbier et Moity Maizi, 2019 : 226).

Dans cet article de 2019, Chloé Barbier et Pascale Moity Maizi décrivent les objets emblématiques qui contribuent à la construction de l'identité des paysan·ne-s-boulangier·ère-s. Pour ce faire, elles s'appuient sur un cadre théorique issu de l'anthropologie des techniques et, en ce sens, rejoignent les démarches d'Élise Demeulenaere, en affirmant que les paysan·ne-s-boulangier·ère-s sont outillé·e-s pour travailler/collaborer avec « des matières vivantes »⁴².

Enfin, Sofia Baltazar, Marjolein Visser et Nicolas Dendoncker (2018) étudient les capacités du réseau *Li Mestère*, un réseau de conservation qui produit des blés anciens panifiables en Wallonie, à faire circuler le matériel génétique (les semences) et les connaissances sur ce dernier et les façons de le transformer afin de contribuer à la diversification des céréales autant dans le secteur agricole qu'en boulangerie. Elles/il analyse également les aptitudes du réseau à faire face aux défis organisationnels liés au changement d'échelle et aux enjeux de récupération de leurs innovations par les filières conventionnelles. « *L'expérience de Li Mestère montre que les autres acteurs du système alimentaire ont aussi leur place au sein de ces processus et montre l'intérêt de décroiser les métiers de la céréale.* » (Baltazar et

42 Comme expliqué par Élise Demeulenaere (2013), cela va bien au-delà de ses travaux et fait écho à plusieurs mouvements en sciences humaines et sociales qui partent du constat des limites à expliquer le social seulement par le social. C'est-à-dire, selon le paradigme durkheimien qui affirme que les « faits sociaux » trouvent leurs explications parmi les faits sociaux antécédents (Guille-Escuret, 1989 : 62). L'objectif de ces différents courants est de placer la focale sur autre chose que seulement les fonctionnements humains, et plus largement des sociétés, en intégrant à l'analyse des variables environnementales et des comportements d'autres espèces (animales, végétales, etc.). « (...) *il s'agit de montrer qu'elle [la nature] peut être perçue et vécue localement comme active, voire intentionnelle* » (Demeulenaere, 2013 : 423). Ces auteur·rice-s se disent adopter des approches « *more-than-human* » autrement dit, intégrer dans leurs réflexions des objets techniques et des êtres vivants, qualifiés de « non-humains », en leur attribuant parfois un statut « d'actants » (Blanc et al., 2017), et une capacité d'influencer les comportements des acteurs sociaux humains d'une façon qui leur est propre. Et même de faire émerger de nouveaux comportements. Pour ne citer que quelques travaux fréquemment référencés pour ce type d'approches : Bruno Latour (1988), Michel Callon (1986), Donna Haraway (2003/2008).

al., 2018 : 32). « *Ce dernier élément est important, car il témoigne de l'originalité du réseau Li Mestère qui inclut dans la gestion de la semence d'autres acteurs de la filière, en particulier les boulangers.* » (Baltazar et al., 2018 : 24).

Sofia Baltazar (et al., 2018) ont influencé l'angle d'observation adopté pour la présente recherche, et surtout, l'intérêt d'intégrer les boulanger·ère·s romand·e·s à l'analyse et de comprendre les relations entre les paysan·ne·s et les boulanger·ère·s, afin d'appréhender le sujet de ce mémoire (les blés anciens) dans sa globalité et sa complexité. Ceci explique également la terminologie utilisée dans ce travail : « paysan·ne·s **et/ou** boulanger·ère·s » dans le but d'inclure dans la réflexion les boulanger·ère·s et pas seulement les paysan·ne·s-conservateur·rice·s ou les paysan·ne·s-boulangier·ère·s.

Toutefois, l'ensemble des travaux en sciences humaines et sociales cités dans cette revue ont été menés dans des pays voisins à la Suisse. Aucune publication – en sciences humaines et sociales de l'environnement ayant pour objet les blés anciens – n'a été identifiée pour la Suisse romande⁴³. Par conséquent, les démarches entreprises dans ce mémoire de master visent justement à combler ce manque dans la littérature scientifique helvétique sur les variétés anciennes de blé et apportent un regard différent, un complément d'informations, aux recherches agronomiques et quantitatives déjà menées sur ces questions en Suisse (romande).

43 Cette absence de littérature en sciences sociales quant au secteur agricole suisse est notamment relevé par Jérémie Forney (2013 : 843) : « *Switzerland is known to offer substantial support to its national agriculture. However and despite the political importance of agriculture, very few social science research programmes on farming and agriculture exist. Indeed, Switzerland has never had an institutionalized and established rural sociology* ».

3. PROBLÉMATISATION ET ÉCLAIRAGES THÉORIQUES

Dans le présent chapitre, les questionnements ayant émergé dans la partie introductive et contextualisante vont être résumés, développés et éclaircis par des apports théoriques. Je vais également présenter les concepts qui vont participer à la compréhension des vécus des paysan·ne·s et/ou boulanger·ère·s romand·e·s et leur analyse. Les travaux d'Élise Demeulenaere et l'article de Chloé Barbier et Pascale Moity Maizi (2019) ont particulièrement guidé mon approche, autant d'un point de vue théorique que méthodologique.

Les premières questions posées dans ce travail étaient : pourquoi vouloir travailler avec les blés anciens ? Quelles sont les motivations des paysan·ne·s et/ou boulanger·ère·s (en Suisse romande) ?

D'après Élise Demeulenaere et Christophe Bonneuil (2011), les paysan·ne·s s'intéressent aux blés anciens parce qu'ils/elles recherchent des variétés adaptées à leurs besoins et aux besoins de leurs sols (1). Parce qu'ils/elles souhaitent retrouver plus d'autonomie(s) au regard du système agricole actuel (2). Parce qu'ils/elles ont envie de promouvoir une « autre » production/sélection semencière que celle – trop fixiste à leurs yeux – proposée par le modèle agricole conventionnel (3). Parce qu'ils aspirent à renouer un lien avec la Nature et utiliser les techniques de manière plus « raisonnée » (4).

En outre, quelles sont les motivations des boulanger·ère·s ? Pourquoi vouloir panifier des variétés anciennes de blé ? Chloé Barbier et Pascale Moity Maizi (2019) apportent un semblant de réponse avec les paysan·ne·s-boulanger·ère·s qui valorisent leurs récoltes. Cependant, aucun article scientifique passé en revue traite seulement de l'intérêt des boulanger·ère·s. C'est pourquoi la présente étude inclue dans sa méthode une part de recherches sur le terrain, afin d'aller à la rencontre de l'ensemble des professions concernées par les blés anciens.

Comme mentionné dans la contextualisation de ce travail, les difficultés auxquelles se heurte le secteur de la boulangerie suisse, la concentration des flux subie par les petits moulins, ainsi que les différentes crises secouant le secteur agricole depuis plus d'une dizaine d'années (Forney et Droz, 2004 ; Forney et Häberli, 2016 ; Droz, 2001) sont des facteurs ayant certainement influencé les paysan·ne·s et/ou boulanger·ère·s romand·e·s à vouloir « sortir » du système agro-industriel standardisé. Est-ce en réponse à cette « crise » du secteur céréalier que les professionnel·le·s de la branche s'organisent, réinventent leur

métier, cherchent à limiter leur dépendance au marché économique néolibéral en gagnant en autonomie ? Parallèlement à cela, est-ce par envie/nécessité/besoin de lutter contre le système semencier pour préserver la biodiversité cultivée et génétique que les paysan·ne·s et/ou boulanger·ère·s romand·e·s se sont mis à cultiver et panifier les blés anciens ?

Élise Demeulenaere et Frédéric Goulet (2012) ont pour objet d'étude une comparaison de deux groupes⁴⁴ ayant en commun de « *s'organiser autour de pratiques allant à l'encontre des prescriptions agricoles classiques* » (Demeulenaere, Goulet, 2012 : 125). L'autrice et l'auteur qualifient ces collectifs de « réseaux alternatifs » et constatent que l'altérité se construit dans l'opposition au système et dans des relations que les membres considèrent comme renouvelées avec la nature et les techniques (de sélection variétale, du travail de la terre, etc.).

J'ai pu relever dans plusieurs articles de journaux sur les paysan·ne·s et/ou boulanger·ère·s romand·e·s que leurs activités étaient qualifiées comme « autres » ou « différentes » et qu'une volonté de « sortir » d'un système agro-industriel émanait de leurs discours. Cette volonté de proposer « autre chose »⁴⁵ se ressent par exemple lors du témoignage de Stéphane Rumpf (paysan-boulangier à Saint-Ours (FR)) dans une émission diffusée par la RTS⁴⁶ : « *Pour moi les blés anciens sont devenus essentiels. Parce qu'avec la sélection qu'on a faite sur les blés modernes, le blé, et surtout le froment, est devenu un monstre. (...) On ne peut pas se nourrir avec ce qu'on fait aujourd'hui. Moi je n'ai pas peur de le dire, ce que fait l'industrie alimentaire de nos jours, c'est une arme de destruction massive.* ».

De même, cette dimension se retrouve dans plusieurs articles de journaux présentant le film *Révolution Silencieuse* (cf. introduction), dans lesquels Cédric Chezeaux se dit « sortir » d'un certain type d'agriculture qu'il qualifie de « destructrice » et « s'affranchir » d'un « système » où tout lui était « imposé ». Ainsi, la réalisatrice, Lila Ribbi, avance que « *ce film, c'est une solution possible* » (Badoux et Galeazzi, 25.01.2017) face à une production alimentaire irrationnelle, face à l'usage abusif de produits chimiques dans l'agriculture ou encore face aux dérives de l'élevage intensif. Ce film est peut-être le témoin d'un « tournant » (Murdoch et al., 2000) chez les producteur·rice·s pour préserver

44 Réseau Semences Paysannes (blés) et le groupe promouvant l'agriculture de conservation qui opte pour des pratiques de non-labour afin de préserver le sol.

45 Une autre alimentation, un autre type d'agriculture, etc. Ce « autre chose » peut prendre des formes très différentes selon les interviewés.

46 Radio-Télévision-Suisse. L'émission se nomme « Passe-moi les jumelles » et elle date du 28 août 2015. Propos recueillis par Weyer N.

leurs qualités de vie, les qualités nutritives des « aliments » qu'ils transforment et les qualités de l'environnement naturel au sein duquel ils évoluent ?

Ce qui est certain, c'est que la dimension « révolutionnaire »⁴⁷ des pratiques liées aux blés anciens est une vision partagée et relayée par plusieurs journalistes romands et institutions romandes, comme en témoigne un article de *BioActualités* qui mentionne que se lancer dans la production de blés anciens « *c'est encore sortir des sentiers battus* » (Hirschi, mars 2018a : 7).

Peut-on véritablement qualifier les démarches des paysan·ne·s et/ou boulanger·ère·s romand·e·s d'activités « hors-norme » ou « différentes » ? Si c'est le cas, qu'est-ce qui a changé ou qu'est-ce qui est différent ? Qu'est-ce que cela implique de « faire différemment » ? Et est-ce que c'est l'intérêt pour les blés anciens, le fait de les côtoyer au quotidien, qui a mené les paysan·ne·s et/ou boulanger·ère·s romand·e·s vers l'altérité ?

Élise Demeulenaere (2013 : 437) et Chloé Barbier et Pascale Moity Maizi (2019 : 245) laissent à penser que ce sont les semences paysannes et les blés anciens, ces « non-humains », qui ont mené les paysan·ne·s et/ou boulanger·ère·s vers d'autres façons de faire l'agriculture et la boulangerie :

*« Ce faisant, l'expérimentation conduite dans le Réseau, en plus de répondre aux enjeux politiques et économiques, a contribué à recréer du lien entre les hommes et avec le vivant, à réhabiliter des formes de connaissances du monde qui s'appuient sur le sensible, à recréer de l'autonomie dans un univers social gagné par l'hétéronomie, à remettre de la diversité et de l'imprévisibilité dans les routines prévues par le modèle industriel. **Les « semences paysannes » étaient initialement pensées comme un levier pour critiquer en acte la modernité agricole ; elles ont progressivement dessiné une voie qui remet l'agriculture dans son milieu naturel et qui rapproche les praticiens du sens de leur métier.** »*

« De nouveaux rapports à la matière s'engagent ainsi dans l'acte de panification ; ils sont marqués par la reconnaissance d'interdépendances et de réciprocités entre substances vivantes quand elles sont manipulées, par une mobilisation amplifiée des sens dans la pratique, (...). » (Barbier et Moity Maizi, 2019 : 236-237).

Mais le lien entre l'intérêt pour les blés anciens et l'adoption de pratiques, de méthodes, « différentes », « alternatives », n'est pas évident et c'est ce que cette recherche vise à éclaircir à l'aide d'une enquête de terrain ethnographique.

D'après les différents articles passés en revue au chapitre précédent, et principalement les travaux d'Élise Demeulenaere,⁴⁸ Chloé Barbier et Pascale Moity Maizi (2019), et Sofia Baltazar (et al., 2018), l'altérité/l'originalité des filières artisanales s'incarne

⁴⁷ Il faut comprendre ce terme de deux façons. Comme un retour à un ordre préalable et un renversement des structures établies au profit de nouvelles structures (Arendt, 2019).

⁴⁸ Avec Christophe Bonneuil (2010, 2011), Frédéric Goulet (2012), Isabelle Goldringer (2017). Et sa propre publication (2013).

principalement dans deux éléments : le renouvellement des rapports aux vivants et le renouvellement des rapports aux techniques. Est-ce que travailler les blés anciens a mené les paysan·ne·s et/ou boulanger·ère·s romands à reconsidérer leurs rapports aux vivants et aux techniques ? Et est-ce que le renouvellement de ces rapports concoure à différencier les filières artisanales de celles conventionnelles ?

En outre, la/les qualité(s) semble(nt) être au centre des préoccupations dans les filières et soulever de nombreux enjeux ; autant pour les sélectionneur·se·s de blés à Changins (VD), que pour les industries produisant du pain à la chaîne, qu’au travers des attentes des consommateur·rice·s⁴⁹ pour un pain « de qualité ». Seulement, les qualités des blés, des farines ou des pains mises en avant par les paysan·ne·s et/ou boulanger·ère·s ne renvoient pas nécessairement aux mêmes définitions, aux mêmes attentes, ni à la même réalité que la qualité promue par les acteur·rice·s de l’industrie boulangère (Gloy, 09.07.2019)⁵⁰. D’autant plus que la notion de qualité paraît être un moyen important pour transmettre à plus large échelle « la valeur » des aliments (Murdoch et al. 2000). Est-ce que les relations qui se tissent autour des blés anciens influent sur les définitions que les paysan·ne·s et/ou boulanger·ère·s ont de la qualité ?

Enfin, Sofia Baltazar et ses coauteur·rice·s (2018), mobilisent les termes « artisanale » pour qualifier la filière ou les réseaux belges au travers desquels sont transformés les blés anciens en pain. Pourtant, elles/il ne définissent pas véritablement ce à quoi renvoie ce terme, alors qu’il semble y avoir plusieurs types d’« artisanat » (Bloch, 15.05.2017). Par conséquent, comment caractériser et différencier le type d’artisanat incarné par les filières produisant et transformant des blés anciens et celui promu par des filières plus conventionnelles ? Comment qualifier le caractère « artisanal » des filières en émergence ? À quelles réalités ce terme renvoie-t-il ?

49 La consommation est une dimension intéressante à traiter, néanmoins elle ne sera pas traitée dans le cadre de ce mémoire, car elle aurait demandé la mise en œuvre d’autres moyens de récoltes de données et elle n’est pas au centre de mes préoccupations pour l’instant. Ceci pourrait par contre toute à fait figurer dans un travail de plus longue durée, tel qu’une thèse de doctorat.

50 C’est une situation également relevée par Sofia Baltazar *et al.*, (2018 : 26). « *En effet, ils[les boulanger·ère·s] testent la qualité boulangère des variétés pour les paysans soucieux de trouver un débouché pour le grain cultivé. Ces tests de panification sont un complément indispensable aux analyses qui pourraient être effectuées en laboratoire, analyses adaptées à la meunerie et à la boulangerie industrielles et qui risqueraient de disqualifier des farines pourtant appréciées des boulangers artisanaux.* ».

3.1. INTERRELATIONS ET OBJETS TECHNIQUES

Dans ce chapitre, je présente des éléments servant à comprendre les rôles des objets et des savoir-faire techniques dans la construction identitaire des groupes étudiés. Je vais mobiliser des auteur·rice·s ainsi que des outils conceptuels pour développer et éclaircir les questions suivantes : en quoi l'intérêt pour les blés anciens a-t-il mené les paysan·ne·s et/ou boulanger·ère·s romand·e·s à reconsidérer leurs rapports aux techniques ? Et est-ce que l'évolution de ces relations influe sur leurs définitions de la qualité et l'altérité des filières artisanales en Suisse romande ?

En s'appuyant sur un cadre théorique emprunté à l'anthropologie des techniques, Chloé Barbier et Pascale Moity Maizi (2019) ont démontré l'importance de saisir la matérialité des démarches et des propos des paysan·ne·s-boulangère·s afin de mettre en évidence le regard renouvelé que ces dernier·ère·s portent aux techniques et aux savoir-faire qui rythment leur quotidien professionnel. Corollairement, mobiliser des autrices et des auteurs des champs de recherche de l'anthropologie des techniques, de la technologie culturelle ou encore de la sociologie des objets est pertinent dans le présent travail pour appréhender le vécu des paysan·ne·s et/ou boulanger·ère·s romand·e·s et pour comprendre leurs rapports aux techniques.

Il est ainsi important de définir ce que les auteur·rice·s issu·e·s des différents courants mentionnés ci-dessus entendent par le terme « technique ». Pour Cresswell (2010)⁵¹, les techniques demandent qu'au moins un agent, de la matière et un instrument soient impliqués et que ces trois éléments soient liés par un processus de transformation. D'après Lemonnier (2010)⁵², la technique correspond à des façons de faire fonctionner ou de prolonger notre corps et elle transforme les ressources naturelles en produits. Il résume en expliquant qu'« *on peut identifier une technique à l'ensemble des procédés permettant d'effectuer une action donnée sur la matière : chasser le lapin, tisser un filet, construire une maison, par exemple.* » (Lemonnier, 2010).

*« Le maniement gestuel d'un outil, l'agencement d'une chaîne opératoire, l'intégration de différentes chaînes opératoires au sein d'un groupe humain, le rendement d'une technique de transformation, pour ne parler que de certains aspects **ne sont pas des phénomènes à finalité limitée, interne, mais des phénomènes qui influencent de façon directe ou indirecte, ponctuelle ou diffuse, les comportements sociaux et individuels des membres d'un groupe.** (Cresswell, 2010 : 23).*

51 Auteur plutôt issu du courant de la technologie culturelle qui adopte une analyse « marxiste » (Lemonnier, 2010) des relations entre techniques et sociétés.

52 Auteur plutôt issu du courant de la technologie culturelle qui adopte une approche systémique pour comprendre les relations entre les techniques et les phénomènes sociaux (Lemonnier, 2010)

Les phénomènes techniques peuvent être interprétés comme les supports des rapports sociaux ou alors comme des créateurs « d’ambiances sociales » (Cresswell, 2010) au travers desquelles se nouent les rapports sociaux. Formulé autrement, les techniques exposent des rapports sociaux déjà présents, mais elles en créent également des nouveaux. Ceci donne à voir qu’il est possible de « repeupler » (Blanc et al., 2017) les analyses socio-anthropologiques d’objets et « *de les engager plus finement dans la construction de la société* » (Barbier et Trepos, 2007 : 35).

3.1.1. MÉDIATION TECHNIQUE

Afin d’approfondir les réflexions de Chloé Barbier et Pascale Moity Maizi, je m’appuie sur l’approche de Madeleine Akrich⁵³ qui propose le concept de « médiation technique » pour appréhender les interactions s’opérant entre les techniques et leur environnement (social) et comprendre le rôle et l’influence d’objets techniques dans les réseaux étudiés. Ce concept vise à balayer la dichotomie entre les individus sociaux d’un côté et les objets techniques de l’autre en montrant que le dispositif technique et son environnement se spécifient de manière conjointe (Akrich, 1993). Pour illustrer cette spécialisation conjointe, pensons à l’introduction des variétés hybrides, des semences « modernes », dans le secteur agricole au début du siècle dernier. Comme expliqué dans l’introduction de ce travail, les variétés améliorées ont permis au secteur agricole de s’industrialiser massivement et aux paysan·ne·s, devenus exploitant·e·s agricoles (Mendras, 1984), de produire des quantités de céréales bien plus importantes. En retour, l’agro-industrie a orienté la sélection vers des blés à pailles courtes, à haut rendement et avec une bonne qualité boulangère (entre autres). En effet, « *nous ne pouvons décrire un grand nombre d’actions sans en passer par les dispositifs techniques qui les rendent possibles.* » (Akrich, 1993 : 14). « *En d’autres termes, les objets techniques sont partie prenante dans la constitution de réseaux hétérogènes qui associent des actants de toute nature et de toute taille, « humains » et non-humains confondus* » (Akrich, 2006). Les semences paysannes, qualifiées « d’objet intermédiaire » par Élise Demeulenaere et Christophe Bonneuil (2011), illustrent également bien le propos par le fait qu’elles aident les membres du RSP à se structurer autour d’un objet commun et en même temps elles incarnent les résultats de leurs actions. Cela doit être le cas pour d’autres objets emblématiques des filières au sein desquelles les paysan·ne·s et/ou boulanger·ère·s évoluent en Suisse romande.

53 Les réflexions de Madeleine Akrich s’inscrivent plutôt dans le courant de la sociologie des techniques ou sociologie de la traduction (1986).

En définitive, l'approche par la médiation technique de Madeleine Akrich (1993) permet d'identifier quels outils techniques participent à construire l'identité et l'altérité des groupes étudiés. Et d'étudier comment leurs considérations ont évolué au contact de l'outil ou du geste technique. Autrement dit, elle donne à comprendre en quoi l'utilisation de ces techniques permet aux paysans et/ou boulangers romands de se distinguer de la filière industrialisée/conventionnelle et de proposer « autre chose ».

*« Soutenir qu'il existe des formes de médiation technique, qu'en particulier l'innovation est un processus de spécification qui s'étend des dispositifs techniques, aux éléments naturels et aux acteurs humains, c'est s'interdire le type de dichotomie entre d'un côté, les individus, et de l'autre, les objets techniques (...). C'est supposer qu'il existe des formes hybrides (...) qui reposent sur un agencement inextricable entre certains éléments techniques et certaines formes d'organisation sociale. (...) Aujourd'hui, l'évolution d'un certain nombre de technologies déplace sans arrêt les compétences et **oblige à une reconfiguration partielle des individus eux-mêmes** » (Akrich, 1993 : 13).*

3.1.2. HABILITÉ (SKILLS) OU SAVOIR-FAIRE TECHNIQUE

Parallèlement à cela, j'ai relevé qu'Élise Demeulenaere et Christophe Bonneuil (2010⁵⁴) ainsi que Chloé Barbier et Pascale Moity Maizi (2019) ou encore Sofia Baltazar (et al., 2018) utilisent la notion de « savoir-faire » (techniques) sans véritablement la définir et l'approfondir, alors que ce concept pourrait servir à décrire le vécu des paysan·ne·s et/ou boulanger·ère·s, leurs rapports aux techniques, et les façons dont ils/elles se réinventent au travers de ces dernières.

« Pour s'adapter aux propriétés et aux comportements variables de la pâte issue de farine de variétés hétérogènes, le boulanger doit maîtriser des savoirs et des savoir-faire spécifiques. » (Baltazar et al., 2018 : 24).

Madeleine Akrich (1993) ne donne pas non plus des outils conceptuels pour pouvoir le faire. Par contre, Tim Ingold⁵⁵ (2001, 2010) propose la notion « d'habileté » (*skills*) pour rendre compte des savoir-faire techniques. Elle paraît adaptée pour décrire et analyser les rapports entre les paysan·ne·s et/ou boulanger·ère·s et les techniques dans les réseaux romands par lesquels transitent les blés anciens. Et surtout, pour dépeindre et comprendre les compétences qu'ils/elles développent au travers de leurs expériences avec les blés anciens.

« (1) L'habileté est une « connaissance pratique et une pratique connaissable », un savoir-faire qui implique une portée intellectuelle autant que corporelle. (2) L'habileté n'est pas juste une technique du corps, à la Mauss, où le corps serait encore pensé comme un outil passif et mécanique, mais un engagement total de l'être humain, corps et esprit, dans sa perception et son action, son rapport à l'objet et à son environnement. (3) L'habileté n'est pas l'application de la volonté d'un sujet sur un objet, mais un « souci » (care) de cet objet, une façon de le « sentir ». (4) L'habileté ne se transmet pas par écrit ou par des formules

54 Notion que Élise Demeulenaere mobilise dans la plupart de ses articles (2013, 2012, 2011, 2017)

55 Cette notion est parue dans un premier texte en 1989 qui sera réédité en 2010.

figées, mais par la création d'opportunités de perception et d'action. (5) L'habileté n'est pas la correcte mise en œuvre d'une intention mentale, d'une idée ou forme, mais la créativité immanente à l'acte de fabrication même. » (Ingold, 2001 cité par Golsenne, 2015).

Autrement dit, l'habileté permet de décrire plus précisément et subtilement les savoir-faire développés par les paysans et/ou boulangers romands au contact des blés anciens et des (objets) techniques nécessaires à leur transformation en pain. L'habileté donne à comprendre les rapports humains-objets, non pas comme étant unidirectionnels (l'humain qui impose à la matière ce qu'il veut qu'elle fasse), mais plutôt sous la forme d'une collaboration.

« Là où nos habitudes individualisantes nous font voir un artisan imposant une forme sur une matière, il nous faut apprendre à reconnaître une activité émanant d'un enchevêtrement de lignes : celles que trace l'agent humain, bien entendu, mais aussi celles qu'il s'efforce de suivre et d'épouser au sein du matériau, celles qui orientent et rythment ses pratiques au sein d'un environnement qui met plus ou moins de pression sur l'accomplissement de sa tâche. » (Citton et Walentowitz, 2012 : 8)

Ce concept semble tout à fait adapté au regard des propos tenus par les paysans et/ou boulangers romands identifiés dans les médias (notamment dans l'émission *Passe-moi les jumelles*).

« C'est le levain⁵⁶ qui m'a appris, c'est lui qui m'oblige une rigueur, même un équilibre, (...). C'est lui qui me fait grandir. » (Marc Haller, boulangier à l'Abergement⁵⁷)

Néanmoins, les relations entre (objets) techniques et humains par le geste technique ainsi que les médiations techniques ne sont pas les seuls rapports auxquels je m'intéresse. C'est pourquoi je me suis tournée vers des autrices et des auteurs qui analysent les relations sensibles au sein de communautés multispécifiques⁵⁸.

3.2. DU « BONS À MANGER » AU « BONS À VIVRE AVEC »⁵⁹ : LES MULTISPECIES STUDIES ET LES ETHNOGRAPHIES INTERESPÈCES

« As with all living organisms, human lives and ways of life cannot take place and be described in isolation. » (van Dooren et al., 2016 : 2)

Dans le présent chapitre, je cherche à éclairer les questionnements suivants : en quoi l'intérêt pour les blés anciens a-t-il mené les paysan·ne·s et/ou boulangier·ère·s romand·e·s

56 Le levain est un « milieu dans lequel coexistent des levures et des bactéries lactiques (lactobacilles) qui se développent dans un mélange de farine et d'eau » (Groupe blé de l'ARDEAR AURA, 2019 : 188). Le levain remplace les levures de boulangers normalement utilisées pour faire lever la pâte à pain.

57 Propos recueillis par Weyer N. (2015, 28 août) dans l'émission *Passe-moi les jumelles*.

58 Ce terme renvoie à l'ensemble des relations entre espèces sur un territoire donné.

59 Expression reprise d'Élise Demeulenaere dans le livre *Humanités environnementales* (2017 : 71).

à reconsidérer leurs rapports aux vivants ? Est-ce que l'évolution de ces relations influe sur leurs définitions de la qualité (alimentaire, de vie, etc.) et le caractère alternatif des filières artisanales en Suisse romande ? Dès lors, les « outils » conceptuels permettant d'analyser les rapports entre les vivants humains et non-humains vont être exposés. Ceci, afin de saisir quels sont les types de relations à l'œuvre sur le territoire romand et d'évaluer si elles participent à définir l'originalité et le caractère « artisanal » des filières en émergence produisant et transformant des blés anciens en Suisse romande.

« (...), le rapport que cultivent les membres du groupe blé du RSP avec la plante se rapproche d'un « compagnonnage », avec une plante « qui peut devenir source de connaissance du monde et d'inspiration à condition qu'on lui porte une attention amicale et émue » (Lieutaghi, 1991 : 190). Ce compagnonnage permet l'intégration de l'expérience sensible et esthétique dans la réappropriation des blés anciens et de pays. (...) Cette transformation personnelle de l'homme au contact du blé ne peut se faire que si le blé est pleinement accepté, comme une fin et non comme un simple moyen, comme un partenaire avec ses qualités et ses contraintes et non comme un objet manipulable à l'envi. (...) Ils [les paysans] retrouvent des blés qui ont du caractère, qui sont récalcitrants aux usages que l'on souhaiterait en faire, qui deviennent des « plantes-êtres » et non plus des « plantes-objets » (Lieutaghi 1991). Ils se défont par là d'un idéal de maîtrise de la nature, pour entrer dans une relation d'attachement revendiqué (Latour, 2000). » (Demeulenaere, Bonneuil, 2011 : 209)

Élise Demeulenaere parle de « compagnonnage » pour qualifier le type de relations à l'œuvre entre les paysans membres du RSP et les blés. Seulement, elle donne peu d'outils pour faciliter la compréhension de ce « compagnonnage ». C'est pourquoi des auteur·rice·s se revendiquant des *multispecies studies* et d'ethnographies interespèces ont été mobilisé·e·s dans ce travail. Afin de comprendre ce qui se passe entre les vivants, et « prendre au sérieux » les relations entre les humains et les non-humains vivants comme les plantes ou les bactéries (Cadena, 2010).

« *Multispecies ethnographers are studying the host of organisms whose lives and deaths are linked to human social worlds. (...) multispecies ethnography centers on how a multitude of organisms' livelihoods shape and are shaped by political, economic, and cultural forces* » (Kirksey et Helmreich, 2010 : 545). Ces approches donnent à voir non plus un monde statique, mais bien des paysages mouvants et animés par des relations enchevêtrées entre espèces – y compris humaines – ayant leurs propres histoires (Tsing, 2017 ; van Dooren, Kirksey et Münster, 2016). « (...) *a lively world in which being is always becoming, becoming is always becoming with*⁶⁰ » (van Dooren et al., 2016 : 2). En d'autres termes, les ethnographies multi-espèces s'attellent à comprendre comment toutes les formes de vie s'articulent, se chevauchent et se transforment (Archambault, 2016) et

60 Expression qui renvoie aux travaux d'Haraway (2008).

découvrent des méthodes qui décentralisent l'humain de l'analyse (Angé, 2018), des méthodes qui participent au développement d'une anthropologie « au-delà »⁶¹ de l'humain. Prendre au sérieux les relations avec les non-humains, en adoptant des descriptions qui se veulent sérieuses et non pas métaphoriques (Cadena, 2010), c'est penser de manière radicalement différente l'altérité et le rapport à l'Autre⁶². C'est donner la possibilité à d'autres mondes de se dévoiler (Carrithers et al. 2010 : 175). « *Interrogating our multispecies existence, Donna Haraway (2008) highlights the intrinsically relational nature of processes of becoming and points to how engagement with other-than-human beings inspires new ways of relating* » (Archambault, 2016 : 248). Le processus de devenir qui anime l'espèce humaine est, selon Donna Haraway (2008), *intrinsèquement relationnel*. C'est-à-dire qu'on ne peut pas faire autrement que d'échanger, bon gré mal gré, avec les autres espèces présentes sur cette planète.

D'après Julie Soleil Archambault (2016), de nouvelles façons de se comporter avec les non-humains, autres qu'utilitaristes, peuvent émerger en accordant une attention quotidienne et engagée au monde matériel ; aux êtres et aux choses « autres qu'humaines ». « *An act of bearing witness: attention to others is vital to responding appropriately, while the telling of their stories also has the potential to draw others into new relationships and accountabilities.* » (van Dooren et al., 2016 : 16). En d'autres termes, van Dooren, Kirksey et Münster (2016) en appellent à développer les « *arts of attentiveness* ».

« *This attentiveness is a two-part proposition: both a practice of getting to know another in their intimate particularity (...) and, at the same time, a practice of learning how one might better respond to another, might work to cultivate worlds of mutual flourishing, (...) , how one might be “assiduous in ministering to the comfort or pleasure of others, giving watchful heed to their wishes.” In short, the arts of attentiveness remind us that knowing and living are deeply entangled and that paying attention can and should be the basis for crafting better possibilities for shared life.* » (van Dooren et al., 2016 : 17)

Seulement – et contrairement à une part importante des auteur·rice·s se réclamant des *multispecies studies* – je n'ai pas l'intention dans cette étude de vouloir rendre compte du point de vue des non-humains et de décrire le(s) monde(s) tel(s) qu'ils/elles les perçoivent ; de me mettre « à la place de ». Ceci afin d'éviter les risques de la « sur-représentativité » (van Dooren et al., 2016) et de l'anthropomorphisme⁶³. « *As multispecies ethnographers*

61 Terme mobilisé par E. Kohn (2017) pour qualifier une anthropologie qui dépasse les concepts anthropocentriques et adopte un regard plus large sur le fonctionnement des espèces les unes avec les autres (Archambault, 2016).

62 Expression reprise d'Olivier de Sardan (2012) mais élargie aux non-humains dans ce contexte d'étude.

63 C'est-à-dire, accorder des qualités et des réactions humaines à des animaux, à des choses ou à des phénomènes.

speak for members of other species – or even attempt to speak with them, in some cases – we certainly still run the risk of becoming ventriloquists. » (Kirksey, Schuetze et Helmreich, 2016). Comme le souligne Julie Soleil Archambault (2016 : 248) « *My inquiry into human-plant relations remains focused on human experience and by no means attempts to offer insight into the plants' perspective(s). I prefer to bracket, as others have done when looking at interspecies interactions, questions of intentionality and agency (Candea 2010; Gell 1998; Haraway 2008)* ».

3.2.1. L'AFFECT

Pour en venir à cette « attention particulière » portée aux non-humains et comprendre davantage cet « entre-deux » (Laplante, 2017) humains/non-humains, je me suis inspirée de la démarche de Julie Soleil Archambault (2016), qui promeut une « anthropologie des rencontres affectives » pour rendre compte, dans son cas d'étude, des relations amoureuses entre les jardiniers et les plantes au Mozambique. Sa démarche vise à illustrer le rôle « actif » joué par les non-humains et leurs capacités à coproduire une relation sur un territoire donné afin de rendre intelligible d'autres manières d'être et de se comporter et proposer un regard différent sur le fait « d'être humain ».

Cette dernière s'appuie sur « l'affect » pour aborder les relations à l'œuvre entre les humains et les plantes. L'affect est une « capacité relationnelle » (Istone, 2015) ou plus simplement « *le pouvoir d'affecter et d'être affecté* » (Deleuze et Guattari, 2005). Plusieurs travaux considèrent l'affect comme le « partage » (Berlant 2011 : 15) d'une force autonome (Ahmed, 2010) qui a un potentiel de transformation, ou du moins, de production de nouvelles rencontres (McGrail *et al.*, 2013). Formulé autrement, l'affect est « *the connection between ideas, values and objects.* » (Ahmed, 2010 : 29), mais il est également ce qui les recompose (Istone, 2015). L'affect émerge au travers de rencontres particulières (Stewart, 2007) qui laissent des traces (Ingold, 2015) tout en coévoluant parmi de multiples enchevêtrements comprenant humains, matérialités diverses, et non-humains (Archambault, 2016 ; Istone, 2015).

Ces rencontres affectives laissent des traces dans le sens où « (...) *a meeting with someone or with something, is affective when it triggers some sort of effect; when it inspires, unsettles, troubles, moves, arouses, motivates, and/or impresses. If some affective encounters remain trivial, others can be life-changing. Encounters, in other words, are punctual events that can have enduring effects.* » (Archambault, 2016 : 249). En effet, ces rencontres/interactions peuvent aboutir, mais n'aboutissent pas nécessairement, sur des sentiments durables. Car il faut également considérer que certaines personnes ne se sentent

pas du tout affectées par d'autres êtres vivants (humains compris) et que les interactions ne donnent pas systématiquement lieu à des « rencontres ».

Parallèlement à l'approche de Julie Soleil Archambault (2016), je m'appuie sur une ethnographie interespèces menée par Olivia Angé (2018) qui a également utilisé la notion de « l'affect » pour rendre compte d'interactions respectueuses entre les cultivateurs des hauts plateaux andins et les pommes de terre. D'après Olivia Angé, les rapports humains-non-humains sont encore trop souvent ignorés dans les projets de conservation de la biodiversité et elle s'attèle, dans son cas d'étude, à montrer comment les humains et les non-humains coproduisent le territoire.

En termes d'objet d'étude, la présente recherche sur les blés anciens romands partage un certain nombre de points communs avec les travaux d'Olivia Angé : la conservation *in-situ*, la conservation de variétés anciennes pour préserver la biodiversité cultivée et génétique, la transmission de savoir-faire ancestraux/artisanaux et techniques et surtout la volonté d'appréhender les échanges entre les humains et les plantes (bactéries, champignons, et autres non-humains). C'est pourquoi son approche théorique est mise à contribution ; pour donner du sens et rendre intelligible les relations interespèces autour des blés anciens en Suisse romande.

3.2.2. LE CHARISME

Pour comprendre et analyser les relations interespèces, Olivia Angé (2018) s'appuie sur une forme d'affect particulière développée par Lorimer (2007) : le charisme. La prise en compte de cette notion permet d'approfondir l'approche de Julie Soleil Archambault et de son « anthropologie des rencontres affectives ». Lorimer (2007 : 915) décrit le charisme non humain comme « *the distinguishing properties of a nonhuman entity or process that determines its perception by human and its subsequent evaluation.* ». Le charisme ne doit pas être entendu comme un concept figé, mais bien comme des caractéristiques qui se façonnent et se négocient au travers des rencontres sensibles et affectives (Lorimer, 2007).

Seulement, le « charisme » développé par Lorimer (2007) reste anthropocentrique, l'auteur ne reconnaît pas véritablement le statut de sujet aux non-humains. C'est pourquoi je me suis plutôt référée à la publication d'Olivia Angé (2018), qui aspire à dépasser cette perspective en proposant une analyse où les non-humains vivants (les patates andines ici) sont dotés d'une intentionnalité émotionnelle : « *I will address a field of interactions where potatoes are imbued with a subjectivity of their own, albeit not by all actors. Indeed, an important difference between my case study and the aforementioned literature is that, in*

the highland communities of the Cuzco region, potatoes are endowed with intentionality and emotionality. » (Angé, 2018 : 3-4). Ceci semble aussi être le cas pour les blés anciens quand les paysan·ne·s mentionnent qu'ils ont du « caractère » (Demeulenaere et Goulet, 2012).

De manière plus détaillée, Olivia Angé identifie quatre catégories de charisme : écologique, esthétique, corporel et ancestral. Le charisme écologique s'apparente aux caractéristiques biologiques d'une espèce. Comme le fait qu'un blé ancien s'accommode plus facilement à un sol maigre qu'un blé moderne (FIBL, 12.11.2019). Le charisme esthétique transparait dans les apparences et les comportements des non-humains. Par exemple, dans les formes ou les couleurs des blés anciens. Le charisme corporel se manifeste dans le corps de celui ou celle qui vit la relation affective. Il est accessible par le toucher, l'ouïe ou l'odorat des paysan·ne·s et/ou boulanger·ère·s. Enfin, le charisme ancestral/patrimonial renvoie à la capacité des non-humains à établir un lien avec les ancêtres, tels des vestiges historiques. Cela fait également écho à une capacité de préservation du patrimoine présente chez les variétés anciennes de blé auxquelles les sélectionneurs (paysans d'autrefois et professionnels d'aujourd'hui) ont attribué des noms de région et qui gardent leur(s) trace(s) (Demeulenaere et Bonneuil, 2010, 2011), comme « le rouge de Gruyère », « la nonette de Lausanne », « le carré vaudois », etc. « *Les blés de nos arrière-grands-parents, ceux qu'ils avaient cultivés avant nous* » selon les mots de Cédric Chezeaux, paysan-meunier à Juriens (VD)⁶⁴.

Il est vraisemblable que ce qui se passe entre les êtres humains et les êtres non humains sur le territoire romand dépasse ces catégories, les mélange et crée d'autres relations que celles proposées ici, à la frontière du descriptible et davantage de l'ordre du ressenti. Cependant, l'affect permet de prendre en considération l'impact des non-humains vivants sur les comportements humains, car il génère de nouvelles intimités et donne à envisager d'autres façons d'être et de se comporter entre humains et avec les êtres « autres qu'humain ». « *Les affects sont précisément ces devenirs non humains de l'homme...* » (Deleuze et Guattari, 2005 : 169). Qui plus est, les catégories d'analyse basées sur la notion de « charisme » donnent à saisir le(s) regard(s) des paysan·ne·s et/ou boulanger·ère·s sur certains non-humains, comme les blés, mais aussi des bactéries ou des champignons présents dans le quotidien des enquêtés. Ces catégories donnent du sens, rendent intelligibles, les relations humains-non-humains évoluant sur le territoire romand et permettent d'appréhender avec plus de clarté la probable contribution de ces relations à

64 Propos recueillis par Weyer N. (2015, 28 août) dans l'émission *Passe-moi les jumelles*.

l'altérité, à l'originalité, des filières artisanales en Suisse romande. Ceci, tout en prolongeant les réflexions d'Élise Demeulenaere quant aux rapports des humains (paysan·ne·s) aux plantes (de blé).

3.2.3. LA QUALITÉ

Ce sous-chapitre concerne la question suivante : Est-ce que l'évolution des relations humains-espèces/variétés, humains-techniques, humains-humains influe sur les définitions que les paysan·ne·s et/ou boulanger·ère·s romand·e·s ont de la qualité (alimentaire, de vie, etc.) ?

Dans le but d'éclairer cette question, je continue à m'appuyer sur les travaux de Julie Soleil Archambault (2016) parle de qualités « esthétiques » pour souligner la valeur affective exprimée par les jardiniers envers les plantes ornementales dans les jardins privés dont ils ont la responsabilité à Inhambane (ville du Mozambique). Elle utilise également les termes de « qualités affectives » d'un paysage pour exprimer l'effet que l'on ressent en le voyant et qui génère en nous « *a particular affect* » (Archambault, 2016 : 249). Tout comme Olivia Angé (2018) qui mentionne à plusieurs reprises les « qualités » attribuées à la pomme de terre andine en appuyant sur le fait qu'elles évoluent selon les capacités des humains à être affectés par la pomme de terre. Elle relève que son approche par l'affect met en lumière les qualités de la biodiversité trop souvent invisibilisées dans les programmes de développement et de conservation classiques. Dès lors, il est important de souligner que les relations – ce sur quoi mettent l'accent les approches « *more-than-human* » – semblent influencer sur les qualités que les acteurs allouent à l'alimentation/aux non-humains. Et donc qu'elles participent à l'altérité de la filière. D'ailleurs, communiquer sur la qualité de ses produits constitue certainement un moyen mobilisé par les paysan·ne·s et/ou boulanger·ère·s pour transmettre « l'affect » plus loin. Aux consommateurs, par exemple, en les rendant attentifs, sensibles et réceptifs aux bienfaits des blés et du pain au levain naturel.

3.3. OBJECTIFS DE L'ÉTUDE

Au travers du premier objectif animant cette étude, je vise à rendre compte avec plus d'exactitude et de complexité des processus et des relations à l'œuvre sur un territoire donné. Il y a des formes de relations et de partages entre les êtres humains, les objets techniques et les êtres vivants non humains souvent invisibilisés dans les recherches scientifiques (van Dooren et al., 2016 ; Kirksey et Helmreich, 2010) alors qu'il est possible

de les appréhender et de les mettre en lumière au travers d'un travail académique (Demeulenaere, 2013 ; Barbier et Moity Maizi, 2019). En effet, ces relations allant parfois « au-delà de l'humain » (Archambault, 2016) apportent une dimension supplémentaire, une profondeur, à l'analyse et permettent d'expliquer différemment les comportements, les pratiques et les discours des groupes étudiés. Par conséquent, une partie de ce travail vise à montrer, expliquer et analyser comment les êtres non humains participent à la construction de l'identité des groupes étudiés et à l'originalité des filières artisanales par lesquelles transitent les blés anciens en Suisse romande. Et, de manière plus générale, à contribuer à saisir ce que le fait « d'être humain » (Archambault, 2016) implique et pourrait impliquer sur un territoire animé par de multiples interactions (une communauté multi-espèces).

Le second objectif de ce travail est de démontrer que les démarches des paysan·ne·s et/ou boulanger·ère·s romand·e·s donnent à questionner le modèle de production industriel de la filière des céréales en Suisse romande, notamment au travers de leurs savoir-faire techniques, de leurs considérations envers les techniques et les vivants, et de la redéfinition qu'ils/elles proposent de la/des qualité(s) (alimentaire, de vie, etc.). Car les relations qui se nouent actuellement sur le territoire⁶⁵ influent sur la définition que les paysan·ne· et/ou boulanger·ère·s proposent de la qualité et sur les façons dont ils/elles organisent les filières artisanales.

Le troisième objectif vise à compléter les travaux agronomiques ou économiques déjà menés sur les blés anciens en apportant un regard original et novateur.

Au travers du quatrième objectif de cette étude, très global quant à lui, je souhaite nuancer quelque peu – à l'aide d'exemples – le discours catastrophiste largement véhiculé autour de la notion d'Anthropocène. Ceci en montrant que les êtres humains et l'agriculture ne se résument pas à des forces destructrices. Avec ce travail, je souhaite participer à l'exploration menée depuis déjà plusieurs années dans le champ de recherche des humanités environnementales en montrant que les paysan·ne·s et/ou boulanger·ère·s romand·e·s vivent dans des communautés multi-espèces et que les non-humains coproduisent le territoire au même titre que les êtres humains. Grâce aux *multispecies studies*, entre autres, il est dès lors possible d'affirmer que les êtres humains ne sont pas les seuls actants sur cette planète, mais plutôt qu'ils/elles sont impliqué·e·s dans une multitude de rapports et que le *devenir* des espèces est en perpétuelle négociation. Cependant, cet objectif restera en arrière-fond tout au long du travail, il ne sera pas traité spécifiquement.

65 Au travers des capacités des praticiens à être affectés par d'autres humains et par les non-humains.

3.4. HYPOTHÈSES DE RECHERCHE

Les questionnements, les considérations et les réflexions développées au long de ce troisième chapitre aboutissent sur la formulation de plusieurs hypothèses afin de guider l'analyse, structurer le travail et, *in fine*, répondre à la question de recherche suivante :

Et en quoi les réseaux qui produisent et transforment des blés anciens sont-ils alternatifs ? Qu'est-ce qui les différencie des filières conventionnelles en Suisse romande ?

Pour pouvoir répondre à cette question et analyser les données récoltées tout au long de la présente recherche, les hypothèses suivantes ont été formulées :

H1 : *c'est par la quête d'autonomie et par l'envie de maintenir la biodiversité cultivée que le paysan·ne·s et/ou boulanger·ère·s romand·e·s se sont intéressé·e·s à la culture et à la transformation les blés anciens.*

H2a/H2b : *l'intérêt pour les blés anciens a mené les paysan·ne·s et/ou boulanger·ère·s romand·e·s à reconsidérer leurs rapports aux vivants et aux techniques. Les rapports qui se tissent et se renouvellent en Suisse romande redéfinissent également la/les qualité(s) sur le territoire.*

H3 : *les rapports particuliers que les paysan·ne·s et/ou boulanger·ère·s entretiennent avec les vivants et les techniques, ainsi que les redéfinitions qu'ils/elles véhiculent de la qualité, participent à la caractérisation de l'altérité et de l'artisanat des filières en émergence en Suisse romande.*

4. MÉTHODOLOGIE

« *Beyond an engagement with the published scientific literatures, these scholars⁶⁶ have also spent time in the field interviewing and observing scientists and the plants, animals, fungi, and microbes that interest them.* » (van Dooren et al., 2016 : 7)

« *À ce titre, l'enquête ethnographique permet un renversement des points de vue qui parvient à faire voir autrement des choses que nous côtoyons quotidiennement, sans véritablement les « voir ».* » (Beaud et Weber, 2010: 9)

Dans cette partie, je présente les méthodes utilisées pour récolter mes données de terrain et analyser mes données dans le but de pouvoir discuter mes hypothèses et répondre à ma question de recherche. Dans le premier chapitre, je commence par exposer les grandes étapes de la recherche (temporalités), puis les outils utilisés (observation participante et entretiens semi-directifs) ainsi que les types de personnes que j'ai cherché à rencontrer. Je termine en présentant les enjeux et les limites de la méthode d'enquête/de récolte des données. Dans le second chapitre de cette section, je vais exposer avec quelles méthodes j'ai mené mon analyse.

4.1. DE LA THÉORIE À LA PRATIQUE

Au vu des angles théoriques adoptés pour mener cette recherche, ainsi que d'après les spécificités préalablement identifiées de mon cas d'étude en Suisse romande – comme le nombre restreint d'acteur·rice·s ou le manque de littérature scientifique sur le sujet en Suisse –, il semblait évident d'orienter la démarche vers des méthodes qualitatives en sciences humaines et sociales pour récolter les données. Car même si des similitudes peuvent être relevées entre le contexte romand et français notamment, les différences de taille et d'histoire de ces réseaux semblent compromettre, du moins *a priori*, l'application au cas romand des conclusions réalisées en France⁶⁷.

Pour mener cette étude – en complément des articles scientifiques et des médias mobilisés dans la première partie – des méthodes de récolte de données s'apparentant à l'enquête de terrain ethnographique ou socio-anthropologique⁶⁸ ont été privilégiées afin de saisir le(s)

66 Ethnographies multi-espèces, etho-ethnologie, *anthropology of life*, anthropologie au-delà de l'humain, *extinction studies* et *geographies more-than-human*.

67 Ou en Belgique, Sicile, etc.

68 Les terminologies « ethnographique » et « socio-anthropologique » renvoient à la même réalité empirique (Olivier de Sardan, 2012). L'enquête de terrain socio-anthropologique est un mode de récolte de données parmi les méthodes qualitatives.

point(s) de vue des paysan·ne·s et/ou boulanger·ère·s. Ce choix a été opéré dans l'intention de comprendre les « particularités du terrain » (Olivier de Sardan, 2012) « de l'intérieur »⁶⁹ et de restituer au mieux la pluralité des points de vue rencontrés (Beaud et Weber, 2010 : 13, 280) ; ceci, afin de créer ou plutôt de co-construire (Beaud et Weber, 2010 ; Olivier de Sardan, 2012) mes données grâce aux multiples échanges avec les enquêtés.

4.1.1. TEMPORALITÉS DE L'ÉTUDE

Pour en venir concrètement au déroulement et aux grandes étapes ayant animées cette étude de cas⁷⁰, et comme décrit dans plusieurs ouvrages méthodologiques cités ci-dessus⁷¹, ma recherche peut s'apparenter à un processus itératif au sein duquel les questionnements théoriques initiaux n'ont cessé d'être réajustés en fonction des découvertes de terrain. L'ensemble du processus a duré plus d'un an.

Les grandes étapes sont présentées schématiquement ci-dessous :

- **AVRIL 2019 – JUIN 2019** : Précision du sujet, recherches bibliographiques sur les blés anciens et la géopolitique internationale ayant trait aux semences et constitution d'une monographie locale sur les réseaux romands (articles de journaux, reportages, brochures, etc.).
 - **10 mai 2019** : Premier cours de boulangerie « artisanale » avec des farines de blés anciens et apprentissage des méthodes de panifications lentes et au levain.
 - **20 juin 2019** : Cycles de conférences à Agroscope sur les projets PAN, CerQual et RustWatch⁷² et visite des essais en champ.
 - **30 juin 2019** : Deuxième cours de boulangerie avec des farines de blés anciens et apprentissage de méthodes de panification lentes et au levain. Discussions et échanges sur des « notions de cadrage ».
- **JUILLET 2019** : Début des entretiens exploratoires.
 - **08 juillet 2019** : Rencontre d'un paysan et d'un boulanger-meunier dans le Jura bernois. Visite des champs et de la boulangerie.

⁶⁹ Je n'entends pas l'intérieur « métaphysique » de la personne. Mais l'intérieur du terrain (Beaud et Weber, 2010).

⁷⁰ L'étude de cas est une méthode qui consiste à regrouper quatre types de données – l'insertion sur le terrain, les entretiens, les observations, les sources écrites et données visuelles – pour traiter un sujet circonscrit dans l'espace et le temps (Olivier de Sardan, 2012).

⁷¹ Beaud et Weber 2010 ; Olivier de Sardan 2012 ; Ghasarian 2003 ; etc.

- **11 juillet 2019** : Rencontres de Raphaël Charles (responsable du projet CerQual au FIBL) et de Marc Gilgen (responsable de la mise en place du PDR pour soutenir les démarches des paysan·ne·s et/ou boulanger·ère·s romand·e·s dans la structuration des filières artisanales autour des blés anciens).
- **AOÛT – OCTOBRE 2019** : « Digestion » de la première phase exploratoire, conscientisation du vécu et des impressions, organisation des informations recueillies, réajustement du bagage théorique et approfondissement de celui-ci, recherches sur la méthode de récoltes de données adaptée, préparation des entretiens.
 - **05 septembre 2019** : Début du stage au FIBL.
- **NOVEMBRE – DÉCEMBRE 2019** : Entretiens individuels et semi-directifs avec les paysans et/ou boulangers romands et les sélectionneur·euse·s d'Agroscope⁷³.
 - **14 NOVEMBRE 2020** : Congrès organisé par la Commission suisse pour la Conservation des plantes cultivées (CPC⁷⁴).
 - **21 NOVEMBRE 2020** : Rencontre informelle du groupe d'intérêts *Graines et pains*. Suivie d'une table ronde sur « l'affaire gluten » au Musée suisse du Blé et du Pain à Échallens.
- **DÉCEMBRE 2019 – JANVIER 2020** : Transcription des entretiens.
- **FÉVRIER 2020 – JUIN 2020** : Analyses du matériel récolté et rédaction de l'ensemble du mémoire de master.

4.1.2. PRÉSENTATION DES OUTILS DE RÉCOLTE DES DONNÉES

J'ai choisi d'aborder mon terrain avec des méthodes « informelles » (Ghasarian, 2002 : 9), c'est-à-dire en utilisant l'observation participante et des entretiens semi-directifs avec des questions larges/ouvertes lors de mes rencontres (Beaud et Weber, 2010 : 126). Le besoin de me laisser inspirer par ces dernières semblait évident en amont de cette recherche afin de ne pas projeter mes croyances et de ne pas surinterpréter les phénomènes observés

⁷² Ces projets ont déjà été présentés dans la revue de la littérature scientifique de ce travail (chapitre 2) à l'exception du projet RustWatch qui est un projet mené à l'échelle européenne pour lutter contre la rouille des blés. <https://www.agroscope.admin.ch/agroscope/fr/home/themes/production-vegetale/amelioration-plantes/projets-recherche/rustwatch.html>

⁷³ Pour plus de détails sur les dates de rencontres, les lieux où elles se sont déroulées et quelques éléments biographiques concernant les personnes rencontrées, cf. **annexe 3**.

⁷⁴ La Commission suisse pour la conservation des plantes cultivées (CPC) est une association qui « sert d'interface entre ses membres et l'Office fédéral de l'agriculture. » (CPC, 03.06.2020). Le réseau de la CPC comprend quarante-quatre membres aux statuts variés : des organisations privées et publiques, des associations, des institutions de l'enseignement supérieur, des agriculteur·rice·s, etc.

(Ghasarian, 2002) lors de mes visites sur les exploitations agricoles et dans les laboratoires de boulangerie.

Lors d'une première phase que j'ai nommée « exploratoire » et qui s'est étalée tout au long de l'été 2019, j'ai eu l'occasion de rencontrer deux personnes-ressources : Raphaël Charles, responsable du projet CerQual à l'antenne romande du FIBL et Marc Gilgen (AGRIDEA), responsable de la mise en œuvre d'un projet de développement régional à l'échelle de la Suisse romande avec pour objet principal l'accompagnement et la mise en réseau des différent·e·s acteur·rice·s qui travaillent avec les blés anciens. Les échanges que j'ai eus avec ces derniers m'ont permis d'en apprendre davantage sur le nombre d'acteur·rice·s qui travaillent avec les blés anciens en Suisse romande, les différents réseaux, les difficultés qu'ils/elles rencontraient et aussi de commencer à cerner les profils avec lesquels je voulais mener des entretiens individuels (ou collectifs).

Qui plus est, Raphaël Charles m'a proposé d'intégrer l'équipe du FIBL sous la forme d'un stage afin de faciliter les échanges et le suivi du travail. Cette situation a été avantageuse et bénéfique pour l'avancée de mon travail. Elle m'a permis d'appréhender plus facilement les réseaux et de comprendre avec plus d'exactitude les enjeux des filières artisanales par lesquelles transitent les blés anciens et plus largement les enjeux de l'agriculture biologique en Suisse. Qui plus est, j'ai pu m'appuyer sur des recherches menées par Raphaël Charles et Marina Wendling dans le cadre du projet CerQual, ainsi que sur des matériaux de terrain récoltés par différent·e·s stagiaires, comme Virginie Grivel ou Charlotte Savoyat, pour lancer mes propres recherches.

A. L'OBSERVATION PARTICIPANTE

J'ai choisi d'utiliser cette méthode de récolte de données afin d'observer, de comprendre et de relever les interactions entre les acteur·rice·s sur le territoire et les interrelations entre les paysan·ne·s et/ou boulangères, les blés anciens, les techniques nécessaires à la transformation du blé en pain et d'autres matières vivantes comme les levains.

À la fin du mois de juin, j'ai pu participer à une journée organisée par Agroscope sur la sélection des blés en Suisse. Il y avait des cycles de conférences sur plusieurs projets de sélection comme le projet PAN, CerQual, RustWatch et j'ai pu observer comment se passaient les essais en champ à Agroscope (programme en annexe 4). Le public qui participait à cette journée était très divers. Il y avait les sélectionneur·se·s d'Agroscope bien sûr, mais également des représentants de l'OFAG, des agriculteur·rice·s, des représentants de l'ASS, des boulangèr·ère·s, des membres d'association, d'ONG ou de

fondations pour le maintien de la biodiversité cultivée comme *ProSpecieRara*⁷⁵, une représentante du Groupe Minoterie SA, et des membres d'instituts de recherche comme le FIBL. Lors de cette journée, j'ai pu observer les relations entre les membres des différentes institutions, comprendre un peu mieux les « rouages » du système suisse concernant la sélection des blés et repérer certains réseaux, comme le groupe d'intérêts *Graines et pains*. J'ai également pu échanger avec des agriculteur·rice·s et des boulanger·ère·s sur leur métier et leurs intérêts pour les variétés anciennes de blé. Parallèlement à cela, j'ai pu fixer quelques entretiens pour ma première phase exploratoire et faciliter la prise de rendez-vous pour les entretiens qui se sont déroulés au mois de novembre (échange de contact et d'adresse e-mail). En définitive, cette journée à Agroscope m'a permis d'être en contact de manière informelle avec plusieurs acteurs·rice·s jouant un rôle non négligeable sur le territoire et d'en apprendre davantage sur le contexte général de la production céréalière en Suisse romande.



Illustration 3: Essais au champ à Agroscope-Changins, © Marie Eich

Toujours dans cette même période, j'ai eu l'occasion d'entraîner mon observation participante lors de deux cours de boulangerie pour apprendre à faire du pain artisanal au levain naturel avec des variétés anciennes de blé et des fermentations longues. Lors de ces deux cours, j'ai pu étudier la gestuelle des boulangers, les façons qu'ils avaient de mobiliser leurs sens pour savoir quand ajouter les divers ingrédients afin d'aboutir à une pâte homogène « qui se tient »⁷⁶, pour éviter que la pâte ne fermente trop, pour estimer si le four à bois était à la bonne température, etc. Lors du premier cours, le public était principalement composé d'étudiant·e·s et nous avons passé une journée sur la ferme pour

75 La fondation *ProSpecieRara* s'applique – au travers d'un vaste réseau de bénévoles – à conserver in-situ les anciennes variétés végétales, dont quelques céréales. Le but de cette fondation est surtout de faire en sorte que ces variétés anciennes se démocratisent et que la population suisse les utilise à nouveau. « Par sa signature de la Convention sur la biodiversité de Rio en 1992, la Suisse s'est engagée à conserver toutes les ressources génétiques animales et végétales. *ProSpecieRara* réalise nombre de ces missions pour la Suisse. » (*ProSpecieRara*, 03.06.2020).

76 Terme utilisé par Armand Kunz, boulanger chez qui j'ai été suivre le premier cours, pour qualifier une pâte qui ne fermente pas trop et qui ne s'étale pas dans le four au moment de la cuisson.

expérimenter toutes les étapes de la boulangerie artisanale (mélange des ingrédients – attente – façonnages – attente – enfournement – dégustation). Il a fallu être patient·e·s, car le processus de fermentation et la levée de la pâte ont pris plusieurs heures. J’ai pu expérimenter que faire du « bon » et du « beau » pain relevait de savoir-faire technique et professionnel. Lors du deuxième cours (avec Marc Haller), il s’agissait d’un public plus diversifié (tout type d’âges et de professions). Certains s’intéressaient aux blés anciens et à la panification artisanale, car ils/elles ne supportaient plus très bien le gluten, d’autres faisaient déjà leurs propres pains et cherchaient à se perfectionner, alors que pour certains c’était de la « pure découverte »⁷⁷. Les pâtes étaient déjà faites, il a fallu les façonner (par des petits rabats successifs), les laisser poser et les enfourner. La personne qui nous a donné le cours a passé autant de temps à nous raconter son parcours de vie qu’à nous enseigner les techniques de panification. J’ai tout de même appris comment lancer et prendre soin d’un levain.



Illustration 4 : Pains à l'issue du cours avec Marc Haller, © Marie Eich

Au début du mois de juillet 2019, j’ai eu la chance de passer une journée avec un paysan et un boulanger dans le Jura bernois, où je les ai accompagnés dans les champs de blé et où j’ai pu en apprendre davantage sur les méthodes de culture et le fonctionnement d’une exploitation en bio. J’ai également pu visiter la boulangerie et observer les outils à disposition du boulanger (moulin, four électrique et à bois, pétrin, etc.) et reçu des explications sur comment il s’organisait avec ses équipes au sein du laboratoire pour faire les deux types de production⁷⁸. Ceci m’a permis d’expérimenter « concrètement » le fait de mener un entretien collectif (avec deux personnes) et d’observer l’ensemble du processus de production, de transformation, et de valorisation des blés anciens ainsi que de me familiariser avec le vocabulaire technique.

⁷⁷ D’après leurs propres termes.

⁷⁸ Artisanale au levain avec des blés anciens et plus industrialisée avec des farines blanches issues de blés modernes plutôt destinées aux viennoiserie et à la pâtisserie.

Dans le courant du mois de novembre – par l’intermédiaire de l’un des paysans que j’avais rencontrés lors de ma visite à Agroscope – j’ai pu assister à un congrès organisé par la Commission suisse pour la conservation des plantes cultivées (CPC) qui concernait « *la conservation et l’utilisation durable des ressources phytogénétiques pour l’alimentation et l’agriculture* ». Le cycle de conférence portait sur l’entrée en vigueur en janvier 2020 de nouvelles directives phytosanitaires visant à prévenir l’introduction et la propagation d’organismes menaçant la santé des végétaux. Lors de cette conférence, j’ai eu l’occasion de discuter avec plusieurs membres d’associations ou de fondations, dont Denise Gautier (responsable du bureau ProSpecieRara suisse romande) qui m’a expliqué que lorsque des paysan·ne·s viennent la voir pour des variétés anciennes de blé, elle les redirige vers les collections d’Olivier Mayor (paysan à Villarzel).

Dans la période où j’ai mené mes entretiens semi-directifs, j’ai pu observer un enquêté qui faisait son pain pendant que je lui posais mes questions. J’ai étudié sa gestuelle et ses pratiques. Par exemple comment il travaillait la matière, le respect qu’il avait en maniant la pâte à pain et les étapes par lesquelles il devait passer avant l’enfournement des pains, comme aller chercher du bois – préalablement réduit à la hache – peser et façonner les pâtons à l’aide de replis et de petits gestes brusques, les laisser encore reposer dans les bannetons, préparer le four et nettoyer les cendres, etc. Cette étape d’observation, avec l’aide de visionnages de documentaires, m’a permis d’identifier – après coup et lors de mon analyse – les échanges entre les boulangers et les techniques ainsi que la mise en œuvre de leurs habiletés à travailler avec des matières vivantes.

À la même période, j’ai pu assister à une réunion du groupe informel *Graines et pains*. Lors de cette séance – qui réunissait des boulangier·ère·s, des paysan·ne·s, un meunier, des paysan·nes-meunier·ère·s, un paysan-boulangier, deux professeurs de l’École Professionnelle de Montreux (EPM) et un membre d’AGRIDEA – les questions nutritionnelles des aliments (farines et pains) produits par les paysan·ne·s et/ou boulangier·ère·s étaient au centre des discussions. Le but de la rencontre était également de se mettre d’accord sur plusieurs pratiques techniques et sur les méthodes de panification – utilisation d’un levain liquide ou ferme ? Temps de fermentation courts ou long ? Mouture sur un moulin à cylindres ou sur meule de pierre ? Avantages/désavantages du four à bois et du four électrique – afin « d’uniformiser » un peu les démarches et d’avoir des discours plus cohérents envers les consommateur·rice·s. Une véritable volonté émanait du groupe pour légiférer sur le levain, pour le protéger des intérêts industriels détournés et pour éviter que l’incompréhension gagne davantage les consommateur·rice·s. J’ai pu observer que les

propositions divergeaient quant aux façons de « protéger » le levain : chartes, législations, labellisation ou certification. Chaque participant·e avait son avis sur les façons de protéger les pratiques « respectueuses » et « naturelles »⁷⁹ communément partagées au sein du groupe *Graines et pains*. D'autres différents sont apparus quant au rôle du moulin Astrié⁸⁰ dans la préservation des qualités du grain (qui ne fait pas l'unanimité) ou encore sur la mécanisation du pétrissage. Néanmoins, l'ensemble des membres présent·e·s ont relevé l'importance de ces moments de rencontre qui facilitent grandement les échanges et les partages de savoirs et de savoir-faire autour des blés anciens et des méthodes de panifications artisanales. Ils/elles ont exprimé le désir de travailler ensemble pour se soutenir dans leurs démarches qui restent encore difficiles, car sortant des sentiers battus. Je n'avais pas de rôle bien défini lors de cette rencontre, je me suis contentée de rester en retrait et d'observer les dynamiques à l'œuvre et les affinités entre les personnes présentes. Cette expérience fut enrichissante pour mon travail, car j'ai eu l'occasion d'observer des personnes, que j'avais préalablement rencontrées lors d'un entretien individuel, dans une situation différente au travers de laquelle elles étaient aspirées par des dynamiques collectives et adoptaient des comportements et des regards différents sur les phénomènes en question.

B. LES ENTRETIENS SEMI-DIRECTIFS

J'ai mobilisé ce moyen de récolte de données afin d'approfondir les questionnements du présent mémoire de master, d'« entrer » dans le vécu des enquêtés et d'avoir accès aux perceptions des paysan·ne·s et/ou boulanger·ère·s romand·e·s travaillant avec les blés anciens.

J'ai choisi de condenser mes entretiens sur un temps restreint – entre novembre et décembre 2019 – afin de pouvoir « entrer » dans le terrain, m'en imprégner, puis en « ressortir » pour prendre du recul et réfléchir sur mes échanges et les pratiques observées. Comme un·e chercheur·euse lorsqu'il étudie un terrain lointain.

J'ai mené quatorze entretiens semi-directifs, dont deux étaient collectifs (une fois deux personnes, et l'autre, trois personnes). Au travers de ces entretiens, j'ai pu rencontrer six paysans (dont deux étaient meuniers), six boulangers, un meunier et un paysan-boulangier ainsi que trois sélectionneur·se·s de blé à Agroscope.

79 Terme utilisés par les membres du groupe.

80 C'est un type de moulin à meules de pierre. Pour plus de détails concernant cet objet technique, cf. chapitre 5.3.3.

Concernant la forme et la structure des entretiens, qui ont pris une place considérable dans l'enquête, j'ai choisi de m'appuyer sur deux « canevas »⁸¹ d'entretien en fonction du profil des personnes que je pensais interviewer ; un pour les paysan·ne·s et l'autre pour les boulanger·ère·s. Ces canevas ont passablement évolué et se sont peaufinés au travers de mes rencontres. Ce faisant, j'ai privilégié des questions ouvertes, ayant conscience que les individus avec lesquels j'allais interagir avaient certainement un profil « hybride » et pas nécessairement adapté aux catégories préalablement définies de « paysan·ne » et de « boulanger·ère ». Les questions ouvertes me permettaient également d'éviter de trop orienter les réponses de mes interviewé·e·s.

Mes deux types d'entretien étaient structurés autour de quatre axes avec une question ouverte pour chacun d'eux. Le premier axe s'intéressait au parcours de vie de la personne (formation, rencontres inspirantes, etc.) afin de cerner au mieux qui j'avais devant moi, de pouvoir la situer dans un/des réseau(x) sur un territoire et d'être à même de contextualiser ses comportements et ses discours lors de l'analyse. Ce premier axe s'apparente à une méthode d'enquête du récit de vie dans le but « *de saisir les logiques d'action selon le sens même que l'acteur confère à sa trajectoire* » (Pruvost, 2011). Le deuxième axe s'attardait sur le fonctionnement de l'exploitation/la boulangerie pour situer l'environnement restreint au travers duquel la personne évoluait et tenter de comprendre les interactions/synergies qui s'opéraient entre l'enquêté·e et plusieurs éléments non humains du quotidien. Le troisième axe prenait la forme d'une question plus précise sur les motivations ayant poussé l'interviewé·e à travailler avec des variétés anciennes de blé et sur les changements qu'il/elle a dû mettre en place pour pouvoir le faire. Le quatrième axe me permettait d'aborder la/les qualité(s) en invitant l'interviewé·e à me présenter sa propre définition (d'un blé de qualité, d'une farine de qualité, etc.) et de saisir l'importance de cette dernière dans le travail des personnes rencontrées.

J'ai souhaité mettre en place une liste d'objectifs préparée en parallèle à mes questions pour éviter de vouloir à tout prix suivre ces dernières dans un ordre préalablement établi et ainsi laisser parler les interviewé·e·s plus librement. J'ai demandé à pouvoir enregistrer les entretiens pour être concentrée sur mon interlocuteur·rice plutôt que sur ma prise de notes. Cette façon de procéder incarne la volonté d'arriver à une conversation, à un véritable échange ouvert entre deux personnes mises sur le même plan d'égalité – et non pas un

81 J'ai privilégié le terme « canevas d'entretiens » et non pas « guide », car « *le guide d'entretien organise à l'avance les « questions que l'on se pose », et peut dériver vite vers le questionnaire ou l'interrogatoire. Le canevas d'entretien, lui, relève du « pense-bête » personnel, il ne se consulte qu'en cas de besoin, et permet simplement, tout en respectant la dynamique propre à la discussion, de ne pas oublier les thèmes importants. (...) un canevas laisse toute liberté au chercheur pour s'adapter à l'interlocuteur (...)* » (Olivier de Sardan, 2012 : 59-60).

interrogatoire – afin de limiter au mieux le côté superficiel de l’entretien (Olivier de Sardan, 2012). J’ai opté pour un travail d’écoute, de reformulation et de relances avec des interventions comme : « pouvez-vous raconter plus en détail, que se passe-t-il quand... » // « pouvez-vous préciser ce que vous entendiez par... ».

Concernant la temporalité et la spatialité des entretiens : il y avait généralement une première phase de présentation de ma recherche et de ma personne, je restais assez vague afin d’éviter au mieux d’orienter les réponses des interviewé·e·s. Dans certains cas, une visite de l’exploitation où de la boulangerie était proposée et pour la suite de l’entretien, la cuisine ou la salle à manger étaient les endroits privilégiés par les personnes qui me recevaient. Une seconde phase s’articulait autour de mes questions générales, de quelques questions de relance et surtout de l’écoute attentive des récits des enquêtés. Les échanges se terminaient par une phase de « clôture », où j’expliquais ce que j’allais faire des entretiens.

Dans plusieurs cas l’entretien ne s’arrêtait pas là. Après une bonne heure et demie (voire deux ou trois⁸²) d’échanges et surtout une fois l’enregistreur arrêté, une discussion plus informelle se mettait en place et des informations importantes étaient délivrées par les personnes interviewées à ce moment-là, comme des anecdotes sur leurs rapports aux blés ou aux techniques. C’est une situation bien connue des ethnographes (Beaud et Weber, 2010).

Malheureusement, dans cette deuxième phase d’enquête (novembre-décembre 2019), aucune visite dans les champs n’a pu être faite. Compte tenu de la saison, il n’y avait pas grand-chose à voir. Néanmoins, c’était la saison qui convenait le mieux aux paysan·ne·s, devant moins s’occuper des cultures, ils avaient davantage de temps pour me recevoir et passer plusieurs heures à discuter (les boulanger·ère·s sont moins influencé·e·s par les saisons et les changements météorologiques).

4.1.3. PRÉCISIONS QUANT AUX PERSONNES RENCONTRÉES EN ENTRETIEN

Le générique masculin est repris dans ce sous-chapitre ainsi que dans la suite de ce travail (chapitre 5 et 6), car – hormis une sélectionneuse à Changins – j’ai rencontré seulement des hommes dans le cadre de mes entretiens.

82 « A la différence du questionnaire qui standardise les réponses et neutralise la relation d’enquête et les « bruits » de la communication interindividuelle par l’effet de la loi des grands nombres, l’entretien ethnographique a pour ressort cette relation sociale particulière qu’est la relation enquêteur/enquêté ». (Beaud et Weber, 2010 : 158). D’où l’importance de prendre du temps pour laisser suffisamment de place aux interviewé·e·s.

Pour cibler les personnes que je voulais rencontrer, je me suis appuyée sur mes échanges avec Raphaël Charles (FIBL), Marina Wendling (FIBL) et Marc Gilgen (AGRIDEA) qui connaissent plutôt bien les membres du groupe d'intérêt *Graines et pains* et la situation romande de manière générale. J'ai fait également des recherches sur les sites web des paysans et/ou boulangers que je souhaitais interviewer et je me suis inspirée de quelques journaux romands pour débiter mes premiers entretiens. Ensuite, je me suis renseignée auprès de chaque personne rencontrée si elle avait des contacts à me recommander, méthode communément nommée « boule de neige ».

J'aspirais à rendre compte de la plus grande diversité possible de profils. Autrement dit, j'ai interviewé des paysans⁸³, des paysans-meuniers⁸⁴ et un paysan-boulangier qui couvre l'ensemble de la filière ; certains sont en bio, d'autres non. Concernant les boulangers, j'ai échangé avec des professionnels et des non-professionnels, dans le sens où la boulangerie n'est pas leur métier initial – ils n'ont pas de diplôme reconnu – mais ils ont su acquérir des compétences auprès d'autres personnes formées œuvrant dans la filière en émergence. J'ai également eu l'occasion de rencontrer un artisan-meunier, profil relativement rare de nos jours vu que la plupart travaillent dans la filière industrialisée, ainsi que trois sélectionneur·euse·s pour en savoir davantage sur les programmes de sélection du blé en Suisse.

Parallèlement à cela, j'ai choisi d'interviewer des personnes grandement impliquées dans la construction des réseaux romands ainsi que d'autres plus en retrait pour avoir des regards variés sur la situation.

J'ai également fait la connaissance de personnes se lançant dans l'« aventure » des blés anciens et d'autres plutôt en « fin de carrière ». Certains enquêtés ont même complètement arrêté leurs activités avec les variétés anciennes de blé. Ce choix avait pour but de présenter des points de vue plus critiques.

4.2. LES ENJEUX DE L'ENQUÊTE DE TERRAIN SOCIO-ANTHROPOLOGIQUE /ETHNOGRAPHIQUE

Mon enquête est de type « réflexif », cela signifie qu'elle « *soumet constamment ses données à la réflexion et à la critique* » (Beaud et Weber, 2010 : 12). En d'autres termes, et en tant que chercheuse, il m'est demandé de revenir sans cesse sur la manière dont je

83 Seulement producteur de semences ou de céréales panifiables.

84 Producteur de céréales panifiables possédant leur propre moulin. Mais ayant appris le métier de meunier sur le tas.

produis mes données en plus de me soucier de mes résultats et de prendre de la distance face à mes réflexions (Beaud et Weber, 2010 : 14). Car je ne suis pas restée une observatrice impartiale sur mon terrain. Bien au contraire, j'ai interagi en posant des questions aux personnes rencontrées lors de conférences, j'ai échangé sur des thèmes controversés comme la digestibilité du gluten, j'ai partagé des déjeunés, dînés, cafés avec les personnes rencontrées lors des entretiens semi-directifs en discutant de sujets divers et variés, etc.

J'avais peu de connaissances préexistantes⁸⁵ sur le secteur de la boulangerie et je ne connaissais pas (ou très peu⁸⁶) les personnes que j'ai rencontrées en entretien. J'avais quelques notions préalables grâce à mes recherches bibliographiques et à la monographie locale que j'avais constituée. Par contre, j'étais plus familière avec le monde agricole par les divers stages que j'avais effectués dans des fermes avec de l'élevage et dans le maraîchage avant de commencer le master. J'ai choisi ce sujet, car je m'intéressais déjà depuis plusieurs mois aux controverses sur la diversité génétique et la brevetabilité du vivant – dépeintes dans l'introduction de ce travail – et par le visionnage de deux reportages qui m'ont marquée et qui ont attisé ma curiosité sur la situation en Suisse romande⁸⁷. J'ai dû par conséquent prendre plusieurs semaines (voir mois) pour comprendre le fonctionnement de la filière des céréales, les subtilités des métiers, apprendre le vocabulaire technique et saisir la situation suisse dans son ensemble.

En amont de cette étude, j'étais convaincue par la légitimité de faire des recherches sur un terrain proche afin de réduire les incompréhensions induites par des barrières linguistiques ou culturelles, de diminuer les contraintes matérielles et financières et de faciliter l'accès à une quantité suffisante de documentations (Beaud et Weber, 2010 : 69). Cependant, c'était me méprendre sur les difficultés que pouvait tout de même induire un terrain proche comme le fait de prendre de la distance face à son objet d'étude et face à soi-même en évitant de considérer les phénomènes observés comme « allant de soi ». « (...) *la proximité sociale et culturelle (notamment le fait de parler la même langue) produit une forme d'« évidence » du terrain qui endort la curiosité et trompe le regard trop habitué au monde qui l'entoure* » (Beaud, Weber, 2010 : 7). En effet, parler la même langue induit parfois une passivité chez les chercheur·euse·s quant au sens profond des termes utilisés par les interviewé·e·s qui renvoient à des expériences vécues différentes de celles supposées par l'observateur·rice.

85 Avant d'initier cette recherche sur les blés anciens.

86 J'avais rencontré quelques personnes avec qui j'ai mené des entretiens semi-directifs lors de conférences ou lors de la journée de visites à Agroscope en juin 2019.

87 Le film « Révolution silencieuse » et le reportage de *Passe-moi les jumelles*.

Hormis cela, il y a de nombreux biais de terrain, inhérents à la recherche, comme les modifications des comportements des groupes étudiés que peuvent induire la présence de l'observateur·rice – par exemple lorsque j'ai participé à la rencontre du groupe d'intérêts *Graines et pains* – ou encore le fait de passer au travers de groupes particuliers, de mobiliser certains réseaux au détriment d'autres, nommé « l'encliquage » (Olivier de Sardan, 2012 : 93). Biais que j'ai reproduit par ma présence au FIBL grâce à laquelle j'ai pu approcher plus facilement les paysans et/ou boulangers⁸⁸ dans le canton de Vaud. Et qui explique, entre autres, pourquoi je me suis concentrée sur l'étude de ces réseaux au détriment des réseaux genevois ou valaisans par exemple. Par conséquent, une attention rigoureuse est nécessaire afin de ne pas monter trop en généralité sur les dires des personnes rencontrées en entretien et lors de mes observations sur le terrain. C'est-à-dire, éviter de sortir les individus de leur contexte et d'anonymiser leurs propos (Ghasarian, 2002).

4.3. MÉTHODES D'ANALYSE

« En fait, l'analyse qualitative est une activité de l'esprit humain tentant de faire du sens face à un monde qu'il souhaite comprendre et interpréter, voire transformer. » (Paillé et Mucchielli, 2016 : 11)

Dans les pages qui vont suivre, je présente la méthode avec laquelle j'ai analysé mes données dans le but de pouvoir discuter mes hypothèses et répondre à la question centrale de cette recherche.

Lors d'une recherche à l'aide de méthodes qualitatives, et en tant qu'étudiant·e·s, nous sommes rapidement confronté·e·s à une multitude d'ouvrages élaborés pour nous aiguiller vers des façons rigoureuses de récolter des données sur le terrain. Mais beaucoup moins sur la manière de les analyser (Voynnet Fourboul, 2012 ; Paillé et Mucchielli, 2016). L'étape de l'analyse en méthodes qualitatives est encore trop souvent représentée comme une sorte de boîte noire ou chacun suit son « instinct ». « *Dans un essai sociologique, et même souvent dans un article ou un ouvrage rendant compte d'une enquête, les opérations de construction du sens sont invisibles.* » (Paillé et Mucchielli, 2016 : 9). Pourtant, l'étape d'analyse demande autant de rigueur que celle de récolte des données (si ce n'est plus) (Paillé et Mucchielli, 2016 ; Voynnet Fourboul, 2012 ; Olivier de Sardan 2012).

Comme je l'ai déjà mentionné, ma démarche s'apparente à un processus itératif. Autrement dit, en allant sur le terrain, j'avais déjà à l'esprit certains aspects que je voulais creuser (les

⁸⁸ Le générique masculin est utilisé, car j'ai rencontré que des hommes.

rapports humains-non-humains par exemple). Ces thématiques assez larges me venaient de mon parcours de formation et des lectures préalables sur les blés anciens et les semences paysannes que j'avais effectuées avant d'aller sur le terrain. Elles étaient présentes dans mes questions ouvertes ; tout comme l'intérêt pour les récits de vie. Néanmoins, et par le format que j'avais choisi – les questions ouvertes – j'ai pu me laisser surprendre par les rencontres et mes observations de terrain qui ont donné lieu à de nouveaux questionnements. C'est seulement dans un second temps, lors du retour en bibliothèque, que j'ai construit les trois hypothèses qui structurent cette recherche.

Le but dans ce mémoire de master est plutôt de rester à un niveau assez descriptif et interprétatif et éviter de trop monter en généralité, car la forme de mon cas d'étude ne s'y prête pas (petit nombre d'interviewés et temps d'enquête restreint). Je ne cherche pas à développer de nouveaux concepts, un modèle généralisable ou proposer une théorie innovante. C'est pourquoi je n'ai pas choisi l'analyse par catégories conceptualisantes (Paillé et Mucchielli, 2016) aussi appelée théorisation ancrée.

Ma démarche s'apparente à une méthode d'analyse en mode écriture (Paillé et Mucchielli, 2016), qui est appropriée pour se pencher sur des matériaux biographiques – comme les parcours des paysan·ne·s et/ou boulanger·ère·s – ou des observations de pratiques (lors de la boulange des farines de blés anciens par exemple). L'analyse en mode écriture donne suite à l'examen phénoménologique et est tout à fait adaptée à des enquêtes socio-anthropologiques (Paillé et Mucchielli, 2016).

Comme mentionné par Paillé et Mucchielli (2016 : 143), l'attitude (ou l'examen) phénoménologique devrait être à la base de toute démarche analytique. Elle consiste à être à l'écoute du monde, à être réceptive ou réceptif à ce que veulent transmettre les enquêté·e·s, et à cultiver l'empathie lors des rencontres. Le terme empathie « *indique la capacité de s'immerger dans le monde subjectif d'autrui, de participer à son expérience dans toute la mesure où les communications verbales et non verbales le permettent, de capter la signification personnelle des paroles de l'autre bien plus que de répondre à leur contenu intellectuel*⁸⁹ » (Paillé et Mucchielli, 2016 : 148).

En d'autres termes, la posture phénoménologique s'exprime dans la volonté de saisir le sens que les interviewé·e·s donnent à leurs expériences du monde (Antoine et Smith, 2017) et par le choix de se laisser inspirer, « instruire » (Paillé et Mucchielli, 2016), par les

89 C'est ce que j'ai tâché de faire lors de mes entretiens pour comprendre les rapports qu'entretenaient les paysans et/ou boulangers avec les non-humains présents dans les filières artisanales romandes par exemple.

témoignages avant de se les approprier. En commençant par une première lecture non-jugeante et non-analytique des entretiens.

« Dans l'analyse en mode écriture, au lieu de créer des entités conceptuelles, de générer des codes ou tout autre moyen de réduction ou d'étiquetage des données, l'analyste s'engage dans un travail délibéré d'écriture et de réécriture, sans autre moyen technique, et ce travail analytique tient lieu de reformation, d'explicitation d'interprétation ou de théorisation du matériau d'étude » (Paillé et Mucchielli, 2016 : 187-188).

Dans cette perspective, l'écriture ne se résume pas à un moyen de communication, c'est un acte créateur. *« Par elle, le sens tout à la fois se dépose et s'expose. (...) Sa fluidité et sa flexibilité lui permettent d'épouser les contours parfois capricieux de la réalité à l'étude, d'emprunter des voies d'interprétation incertaines, de poser et de résoudre des contradictions, bref, de faire écho à la complexité des situations et des événements » (Paillé et Mucchielli, 2016 : 192).* Ce qui semble opportun pour appréhender les relations entre humains et entre humains-non-humains (comme les rapports paysans-blés anciens par exemple) sur le territoire romand.

En effet, l'analyse en mode écriture est descriptive et interprétative, ce qui permet de mobiliser un cadrage souple et adapté à des situations de recherches originales. Elle repose sur une double herméneutique (Giddens, 1987) et est de type idiographique. Cela signifie que c'est une démarche qui s'intéresse au particulier, à l'étude de cas singuliers (idiographiques), et que la chercheuse ou le chercheur donne sens aux interprétations des enquêté·e·s (double herméneutique). Il/elle doit tenir compte *« à la fois de l'engagement du participant pour accéder et donner du sens à son expérience personnelle et de l'engagement du chercheur pour analyser la démarche du participant » (Antoine et Smith : 2017 : 375).*

Ce n'est pas pour autant que je ne vais pas utiliser la « délimitation par thèmes » (Paillé et Mucchielli, 2016 : 236) pour me guider dans mon raisonnement et structurer mon analyse, bien au contraire. Mais la thématization n'est pas l'opération centrale dans la méthode que j'ai choisie d'utiliser.

Parallèlement à l'analyse en mode écriture, je me suis inspirée d'une méthode comparable à la cartographie cognitive qui consiste à projeter graphiquement les représentations mentales des personnes rencontrées en entretien. Elle permet, par le visuel, d'établir des liens – de causalité, mais également de proximité et d'influence (Damart, 2006 : 3) – entre différents concepts, de même que de mettre sur papier le(s) réseau(x) dans lesquels évoluent les enquêté·e·s, et surtout d'identifier clairement les moments de « bifurcation » dans la vie des paysans et/ou boulangers. En d'autres termes, une carte cognitive est la

« représentation graphique de la représentation mentale que le chercheur se fait d'un ensemble de représentations discursives énoncées par un sujet à partir de ses propres représentations cognitives à propos d'un objet particulier » (Cossette, 2003 : 25).

Utiliser la cartographie cognitive comme complément à ma première méthode d'analyse permet de « minimiser les effets de reconstruction » (Grossetti, 2006 : 19) en prenant un peu de hauteur à l'aide d'un repère visuel. C'est-à-dire qu'elle permet de minimiser la tendance à vouloir lisser le vécu des interviewés en trouvant du sens et une cohérence à chaque étape de leur vie. Alors qu'en réalité, certains choix n'étaient absolument pas prévisibles et, sur le moment, n'avaient aucun sens.

Le but de l'ensemble de la méthode décrite ci-dessus est de mettre à l'épreuve les hypothèses de recherche à travers les données (observations de terrain, entretiens, articles de journaux, etc.)

4.3.1. PRÉCISIONS QUANT AUX MÉTHODES DE RÉDACTION DANS LA PARTIE ANALYTIQUE

Dans l'analyse, les prénoms et noms des personnes rencontrées en entretien sont suivis d'une ou deux lettres précisant leur profession : P (pour paysan), B (pour boulanger), PB (pour paysan-boulangier), PM (pour paysan-meunier), M (pour meunier) et BM (pour boulanger-meunier). Cette précision facilite la compréhension par la contextualisation des propos des enquêtés.

Dans le présent travail, je parle de la Suisse « romande » même si, dans les faits, je me suis surtout concentrée sur le canton de Vaud, Neuchâtel, du Jura, et Fribourg pour mener mes entretiens et mes analyses. Je me permets tout de même de parler de la « Romandie » dans sa généralité en vue des discussions plus informelles que j'ai eu avec d'autres paysans et/ou boulangiers menant leurs activités dans d'autres régions de Suisse et m'ayant, d'une manière ou d'une autre, influencée dans la réalisation de ce mémoire de master.

5. RÉSULTATS ET DISCUSSIONS

« (...) le regard et l'écriture de l'ethnologue sont conceptuellement déterminés. Voir, c'est déjà saisir des significations, mais des significations permettant plusieurs écritures et surtout plusieurs lectures. La différence entre le voir et l'écriture du voir se joue précisément dans l'interprétation, fondée sur des significations influencées par ses propres formes culturelles. Chaque texte écrit par des chercheurs en sciences humaines n'est pas le reflet d'une réalité, mais plutôt celui d'une sensibilité » (Ghasarian, 2002 : 13).

Cette partie a pour but de traiter les données récoltées sur le terrain et en bibliothèque. Dans le premier chapitre (5.1.) ci-dessous nommé « *le(s) portrait(s) romand(s)* », je rends compte de manière détaillée des traits communément partagés par les personnes que j'ai rencontrées, de leurs trajectoires professionnelles et de leurs motivations. Ceci, afin de saisir et d'expliquer pourquoi ils se sont intéressés et ont choisi de travailler avec les blés anciens et mettre ainsi à l'épreuve la première hypothèse de ce mémoire de master. Ensuite, dans le second chapitre (5.2.) intitulé « *l'organisation sur le territoire et les pratiques des paysans et/ou boulangers romands* », j'explique comment les paysans et/ou boulangers se sont organisés, comment ils ont transformé/réinventé les canaux de commercialisation et ce qui diffère de la filière céréalière conventionnelle en Suisse romande. Je détaille également les pratiques de ces derniers dans le but de comprendre comment se passent, concrètement, la production et la transformation des blés anciens, de témoigner de l'originalité de ces pratiques et d'identifier avec quels non-humains les paysans et/ou boulangers interagissent particulièrement. Le deuxième chapitre me permet également de rendre compte et de discuter d'éléments ayant trait à la deuxième hypothèse de cette recherche. Enfin, dans le troisième chapitre (5.3.) titré « *des communautés multi-spécifiques : interactions affectives entre objets techniques, hybrides et vivants* », je décris les relations qui se tissent et se transforment sur le territoire romand entre les différents types d'acteurs (humains/non-humains) dans l'intention de mettre en exergue les enjeux des filières artisanales et d'identifier ce qui participe à définir leur caractère alternatif. Le troisième chapitre de cette partie me permet donc de traiter les deuxième et troisième hypothèses.

5.1. LE(S) PORTRAIT(S) ROMANDS(S)

Comme mentionné précédemment, ce premier chapitre a pour objet d'expliquer plus en détails qui sont les acteurs sur le territoire romand (sous-chapitre « *profils* ») travaillant avec les blés anciens et vise à rendre compte d'éléments biographiques (sous-chapitre « *trajectoires professionnelles* ») et de motivations expliquant pourquoi les paysans et/ou boulangers romands se sont intéressés aux blés anciens.

Les résultats ci-dessous vont mettre à l'épreuve ma première hypothèse au travers de laquelle je présume que la biodiversité cultivée et l'autonomie (paysanne/boulangère) sont les deux motivations principales ayant suscité l'intérêt des enquêtés pour les blés anciens et l'envie de travailler avec ceux-ci.

5.1.1. PROFILS

La moyenne d'âge des paysans rencontrés se situe autour de la quarantaine. Tous les paysans interrogés ont suivi une formation agricole reconnue au niveau national. Tous sont également issus d'une famille paysanne, et ont donc hérité de leur exploitation, à l'exception d'un seul, enseignant de formation, mais dont la femme est fille de paysan. Généralement, ils ne travaillent pas seuls sur la ferme. Les enquêtés sont souvent aidés par des employés ou épaulés par leur femme ou leurs parents. Les tailles des exploitations et de la part de cultures dédiée aux blés anciens sont très variables d'un enquêté à l'autre⁹⁰. La plupart produisent selon les normes en vigueur en agriculture biologique. Tous cultivent des blés anciens depuis plusieurs années (entre cinq et dix ans). Fabien Thubert(PB) et Olivier Mayor(P) sont parmi les premiers à s'être lancés dans l'aventure. Les paysans rencontrés ont appris à cultiver des blés anciens par l'intermédiaire de livres⁹¹, sur internet, ou au travers de discussions entre pairs. Plusieurs sont allés suivre des formations en France sur d'autres exploitations agricoles (comme Olivier Mayor(P), Fabien Thubert(PB) ou Cédric Chezeaux(PM)).

Les paysans qui cultivent des blés anciens produisent également d'autres céréales sur leurs exploitations, comme du maïs, des blés modernes, de l'avoine, du sarrasin, etc. Certains ont également des élevages bovins pour produire de la viande ou du lait ainsi que d'autres petits animaux (chèvres, moutons) pour produire des yogourts ou du fromage. Ce genre de productions sont soit vendues directement à la ferme, soit sur les marchés, soit dans les filières établies (conventionnelles). Certains, comme Fabien Thubert(PB), Bertrand

⁹⁰ La taille des exploitations commence vers 15-25 hectares et peut aller jusqu'à 50 voir 60ha.

⁹¹ Un livre qui a souvent été cité dans les entretiens est celui de Stegassy et Bolognini (2018). *Blés de pays et autres céréales à paille. Histoire, portraits et conseils de culture à l'usage des jardiniers et petits cultivateurs*. Paris : Ulmer.

Comtesse(P) et Stéphane Challandes(P) passent également par des petits revendeurs comme les magasins bio.

En soi, le profil des paysans rencontrés en Suisse romande correspond plutôt bien à ce qui a été identifié par les publications antérieures sur d'autres réseaux européens :

« Tous des hommes (...), cultivant suivant les principes de l'agriculture biologique (avec ou sans label), parfois inspirés par la biodynamie. Ils développent souvent plusieurs activités de transformation et vente à la ferme, qui vont de la boulange à la fromagerie. » (Demeulenaere et Bonneuil, 2011 : 205)

La prédominance des profils « bio » parmi les personnes rencontrées témoigne d'une adéquation des blés anciens aux modes de culture biologique. Plusieurs enquêtés considèrent les blés anciens comme des plantes plus réceptives et adaptées à des méthodes de boulangerie ou de culture moins industrialisées.

« Pour moi, ce sont des êtres vivants qui sont en lien avec l'ensemble du vivant et les variétés modernes elles sont tellement trafiquées que si on veut travailler avec ce type d'outils elles ne vont pas répondre, car elles sont trop dénaturées. Il faut qu'on revienne sur des variétés qui soient pas trop « perversées ». Que le lien entre l'humain et la céréale puisse perdurer, continuer d'exister. Et après qu'on les retravaille pour qu'elles répondent à des critères de qualité boulangère et agronomiques. » (Didier Nicolet(B))

« Ce qui est intéressant avec les céréales anciennes, c'est qu'elles sont à l'état naturel comme elles étaient il y a un siècle ou un siècle et demi du temps de nos arrière-grands-parents. Ce n'est pas des céréales hybridées, elles sont en principe adaptées aux terroirs, c'est des céréales qui ont poussé ici si on prend les blés du Jura. Elles n'ont pas été modifiées, ni sélectionnées, ni retrafficées, ni améliorées. » (Olivier Hofmann(BM))

Comme mentionné plus haut, la domination des profils « bio » dans mes entretiens s'explique également par la manière dont j'ai mené mes investigations et le type de personnes que j'ai abordées en amont de mes recherches, ainsi que mon statut de stagiaire au FIBL⁹².

En ce qui concerne les boulangers, j'ai rencontré des boulangers plutôt jeunes (une trentaine d'années) et d'autres déjà plus âgés (plus de cinquante ans, voire presque soixante). Tous utilisent des farines bio pour faire leurs pains. Par contre, les blés anciens ne représentent pas la totalité de leur assortiment. Pour ceux qui tiennent une entreprise avec un laboratoire de boulangerie, c'est plutôt la moitié de leur assortiment de pain (voire moins) qu'ils font avec des farines de blés anciens. Sur les six boulangers interviewés, tous utilisent le levain pour travailler les farines aux blés anciens. Pour le reste de leur assortiment, les boulangers interrogés utilisent des farines de blé modernes produites par un paysan de la région (si on prend le cas de Grégory Wyss(B) ou d'Olivier Hofmann(BM)), en ce qui concerne les viennoiseries ou les pâtisseries, ils utilisent des

⁹² Rappel : Institut de recherche de l'agriculture biologique.

farines « industrielles »⁹³. Pour les boulangers qui vendent seulement sur les marchés, les blés anciens représentent plutôt le 75 %⁹⁴ de leur assortiment de pain. Et dans le cas des marchés, ils ne vendent pas de viennoiseries ou de pâtisseries, uniquement du pain.

Parmi les six⁹⁵ boulangers interviewés, trois travaillent dans une boulangerie classique (avec un laboratoire et un espace de vente ou parfois un *tea-room*) avec des personnes sous leurs ordres et les trois autres travaillent pour leur propre compte. Deux d'entre eux, Marc Haller(B) et Didier Nicolet(B), travaillent sur un ancien four de village (four banal) et partagent l'espace avec d'autres boulangers. Tandis que Yann André(B) et Fabien Thubert(PB) ont construit (autoconstruction) leur four sur le domaine familial et sont seuls à l'utiliser. Cela leur donne une plus grande flexibilité quant aux moments/jours où ils font le pain.

5.1.2. TRAJECTOIRES PROFESSIONNELLES

Dans le présent sous-chapitre, j'explicité plus clairement le parcours professionnel des enquêtés – par exemple, comment ils se sont formés pour cultiver/panifier des blés anciens – et quels ont été les éléments qui ont orienté de façon significative leurs démarches vers les blés anciens. Ici j'expose plutôt des faits, les motivations/convictions personnelles viendront au sous-chapitre suivant.

À propos des changements de trajectoire professionnelle, j'ai pu constater que ces « bifurcations⁹⁶ » avaient lieu généralement avant que les enquêtés développent un intérêt pour les blés anciens.

Ces bifurcations professionnelles sont, dans la plupart des cas, initiées par de profonds questionnements sur le sens des activités des enquêtés, le rôle qu'ils ont à jouer dans/pour la société, et sur ce qu'ils ont vraiment envie de faire et de laisser derrière eux. Pour Cédric Chezeaux(PM), les questionnements ont commencé suite à une émission de radio sur l'autonomie semencière paysanne. Pour Olivier Mayor(P), c'était lors d'une visite d'une exploitation française qui cultivait des blés anciens ; il a alors été submergé par la beauté

93 Entre guillemets, car ce sont souvent des moulins de petite taille qui produisent des volumes raisonnables et fonctionnent sur un modèle familiale.

94 D'après les estimations des enquêtés.

95 Sept en comptant Fabien Thuber, paysan-boulangier, qui a la double casquette.

96 « Le terme de « bifurcation » est apparu pour désigner des configurations dans lesquelles des événements contingents, des perturbations légères peuvent être la source de réorientations importantes dans les trajectoires individuelles ou les processus collectifs » (Bessin, Bidart et Grossetti, 2009 : 9). En d'autres termes, la bifurcation induit une rupture, une réorientation ou un changement plutôt marqué dans le quotidien et plus largement dans le parcours professionnel des enquêtés (Bidart, 2009). Par exemple, lors du choix de la reconversion à l'agriculture biologique ou lors d'une réorientation des productions de la ferme (comme remplacer la production de lait par celle de céréales). Le terme bifurcation peut aussi signifier un changement radical de profession comme passer du métier de photographe à celui de boulanger.

des plantes qu'il considérait comme « des vestiges du passé »⁹⁷. Pour Marc Haller(B), ce fut au moment du décès de l'un de ses très bons amis, acharné au travail comme lui. Quant à Stéphane Deytard(PM), il a eu une « révélation »⁹⁸ juste après une formation sur l'anatomie et la physiologie humaines :

« Comme je disais, je m'intéressais aux thérapies naturelles et il fallait que je fasse mes 150h d'anatomie-physiologie pour être remboursé par les assurances. Et puis quand j'ai fait ces 150h d'anatomie-physiologie, on a commencé de parler de... bon ça c'est un point précis, il y en a pleins d'autres différents, mais disons c'est le plus parlant. On est arrivé à la partie de tout ce qui est système hormonal, tous les systèmes de régulation du corps, les sensibilités, tous ces trucs, bon. Puis en rentrant le soir, je m'en rappellerai toujours, j'avais traité un herbicide sur les betteraves... puis je me suis dit : là, il y a quelque chose qui joue pas. » (Stéphane Deytard)

Pour d'autres, comme Olivier Hofmann(BM), Grégory Wyss(B) ou Fabien Thubert(PB), les questionnements étaient déjà présents depuis longtemps et de manière plus graduelle :

« J'ai depuis plusieurs années cette réflexion d'essayer d'avoir un retour en arrière et de se poser des questions sur notre métier et sur l'essence-même de notre métier, à savoir l'agriculture. Et d'où viennent les matières premières avec lesquelles on travaille et la manière avec laquelle on les travaille. Dans l'optique de faire des choses bonnes pour la santé aussi et puis cohérentes en soutenant l'économie locale. J'essaie d'être pas mal conscient de ce qui se passe, même si je suis de loin pas irréprochable. Je suis convaincu qu'en amenant chacun notre petite pierre à l'édifice on arrive déjà à changer pas mal de choses. » (Grégory Wyss(B))

D'autres encore, n'avaient pas particulièrement de réflexions/questionnements avant de travailler avec les blés anciens. Par exemple Raphaël Schüpbach(B), pour qui panifier des blés anciens lui est « tombé dessus »⁹⁹. Ce ne sont pas des convictions mûrement réfléchies qui l'ont poussé à le faire, simplement un paysan de la région qui est venu le voir avec un échantillon de farine et ça lui plaisait. Il était curieux d'essayer autre chose, car dès les premiers essais les farines de blés anciens réagissaient différemment de celles qu'il avait l'habitude de panifier. Et c'est ce challenge quotidien qui l'a motivé, l'envie de trouver des solutions pour aboutir à des pains qui lui plaisaient (beaux et bons) avec des farines difficilement panifiables. Et aussi le fait d'utiliser des farines qui étaient produites plus près de chez lui par un paysan qu'il connaissait.

Dès lors, la stratégie, le calcul, les arguments rationnels ou économiques sont peu présents dans les facteurs ayant orienté les démarches des paysans et/ou boulangers romands vers la culture/transformation de blés anciens. Leurs choix sont plutôt de l'ordre de l'émotionnel ou de l'intuition. C'est souvent « quelque chose » de difficilement descriptible, une sensation, une impression, un ressenti, une curiosité qui les a poussés à s'intéresser aux

97 Selon ses propres termes.

98 Selon ses propres termes.

99 Selon ses propres termes.

blés anciens. Ou alors, ce genre d'activités (avec les blés anciens) s'est imposé comme une sorte d'évidence.

Concernant les parcours professionnels, l'étape de la reconversion à l'agriculture biologique semble marquer les paysans tout autant que leur rencontre avec les blés anciens. Lors de sa transition vers le bio, Stéphane Challandes(P) a vraiment eu la sensation de réapprendre un nouveau métier, de découvrir de nouvelles façons de faire plus à l'écoute du vivant.

« Quand vous passez en bio, toutes les garanties et les certitudes que vous aviez grâce à la chimie, vous les mettez de côté. Et vous laissez faire la nature. Et puis là, vous devez admettre que ça peut être la cata hein. » (Stéphane Challandes)

Au cours de l'enquête, je me suis rendu compte que ces deux « étapes » étaient intimement liées. Concernant Stéphane Deytard(PM), Cédric Chezeaux(PM), Bertrand Comtesse(P), Elie Grosjean(P) et Stéphane Challandes(P), la reconversion à l'agriculture biologique précède l'intérêt pour les variétés anciennes de blé. Cela s'explique, entre autres, par le fait que les variétés anciennes ont tendance à mieux valoriser les sols maigres que les blés modernes, ce qui permet aux paysans d'utiliser peu d'intrants, voire pas du tout.

Dans les entretiens, j'ai appris qu'une grande majorité des enquêtés ont suivi des formations en France pour apprendre à cultiver ou à panifier des blés anciens ; notamment celles proposées par l'ARDEAR Rhône-Alpes¹⁰⁰. Plusieurs noms reviennent fréquemment : ceux de Raphaël Baltassat du réseau ARDEAR Rhône-Alpes, Bernard Ronot, Roland Feuillas, André Astrié et Nicolas Supiot.

« Et puis quand on a fait le projet de repartir sur le milieu agricole, mais avec notre vision, on a vite été voir des acteurs du Réseau Semences Paysannes en France. (...) on a toujours été dans la filière paysan-meunier-boulangier. C'est le fil conducteur dès le début. On a vraiment adoré quand on était en stage ou en wwoofing chez des collègues paysans-boulangiers. C'est vraiment ça qui nous plaisait, ça avait du sens, c'était... alors en France il y en a plein, ben Nicolas Supiot, mais on a bossé avec cinq ou six. On avait fait une sorte de tour de France comme ça, pour voir leurs méthodes, si... alors c'est clair tout le monde travaille différemment, donc on a bien fait la conclusion de se dire, « à chaque paysan son pain ». Personne travaille pareil. Il y a des bases communes, mais il y a plein de façons différentes de le faire. » (Fabien Thubert(PB))

« Mais, si tu observes le Réseau Semences Paysanne, ils m'ont bien inspiré. Quand je suis revenu du chemin de St-Jaques, le RSP est arrivé d'un coup, Berthelot, Supiot... Supiot c'est un boulangier qui parle de sa pâte comme de son amoureuse. C'est magnifique. » (Marc Haller(B))

¹⁰⁰ Rappel : c'est une association très présente pour aider le développement de la région agricole Rhône-Alpes et qui a participé à la publication du livre : *Notre pain est politique. Les blés paysans face à l'industrie boulangère.*(2019). Éditions de la dernière lettre.

À travers ces diverses formations, ils ont dû se déplacer et vivre l'apprentissage par l'expérience pour assimiler comment cultiver et panifier des variétés anciennes. D'après les témoignages de Yann André(B) et de Didier Nicolet(B), Marc Haller(B) semble être un acteur central dans la région pour la formation.

Dès lors, les trajectoires professionnelles identifiées en Suisse romande peuvent répondre aux typologies proposées par Chloé Barbier et Pascale Moity Maizi (2019) pour le cas français. « *Ainsi, deux types de trajectoires ont pu être distingués : l'une est une trajectoire de « prolongement », qui consiste à créer un atelier de transformation (du blé) comme option de valorisation des céréales produites ; l'autre est une trajectoire de « conversion », marquée par une reconversion professionnelle pour devenir paysan-(et)-boulangier* » (Barbier et Moity-Maïzi, 2019 : 230). J'ai toutefois pu constater, au travers de nombreux échanges, que les parcours professionnels des paysans et/ou boulangers romands correspondent plutôt à des trajectoires de « prolongement ».

En effet, la plupart des interviewés n'ont pas radicalement changé de métier. Stéphane Deytard(PM), Bertrand Comtesse(P), Cédric Chezeaux(PM), Stéphane Challandes(P), Elie Grosjean(P) et Olivier Mayor(P) sont paysans de formation et fils de paysan. Cédric Chezeaux(PM) et Stéphane Deytard(PM) ont tout de même choisi de se séparer de leurs élevages bovins, alors que Elie Grosjean(P) réduit progressivement le sien pour avoir un peu plus de temps à consacrer aux blés anciens. Ils ont diversifié leurs cultures et modifié leurs rotations pour inclure les céréales/blés anciens dans leurs productions. Cédric Chezeaux(PM) et Stéphane Deytard(PM) ont également investi dans des moulins Astrié (cf. chapitre 5.3.3.) afin de pouvoir transformer les grains en farine directement sur l'exploitation. Mais selon leurs témoignages, les blés anciens n'ont pas induit de changement radical dans leurs façons de travailler, contrairement à l'étape de la reconversion au bio.

« Pour ma part, oui il y a des changements, mais j'ai envie de dire non il n'y a pas un avant et un après. Enfin si, sur une très longue échelle il y aura un avant et un après, mais il se fait petit à petit. De par le fait d'intervenir ou pas sur une céréale, d'engraisser ou pas la terre, enfin, ainsi de suite. (...) c'est pas du jour au lendemain où on a tout vidé, je n'étais pas dans l'agriculture intensive et puis l'année suivante tout en bio avec les anciennes céréales. C'est un processus qui se fait tranquillement. » (Elie Grosjean(P))

Grégory Wyss(B), Raphaël Schüpbach(B) et Olivier Hofmann(BM), boulangers de formation, possédaient déjà une entreprise. Intégrer les blés anciens au sein de leurs assortiments leur a demandé une réorganisation et une réattribution des tâches dans leurs équipes afin de se dégager du temps pour travailler les blés anciens, ainsi que des adaptations quant aux façons de panifier. Ces non-humains réclament plutôt des

changements graduels et discrets, parfois même imperceptibles et s'étalant sur le long terme. Donc pas non plus de « bifurcation nette » du côté des boulangers.

Toutefois, les catégories proposées par Chloé Barbier et Pascale Moity Maizi (2019) de « prolongement » et de « conversion » comportent plusieurs limites. En écoutant attentivement les récits de mes enquêtés, j'ai pu constater que bien qu'ils n'aient pas changé de profession – ils sont restés agriculteurs et/ou boulangers – Cédric Chezeaux(PM), Bertrand Comtesse(P), Olivier Mayor(P), Stéphane Challandes(P) et Elie Grosjean(P) n'ont pas l'impression de faire le même métier. Parmi eux, plusieurs sont passés de l'élevage à la production de céréales et de la filière conventionnelle à l'agriculture bio et à la vente directe à la ferme. Par exemple, Bertrand Comtesse(P) a dû totalement réorganiser sa production et aller démarcher lui-même ses revendeurs (magasins bio, boulangers, etc.). Hormis cela, ne serait-ce que pour cultiver des céréales, Elie Grosjean(P) et Olivier Mayor(P) ont affirmé qu'ils avaient dû réapprendre de nombreux gestes, tout comme Olivier Hofmann(BM) et Didier Nicolet(B) en boulangerie.

Qui plus est, les trajectoires proposées par Chloé Barbier et Pascale Moity Maizi (2019) sont développées sur des profils de *paysans-boulangers*, qui réalisent toutes les tâches sur leurs exploitations, de la production de semences à la panification, afin de valoriser leur production et de gagner un peu mieux leur vie. Ce n'est pas particulièrement représentatif de l'organisation de la filière en Suisse romande comme développé au chapitre 5.2.1.

« Souvent, ce sont des petits paysans en France qui sont obligés de mettre de la valeur ajoutée pour avoir un salaire, s'ils vendent leurs petites quantités de blé, ils gagnent rien, s'ils font de la farine et du pain, ils commencent à avoir un petit revenu. » (Fabien Thubert(PB))

5.1.3. MOTIVATIONS

Dans ce sous-chapitre, je vais expliquer ce qui a motivé les paysans et/ou boulangers rencontrés à s'intéresser et à travailler avec les blés anciens après le « déclic » expliqué ci-dessus.

A. LA DIVERSITÉ

« Et puis il y a aucun humain qui est le même que l'autre. Et pourquoi est-ce qu'on devrait manger le même blé ? » (Marc Haller(B))

Contrairement à ce que j'ai pu lire sur les réseaux français au travers des articles de Deumeulenaere (et al.) et de Véronique Chable, rares sont les paysans et/ou boulangers en Suisse romande qui maintiennent la conservation *in-situ* par des collections au champ¹⁰¹ et

¹⁰¹ Une collection au champ consiste à planter des petites bandes de blé de quelques centimètres de large et quelques mètres de long afin de maintenir le pouvoir de germination des variétés. Ces semences ne sont



Illustration 5: Collection au champ chez Cédric Chezeaux à Juriens (VD),
©Tipimages

par intérêt pour la diversité du matériel génétique seulement. Lors des échanges avec les enquêtés, j'ai cru comprendre qu'ils étaient seulement deux ou trois à maintenir des variétés anciennes sans les mélanger entre elles, dont Cédric Chezeaux(PM) et Olivier Mayor(P) qui possèdent entre 75 et 100 variétés différentes plantées et entretenues sur leurs parcelles.

Stéphane Deytard(PM), Olivier Mayor(P), Cédric Chezeaux(PM), Grégory Wyss(B) et Marc Haller(B) reprochent aux programmes de sélection de réduire la diversité des variétés à disposition en axant les recherches principalement sur les besoins de l'industrie et déplorent l'érosion de la diversité génétique à cause de l'industrie semencière qui produit seulement quelques variétés selon les critères DHS et les besoins de la boulangerie industrielle. Cette interprétation est quelque peu nuancée par Dario Fossati, sélectionneur à Changins. D'après lui, les activités de sélection maintiennent au contraire la diversité génétique. C'est en premier les sélectionneurs, au début du siècle dernier, qui ont été dans les champs récolter les variétés de pays pour les mettre dans un lieu sûr : une banque de gènes. Aux yeux des sélectionneurs, les variétés anciennes de blé sont très utiles, car elles permettent d'avoir une réserve de richesse génétique pour effectuer de nouveaux croisements. Autrement dit, même si ces variétés anciennes en tant que telles ne sont pas intéressantes à cultiver, car elles ont un mauvais rendement ou peu de résistance à la verse, elles servent véritablement de bagage génétique où les sélectionneurs peuvent aller puiser pour améliorer les variétés modernes existantes ou nouvellement créées.

pas destinées à être vendues ou transformées en farine, mais seulement à être multipliées pour pouvoir être semées sur une plus grande parcelle l'année suivante (Cédric Chezeaux(PM)) ou pour faire des tests en boulangerie (Fabien Thubert(PB) et Olivier Mayor(P)).

Autre point très intéressant dans son discours – qui permet de nuancer un peu le point de vue alarmiste sur la crise de la biodiversité cultivée –, il ne pense pas qu’actuellement nous sommes dans une grande phase de perte de la diversité génétique. D’après lui, c’était bien pire dans les années soixante avec l’arrivée de la variété « *Mont-Calme* »¹⁰² où plus de la moitié des variétés de pays disparaissait chaque année. Puis, dans les années 1970/1980 avec la variété *Probus* qui couvrait plus de 80 % des surfaces cultivées en Suisse. Il y avait également du souci à se faire dans les années 2000 avec l’arrivée des grands groupes de la chimie (Monsanto, Syngenta) qui ont racheté les programmes de sélection¹⁰³. À présent, et avec le recul, les programmes de sélection sont beaucoup plus diversifiés, du moins en Suisse (cf. annexe 6).

Pour revenir sur les motivations des enquêtés, un autre type de motivations relevées dans le discours des paysans et/ou boulangers romands sont celles ayant trait à la redécouverte de la diversité que je nommerai ici « régionale » des blés anciens qui renvoient à des noms de villages ou de zones géographiques bien précises.

Néanmoins, les paysans et/ou boulangers romands ne sont pas seulement attachés à la diversité dans les champs, mais aussi à la diversification de leurs productions et de leurs activités afin de ne plus dépendre d’une seule source de revenus. Par exemple, Cédric Chezeaux(PM) et Stéphane Deytard(PM) se sont tournés vers la production céréalière, entre autres, car ils rencontraient des difficultés à valoriser leur production laitière dans une filière en bio. Quant aux boulangers, Raphaël Schüpbach, Yann André ou Grégory Wyss se sont intéressés à « diversifier » les goûts en variant les types de farine, les variétés et les méthodes de panification.

« De fait, les variétés cultivées dans le RSP sont différentes et variées, de même que les profils, les trajectoires, les formes d’engagement des acteurs du mouvement. Cette diversité est considérée comme positive, ne serait-ce que parce qu’elle est perçue comme source de diversification des expériences avec les plantes, venant enrichir le savoir collectif. »
(Demeulenaere et Goulet, 2012 : 127)

On remarque ici que la « diversité » sous ses différentes formes, en France comme en Suisse romande, est un élément identitaire fort, qui permet au groupe de se distinguer de ce qui se fait dans les filières industrielles où tout est homogénéisé.

La diversité n’est cependant pas toujours au centre des préoccupations. Du point de vue des paysans : Cédric Chezeaux(PM), Stéphane Deytard(PM), Bertrand Comtesse(P), Stéphane Challandes(P) et Elie Grosjean(P) se sont intéressés aux blés anciens pour compléter leurs plans de rotations et surtout pour y intégrer des céréales qui répondaient

102 Une variété moderne issue des premiers programmes de sélection (Schilperoord, 2013).

103 Une des raisons expliquant la mise en place du RSP en 2003.

mieux à la nature de leurs sols. C'est d'ailleurs l'un des axes centraux du projet CerQual. Trouver des variétés (anciennes) de blé capables de valoriser des zones/parcelles à faible potentiel, des sols maigres, sans que le paysan ait besoin d'amener trop d'intrants/fertilisants (impossible en bio). Car, d'après Stéphane Challandes(P), le gros avantage de ces céréales, c'est leur stabilité. Peu importe les années ou les types de sols, elles auront des rendements assez similaires (environ 2 tonnes par hectare).

Comme on le verra dans la suite de cette analyse, les bonnes intentions et les motivations des paysans et/ou boulangers romands pour le maintien de la diversité cultivée sont actuellement contrecarrées par l'arrivée d'une maladie du blé qui détruit les collections en champ et rend difficilement cultivables les semences reproduites à la ferme (cf. chapitre 5.3.2.).

B. L'AUTONOMIE

Dans les motivations animées par la quête d'autonomie, j'ai noté qu'un besoin de « s'émanciper » (Cédric Chezeaux(PM)) de la filière céréalière conventionnelle anime l'ensemble des enquêtés.

L'autonomie s'exprime de mille et une façons, en voici quelques exemples : l'autonomie, c'est l'envie de vendre soi-même ce que l'on cultive, c'est éviter les intermédiaires (centres collecteurs, coopératives, minoteries) pour « aller rechercher les marges » (Stéphane Challandes(P)) et bénéficier du prix juste. Plus largement, c'est s'affranchir des contraintes du marché et retrouver ce que l'on produit sur sa propre table. L'autonomie se traduit aussi dans le fait de posséder des semences sans avoir besoin d'en acheter chaque année, et dans le réapprentissage des savoir-faire techniques pour pouvoir se débrouiller seul. L'autonomie c'est aussi fertiliser ses champs sans apports extérieurs, c'est produire sa propre farine avec des grains de blé issus d'agriculteurs que l'on connaît personnellement. L'autonomie, c'est également diversifier ses productions et ses revenus pour ne pas être dépendant que d'une seule source parfois volatile. L'autonomie c'est choisir certaines techniques aux dépens d'autres dans le but d'éviter de finir esclave de ces dernières, qu'elles restent à échelle humaine et qu'il soit possible de les réparer seul. Et enfin, l'autonomie, c'est recréer des liens entre individus pour se soutenir les uns les autres dans l'altérité et la création de nouvelles voies de production/commercialisation.

« Et je crois ce qui s'est passé en moi, c'est que j'ai compris que je pouvais déjà produire des aliments dont j'allais être le premier bénéficiaire. Et ça c'est quelque chose de très nouveau. Parce que l'agriculteur que j'étais ne retrouvait que très peu de sa production sur sa table et la majeure partie provenait de ce qu'on achetait. Et puis j'avais tendance à croire que les Africains qui faisaient de l'arachide pour le marché de l'exportation auraient

mieux fait de se faire une production vivrière, mais aussi je me rendais compte que j'étais dans la même situation. Donc j'ai eu envie d'explorer de plus en plus la possibilité de faire de la diversité sur la ferme, d'acquérir des savoir-faire pour la transformation et surtout de retrouver ces produits sur la table. » (Cédric Chezeaux(PM))

« Ces vieilles céréales, ça ramène aussi, ce qui est tout à fait dans le mouvement actuel, et pour ma part on ne l'a pas perdu tellement longtemps, mais on l'avait quand même perdu. C'est d'utiliser nos farines, c'est d'utiliser nos grains, on revit... j'ai presque envie de dire en cercle fermé alors que c'est justement très ouvert parce qu'on a plein de gens qui viennent chercher, qui partagent des expériences. On a la maîtrise totale du produit, ça c'est quand même vachement important. On ne dépend pas de l'agro-industrie. » (Elie Grosjean(P))

Pour Didier Nicolet(B), même si les quantités produites et transformées sont encore relativement faibles, les démarches des paysans/boulangers romands travaillant avec les blés anciens ont une portée symbolique forte.

« Même si en termes de volume on est anecdotique, en termes d'image c'est un gros problème parce qu'on vient mettre en porte-à-faux tout le système classique en leur montrant qu'on peut se débrouiller sans eux. » (Didier Nicolet(B))

Néanmoins, l'autonomie n'est pas toujours au centre des priorités des enquêtés. La plupart des paysans interrogés achètent également une partie des semences qu'ils plantent chaque année (certifiées et garanties sans maladie). Pour les boulangers, certains achètent également de la farine très raffinée à des moulins conventionnels pour compléter leur assortiment (en viennoiseries/pâtisseries) et répondre aux demandes d'une partie de la clientèle. Par conséquent, malgré leurs aspirations à s'émanciper de la filière conventionnelle, ils ont certaines contraintes qu'ils doivent prendre en considération qui ne leur permettent pas toujours d'être autonomes.

Malgré l'envie de créer d'autres canaux de commercialisation, les paysans et/ou boulangers sont pris dans un système qui les dépasse et qui dicte tout de même une part de leurs activités. Ce constat s'illustre très bien par les paiements directs (pour plus de détails cf. annexe 5). Je ne sais pas exactement dans quelle mesure les paysans interrogés en bénéficient, mais ces paiements rendent ceux qui les perçoivent dépendants de certaines obligations étatiques. Comme souligné par Droz (2001 : 1) : *« En tant que paysan, s'imaginer comme un libre entrepreneur, autonome et indépendant, seul maître chez soi est un leurre. En Suisse, l'agriculteur est aujourd'hui soutenu par la Confédération helvétique au moyen d'importants transferts financiers distribués au nom d'une gestion écologique du territoire : il est devenu un fonctionnaire fédéral qui s'ignore ».*

C. PAR-DELÀ AUTONOMIE ET BIODIVERSITÉ CULTIVÉE. VERS UNE RECHERCHE DE COHÉRENCE ET DE QUALITÉ.

i. Créer du lien

Une troisième catégorie de motivations s'inscrit dans la volonté de soutenir l'économie de la région par la vente directe et les circuits courts (tous les enquêtés) et dans le besoin de retrouver du lien entre les différents partenaires, avec les éléments produits et les terroirs. La mise en place de ces partenariats, pour proposer un « *pain de village* » (Olivier Hofmann(BM)), a pour objet de « *réinscrire un peu d'humanité dans la filière* » (Olivier Hofmann(BM)) et d'aller retrouver les consommateurs (Stéphane Challandes (P)).

« Parce que la boulangerie actuelle elle est hors-sol. Les boulangers ne savent pas avec quelle variété de céréales ils travaillent, ils appellent le moulin qui vient livrer des sacs et ils vident le sac dans la machine. Et puis depuis que j'ai des contacts avec les agriculteurs, c'est quand même différent. On voit les blés qui poussent, on va faire des photos, on s'inquiète de voir s'il pleut, s'il y a de la verse, s'il y a du vent, si ça germe. C'est totalement différent, et il y a eu un regain d'intérêt dès le moment où on a commencé à travailler avec les semences paysannes. » (Olivier Hofmann(BM))

ii. En quête de sens : Vers une reconsidération du métier

Une autre motivation centrale et communément partagée par l'ensemble des enquêtés est le besoin d'apporter davantage de sens et de cohérence au sein de leurs activités professionnelles. Pour Cédric Chezeaux(PM), Bertrand Comtesse(P), Marc Haller(B), Olivier Mayor(P), Grégory Wyss(B) et Yann André(B), les blés anciens répondent à un manque de perspectives professionnelles et au besoin de travailler sur un projet qui pourra se maintenir dans le temps, qui les dépassera et qu'ils pourront peut-être transmettre aux générations futures. Concernant Grégory Wyss(B), Olivier Hofmann(BM) et Marc Haller(B), les blés anciens leur permettent d'inscrire plus d'authenticité dans leurs produits, de ne pas tricher avec des additifs, et d'apprécier des façons peu mécanisées de travailler. Quant à Fabien Thubert(PB), Stéphane Deytard(PM), ou Didier Nicolet(B), ils retrouvent de la cohérence dans leur métier grâce au passage à l'acte avec les blés anciens, en s'accordant à leurs convictions et en amenant « *leur petite pierre à l'édifice* », comme dirait Grégory Wyss(B), pour créer un monde plus respectueux, écologique et durable.

Ce dernier point, le besoin de passer à l'acte, peut aboutir à une forme de « *militantisme* »¹⁰⁴ afin de « *lutter* » contre les éléments d'un système qui ne leur conviennent plus via leurs activités professionnelles.

« C'est une question de choix de société, ça va beaucoup plus loin que la question du pain, des anciennes céréales ou... enfin c'est vraiment une question de choix de société et quel

¹⁰⁴ À considérer ici dans un sens atténué. Ce n'est pas le même militantisme, ni les mêmes formes de luttes que celles animant les réseaux français.

modèle économique on veut avoir. (...) Le fond du problème, c'est l'économie marchande, c'est le système capitaliste, c'est l'offre et la demande, qui nous amènent dans des systèmes productivistes, des systèmes concurrentiels, qui provoquent et qui contribuent de manière très large au gaspillage, à l'épuisement des ressources, à la compétition... moi c'est ça que j'avais vraiment envie de remettre en question, et de le remettre en question concrètement dans mon activité professionnelle. C'était une démarche complètement politique. Mais je ne l'ai jamais présentée comme telle, car je ne suis pas militant, je ne suis pas issu du milieu militant. C'était ça qui me tenait à cœur. Mais j'ai été assez vite rattrapé par la réalité des choses. » (Didier Nicolet(B))

« C'est par les blés anciens que j'ai commencé à gratter et à me poser des questions sur l'alimentation. Et puis là j'ai vu... je me suis rendu compte à quel point cette société est devenue vulnérable et fragile. (...) L'intrusion des multinationales et des États dans la sphère la plus intime des gens. Tout ça, sans qu'ils s'en rendent compte. L'intrusion, c'est digne d'Orwell, c'est hallucinant. Ces puissances sont tellement orgueilleuses... » (Olivier Mayor(P))

iii. Vers une redéfinition de la qualité (boulangère)

Un dernier élément très présent dans les discours des paysans et/ou boulangers romands et suscitant des débats et beaucoup d'engouement est la notion de qualité. Les enquêtés sont particulièrement intéressés par des aliments (grains de blé, farines, pains) qui ont des apports nutritionnels plus conséquents que ceux habituellement trouvés dans les pains proposés au supermarché par une filière « trop »¹⁰⁵ industrialisée. Il y a une véritable demande chez l'ensemble des paysans et/ou boulangers romands pour trouver des moyens permettant d'identifier clairement les valeurs nutritionnelles présentes dans leurs produits afin de légitimer au mieux leurs démarches.

D'ailleurs, Gérald Tock(M), Raphaël Schüpbach(B), Stéphane Deytard(PM), Elie Grosjean(B) et Olivier Hofmann(BM) proposent de revoir la liste des variétés recommandées par SwissGranum, trop adaptées aux attentes des industriels et pas assez aux besoins des paysans bio. Ou d'en créer une en parallèle qui reflète véritablement les qualités nutritionnelles, « intrinsèques » (Stéphane Deytard(PM)), des blés anciens et modernes. Ils soulignent aussi le besoin d'arrêter de qualifier les blés selon leur année de parution, selon la terminologie « ancien/moderne ». En effet, il est parfois difficile de placer la limite et les paysans et/ou boulangers interviewés ne savent pas toujours si la variété qu'ils utilisent est encore un blé ancien ou déjà un blé moderne. Et surtout, d'après eux, l'année de référence d'une variété n'apprend absolument rien sur les qualités intrinsèques de la céréale (il y a aussi de très mauvais blés anciens d'après Didier Nicolet(B)).

105 Terme utilisé par plusieurs enquêtés.

Voici un exemple concernant l'incertitude sur certaines variétés :

Farine de blés Anciens

Mélange de variétés: Bofflens, Vaulon, **Probus**, Blanc du Jura, Rouge du Jura, Blanchut, Rousselin et Vuiteboeuf.

Utilisation:

Disponible en sacs de 25, 10, 5 ou 1 kg.

Comme mentionné dans l'introduction de ce travail, la variété *Probus* est dans les premières variétés inscrites au Catalogue national. Il répond dès lors aux critères DHS et VAT et n'est pas un « blé ancien » au sens stricte du terme car il a été développé par des méthodes de sélection modernes. Contrairement aux autres variétés de la liste ci-dessus qui sont des variétés anciennes de pays issues de semences fermières.

Toujours concernant cette notion de qualité et pour souligner la divergence de point de vue à son propos : pour Marc Haller(B), Stéphane Deytard(PM), Grégory Wyss(B) et Olivier Mayor(P), la variété de blé fait la qualité du produit (p.ex. *Florence Aurore* pour faire des croissants ou de la pâtisserie). Alors que Raphaël Schüpbach(B) et Didier Nicolet(B) ont davantage soutenu l'idée que c'est l'étape de la panification et les savoirs du boulanger qui impactent davantage la qualité du produit et la digestibilité du pain.

« C'est vraiment ça qui m'intéresse avec le pain. C'est pour ça que je fais beaucoup d'essais, j'achète beaucoup de livres qui sortent maintenant sur ces problèmes de nutrition. Donc voilà on essaie de mettre des graines, des pains avec du son, mais avec des fermentations très longues pour le dégrader par les acides phytiques... vraiment pour essayer de faire les pains les plus qualitatifs possible. Et puis qu'ils soient bons en plus, ça c'est aussi important je trouve. Moi maintenant c'est vraiment là-dessus que j'essaie de travailler à fond quoi. Et ça prend du temps, il faut faire beaucoup d'essais, c'est pas mal de temps qu'on passe [en dehors des heures de boulot] à faire un peu l'apprenti chimiste. »
(Raphaël Schüpbach(B))

Pour d'autres encore, comme Gérald Tock(M), la variété de blé ou les méthodes de panification influent peu sur la qualité et la digestibilité du produit final au regard des opérations de transformation et des mélanges/ajouts que font les meuniers. Et enfin, Yann André(B) souligne que tout ce qui se passe en amont va influencer dans une moindre mesure la digestibilité du produit au regard de la posture intérieure avec laquelle la personne va aborder l'aliment, son état émotionnel du moment, et son rapport plus général à l'alimentation.

Je n'ai pas identifié de motivations purement financières. Les démarches des enquêtés en lien avec les blés anciens relèvent plutôt de la passion ou de la curiosité, car les rendements sont souvent faibles, les variétés anciennes sensibles à la verse et aux maladies et souvent difficilement panifiables (du moins avec des méthodes de boulangerie classique). Elie Grosjean(P) souligne que la plupart des gens dans les réseaux continuent à cultiver des blés

anciens par « idéal » et aussi parce qu'ils tirent d'autres formes de valorisation que strictement financières. Les échanges riches qu'ils entretiennent avec la clientèle/les consommateurs les encouragent beaucoup.

« J'aimais faire de l'agriculture, j'aimais faire de tout, mais cette pointe de... ce croustillant que l'on a maintenant va en s'amplifiant dans le contact avec les gens. » (Elie Grosjean (P))

J'ai eu l'occasion de rencontrer quelques personnes qui se sont détournées des cultures de variétés anciennes de blé. Comme Stéphane Challandes(P), qui préfère cultiver du quinoa pour son originalité et ses valeurs nutritives et agronomiques. Olivier Mayor(P), quant à lui, a arrêté la multiplication à la ferme et l'élaboration de ses propres « programmes de sélection » par manque de temps. En lien, entre autres, avec des changements dans sa situation familiale, à la difficulté à écouler les stocks de semences, et avec le fait que les blés anciens demandent énormément d'attention.

5.1.4. CONCLUSION DU CHAPITRE « PORTRAIT »

Dans la première partie théorique de ce travail, j'avais supposé (1ère hypothèse) que la majorité des motivations qui animaient les paysans et/ou boulangers romands s'articulaient autour du regain d'autonomie et du maintien de la diversité cultivée. Au travers de mes rencontres et de nombreux échanges, j'ai constaté que les motivations qui animent les enquêtés concernent en effet l'autonomie et l'agrobiodiversité, mais qu'elles vont également bien au-delà. En effet, les paysans et/ou boulangers romands rencontrés sont aussi animés par des questionnements profonds sur le sens de leur métier et leur place dans la société. Ils ont également une sensibilité particulière, une curiosité, pour les variétés qui mettent en avant le terroir, la région dont ils sont issus, et surtout, ils sont grandement animés par la découverte de qualités nutritionnelles et gustatives dans leurs produits, thématique qui n'est pas abordée dans les publications en sciences humaines et sociales sur les blés anciens passées en revue au début de ce mémoire de master.

Par ailleurs, travailler avec des blés anciens n'a pas induit un changement radical dans les modes de vie des paysans et/ou boulangers romands. Généralement, les phases de « bifurcations » se font plutôt en amont, lors de la reconversion à l'agriculture biologique par exemple, et elles ne sont pas induites par le côtoiement des blés anciens. Cette remarque se reflète, *ipso facto*, dans la trajectoire professionnelle des enquêtés, qui est plutôt de l'ordre du « processus » avec l'intégration graduelle des blés anciens dans leur quotidien.

Pour déjà apporter un début de réponse à la question principale qui anime ce travail, l'altérité des filières artisanales, par lesquelles transitent les blés anciens en Suisse romande, se manifeste dans le profil des personnes qui tentent de l'élaborer et de la structurer. Toutes les activités ne sont pas séparées par secteurs d'activités, il y a des paysans-meuniers, des boulangers-meuniers, des boulangers qui s'improvisent paysans de temps en temps, comme Marc Haller(B) qui va donner des coups de main à Cédric Chezeaux(PM) au moment des moissons ou Olivier Hofmann et Raphaël Schüpbach – tous deux boulangers – qui font des petites collections de variétés anciennes dans leur jardin. Par ailleurs, concernant les profils des enquêtés, j'ai pu constater qu'il y avait peu de véritables « paysans-boulangers » en Suisse romande contrairement à l'exemple français (Barbier et Moitiy Maizi, 2019 ; Groupe blé de l'ARDEAR AURA, 2019). Ce constat reflète une manière différente de s'organiser à l'échelle du territoire, développée au chapitre suivant.

5.2. L'ORGANISATION SUR LE TERRITOIRE ET LES PRATIQUES DES PAYSANS ET/OU BOULANGERS ROMANDS

Dans ce chapitre, je commence par présenter comment les paysans et/ou les boulangers s'organisent à l'échelle individuelle et collective et je relève les différences saillantes avec le fonctionnement des filières industrialisées, notamment sur la question de la qualité boulangère. Dans une seconde partie, je m'intéresse aux pratiques des paysans et/ou boulangers romands ainsi qu'aux grandes étapes de la culture et de la panification des blés anciens. Je termine le présent chapitre en confrontant les hypothèses principales de ce travail aux informations récoltées et analysées.

5.2.1. L'ORGANISATION SUR LE TERRITOIRE

Il y a une cinquantaine d'acteurs·rice·s identifié·e·s avec des profils très divers et plutôt éparpillés dans les différentes régions romandes (Radja, 12.05.2019¹⁰⁶). La culture et la transformation de blés anciens concernent chaque région avec une visibilité plus ou moins marquée, car dépendante du nombre de personnes impliquées dans les micro-réseaux, comme celui autour de Olivier Hofmann (BM), de Fabien Thubert(PB), de Cédric Chezeaux(PM), de Stéphane Deytard(PM) et d'Olivier Mayor(P). La plupart de ces micro-réseaux s'inscrivent dans les démarches du groupe d'intérêts *Graines et pains* qui tente de coordonner l'ensemble des activités des paysans et/ou boulangers travaillant avec les blés

106 Ce sont également des propos confirmés par Marc Gilgen (AGRIDEA) et par plusieurs enquêtés.

anciens à l'échelle de la Suisse romande. Par conséquent, des contacts interrégionaux s'établissent et les échanges entre pairs se font beaucoup au travers d'événements privés, par exemple lors des rencontres et des formations organisées par le groupe *Graines et pains*.

Suite à l'enquête de terrain, l'échelle de la Suisse romande semble pertinente, car les enquêtés cherchent à créer des liens – au travers du groupe *Graines et pains* et du PDRA¹⁰⁷ monté avec l'aide d'AGRIDEA – et à structurer la filière à ce niveau. Selon Fabien Thubert(PB), les paysans et/ou boulangers romands ne sont pas vraiment au courant de ce qui se passe du côté alémanique à cause de la barrière de la langue. D'après Stéphane Challandes(P), membre du comité de la chambre d'agriculture, les producteurs romands et alémaniques s'organisent différemment. En effet, les paysans alémaniques revendent plutôt leurs productions à des coopératives alors que les paysans romands passent justement par des circuits beaucoup plus courts et par la vente directe ; ils sont influencés par le contexte français.

Pour l'instant, les paysans et/ou boulangers rencontrés ne passent pas par la filière conventionnelle/classique/standard¹⁰⁸ (ou que dans de rares cas) pour valoriser leurs productions de blés anciens¹⁰⁹, car il s'agit souvent de trop petites quantités pour être prises en charge par un centre collecteur officiel et ce n'est pas le but visé par les paysans et/ou boulangers travaillant avec les blés anciens. Les variétés anciennes de blé circulent plutôt dans le cadre d'accords entre acteur·rice·s privé·e·s. Cet état de fait implique une vigilance accrue et une responsabilité plus importante de la part des personnes interrogées afin de garantir un produit sain, « de qualité » et sans danger pour la santé. Car les grains de blé ne sont pas soumis aux mêmes étapes de contrôle. Notamment à l'étape des centres collecteurs qui évaluent l'humidité de la récolte (pour pouvoir stocker les grains sans qu'ils ne pourrissent), le temps de chute¹¹⁰, et qui mènent des tests pour détecter la présence de mycotoxines¹¹¹ impropres à la consommation (Pain suisse, 03.05.2020).

107 Projet de développement régional.

108 Variation dans la terminologie selon les termes employés par les enquêtés.

109 Il est nécessaire de faire une distinction avec les autres types de production, car certains enquêtés passent tout de même par des filières établies pour valoriser la viande ou certaines céréales plus conventionnelles par exemple.

110 Définit aussi sous le nom « d'indice de chute d'Hagberg ». Plus précisément, c'est une mesure à l'aide d'un appareil qui évalue la viscosité de la pâte et qui permet de déterminer le niveau de germination des grains de blé. Car si le blé commence à germer, le sucre se transforme en amidon et les protéines se dégradent. Par conséquent, des grains qui ont commencé à germer ont une mauvaise qualité boulangère et donnent lieu à des pains qui ne lèvent pas (Salvo, 2010).

111 « *Substances toxiques (...) naturellement produites à doses infinitésimales, par des champignons (moisissures) présents sur la plupart des végétaux (...). Elles apparaissent en fonction des conditions climatiques favorables à leur développement pendant la culture des plantes (par exemple durant une période pluvieuse à la floraison des blés), ou quand les conditions de stockage ne sont pas optimales*

Dans la majorité des cas (excepté pour Olivier Hofmann(BM) et Elie Grosjean(P)), ce sont les paysans qui possèdent le moulin à meule de pierre, généralement de type « Astrié »¹¹², pour transformer directement sur l'exploitation leurs lots de graines en farine. S'ils n'ont pas de moulin, les paysans s'organisent pour moudre la farine chez un·e collègue ou via un moulin de la région qui accepte de pratiquer de la mouture à façon¹¹³. Ils écoulent ensuite leurs farines de blés anciens, amidonniers, etc. soit par la vente directe à la ferme, soit en démarchant des acheteur·euse·s potentiel·le·s (boulangier·ère·s, consommateur·trice·s, magasins bio).

Ipsa facto, les productions de blés anciens ne passent pas par les minoteries ou les petits moulins et ne subissent donc pas les tests menés dans un laboratoire de panification (souvent présents dans les minoteries industrielles ou les stations de recherche) (Roussel, 2010) pour évaluer leur qualité (ou valeur) boulangère. Cette dernière est évaluée à l'aune de plusieurs critères : le rendement en pâte¹¹⁴, la machinabilité de la pâte¹¹⁵, le développement de la pâte et du pain et leur aspect extérieur¹¹⁶ ainsi que l'évaluation des qualités organoleptiques de la mie du pain (odeur, goût, texture). La qualité et la quantité des protéines sont également des critères fondamentaux pour estimer la valeur boulangère d'une variété de blé car les protéines donnent des informations sur la qualité du gluten et la capacité des pâtes à subir de fortes mécanisations (Brabant, 26.11.2019).

Les farines produites sur la ferme (ou à la boulangerie) à base de blés anciens possèdent une autre qualité boulangère définie au cas par cas selon les besoins/attentes personnelles des paysans et/ou boulangers. En effet, les paysans et les boulangers travaillant ensemble se mettent d'accord chaque année sur les variétés à garder et les nouvelles variétés à tester. D'après ce que j'ai pu constater en entretien, ces derniers ne cherchent pas systématiquement des variétés de blé qui donnent des pains qui lèvent bien ou une pâte très résistante. Par conséquent, dans les filières artisanales les boulangers ont un rôle clé à jouer car ce sont eux qui testent les farines et qui valident (ou non) les variétés à multiplier et à

(par exemple en atmosphère chaude et humide, non ventilée) » (Peigney, 2010 : 748).

112 Il y a différents moulins à meule de pierre, mais le moulin Astrié « c'est la mode » comme dirait Stéphane Challandes. Tous les enquêtés qui transforment des blés anciens sur leur ferme/dans leur boulangerie ont un moulin à meule de pierre de ce type. Voir chapitre 5.3.3.

113 D'après Gérald Tock(M) et Olivier Mayor(P), avec la mouture à façon, le paysan vient amener sa récolte triée au meunier, ce dernier la passe dans le moulin et le paysan vient rechercher la farine.

114 « C'est-à-dire la quantité d'eau que peut absorber la farine pour une consistance donnée. » (Roussel, 2010 : 1051)

115 « C'est-à-dire son aptitude à être travaillée sans problèmes particuliers aux différentes étapes de la panification jusqu'au stade de la cuisson. Cette caractéristique qualitative prend en compte des notions de collant, d'élasticité, de stabilité d'aptitude à la déformation de la pâte. » (Roussel, 2010 : 1051). Propos également confirmés par Cécile Brabant le 26.11.2019.

116 Capacités de production gazeuse, de rétention gazeuse et aptitudes à la déformation (Brabant, 26.11.2019).

cultiver sur de plus grandes parcelles. Ce constat rejoint également les considérations de Sofia Baltazar et son équipe (2018 : 26) :

« Les premiers[les boulangers] jouent un rôle clé dans Li Mestère pour plusieurs raisons. En effet, ils testent la qualité boulangère des variétés pour les paysans soucieux de trouver un débouché pour le grain cultivé. Ces tests de panification sont un complément indispensable aux analyses qui pourraient être effectuées en laboratoire, analyses adaptées à la meunerie et à la boulangerie industrielles et qui risqueraient de disqualifier des farines pourtant appréciées des boulangers artisanaux. »

Les boulangers¹¹⁷ s'organisent à l'échelle individuelle de diverses façons. Grégory Wyss(B), Raphaël Schüpbach(B) et Olivier Hofmann(B), qui œuvrent dans un « vrai » laboratoire de boulangerie et gèrent une entreprise avec plusieurs employé·e·s, peuvent se permettre de déléguer un peu pour davantage se consacrer aux blés anciens. Marc Haller(B) ou Didier Nicolet(B) louent un local muni d'un four à bois (utile pour chauffer la pièce en hiver et maintenir une bonne fermentation de la pâte) et il est aménagé pour pratiquer cette activité avec des dispositifs permettant de respecter les mesures d'hygiène. Fabien Thubert(PB) et Yann André(B) se sont construit leur propre local de boulangerie et leur propre four sur le domaine familial. Marc Haller(B), Didier Nicolet(B) et Yann André(B) vendent leurs produits au marché. Fabien Thubert(PB) vend ses pains et ses farines directement à la ferme et dans un petit magasin de la région.

Bien souvent, les paysans rencontrés se sont organisés sous la forme de circuits de vente très courts et ne pratiquent que partiellement la vente directe sur l'exploitation. Fréquemment, un paysan fournit plusieurs boulangers (deux-trois). Parfois c'est le contraire, quelques paysans fournissent un seul boulanger (comme chez Olivier Hofmann(BM)). Certains forment des « binômes » au sens strict avec une entente concernant deux individus seulement, mais c'est plutôt rare (comme Raphaël Schüpbach(B) et « son »¹¹⁸ paysan).

« Ben on a commencé avec une sorte de pain. Vu que j'étais intéressé, ben il a dit « hop ! Je commande le moulin ». Après il y avait presque une année d'attente. On a été chez le fabricant en France parce qu'il voulait que je voie véritablement la machine et puis que je comprenne ce que c'était. Enfin, il voulait que je sois aussi investi avec lui pour que ça ne soit pas juste un produit qu'il fait et puis qu'il me livre. Il avait envie que ça soit aussi une démarche de moi, qu'on fasse ça ensemble. » (Raphaël Schüpbach(B))

Ce constat semble être une originalité du cas romand, du moins par rapport au cas français où une part beaucoup plus conséquente des acteur·rice·s sont paysan·ne·s-boulangère·s.

117 Pour éviter les répétitions, je rappelle que l'organisation des paysans à l'échelle de la ferme a plutôt été développée au chapitre 5.1. et elle est également détaillée au chapitre 5.2.2. C'est pourquoi j'ai choisi de ne pas y revenir ici.

118 Selon ses propres termes.

Ce propos a été confirmé par Fabien Thubert qui a commencé ces activités en France avant de venir s'installer dans la région.

« On est plus dans une logique de binôme ici. Moi je n'en connais pas encore qui font tout comme nous sur la ferme. Mais c'est bien aussi (...) c'est bien comme nouveau concept. En France, a contrario, c'est moins facile de trouver des boulangers qui acceptent de travailler avec les paysans. Très souvent les paysans sont boulangers, ils font tout à la ferme et ils vendent le pain. » (Fabien Thubert(PB))

Concernant la circulation des savoir-faire entre pairs, et comme je l'ai mentionné un peu plus haut, la plupart des praticiens romands sont allés suivre des formations en France pour « apprendre » à travailler avec les blés anciens. Mais pas seulement. Il y a quelques figures bien connues en Suisse romande qui ont grandement participé à la formation « informelle » des boulangers (et paysans) de la région¹¹⁹. Qui plus est, quelques professeurs de l'école professionnelle de Montreux, intéressés par les démarches des paysans et/ou boulangers romands, et voulant donner un nouveau souffle à la formation des apprentis boulangers et meuniers, se joignent actuellement aux groupes de discussion. Le groupe d'intérêts *Graines et pains*, qui réunit l'ensemble des praticien·ne·s œuvrant dans les filières artisanales romandes (du moins les personnes qui veulent bien s'y joindre), jouent également un rôle très important dans la transmission de savoirs et de savoir-faire sur les méthodes de culture ou de panification des blés anciens.

Et pour ce qui est de la circulation du matériel génétique (semences), il semblerait qu'un mélange de variétés rouges de blés anciens, qui circulent actuellement sur les fermes romandes, proviendrait d'un seul précurseur (Olivier Mayor(P)), qui a fait un énorme travail de tri et de multiplication sur son exploitation. Sinon, les paysans se sont beaucoup approvisionnés via le réseau français et également grâce à la banque de gènes de Changins et au travail de multiplication des précurseurs (Fabien Thubert(PB), Cédric Chezeaux(PM) et Olivier Mayor(P)).

En somme, les rapports entre les producteurs (paysans), les transformateurs (meuniers/boulangers) et les consommateur·rice·s sont différents des filières conventionnelles où les rapports restent généralement anonymes. Les filières artisanales sont portées par des rencontres affectives, il y a des contacts interpersonnels qui s'établissent, des liens qui se créent, des amitiés qui se tissent, et du soutien qui circule. Cédric Chezeaux(PM) a témoigné que toute la reconnaissance de la part des clients dont il bénéficiait l'aidait beaucoup dans les moments difficiles et le stimulait grandement à vouloir aller de l'avant. C'est également un constat partagé par les membres du groupe

119 Marc Haller(B), Fabien Thubert(PB), Didier Nicolet(B).

Graines et pains pour qui les réunions et les moments d'échanges qui s'ensuivent sont fondamentaux pour se construire et se renforcer les uns les autres. Les liens interpersonnels qui s'établissent le long de ce processus de production et de transformation des blés en pain « réhumanisent » (Olivier Hofmann) la filière des céréales et nourrissent les paysans et/ou boulangers ; c'est ce qui leur donne de la motivation et du plaisir au travail.

« Il m'arrive de voir et de rencontrer les clients, ça c'est très nouveau pour moi dans mon histoire d'agriculteur car je n'avais pas du tout cette relation-là avec les clients auparavant. Nos quelques acheteurs, on les percevait qu'à travers le bordereau d'achat, les notes de déduction pour la qualité et le chèque final. Et donc simplement le « merci » qui nous vient droit au cœur, c'est assez bouleversant quand on n'est pas habitué. Dans un monde un peu rude de l'agriculture. Donc ça fait énormément de bien. Ça, ça permet d'aller vraiment à fond dans son travail et parfois de se dévouer corps et âme quand il y a de grosses difficultés. » (Cédric Chezeaux(PM))

Les relations qui se tissent entre les acteurs des filières artisanales et avec les consommateur·rice·s rencontré·e·s par la vente à la ferme et lors des marchés, influent sur les qualités recherchées dans les variétés de blés anciens (en termes de goûts, de formes, de texture, de qualités nutritives) qui ne répondent plus nécessairement à la qualité boulangère définie dans la filière industrielle.

5.2.2. LES PRATIQUES

A. DES PAYSANS

Comme relevé plus haut, la plupart des paysans rencontrés travaillent selon les principes de l'agriculture biologique ou biodynamique¹²⁰, avec peu d'intrants et parfois sans labour (Elie Grosjean(P)). À l'échelle de l'exploitation, les paysans et/ou boulangers interviewés ne travaillent pas seuls. Ils ont fréquemment des employés et se sont répartis les tâches avec leur femme. La répartition des tâches est similaire d'une ferme à l'autre. Les hommes s'occupent plutôt des cultures et de l'élevage alors que les femmes se chargent davantage des tâches administratives, de la gestion du commerce, de la partie boulangerie, etc. Les parents à la retraite mettent de temps en temps la main à la pâte.

En ce qui concerne la production de blé, soit les paysans achètent des semences certifiées qui ont passé par le circuit conventionnel (cf. annexe 6), soit ils réutilisent leurs propres semences de ferme qu'ils ont gardé de l'année précédente et stocké dans un endroit sûr, frais et sec afin d'éviter les moisissures et les invasions d'insectes (Groupe Blé de l'ARDEAR AURA et témoignage de Fabien Thubert(PB)).

¹²⁰ Excepté Olivier Mayor qui est resté en PER, mais qui pratique une agriculture « naturelle » sans produits chimiques. Et Bertrand Comtesse(P) qui pratique une agriculture qu'il nomme « féérique » afin de refléter la relation particulière qu'il entretient avec la nature. Ce nom traduit sa quête personnelle et le fait qu'il mélange plusieurs types d'agricultures ; il ne souhaite pas se restreindre à une catégorie comme « biologique » ou « biodynamique ».

Hormis une attention particulière portée à la qualité du sol (pas trop riche en azote et plutôt superficiel) afin d'éviter que les épis versent avant d'arriver à maturité ou qu'ils soient sujets aux maladies dans une végétation trop dense et humide, les variétés anciennes de blé se cultivent comme les variétés modernes (FIBL et AGRIDEA, 28.11.2017). Elles ne demandent pas d'adaptation particulière des machines utilisées pour leur culture.

Par contre, si le paysan, comme Cédric Chezeaux(PM) ou Olivier Mayor(P), utilise ses semences de ferme et parallèlement met en place des collections au champ, il doit adopter quelques gestes comme semer « à la volée », désherber à la main, observer très régulièrement les cultures, récolter à la main ou avec une moissonneuse « à l'ancienne », car la surface où se situe les collections est souvent restreinte. Une réorganisation sur l'exploitation agricole afin d'aménager des espaces de stockage sûrs pour préserver les semences des insectes et des rongeurs sur plusieurs mois est primordiale.

Certains, comme Cédric Chezeaux(PM) ou Elie Grosjean(P), ont décidé de mettre en place un « centre de tri » pour trier, sécher et décortiquer les grains de blé directement sur l'exploitation afin d'être totalement autonomes. Ils ont un rôle important dans les filières artisanales, car c'est par eux que transitent les récoltes. D'ailleurs, ils souhaitent créer une sorte de « plateforme » d'achat/vente de céréales spécifiques qui ne trouvent pas leur chemin dans la filière conventionnelle.

Néanmoins, les semences fermières demandent une grande vigilance quant aux maladies qu'elles pourraient développer, comme la carie du blé. « *Et le problème c'est qu'il y a beaucoup d'agriculteurs qui ont cru à un moment donné qu'il suffisait de prendre sa graine et de la remettre au sol* » (Stéphane Challandes). La carie du blé, et la manière dont elle affecte les activités des enquêtés sera plus largement détaillée au chapitre 5.3.2.

Les étapes d'une culture sont les suivantes : les paysans¹²¹ labourent leurs sols à l'aide d'un tracteur et d'un déchaumeur à disques/dents dans le courant du mois de septembre. Ils sèment entre octobre et novembre avec un semoir, désherbent une première fois en décembre (mécaniquement avec une herse-étrille) puis une seconde fois au mois de mars afin de limiter la concurrence et de laisser place aux petites pousses de blés (Groupe Blé de l'ARDEAR AURA, 2019 ; FIBL et AGRIDEA, 28.11.2017). La moisson se fait dans le courant de l'été (avec une moissonneuse-batteuse), souvent en juillet, mais cela peut grandement varier en fonction de la variété de blé ou de céréale plantée et des conditions climatiques.

121 Ces pratiques ne diffèrent pas vraiment entre l'agriculture conventionnelle et celle biologique.

La plupart du temps, les paysans portent ensuite leurs récoltes à un centre de tri. Mais dans le cas des paysans rencontrés, ils s'organisent pour trier, sécher/ventiler, stocker¹²² et transformer leurs récoltes directement sur la ferme (individuellement ou parfois collectivement). Pour ce faire, ils utilisent parfois un trieur optique, mais ce dernier est assez onéreux. Par conséquent, ils ont plutôt tendance à recourir à un trieur manuel. Ils ont aussi besoin parfois d'une décortiqueuse pour écaler les céréales dites « vêtues » (comme l'engrain ou l'épeautre) qui ont une enveloppe supplémentaire.



Illustration 6: Stéphane Rumpf utilisant un trieur manuel, © Nicole Weyer

« Alors on récolte l'été, on trie, on met tout dans des cellules de stockage et puis en bio, vu qu'on n'a pas d'insecticides, et c'est tant mieux, mais il ne faut pas que la céréale soit chaude, parce que l'insecte lui il cherche la chaleur. Donc s'il fait plus chaud dans les céréales que dehors, hop ! Il va dedans. Donc ce qu'il faut c'est que dès qu'il fait frais, ventiler avec l'air frais et baisser la température des céréales dans les silos. Dès qu'il fait frais et sec, la nuit on met en route les ventilos. Et le but c'est que la céréale soit à zéro degré pour passer l'hiver. On a un stock avec lequel on essaie de tourner une année. Car pour faire de la bonne farine, il faut que le grain ait si possible une année. » (Fabien Thubert(PB))

D'après Fabien Thubert(PB), il est préférable que le grain ait minimum une année car il opère à une sorte de fermentation qui donne une meilleure qualité à la farine. Par contre, la plupart des enquêtés essaient de travailler avec une farine très fraîche pour conserver au mieux les qualités nutritives des grains dans les pains. Ces pratiques diffèrent passablement de ce qui se fait dans les filières conventionnelles où le grain est moulu rapidement (quelques mois et même semaines après la récolte) et où la farine attend plusieurs mois avant d'être panifiée pour qu'elle se soit stabilisée (Dario Fossati, 26.11.2019).

Comme déjà mentionné, parmi les enquêtés « paysans » beaucoup possèdent leur propre moulin de type « Astrié » sur la ferme ou alors, comme Olivier Mayor(P) et Bertrand Comtesse(P), ils se sont arrangés avec un petit moulin de la région pour faire de la mouture à façon comme décrit plus haut.

¹²² Parfois l'espace de stockage n'est pas suffisant sur l'exploitation et ils s'organisent avec un collègue ou un moulin de la région pour stocker leurs récoltes dans des endroits sûrs (à l'abri des insectes).

B. DES BOULANGERS

Vient l'étape de la transformation de la farine en pain. La plupart des boulangers rencontrés utilisent des farines bio produites localement¹²³ par des agriculteurs qu'ils connaissent personnellement. Par ailleurs, ils choisissent la place et les usages de certaines techniques au sein de leur espace de travail (qui peut être un laboratoire de boulangerie ou un autre espace de travail). En témoigne l'usage du pétrin mécanique de Grégory Wyss(B) et son collègue :

« Alors on a un pétrin, maintenant ce sont des pétrins à spirale avec une espèce de bras qui tourne. Depuis qu'ils ont inventé ça, ça a diminué de moitié le temps de pétrissage. Par contre ça chauffe plus les pâtes, et si la pâte est plus chaude, la fermentation va se développer plus rapidement. Vous allez avoir un pain qui est moins digeste et plus acide. Alors qu'à l'époque vous aviez des pétrins avec deux bras qui reproduisent un peu le geste de l'homme... à la main. Par contre ça prend beaucoup plus de temps. Mais ça a l'avantage de mieux préserver les pâtes et puis de moins les chauffer. Nous on travaille avec un pétrin comme ça, un vieux pétrin à deux bras. » (Grégory Wyss(B))

Une autre tendance transversale à relever est l'utilisation d'un levain « naturel » ou « sauvage » – à savoir un mélange de farine et d'eau dans lequel les boulangers laissent se développer des levures et des bactéries lactiques (lactobacilles) à la place de la levure de boulanger, *Sacharomyces cerevisiae*¹²⁴, utilisée en boulangerie « classique ». L'utilisation du levain dans le processus de panification demande aux boulangers de laisser le mélange eau-farine-levain fermenter longtemps et d'adopter des pétris « raisonnés »¹²⁵ (d'après TOUS les interviewés sans exception).

« C'est du levain et je le rafraîchis deux fois pour qu'il s'adoucisse et qu'il soit dynamique avec les bulles. C'est des farines bio. Après je dépose très peu de levain et je laisse 18-24h le pain fermenter afin qu'il puisse « vivre sa vie ». Donc le levain il va vraiment dégrader les enzymes de la farine. Elle va disparaître, puis réapparaître sous la forme de sucres lents et là ça devient réellement un aliment qui est déjà pré-digéré. Et donc ça devient vraiment un carburant. » (Marc Haller(B))

De manière plus détaillée, les boulangers rencontrés travaillent de la manière suivante :

Il y a d'abord, et souvent la veille, la préparation du levain. Les boulangers le « rafraîchissent »¹²⁶ en nourrissant les bactéries qui l'animent par de la farine. « (...) une fois le levain suffisamment réveillé, vient le moment de se retrousser les manches et de se lancer. En fonction de la température ambiante du fournil et de celle de la farine, on

123 Dans le même canton ou dans une zone géographique proche.

124 Ce n'est pas de la levure dite « chimique ». Cette dénomination est utilisée pour le bicarbonate « employé en pâtisserie afin de donner du volume à certaines préparations. » (ARDEAR AURA, 2019 : 188).

125 Le pétrissage « raisonné » varie d'un boulanger à l'autre. Certains enquêtés opèrent juste un frasage (mélange des différents ingrédients) sans véritablement pétrir la pâte. Alors que d'autres la travaillent, mais très légèrement.

126 Selon les termes du Groupe blé de l'ARDEAR AURA, 2019.

pourra déterminer une température idéale pour l'eau qui va être ajoutée (dite « eau de coulage »), avec le sel et le levain, à la farine. » (Le Groupe blé de l'ARDEAR AURA, 2019 : 132). La phase décrite ci-dessus se nomme « frasage » et le but de cette étape est de créer une pâte conséquente, de plusieurs kilos et proche des 25°C afin de garantir une bonne fermentation (Le Groupe blé de l'ARDEAR AURA, 2019 : 132). Une fois la masse advenue, les boulangers pétrissent plus ou moins fortement la pâte avec l'aide ou non d'un pétrin.

Vient ensuite la phase de repos, qui dure souvent plusieurs heures et durant laquelle la première fermentation de la pâte peut se mettre à l'œuvre. On nomme cette dernière phase « pointage ». Lors de cette phase, l'artisan intervient à plusieurs reprises pour replier la pâte sur elle-même afin de renforcer le réseau de gluten. Ensuite, il faut séparer la grande masse en petits pâtons et entamer le « boulage ». Autrement dit, opérer des petits gestes de rabat – Marc Haller(B) parle de « lifting » – pour avoir des boules de pâtes bien tendues et façonner le pain¹²⁷.



Illustration 7: Bannetons dans lesquels repose la pâte avant l'enfournement, © Yann André

Puis, les pâtons sont déposés dans un contenant (« l'apprêt » ou le « banneton ») pour continuer leur fermentation et lever encore un peu (une ou deux heures) avant la phase de cuisson. Cette dernière étape débute au moment où les pâtons sont enfournés dans un four avoisinant les 250-300°C (parfois plus ou moins, selon les praticiens).

127 Lui donner sa forme définitive : miche, baguette, etc.

« Pendant quelques minutes, la fermentation démarrée pendant les heures de préparation s'intensifie, puis s'arrête sous l'effet de la chaleur. S'ensuit une période de gonflement liée à la dilatation des gaz présents dans la pâte, de gélatinisation de l'amidon et de coagulation du gluten, qui vont figer la structure, et de caramélisation des sucres, voire de torréfaction, qui donnera au pain sa couleur plus ou moins dorée, l'idéal pour cela est d'avoir un environnement saturé en vapeur d'eau. » (Brier et le Groupe blé de l'ARDEAR AURA, 2019 : 135)

Je tiens à souligner ici que ce sont des termes génériques et pas toujours ceux utilisés par les enquêtés pour décrire et qualifier leurs activités. Il s'agit plutôt de donner un ordre d'idées quant au déroulement des différentes étapes de la panification et aux outils que les boulangers utilisent.



Illustration 8: Pains à la sortie du four, © Yann André

5.2.3. CONCLUSION DU CHAPITRE « TERRITOIRE ET PRATIQUES »

Au sujet des pratiques des paysans, il n'y a pas de grandes différences avec ceux qui produisent pour la filière conventionnelle. Comme expliqué ci-dessus, les façons de cultiver un blé moderne ou un blé ancien sont assez similaires. Surtout que certains vendent une partie de leurs productions aux filières établies et standardisées. Là où il y a des différences, c'est si les paysans font des collections en champ – car les surfaces sont beaucoup plus petites et demandent d'autres outils et machines – et s'ils stockent et transforment les grains de blé directement sur la ferme. En recentrant leurs activités sur l'exploitation et en réorganisant les filières sur le territoire, ils suppriment plusieurs intermédiaires et les transports de marchandises – vers les centres collecteurs et de tri, les

grands moulins industriels et les revendeurs comme les deux géants oranges – en allant directement vers les clients (boulangers·ère·s ou consommateur·rice·s). Par conséquent, les filières artisanales s'étendent beaucoup moins sur le territoire, les rapports et les échanges de matières entre les paysans et les boulangers (ou les consommateur·rice·s et les magasins bio) se font à l'échelle d'un village, d'une commune ou d'une région et mais elles ne traversent pas la moitié de la Suisse.

Dès lors, travailler avec les blés anciens a poussé les paysans et/ou les boulangers à reconsidérer leurs rapports entre humains, à « réhumaniser » (Olivier Hofmann(BM)) les rapports de production en allant à la rencontre des clients¹²⁸ (au marché, à la ferme, etc.) et des partenaires (amitiés entre les paysans et les boulangers) et à échanger beaucoup plus entre pairs pour inventer de nouvelles pratiques et trouver des solutions aux problèmes « hors norme » liés au travail des blés anciens, notamment via les rencontres organisées par le groupe d'intérêts *Graines et pains*. Néanmoins, certains enquêtés avaient déjà cette envie/ce besoin de renouer des liens avant leur rencontre avec les blés anciens. C'est même parfois ce qui explique pourquoi ils ont choisi les blés anciens et non pas un autre type de céréales. Les deux phénomènes (intérêts pour les blés anciens et reconsidérations des rapports entre humains) ne sont pas nécessairement en lien ce qui me permet de confirmer que partiellement la deuxième hypothèse de la présente recherche.

Les pratiques des boulangers (pâte au levain, fermentation lente, mécanisation raisonnée) sont également un élément identitaire fort qui leur permet de redéfinir la réalité vécue derrière la notion d'artisanat et de se différencier de la filière boulangère conventionnelle où tout doit aller vite (temps de fermentation, cuisson, etc.) et où tout est très mécanisé (pétrin mécanique, façonneuse à baguette, laminoirs¹²⁹, etc.). Dans la boulangerie conventionnelle, les praticiens n'utilisent pas les levains et les lentes fermentations (d'après les professeurs de l'école de Montreux et les dires d'Olivier Hofmann(BM)¹³⁰).

Les levains, tout comme le moulin Astrié et d'autres techniques présentes dans les descriptions ci-dessus, semblent avoir un rôle important dans les filières artisanales romandes. C'est ce que je vais chercher à comprendre, entre autres, dans les chapitres et sous-chapitres suivants.

128 Cela peut se traduire par le fait de passer d'un laboratoire de boulangerie au marché comme Marc Haller(B) ou d'ouvrir la ferme, de la transformer en un lieu de vie et de sociabilités comme chez Cédric Chezeaux(PM) ou Fabien Thubert(PB) qui cherchent à intégrer des profils parfois marginalisés (personnes avec des difficultés psychiques ou physiques) sur la ferme et dans leurs activités. Ils organisent aussi des formations, des manifestations, des visites, etc.

129 « Appareil permettant d'amincir un pâton. » (Boulet, 2010 : 599) très utilisé pour façonner la pâte feuilletée par exemple.

130 Aussi responsable de la formation des apprentis dans le canton du Jura.

5.3. DES COMMUNAUTÉS MULTI-SPÉCIFIQUES : INTERACTIONS AFFECTIVES ENTRE OBJETS TECHNIQUES, HYBRIDES ET VIVANTS

« J'ai eu de la compassion pour le blé. Je me suis mal vu sortir des variétés parce qu'elles étaient plus faibles. Je me suis dit qu'elles amenaient autre chose dans le blé, dans le mélange. Comme pour les humains, je voulais à tous leur laisser leur chance. Donc je n'ai pas fait de sélection. Chacun a sa petite graine à apporter à l'édifice. (...) il y a une richesse et une diversité alimentaire phénoménale, c'est juste fantastique ! (...) c'est pas que je suis trop sensible... j'avais tous ces blés et ils me plaisaient tous dans leurs différences. » (Olivier Mayor(P))

Comme expliqué dans la première partie de cette recherche, l'« affect » autorise à penser les différents types d'interactions entre humains, mais aussi, et surtout, les interactions avec les non-humains au sein des communautés multi-spécifiques étudiées.

Dans le présent chapitre, je vais donc m'atteler à décrire et expliquer plus précisément l'évolution des considérations des paysans et/ou boulangers envers les non-humains (vivants/techniques) depuis qu'ils travaillent avec les blés anciens – ce qui me permet de mettre à l'épreuve la deuxième hypothèse de recherche de ce travail – et l'influence de certains non-humains sur les groupes étudiés. Ceci, afin d'analyser ce « monde »¹³¹ (non humain) qui semble participer grandement à l'élaboration des filières artisanales en Suisse romande (troisième hypothèse). Ces « objets » techniques, ces hybrides ou ces vivants non-humains vont être présentés selon l'ordre de leur intervention/mobilisation le long de la filière de transformation des blés anciens en pain.

5.3.1. LES SEMENCES & LES PLANTES DE BLÉS ANCIENS

Comme déjà mentionné auparavant, utiliser des semences de variétés anciennes de blé demande généralement aux enquêtés de réorganiser les façons dont ils vont valoriser leurs productions, car les volumes sont trop faibles pour être intégrés dans la filière de production standardisée. C'est en quelque sorte l'élément déclencheur/l'innovation qui va induire une spécialisation conjointe des objets techniques qui transforment ces semences et de leur environnement socio-économique. Du moins c'est l'hypothèse qui est développée dans la partie théorique de cette recherche (chapitre 3).

Au travers des entretiens, j'ai compris que les acteurs des réseaux romands utilisent autant des semences de variétés anciennes de blé comme « le rouge de Gruyère » ou « la Nonette de Lausanne » qu'ils multiplient à la ferme que des variétés certifiées de blés modernes

¹³¹ Selon les termes de Cédric Chezeaux(PM). « Je crois que c'est à ce tournant-là [reconversion en bio et début avec les blés anciens] que j'ai pu comprendre qu'il y avait tout un monde que je ne connaissais pas en fait. ».

(achetées chaque année) comme *Azita*, *Titlis* ou *Ludwig*, plutôt bien adaptés à l'agriculture biologique. Ou encore des variétés certifiées, mais d'espèces anciennes comme l'amidonnié ou l'engrain disponibles sur le marché depuis quelques années¹³². Par conséquent, l'identité et les spécificités des groupes étudiés ne dépendent pas uniquement des semences de variétés anciennes de blé produites à la ferme¹³³. Leurs originalités s'intègrent dans une démarche plus globale qui sera développée dans les sous-chapitres suivants.

« Le deuxième jour du chemin, je m'achète 500gr de pain, je garde ce pain six jours dans le sac à dos, c'est un Kamut. C'est une céréale qui a une identité. Bon, elle est brevetée, ça ne me plaît pas du tout qu'elle le soit. Mais elle a une identité, ça fait un pain jaune. Je garde ce pain six jours et je le mange qu'à midi, mais je mange moins de 100gr par jour. Et le 6ème jour quand je finis mes deux derniers bouts, il n'a pas séché du tout, il est parfait. Et là je reçois une claque. Je reçois une claque de la couleur de la céréale, je reçois une claque du goût de cette céréale. Je sais que c'est du levain, que c'est cuit au four à bois parce que tout est marqué sur le cornet et en plus je l'ai acheté dans une petite épicerie. (...) la rencontre avec ce pain elle est déterminante, parce que quand je finis les deux derniers bouts (...) j'ai l'ampoule qui s'allume : Ah des pains comme ça, j'aurais envie d'en refaire. Alors que depuis six ans, (...) j'avais plus envie de faire du pain. Alors que ce pain-là, il me réveille. Avec un goût pareil, une conservation pareille, avec une couleur pareille, oui. (...) Ce pain de 500gr relance la machine. » (Marc Haller(B))

Dans la communauté multispécifique étudiée, la relation humains-plantes (blés anciens) prend une place particulière. Pour décrire et comprendre ces complicités et cerner l'attrait des paysans et/ou boulangers pour les variétés anciennes de blé, le concept de « charisme », comme démontré dans la partie théorique de ce travail (cf. chapitre 3.2.2.), s'est imposé. Car les plantes cultivées (les blés anciens) ne sont pas passives dans la relation avec les paysans et/ou boulangers qui les cultivent/panifient. Bien au contraire, elles déterminent par leurs caractéristiques la façon dont les humains se les représentent et donc les actions qui découlent de ces représentations (Lorimer, 2007 ; Angé 2018). C'est ce qui va être illustré et développer dans les pages suivantes.

A. LES CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES ET AGRONOMIQUES DES BLÉS ANCIENS : MANIFESTATIONS DU CHARISME ÉCOLOGIQUE

« J'ai tout photographié, tous les stades du blé pour pouvoir les reconnaître. Et puis je m'étais fait l'œil dans la collection, j'arrivais à les reconnaître dans les grains battus, même dans les grains battus j'arrivais à reconnaître les variétés. » (Olivier Mayor(P))

Le charisme écologique donne à voir l'intérêt des paysans et/ou boulangers pour les propriétés physiques (Lorimer, 2013) des blés anciens. Il permet d'aborder, de comprendre et d'expliquer la relation « terre à terre » qu'entretiennent les enquêtés avec les anciennes

132 Selon les témoignages de Raphaël Schüpbach(B), Elie Grosjean(P) et Stéphane Deytard(PM).

133 Contrairement à ce qui a été observé dans les travaux d'Élise Demeulenaere (et al. 2010,2011,2012,2013) ou Elisabetta Bucolo (2018) concernant les réseaux français et siciliens.

variétés. Parfois, les échanges s'arrêtent à cette dimension-là, il n'y a pas d'attrait particulier pour la beauté des blés anciens ou leurs caractéristiques nutritives par exemple. C'est le cas de Stéphane Challandes(P) qui s'intéressait aux blés anciens pour leurs qualités agronomiques.

« Quand on est en agriculture conventionnelle, on est en phase avec les variétés modernes, c'est des variétés qui sont sélectionnées pour réagir à l'azote de synthèse. Quand on passe en bio, on n'a plus cet élément-là. Donc on tombe, avec des variétés modernes, sur un blé qui est censé être boosté à l'azote, mais qui n'a pas cet azote. Du coup on arrive sur des glutens qui sont très bas, qui permettent parfois de ne plus pouvoir panifier. Par contre, si on revient avec des blés plus anciens, on est plus en phase avec les modes de culture de la bio. Parce que la culture étant plus extensive, elle est moins demandeuse en azote de synthèse du coup elle remplit mieux son grain. » (Stéphane Challandes(P))

Le fait que les blés anciens puissent se développer sans intrant est considéré par Bertrand Comtesse(P) comme une réceptivité particulière de ces derniers. Cela entraine totalement en adéquation avec son projet qui consistait à ne rien apporter aux sols pendant dix ans, les mettre à la diète, pour les épurer de tous les produits chimiques qui avaient été répandus pendant de nombreuses années (par son père et lui-même).

Didier Nicolet(B), au moment où il a lancé son activité de boulanger, pensait que revenir aux blés anciens lui permettrait d'échanger de manière plus subtile avec la matière, d'entrer plus facilement en contact avec les variétés. Car, sans produits chimiques et sélection artificielle, les variétés anciennes répondraient mieux aux méthodes de panification à l'ancienne, « naturelles » et peu mécanisées. À présent, il n'envisage plus vraiment les blés anciens de la sorte. Après plusieurs années d'expérience, il a connu des blés anciens tout sauf réceptifs, fades, avec lesquels on ne peut rien faire d'intéressant en boulangerie, et sa vision dichotomique « blés anciens > modernes » a évolué en conséquence. D'après lui, on ne peut pas faire de généralités et certains blés modernes sont tout aussi intéressants.

Une autre caractéristique agronomique qui témoigne du charisme écologique des blés anciens, en particulier de l'engrain, est leur habileté à couvrir rapidement le sol et empêcher que les mauvaises herbes ne s'installent. Une problématique bien connue des paysans bio d'après Fabien Thubert : *« en bio on a toujours aimé semer tard parce qu'on ne veut pas être envahi de mauvaises herbes. Plus on sème tard, moins les mauvaises herbes poussent. »*

« Et puis d'un point de vue culture, moi je vois que l'engrain est quand même plus résistant. Ouais, il n'est pas malade, il se bat assez bien contre les mauvaises herbes et puis il pousse. Un blé moderne, si on n'a pas fait tout ce qu'il fallait, on aura un rendement ridicule. L'engrain, c'est plutôt si on y fait quelque chose qu'on va le mettre par terre ! Mais si on lui

fait rien, il va faire le rendement. (...) L'influence humaine est moindre j'ai envie de dire. »
(Elie Grosjean(P))

L'intervention sur les cultures est d'ailleurs un point sur lequel Elie Grosjean(P) a évolué. Auparavant, il intervenait fréquemment alors qu'avec les blés anciens il a dû apprendre à lâcher prise et à leur faire confiance, car, comme il le mentionne dans le témoignage ci-dessus, il a eu quelques expériences peu concluantes en voulant intervenir dans des cultures d'engrain pour « éviter la casse »¹³⁴. C'est quelque chose qu'il applique à présent à d'autres dimensions de son métier d'agriculteur, par exemple avec le non-labour où il n'intervient plus dans le sol, il le laisse se réguler : « être à l'écoute, ne pas en faire plus ».

Cette aptitude de lâcher-prise, de non-intervention, de confiance dans les cultures est partagée par la plupart des enquêtés et témoigne d'une évolution de leurs considérations envers le vivant. Ils écoutent plus leurs ressentis même si leur côté rationnel leur dit de faire autrement et passent beaucoup plus de temps à observer avant d'agir. Ils ne sont plus dans la course au rendement, à vouloir produire toujours plus, car les blés anciens ont leur propre rythme.

« Au bout d'un moment, il faut prendre un peu de distance, de recul, et essayer de sentir les choses un peu comme elles viennent. Et puis d'avoir la réactivité sans toujours pouvoir tout expliquer. (...) Et puis même si je mettais des mots, ce n'est pas la réalité, c'est justement de l'ordre du ressenti quoi. Ben là typiquement cette année, bon alors ça ne marche pas à tous les coups, mais j'ai senti que le champ était prêt et j'ai semé du blé alors que c'était trop tôt. Les conditions météo étaient bonnes, le champ était bon... c'était le 10 et normalement on sème pas avant le 15. J'ai tout semé ! Et depuis il n'a pas arrêté de pleuvoir, j'ai des collègues qui n'ont pas pu semer alors que moi j'ai des céréales magnifiques et ça a marché super ! Alors que j'ai semé avant tout le monde, d'habitude je ne fais pas ça. Mais pourquoi ? Pourquoi cette année ? Et pourquoi comme ça ? Ben je ne sais pas... mais travailler à l'intuition me réussit bien. » (Stéphane Deytard(PM))

Selon Stéphane Deytard(PM), depuis sa reconversion à l'agriculture biologique, puis ses débuts avec la production de blés anciens, il a pris conscience qu'il travaillait avec le vivant, et non pas contre.

« En agriculture, on travaille avec la nature et des fois il ne faut pas trop réfléchir. J'essaie de travailler à l'intuition, à sentir les choses un peu comme elles viennent. Sans pouvoir toujours y réfléchir et avoir une explication rationnelle à tous les éléments qui se passent dans la nature, dans mes champs. » (Stéphane Deytard(PM))

B. LA BEAUTÉ DES BLÉS ANCIENS : MANIFESTATIONS DU CHARISME ESTHÉTIQUE

Une autre manière d'interagir avec les non-humains, dont les plantes, se fait par les émotions et le charisme esthétique (Lorimer 2007 ; Angé, 2018). En effet, la plupart des paysans et/ou boulangers ont développé une sensibilité aux caractéristiques

¹³⁴ Selon ses propres termes.

physiologiques/esthétiques des variétés anciennes de blé. Comme Bertrand Comtesse(P), qui a été impressionné par la taille des pailles de certains blés anciens montant jusqu'à deux mètres.

Le charisme esthétique des blés anciens joue un rôle souvent déterminant dans l'attachement des paysans et/ou boulangers à certaines variétés. Il transparaît dans le plaisir que les enquêtés découvrent à se balader dans les champs de blé anciens en se laissant submerger par les couleurs qui émanent de ces blés. Cédric Chezeaux(PM), Marc Haller(B), Olivier Mayor(P) et Fabien Thubert(PB) décrivent ces couleurs comme chaudes, dorées, tirant parfois sur les rouges. Elles « frappent » (Olivier Mayor(P)), et témoignent à leurs yeux de la vitalité des blés anciens et de leur bonne santé.

« Je suis arrivé vers ces blés [anciens], ce champ de blé, et puis ça m'a fait un truc, je ne sais pas quoi... une beauté ! je ne sais pas, une émotion... un truc quoi. Comme devant un tableau de... tu sais il y avait ces couleurs qu'on retrouvait dans ces tableaux des champs de blé de Van Gogh ou Cézanne ? Avec des couleurs ! Je veux dire une couleur, qui est différente, qui te donne une couleur chaude dans les yeux, une couleur vivante. Et puis ces blés qui étaient grands ! Avec tout ce mélange de couleurs, c'était un truc de dingue ! » (Olivier Mayor(P))

« Elle m'a pris en photo dans un champ d'amidonniens noirs où j'avais le regard d'un enfant qui rayonnait complètement par le... comment dire... par le fait que j'étais vraiment en connexion avec cette culture, avec ce champ. Je voyais que j'étais émerveillé moi-même de la beauté d'un champ. » (Cédric Chezeaux(PM))

Comme relevé par Christian Hirschi dans un article de BioActualités (mars 2018) : *« des épis charnus sur une tige ondulante : l'esthétique est un aspect à part entière dans la quête d'anciennes variétés. »*. Un autre exemple : Fabien Thubert(PB) a choisi des blés anciens « rouges » pour entrer en résonance avec les terres rouges sur lesquelles il cultive.

Lors des entretiens, interrogés sur le fait de savoir s'ils avaient un blé ancien qui les touchait particulièrement, avec lequel ils avaient plus d'affinité, beaucoup d'enquêtés ont répondu « l'engrain ». Cette plante les a troublés par sa couleur jaune vif présente jusque dans la mie du



Illustration 9: Champ d'engrain (petite épeautre), ©Olivier Hofmann

pain, ainsi que par sa « finesse », sa « délicatesse » et sa « légèreté »¹³⁵ dans les champs. « *Pour moi ce sont des papillons dans les champs* », illustre Stéphane Rumpf(PB)¹³⁶.

« J'ai toujours les larmes aux yeux à chaque naissance [de petit veau] pourtant j'en ai déjà vu quelques-unes. Mais le moment du semi, et puis quinze jours après quand les grains sortent ça me fait quand même la même chose, je suis ému. ». (Elie Grosjean(P))

Cette sensibilité, cette réceptivité, et cette attention particulière développées par les paysans et/ou boulangers au contact de la beauté des blés – et d'autres non-humains comme on le verra par la suite – est un trait spécifique des filières artisanales en Suisse romande. Cela contribue largement à construire son « altérité » (propos partagé par Didier Nicolet(B), Raphaël Schüpbach(B), Cédric Chezeaux(PM)).

« J'ai eu un grand coup de cœur pour l'amidonnié, et particulièrement l'amidonnié noir. Je continue à être vraiment touché par cette céréale lorsque je mange du pain. Et puis je dirais qu'aujourd'hui le blé khorasan, que j'ai pu enfin cultiver sur un champ entier cette année. Et puis là, vraiment, j'ai été aussi très touché par la couleur et la qualité gustative de ces pains. Mais je ne peux pas dire que c'est plus que lorsque j'ai découvert l'engrain. Parce que l'engrain là aussi c'était quelque chose d'assez incroyable. Pouvoir après goûter cette mie très colorée, cette mie assez serrée, cette mie douce avec une croûte très fine. Et puis des pains de très bonne conservation, là aussi j'étais complètement... surpris par cette possibilité que la diversité nous donnait. » (Cédric Chezeaux(PM))

C. LES CARACTÉRISTIQUES NUTRITIVES ET SENSIBLES DES BLÉS ANCIENS : MANIFESTATIONS DU CHARISME CORPOREL

« Jouissance, a modality of this corporeal affect[corporeal charisma] is certainly at the core of the potato people encounter: many peasants like spending time near their plants in the field, working toward their flourishing, or delightfully comparing every variety's taste and texture once matured. » (Angé, 2018 : 5)

Par ailleurs, dans les discussions avec les enquêtés, le charisme corporel – qui se manifeste lors d'interactions prolongées entre l'humain et la plante (Lorimer, 2007 ; Angé, 2018) – semble être celui qui prédomine. Ce sont les caractéristiques des blés anciens qui sont appréhendables par les sens comme la texture des blés (par le toucher ou en bouche), le goût et les qualités nutritives.

« Alors je te dirais le blé poulard delli alpi parce qu'il a une couleur brun vif, et que j'ai redécouvert quelque chose. Je pense que... je ne sais pas c'est lié à quoi, mais j'ai redécouvert un truc quand je l'ai mangé et qu'il avait ce goût de miel. Je pense que là au niveau nutritif on a un plus. C'est pas du pain qui lève beaucoup, c'est différent. Mais par contre, au niveau nutritif, là il y a quelque chose. Puis j'aime bien ces blés, car ils sont bien droits, et après ils sont comme des cloches, ils ont le bec de cygne les poulards, tu peux les caresser, ils sont duveteux. Ouais je les aime bien. Après j'aime bien tous les blés, mais ceux-ci, ils m'ont interpellé. C'est un blé que je ne connaissais pas... Et le mélange rouge de barbuis, du duvet dans la bouche, incroyable. Et puis le rouge labre plus dur, beaucoup plus... ce qui va avec le gros rouge, le pain et le fromage, le pain gras comme ça. Le rouge

135 Termes repris du vocabulaire des enquêtés.

136 Propos recueillis par Weyer N. (2015, 28 août) dans l'émission *Passe-moi les jumelles*.

de Gruyère, totalement différent, tu peux en faire des pâtes... Pour moi c'était une passion, mais je me suis usé. J'ai eu trop. » (Olivier Mayor(P))

Comme mentionné au sous-chapitre précédent, l'engrain est la céréale la plus souvent citée pour ses multiples qualités. Les paysans et/ou boulangers décrivent cette plante comme douce, sa farine comme soyeuse et sa mie tendre et fine.

« L'engrain, qui est le plus vieux blé du monde, est complet du point de vue nutritif : il contient les huit acides aminés essentiels et est très riche en carotène et en minéraux. » (Olivier Hofmann(PB))

Il y a un parallèle clair entre le charisme corporel et les (supposées)¹³⁷ valeurs nutritives des blés anciens. D'après Olivier Mayor(P), une différenciation entre les blés modernes et les blés anciens est nécessaire car les nouvelles variétés ne passent pas, elles ne conviennent pas à l'estomac des gens. Comme diraient Marc Haller(B) et Fabien Thubert(PB), « c'est du plastique ces blés de force¹³⁸ ». Pourtant, selon Stéphane Deytard(PM) ou Raphaël Schüpbach(B), tous les blés modernes ne sont pas ainsi. Il faut se montrer curieux et passer du temps à se renseigner sur les variétés avant de simplifier de la sorte. Par exemple, Raphaël Schüpbach(B) apprécie particulièrement *Ludwig*, pour la mie et l'aspect qu'il donne à ses baguettes qui se digèrent très bien d'après les retours de ses clients. « *Un pain de qualité c'est de gros alvéolages, c'est une mie qui est à des endroits un peu plus ferme, à d'autres un peu plus moelleuse.* » (Raphaël Schüpbach(B)). Fabien Thubert(PB) va aussi dans ce sens et apprécie cultiver des blés comme *Azita* ou *Arnold* car ils ont beaucoup de goût et se travaillent bien en bio. Néanmoins, ils se mettent d'accord sur le fait que les blés de force, sélectionnés pour les besoins de l'agro-industrie, sont mauvais pour la santé et n'apportent rien d'un point de vue nutritif.

Enfin, il n'y a pas que le goût et les valeurs nutritionnelles qui témoignent du charisme corporel car, comme mentionné plus haut, les caractéristiques des blés anciens peuvent être saisies par d'autres sens :

« Mais déjà quand on sème ce blé, il sent différent. La graine déjà elle sent, c'est incroyable. Comme la farine. Elle a déjà ce fumet, ce parfum, qu'on ne connaissait pas quand on semait des semences toutes rouges de produits de traitement, car on nous disait que sans ça, ça n'allait pas aller. La graine qui vient d'ailleurs et est traitée n'est pas plus à l'aise dans mon sol. » (Cédric Chezeaux(PM¹³⁹))

137 Car d'après plusieurs enquêtés (Didier Nicolet(B), Stéphane Deytard(PM), Raphaël Schüpbach(B)) cela peut grandement varier d'une variété à l'autre.

138 Ce sont des blés qui donnent une pâte à pain supportant une forte mécanisation sans trop se déformer. La force boulangère de la pâte est déterminée en fonction « *de son élasticité, de sa tenue et de son extensibilité.* » (Roussel, 2010 : 425). Elle est liée aux taux de protéines présentes dans le blé.

139 Propos recueillis par Marc Haller (2012) dans le documentaire « *de la graine au pain. Pour une agriculture et une nourriture respectueuse.* »

« *Le toucher il est essentiel. (...) Parce que le toucher il va directement à l'instinctif. Il va au ressenti. Et quand dans le toucher j'ai quelque chose de cohérent, quelque chose qui est doux ; c'est que c'est juste. Et si mon toucher me donne une autre information, c'est qu'en fin de compte mon pain, ou ce que je vais faire, n'est pas assimilable.* » (Stéphane Rumpf (PB))¹⁴⁰.

Les caractéristiques attribuées aux blés anciens – qui se manifestent entre autres dans le charisme corporel des plantes – témoignent du rôle fondamental des relations interespèces dans la redéfinition de la qualité (alimentaire/boulangère) dans les filières artisanales. Par le contact prolongé avec ces blés et le fait d'être curieux et de se renseigner sur les particularités des différentes variétés, les enquêtés ont attribué des qualités supplémentaires aux blés anciens, comme le fait qu'ils soient plus digestes, plus riches en minéraux et en acides aminés (surtout l'en grain), moins trafiqués, avec des goûts et des aspects inédits qui donnent envie. Tout ceci leur procure le sentiment (ainsi qu'à leurs client·e·s) de manger une nourriture plus saine et nutritive qui fait du bien au corps (Yann André(B), Raphaël Schüpbach(B), Marc Haller(B), Olivier Mayor(P), Cédric Chezeaux(PM)).

Ces qualités sont souvent plus importantes que la qualité boulangère (définie au chapitre 5.2.1.). En effet, les variétés anciennes de blé sont cultivées et panifiées pour leurs goûts, leurs originalités (dans les formes des blés et l'aspect de la mie (très jaune) par exemple) et non parce qu'elles ont de très bon rendements, qu'elles sont peu sensibles aux maladies ou parce qu'elles produisent une pâte forte, qui peut subir des pétris intensifs et tout de même aboutir à des beaux pains bien aérés. Souvent les boulangers doivent trouver d'autres méthodes de panification pour ces variétés anciennes – « *on a des galettes sinon*¹⁴¹ » – comme la panification au levain et de lentes fermentations qui leur demandent de réorganiser leur temps de travail. Ils doivent également être très attentifs aux stades d'avancement de la pâte, faire beaucoup d'observations, car si elle fermente trop le pain ne gonfle plus dans le four et s'étale.

D. L'ATTRAIT POUR LES TERROIRS ET LES CURIOSITÉS RÉGIONALES : MANIFESTATIONS DU CHARISME PATRIMONIAL (ANCESTRAL)

Une dernière façon qui permet d'expliquer la manière dont les paysans et/ou boulangers romands s'attachent aux plantes est le charisme patrimonial (ancestral).

« *J'ai eu un déclic à côté de ce champ de blé. Je pensais que c'était perdu. C'est comme si t'as perdu quelque chose ou un être cher, ta grand-mère par exemple, et puis tout d'un coup t'arrive puis finalement il est là, il est vivant. Tu vois ça m'a fait ça. La première fois que tu vois un blé ancien en tant que paysan... et moi dans mon vécu historique, ben j'avais quand même baigné dans le « 19ème siècle » avec mes grands-parents, j'en avais causé (...) puis j'en ai travaillé avec mon grand-père quand même.* » (Olivier Mayor(P))

140 Propos recueillis par Weyer N. (2015, 28 août) dans l'émission *Passe-moi les jumelles*.

141 Expression reprise d'Raphaël Schüpbach(B).

Cultiver des blés anciens est un moyen pour plusieurs interviewés de faire revivre la diversité de la région et le patrimoine génétique qui leur a été légués par leurs ancêtres. Beaucoup d'enquêtés ont choisi de cultiver ou de panifier certains blés anciens parce qu'ils avaient des noms de villages de la région et qu'ils avaient la sensation par ce biais d'entretenir et de revaloriser les particularités des terroirs romands (un peu comme le vin).

« Je trouve fantastique de pouvoir faire revivre ces anciennes variétés qui incarnent véritablement la notion de terroir. » (Elie Grosjean(P))

« On est dans l'attente de ces blés du Jura. Parce que c'est quand même ça qui est intéressant, c'est de travailler avec les blés qui ont toujours poussé chez nous, que mangeaient nos grands-parents. D'un point de vue marketing, pour la communication, c'est mieux que d'avoir de la Nonnette de Lausanne. C'est sympa la Nonnette de Lausanne, mais c'est pas vraiment de chez nous. » (Olivier Hofmann(BM))

« On avait justement une variété qui était du Givrins, donc c'est un village juste à côté. On s'est dit, ben si c'est une variété qui était bien ici, on pense avec les terres qu'il a que ça peut être quelque chose de superbe. Et puis moi ça me plaisait parce qu'il y a personne qui l'a le Givrins. Quand on discutait avec tous les agriculteurs, personne a du Givrins, alors là ça me plaisait bien. » (Raphaël Schüpbach(B))

Pour Grégory Wyss(B), le charisme ancestral s'exprime plutôt dans le besoin/l'envie de retrouver des pains avec des goûts d'autrefois, sans tous ces ajouts superficiels, ce « chichi »¹⁴². Il avait envie de redécouvrir des aliments « simples » tels que les auraient mangés ses grands-parents.

E. CES NON-HUMAINS QUI COPRODUISENT LE TERRITOIRE

Au travers des travaux de Élise Demeulenaere (2013), de Julie Soleil Archambault (2016) et d'Olivia Angé (2018), j'ai supposé dans la première partie théorique de ce travail (chapitre 3), que les non-humains coproduisent le territoire. Suite à la récolte de données et à l'analyse de ces dernières, je peux en effet relever que les plantes (blés anciens) participent à la réorganisation des cultures, souvent séparées en plus petites parcelles pour faire des collections en champ ou pour tester les qualités boulangères des variétés avant de les cultiver sur de plus grandes surfaces. Les blés anciens coproduisent également les territoires au travers de la réorganisation des circuits de commercialisation mis en place par les paysans et/ou boulangers romands pour pouvoir les transformer : concentration de plusieurs activités sur une seule exploitation/boulangerie (culture et meunerie ou meunerie et boulangerie par exemple), rapprochement significatif des différents partenaires, diminution des distances et des temps de transport. Les paysans épandent moins d'engrais/d'intrants dans leurs cultures, et malgré cela, les blés anciens valorisent très bien les

¹⁴² Selon les termes de l'enquêté.

terroirs par leurs adaptations dynamiques aux conditions pédoclimatique locales (du moins certaines variétés).

Ce chapitre sur les semences et les plantes et l'utilisation du concept de charisme, mettent en évidence le fait que les paysans et/ou boulangers romands ne sont pas seulement animés par une quête d'autonomie, un intérêt pour maintenir la biodiversité cultivée, ou par les contacts entre humains qui se créent dans les filières artisanales. Ce sont également les caractéristiques intrinsèques des blés anciens qui les ont touché et qui ont suscité leur curiosité et leur envie de les cultiver et de les transformer. Dans ce chapitre, les plantes sont proactives, elles créent la relation si les humains se montrent ouverts et attentifs à leur caractéristiques. Il y a une grande proximité, une écoute, une réceptivité à l'égard des plantes de la part des paysans et/ou boulangers qui est un trait très présent dans les filières artisanales.

La notion de qualité (boulangère surtout) est redéfinie au travers des rapports entre les vivants (humains-non-humains) nouvellement créés par l'intermédiaire des blés anciens (sous forme de semences, farines, pains). Comme on l'a vu au chapitre précédent, les enquêtés attribuent aux blés anciens d'autres qualités et formulent d'autres attentes que celles liées uniquement à la qualité boulangère véhiculée par la filière industrielle. Grâce à la notion de charisme, on comprend aussi qu'il n'y a pas que la qualité boulangère ou nutritive (alimentaire) des blés anciens qui importe mais que cette notion de qualité est bien plus large et inclut par exemple la capacité des blés anciens à mettre en valeur un patrimoine qui a été légué par les ancêtres.

Enfin, le présent chapitre (5.3.1.) illustre l'évolution des comportements de certains enquêtés envers les non-humains (même si c'est plutôt de l'ordre du continuum, par petites adaptations successives). Les paysans suivent beaucoup plus les cultures¹⁴³, observent les réactions des blés, mais interviennent moins. Ces évolutions dans les considérations traduisent une forme de collaboration entre les vivants plus qu'une volonté de maîtrise des humaines sur les non-humains.

Néanmoins, les paysans et/ou boulangers sont aussi dans des rapports conflictuels avec les blés anciens et d'autres non-humains comme les insectes et les oiseaux qui « bouffent »¹⁴⁴ leurs récoltes. Les blés anciens versent facilement et germent ; ils sont attaqués par des champignons, comme la carie du blé, qui peuvent détruire l'intégralité des récoltes et

143 Les boulangers le font également. Ils viennent souvent se balader dans les champs avec les paysans pour suivre l'évolution des cultures tout au long de l'année.

144 Terme employé par les interviewés.

« flinguer »¹⁴⁵ les collections. Ces blés ont du caractère (Isenegger¹⁴⁶), et ils sont parfois difficilement panifiables.

« Et puis je dirais qu'aujourd'hui le blé Khorasan, que j'ai pu enfin cultiver sur un champ entier cette année pour la première fois. Alors qu'on a commencé à multiplier cette semence en 2011. Ouais ça nous a posé des problèmes cette multiplication de la semence, parce qu'on était parti d'une poignée de grains et ça avait très peu donné au début. Ouais pas mal de difficultés. » (Cédric Chezeaux(PM))

L'engouement de certains enquêtés pour les blés anciens a diminué malgré la passion qui les animait au début de leurs projets. Olivier Mayor(P) se dit « usé » et a choisi de ne plus entretenir les collections au champ depuis quelques années. Quant à Didier Nicolet(B), il se dit « écœuré » et cherche à se reconvertir dans une autre activité professionnelle.

5.3.2. LES MALADIES

Dans ce travail, je me suis particulièrement intéressée à la carie du blé, car elle se développe plutôt sur les semences de fermes et les variétés anciennes de blé. Mais il y a d'autres maladies du blé comme l'oïdium, la fusariose, et les rouilles qui impactent aussi grandement les cultures en Suisse romande¹⁴⁷.

La carie, un champignon (*Tilletia caries*) qui est présent sur la graine (carie commune) ou inféodée au sol (carie naine), se remarque généralement quand les épis arrivent à maturité. L'exemple de la carie illustre très bien le fait que les paysans et/ou boulangers entretiennent des rapports conflictuels avec des non-humains et que la culture/transformation des blés anciens ne se déroule pas sans difficultés.

Pour Stéphane Deytard(PM), ancien président de Bio-vaud, c'est un gros problème actuellement en Suisse romande qui endommage une bonne partie des stocks de semences fermières. C'est un champignon « dangereux » et « destructeur »¹⁴⁸ qui remet en cause le travail de conservation des paysans romands.

Pour l'instant, la carie est surtout problématique dans la filière biologique, car il n'y a aucun moyen de traitement véritablement efficace pour la traiter. Pour Stéphane Deytard(PM), Fabien Thubert(PB) et Bertrand Comtesse(P), utiliser des semences fermières de variétés anciennes de blé c'est à présent prendre de gros risques sur les récoltes de l'année suivante. D'ailleurs Bertrand Comtesse(P) n'en a pas ressemées cette année.

145 Propos d'Olivier Mayor(P)

146 Propos recueillis par Weyer N. (2015, 28 août) dans l'émission *Passe-moi les jumelles*.

147 Discussions avec Fabio Mascher-Frutschi à Agroscope, le 26.11.2019.

148 Selon ses termes.

« Il faut qu'on se gaffe, parce qu'on peut vite se scier notre branche. Surtout qu'aucun produit « efficace » est autorisé par Bio Suisse¹⁴⁹. Alors qu'on sait qu'en France ils utilisent le cuivre et ça marche très bien. Dans la charte du Réseau Semences Paysannes, dès qu'on s'échangeait des semences, on les passait au cuivre pour ne pas contaminer nos fermes. C'était autorisé légalement et c'était imposé par la charte de Semences Paysannes. Et on passe la frontière, ici c'est interdit par Bio Suisse et on n'ose pas dans notre réseau. Ce qu'ils autorisent c'est la farine de moutarde, le petit lait cru, c'est 50 % de résultat. En fait ça ne sert à rien parce que protéger la moitié de nos semences et puis qu'il y a la moitié qui a des spores... c'est des millions de spores sur un grain... ça se contamine de toute façon. C'est un peu de la foutaise. Ils [Bio suisse] ne s'en rendent juste pas compte. Et là on peut vite détruire tout notre travail avec ça. Non la carie c'est affreux. Un champ de carie ça sent mauvais, quand on moissonne c'est des nuages noirs, le grain on ne peut rien en faire et le sol est contaminé pendant six ans. On ne peut pas remettre de blé dessus. » (Fabien Thubert(PB))

Ce témoignage illustre très bien tout l'enjeu de trouver un traitement efficace et explique aussi clairement pourquoi actuellement en Suisse romande les paysans et/ou boulangers possèdent moins ce côté « militant » avec les semences de ferme et cultivent et panifient moins de blés anciens. Contrairement à leurs collègues français qui ont un moyen efficace, même en bio, pour préserver leurs semences.

Le manque de traitements efficaces autorisés en bio est d'ailleurs l'une des raisons principales expliquant pourquoi l'un des interviewés a choisi de rester en PER. Il ne traite plus ces champs, il n'utilise plus de fongicides ou d'herbicides, il pratique une agriculture « naturelle », mais reste en PER pour pouvoir utiliser le cuivre sur ses semences afin de continuer à cultiver des semences de ferme saines et sans carie.

En plus de cela, les paysans rencontrent des difficultés à faire contrôler leurs lots en Suisse pour s'assurer qu'ils soient sains. Les contraintes administratives, la non-disponibilité des institutions pour mener les tests, les délais et les coûts émettent plutôt des signaux défavorables pour continuer la multiplication à la ferme. C'est pourquoi, la plupart des enquêtés envoient leurs lots en France pour les faire contrôler.

Pour Bertrand Comtesse(P), il devient crucial de trouver des solutions à l'échelle du territoire pour lutter contre cette maladie du blé et pouvoir tout de même continuer de cultiver des semences de fermes de variétés anciennes afin d'éviter qu'elles disparaissent définitivement. D'où l'importance du réseau *Graines et pains* qui est en train de se mettre en place en Suisse romande avec le soutien du FIBL, d'AGRIDEA, d'Agroscope et de l'Association suisse des Sélectionneurs (ASS).

En somme, la carie représente un véritable enjeu pour l'ensemble des réseaux par lesquels circulent les blés anciens en Suisse romande. Elle pourrait, si rien n'est fait pour limiter la

149 Bio Suisse est la fédération en Suisse qui se charge de soutenir et de défendre les démarches des agriculteurs qui cultivent selon les principes de l'agriculture biologique.

propagation de cette maladie, nuire gravement à la préservation de l'agrobiodiversité sur les exploitations romandes et menacer une bonne partie de la production bio de céréales. Car la carie contamine les sols, et s'il n'y a pas de moyens efficaces pour la traiter, les plantes qui seront plantées après les lots contaminés risquent aussi d'être contaminées (même si elles étaient saines et certifiées avant leur mise en culture).

5.3.3. LE MOULIN ASTRIÉ

Le moulin Astrié n'est pas un moulin à meule de pierre comme les autres (selon André Astrié et les enquêtés). Il a une meule inférieure fixe et une meule supérieure tournante qui est percée au milieu ce qui permet d'acheminer les grains du centre vers la périphérie par un taillage précis des pierres. L'espace entre les deux est ajusté micrométriquement afin d'éviter d'écraser le grain et plutôt de le « dérouler »¹⁵⁰.

« La rotation de la meule amène, progressivement, le grain du centre vers la périphérie en l'écrasant peu à peu avant que les surfaces, de plus en plus rapprochées et douces, ne conduisent au glissement et à l'évacuation des enveloppes non brisées. Au cours de la même opération, toutes les substances libérées sont intimement mélangées, y compris le germe, malgré sa consistance légèrement grasse et tenace. » (Astrié, 2014)



Illustration 10: Meules du moulin Astrié, © Astraïa

D'après les explications des enquêtés, la farine, une fois extraite par les pierres, passe au travers d'un tamis rotatif qui emprisonne le gros son et laisse tomber la farine qui sera ensuite acheminée à l'aide d'une vis sans fin à la rampe d'ensachage. Ce procédé évite une trop grande oxydation de la farine.

¹⁵⁰ Selon les termes d'André Astrié (2014).

L'arrivée du moulin Astrié sur le territoire romand est un élément central pour comprendre le fonctionnement des filières artisanales. Ce dispositif technique entre en totale adéquation avec les activités paysannes de conservation des variétés anciennes par les semences de ferme, car il valorise des petites productions qui pourraient difficilement s'intégrer aux canaux de commercialisation déjà établis. Qui plus est, l'adaptation d'une technique qui était plutôt réservée au monde de l'industrie à l'échelle d'une ferme/boulangerie a permis une reconfiguration des rapports de production entre les paysans, les groupes industriels (Minoteries, centres collecteurs, etc.) et les boulangers. En effet, cet outil a permis aux paysans/boulangers de « s'émanciper »¹⁵¹ et de supprimer plusieurs intermédiaires de la filière conventionnelle en valorisant leurs grains et en produisant de la farine directement sur place. Cet objet technique entre en totale adéquation avec leur besoin d'autonomie et la volonté de rester maîtres de leurs activités (Fabien Thubert (PB)) tout au long de la chaîne de production et de limiter leur dépendance envers les grands industriels et envers les machines aliénantes.

Parallèlement à cela, le moulin Astrié permet aux paysans et/ou boulangers romands d'accéder à des savoir-faire « connaissables » (Ingold, 2001), qu'il est possible d'acquérir de façon plus ou moins autonome, parfois même en autodidacte. Les enquêtés ont appris à utiliser ce moulin à l'aide de quelques cours/formations, en échangeant beaucoup entre collègues, au travers d'ouvrages techniques (ou de pages web) ainsi qu'au travers de l'expérience-même. La plupart ont mentionné qu'ils ont quand-même dû passer par des phases difficiles où tout ne marchait pas comme prévu, des « galères » pour reprendre les termes de Didier Nicolet(B), avant d'arriver à une situation et à des farines plus stables avec le moulin Astrié.

Lors des entretiens, les enquêtés utilisaient beaucoup les sens pour me décrire leur réalité avec le moulin Astrié. Par exemple, pour savoir si les réglages sont bons, les paysans et/ou boulangers utilisent l'ouïe pour vérifier que les pierres ne frottent pas. Tout comme le toucher et la vue pour définir si la mouture est adéquate/bonne (Gérald Tock(M)).

Le moulin Astrié joue le rôle de médiateur quant à la qualité des farines et des pains. D'après Grégory Wyss(B), ce type de moulin donne un produit moins raffiné et donc plus riche en nutriments et minéraux. Plus précisément, le moulin Astrié – par son dispositif original d'espacement entre les pierres et la taille de celles-ci – conserve le germe du blé ainsi que l'assise protéique ; ce qui est infaisable au travers des moulins à cylindres et du

151 Selon les termes de Cédric Chezeaux(PM), Fabien Thubert(PB), Olivier Mayor(P), Olivier Hofmann(BM).

processus industriel où la farine fait plusieurs passages et s'oxyde passablement (Astrié, 2014).

« Le rôle de l'assise protéique dans la farine... l'assise protéique qui contient les protéines nobles, les minéraux et les enzymes, ça on n'en parle jamais. Car les enzymes, au contact de l'eau, servent à rendre assimilable la réserve alimentaire qu'il y a dans l'amande du grain. Si vous n'avez pas l'assise protéique, vous n'avez pas les enzymes. Donc la farine de moulin de cylindre est pratiquement pas assimilable. » (André Astrié¹⁵²)

Par conséquent, et grâce à l'intermédiaire du moulin Astrié, les paysans et/ou boulangers romands proposent des farines bien plus nutritives et digestes que celles de l'industrie agroalimentaire. Qui plus est, ces qualités – plus présentes dans certaines variétés de blé – sont mises en avant par la panification au levain et les fermentations lentes.

Ce moulin permet ainsi aux paysans et/ou boulangers romands de clairement se différencier de la filière conventionnelle en proposant d'autres produits avec une autre qualité¹⁵³ revendiquée par les enquêtés comme « meilleure » pour la santé des consommateurs. Ces éléments semblent être confirmés par un groupe de recherche autour de Dumont (et al. 2015) lors du deuxième Congrès interdisciplinaire du Développement Durable.

J'ai découvert au cours de mes recherches que le moulin Astrié est un élément identitaire fort pour les membres des groupes étudiés. Il y a moins de dix ans, ils étaient seulement deux (et encore) à avoir investi dans un moulin du genre, dont Fabien Thubert(PB), qui possédait auparavant une ferme en France. À présent, presque chaque paysan travaillant avec des variétés anciennes de blé possède son propre moulin. « Ça pousse comme des petits champignons » s'exclamait Fabien Thubert lors de l'entretien. « Maintenant c'est la mode des moulins Astrié. C'est une mode, moi je ne vais pas me lancer là-dedans. Je vais laisser ceux qui en ont vraiment l'envie. J'ai pas envie de faire du pain, il faut choisir à un moment donné. C'est personnel. » (Stéphane Challandes(P)).

« (...) les objets techniques sont à la fois connaissances et sens des valeurs. » (Akrich, 1993 : 4). Le cas du moulin en Suisse romande illustre très bien cette citation, car les paysans et/ou boulangers ont dû se former, apprendre à l'utiliser et développer des connaissances à son sujet. Ce type de moulin est également « sens de valeurs », car, par sa médiation, les paysans et/ou boulangers proposent une qualité (nutritive) renouvelée et tendent vers une plus grande marge de manœuvre (autonomie). Les constats de cette recherche rejoignent les conclusions de C. Barbier et P. Moity Maizi : « Le moulin à meule

152 Propos recueillis dans le reportage de Marc Haller « De la graine au pain ».

153 Une qualité nutritive comme mentionnée ci-dessus et de manière générale offrant une meilleure qualité de vie.

de pierre est donc à la fois un symbole sociopolitique fort et la pierre angulaire du système sociotechnique PB [paysan-boulangier] » (2019 : 238-239). Manifestement, le moulin Astrié joue un rôle fondamental dans l'autonomie des groupes étudiés ainsi que dans leur identité, c'est en quelque sorte leur « marque de fabrique » (Fabien Thubert(PB)). Il incarne un trait bien spécifique des filières artisanales en Suisse romande.

Seulement, meunier c'est un métier...

« Pour faire de la bonne farine, il faut que le grain ait si possible une année, ce qu'on appelle le plancher. Du grain jeune, c'est pas l'idéal. Du grain qui a six mois/une année de stockage il est stabilisé. Il a fait une espèce de petite fermentation naturelle et on fait de bien meilleures farines, plus stables, et on a des pains qui lèvent mieux avec ça. Alors que la farine, elle, on essaie de la faire fraîche à mesure qu'on travaille. Donc ça c'est vraiment le gros avantage de notre métier. En plus on est sur meule de pierre, donc on garde le germe du blé, et on a des farines complètes avec le germe qui sont hyper-nutritives. » (Fabien Thubert(PB))

Le témoignage de Fabien Thubert montre que choisir de moudre son grain sur l'exploitation demande des connaissances techniques et que le métier de meunier, pour faire de la bonne farine, s'improvise difficilement.

« Faire de la farine ce n'est pas balancer du grain dans une trémie¹⁵⁴ et puis appuyer sur un bouton. C'est un peu plus complexe que ça. J'en ai fait les frais, ça a été difficile, mais formateur. » (Didier Nicolet(B))

« Rien que meunier, moi quand je l'écoute parler, mais ça me viendrait pas à l'idée de faire de la farine parce qu'il y a tellement de subtilités pour le son, quand est-ce qu'il sort la blanche, quand est-ce qu'il sort... voilà, c'est un métier. » (Stéphane Challandes(P))

Gérald Tock, le seul meunier issu d'une formation reconnue, a un point de vue différent sur le moulin Astrié. Pour lui, il peut produire des farines de qualité, mais pas toujours. Tout dépend des savoir-faire et des réglages. Il faut surtout éviter de serrer trop fort les pierres. D'après lui, ce n'est pas pour rien qu'on a inventé le moulin à cylindres (afin d'éviter notamment de retrouver des poussières de pierre dans les farines qui usent les dents). Cependant, il convient que la qualité des pierres utilisées dans les moulins Astrié est **bonne**, car elles ne sont pas reconstituées et qu'on risque moins ce genre de problème. D'après lui, même avec un moulin à cylindres, il est possible de produire des farines de qualité pas surchauffées et peu oxydées si l'on choisit de moins produire, d'avoir un rendement plus faible (c'est ce qu'il fait). Gérald Tock surveille plusieurs fois par jour la qualité de la farine qui sort de son moulin à l'aide d'une spatule. Pour ce faire, il mobilise les sens du

¹⁵⁴ « La trémie, sorte de grande auge carrée, large du haut, étroite du bas, qui devait permettre aux grains de tomber sur les meules ». Lexicographie du Centre National de Ressources textuelles et lexicales (CNRTL). En ligne. Disponible sur : <https://www.cnrtl.fr/definition/tr%C3%A9mie> (consulté le 28.04.2020)

toucher, de la vue et aussi de l'ouïe pour savoir si son moulin est bien réglé et les meules pas trop serrées.

Au regard de ces quelques témoignages, on peut se demander si les qualités du moulin et des farines qui en sortent sont régulières ? Est-ce qu'on gagne ou on perd en qualité à vouloir tout faire ? C'est du moins les questionnements qui animent Olivier Mayor(P) et Didier Nicolet(B) lors de nos échanges informels. D'après eux, on ne s'improvise pas meunier.

*« Ces gens-là ont développé des savoir-faire, ils ont un instinct, un feeling, ils ont une sensibilité particulière pour les réglages ainsi qu'un toucher et une ouïe très développée
« ils vivent leur moulin » (Olivier Mayor(P)).*

Qui plus est, la qualité du grain de blé n'est pas toujours garantie. Elle dépend de nombreux autres paramètres comme le type de sol, le réseau racinaire, les aléas climatiques, etc. (Olivier Hofmann et Elie Grosjean). Posséder un moulin Astrié ne garantit pas systématiquement d'avoir une farine de qualité et surtout un pain nutritif et digeste ; cela dépend également du processus de panification et de l'utilisation du levain, comme décrit au chapitre suivant.

5.3.4. LE LEVAIN

« Enregistrer la fermentation des levures, pour la rendre sensible autrement que par l'observation au microscope, nous a permis de nous rendre compte que les levures réagissaient à nos comportements, nos discussions, nos chants. » (Le collectif vivant, 2019 :168)



Illustration 11: Levain d'Olivier Hofmann, ©Joey Flück

Un autre élément vivant qui requiert des savoir-faire techniques est l'utilisation du levain dans les processus de panification. Les boulangers n'ont pas toujours un rapport harmonieux avec celui-ci. Il est souvent considéré comme capricieux (charisme esthétique) – il réagit parfois de manière imprévisible et suscite l'incompréhension des boulangers – et il est difficile à mettre en route. Par conséquent, quand les boulangers en ont un qui évolue bien, ils ont tendance à le « chouchouter » (Fabien Thubert(PB)) pour éviter qu'il ne vire à des fermentations alcooliques et donne des goûts désagréables au pain. Pour beaucoup, c'est un peu comme le vin, plus il est âgé, meilleur il est. Par exemple, Fabien Thubert(PB) et sa femme en prennent soin depuis 10 ans déjà. Ces derniers sont très attentifs à l'aspect du levain, quand il fait des bulles et mousse (charisme esthétique), ça signifie qu'il se porte bien et qu'il est prêt pour commencer à panifier.

« C'est pas un truc mort que je transforme, je travaille vraiment avec le vivant. C'est un lien qui se fait avec mon levain... Avec tout ce processus de bactéries qu'il y a dans l'air. Cette espèce de symbiose et ce lien qu'on peut tisser pour créer quelque chose. Et puis le figer dans le pain. » (Yann André(B))

Le levain joue le rôle de médiateur entre le boulanger et le produit fini ; c'est lui qui, par un processus de fermentation, va transformer une pâte « inerte » en une masse vivante. Ce sont les microorganismes qui évoluent dans son milieu acide qui vont libérer du gaz carbonique et donner cet aspect aéré au pain. Ils vont aussi prédigérer les protéines du blé et rendre le produit final beaucoup plus digeste (charisme corporel/écologique) le rendant à nouveau accessible à des personnes qui se considèrent comme sensibles au gluten¹⁵⁵. Par conséquent, le levain joue un rôle important pour les enquêtés, car il va, d'après eux, améliorer les qualités gustatives et nutritionnelles des pains (charisme corporel) en lui donnant un petit goût acide très typique. En somme, par ses activités ce non-humain participe à la redéfinition de la qualité dans les filières artisanales. Il va donner lieu à un pain plus dense et compact qui se garde bien ne répondant pas vraiment aux standards de la filière industrialisée qui produit plutôt des pains très aérés, blancs¹⁵⁶, levurés et qui sèchent rapidement. Le levain va donner un goût particulier au pain qui ne répond pas non plus aux goûts attendus pour un pain blanc vendu dans les grandes surfaces et il s'attelle (les enzymes qui le composent) à dégrader les protéines constituant le gluten, rendant ce dernier plus fragile et dégradé par l'estomac (Brier et le Groupe blé de l'ARDEAR AURA, 2019) tout en préservant les minéraux, les vitamines et les acides aminés présents dans la farine grâce à l'activité du moulin Astrié.

155 D'après les retours de la clientèle des enquêtés.

156 Impossible à faire avec un moulin Astrié qui préserve les enveloppes du blé et ne garde pas que l'amande comme les moulins à cylindre utilisés dans les minoteries (Astrié, 2014).

« Toute l'expertise réside dans l'art de pousser la fermentation le plus loin possible pour obtenir le meilleur goût et la meilleure digestibilité, mais sans développer d'acidité jusqu'à donner un mauvais goût au pain ni détruire les glutens au point que la pâte perde sa structure et que le pain soit tout plat. » (Brier et le Groupe blé de l'ARDEAR AURA, 2019 : 145)

Qui plus est, le levain demande plusieurs adaptations techniques aux boulangers comme simplement un frasage et des pétrissages très légers (parfois à la main seulement) au lieu des pétrissages intenses généralement rencontrés dans les filières industrialisées. Tout comme de longues fermentations (de 8h minimum pour Didier Nicolet(B) à 24h pour Marc Haller(B)), qui sont inconcevables dans les voies de commercialisation conventionnelles où tout doit aller très vite. Les boulangers doivent s'adapter au rythme du levain, apprendre à ralentir et à s'accommoder à « laisser-faire » ce dernier pour avoir des résultats concluants et non pas des pains qui ressemblent à des « galettes » (Raphaël Schüpbach(B)).

Les expériences menées quotidiennement pour continuer à se former sont également importantes pour développer les savoir-faire nécessaires à faire du bon pain. Par exemple, Raphaël Schüpbach(B) essaie de faire un nouveau pain à l'aide de procédés originaux chaque semaine, ou parfois en faisant varier seulement quelques paramètres pour voir s'il y a une différence dans les qualités esthétiques et gustatives du pain. De même qu'il essaie aussi différentes méthodes pour nourrir ses levains et voir si ça les rend plus dynamiques. Tout cela en dehors des heures de travail journalières. C'est véritablement une passion.

Cependant, les avis divergent quant aux méthodes de fermentation. Pour Marc Haller(B) et Yann André(B), il est impensable d'intervenir lors de la phase de fermentation, et il est nécessaire de laisser les pâtons à température ambiante (si possible au frais pendant l'été). Ce sont eux qui s'adaptent totalement au rythme du levain sans « tricher »¹⁵⁷. Quant à Fabien Thubert(PB), il utilise une « chambre de pousse » afin de contrôler les paramètres – la température et l'humidité – pour assurer une longue fermentation maîtrisée et rester dans l'acide lactique. Ce n'est pas une chambre froide qui stoppe la fermentation, mais ça permet d'aboutir, selon lui, à des pâtes de meilleure qualité.

« C'est toujours le problème des milieux alternatifs où des fois on arrive dans des dogmes où on a plus de recul. On est la tête dedans (...) et on oublie de se dire que c'est un super outil. C'est un outil qui évite les poudres de perlinpinpin, ça évite de travailler à la levure, ça permet de faire un super pain au levain maîtrisé. » (Fabien Thubert(PB) concernant la chambre de pousse)

Grégory Wyss(B) et Raphaël Schüpbach(B), boulangers ayant une entreprise « classique »¹⁵⁸, ont choisi de faire leurs pâtes deux à trois fois par semaine (pour Grégory Wyss(B)) et de les stocker ensuite au frigo pour stopper le processus de fermentation et

¹⁵⁷ Selon les termes de Marc Haller(B).

mieux gérer les stocks. Ceci, afin de pouvoir préparer les pâtes au fur et à mesure, selon les besoins et la demande de la clientèle, et éviter de devoir jeter les excès.

S'adapter au rythme du levain et réorganiser leur quotidien a permis à certains interviewés d'améliorer grandement leur qualité de vie en se permettant de travailler plutôt de jour que de nuit.

En observant les boulangers lorsqu'ils transforment la farine en pain par l'intermédiaire d'éléments naturels comme les levains, l'eau ou le feu, ils semblent pleinement présents dans leur corps, à l'affût des réactions de leur pâte, de leur four à bois, etc. Par exemple, Marc Haller(B) fait une sorte de « symbole magique » pour se recentrer avant de faire le pain. Il se met « dans le sentir » en pensant à des situations où il était bien et sent l'énergie le traverser. Ses mains chauffent et il sent qu'il peut commencer, qu'il transmettra quelque chose de positif à la pâte.



Illustration 12: Symbole de Marc Haller pour se recentrer, © Nicole Weyer

André Isenegger¹⁵⁹(B) témoigne d'une expérience similaire :

« Cette robe que je porte, qui m'a été apportée par un ami, qui s'est inspiré du Japon, c'est une manière d'être vraiment en condition. Je noue cette robe à trois heures du matin et je sais que ma journée consacrée au pain va commencer. Et à partir de ce moment, je vais rester vigilant, attentif, m'engager totalement dans cette réalisation. Chaque vendredi, je le consacre au pain, c'est comme un rendez-vous. »

158 Contrairement à Marc Haller(B) et Yann André(B) qui vendent au marché ou encore Fabien Thubert(PB) qui pratique la vente directe sur la ferme.

159 Propos recueillis par Weyer N. (2015, 28 août) dans l'émission *Passe-moi les jumelles*.

Il se met en condition, autant mentalement que physiquement pour travailler la pâte. Il parle de « corps-à-corps » avec cette dernière, d'un engagement total face à soi-même et ce que l'on fait.

Les quelques témoignages et observations menées lors de cette enquête donnent à penser que les boulangers et/ou paysans s'engagent entièrement, corps et esprit, dans l'acte de panifier ou dans la manière de s'occuper des cultures : « *ça demande un soin, ça demande une présence. Ouais, vraiment une présence.* » (Cédric Chezeaux(PM))

« Et c'est pas juste faire, c'est être attentif. Avec le levain, il faut le nourrir, il faut... pas forcément en pleine conscience, mais il faut être présent. Pas juste faire les choses machinalement, dans ce cas les choses ne marchent pas vraiment quoi. C'est être présent, en étant là, en lien. » (Yann André(B))

En définitive, l'activité des levures et autres microorganismes qui animent le levain demandent aux boulangers de s'adapter et de développer des savoir-faire (habiletés) spécifiques. L'évolution des considérations des boulangers envers le vivant est similaire à ce qui a été relevé plus haut pour les paysans : moins d'interventions, plus d'observations, et une volonté de laisser-faire les microorganismes dans le processus de panification. Les boulangers romands travaillant au levain utilisent aussi beaucoup moins de machines – ou de manière « raisonnée » comme on le verra dans le chapitre suivant – que dans les laboratoires de boulangerie conventionnels.

« Moi je le vois un peu comme la même logique du non-labour quoi. Le non-pétrir c'est assez taoïste ça comme approche. Lâchez-prise, laisser faire le temps, j'aime bien ça, j'aime bien le moins de mécanisation. » (Olivier Hofmann(BM))

Au travers des descriptions et des analyses ci-dessus, on comprend que le levain est un élément identitaire fort pour les enquêtés. C'est par lui que les (paysans-)boulangers se différencient des pratiques industrielles, c'est grâce au levain qu'ils ont la sensation de travailler avec le vivant. D'ailleurs, les membres du groupe *Graines et pains* souhaitent mettre en place une législation, une charte ou une labellisation pour protéger le levain et leurs pratiques « respectueuses » du vivant et « naturelles »¹⁶⁰ afin d'éviter qu'elles soient dénaturées pour répondre à des intérêts industriels.

5.3.5. LE PÉTRIN

« (...) Le pétrin a toujours servi à mélanger différentes matières premières en vue de réaliser la pâte, constituée de farine, d'eau, d'un agent de fermentation, et de sel (...). Cela afin d'assurer l'hydratation des constituants de la farine, le mélange intime des ingrédients, le développement mécanique du gluten, la continuité de la pâte, l'incorporation de l'air, autant d'opérations comprises dans l'étape du pétrissage. Il n'est pas faux de dire que le pétrin est le principal outil du boulanger, le cœur du fournil. » (Cherrier, 2010 : 863)

¹⁶⁰ Selon les termes du groupe d'intérêt du 21 novembre 2019.

J'ai pu constater que les boulangers rencontrés ont eu une réflexion sur la place de la machine dans le processus de panification. Ils ont, pour la plupart, choisi de se limiter à certains outils bien précis afin d'éviter de « maltraiter »¹⁶¹ les pâtes et de respecter, dans une certaine mesure, le rythme du levain et des fermentations. Certains se sont équipés d'un pétrin, d'autres non. Le choix de travailler au pétrin s'explique souvent par l'infrastructure et les quantités de pâtes qui doivent être faites par jour/semaine. Par exemple, Grégory Wyss(B) et Raphaël Schüpbach(B) ont une entreprise au centre-ville et ont choisi de travailler à l'aide d'un pétrin mécanique. Tout comme Fabien Thubert(PB) qui panifie à la ferme, mais qui utilise le pétrin seulement pour le frasage (mélange de l'eau et de la farine) et le règle très doucement pour éviter qu'il ne « maltraite »¹⁶² la pâte. Auparavant, sa femme et lui faisaient tout à la main dans des pétrins en bois. Mais avec l'augmentation de la demande et des quantités, ils ont choisi d'investir dans un pétrin mécanique pour se préserver en évitant de trop s'user à la tâche et pour gagner en confort.

« Au début, je faisais tout à la main, maintenant je travaille au pétrin mécanique. Parce que je l'avais à ma disposition et que j'ai voulu essayer et que j'ai vu une augmentation de la qualité. Je pense que ça n'a en rien préterité la qualité diététique de mes produits parce que je travaille sur des pétris raisonnés, très courts. C'est juste la manière dont on va utiliser ces machines qui est vraiment déterminante ; plus que de savoir si on les utilise ou pas. »
(Didier Nicolet(B))

Dans les quelques témoignages ci-dessus, on comprend que le pétrin est utilisé de manière « raisonnée ». C'est-à-dire, dans le respect de la matière transformée et dans le but de prolonger le corps (Ingold, 2001), les gestes du boulanger. Afin que celui-ci puisse rester maître du processus de transformation sans se laisser dépasser par un surplus de mécanisation. Par conséquent, les pratiques des boulangers – des réseaux par lesquels circulent les blés anciens – ne renvoient pas à une sorte de nostalgie de l'ancien ; ils n'opèrent pas un « retour en arrière ». Ils réhabilitent des savoirs ancestraux en les adaptant, en les réajustant, aux contextes et savoir-faire actuels.

Les discours des enquêtés sur la mécanisation adéquate pour travailler les blés anciens et les pétris raisonnés renvoient à des notions profondément développées par Ivan Illich qui parle d'outils « conviviaux » et par André Gorz



Illustration 13: Boulanger et son pétrin, ©Joey Flück

161 Selon les termes de Fabien Thubert(PB), Grégory Wyss(B), Didier Nicolet(B).

162 Selon les termes de l'enquêté.

qui utilise l'expression de « techniques douces » avec lesquelles l'humain reste artisan et n'est pas aliéné par la machine.

« L'outil juste répond à trois exigences : il est générateur d'efficacité sans dégrader l'autonomie personnelle, il ne suscite ni esclave ni maître, il élargit le rayon d'action personnel. L'homme[et la femme] a besoin d'un outil avec lequel travailler, non d'un outillage qui travaille à sa place. Il a besoin d'une technologie qui tire le meilleur parti de l'énergie et de l'imagination personnelles, non d'une technologie qui l'asservisse et le programme. (...) J'appelle une société conviviale une société dont l'outil moderne est au service de la personne intégrée à la collectivité, et non au service d'un corps de spécialiste. Conviviale est la société où l'homme [et la femme] contrôle[nt] l'outil. » (Illich, 1973 : 27)

Toutefois, Marc Haller(B) et Yann André(B), qui vendent leur pain au marché, continuent de travailler sans pétrin. Ces derniers ont choisi volontairement de limiter les quantités afin de pouvoir continuer de tout travailler à la main pour « garder un contact direct avec le vivant » (Yann André(B)). Comme Yann André(B), Marc Haller(B) tient à faire son pain à la main afin de transmettre/communiquer quelque chose à la pâte et l'accompagner jusqu'à l'enfournement. Il informe la pâte du processus dans lequel ils s'engagent mutuellement et tâche de lui transmettre de l'énergie positive.

5.3.6. LE FOUR (À BOIS)



Illustration 14: Feu dans un four romain, © Marie Eich

En Suisse romande, les enquêtés travaillent plutôt avec un four à bois¹⁶³. Olivier Hofmann(BM) possède les deux types de four (à bois/électrique) alors que Raphaël Schüpbach(B) et Grégory Wyss(B) travaillent seulement au four électrique. Encore une fois, cela dépend du type d'infrastructures dans lesquelles ils évoluent. Grégory Wyss(B) et

¹⁶³ Yann André(B), Didier Nicolet(B), Marc Haller(B) et Fabien Thubert(B) travaillent seulement avec le four à bois.

Raphaël Schüpbach(B) travaillent dans un laboratoire de boulangerie « classique » et utilisent un four électrique car il comporte plusieurs avantages : on peut mettre plus de pains à la fois sur une surface pas trop grande¹⁶⁴, avec la certitude que la chauffe sera régulière. Les boulangers ont peu de surprises avec le four électrique.

Comme mentionné, Olivier Hofmann(BM) possède les deux types de fours. Le four électrique est plutôt destiné à la pâtisserie et à la viennoiserie et il travaille avec le four à bois de type « gueulard » pour cuire les pains qu'il fait avec des variétés anciennes et des blés modernes bio de la région, au levain, et avec des fermentations longues. Le four à bois s'inscrit dans la continuité du projet selon lui.

En Suisse romande, il y a surtout deux types de fours à bois : le four romain et le gueulard. Dans les deux cas, il y a une grande inertie de chauffe. Il faut faire le feu plusieurs heures avant la cuisson. Pour le four romain, le feu se fait dans l'espace où les pains cuisent, cela donne davantage de goût lors de la cuisson. Le désavantage c'est qu'il faut nettoyer la cendre avant d'enfourner¹⁶⁵ et la température est beaucoup moins maîtrisable et moins bien répartie. Les pains ont tendance à « cramer » dessous comme dirait Olivier Hofmann(BM). Contrairement au four à gueulard où le feu se fait dans un compartiment séparé et les flammes sont crachées par le gueulard ce qui permet de mieux répartir la chaleur et d'éviter que le fond du four soit trop chaud. Il faut néanmoins rester attentif et tourner le gueulard assez fréquemment lors de la chauffe pour que la chaleur se répande uniformément dans la voûte (Olivier Hofmann (BM)).

Dans les deux cas, les boulangers interrogés se mettent d'accord sur les difficultés d'appivoiser la chauffe – le « dragon » d'après Marc Haller – et de faire du « beau » pain.

« Le four à bois, c'est encore un autre thème. C'est un être à part entière. Le four à bois est à apprivoiser. C'est la dernière étape du pain, la cuisson peut tout changer. Des fois, on se loupe, des fois on réussit bien nos cuissons. C'est... le four électrique, on l'allume, on tourne le bouton et puis il est stable. Le four à bois, si dehors il fait nuageux, avec beaucoup de vent ou grand soleil et sec et ben la cuisson est toute différente. Parce que le tirage est différent. On met la même quantité de bois, et en fait, on ne sait pas pourquoi, elle ne va pas donner la même chaleur au four selon les jours (...) le temps extérieur, c'est terrible. Chaque saison est différente. (...) donc on va mettre moins ou plus de temps à chauffer le four, il va prendre de la masse ou moins de masse. Donc des fois, le pain dessous il est bien, des fois il est noir. Là on est en relation avec le four. Ouais, c'est vraiment quelqu'un à apprivoiser. » (Fabien Thubert(PB))

Fabien Thubert(PB) s'approvisionne en bois chez le même fournisseur et essaie d'avoir toujours les mêmes essences de bois pour limiter la variabilité de chauffe. Mais, comme il

¹⁶⁴ Les fours à bois prennent généralement beaucoup de place. Cela demande toute une réorganisation et un réaménagement de l'espace.

¹⁶⁵ Si c'est un four romain où le feu se fait directement à l'endroit où les pains sont enfournés.

le décrit très bien dans le témoignage ci-dessus, le temps de chauffe, l'humidité et la température du four dépendent encore de bien d'autres paramètres. Cette recherche de stabilité, cette sorte de collaboration avec le four, cette capacité de savoir-faire face aux aléas et d'y répondre de manière créative, est un trait typique de l'artisanat d'après Fabien Thubert(PB). Car, par l'industrialisation, l'être humain a justement voulu supprimer les aléas induits par des variables « naturelles » ; il a ainsi rendu le métier monotone et a induit une perte de savoir-faire énorme (selon les dires de Fabien Thubert(PB)).

Dans ce témoignage, on remarque que Fabien Thubert(PB) n'impose pas sa volonté et que le four à bois est difficilement prévisible. Il doit savoir l'« apprivoiser » et le « sentir » (Ingold, 2001). J'ai constaté une expérience similaire lorsque Yann André(B) fait du pain : *« Si le pain lève, je ne vais pas minuter tout le temps, je vais plutôt créer une communication, dans un sens, je lui propose : « ben quand t'es prêt, tu m'avertis quoi ». Et vice-versa : « aujourd'hui on n'a pas beaucoup de temps, il faut que tu fasses un peu plus vite »*. Il a une manière de sentir quand il est prêt. Tout comme Marc Haller(B) qui dit « accompagner » sa pâte, en prendre soin, jusqu'à l'enfournement. Ou encore Gérald Tock(B), qui écoute continuellement le bruit de ses deux moulins pour savoir si les réglages sont justes ou s'il y a des petits cailloux qui transitent avec les grains et qui pourraient endommager les machines. C'est aussi une manière de « sentir » le moulin et d'en prendre soin.

En somme, le four (à bois) est un « médiateur technique » (Akrich, 1993) qui – par l'acquisition de savoirs spécifiques pour maîtriser la chauffe – permet de transformer la pâte en pain. Il cristallise les procédés. C'est un objet très important qui participe à la formation de « nouvelles » qualités dans les filières artisanales en mettant en avant les valeurs gustatives¹⁶⁶ du pain aux blés anciens fait à l'aide du levain. Le four donne un aspect « rustique », « à l'ancienne », « authentique » et, par sa symbolique, met en exergue le charisme ancestral des blés anciens. Qui plus est, le four à bois participe au projet de ne pas partir dans une surproduction de pain (Yann André(B)), car il a un temps de chauffe important et qu'il limite, par sa morphologie, le boulanger dans la quantité de kilos qu'il peut mettre à chaque fournée. *« Le four à bois est un objet qui oblige chaque PB[paysans-boulangers] à faire collaborer entre elles différentes matières vivantes (bois, feu, pâte). Il constitue donc comme le moulin un élément emblématique et stratégique du système socio-technique des PB. »* (Barbier et Moity Maizi, 20019 : 239). Le levain et le four (à bois) rythment le travail des boulangers, toute l'organisation est faite en fonction d'eux : les

166 Un goût parfois parfumé, boisé, fumé selon les appréciations des enquêtés.

boulangers doivent s'arranger pour que la pâte soit prête à être enfournée en même temps que le four est chaud.

5.3.7. CONCLUSION DU CHAPITRE « NON-HUMAINS »

Les sous-chapitres ci-dessus m'ont permis de décrire et de donner du sens à des « *façons d'être intensément sensibles aux choses, artefacts ou matériaux, et au processus de leur transformation* » (Golsenne, 2015) ainsi qu'à d'autres non-humains vivants comme les plantes ou les microorganismes présents dans les levains. Choisir de travailler avec les blés anciens, c'est être prêt à développer des savoir-faire qui ne découlent pas de la correcte mise en œuvre d'une intention mentale, mais plutôt des savoirs qui découlent d'états spontanés et « créatifs », dans le sens « immanents » à l'acte de fabrication même (Ingold, 2001).

Les rapports qui s'établissent entre les humains et les non-humains prennent la forme d'une collaboration (même si ce n'est pas toujours le cas, cf. 5.3.2.) où les paysans et/ou boulangers se soucient du bien-être des non-humains (vivants/techniques), ils en prennent soin (*care*), et arrivent, d'une certaine façon, à les « sentir » (Ingold, 2001). Ceci a très bien été illustré au chapitre sur les levains, mais ce n'est pas une attitude réservée au monde de la boulangerie. Les paysans prennent aussi grand soin de leurs semences, des plantes et d'autres objets techniques sur l'exploitation comme le moulin Astrié. D'ailleurs, Stéphane Deytard(PM) a choisi de lâcher la présidence de Bio-Vaud pour réinvestir plus de temps dans son moulin – « *Il était encore jeune, il avait besoin d'énergie* » – et dans ses cultures pour leur accorder plus d'attention.

« *Ça demande un soin, ça demande une présence. Ouais, vraiment une présence. Et je veux garder du temps et aménager du temps pour le soin aux cultures et à la terre.* » (Cédric Chezeaux(PM))

Dans tous les entretiens, selon tous les types de métiers, les enquêtés parlent de travailler la terre et la semence avec respect, de considérer le moulin avec respect, de travailler les farines à l'aide des levains avec respect. Ce respect pour les techniques et le vivant, afin de faire durer les projets dans le temps et pour adopter une position « juste », est un trait bien particulier qui précise le caractère alternatif et artisanal des filières en émergence.

Les différents objets techniques décrits ci-dessus – le moulin Astrié, le levain (hybride objet/vivant selon les enquêtés), le pétrin et le four à bois – participent à un processus s'apparentant à la médiation technique. Pour rappel, la médiation technique se définit comme étant « *le résultat des opérations de spécification qui sont à l'œuvre dans l'innovation et produisent de façon indissociable des savoirs, des dispositifs techniques et*

des formes d'organisation. » (Akrich, 1993 : 17). Les blés anciens sont dans ce cas d'étude « l'innovation » car ils font leur réapparition ces dernières années après des décennies d'absence dans les champs, les moulins et les fours. Cultiver et panifier les blés anciens demande un certain nombre d'adaptations (comme l'utilisation de levains) et l'acquisition de savoirs et de savoir-faire techniques (comme utiliser moins d'intrants dans les cultures).

« Ces farines-là on les travaille complètement différemment, un blé moderne ou un blé ancien. C'est un peu plus délicat de travailler les pâtes, il faut moins les pétrir, on doit faire attention au façonnage, on ne peut pas forcément les façonner comme un blé moderne ça c'est clair parce que ça se déchire ... Alors voilà on doit trouver des petites adaptations, en fait on doit tout revoir ce qu'on a appris. » (Raphaël Schüpbach(B))

Raphaël Schüpbach(B) explique que le levain et les variétés anciennes de blé lui ont demandé de revoir ce qu'il avait appris dans sa formation initiale de boulanger. Ce constat est également partagé par Olivier Hofmann(BM), Grégory Wyss(B) ou Marc Haller(B) tout en soulignant que l'apprentissage de ces nouveaux gestes et techniques s'est fait progressivement. L'utilisation du levain et des techniques de panification plus lentes et douces demandent aux enquêtés de réinventer leur métier, car ce sont des savoirs qu'ils ne trouvent pas dans les livres actuels de formations en boulangerie. Et c'est justement ceci qui redonne de l'intérêt au travail. Ils sont des autodidactes, du moins en partie, qui ont choisi de se soumettre à la variabilité et à l'imprévisibilité des matières qu'ils utilisent.

« C'est tous les jours différent. Des jours vous devez mettre plus d'eau dans votre pain que d'autres. Ça dépend de la farine et ça dépend de plein de paramètres en fait. Ça dépend de la nature aussi, d'année en année c'est différent. C'est la nature qui veut ça, et c'est ça qui est beau et c'est ça qui fait que ça redevient un métier. C'est pas juste un mécanisme où vous devez mélanger des choses et puis n'importe qui peut le faire. Vous avez l'œil du professionnel qui permet de gérer la différence des choses et puis d'adapter. Et c'est ça qui est intéressant, c'est travailler de cette manière-là. Sinon vous devenez des robots et vous faites toujours la même chose et puis c'est pas très intéressant. Et puis c'est comme ça dans tous les métiers de l'artisanat. » (Grégory Wyss(B))

Le travail avec les blés anciens pousse les praticiens dans une dynamique de spécialisation conjointe¹⁶⁷ en utilisant des techniques toujours plus spécifiques, comme le moulin Astrié, qui en retour demandent l'acquisition de nouveaux savoirs, de savoir-faire spécifiques, pour les appréhender correctement (sous la forme d'une collaboration). Les techniques (et autres non-humains) requièrent également des réorganisations à l'échelle de la ferme/boulangerie et plus largement la restructuration des canaux de commercialisation sur le territoire (concentration des flux et diminution des distances lié à la suppression d'intermédiaires). Cette réflexion sur la spécialisation conjointe illustre, encore une fois,

¹⁶⁷ La spécialisation conjointe est l'adaptation des techniques et de leur environnement socio-économique de manière simultanée comme expliqué au chapitre 3.1.1.

comment les blés anciens coproduisent le territoire et tend à confirmer la deuxième hypothèse de la présente recherche.

En somme, cet ensemble de techniques, de savoirs et des savoir-faire spécifiques, de pratiques, de modes d'organisation, de relations nouvellement créées avec les non-humains (vivants/techniques), participe dans son entièreté et dans sa complexité à construire l'altérité et l'artisanat des filières par lesquelles les blés anciens sont transformés en pain. Par conséquent, la réalité de terrain semble corroborer la troisième hypothèse de la présente recherche.

6. SYNTHÈSE

6.1. RETOUR SUR LES HYPOTHÈSES ET RÉPONSE À LA QUESTION

Au travers des réflexions et des analyses ci-dessus, ce mémoire de master cherchait à répondre à la question suivante :

***En quoi les réseaux qui transforment et produisent des blés anciens sont-ils alternatifs ?
Qu'est-ce qui les différencie des filières conventionnelles en Suisse romande ?***

6.1.1. DISCUSSION DE LA PREMIÈRE HYPOTHÈSE

Pour ce faire, dans la première partie théorique de ce travail – suite aux lectures de divers travaux scientifiques tels que ceux de Élise Demeulenaere (et al., 2010, 2011, 2012, 2013, 2017) et de Chloé Barbier et Pascale Moity Maizi (2019) ainsi qu'un recueil de témoignages (Brier et le Groupe blé de l'ARDEAR AURA, 2019), et quelques médias romands – j'ai posé l'hypothèse suivante : *c'est par la quête d'autonomie et par l'envie de maintenir la biodiversité cultivée que les paysan·ne·s et/ou boulanger·ère·s romand·e·s se sont intéressé·e·s à la culture et à la transformation les blés anciens.*

Poser cette hypothèse – en m'intéressant en parallèle aux profils et aux parcours des paysans et/ou boulangers – m'a permis de comprendre précisément ce qui a poussé les paysans et/ou boulangers à s'intéresser et à travailler avec les blés anciens et de saisir l'importance de ces non-humains dans la vie/la profession des paysans et/ou boulangers.

Au regard des résultats ci-dessus (cf. chapitre 5.1.), j'ai constaté qu'effectivement une grande partie des enquêtés se sont intéressés aux blés anciens par souci de conserver la biodiversité (génétique) dans les champs et par recherche d'autonomie. Car les semences de blés anciens sont libres de droits et qu'il est possible (et autorisé) de les multiplier à la ferme sans devoir racheter des semences certifiées chaque année.

Néanmoins, les motivations des enquêtés sont bien plus riches et diversifiées. Ils recherchent la diversité, mais pas seulement génétique, également dans leur plan de rotation, dans leurs revenus, dans les goûts des pains, dans les façons de les faire, etc. Concernant l'autonomie, elle n'est pas seulement semencière et paysanne, mais concerne l'ensemble de la filière. L'autonomie prend des formes très variées selon le parcours des enquêtés et leurs professions. Comme mentionné dans la première partie de cette analyse (chapitre 5.1.3.), l'autonomie peut s'apparenter à l'envie de vendre soi-même ce que l'on

cultive/panifie ou au choix de certaines techniques aux dépens d'autres (exemples parmi d'autres).

J'ai également constaté que les motivations des enquêtés vont bien au-delà de la diversité et de l'autonomie qui ne sont pas toujours au centre des préoccupations. En effet, la plupart des personnes rencontrées achètent parallèlement des semences certifiées – car certains blés modernes sont tout aussi intéressants à cultiver en bio et donnent des résultats tout aussi convaincants en boulangerie artisanale (levains, fermentations lentes) – et des farines raffinées (pour la pâtisserie par exemple) issues de moulins de la filière conventionnelle et non pas d'un moulin Astrié d'un paysan connu de la région.

En outre, les enquêtés se sont intéressés aux blés anciens parce qu'ils souhaitaient revoir les voies de commercialisation, « *réhumaniser la filière* » (Olivier Hofmann(BM)) et les réinscrire sur le territoire en établissant des rapports de proximité entre les producteurs, les transformateurs et les client·e·s/consommateur·rice·s. Ce qui les motive, ce n'est pas seulement « s'émanciper » de la filière conventionnelle, c'est aussi retrouver des liens, du soutien, entre pairs et dans les encouragements des clients. C'est de retrouver du plaisir dans le constat que les consommateur·rice·s sont satisfaits et qu'ils/elles reviennent, car ils/elles sentent que ça fait du bien à leur corps.

Certains ont vu dans les blés anciens un moyen pouvant redonner un nouveau souffle à leurs activités qui les pousse à se montrer créatifs et à créer de nouvelles manières de cultiver et de panifier ; en d'autres termes, à réinventer leurs métiers¹⁶⁸.

Les résultats de ce travail ont montré que les paysans et/ou boulangers romands se sont passionnés pour les blés anciens non pas pour des raisons purement rationnelles et politiques, voir économique, mais aussi parce qu'ils ont été touchés/affectés par les caractéristiques de ces non-humains charismatiques (comme relevé au chapitre 5.3.1.). En effet, les paysans et/ou boulangers romands se sont intéressés aux blés anciens pour leurs aspects physiques, comme leurs tailles¹⁶⁹ ou leurs couleurs, mais aussi pour leurs capacités à valoriser des terres superficielles et pauvres en azote ou encore pour leurs goûts atypiques et leurs valeurs nutritives (charisme écologique, esthétique, corporel).

« Là, j'ai pu voir des blés et des céréales qui m'ont, au niveau du regard, vraiment étonné. Et puis goûter des pains très très différents et je crois que j'ai découvert ce qu'était le pain à ce moment-là. Et ça m'a donné aussi une très bonne perspective pour le futur. Tant au niveau de la conservation et de la fertilisation des sols sans intrants extérieurs et puis aussi

168 Histoire de servir autrement la société qu'en entretenant le paysage (Barjolle, 2018 ; Droz, 2001 ; Forney et Droz, 2004) ou en réchauffant des croissants surgelés (Bloch, 15.05.2019). En menant des activités qui nourrissent la population avec des aliments sains et respectueux de l'environnement. (Cédric Chezeaux, Grégory Wyss, Raphaël Schüpbach, Stéphane Deytard, Marc Haller).

169 fréquemment plus hautes que la normal car sans le gène de nanisme.

« dans la possibilité de transformer et d'arriver à un produit fini qui est très agréable. »
(Cédric Chezeaux(PM))

D'autres ont commencé à travailler les blés anciens, car ils ont des noms de leur région et que ça leur « plaisait bien ». C'est le cas par exemple de Gérald Tock(M), Raphaël Schüpbach(B) et Yann André(B) qui ont une sensibilité particulière pour les céréales qui sont produites juste à côté de chez eux.

En outre, certains enquêtés n'étaient pas au départ particulièrement intéressés par les blés anciens, ces derniers sont plutôt venus les trouver par l'intermédiaire d'un paysan et/ou boulanger de la région qui voulaient qu'ils en cultivent/panifient, comme Olivier Hofmann(BM) pour Elie Grosjean(P) ou Francis Jaggi(P) pour Raphaël Schüpbach(B). Ils ont pris beaucoup de plaisir à faire les premiers essais et c'est comme ça qu'ils ont commencé à travailler avec ces non-humains, sans motivation clairement définie au préalable.

Enfin, certains enquêtés ne sont plus du tout intéressés par les blés anciens, difficiles à cultiver, panifier et pas toujours très intéressants dans les goûts.

6.1.2. DISCUSSION DE LA DEUXIÈME HYPOTHÈSE

H2a/H2b : l'intérêt pour les blés anciens a mené les paysan·ne·s et/ou boulanger·ère·s romand·e·s à reconsidérer leurs rapports aux vivants et aux techniques. Les rapports qui se tissent et se renouvellent en Suisse romande redéfinissent la/les qualité(s) sur le territoire.

Pour cerner l'altérité et le type d'artisanat des filières par lesquelles les blés anciens sont transformés en pain, j'ai supposé – à l'aide d'apports théoriques (Akrich, 1993, Archambault, 2016 ; Angé, 2018 ; Demeulenaere, 2013) – que l'altérité et l'artisanat devaient se créer dans les multitudes de relations à l'œuvre sur le territoire. Je me suis particulièrement intéressée aux rapports aux non-humains, car les blés anciens me paraissaient être un élément central pour caractériser l'originalité des filières artisanales romandes.

A. RECONSIDÉRATION DES RAPPORTS AUX VIVANTS NON HUMAINS¹⁷⁰

Les résultats ci-dessus confirment, dans une certaine mesure, la deuxième hypothèse du présent travail. Comme expliqué dans les chapitres précédents, la redécouverte et le regain d'intérêt pour les blés anciens et leurs spécificités¹⁷¹ ont demandé aux paysans et/ou

¹⁷⁰ Les sols, les plantes, les microorganismes, etc.

¹⁷¹ Comme expliqué dans les chapitres précédents : plus sensibles à la verse, avec des glutens plus fragiles induisant des pétrissages plus légers et de longues fermentations, etc.

boulangers romands des adaptations et la reconsidération de certains de leurs comportements et de certaines de leurs pratiques – comme moins pétrir ou semer tôt¹⁷² – pour travailler avec ces non-humains (cf. chapitres 5.2.2. ; 5.3.1. et 5.3.4.).

Autrement dit, au contact des blés anciens, les paysans et/ou boulangers ont appris à développer les « arts de l'écoute et de l'attention » (van Dooren et al., 2016). Ce processus, sous la forme de collaborations subtiles entre ces non-humains charismatiques et les paysans et/ou boulangers – même si elles ne sont pas toujours harmonieuses –, les a menés vers d'autres façons d'apprécier les vivants non humains, moins dans le rationnel et plus dans le sentir (cf. 5.3.1.). Par exemple, Olivier Mayor(P) a l'impression de ne plus faire le même métier (« on doit tout réapprendre », m'avait-il confié à la journée de rencontre à Agroscope). Tout comme Cédric Chezeaux(PM), qui a mentionné lors de l'entretien que sa mentalité a beaucoup évolué depuis qu'il travaille avec les blés anciens.

« Et ça je n'avais pas connu en fait dans mon parcours agricole ; l'idée que l'on peut aussi faire une forme d'art dans ce métier. (...) Avant, tout mon regard se focalisait sur « qu'est-ce qu'on va pouvoir faire pour rendre cette ferme plus rentable, plus efficace, etc. ». (...) Et par moment maintenant j'arrive vraiment à me dire qu'on peut être des artistes. Le paysan est celui qui s'occupe d'être l'artisan du paysage. Donc quand on cultive ces blés [anciens], on est aussi à l'écoute de ce que la nature peut nous proposer dans sa diversité. Et je trouve important que la biodiversité se traduise aussi en biodiversité cultivée et pas seulement sauvage. (...) Le meilleur on le trouve – c'est comme dans le vin – on le trouve lorsqu'il y a moins, lorsque la plante elle a interagi différemment avec le sol. Parce qu'un blé à haut rendement ben on doit lui donner de l'azote, ça c'est nécessaire, pour qu'il réponde à cette demande. Et je me plais beaucoup mieux à observer des blés qui offrent un rendement trois fois inférieur aux blés modernes. » (Cédric Chezeaux(PM))

C'est aussi le cas de Raphaël Schüpbach(B) et d'Olivier Hofmann(B) qui ont dû revoir leurs pratiques et « réapprendre »/« réinventer »¹⁷³ leur métier pour travailler des blés anciens (surtout l'engrain). Raphaël Schüpbach(B) a mis cinq ans pour appréhender l'engrain et avoir des résultats correspondant à ses attentes (et encore maintenant, il a parfois des surprises), car c'est une céréale qui demande une grande attention lors des phases de frassage et de façonnage. Elle a des réseaux de gluten moins forts, elle colle, et elle a vite tendance à s'étaler.

B. RECONSIDÉRATION DES RAPPORTS AUX VIVANTS HUMAINS

Parallèlement à cela, certains enquêtés ont également dû (voulu) reconsidérer leurs rapports aux vivants « humains » depuis qu'ils travaillent avec les blés anciens (5.1.3. ; 5.1.4. et 5.2.1.). Comme mentionné plus haut, la production de ces variétés anciennes présente des volumes trop faibles pour pouvoir être pris en charge dans les filières

¹⁷² Dans un sol chaud pour éviter que la carie du blé se développe.

¹⁷³ Selon les termes des enquêtés

conventionnelles. Par conséquent, les paysans qui cultivent des blés anciens ont dû réorganiser leurs canaux de commercialisation en supprimant plusieurs intermédiaires et en allant directement chercher les clients (boulangère·s, petits revendeurs comme les magasins bio), comme en témoigne Raphaël Schüpbach(B) lorsque Francis Jaggi, « son » paysan, est venu le trouver avec un petit échantillon de farine.

Inversement, certains boulangers ont eu besoin (envie) de rétablir des contacts avec leurs fournisseurs en début de chaîne. Comme Grégory Wyss et Olivier Hofmann qui cherchaient à soutenir davantage l'économie locale en privilégiant des rapports directs avec des paysans du village/de la région ou Marc Haller qui tenaient absolument à retrouver des farines faites avec des blés anciens comme celles qu'il avait découvertes lors de son périple en France.

« Parce que la boulangerie actuelle elle est hors-sol. Les boulangers ne savent pas avec quelle variété de céréales ils travaillent, ils appellent le moulin qui vient livrer des sacs et ils vident le sac dans la machine. Et puis depuis que j'ai des contacts avec les agriculteurs, c'est quand même différent. On voit les blés qui poussent, on va faire des photos, on s'inquiète de voir s'il pleut, s'il y a de la verse, s'il y a du vent, si ça germe. C'est totalement différent, et il y a eu un regain d'intérêt dès le moment où on a commencé à travailler avec les semences paysannes. » (Olivier Hofmann(BM))¹⁷⁴

Entre les paysans et les boulangers, des relations de confiance s'installent et parfois des amitiés se créent¹⁷⁵. Comme expliqué au chapitre 5.2.1., ils échangent beaucoup entre eux pour savoir quelles variétés de blé planter chaque année et les boulangers font de nombreux tests pour aiguiller les paysans dans leurs choix. Certains vendent aussi leurs produits sur la ferme, d'autres vont plutôt les vendre au marché, mais dans tous les cas, ils ont des contacts directs avec les consommateur·rice·s. Ce qui n'était auparavant pas le cas pour la plupart des enquêtés¹⁷⁶. Les retours positifs et le soutien de ces dernier·ère·s sont grandement appréciés. En somme, les paysans et/ou boulangers romands ont cherché à créer d'autres relations que seulement marchandes et ils ont pu le faire, entre autres, par l'intermédiaire des blés anciens.

C. RECONSIDÉRATION DES RAPPORTS AUX NON-HUMAINS TECHNIQUES

Pour valoriser ces petites productions, plusieurs enquêtés ont fait le choix d'investir dans un moulin (Astrié) et quelques autres machines (chapitre 5.2.2. et 5.3.) afin de transformer eux-mêmes les blés anciens directement en farine sur l'exploitation/la boulangerie. Selon

174 Citation également présente au chapitre 5.1.3.

175 Cédric Chezeaux(PM) et Marc Haller(B), Raphaël Schüpbach(B) et Francis Jaggi(PM), Stéphane Deytard(PM) et Grégory Wyss(B), etc.

176 Témoignage de Cédric Chezeaux(PM) au chapitre 5.2.2. Lors de l'entretien, Marc Haller(B) se traitait « d'ours » dans son laboratoire qui ne rencontrait jamais les clients quand il travaillait dans une boulangerie conventionnelle. Stéphane Deytard et Elie Grosjean ont témoigné de la satisfaction à ne plus avoir seulement contact avec un bordereau d'achat en guise d'acheteur.

Olivier Hofmann(BM) et d'autres enquêtés¹⁷⁷, l'arrivée du moulin et du four à bois est une prolongation cohérente de la conduite des cultures basé sur les méthodes biologiques liées à la préservation du sol et au respect de la croissance naturelle des plantes dans un milieu peu modifié. Car, comme mentionné au chapitre 5.3.3. et 5.3.6., le moulin Astrié et le four à bois (entre autres) mettent en valeur les qualités nutritionnelles et gustatives des blés anciens.

Ces non-humains techniques sont parfois capricieux¹⁷⁸ et lorsque les paysans et/ou boulangers romands travaillent avec, ils adoptent plutôt une forme de collaboration ou de dialogue¹⁷⁹ et tentent de « ressentir » l'action juste, celle qui convient également à l'objet technique avec lequel ils travaillent. Ce n'est plus un rapport de maîtrise (le levain « en fait qu'à sa tête »¹⁸⁰ parfois) ni « *la correcte mise en œuvre d'une intention mentale* » (Golsenne, 2015).

D. REDÉFINITION DE LA NOTION DE QUALITÉ

L'évolution de ces rapports, de ces apprentissages techniques, de ces ressentis envers les blés anciens, a influé sur la manière dont les paysans et/ou boulangers romands considèrent et définissent les qualités (boulangères entre autres) comme relevé aux chapitres 5.2.1. et 5.3.1. Pour la plupart des enquêtés, un pain/un blé de qualité répond à d'autres critères que ceux imposés par l'industrie boulangère. Car les blés anciens ne sont pas des blés à haut rendement, avec l'aide du moulin Astrié, ce ne sont plus des farines qui doivent poser pendant plusieurs semaines avant de pouvoir être panifiée, et les pâtes faites avec des farines de blés anciens se déchirent et s'affaissent quand les boulangers les travaillent trop.

Par les interactions/relations que les paysans et/ou boulangers romands ont avec la terre, les semences, les plantes (5.3.1.), les levains (5.3.4.), le moulin Astrié – qui préserve certaines enveloppes et le germe du blé comme expliqué au chapitre 5.3.3. – les levains qui prédisent la matière (5.3.4.), le four à bois (5.3.6), etc. ils redéfinissent les qualités de la farine et du pain en proposant des produits nutritifs et peu raffinés, avec des goûts particuliers (boisés pour le pain par exemple) ; des pains qui se gardent avec une mise dense et colorée et surtout qui nourrissent. Les paysans et/ou boulangers transmettent au travers des blés, des farines et des pains quelque chose de différent aux consommateurs, de l'ordre du *respecto* (Angé, 2018), quelque chose de plus subtil et

177 Stéphane Challandes(P), Elie Grosjean(P), Cédric Chezeaux(PM), Marc Haller(B), Fabien Thuber(PB), Stéphane Deytard(PM).

178 Cf. les témoignages de Fabien Thuber(PB) sur le four ou Didier Nicolet(B) avec le moulin Astrié qui attestent d'une forme de conflictualité également.

179 Cf. chapitre 5.3. pour plus de détails.

180 Termes employé par Marc Haller.

pas toujours conscient ou verbalisable. Comme dirait Stéphane Deytard(PM) « de l'ordre du ressenti ».

« Dans ma démarche, le pain c'est quelque chose qui nourrit. Et pas seulement des protéines, des vitamines, des sels minéraux. J'associe ça souvent à un taux vibratoire. Donc ça communique quelque chose, ça créer des liens... ça nourrit, ça nourrit dans tous les sens du terme. » (Stéfane Rumpf¹⁸¹)

« Ce pain¹⁸² distille quelque chose de beaucoup plus stable qu'un pain moderne.¹⁸³ » (Marc Haller)

E. RECONSIDÉRATION DU LIEN DE CAUSALITÉ DE LA SECONDE HYPOTHÈSE

J'ai mentionné au début de ce sous-chapitre que mes résultats confirmaient « dans une certaine mesure » la deuxième hypothèse de ce travail, car je me suis rendu compte au long de mes recherches, de mon enquête de terrain, et de mes analyses que le lien de causalité suggéré dans la partie théorique de ce travail entre l'intérêt pour les blés anciens et les reconsidérations des rapports aux vivants/techniques (et la redéfinition de la qualité) n'était pas évident.

Tout d'abord, parce que la plupart des enquêtés produisent et panifient d'autres céréales que les blés anciens et utilisent également des semences certifiées – pour se protéger entre autres de la carie du blé comme expliqué au chapitre 5.3.2. – et que cela n'altère en rien leurs relations particulières avec les non-humains et les humains à l'œuvre dans ces canaux de commercialisation non standardisés.

Ensuite, les blés anciens peuvent être des révélateurs pour certains (Raphaël Schüpbach(B)), mais dans la majorité des cas, ces non-humains répondent plutôt à un besoin de changement, une attente, une prise de conscience ou une sensibilité préalable. Comme expliqué au chapitre 5.1.2., les « bifurcations » et les réorientations de parcours professionnels s'opèrent généralement avant l'intérêt des enquêtés pour les blés anciens. Ajouté à cela, j'ai relevé que les paysans et/ou boulangers n'ont pas réalisé des changements majeurs depuis qu'ils travaillent avec les blés anciens¹⁸⁴. Ces constats sous-tendent que l'évolution des considérations des paysans et/ou boulangers a commencé avant leur rencontre avec les blés anciens ; ou du moins elles ne sont pas nécessairement en lien avec les blés anciens.

181 Propos recueillis par Weyer N. (2015, 28 août) dans l'émission *Passe-moi les jumelles*.

182 Aux farines de blés anciens et au levain.

183 Sous-entendu : avec des farines issues de variétés de blé moderne et panifier selon les méthodes industrialisées.

184 Dans leurs activités professionnelles et dans leurs modes de vie.

En outre, les facteurs qui poussent les paysans et/ou boulangers à opérer à une bifurcation dans leurs parcours (de vie/professionnel) sont multiples et très personnels. Il y a généralement un élément déclencheur marquant (perte d'un ami proche, perte d'emploi, naissance du premier enfant, formations, voyages, etc.) qui met en évidence le fait que la situation dans laquelle ils sont ne leur convient plus (production laitière en conventionnelle, boulangerie conventionnelle, etc.). Puis, cela prend la forme d'un processus, avec des changements graduels, dont les blés anciens et les reconsidérations des rapports aux vivants et aux techniques font partie. En effet, les blés anciens participent à un processus plus grand de réinvention des méthodes et des métiers, les paysans et/ou boulangers romands cherchent à remettre du sens et de la cohérence dans leurs pratiques.

En ce qui concerne les paysans, c'est aussi au travers de leur reconversion à l'agriculture biologique qu'ils ont commencé à voir les non-humains d'une façon autre et qu'ils ont reconsidéré leurs manières de les comprendre et de se comporter avec (surtout les plantes et les sols agricoles).

D'ailleurs, plusieurs enquêtés ont d'abord effectué la conversion à l'agriculture biologique avec un élevage bovin, mais n'ont pas trouvé de débouchés intéressants pour valoriser leur production (elle partait avec le lait de producteurs en conventionnel). L'envie (le besoin) de se diversifier et de se différencier d'autres producteurs bio qui font également de la vente à la ferme explique pourquoi certains enquêtés se sont tournés vers les grandes cultures, la vente à la ferme et les blés anciens. Les blés anciens ne sont pas toujours à l'origine de rencontres affectives et n'ont pas systématiquement marqué les enquêtés (comme Stéphane Challandes(P)).

Il y a également d'autres non-humains (ou humains) qui ont mené les paysans et/ou boulangers romands à reconsidérer leurs rapports aux vivants et aux techniques comme le moulin Astrié ou les levains.

Ces quelques exemples ci-dessus illustrent simplement le fait qu'il y a de nombreuses causes pouvant expliquer l'évolution des considérations des paysans et/ou boulangers envers les vivants, les techniques et la notion de qualité ; et que cette évolution n'est pas nécessairement due à la présence des blés anciens.

Par contre, la plupart des enquêtés¹⁸⁵ ont eu une phase où ils voulaient cultiver/panifier seulement des blés anciens, submergés par les différents charismes de ces non-humains (pour une analyse détaillée de cette notion, Cf. 5.3.1.). Seulement, les difficultés les

185 Cédric Chezeaux, Stéphane Deytard, Olivier Mayor, Fabien Thubert, Didier Nicolet, Raphaël Schüpbach, Bertrand Comtesse, Marc Haller.

accompagnant, comme les baisses de rendement, la verse, la maladie de la carie pouvant ravager des cultures entières, la mise en culture de variétés parfois impanifiables et assez quelconques, en ont refroidi plus d'un. Plusieurs sont revenus sur leur vision dichotomique (blés anciens > blés modernes) comme Didier Nicolet(B), Stéphane Deytard(PM), Cédric Chezeaux(PM), Fabien Thubert(PB), et s'accordent à dire qu'un repère chronologique – le début du XXème siècle et les débuts des méthodes de sélection modernes – ne permet pas d'en apprendre sur les qualités intrinsèques des variétés. Il a aussi des variétés modernes très intéressantes (parfois moins connues, peu observables dans les champs et pas forcément sur la liste officielle proposée par Swissgranum¹⁸⁶ et Bio Suisse).

Dès lors, le lien de causalité suggéré dans la seconde hypothèse semble bien nuancé au regard de la complexité du terrain. Ce qui se trame autour des blés anciens est plutôt de l'ordre de phénomènes entrecroisés qui se déroulent de manière simultanée. Manifestement, l'évolution des perceptions/considérations des enquêtés se sont faites en partie avec « l'aide » des blés anciens, mais les causes profondes de l'évolution de ces considérations envers les vivants et les techniques proviennent d'un enchevêtrement de facteurs pas toujours clairement identifiables.

En somme, les blés anciens sont plutôt l'une des manifestations, l'un des marqueurs, l'une des traces, d'un phénomène beaucoup plus large au sein duquel les paysans et/ou boulangers souhaitent se réapproprier des pratiques, des savoirs et des savoir-faire (comme reproduire leurs propres semences ou faire leur propre farine) pour créer d'autres filières qui leur correspondent davantage, qui donnent sens à leurs métiers et au sein desquelles la notion « d'artisanat » reprend du sens. Des filières plus respectueuses de l'ensemble des êtres humains-non-humains concernés et plus durables (moins énergivores, moins polluants, etc.).

6.1.3. DISCUSSION DE LA TROISIÈME HYPOTHÈSE ET RÉPONSE À LA QUESTION DE RECHERCHE

H3 : les rapports particuliers que les paysan-ne·s et/ou boulanger·ère·s entretiennent avec les vivants et les techniques, ainsi que les redéfinitions qu'ils/elles véhiculent de la qualité, participent à la caractérisation de l'altérité et de l'artisanat des filières en émergence en Suisse romande.

Suite à l'ensemble des réflexions animant ce travail, la troisième hypothèse de recherche semble confirmée par la réalité de terrain. Les identités des groupes étudiés se définissent par des profils divers et hybrides qui décloisonnent les métiers, par l'utilisation de certains

186 D'après les enquêtés.

objets techniques ou de savoir-faire absents de la filière conventionnelle, par des réflexions sur la mécanisation raisonnée des pratiques et par le fait que les membres cherchent d'autres types de qualités dans leurs produits que celles dictées par les filières conventionnelles bien établies. Comme démontré plus haut, ces qualités¹⁸⁷ dépendent, entre autres, d'objets techniques comme le moulin Astrié ou le four à bois bien adaptés à la valorisation de variétés anciennes de blé. Les paysans et/ou boulangers romands souhaitent une qualité qui reflète la subtilité des matières et des vivants qu'ils travaillent. Une qualité qui se différencie grandement d'un pain blanc, fade ayant pris l'humidité.

D'autre part, les groupes étudiés mettent en place des filières « autres »/« différentes » basées sur des rapports « renouvelés »¹⁸⁸ – établis sur un respect¹⁸⁹, une écoute, une ouverture, une disponibilité et une complicité – aux techniques et aux vivants (humains-non-humains). Des réajustements sont en cours, donnant lieu non plus à des rapports de maîtrise (ou se croyant comme tels), mais plutôt à des collaborations entre de nombreux acteur·rice·s mis sur un même pied d'égalité. Même si la forme que prennent ces collaborations humains-non-humains sont très variables en fonction de la sensibilité de chaque enquêté et peuvent aussi être conflictuelles.

Les filières que mettent en place les paysans et/ou boulangers romands sont également différentes dans la forme que prennent les échanges commerciaux et leur réorganisation sur le territoire (circuits courts, vente directe, etc. décrits au chapitre 5.2.1.).

En somme, j'ai appris tout au long de cette recherche que le caractère alternatif et artisanal des filières en émergence va bien au-delà de la production et de la transformation des blés anciens et renvoie à un mouvement plus général de réappropriation des méthodes de sélection, de cultures, de mouture, de panification. Un mouvement qui décroïsonne les métiers, et qui en réinvente le sens. Ces filières artisanales rassemblent des individus qui luttent pacifiquement en cherchant à limiter leur dépendance à un système capitaliste et néolibéral qui ne leur convient plus – ou simplement au marché économique fluctuant et volatil – en allant rechercher les clients/consommateur·rice·s et en établissant des rapports de confiance et de convivialité. Ces discours, ces pratiques, ces imaginaires, ces démarches

187 Une qualité alimentaire avec des farines plus nutritives et des pains plus digestes d'après les enquêtés ; mais aussi de vie, comme éviter de se malmenier par la surproduction, prendre son temps en s'adaptant au rythme du levain et du four par exemple)

188 Entre guillemets car pour certains enquêtés elles sont déjà présentes depuis longtemps.

189 Le respect pour le sol qui bénéficie de céréales peu demandeuses en azote, le respect pour les plantes, la volonté de développer une agriculture respectueuse du vivant, tout comme une conscience de la nourriture, un respect pour les pains que l'on mange et qui nous nourrissent, respecter le rythme du levain, etc

se réinventent pour créer un système alimentaire alternatif qui comporte, entre autres, la culture et la transformation des blés anciens.

D'autres éléments – non considérés dans la troisième hypothèse et qui mériteraient d'être approfondis – participants à définir l'originalité des filières ont été identifiés, comme le rapport au temps (le besoin de ralentir), la mise en œuvre de moyens pour limiter les activités polluantes, des réflexions sur l'énergie dépensée pour cultiver et panifier et la surproduction alimentaire afin de tendre vers une filière plus durable.

Cependant, il est nécessaire de rappeler que les réseaux ici qualifiés « d'alternatifs » sont tout de même en prise avec un système plus global. Pour certains enquêtés, le groupe qui s'organise actuellement en Suisse romande prône une autre économie, un autre type d'agriculture, mais demeure finalement dans des relations marchandes et manque d'originalité. Il ne construit pas de véritables alternatives. D'après eux, les paysans et/ou boulangers romands restent encore dans une logique trop individualiste. Ils relèvent un manque de solidarité et de concertations. « Changer de système »¹⁹⁰, ce n'est pas seulement proposer d'autres manières de produire ou de vendre (en passant à la vente directe et les circuits de proximité), cela demande également de changer radicalement sa façon de penser. Et d'après eux, en Suisse romande les paysans et/ou boulangers ne sont pas prêts de le faire.

Repenser l'essence même de ses propres schèmes de pensée, ses démarches, ses pratiques, n'est pas toujours chose aisée. Tout est questionnable et mériterait d'être questionné. C'est pourquoi le sujet de cette recherche n'est de loin pas épuisé. Il convient néanmoins de relever que les personnes rencontrées essaient de penser autrement, de mettre en place des pratiques, des modes de vie, des discours différents, même si cela n'est pas parfait et reste sujet à la critique, les démarches des paysans et/ou boulangers romands travaillant avec les blés anciens s'inscrivent dans une mouvance plus large et peuvent nous aider à repenser la société d'aujourd'hui pour rendre plus durable et viable celle de demain. Les démarches des paysans et/ou boulangers romands nous font réfléchir et nous poussent à reconsidérer les marges pour penser et agir autrement dans un monde que l'on considère encore trop souvent comme terminé et détruit. Les démarches des paysans et/ou boulangers donnent espoirs, même si ce sont encore des « signaux faibles » (Bourg, 2018), pour créer un système alimentaire plus durable.

Pour conclure et répondre explicitement à la question de recherche, c'est bien l'ensemble des éléments décrits ci-dessus, autrement dit : les pratiques, les relations particulières

190 D'après les termes des enquêtés.

tissées entre humains et entre humains et non-humains (vivants), ainsi que les rapports aux techniques et les réflexions sur la mécanisation raisonnée qui permettent aux paysans et/ou boulangers de créer d'autres formes d'artisanat. Ce sont également les savoirs et les savoir-faire techniques, tout comme les qualités redéfinies, ou encore les façons dont les paysans et/ou boulangers s'organisent et mettent en place des canaux de commercialisation non-standardisés qui participent à définir le caractère alternatif des réseaux romands et différencient les filières artisanales en émergence des filières conventionnelles déjà établies.

6.2. LIMITES ET DIFFICULTÉS DE LA RECHERCHE

6.2.1. DIFFICULTÉS RENCONTRÉES

En menant la présente recherche, j'ai été confrontée à un certain nombre de contraintes que je vais rapidement exposer.

Tout d'abord, j'ai éprouvé quelques difficultés à trouver suffisamment de littérature scientifique en sciences humaines et sociales ayant pour objet le monde agricole¹⁹¹ et la filière céréalière dans un contexte helvétique.

En second lieu, lors des entretiens, j'ai vite remarqué qu'il n'était pas chose aisée d'entrer dans l'intimité des gens et de les encourager à mettre des mots sur leurs ressentis, leurs impressions, leurs sensations, leurs intuitions et leurs expériences sensibles avec les non-humains vivants et les techniques. « *Puis même si je mettais des mots, ça ne serait pas la réalité. Parce que justement c'est de l'ordre du ressenti.* » (Stéphane Deytard(PM)). D'autant plus qu'ils échangent très peu entre pairs sur leurs rapports affectifs aux non-humains (plantes, techniques, etc.).

Enfin, il n'a pas été simple de trouver des concepts théoriques adaptés pour décrire et rendre compte de la complexité de la réalité de terrain ; tout comme trouver le juste équilibre entre une interprétation suffisamment développée des données sans partir dans la surinterprétation de celles-ci et la déformation excessive du vécu des enquêtés et de la réalité de terrain.

6.2.2. LIMITES DE LA MÉTHODE

En adoptant une vision plus critique du travail, un ou deux entretiens avec des représentants de la filière industrielle – par exemple du Groupe Minoterie SA – aurait pu

191 Le manque de littérature en sociologie rural en Suisse est également relevé par Forney (2013).

être bénéfique pour comprendre encore un peu plus finement ce contre quoi les paysan·ne·s et/ou boulanger·ère·s s'opposent et prendre en considération un regard différent sur les méthodes, les techniques et les stratégies de commercialisation de la filière céréalière conventionnelle. Un entretien avec un représentant des semenciers tels que DSP SA ou avec l'un des membres du comité de l'ASS¹⁹² aurait pu également apporter un plus à la contextualisation du travail afin d'en apprendre davantage sur les principes de sélection en Suisse.

Un autre outil de récolte de données aurait pu être mobilisable dans ce travail¹⁹³ : l'immersion prolongée dans le quotidien des enquêtés – sur une semaine ou deux par exemple¹⁹⁴ –. Cet outil aurait pu me permettre de rendre compte avec plus de précision des pratiques quotidiennes des paysan·ne·s et/ou boulanger·ère·s, de me faire un avis plus critique sur la situation et d'observer plus finement les relations à l'œuvre entre humains et entre humains et non-humains.

Dans le présent travail, j'ai mis l'accent sur les interactions entre humains et non-humains. Ce choix apporte une originalité certaine à l'étude, cependant, il laisse quelques zones d'ombres sur les dynamiques collectives et l'articulation de celles-ci avec les besoins individuels ainsi que l'influence des collectifs sur les perceptions des individus, sur l'organisation des filières artisanales, sur la forme que prennent les échanges (commerciaux) et les rapports sensibles aux non-humains. Je pense qu'il serait aussi pertinent d'inclure davantage les consommateur·rice·s à la réflexion. Seulement, tout mémoire de master a une fin, il a fallu faire des choix et ces quelques pistes de réflexion pourraient servir à mener de nouvelles recherches sur le sujet.

Initialement, le présent travail était basé sur l'anonymat des enquêtés et la décision de lever le voile sur ces derniers ne s'est faite que tardivement afin de donner plus de profondeur à la réflexion. Par conséquent, une analyse s'appuyant plus sur des éléments biographiques aurait apporté une compréhension plus fine des relations interpersonnelles entre les

192 Rappel : Société coopérative de sélectionneurs.

193 Cette idée ne m'étant venue que tardivement, je n'ai malheureusement pas eu le temps de la mettre en pratique.

194 La faisabilité est peut-être discutable. Je ne suis pas certaine que les enquêtés aient le temps de m'accueillir ne serait-ce qu'une journée entière dans leurs activités. Cela aurait éventuellement été possible par l'intermédiaire du réseau *wwoofing* en contrepartie d'un coup de main sur l'exploitation (dans le cas des paysans). Le réseau *wwoofing* est « un mouvement mondial qui vise à reconnecter les hommes et les femmes à la terre en participant bénévolement à des pratiques agricoles biologiques. Les bénévoles (les *Wwoofeurs*) sont reçus dans de petites exploitations à échelle humaine où vivent et travaillent des familles ou des collectifs (les hôtes). Les *Wwoofeurs* aident au travail agricole et partagent la vie quotidienne des hôtes qui leur offrent le gîte et le couvert. » (site officiel, 02.06.2020). Pour autant que les personnes que je souhaitais rencontrer soient inscrites dans ce type de réseau.

enquêtés. Ceci aurait et peut-être permis d'éclaircir des dynamiques collectives non prises en considération dans cette étude.

Dans cette enquête, je n'ai interviewé que des hommes alors qu'il y a aussi des femmes dans les réseaux romands. Je pense qu'il aurait fallu mener une réflexion plus aboutie sur le sujet et tâcher de comprendre pourquoi elles se sont moins manifestées (car j'ai essayé d'en contacter plusieurs).

6.2.3. LIMITES THÉORIQUES

J'ai également identifié quelques limites théoriques au présent travail. Le lien de causalité posé dans la deuxième hypothèse de recherche n'était pas le moyen le plus adéquat pour traiter la complexité du terrain. Tout comme le concept de charisme pas toujours bien adapté au vécu des enquêtés.

6.3. APPORTS ET PERSPECTIVES

La présente recherche fait preuve d'une grande originalité autant dans son sujet d'étude – les blés anciens en Suisse romande – que dans les approches théoriques et les concepts utilisés.

J'ai choisi de faire appel à des auteur·rice·s d'horizons divers – technologie culturelle, sociologie des techniques, anthropologie des rencontres affectives et ethnographies interspèces – afin de décrire finement différents types de relations entre humains et non-humains et d'analyser l'importance et le rôle des non-humains dans la construction de l'altérité des filières artisanales en Suisse romande. Ceci, dans le but d'adopter au mieux une perspective *more-than-human*, une approche innovante dans la compréhension et l'analyse de systèmes alimentaires alternatifs et la redéfinition de l'artisanat dans les filières des céréales.

Le présent travail souligne l'importance des formations dans des filières en émergence et la nécessité de créer des espaces pour favoriser des moments d'échanges entre pairs sur les savoirs et les savoir-faire en lien avec la production et la transformation des blés anciens (et des blés modernes), l'achat d'un moulin, l'utilisation des levains, etc.

Cette recherche a donné à voir, elle a mis en lumière, des comportements, des pratiques et des discours visant à maintenir la biodiversité cultivée et préserver l'environnement, mais pas seulement. Au travers d'elle, j'ai pu étudié, décrire et donner du sens à un mouvement, à une situation et à un phénomène encore inexplorés sous l'angle des sciences humaines et

sociales de l'environnement en Suisse romande. Le présent travail apporte un regard différent sur la situation et complète des travaux en cours en sciences agronomiques sur les blés anciens en Suisse romande.

Les démarches à l'origine de ce travail, et s'ancrant dans le champ de recherche des humanités environnementales, visaient à déjouer les grands discours catastrophistes véhiculés par la notion d'Anthropocène en mettant en évidence des « signaux faibles » (Bourg, 2018) donnant à penser différemment l'avenir de nos sociétés, et plus localement, d'envisager autrement l'agriculture et l'ensemble de la filière des céréales.

Bien évidemment, mes réflexions sur les blés anciens et les réseaux romands ne s'arrêteront pas à la fin des dernières lignes de ce mémoire de master. Elles continueront de s'étoffer et de s'ouvrir à la recherche et à la mise en place de solutions pour tendre vers des systèmes agroalimentaires plus durables et respectueux des non-humains. Entre autres, dans le but de rendre la cohabitation entre espèces plus agréable.

7. CONCLUSION

La présente recherche commence en exposant une vision plutôt pessimiste de la situation actuelle au regard de l'Anthropocène et de l'effondrement de la biodiversité cultivée (Bourg, 2018 ; Servigne et Stevens, 2015). Elle tâche ensuite de rendre compte des bouleversements majeurs subis par le monde agricole, de l'industrialisation de la filière des céréales, de la montée en puissance des biotechnologies (Bonneuil et Hochereau,) et des évolutions géopolitiques et législatives sur la conservation et la multiplication de semences afin de donner un semblant d'explications à l'appauvrissement génétique des populations végétales et à la fin du monde paysan (Mendras, 1984). Ceci, pour en venir aux mouvements de résistance et de lutte au sein desquels la notion de « paysan·ne » se réinvente et au travers desquels circulent des semences de variétés anciennes de blé, nommées « semences paysannes » (Demeulenaere et Bonneuil, 2010).

Je me suis ensuite questionnée sur la possible émergence de tels réseaux en Suisse romande et j'ai constaté que les démarches des paysan·ne·s et/ou boulanger·ère·s travaillant avec les blés anciens en Suisse romande sont souvent qualifiées de « différentes », « autres », « alternatives ». Ces dernier·ère·s se considèrent comme s'émancipant d'un système où tout leur était imposé (Duvillard, 06.02.2017 ; Radja, 12.05.2019). Par conséquent, je me suis posée les questions suivantes : *En quoi les réseaux qui transforment et produisent des blés anciens sont-ils alternatifs ? Qu'est-ce qui les différencie des filières conventionnelles en Suisse romande ?*

Puis, les angles de recherche adoptés pour étudier les blés anciens dans la littérature scientifique ont été exposés. Ceci, pour finalement constater qu'aucune recherche en sciences humaines et sociales de l'environnement n'avait été menée sur le sujet en Suisse romande. Par conséquent, je me suis appuyée sur des travaux menés dans les réseaux européens (Baltazar et al., 2018 ; Barbier et Moity Maizi, 2019 ; Demeulenaere et Bonneuil, 2010, 2011), avec une certaine réserve, car les tailles et les histoires de ces réseaux diffèrent, dans une certaine mesure, des démarches des paysan·ne·s et/ou boulanger·ère·s romand·e·s.

Dans un second temps, j'ai cherché à comprendre par des éclairages théoriques pourquoi les paysan·ne·s et/ou boulanger·ère·s s'intéressent aux blés anciens et quels sont les éléments pouvant participer au caractère alternatif des réseaux d'artisan·ne·s cultivant et transformant des blés anciens (Baltazar et al., 2018 ; Barbier et Moity Maizi, 2019 ; Demeulenaere et Bonneuil, 2010, 2011). Ces réflexions ont été complétées et approfondies

à l'aide d'auteur·rice·s issu·e·es de courants académique divers – technologie culturelle, sociologie des techniques, anthropologie des rencontres affectives et ethnographies interespèces – et j'ai également mobilisé les notions d'« habileté » pour décrire les savoir-faire et de « charisme » pour m'aider à décrire et caractériser les rencontres affectives entre humains et non-humains. Sur la base de ces différents travaux, j'ai supposé que la quête d'autonomie et le maintien de la diversité cultivée expliquaient pourquoi les paysan·ne·s et/ou boulanger·ère·s s'intéressaient aux blés anciens et que ces non-humains menaient les paysans et/ou boulangers à reconsidérer leurs rapports aux vivants (humains-non-humains) et aux techniques et à redéfinir la notion de qualité. Et que ces rapports renouvelés participaient à définir et à construire l'artisanat et l'altérité dans les filières en émergence autour des blés anciens en Suisse romande.

Pour répondre aux questionnements ci-dessus et mettre à l'épreuve les hypothèses de recherche, une méthode s'apparentant à l'enquête de terrain socio-anthropologique a été privilégiée. Les types de données récoltées sont les suivantes : articles de journaux, documentaires, entretiens semi-directifs, observations participantes, j'ai également participé à des événements privés réunissant les membres des groupes étudiés, ainsi qu'à des conférences/congrès sur la thématique des blés anciens, du gluten et de l'entrée en vigueur de nouvelles législations sur la santé des plantes.

Au cours de cette enquête, j'ai pu expérimenter qu'en tant que chercheur·euse·s nous ne restons pas inchangé·e·s par le terrain (Ghasarian, 2002). Ce dernier nous transforme, comme le souligne Élise Demeulenaere et Isabelle Goldringer, (2017 : 55) « *la recherche initie des changements dans l'objet d'étude. Et l'objet d'étude, par son changement, modifie le sujet qui l'étudie* ». Je tiens à souligner ici que le but du présent mémoire était également « d'apprendre » à mener une enquête et à faire du terrain. « *Tout le problème est que cette compétence [la pratique anthropologique] relève d'un savoir-faire, et que la formation y est de l'ordre de l'apprentissage* » (De Sardan, 2012 : 44). Et qu'« *apprendre à devenir un chercheur de terrain pose le même problème qu'apprendre à vivre en société.* » (Hughes, 1996 : 279).

J'ai bien conscience que lors de cette enquête, j'ai rencontré seulement une petite partie des paysan·ne·s et/ou boulanger·ère·s romand·e·s¹⁹⁵. Par conséquent, il ne faut pas comprendre et interpréter les résultats présentés dans ce travail comme des généralités, mais bien comme une expérience, un point de vue, de ce qui se passe en Suisse romande concernant la production et la valorisation des variétés anciennes de blé.

195 Principalement des hommes.

Dans une première partie d'analyse, j'ai cherché à comprendre et interpréter pourquoi les personnes rencontrées se sont intéressées aux blés anciens. J'ai découvert que les motivations des enquêtés allaient bien au-delà d'un intérêt pour l'autonomie et le maintien de la diversité cultivée. En effet, les paysans et/ou boulangers romands rencontrés¹⁹⁶ sont aussi animés par des questionnements profonds sur le sens de leur métier et leur place dans la société. Ils ont également une sensibilité particulière, une curiosité, pour les variétés qui mettent en avant le terroir, la région dont ils sont issus, et surtout, ils sont grandement animés par la découverte de meilleures qualités nutritionnelles et gustatives dans leurs produits, thématique qui n'est pas abordée dans les publications en sciences humaines et sociales que j'ai consultées sur les blés anciens dans les réseaux européens.

Dans un second volet analytique, je me suis attelée à rendre compte et à expliquer l'importance des blés anciens dans les réseaux romands et l'influence de ces derniers sur la construction du caractère alternatif et artisanal des filières en émergence. J'ai pu constater que les blés anciens n'étaient pas toujours aux centres des préoccupations et que ce n'était pas nécessairement ces non-humains qui incarnaient l'originalité des filières étudiées. L'altérité des réseaux romands se crée plutôt dans les rapports particuliers entre les paysan·ne·s et/ou boulanger·ère·s et certains non-humains – dont les blés anciens, mais pas seulement –, dans les redéfinitions qu'ils/elles proposent de la qualité (boulangère entre autres), ainsi que dans leurs pratiques et les façons dont ils/elles mettent en place les filières sur le territoire.

Il est possible de dégager des points communs à ces filières en construction. Comme le fait que beaucoup de paysan·ne·s s'appuient sur la vente directe à la ferme ou sur des circuits très courts avec des boulanger·ère·s. Les personnes ont souvent des profils hybrides et ont tendance à décroïsonner les métiers. J'ai rencontré des paysans-meuniers, des paysans-boulangers ou des boulangers-meuniers par exemple¹⁹⁷. Ces acteur·rice·s produisent et valorisent des céréales souvent libres de droits, cultivées en agriculture biologique, transformées à l'aide d'un moulin de type « Astrié » et utilisent des méthodes de panifications lentes au levain naturel. En somme, c'est un ensemble de techniques, de savoirs et des savoir-faire spécifiques, de pratiques, de modes d'organisation, de relations nouvellement créent avec les non-humains (vivants/techniques) qui participent dans sa complexité à construire l'altérité et l'artisanat des filières par lesquelles les blés anciens sont transformés en pain.

196 Je n'utilise pas l'écriture inclusive ici car j'ai rencontré seulement des hommes lors de mes entretiens.

197 Idem.

Ce travail met en exergue les dynamiques socio-environnementales à l'œuvre sur le territoire romand concernant la production et la valorisation des blés anciens. Autrement dit, il donne un aperçu de filières différentes par lesquelles transitent les céréales et au sein desquelles s'opère une réinvention des métiers pour faire face aux bouleversements en cours dans les milieux agricoles et boulangers. Il apporte également un regard complémentaire aux recherches agronomiques et quantitatives actuellement menées en Suisse romande. D'ailleurs, le contexte dans lequel a émergé ce travail souligne l'importance et l'intérêt de mener des recherches collaboratives et multidisciplinaires pour couvrir plus amplement une thématique complexe¹⁹⁸.

Il apporte aussi une compréhension supplémentaire et plus étoffée des relations qui peuvent s'établir entre les humains et les non-humains qu'elles soient interspèces ou avec des techniques.

Plusieurs limites peuvent tout de même être relevées. Tout d'abord, quelques entretiens avec des personnes issues des filières conventionnelles auraient pu être menés afin de prendre en considération d'autres points de vue sur ces filières. Ensuite, une immersion prolongée dans le quotidien des interviewés aurait pu être bénéfique pour approfondir davantage les relations entre humains et entre humains et non-humains. Enfin, le fait d'avoir mis l'accent sur les interactions humains-non-humains et les ressorts individuels plutôt que sur les collectifs de la production et de la valorisation de variétés anciennes de blé, laisse des zones d'ombres sur l'organisation des filières artisanales et sur la forme que prennent les échanges (commerciaux, entre autres).

Par conséquent, des recherches essentiellement axées sur les rapports entre humains et sur les dynamiques collectives pourraient être initiées. Je pense qu'il serait également pertinent d'élargir l'étude aux consommateur·rice·s et d'emprunter un angle d'analyse à l'anthropologie de l'alimentation pour approfondir l'impact des pains aux blés anciens sur le comportement et la santé des consommateur·rice·s romand·e·s.

De même, il pourrait être judicieux d'adopter un angle de recherche emprunté à l'économie sociale et solidaire pour orienter l'analyse sur les enjeux économiques auxquels sont confrontés les acteur·rice·s dans la mise en place de « nouvelles » filières et l'impact de la vente directe/des circuits courts sur l'économie de la région.

198 Je me permets de remercier encore une fois les membres du FIBL (antenne romande) pour leur sympathie, leurs conseils et leur soutien à la présente recherche, ainsi que les membres d'Agroscope pour leur disponibilité lors des entretiens.

En outre, la théorie des conventions (Boltanski et Thévenot, 1991) pourrait également être mobilisée afin d'approfondir les enjeux autour de la notion de qualité qui semble vraiment être un concept central en Suisse romande.

Au regard des résultats, il serait passionnant d'aller plus loin dans l'étude des relations interespèces et de renverser les points de vue en rendant compte de la situation « au travers » des non-humains (van Dooren et al., 2016).

Pour conclure, la présente étude sur les blés anciens en Suisse romande donne des pistes de réflexion pour apprendre à « cohabiter » (Haraway, 2016 ; Tsing, 2017) en reconsidérant nos rapports aux vivants, non pas comme atomisés, mais bien comme une multitude d'histoires enchevêtrées et intimement liées à celles des autres espèces et des techniques animant cette planète (van Dooren et al., 2016). Revoir nos manières de coexister permettra peut-être de faire de l'Anthropocène non pas une « ère géologique » (Crutzen, 2000), mais plutôt une « phase », une « transition », entre deux ères. Je laisse les mots de la fin à Donna Haraway (2016 : 76) :

« Je pense avec d'autres que l'Anthropocène est plus un événement-limite qu'une époque, un peu comme la limite K-Pg entre le Crétacé et le Paléogène. L'Anthropocène est la marque de discontinuités sévères ; ce qui vient après ne sera pas comme ce qui a précédé. Je pense que notre travail est de faire que l'Anthropocène soit aussi court / mince que possible et de cultiver, les uns avec les autres et dans tous les sens imaginables, des époques à venir capables de reconstituer des refuges. »

BIBLIOGRAPHIE

- Agora Films, Tipi'images Productions (sans date). Histoire. *Révolution Silencieuse*. Repéré à : <http://revolution-silencieuse.ch/home/histoire/> (consulté le 10.09.2019)
- Ahmed S. (2010). *The Promise of Happiness*. Durham : Duke University Press.
- Akrich, M. (1993). Les formes de la médiation technique. *Réseaux*, (60), 87-98. Repéré à : <https://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-00081730>
- Akrich, M. (2006). La description des objets techniques. Dans M. Akrich, M. Callon & B. Latour (éds). *Sociologie de la traduction. Textes fondateurs* (pp.159-178). Paris : Presses des Mines.
- Alami S., Desjeux D., Garabuau-Moussaoui I. (2019). Les méthodes qualitatives. Paris : Presses universitaires de France.
- Andersen R. (2008). *Governing Agrobiodiversity. Plant Genetics and Developing Countries*. Hampshire : Ashgate.
- Angé O. (2018). Interspecies Respect and Potato Conservation in the Peruvian Cradle of Domestication. *Conservation & Society*, 16(1), 30-40. doi : 10.4103/cs.cs_16_122
- Antoine P., Smith J.A. (2017). Saisir l'expérience : présentation de l'analyse phénoménologique interprétative comme méthodologie qualitative en psychologie. *Psychologie française*, (62), 373-385. doi : <http://dx.doi.org/10.1016/j.psfr.2016.04.001>
- Archambault J. S. (2016). Taking love seriously in human-plant relations in Mozambique: Toward an Anthropology of Affective Encounters. *Cultural Anthropology*, 31(2), 244-271. doi : 10.14506/ca31.2.05
- Arendt, H. (2019). *La liberté d'être libre. Les conditions et les significations de la révolution*. Paris : Payot & Rivages.
- Alvisi P., De Fazio L., Valerii M.C., Cavazza E., Salerno A., Lacorte D., Dinelli D., Spisni E. (2017). Responses of blood mononucleated cells and clinical outcome of non-celiac gluten sensitive pediatric patients to various cereal sources : a pilot study. *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, 8(68), 1005-1012. doi : <https://doi.org/10.1080/09637486.2017.1315058>
- Association suisse des patrons boulangers-confiseurs (BCS). Missions/objectifs. BCS. Repéré à : <https://www.swissbaker.ch/fr/la-bcs/missionobjectifs/> (10.02.2020)
- Badoux, S., Galeazzi J. (2017, 25 janvier). « Révolution silencieuse », la quête de sens d'un paysan vaudois. *RTS Culture*. Berne, Suisse. Repéré à : <https://www.rts.ch/info/culture/cinema/8337150--revolution-silencieuse-la-quete-de-sens-d-un-paysan-vaudois.html>
- Baltazar S., Visser M., Dendoncker N. (2016). From Seed to Bread : Co-construction of a Cereal Seed Network in Wallonia. 12th European IFSA conference, Harper Adams

University. Repéré à : <https://researchportal.unamur.be/en/publications/from-seed-to-bread-co-construction-of-a-cereal-seed-network-in-wa>

- Baltazar S., Visser M., Dendoncker N. (2018). Au-delà des idées reçues. L'exemple de *Li Mestère*, réseau de semences wallon. *Études Rurales*, (202), 18-35. doi : 10.4000/etudesrurales.14553
- Barbier C., Moity Maizi P., (2019). Devenir paysan-boulangier. Vers plus de collaborations et d'autonomie. *Journal des anthropologues*, (158-159), 225-248. doi : 10.4000/jda.8966
- Barjolle D. (2018). Transition et rupture du modèle agricole suisse. *Pour*, 2(234-235), 253-259. Repéré à : <https://www.cairn.info/revue-pour-2018-2-page-253.htm>
- Bartha B. (ProSpecieRara), Meienberg F. (Déclaration de Berne). (2014, avril). Semences agricoles. Monopole privé sur un bien public. *Vers un développement solidaire* (233), 1-23. Repéré à : https://www.publiceye.ch/fileadmin/doc/Saatgut/2014_PublicEye_Semences_Agricoles_Solidaire_no_233.pdf
- Beaud S., Weber F. (2010). *Guide de l'enquête de terrain*. Paris : Éditions La Découverte.
- Berlant L. (2011). *Cruel Optimism*. Durham : Duke University Press.
- Bessin M., Bidart C., Grossetti M. (2009). *Bifurcations. Les sciences sociales face aux ruptures et à l'événement*. Paris : La Découverte.
- Bidart C. (2009). Bifurcations biographiques et ingrédients de l'action. Dans M. Bessin, C. Bidart & M. Grossetti (éds.). *Bifurcations. Les sciences sociales face aux ruptures et à l'événement* (pp. 224-238). Paris : La Découverte.
- Blanc G., Demeulenaere E., Feuerhahn W. (2017). *Humanités environnementales. Enquêtes et contre-enquêtes*. Paris : Éditions de la Sorbonne.
- Bloch G. (2017, 15 mai). Le pain industriel déferle sur la Suisse, les boulangers se révoltent. *Le Temps*. Lausanne, Suisse. Repéré à : <https://www.letemps.ch/economie/pain-industriel-deferle-suisse-boulangers-se-revoltent>
- Boltanski L., Thévenot L. (1991). *De la justification. Les économies de la grandeur*. Paris : Éditions Gallimard.
- Bonneuil C., Hochereau F. (2008). Gouverner le progrès génétique. Biopolitique et métrologie de la construction d'un standard variétal en France agricole d'après-guerre. *Annales. Histoire, Sciences Sociales*, 6(63), 1305-1340. Repéré à : <https://www.cairn.info/revue-annales-2008-6-page-1305.htm>
- Bonneuil C., Thomas F. (2012). *Semences : une histoire politique. Amélioration des plantes, agriculture et alimentation en France depuis la Seconde Guerre mondiale*. Paris : Éditions Charles Léopold Mayer.
- Boulet G. (2010). Laminoir. Dans J.-P. de Tonnac (éd.), *Dictionnaire universel du pain*, (p.748). Paris : Éditions Robert Laffont.

- Bourg D., Papaux A., (2015). *Dictionnaire de la pensée écologique*. Paris : Presse universitaire de France.
- Bourg D. (2018). *Une nouvelle Terre*. Pars : Éditions Desclée de Brouwer.
- Brac de la Perrière R.A. (2014). *Semences paysannes, plantes de demain*. Paris : Éditions Charles Léopold Mayer.
- Branlard G. (2010). La maladie cœliaque. Dans J.-P. de Tonnac (éd.), *Dictionnaire universel du pain*, (p.646). Paris : Éditions Robert Laffont.
- Branlard G. (2012). La qualité du gluten : variations de sa composition et de ses propriétés. *Médecine et nutrition*, (48), 21-25. doi : 10.1051/mnut/201248401
- Brenni C. (2019). *Souveraineté alimentaire et semences. Questions autochtones et paysannes dans la gouvernance de la biodiversité agricole internationale (1970-2013)*. Neuchâtel : Éditions Alphil-Presses universitaires suisses
- Bucolo E. (2018). Semences de blé ancien. Commun sicilien multi-territorialisé. *Revue internationale des études du développement*, (233), 75-92. doi : 10.3917/ried.233.0075
- Callon M. (1986). Éléments pour une sociologie de la traduction. La domestication des coquilles Saint-Stéphane Challandes dans la Baie de Saint-Brieuc. *L'Année sociologique, numéro spécial La sociologie des Sciences et des Techniques*, 36, 169-208. Repéré à : <https://www.jstor.org/stable/27889913?seq=1>
- Callon, M. (1998). Introduction: The embeddedness of economic markets in economics. Dans M. Callon (éd.), *The laws of the market* (pp. 1–57). Oxford: Blackwell.
- Carrithers M., Candea M., Sykes K., Holbraad M., Venkatesan S. (2010). Ontology is Just Another Word for Culture : Motion Tabled at the 2008 Meeting of the Group for Debates in Anthropological Theory, University of Manchester. *Critique of Anthropology*, 30(2), 152-200. doi : <http://dx.doi.org/10.1177/0308275X09364070>.
- Carolan, M. (2012). *The Sociology of Food and Agriculture*. New York : Routledge.
- Chable V. (2018). Regain des semences paysannes. Pour soutenir la diversification de l'alimentation en invitant à changer de regard sur le vivant. *Pour*, (234-235), 63-72. Repéré à : <https://www.cairn.info/revue-pour-2018-2-page-63.htm>
- Cherrier G. (2010). Pétrin. Dans J.-P. de Tonnac (éd.), *Dictionnaire universel du pain*, (p.863-867). Paris : Éditions Robert Laffont.
- Commission suisse pour la conservation des plantes cultivées (CPC). (2020, 17 janvier). L'association CPC. *Commission suisse pour la conservation des plantes cultivées*. Repéré à : <https://www.cpc-skek.ch/fr/lassociation-cpc.html> (consulté le 03.06.2020)
- Contò F., Antonazzo A.P., Conte A., Cafarelli B. (2016). Consumers perception of traditional sustainable food: an exploratory study on pasta made from native ancient durum wheat varieties. Dans A. Sorrento, S. Severini & C. Cicatiello (éds), *The Value of Food. Internazionalization, competition and local development in agro-food systems* (pp. 325-337). Florence : Firenze University Press.

- Cossette P. (2003). *Cartes cognitives et organisations*. Éditions de l'ADREG.
- Cresswell, R. (2010). Techniques et culture : les bases d'un programme de travail. *Techniques & Culture*, (54-55), 20-45. Repéré à : <https://journals.openedition.org/tc/4979>
- Crutzen P. (2000). Geology of mankind, *Nature*, 415 (23). doi : <https://doi.org/10.1038/415023a>
- da Costa B., Philip K. (2008). *Tactical Biopolitics: Art, Activism, and Technoscience*. Cambridge : mit Press.
- Damart S. (2006). *La construction de cartes cognitives collectives pour l'aide à la structuration de formes de coopération hybrides*. Communication à la XVème Conférence Internationale de Management Stratégique, Annecy /Genève, 13-16 juin 2006.
- Dameron S., Josserand E. (2007). Le développement d'une communauté de pratique. Une analyse relationnelle. *Revue française de gestion*, 5(174), 131-148. Repéré à : <https://www.cairn.info/revue-francaise-de-gestion-2007-5-page-131.htm>
- Dardot P., Laval C. (2014). *Commun*. Paris : La Découverte.
- de la Cadena, M. (2010). « I Fell in Love with Carlos the Meerkat »: Engagement and Detachment in Human-Animal Relations. *American Ethnologist*, 37(2), 241-58. doi: <http://dx.doi.org/10.1111/j.1548-1425.2010.01253.x>.
- Deleuze G., Guattari F. (2005 [1991]). *Mille Plateaux. Capitalisme et schizophrénie*. Paris : Éditions de Minuit.
- Demeulenaere E., Bonneuil C. (2010). Cultiver la biodiversité. Semences et identité paysanne. Dans Hervieu, B., Mayer, N., Muller, P., Purseigle, F. et Rémy, J. (éds.), *Les mondes agricoles en politique* (pp. 51-71). Paris : Presses de Sciences Po.
- Demeulenaere E., Bonneuil C. (2011). Des semences en partage. Construction sociale et identitaire d'un collectif paysan autour de pratiques semencières alternatives. *Techniques & Culture*, (57), 203-220. DOI : 10.4000/tc.5902
- Demeulenaere E. (2013). Les semences entre critique et expérience : les ressorts pratiques d'une contestation paysanne. *Revue d'Études en Agriculture et Environnement*, 94 (4), 421-441. INRA Editions,. DOI : 10.4074/S1966960713014033
- Demeulenaere E. (2014). A Political Ontology of Seeds: The transformative Frictions of a farmers' movement in Europe. *Focaal - Journal of Global and Historical Anthropology*, (69), 45-61. DOI : 10.3167/fcl.2014.690104
- Demeulenaere E., Goldringer I., (2017). Semences et transition agroécologique : initiatives paysannes et sélection participative comme innovations de rupture. *Natures, Sciences Sociétés*, (25), 55-59. DOI : 10.1051/nss/2017045
- Demeulenaere E., Rivière P., Hyacinthe A., Baltassat R., Baltazar S., Gascuel J.-S., Lacanette J., Montaz H., Pin S., Ranke O., Serpelay-Besson E., Thomas M., Frank G.V., Vanoverschelde M., Vindras-Fouillet C., Goldringer I., (2017). La sélection participative à l'épreuve du changement d'échelle. À propos d'une collaboration entre paysans

sélectionneurs et généticiens de terrain. *Natures, Sciences, Sociétés*, (25), 336-346. Repéré à : <https://www.cairn.info/revue-natures-sciences-societes-2017-4-page-336.htm>

- Demeulenaere E. (2017). L'anthropologie au-delà de l'anthropos. Dans G. Blanc, E. Demeulenaere & W. Feuerhahn (éds), *Humanités environnementales. Enquêtes et contre-enquêtes* (pp.43-73). Paris : Publications de la Sorbonne.
- Dinu M., Whittaker A., Pagliai G., Benedettelli S., Sofi F., (2018). Ancient wheat species and human health: Biochemical and clinical implications. *The Journal of Nutritional Biochemistry*, 52, 1-9. Repéré : <https://doi.org/10.1016/j.jnutbio.2017.09.001>
- Di Pietro J.P., Caillaud C.M., Chaubet B., Pierre J.S., Trottet M. (2006). Variation in resistance to the grain aphid, *Sitobion avenae* (Sternorhynca: Aphididae), among diploid wheat genotypes: Multivariate analysis of agronomic data. *Plant Breeding*, 117(5), 407-412. Doi : <https://doi.org/10.1111/j.1439-0523.1998.tb01964.x>
- Droz Y. (2001). Le paysan jurassien : un fonctionnaire qui s'ignore ? Le mythe du libre entrepreneur et la réalité des subventions fédérales. *Journal des anthropologues*, (84), 173-201. doi : 10.4000/jda.2617
- Dufumier M. (2015). Agriculture durable et biologique. Dans D. Bourg et A. Papaux (éds.), *Dictionnaire de la pensée écologique*, (pp.9-11). Paris : Presses universitaires de France.
- Dufumier M. (2015). Permaculture. Dans D. Bourg et A. Papaux (éds.), *Dictionnaire de la pensée écologique*, (pp.759-762). Paris : Presses universitaires de France.
- Duplan A. (2017, 25 janvier). Tranche de vie, tranche de pain. *Le Temps*, p.20. Lausanne, Suisse
- Duvillard L. (2017, 6 février). L'affranchi récolte la liberté qu'il a semé. *24 heures*, p.28. Lausanne, Suisse.
- Eben K. S., Helmreich S. (2010). The Emergence of Multispecies Ethnography. *Cultural Anthropology*, 25(4). doi : 545-76. <http://dx.doi.org/10.1111/j.1548-1360.2010.01069.x>.
- FIBL (Forschungsinstitut für biologischen Landbau/institut de recherche de l'agriculture biologique). (12.11.2019) Solutions pour une production de céréales de qualité en situations peu fertiles. *FIBL*. Repéré à : <https://www.fibl.org/fr/sujets/project-base-donnees/projet-item/project/1161.html> (consulté le 15.03.2020).
- FIBL, AGRIDEA (2017, 28 novembre). Amidonnier, engrain, épeautre. Recueil d'expérience. *Fiche technique*, 1-4. Repéré à : <https://www.bioactualites.ch/fileadmin/documents/bafr/production-vegetale/grandes-cultures/CERQUAL-experiences-2017-11-17.pdf>
- Forney J. (2013). Social Sciences and Farmers in Switzerland: the Story of a Strange Absence. *Geography Compass*, 7(12), 843-852. doi : 10.1111/gec3.12084
- Forney J. (2016). Blind spots in agri-environmental governance : some reflections and suggestions from Switzerland. *Rev Agric Food Environ Stud*, (97), 1-13. doi : 10.1007/s41130-016-0017-2

- Forney J., Droz Y. (2004). *Les exclus du terroir*. Publié en collaboration avec l'Institut d'ethnologie de l'Université de Neuchâtel et l'Institut Universitaire d'Étude du Développement de Genève. Repéré à : <https://www.researchgate.net/publication/263239188> *Les exclus du terroir*
- Fossati D., Brabant C., (2003). La sélection du blé en Suisse. Le programme des stations fédérales. *Revue d'Agriculture Suisse*, 35(4), 169-180. Repéré à : <http://link.ira.agroscope.ch/fr-CH/publication/3943>
- Fossati D., Kellerhals M., Spring J.-L., Mascher F. (2006). Sélection de variétés pour une agriculture durable en Suisse. Dans Gasselin P., Clément O. (éds), *Quelles variétés et semences pour des agricultures paysannes durables ?* Dossiers de l'environnement de l'INRA n° 30, Paris, 91-100. Repéré à : <https://www.researchgate.net/publication/266564866> *Quelles variétés et semences pour des agricultures paysannes durables Dossier de l'environnement de l'INRA n30*
- Gaveau F. (2016). Jan Douwe van der Ploeg, Les paysans du XXI e siècle. Mouvements de repaysanisation dans l'Europe d'aujourd'hui. *Études rurales*, 197, 210-212. Repéré à : <http://journals.openedition.org/etudesrurales/10728>
- Ghasarian C. (2002). *De l'ethnographie à l'anthropologie réflexive*. Paris : VUEF/Armand Colin.
- Giddens A. (1987). *Social Theory and Modern Sociology*. Cambridge: Polity Press.
- Gloy, R. (2019, 9 juillet). Boulangers contre grandes surfaces: la bataille du pain chaud. *PME Magazine*. Repéré à : <https://www.pme.ch/entreprises/2019/07/09/boulangers-contre-grandes-surfaces-bataille-pain-chaud> (consulté le 09.02.2020)
- Golsenne, T. (2015). Les chaînes opératoires artistiques. *Techniques & Culture*, (64), 18-31. doi : <https://doi.org/10.4000/tc.7551>
- Goulet F. (2010). Nature et réenchantement du monde. Dans Hervieu, B., Mayer, N., Muller, P., Purseigle, F. et Rémy, J. (éd.), *Les mondes agricoles en politique* (pp. 51-71). Paris : Presses de Sciences Po.
- Brier M., le Groupe blé de l'ARDEAR AURA (Auvergne-Rhône-Aples). (2019). *Notre pain est politique. Les blés paysans face à l'industrie boulangère*. Condé-sur-Noireau : Éditions de la dernière lettre.
- Grossetti M. (2006). L'imprévisibilité dans les parcours sociaux. *Cahiers Internationaux de Sociologie*, 120 (1), 29-57. Repéré à : <https://www.cairn.info/revue-cahiers-internationaux-de-sociologie-2006-1-page-5.htm>
- Guille-Escuret G. (1989). *Les sociétés et leurs natures*. Paris :Armand Colin.
- Haller M. (2012). *de la terre au pain* [DVD]. Lausanne : J.F. Pastor.
- Haraway D. (2003). *A Companion Species Manifesto : Dogs, People, and Significant Otherness*. Chicago : Prickly Paradigm.
- Haraway D. (2008). *When Species Meet*. Minneapolis : University of Minnesota Press.

- Haraway D. (2016). Anthropocène, capitalocène, plantationocène, chthulucène. Faire des parents. *Multitudes*, 4 (65), 75-81. Repéré à : <https://www.cairn.info/revue-multitudes-2016-4-page-75.htm>
- Haraway D., Ishikawa N., Gilbert S. F., Olwig K., Tsing A. L., Bubandt N. (2016). Anthropologists Are Talking – About the Anthropocene. *Ethnos*, 81(3), 535-564. doi : 10.1080/00141844.2015.1105838
- Hategekimana A., Schneider D., Fossati D., Mascher F. (2012). Performance et efficacité de l'azote des variétés de blé suisses du 20 e siècle. *Recherche Agronomique Suisse* 3(1), 44-51.
- Healthy Minor Cereals. (2013). An integrated approach to diversify the genetic base, improve stress resistance, agronomic management and nutritional/processing quality of minor cereal crops for human nutrition in Europe. *Healthy Minor Cereals.eu*. Repéré à : <http://healthyminorcereals.eu/en/about-project/about> (consulté le 01.06.2020)
- Hébrard O. (2018). La formation de paysans à paysans, une des clés actuelles de la transition agroécologique ? *Pour*, 2(234-235), 193-200. Repéré à : <https://www.cairn.info/revue-pour-2018-2-page-193.htm>
- Hermesse J., Hecquet C., Stassart P. M. (2018). Verrouillage du système semencier et enjeux de sa réappropriation. *Études Rurales*, (202), 8-17. Repéré à : <https://www.cairn.info/revue-etudes-rurales-2018-2-page-8.htm>
- Hirschi C. (2018a, mars). Engrain, amidonnier, épeautre et blés anciens refont leur apparition dans nos campagnes. Ce renouveau répond à une réelle demande de certains consommateurs. *Bioactualités*, p.7. Bâle, Suisse.
- Hirschi C. (2018b, mars). La passion des céréales anciennes au champ, au four et au moulin. *Bioactualités*, p.8-9. Bâle, Suisse.
- Hughes E.C. (1996). Le regard sociologique. *Sociologie du travail*, 40 (3), 414-416.
- Illich I. (1973). *La Convivialité*. Paris : Édition du Seuil.
- Ingold T. (2001). Beyond Art and Technology : the Anthropology of Skill. Dans M. Brian Schiffer (éd), *Anthropological Perspectives on Technology* (pp.17-32). Dragoon : Amerind Foundation.
- Ingold T. (2010). L'Outil, l'esprit et la machine : Une excursion dans la philosophie de la « technologie ». *Techniques & Culture*, (54-55), 291-311. Repéré à : <https://journals.openedition.org/tc/5004>
- Ingold T. (2013). *Marcher avec les dragons*. Bruxelles : Zones Sensibles.
- Ingold T. (2015). *The Life of Lines*. New York : Routledge.
- Information suisse sur le pain (ISP). (2013). Du blé au pain. *Pain Suisse*. Repéré à : https://schweizerbrot.ch/app/uploads/2016/07/br_vkzb_mittelstufe_fr.pdf (consulté le 23.05.2020)

- Istone L. (2015). Reprint of « Unruly grasses : Affective attunements in the ecological restoration of urban native grasslands in Australia ». *Emotion, Space and Society* 14, 57-64. doi : <http://dx.doi.org/10.1016/j.emospa.2014.10.001>
- Kaplan S. L. (2012). La tyrannie des céréales, ou petite esquisse d'une très brève histoire de la régulation dans la filière blé-farine-pain, circa 1750-1960. Dans : Alain Chatriot et al., Organiser les marchés agricoles. Recherches, 27-50. DOI 10.3917/arco.chatr.2012.01.0027
- Kirksey S.E., Helmreich S. (2010). The Emergence of Multispecies Ethnography. *Cultural Anthropology*, 25(4), 545–576. doi : 10.1111/j.1548-1360.2010.01069.x
- Kirksey E., Schuetze C., Helmreich S. (2014). Introduction. Tactics of multispecies ethnography. Dans E. Kirksey (éd.), *Multispecies salon* (pp. 1-24). Durham : Duke University Press.
- Kissing Kucek L., Veenstra L.D., Amnuaycheewa P., Sorrells M.E. (2015). A Grounded Guide to Gluten: How Modern Genotypes and Processing Impact Wheat Sensitivity. *Comprehensive Review in Food Sciences and Food Safety*, 14(3), 285-302. Repéré à : <https://doi.org/10.1111/1541-4337.12129>
- Kissing Kucek L., Dyck E., Russel J., Clark L., Hamelman J., Burns-Leader S., ..., Dawson J.C. (2017). Evaluation of wheat and emmer varieties for artisanal baking, pasta making, and sensory quality. *Journal of Cereal Science*, 74, 19-27. doi : <https://doi.org/10.1016/j.jcs.2016.12.010>
- Kohn E. (2017). *Comment pensent les forêts. Vers une anthropologie au-delà de l'humain*. Bruxelles : Zones Sensibles.
- Kroll J.-C., Barjolle D., Jouen M. (2010). Politiques agricoles et de développement rural. Comparaisons entre la Suisse et la France. *Économie rurale*, (315), 9-24. Repéré à : <http://journals.openedition.org/economierurale/2535>
- Kumar J., Kumar M., Pandey R., Chauhan N.S. (2017). Physiopathology and Management of Gluten Induced Celiac Disease. *Journal of Food Science* 82(2), 270-277. doi : 10.1111/1750-3841.13612
- Lahiani M. (2013, 30 septembre). Bernard Ronot - culture et don de 200 variétés de blés anciens. *Onpassealacte !* Repéré à : https://www.youtube.com/watch?v=CVc-2-c_AgE (consulté le 30.03.2020).
- Laplante J. (2017). Devenir humain-plante aux abords volcaniques de l'océan indien. *Cahiers d'anthropologie sociale*, (14), 153-170. Repéré à : <https://www.cairn.info/revue-cahiers-d-anthropologie-sociale-2017-1-page-153.htm>
- Latour B. (1988). *The Pasteurization of France*. Alan Sheridan and John Law. Cambridge : Harvard University Press.
- Latour B. (1991). *Nous n'avons jamais été modernes. Essai d'anthropologie symétrique*. Paris : La Découverte.

- Latour B. (1998). To modernise or ecologise? That is the question. Dans B. Braun & N. Castree (éds.), *Remaking reality : Nature at the millennium* (pp. 221–242). London : Routledge.
- Latour B. (2000) Factures/fractures : de la notion de réseau à celle d’attachement. Dans A. Micoud & M. Peroni (éds.). *Ce qui nous relie* (pp. 189-207). La Tour d’Aigues : Éditions de L’Aube.
- Latour B. (2004). How to Talk About the Body? The Normative Dimension of Science Studies. *Body and Society*, 10(2-3), 205–29. doi: <http://dx.doi.org/10.1177/1357034X04042943>.
- Lemonnier, P. (2010). L’Étude des systèmes techniques. *Techniques & Culture*, (54-55), 46-67. Repéré à : <https://journals.openedition.org/tc/5043>
- Lieutaghi, P. (1991). *La Plante compagne*. Genève : Conservatoire et Jardin botaniques de Genève.
- Logeril M., Salen P. (2014). Gluten and wheat intolerance today: are modern wheat strains involved? *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, 5(65), 577-581. doi : <https://doi.org/10.3109/09637486.2014.886185>
- Lorimer J. (2007). Nonhuman charisma. *Environment and Planning D : Society and Space*, 25, 911-932. doi : 10.1068/d71j
- Lorimer J. (2013). Les animaux mouvants dans les images en mouvement : le cas des éléphants. Dans J. Roux, F. Charvolin, A. Dumain (éds.), *Passions cognitives. L’objectivité à l’épreuve du sensible*, (pp.229-244). Paris : Éditions des archives contemporaines.
- Mauss, M. (1947). *Manuel d’ethnographie*. Paris : Payot.
- McGrail R., Davie-Kessler j., Guffin B. (2013). Affect, Embodiment, and Sense Perception. *Cultural Anthropology*. Repéré à : http://www.culanth.org/curated_collections/16-affect-embodiment-and-sense-perception
- Mendras H. (1984). *La fin des paysans*. Arles : Actes Sud.
- Mestiri F. (sans date). Grand format: 40 ans d’évolution de l’agriculture. *MaRTS*. Repéré à : <https://www.rts.ch/info/suisse/9826101-40-ans-d-evolution-de-l-agriculture-suisse.html#chap01> (consulté le 23.05.2020)
- Muir J., Varney J. E., Ajamian M., Gibson P.R. (2019). Gluten-free and low-FODMAP sourdoughs for patients with coeliac disease and irritable bowel syndrome : A clinical perspective. *International Journal of Food Microbiology*, 290, 237-246. doi : <https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2018.10.016>
- Murdoch J., Marsden T, Banks J. (2000). Quality, Nature, and Embeddedness: Some Theoretical Considerations in the Context of the Food Sector. *Economic Geography*, 76(2), 107-125. Repéré à : <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1111/j.1944-8287.2000.tb00136.x>

- Office fédéral de l'agriculture (OFAG), Station de recherche Agroscope Changins-Wädenswil (ACW), Station de recherche Agroscope Reckenholz-Tänikon (ART). (2008). *Variétés, semences et plants en Suisse*. Berne : OFCL.
- Office fédéral de l'agriculture (OFAG) (2019, 02 décembre). Pain et céréales. *Office fédéral de l'agriculture OFAG*. Repéré à : <https://www.blw.admin.ch/blw/fr/home/markt/marktbeobachtung/brot-und-getreide.html> (consulté le 10.02.2020)
- Office fédéral de l'agriculture (OFAG) (2019, 08 avril). Variétés végétales et semences. *Office fédéral de l'agriculture OFAG*. Repéré à : <https://www.blw.admin.ch/blw/fr/home/nachhaltige-produktion/pflanzliche-produktion/saat--und-pflanzgut.html> (consulté le 21.05.2020)
- Olivier de Sardan J.-P. (2012). *La rigueur du qualitatif*. Louvain-La-Neuve : Bruylant-Academia s.a.
- Paillé P., Mucchielli A. (2016). *L'analyse qualitative en sciences humaines et sociales*. Paris : Armand Colin.
- Pain Suisse. (2018, 11 avril). Centre collecteur. *Youtube*. Repéré à : https://www.youtube.com/watch?v=4MbrBSIOQJw&list=PLO11zh2_PBHVcn673xo3jRyQHwp_cPv (consulté le 23.05.2020)
- Peigney C. (2010). *Mycotoxines*. Dans J.-P. de Tonnac (éd.), *Dictionnaire universel du pain*, (p.748). Paris : Éditions Robert Laffont.
- Polanyi K. (1983 [1944]), *La grande transformation : aux origines politiques et économiques de notre temps*. Paris : Gallimard.
- ProSpecieRara (sans date). Qui sommes-nous ?. Fondation suisse pour la diversité patrimoniale et génétique liées aux végétaux et aux animaux. Repéré à : <https://www.prospecierara.ch/fr/qui-sommes-nous.html> (consulté le 03.06.2020)
- Pruvost G. (2010). Récit de vie. Dans P. Serge (éd.), *Les 100 mots de la sociologie*, (pp. 38-39). Paris : Presses universitaires de France.
- Radio Télévision Suisse (RTS). (2019, 24 juillet). Les boulangers mangent leur pain noir. *Radio Télévision Suisse*. Repéré à : <https://www.rts.ch/info/economie/10589999-les-boulangers-mangent-leur-pain-noir.html>
- Rémésy C., Leenhardt F., Fardet A. (2015). Donner un nouvel avenir au pain dans le cadre d'une alimentation durable et préventive. *Cahiers de nutrition et de diététique*, 50, 39-46. Repéré à : <http://dx.doi.org/10.1016/j.cnd.2014.07.005>
- Réseau Semences Paysannes. Qui sommes-nous ? *Réseau Semences Paysanne*. Repéré à : <https://www.semencespaysannes.org/> (consulté le 02.04.2020)
- Réseau Semences Paysannes (sans date). Voyage autour des blés paysans. (sans lieu, ni éditeur)

- Rivière P. (2014). *Méthodologie de la sélection décentralisée et participative : un exemple sur le blé tendre*. Doctorat de génétique. Orsay, Université de Paris XI.
- Rossi A. (sans date). Taux d'auto-provisionnement. *Rapport agricole 2019*. Repéré à : <https://www.agrarbericht.ch/fr/marche/developpement-du-marche/taux-dauto-provisionnement>
- Roussel P. (2010). Valeur boulangère. Dans J.-P. de Tonnac (éd.), *Dictionnaire universel du pain*, (p.1051). Paris : Éditions Robert Laffont.
- Roussel P. (2010). Force boulangère. Dans J.-P. de Tonnac (éd.), *Dictionnaire universel du pain*, (p.425). Paris : Éditions Robert Laffont.
- Rousset M. (2010). Épi. Dans J.-P. de Tonnac (éd.), *Dictionnaire universel du pain*, (pp.346-347). Paris : Éditions Robert Laffont.
- Sacchi G., Belletti G., Biancalani M., Lombardi G.V., Sefani G. (2019). The valorisation of wheat production through locally-based bread chains : Experiences from Tuscany. *Journal of Rural Studies*, 71, 23-35. doi : <https://doi.org/10.1016/j.jrurstud.2019.09.006>
- Salvo L. (2010). Hagberg (appareil). Dans J.-P. de Tonnac (éd.), *Dictionnaire universel du pain*, (p.529). Paris : Éditions Robert Laffont.
- Servigne P., Stevens R. (2015). *Comment tout peut s'effondrer*. Paris : Éditions du Seuil.
- Simonato B., Curioni A., Pasini G. (2015). Digestibility of pasta made with three wheat types : A preliminary study. *Food Chemistry*, 174, 219-225. doi : <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2014.11.023>
- Schilperoord P. (2013). *Plantes cultivées en Suisse. Le blé*. Alvaneu : © Verein für alpine Kulturpflanzen.
- Shewry P.R. (2018). Do ancient types of wheat have health benefits compared with modern bread wheat? *Journal of Cereal Science*, 79, 469-476. doi : <https://doi.org/10.1016/j.jcs.2017.11.010>
- Sotherton N. W., Van Emden H. F. (1982). Laboratory assessments of resistance to the aphids *Sitobion avenae* and *Metopolophium dirhodum* in three *Triticum* species and two modern wheat cultivars. *Annals of Applied Biology*, 101(1), 99-107. doi : <https://doi.org/10.1111/j.1744-7348.1982.tb00805.x>
- Sparkes D.L. (2010, online 2013). Are 'ancient wheat species' more adapted to hostile environments than modern bread wheat? *South African Journal of Plant and Soil*, 27(4), 331-333. doi : <https://doi.org/10.1080/02571862.2010.10640003>
- Stegassy R., Bolognini J.-P. (2018). *Blés de pays et autres céréales à paille*. Paris : Les Éditions Ulmer.
- Stewart K. (2007). *Ordinary Affects*. Durham : Duke University Press.

- Thöni T. (2016, 23 septembre). Le monde de la boulangerie en plein bouleversement. *Tribune de Genève*. Genève, Suisse. Repéré à : <https://www.tdg.ch/economie/monde-meunerie-plein-bouleversement/story/16385772>
- Tordjman H. (2008). La construction d'une marchandise : le cas des semences. *Annales. Histoire, Sciences Sociales*, 6(63), 1341-1368. Repéré à : <https://www.cairn.info/revue-Annales-2008-6-page-1341.htm>
- Tsing A. L. (2017). *Le champignon de la fin du monde. Sur la possibilité de vivre dans les ruines du capitalisme*. Paris : Éditions La Découverte.
- Université de Lausanne (UNIL), Association ResSources, Bio Vaud (2017, décembre). Mise en circulation des semences en Suisse. Quelques éléments ppour comprendre la législation en vigueur [brochure]. *Konzept.ch*
- Valente J., Gerin F., Le Gouis J., Loccoz Y. M., Prigent-Combaret C. (2019). Ancient wheat varieties have a higher ability to interact with plant growth promoting rhizobacteria. *Plant, Cell & Environment*. 43(1), 246-260. doi : <https://doi.org/10.1111/pce.13652>
- Valli V., Taccari A., Di Nunzio M., Danesi F., Bordon A. (2018). Health benefits of ancient grains. Comparison among bread made with ancient, heritage and modern grain flours in human cultured cells. *Food Research International*, (107), 206-215. doi : <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2018.02.032>
- Van der Ploeg J. D. (2008). *The New Peasantries. Struggles for autonomy and sustainability in an era of empire and globalization*. Londres : Earthscan.
- Van Dinh T. T. (2010). Le Traité international sur les ressources phylogénétiques pour l'alimentation et l'agriculture : instrument innovant pour la gestion de l'agrophytodiversité (thèse de doctorat). Université de Limoges, Faculté de droit et des sciences économiques, France. Repéré à : <http://aurore.unilim.fr/theses/nxfile/default/d26605e7-38ab-4945-98d6-bf9c1411526e/blobholder:0/2010LIMO1001.pdf>
- Van Dooren T., Kirksey E., Münster U. (2016). Multispecies Studies. Cultivating Arts of Attentiveness. *Environmental Humanities*, 8(1), 1-23. doi : 10.1215/22011919-3527695
- Volta U., Caio G., Karunarathne T.B., Alaedini A., De Gorgio R. (2016). Non-coeliac gluten/wheat sensitivity: advances in knowledge and relevant questions. *Expert Review of Gastroenterology & Hepatology*, 1(11), 9-18. doi : <https://doi.org/10.1080/17474124.2017.1260003>
- Voynnet Fourboul C. (2012). Ce que « analyse de données qualitatives » veut dire. *Revue internationale de psychosociologie*, XVIII (44), 71-88. Repéré à : <https://www.cairn.info/revue-internationale-de-psychosociologie-2012-44-page-71.htm>
- Weyer N. (2015, 28 août). Un autre pain est possible. *Radio Télévision Suisse*. Repéré à : <https://pages.rts.ch/emissions/passe-moi-les-jumelles/6902437-un-autre-pain-est-possible---swiss-cow-boys.html>
- Ziegler J.U., Steiner D., Longin C.F.H., Würschum T., Schweiggert R.M, Carle R. (2016). Wheat and the irritable bowel syndrome – FODMAP levels of modern and ancient species

and their retention during bread making. *Journal of Functional Foods*, (25), 257-266. doi : <https://doi.org/10.1016/j.jff.2016.05.019>

ANNEXES

ANNEXE 1 : CANEVAS D'ENTRETIENS

Présentation générale

Je suis étudiante à l'Université de Lausanne. C'est dans le cadre de mon mémoire de master de master, qui clôt 5 années d'études que je viens vous voir.

(Si besoin 2 mots sur ma formation, sur la FGSE et sur l'IGD).

Il est donc encadré par l'UNIL (pas hésiter à contacter Valérie au besoin), mais j'ai la chance de pouvoir travailler en partenariat avec le FIBL et AGRIDEA qui me sont d'une grande aide dans mes démarches. (CerQual + *Graines et Pains*)

Comment ça va se passer ? Prendre vrm le moment comme une simple discussion/échange. J'ai quatre questions assez générales à vous poser et si vous avez besoin, j'ai des questions plus précises. Mais le but c'est vraiment de vous laisser raconter, de vous écouter, de vous poser quelques petites questions de précisions (...). ça prendra entre 45mn – 1h. Ce n'est que mon quatrième entretien, il ne faut pas hésiter à me poser des questions si ce n'est pas clair ou si une question ne vous semble pas super adaptée.

Je ne suis pas là pour porter un jugement de valeur ou porter un regard critique sur vos démarches. Ce n'est vraiment pas le but, je suis ici pour écouter, apprendre et comprendre un peu mieux ce qui se passe en Suisse romande avec les cultures et la transformation des céréales anciennes. Tout restera dans l'anonymat également.

Pourquoi ? Dans quel but ? Comprendre l'articulation, la forme que prend la production/transformation des céréales anciennes en Suisse romande. Les dynamiques en place. Éventuellement le réseau. Et comment il se met en place ?

De manière plus individuelle/personnelle, j'essaie de comprendre **pourquoi vous avez choisi de travailler avec ces céréales + Qu'est-ce qui a changé depuis que vous travaillez avec ce type de céréales/blés ?**. Quel cheminement personnel/ce qui vous a poussé ou donné envie de le faire. + Votre quotidien et vos perceptions, avis, pratiques.

Bcp d'écrits se sont fait en France, à présent, j'aimerais voir ce qui se fait en Suisse, près de chez moi.

Qu'est-ce qui m'a donné envie ? → Biodiversité, semences, les aspects/dimensions positives. J'avais envie d'amener un travail qui se plonge et qui tente de montrer/ de raconter / d'étudier et d'analyser qqch de « positif ».

→ Demander l'accord pour l'enregistrement.

Questions ouvertes pour les paysans

1° Pouvez-vous vous présenter ? Me raconter votre histoire de vie ? Votre parcours 'professionnel' ?

(Qu'est-ce qui vous a mené ici, à travailler sur cette exploitation ?)

→ *pourquoi avoir choisi de faire agriculteur ? D'autres métiers avant ?*

→ *Où ?/Comment ?/avec qui ?/ il s'est formé ?*

2° Pouvez-vous, à présent, me raconter l'histoire de votre/cette exploitation (ferme) ?

(Son fonctionnement général, les types de culture, l'élevage, les membres qui y habitent et y travaillent, les revenus, etc.)

→ *Changements récents ? Lesquels et pourquoi ?*

→ *En bio ?*

→ *Quinoa*

→ *Une céréale qu'il préfère travailler ? Pourquoi ?*

→ *kg de farine/semaine ou année ?*

3° Pouvez-vous m'expliquer/raconter ce qui vous a donné envie de cultiver/transformer des céréales anciennes ? Et pourquoi vous avez choisi de le faire ?

(Si pas encore abordé)

→ *d'où viennent les semences ?*

→ *Où va-t-il pour transformer ces grains ?*

→ *parler de la carie*

→ *Comment il fixe le prix ? qu'est-ce qu'il prend en compte comme coûts ?*

→ *Décloisonnement ancien/moderne ?*

4° Selon vous, c'est quoi un blé « de qualité » ? Est-ce qu'il doit en avoir plusieurs ? Est-ce les mêmes pour des variétés anciennes de blé ? Qu'est-ce qui fait la/les qualités des blés anciens ? Pourquoi ?

5° Qu'est-ce qui est le plus important, selon vous, pour réussir à faire du bon pain ? Qu'est-ce qui vous permet de faire un bon pain ? C'est QUOI ?

Pareil, c'est quoi un pain « de qualité » ? Est-ce qu'il doit en avoir plusieurs ? Lesquelles ? Et qu'est-ce qui est important dans un bon pain/un pain de qualité ?

Questions ouvertes pour les boulangers

1° Pouvez-vous vous présenter ? Me raconter votre parcours (notamment professionnel) ?

→ c'est une question plutôt orientée sur des événements passés, ce qui a fait de vous qui vous êtes aujourd'hui. Parcours professionnel, rencontres, événements marquants, ouvrages, prises de conscience, etc.

(Qu'est-ce qui vous a mené ici ? Qu'est-ce qui vous a donné envie de faire ce métier ? Est-ce les mêmes raisons aujourd'hui ? Où êtes-vous aller vous former ? Avec qui ?)

2° Pouvez-vous m'expliquer/raconter en détails ce qui vous a donné envie de travailler avec des céréales « anciennes », un peu particulières ? Et pourquoi vous avez choisi de le faire ?

(Où êtes-vous aller vous former ? Avec qui ?)

3° Pouvez-vous, à présent, me raconter votre quotidien ? Et en détails le fonctionnement de votre boulangerie ?

(Quelles sont les différentes étapes pour faire du pain ? Avec qui travaillez-vous ? Etc.)

→ Est-ce qu'on peut parler de techniques à « l'ancienne » ? Pourquoi ? Et qu'est-ce qui est ancien ? Différence avec « artisanal » ?

4° Selon vous, c'est quoi un blé « de qualité » ? Est-ce qu'il doit en avoir plusieurs ? Est-ce les mêmes pour des variétés anciennes de blé ?

5° Pareil, c'est quoi une farine et un pain « de qualité » ? Comment peut-on l'observer et le sentir ?

Et qu'est-ce qui est important dans un bon pain/un pain de qualité ? Est-ce la mm chose que pour réussir à faire du bon pain ?

Fin des discussions

- D'après eux, est-ce qu'il y aurait une question centrale que je devrais aborder. Dans le sens, est-ce que je suis passé à côté de qqch d'essentiel selon eux ? S'ils/elles pensent à une thématique particulière qui mériterait qu'on fasse davantage de recherches dessus ?

- Compte tenu de vos expériences, est-ce qu'il y a un **événement** auquel je devrais assister pour mieux comprendre la situation en Suisse romande ?

OU Est-ce qu'il y a des **personnes-ressources** que je devrais contacter et aller voir ?

Qqun qui vous vient en tête que je pourrai contacter pour continuer mes recherches ?

Soit qqun qui partage une opinion différente de la leur, différent d'eux ou une référence dans le domaine. Ou pour tout autre chose, mais qu'ils me conseillent d'aller voir.

- Est-ce que vous avez un message particulier, bien à vous, que vous voudriez transmettre ? (vous concernant ou concernant vos pains, votre travail ?) → **Est-ce qu'il y a qqch de particulier que je dois retenir ?**

- Est-ce que, ce qu'ils vivent avec les céréales/blés anciens, ils ont l'impression que c'est une expérience plus communément partagée en Suisse romande ? Ou pas vrm, c'est plutôt qqch de très personnelle ?

- Expliquer ce que je vais faire des infos. + Demander s'il/elle souhaite avoir un retour et suivre mon travail ? Si oui sous quelle forme ? (*Lire les parties qui les concernent ? Leur faire plutôt un retour oral un peu informel où ils sont plusieurs, etc.*)

- Prendre quelques photos ?

- **Demander si je peux les recontacter si j'ai besoin de précisions, d'infos supplémentaires, etc.**

ANNEXE 2 : LISTE DES OBJECTIFS

POUR LES PAYSANS

Objectifs principaux

- x Creuser les moments **charnières dans la vie des paysans.**
- x **Comment/Pourquoi ils ont choisi de vouloir travailler avec des céréales anciennes**
- x **Leurs rapports et sensibilités aux non-humains vivants.**
- x **Leurs définitions de la qualité(s).**
- x **Prêter une grande attention au contexte.**

Objectifs de précision

- x Bien insister sur la description de l'exploitation.
- x **Observer des éléments de contexte dans la description de son parcours de vie.**
S'il y a déjà des éléments qui « annoncent »/ tendent vers la culture de blés/céréales anciennes
 - Dans le sens : Est-ce que cette personne vivant déjà un peu dans « l'altérité », du genre néoruraux en quête de sens qui opèrent un retour à la terre par la culture de céréales anciennes. OU si c'est un paysan plus **conventionnel**, issu plutôt d'un milieu conservateur qui s'est mis à cultiver des blés anciens (pour pleins de raisons différentes).
 - Est-ce que la personne qui plante des blés anciens est déjà baigné dans un mode de vie « Alternatif » ou est-ce un paysans traditionnel/conventionnel qui fait du blés anciens ?
- x Saisir les **raisons/les motivations** qui ont poussées les praticiens à vouloir cultiver des céréales anciennes ? (rencontres, visites, livres, films, diversification des cultures, autonomie, résiliences, intérêts économiques, etc.)
 - Qu'est-ce qui est recherché par les paysans dans ces démarches ? (sens, cohérence, autonomie, valeur, diversification culture, résilience, accomplissement personnel, revendication, lutte, attraits économiques, etc.)

- x Aborder les **relations** qui leurs font du bien, plutôt **positives**. ET celles davantage **négatives** → Maladie de la carie ? Comment est-ce qu'ils/elles gèrent le risque ? Est-ce qu'ils en ont peur ? Est-ce une expérience déjà vécue ?
- x Quand il/elle parle des blés, et des étapes de transformation, noter avec qui il/elle a des contacts, s'il y a un semblant de **réseau**, s'il y a en a plusieurs ? A qui il/elle vend ? d'où viennent ses semences ?
→ étudier les **dynamiques** à l'œuvre dans la **filière**.
- x Comprendre **les buts, les objectifs, vers quoi** ils veulent aller avec cultures de céréales anciennes (s'il y en a).
- x Est-ce que je constate de **nouveaux savoirs, pratiques, discours** depuis qu'ils/elles travaillent avec des blés/céréales anciennes ou pas vraiment ?
- x Issu **d'une rupture** ? (genre prise de conscience avec changement radical du mode de vie ?) OU plutôt qqch qui s'insère dans le temps long ? (idée qu'il avait depuis longtemps et qu'il a gentiment mis tout en place pour pouvoir le faire ?) → **Processus** ?
- x Est-ce que ce projet de culture de céréales/blés anciens représente **un projet en soi** ? Est-ce c'est ça qui anime la ferme ? OU est-ce que ça **s'insère dans qqch de plus grand**, est-ce que ça fait partie d'un fonctionnement plus large qui se reflètent au niveau de la ferme ou dans la vie de l'interviewé ?
(du genre aident à la reconversion en bio, ou permet une plus grande autonomie sur la ferme, etc.)
+ **Quelle place** prend la production de blés anciens dans la vie des paysans ? (plus un projet de vie ou juste un petit essai dans le coin d'une parcelle pour tester ?)
→ Est-ce que ceux qui plantent des blés anciens sont tous paysans ?
- x Dans quel mesure c'est un choix qui s'inscrit dans **la durée** ? (où c'est juste un essai pour se marrer ?) Qui passe par l'expérimentation, est-ce que ça rejoint un projet « de vie » plutôt global ? Ou slm test à un moment donné ? **Durabilité** du projet ?

x Tenter de comprendre **pourquoi**, d'après l'interviewé, ce genre de culture suscite de **l'intérêt** ? Et voir si c'est une **redécouverte**, si ces pratiques ont toujours été présentes, qu'il n'y a pas vrm de renouveau

x Quelles sont leurs définitions/visions de **la qualité** ? Doit-elle être redéfinie ?

=> Est-ce que c'est au contact des blés/céréales anciennes que les agriculteurs ont adoptées d'autres pratiques, savoirs, discours, visions du monde ? OU (sens inverse) c'est déjà parce qu'ils/elles avaient un bagage assez particulier, une vision du monde bien précise (« alternative ») qui ont commencé à travailler avec des blés anciens ?

POUR LES BOULANGERS

Objectifs principaux

- x Creuser les moments **charnières dans la vie des boulangers.**
- x **Comment/Pourquoi** il a choisi de travailler avec des céréales « anciennes ».
- x **Leurs rapports et sensibilités aux non-humains vivants.**
- x **Leurs définitions de la qualité(s).**
- x **Attention, contexte.**

Objectifs de précision

- mettre davantage l'accent sur la **formation** et la notion de **qualité** chez les boulangers.
 - x **Altérité / Conventionnel**
 - x **Description de ses activités. Qu'est-ce qui fait sens dans le métier et les pratiques ?**
(*Est-il boulanger de formation ? Association ?*)
 - x **Compréhension du fonctionnement de la boulangerie et du cadre de vie**
(contexte familial également).
 - x **Raisons / Motivations** à travailler avec les céréales anciennes. (rencontres, visites, films, livres, etc.)
- Qu'est-ce qui est recherché dans ces démarches ? (sens, cohérence, autonomie, résilience, lutte, accomplissement personnel, attraits économiques, etc.)
 - x **Nouveaux savoirs, pratiques, discours ?**
→ Description fine des changements.
 - x **Projet en soi ou fait partie de qqch de plus grand ?**
 - x **Buts / Objectifs du projet.**
 - x **Cloisonnement / décroisonnement des céréales/ blés anciens ?**
 - x **Durabilité du projet.**

- x Quelles sont leurs définitions/visions de **la qualité** ? Doit-elle être redéfinie ?
- x Tenter de comprendre **pourquoi**, d'après l'interviewé, ce genre de pain suscite de **l'intérêt** ? Et voir si c'est une **redécouverte**, si ces pratiques ont toujours été présentes, qu'il n'y a pas vrm de renouveau.

=> Est-ce que c'est au contact des blés/céréales anciennes que les agriculteurs ont adoptées d'autres pratiques, savoirs, discours, visions du monde ? OU (sens inverse) c'est déjà parce qu'ils/elles avaient un bagage assez particulier, une vision du monde bien précise (« alternative ») qui ont commencé à travailler avec des blés anciens ?

ANNEXE 3 : TABLEAU DES DONNÉES BIOGRAPHIQUES DES PERSONNES RENCONTRÉES EN ENTRETIEN

Prénom Nom	Date de l'entretien	Détails sur le lieu et informations biographiques
Stéphane Deytard	04.11.2019	Paysan-meunier à Suchy(VD). Nous avons d'abord fait une visite de la ferme et du moulin, puis l'entretien s'est déroulé dans la cuisine familiale.
Marc Haller	05.11.2019	Artisan boulanger à l'Abergement(VD). L'entretien s'est déroulé à la cuisine.
Grégory Wyss	08.11.2019	Artisan chocolatier à Yverdon(VD) et associé à Séverin Gerber, artisan boulanger. L'entretien s'est déroulé dans le bureau de la boulangerie-pâtisserie GerberWyss.
Fabien Thubert	11.11.2019	Paysan-boulangier à Pomy(VD). L'entretien s'est déroulé dans la cuisine familiale.
Bertrand Comtesse	12.11.2019	Paysan à Engollon(NE) L'entretien s'est déroulé dans son atelier de vanneries.
Cédric Chezeaux	13.11.2019	Paysan-meunier à Jurens(VD) L'entretien s'est déroulé dans les bureaux du FIBL
Yann André	15.11.2019	Artisan boulanger à Gorgier(NE) L'entretien s'est déroulé dans le local où il fait le pain. En présence du four à bois.
Stéphane Challandes	18.11.2019	Paysan à Fontainemelon(NE) L'entretien s'est déroulé dans la cuisine familiale.
Raphaël Schüpbach	19.11.2019	Artisan boulanger à Gland(VD) L'entretien s'est déroulé dans le laboratoire de boulangerie.
Gérald Tock	20.11.2019	Meunier aux Hauts-Geneveys(VD) L'entretien s'est déroulé dans les locaux du grand moulin (enregistrement impossible à cause du bruit).
Cécile Brabant	26.11.2019	Sélectionneuse à Agroscope Changins(VD) L'entretien était collectif et s'est déroulé dans le bureau de Cécile Brabant.
Dario Fossati	26.11.2019	Sélectionneur à Agroscope Changins(VD)
Fabio Mascher	26.11.2019	Sélectionneur à Agroscope Changins(VD)
Olivier Hofmann	27.11.2019	Boulangier-meunier à Reconwilliers(BE) L'entretien était collectif (avec Elie) et s'est dérouler dans le <i>Tea room</i> d'Olivier.
Elie Grosjean	27.11.2019	Paysan à Saules(BE)
Didier Nicolet	29.11.2019	Artisan boulanger à Croy(VD). L'entretien s'est déroulé au four banal de Croy.
Olivier Mayor	03.12.2019	Paysan à Villarzel(VD) L'entretien s'est déroulé dans la cuisine familiale.

ANNEXE 4 : PROGRAMME DE LA JOURNÉE À AGROSCOPE

Pratique et recherche réunies autour de la qualité boulangère et de la prévention des maladies Praxis und Forschung, gemeinsam für die Backqualität und den Pflanzenschutz

Horaire	Jeudi, 28 juin 2019	
Des 09:30	Accueil, café	
10:00	Bienvenue	Etienne Buchet, Agroscope
	Séminaire « Ressources génétiques et pain »	Beate Schiesscher
10:05	Introduction	Beate Schiesscher, Agroscope
10:10	Projet PAN : création d'une population de blé à très bon goût et riche en fibres : nouveaux résultats	Cécile Brabant, Agroscope et Valérie Vincent, Groupe mulinares SA
10:25	Dégustation de pain	
11:00	Témoignage d'un agriculteur : production d'anciennes variétés et vente directe de la farine	Olivier Mayor, Villarzel VD
11:15	Projet CerQual : état des lieux	Raphaël Charles, FiBL
11:30	Visite au champ : collection de la banque de génie	Beate Schiesscher, Agroscope
12:30	Pause midi	Restaurant de Champins
	Séminaire « Projet RustWatch et maladies du blé »	Fabio Mascher
13:40	Introduction	Fabio Mascher, Agroscope
13:45	Présentation du projet RustWatch	Jessica Joaquim, Agroscope
14:00	Visite des tests différentiels en serre	Jessica Joaquim et Fabio Mascher, Agroscope
14:30	Visite au champ : tests de résistance	Fabio Mascher, Agroscope
15:00	Visite au champ : collection des blés de printemps	Beate Schiesscher, Agroscope
15:30	Visite au champ : essai CerQual	Marie Fesselet et Fabio Mascher, Agroscope
15:45	Discussion « Expériences on-farm pour générer la qualité et les maladies »	Beate Schiesscher et Fabio Mascher, Agroscope
16:00	Après de clôture	

Organisation & Modération

Marie Fesselet, Amélioration de plantes et ressources génétiques, Agroscope
Beate Schiesscher, Amélioration de plantes et ressources génétiques, Agroscope
Fabio Mascher, Amélioration de plantes et ressources génétiques, Agroscope

Thème de la journée / Thema der Veranstaltung

La journée de cette année se déroule autour de l'engagement des producteurs et des transformateurs pour le développement de solutions tant au niveau de la stabilisation de la qualité boulangère qu'à celui de la prévention des maladies des plantes. Nous allons rencontrer des paysans et des boulangers adeptes des circuits de commercialisation courts. En salle et au champ, nous allons voir et discuter des trésors abrités par la banque de gènes d'Agroscope, de la sélection et de l'engagement d'Agroscope dans des projets nationaux et internationaux afin de trouver des solutions pour la pratique.

Le jeudi 20 juin, nous invitons cordialement toutes les personnes intéressées, agriculteurs, vulgarisateurs, chercheurs, professionnels du secteur céréales et consommateurs à suivre des conférences et à visiter les essais en plein champ. Les visites concernent en particulier les projets PAN (Plan d'action national pour la conservation et l'utilisation des ressources phylogénétiques) et CerQual (Céréales de Qualité, activité conjointe FiBL, Agridea et Agroscope). Plusieurs présentations traiteront du projet RustWatch, un réseau financé par la Commission Européenne visant à prévenir et lutter contre les rouilles du blé.

Dieses Jahr befasst sich unsere Veranstaltung mit Produzenten und Verarbeitern die sich für Lösungen für eine stabile Backqualität und zur Vorbeugung von Krankheiten engagieren. Wir treffen Bauern und Bäcker die sich für kurze Wege einsetzen. Im Konferenzsaal und auf dem Feld werden wir die Schätze aus der Genbank von Agroscope sehen und uns über Lösungsansätze durch die Pflanzenzüchtung und in nationalen und internationalen Projekten informieren.

Am Donnerstag dem 20 Juni, laden wir alle interessierten Personen, Landwirte, Berater, Wissenschaftler, Fachleute aus dem Getreidesektor und Konsumenten zu unserer Tagung und Versuchsbesichtigung einladen. Die Besichtigungen betreffen vor allem die NAP Projekte die Genbank und das CerQual Projekt (eine Zusammenarbeit zwischen FiBL, Agridea und Agroscope). Mehrere Vorträge betreffen das RustWatch Projekt. Dieses Projekt entwickelt Vorbeugungs- und Bekämpfungsmaßnahmen gegen die Getreideroste.

Inscription / Anmeldung

Délai d'inscription / Anmeldefrist : 15 juin 2019 / 15. Juni 2019

Marie Fesselet : +41 (0)58 469 28 76 ou marie.fesselet@agroscope.admin.ch
Merci aux personnes souhaitant profiter de la navette depuis la gare de Nyon de l'indiquer lors de l'inscription.

Am Bahnhof Nyon steht ein Shuttlebus zur Verfügung. Bitte bei der Anmeldung reservieren.

Prix/Preis

Gratuit, prévoir CHF 16.- pour le repas à la cantine
Flurbefahrung: kostenlos; Mittagessen in der Kantine: 16 CHF

Langue/Sprache

Les présentations sont soit en français, soit en allemand avec un support dans l'autre langue
Die Vorträge werden entweder auf Französisch oder auf Deutsch gehalten.
Unterlagen in der jeweils anderen Sprache werden zur Verfügung gestellt.

ANNEXE 5 : LA POLITIQUE AGRICOLE SUISSE

Jusque dans les années 1990, comme la plupart des pays de l'Union européenne, la Suisse optait plutôt pour une approche protectionniste et régulait le marché agricole national. Seulement, l'année 1996 marqua un tournant dans la politique agricole suisse par une votation populaire qui induisit un changement dans la constitution fédérale et, par conséquent, dans la fonction de l'agriculture pour le peuple suisse. « *L'article 104 a fixé un cadre pour une agriculture durable et orientée vers le marché, qui contribue par sa production à l'entretien du paysage rural et à l'occupation décentralisée du territoire (...).* » (Barjolle, 2018 : 253). Lors de cette étape de libéralisation des marchés, l'État retira progressivement son soutien financier aux productions agricoles (Forney et Droz, 2004) et réorienta ses investissements pour soutenir directement les activités des producteur·rice·s. Ces subventions, nommées « paiements directs » avaient (et ont toujours) pour but d'aider les agriculteurs·trices suisses face à l'effondrement des prix d'achat suite à l'ouverture des marchés vers les productions européennes.

« D'un soutien massif aux prix des produits, censé garantir un approvisionnement autonome du pays, on passe à un marché relativement libéralisé compensé par un système renforcé de paiements directs rétribuant des prestations non productrices de revenus, effectuées par l'agriculture et profitant à la communauté. » (Forney et Droz, 2004).

Face à ce changement radical, les paiements directs sont devenus centraux pour la survie de l'agriculture suisse (Forney 2016 ; Droz 2001) et ont induit un découplage entre la production et les revenus. Pour illustrer ceci, l'État dépense environ 3.5 milliards de francs suisses par année pour le secteur agricole. Cet argent étatique représente plus ou moins 70 % du revenu total par exploitation, soit 64 000 francs suisses par an et par exploitation (OFAG, 2015¹⁹⁹).

« L'agriculture suisse se trouve dans une situation paradoxale. Paradoxe de la représentation que les agriculteurs ont d'eux mêmes et paradoxe d'une analyse néolibérale de l'agriculture familiale. En premier lieu, si le paysan se « prend » pour un libre entrepreneur, il est objectivement un fonctionnaire à temps partiel. (...) En second lieu, l'analyse économique néo libérale appliquée à l'agriculture suisse revient à souhaiter sa disparition. En effet, l'agriculture familiale helvétique ne sera jamais compétitive et l'ouverture des marchés ou l'intégration au sein de l'Europe risque fort de conduire à la faillite de très nombreuses exploitations, alors que certaines survivront en produisant des aliments de qualité dans des niches provisoirement préservées et surtout en adhérant au rôle écologique qui transforme progressivement l'agriculture en service public. » (Droz, 2001 : 14)

199 Année de référence : 2014. dans OFAG (2015 : 262).

Les paiements directs ont eu pour avantage d'« écologiser » de manière relativement efficace les pratiques agricoles helvétiques. Car, pour en bénéficier, les paysan·ne·s ont dû répondre à des conditions strictes de préservation de la biodiversité et respecter les bases de la production intégrée (diminution des intrants et respect du sol) (Barjolle, 2018).

Illustration: Kroll J.-C., Barjolle D., Jouen M. (2010). Politiques agricoles et de développement rural. Comparaisons entre la Suisse et la France. *Économie rurale*, (315), 9-24. Repéré à : <http://journals.openedition.org/economierurale/2535>)

Tableau 1. Suisse : Les étapes de la réforme de la politique agricole

	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011																					
1^{re} étape	<ul style="list-style-type: none"> • Introduction des paiements directs non liés à la production • Baisse du prix des produits • Incitation à fournir des prestations écologiques particulières • Remodelage du système de protection à la frontière 																																							
2^e étape	<ul style="list-style-type: none"> • Suppression de la garantie des prix et de la prise en charge des produits • Suppression des organisations parastatistiques • Conditionnement des paiements directs à des prestations écologiques 										<ul style="list-style-type: none"> • Décision de suppression par étapes du contingentement laitier • Mise aux enchères des contingents • Soutien au développement de projets • Accompagnement social 										<ul style="list-style-type: none"> • Suppression effective du contingent laitier • Forte réduction du soutien au marché • Ré-allocation des soutiens des marchés aux paiements directs • Suppression des subventions à l'exportation • Baisse des droits de douane sur les aliments pour animaux 																			
	« Découplage » du soutien et « plus d'écologie »										Déréglementation / « Plus de marché »										Déréglementation et amélioration de la compétitivité										Amélioration de la compétitivité et engagements OMC									

Source : élaboré sur la base du message du Conseil fédéral du 17 mai 2006 (PA 2011).

ANNEXE 6 : SÉLECTION, MULTIPLICATION ET COMMERCIALISATION DES SEMENCES CERTIFIÉES EN SUISSE

SÉLECTION DU BLÉ EN SUISSE ROMANDE

Les programmes de sélection pour le blé en Suisse s'articulent autour de 4 grands objectifs à Agroscope-Changins. Le premier objectif est la meilleure qualité boulangère possible qui s'obtient notamment au travers d'un taux de protéines et d'une teneur en gluten élevées. Cette qualité est évaluée à l'aide d'analyses physico-chimiques telles que : Zeleny, farinographe, extensographe et amylographe ou en examinant le volume du pain et l'absorption en eau de la farine (Brabant, Fossati, Schiercher, sans date). Le deuxième objectif principal est la résistance aux maladies, à la verse et à la germination. « *Cet objectif ne vise pas uniquement à diminuer les coûts de production, mais également à stabiliser les rendements et à réduire la charge pour l'environnement.* » (Fossati et Brabant, 2003 : 172). Il est évalué par des tests en champs. Le troisième objectif est le rendement économique (Fossati et Brabant, 2003 : 172). Et le quatrième objectif, qui est relativement récent dans l'histoire de la sélection, sont les qualités nutritionnelles présentes dans le pain²⁰⁰. Ces qualités sont essentiellement évaluées d'après la teneur en fibres solubles présentes dans la pâte (Brabant, Fossati, Schiercher, sans date).

LA MULTIPLICATION ET LA COMMERCIALISATION DES SEMENCES EN SUISSE

Agroscope travaille en partenariat avec l'Association suisse des sélectionneurs (ASS), une coopérative d'agriculteurs-producteurs de semences, et avec les syndicats appartenant à la Fédération suisse des producteurs de semences (swissem). Au sein de swissem, l'entreprise Delley semences et plantes SA (DSP SA), qui est une entreprise de sélection et de « *développement de la branche semencière suisse* » (DSP SA, 05.04.2020)²⁰¹, est co-obtentrice des variétés de blé et de triticales issues des programmes de sélection d'Agroscope-Changins. C'est-à-dire qu'elle s'occupe de mener certains tests variétaux, de maintenir le pouvoir de germination des variétés et de produire les semences de base (DSP SA, 09.04.2020). Parallèlement à cela, DSP SA se charge de l'inscription des variétés au Catalogue national, de définir la liste des variétés recommandées²⁰² avec *Swiss granum*²⁰³,

200 Propos de Dario Fossati lors d'un échange datant du 26.11.2019.

201 <https://www.dsp-delley.ch/fr/entreprise/portrait/> (05.04.2020)

202 « *Les listes recommandées permettent aux partenaires des interprofessions de choisir les variétés correspondant le mieux aux intérêts des différents échelons des filières : de la production à la transformation, jusqu'à l'utilisation.* » (OFAG, ACW et ART, 2008 : 34). Ces listes aiguillent les paysan·ne·s dans les choix des variétés qu'ils/elles vont planter chaque année.

203 « *Swiss granum est l'organisation de la branche suisse des céréales, des oléagineux et des protéagineux. Fondée en 1999, elle revêt la forme d'une association.* » (Swiss granum, 09.04.2020). Cette association regroupe 17 membres provenant de la filière des céréales panifiables, des céréales fourragères et des oléagineux. En d'autres termes « *les producteurs, les centres collecteurs, les commerçants, les meuniers,*

« ainsi que de la protection de la propriété intellectuelle par l'entremise de la protection des obtentions végétales. Cette dernière permet la perception des licences, lesquelles financent les prestations de DSP SA. » (DSP SA, 09.04.2020).

Comme déjà mentionné, l'entreprise DSP SA appartient à la Fédération suisse des producteurs de semences (*swisssem*). Cette organisation faîtière s'occupe de promouvoir la production de semences et de plants suisses et d'orienter la production de manière à répondre aux besoins du marché. Elle représente également les intérêts des organes multiplicateurs – près de 1700 producteur·rice·s – auprès des instances publiques et officielles. Parallèlement à cela, *swisssem* a un rôle de coordinateur entre les établissements multiplicateurs régionaux, le marché, et les sélectionneurs (Agroscope et DSP SA principalement). Enfin, la fédération est impliquée dans la mise en œuvre de la certification suisse des semences en étroite collaboration avec Agroscope et l'OFAG (*swisssem*, 23.05.2020).

« *Semence Z Suisse est la marque déposée de swisssem. Elle certifie que les semences et les plants ont été produits en Suisse par des membres de swisssem et qu'ils ont été officiellement certifiés. Il s'agit donc d'une certification de qualité et d'origine. Les semences et plants qui arborent ce logo répondent aux plus hautes exigences qualitatives. L'appellation "Suisse" indique que les semences ont été produites en Suisse et qu'elles n'ont pas fait de longs transports. Des semences certifiées importées ne peuvent donc pas porter l'appellation de semence Z suisse.* » (*swisssem*, 23.05.2020)

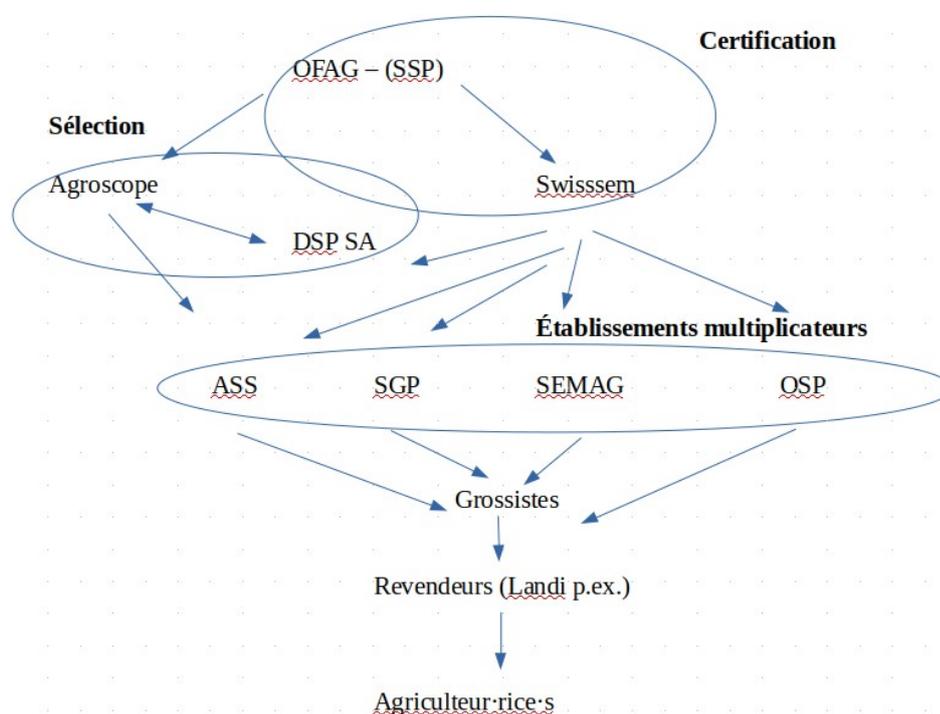
Au sein de *swisssem*, le *Groupe de Coordination semences Suisses* (GCS) réunit et représente les quatre plus grands établissements multiplicateurs (ASS, SGD, SEMAG, OSP²⁰⁴). Les établissements multiplicateurs (EM) sont agréés comme tels par leur engagement dans la production des semences selon les prescriptions du SSP (cf. chapitre « législation ») et les recommandations de *swisssem*. Ils ont un rôle fondamental dans le commerce des semences en Suisse, car ce sont les organes par lesquels transite l'ensemble du matériel végétal certifié et utilisé dans la production de céréales ; ils sont le « *pivot de tout le domaine de la multiplication* » (OFAG, ACW et ART, 2008 : 45). C'est par ces établissements que transite le matériel de multiplication nouvellement certifié et c'est également eux qui sont chargés des importations du matériel génétique international et qui possèdent les autorisations de multiplication des obtenteurs (à l'origine de l'innovation

les fabricants d'aliments fourragers, les fabricants d'huiles et de graisses alimentaires, les boulangers, les détaillants ainsi que les détenteurs d'animaux de rente » (Swiss granum, 09.04.2020). Elle a pour mission d'améliorer la transparence du marché, d'améliorer/de maintenir la qualité des productions et de défendre les intérêts de ses membres. <https://www.swissgranum.ch/fr/portraet> (09.04.2020). Cette organisation a été très active dans la structuration du marché suisse lors de la libéralisation des marchés au début des années 2000 (OFAG, ACW et ART, 2008).

204 Dans l'ordre : Société coopérative des sélectionneurs - Saatzucht Düringen - Saat und Pflanzgut AG - fenaco Winterthur

variétale protégée). Concernant les variétés issues des programmes de sélection d'Agroscope, c'est *DSP SA* qui délivre les autorisations de multiplications aux EM.

Après la phase de multiplication réalisée par des producteurs·rices (agriculteurs·rices) agréé·e·s par les EM, les semences sont acheminées à des centres collecteurs gérés par les EM. Au sein de ces centres collecteurs, les semences sont triées, conditionnées et un échantillon de chaque lot est envoyé pour être contrôlé par le SSP avant la commercialisation. Les semences sont ensuite vendues à des grossistes – comme les sociétés *fenaco (UFA-Samen)*, *Geiser agro.com AG*, *Otto Hauenstein Samen AG (OH Samen)*, *Eric Schweizer AG* et *Steffen-Ris Agqui* – qui approvisionnent des revendeurs comme *Landi*. Ces derniers vendent les semences aux agriculteurs·rices qui produiront les semences destinées cette fois-ci à l'alimentation (OFAG, ACW et ART, 2008) (dans le cas de ce travail, les graines qui seront ensuite transformées en farine pour faire du pain).



Schémas résumant les acteurs de la filière semencière suisse

En ce qui concerne la production de semences pour l'agriculture biologique, c'est l'entreprise *Getreidezüchtung Peter Kunz* qui est à la fois l'obteneur et le représentant des variétés (OFAG, ACW et ART, 2008). Autrement dit, elle sélectionne et les variétés pour ensuite pouvoir les commercialiser via une entreprise comme *Sativa Rheinau SA*²⁰⁵. « Nous collaborons avec Peter Kunz depuis de nombreuses années. Nous prenons en charge ses

205 <http://www.sativa-rheinau.ch/fr/selection-bio/programmes.html> (11.02.2020)

variétés sélectionnées et enregistrées, et les multiplions pour pouvoir les transmettre plus tard aux agriculteurs biologiques pour leurs cultures » explique Sativa sur son site internet (03.06.2020²⁰⁶).

En définitive, le secteur de la sélection, de la multiplication et de la production de semences en Suisse est un milieu très professionnalisé se résumant à un petit nombre d'experts qui choisissent une quantité restreinte de variétés de blé se retrouvant dans les champs des paysan·ne·s.

206 <http://www.sativa-rheinau.ch/fr/agriculture/partenaires.html>

ANNEXE 7 : LÉGISLATION SEMENCIÈRE SUISSE

Concernant la production de semences pour les grandes cultures de céréales, la législation semencière suisse se base pour l'essentiel sur la loi sur l'agriculture du 29 avril 1998, (LAgr, RS 910.1), ainsi que sur l'ordonnance du 7 décembre 1998 sur les semences²⁰⁷ (RS 916.151), l'ordonnance du DFE sur les semences et plants²⁰⁸ (RS 916.151.1) et l'ordonnance du 7 décembre 1998 sur le catalogue des variétés²⁰⁹ (RS 916.151.6).

La Suisse a également révisé son ordonnance sur les semences et les plants et permet(tait), depuis juillet 2010, aux agriculteur·rice·s suisses de mettre en circulation des « variétés de niche²¹⁰ » (Bartha et Meienberg, 2014, avril).

« Ils[les agriculteur·rice·s] peuvent ainsi proposer toute une palette de variétés de légumes qui n'auraient jamais pu être commercialisées avant la révision de l'ordonnance. Le secteur amateur – les semences, qui ne sont vendues qu'en petites quantités – a été libéré de l'obligation d'inscription dans le catalogue. Ainsi, les anciennes variétés commerciales, les variétés locales et régionales ainsi que celles pour lesquelles les droits de protection ou les brevets ne sont plus valables peuvent être commercialisées à l'issue d'une procédure simplifiée. » (Bartha et Meienberg, 2014, avril).

Toutefois, avec l'entrée en vigueur en janvier 2020 de nouvelles législations²¹¹ sur la santé des végétaux, la commercialisation des variétés de niche en Suisse est soumise à de nouvelles réglementations. Ces variétés doivent obligatoirement être munies d'un passeport phytosanitaire, ce qui n'était pas le cas auparavant, et cela même si elles sont vendues à des particuliers (Bourqui, 2019). L'obtention de ces passeports engendre des démarches administratives et des coûts supplémentaires pour les organisations œuvrant

207 « L'ordonnance sur les semences (ordonnance du Conseil fédéral) fixe les principes régissant le droit en matière de semences fondés sur la LAgr. Elle règle notamment le champ d'application et définit la terminologie. L'ordonnance règle les principes régissant l'enregistrement de nouvelles variétés au Catalogue national des variétés ainsi que la radiation de variétés du catalogue. De plus, elle régit la production et la certification des semences et contient les dispositions concernant leur mise en circulation. » (OFAG, ACW et ART, 2008 : 17)

208 « L'ordonnance du DFE sur les semences et les plants (ordonnance à l'échelon du département) règle tous les détails techniques concernant la production, la certification et la mise en circulation des espèces utilisées dans les grandes cultures et des plantes fourragères. Les annexes de cette ordonnance constituent un élément important. Y sont fixées les espèces concernées (annexe 1), les exigences auxquelles doit satisfaire l'examen variétal (annexe 2), les normes que doivent respecter les inspections des cultures (annexe 3) et les exigences en matière de qualité (annexe 4) concernant les lots de semences et l'étiquetage (annexe 5). (OFAG, ACW et ART, 2008 : 17-18)

209 « En Suisse, 498 variétés sont actuellement enregistrées dans le Catalogue national des variétés. Le matériel végétal de multiplication de ces variétés ainsi que de celles figurant dans le Catalogue commun des variétés de la Communauté européenne (CE) peut être certifié en Suisse ou dans l'UE et mis en circulation. » (OFAG, ACW et ART, 2008 : 18)

210 « Par plante cultivée de niche on entend, à l'exception des variétés génétiquement modifiées, une variété du pays, une ancienne variété, dans le cas des plantes fourragères un écotype ou toute autre variété qui ne doit pas répondre aux exigences, visées à la section 3 de l'Ordonnance du DFE sur les semences et les plants, relatives à l'enregistrement dans le catalogue. » (Bourqui, 2019).

211 Ces législations remplacent l'Ordonnance sur la protection des végétaux (OPV).

dans le maintien de la biodiversité cultivée et elle complique ainsi la circulation et la conservation *in-situ* du matériel génétique.

ANNEXE 8 : PRÉCISIONS SUR LES ACTEURS INSTITUTIONNELS PRÉSENTS DANS LA FILIÈRE DES CÉRÉALES EN SUISSE

Les acteurs institutionnels présents dans la filière conventionnelle des céréales, les grands moulins sont représentés par la Fédération des meuniers suisses (FMS)²¹². Du côté des boulangers, c'est l'Association suisse des patrons boulangers confiseurs (BCS)²¹³ qui représente les intérêts de la branche au niveau national et se charge des programmes de formation (CFC). En Suisse romande, c'est l'Association romande des artisans boulangers, pâtisseries et confiseurs (ARABPC)²¹⁴ ainsi que plusieurs organisations cantonales comme la Société coopérative des Artisans boulangers-pâtisseries-confiseurs vaudois (ABPCV)²¹⁵ ou encore L'Association patronale des boulangers-pâtisseries-confiseurs du canton de Genève (ABCGE)²¹⁶ qui ont pour mission la mise en place de la formation pour les apprentis, la préservation et la représentation des intérêts de leurs membres face à l'ouverture des marchés économiques et à la concurrence, la garantie de la qualité boulangère et de la diversité artisanale, etc.

Dans le paysage agricole (helvétique/romand) plusieurs institutions, syndicats, associations, coopératives, fédérations, etc. œuvrent pour faire valoir les intérêts des paysan·ne·s et contribuer au bon fonctionnement du secteur. Les principaux sont l'Union suisse des Paysans (une des fédérations majeures du pays) et Uniterre qui s'attachent à « *la défense économique et morale des exploitants agricoles et du monde rural devant les autorités politiques et vis-à-vis des partenaires économiques, administratifs et juridiques.* » (Uniterre, 23.05.2020²¹⁷). Pour ce qui est du contexte romand, AGORA²¹⁸ – l'Association des Groupements et Organisations Romands de l'Agriculture – est l'instance principale qui compte plus de 21 membres à son actif et dont les activités sont axées sur la défense des intérêts de l'agriculture romande et sur la promotion de la formation professionnelle. (Agora, 23.05.2020)

212 <https://www.dsm-fms.ch/fr/> (10.02.2020).

213 « *La BCS, dont le siège se trouve à Berne, est l'unique organisation professionnelle des employeurs du secteur de la boulangerie-pâtisserie confiserie en Suisse. Forte de ses quelque 1 436 membres et 2 500 points de vente, elle représente et défend les intérêts de ses adhérents, tout en s'engageant en faveur d'un meilleur cadre politique, économique et juridique pour les entreprises artisanales. Elle assure en outre dans tout le pays des formations professionnelles et continues en production, en vente et en gestion. La BCS fait également office de centre d'information et de coordination favorisant les échanges d'idées et d'expériences.* » (BCS, 10.02.2020)

214 <https://www.lepain.ch/contact> (10.02.2020).

215 <https://www.boulangerie-vd.ch/> (10.02.2020).

216 <https://abcge.ch/notre-histoire/> (10.02.2020).

217 <https://uniterre.ch/fr/qui-sommes-nous/histoire>

218 <https://www.agora-romandie.ch/> (26.05.2020)

Parallèlement aux collectifs qui représentent les corps de métiers par secteurs d'activité, il y a l'association *Pain Suisse*²¹⁹ qui se décrit comme un centre de compétences habilité à promouvoir les métiers du secteur céréalier et à renseigner sur des questions liées au pain, à la farine et aux céréales suisses. Ses membres sont la Fédération suisse des producteurs de céréales (FSPC), la Fédération des meuniers suisses (FMS), et l'Association suisse des patrons boulangers-confiseurs (BCS).

219 <https://painsuisse.ch/nous-nous-presentons/> (10.02.2020).