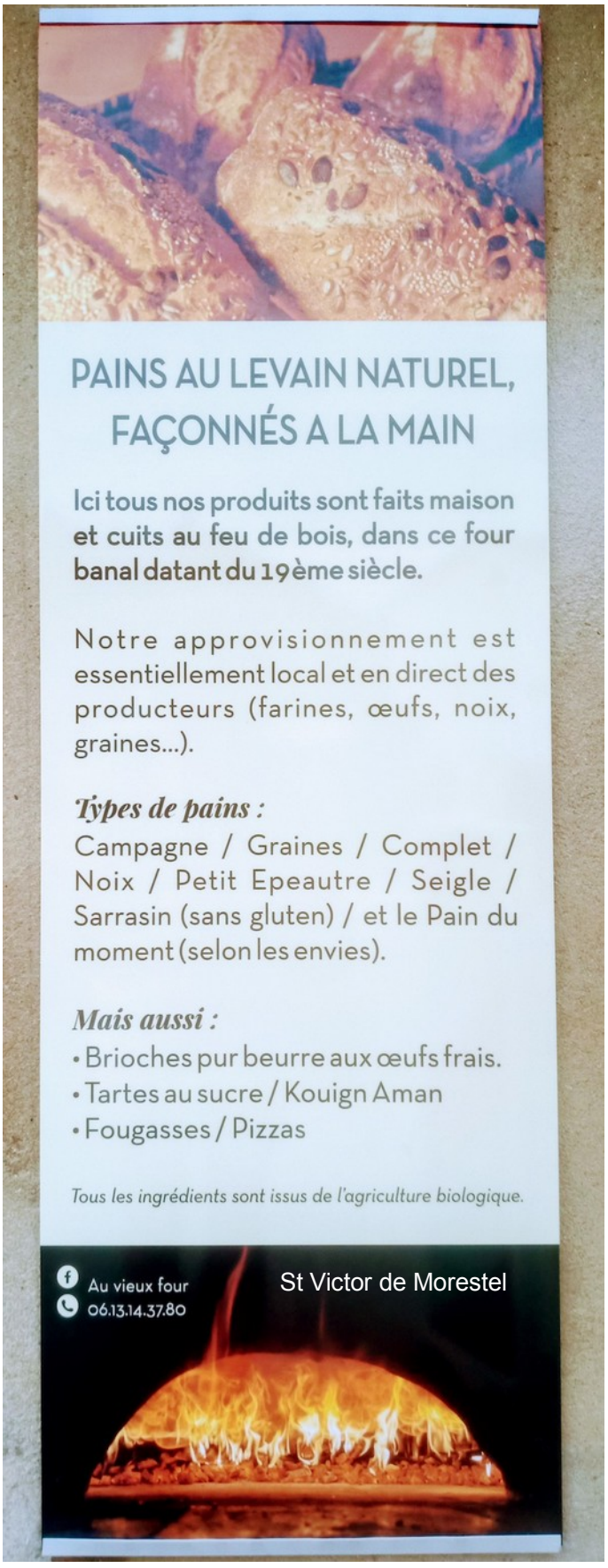
Le pain de la biodiversité.

La diversité dans le domaine alimentaire comme dans celui du vivant est en régression.
Plus les productions augmentent, plus c'est pareil.
L'uniformité gagne avec ses risques :
pain standardisé, trop riche en gluten et en sel ; une chance qu'en France la tradition boulangère reste vivace ; mais la blondeur rebondie des baguettes n'est pas une garantie du contenu.
Alors, comme pour le lait, les légumes, le vin, certains aventureux parient sur la qualité biologique, de produits infiniment plus variés, riches en goûts et en nutriments, tournant le dos à la standardisation et à l'industrialisation des pratiques ; standardisation et industrialisation coûteuse en énergie et en adjuvants divers.
Ceci demande de tout changer et de s'investir personnellement dans les mises en œuvre. Le temps de travail est multiplié par deux ou trois, mais l'impact environnemental est significativement réduit, ce qui ajoute encore au plaisir de consommer ces produits là.
Ce choix d'un produit vivant, unique, nourrissant et plaisant à déguster, c'est celui qu'a fait Gauthier Brasseur, boulanger à St Victor de Morestel depuis 2020.
IL nous a reçus dans son labo un vendredi après-midi, quand l'affluence est faible. Ce labo est sis sur la place du village, à côté du four communal qu'il utilise en locataire et qui fait aussi office de magasin. Si vous passez par là vers 11h du matin un jour de grande fournée, outre les effluves envoûtantes de la mie encore chaude et fumante, si la bise souffle vous pourrez vous réchauffer autour du brasero qui a recueilli les braises de la chauffe.

Boulanger n'était pas son destin premier, mais quelques années d'études initialement entreprises l'ont paradoxalement aiguillé vers le simple, le concret, le terrestre. Après avoir tracé quelques sillons dans le maraîchage, c'est la boulange, le pain, qui vont le captiver et l'entraîner à tout apprendre des secrets des farines, des levains, des pâtes et des fours. Après le CAP indispensable, il travailla un temps au Moulin d'Arche, dans la région, avant de découvrir, étant en quête d'un lieu pour s'installer, ce four banal ayant toutes les caractéristiques d'un bon four à pain : voûte point trop haute, et capacité pour 50 kg de pain par cuisson. La mairie de St Victor qui désirait voir s'installer un boulanger a financé sa réfection, la sole en particulier, nécessitant d'être refaite.





Le temps du levain.

L'utilisation d'un levain pour la pâte à pain est un facteur de diversité des bactéries qui vont produire la fermentation, avec de nombreux avantages. À l'encontre de l'utilisation d'une levure (de boulanger) qui s'appuie sur une souche unique de bactérie et produit une fermentation alcoolique, le levain produit une fermentation lactique et donne un pain d'index glycémique moindre ; de plus certaines bactéries pré-digèrent le gluten, ce qui permet à certains intolérants de consommer ce pain sans inconvénients.
Si on y ajoute un goût plus agréable et une meilleure conservation, on pourra penser que le levain n'a que des avantages.
Pour le boulanger c'est une autre affaire, car le travail demandé est bien plus important. 6 à 8 heures de pousse pour que le levain soit incorporé à la pâte pour le pétrissage ; la masse de pâte est ensuite laissée à lever pendant 12 à 18 heures. C'est donc en moyenne de 2 à 3 heures d'intervention avant cuisson.

Le temps du four.



L'autre facteur très important concerne la cuisson. Four à bois, n'est pas four électrique thermorégulé ! Il faut connaître son four et ses réactions liées aux conditions externes : humidité, chaleur, chauffe précédente, qualité du bois. Il a fallu environ une année pour bien le maitriser.
La mise à température initiale réclame 2 heures de chauffe, ce qui permettra d'enfourner 70 kg de pâte pour 50 kg de pain. La deuxième fournée ne nécessitera qu'une heure de chauffe. En démarrant à 4 h, le pain sortira vers 8h30. La chaleur résiduelle suffira pour une fournée de brioches, pizzas, sablés qui sera prête à 11h.
Mais pas question de faire des baguettes qui ne seraient pas rentables avec ce four, ni des viennoiseries qui nécessitent une cuisson spéciale.

Le temps de la vente.

La vente sur place ne suffirait pas à assurer la viabilité de l'activité. Il faut donc se tourner vers les points de vente de produits bio de la région.
Aujourd'hui deux personnes peuvent vivre de cette production et connaître les plaisirs d'un travail qui a du sens, qui respecte les produits et les consommateurs.





Remerciements à Gauthier Brasseur pour sa disponibilité.

Entretien et texte par Murielle Gentaz & Marc Bourrely