

PAYSBLÉ

Projet régional 2009-2012



PaysBlé a pour objectif de développer un réseau régional pour expérimenter, maintenir et promouvoir la diversité cultivée des blés de terroir bretons en agriculture biologique. Cette diversité cultivée est étudiée "du grain au pain", des champs des paysans jusqu'aux fournils des paysans-boulangers qui la transforment en pain au levain naturel.

Genèse du projet

Des questions émergent depuis plusieurs années, au fur et à mesure des échanges et expériences entre l'INRA et l'association Triptolème. Un partenariat a donc pu se concrétiser sur ces questions sous forme du projet de recherche lorsque la région Bretagne a lancé l'appel à projets. Les objectifs de PaysBlé sont au cœur des objectifs de Triptolème et de l'INRA : accompagner la mise en œuvre de projets, d'expérimentations et de recherches en matière de biodiversité, d'agronomie, d'acquisition et de transmission de connaissances dans une démarche de qualité globale.

Objectifs

- Concevoir des référentiels d'itinéraires techniques et de pratiques boulangères associés à la production des blés de pays et à la fabrication de pain au levain (dans le but de relier les pratiques aux produits finis et de pouvoir guider les praticiens) ;
- Etudier les impacts du terroir et de la panification du point de vue technique et organoleptique sur différentes variétés de blé de types génétiques différents ;
- Remettre en culture et sélectionner la collection des blés de Redon (environ 300 variétés conservées *ex situ* par l'INRA de Clermont-Ferrand).

Résultats attendus

- Mise en place de réseaux d'essais et de différents groupes de travail (agronomie, sélection, boulange) à travers une méthode participative ;
- Réalisation d'un guide de description et d'évaluation de la panification (groupe boulange) ;
- Description de la diversité des pratiques agronomiques et de sélection des agriculteurs du réseau ;
- Analyse de l'interaction génotype et environnement (G*E) de différentes variétés de blés du champ jusqu'au pain ;
- Remise en culture de la collection des blés de Redon chez les agriculteurs en fonction de leur choix.

Chronologie des travaux et démarche

La première année du projet a été consacrée à la réflexion pour la mise en place collective et participative des essais piliers. En avril 2010, un séminaire d'échange de savoirs scientifiques et de savoir-faire paysans et artisans a réuni partenaires du projet et experts au-delà de la région Bretagne. Les expériences ensuite menées au sein des groupes de travail ont été ponctuées de rencontres régulières.

L'aspect central du projet repose sur les essais agronomiques et boulangers, à travers lesquels ont été testés la plasticité et le comportement de différents types de variétés (modernes, population, mélanges) dans différents environnements.

Les questions de recherche initiales ont été les suivantes : quelles variétés pour quelles conditions d'agriculture biologique? Pour quel pain? Quel impact de l'environnement sur la technologie boulangère et sur le pain?



Partenaires

Unité SAD Paysage de l'INRA Rennes, Association Triptolème, Interbio Bretagne, Association Kaol Kozh, Pôle Ecobio de l'Université Rennes 1

Structures associées

Culture bio
ITAB
ONIRIS
Polytech Paris-UMPC
INRA Nantes

Financement

Région Bretagne (75 000 euros) à travers le dispositif ASOSC - pour une Appropriation Sociale des Sciences, visant à privilégier les partenariats entre instituts de recherche et associations

Chronologie des travaux et démarche (suite)

	printemps 2009 - été 2010	été 2010 - été 2011	été 2011 - été 2012
Coordination	Enquêtes auprès des acteurs-collectionneurs de variétés populations Préparation du séminaire de travail participatif	Mise en lien des acteurs Communication : salon bio de Guichen, dégustation grand public, journaux...	Mise en lien des acteurs Communication : salon bio de Guichen, présentation du projet, dégustation de pain...
Sélection participative	Multiplication de la collection de blés Observations de la collection à l'épiaison Création d'un fichier de description des variétés	Multiplication de variétés choisies dans la sélection	Multiplication de variétés choisies dans la sélection Multiplication de la collection complète chez un agriculteur
Essais agronomiques	Mise au point d'un protocole suite aux discussions du séminaire	Premiers semis des essais agronomiques : 3 variétés chez 5 agriculteurs	Deuxième année d'essais agronomiques avec carnet de bord paysan
Groupe boulange	Début du travail du groupe sur la description des pratiques boulangères : élaboration d'un vocabulaire et de référentiels communs	Mise au point du guide de description de la panification au levain (grilles d'évaluation et fiches de panification)	Expérimentations meunières et boulangères à partir des farines des 3 variétés et mélanges dans 5 fournils et laboratoire INRA Premières dégustations / tests organoleptiques



Cette fiche a été élaborée dans le cadre du projet ReSoRIV « Reconnaissance sociale et réglementaire de l'innovation variétale par la sélection participative pour les agricultures biologique et paysanne », financé par le Ministère de l'Écologie, au sein du programme REPERE Réseau d'échange et de projets sur le pilotage de la recherche et l'expertise.

Spécificités du projet

- Méthodes de recherche participative : formulation des interrogations des paysans et des chercheurs, mise en place de formations, gestion des essais, organisation des réunions, constitution de groupes de travail, discussion des résultats.
- Recherches en conditions réelles de production (blés et pain) afin de mieux comprendre et tenter de reproduire les expériences que la pratique aura trouvé efficace. L'enrichissement mutuel des connaissances entre paysans et scientifiques, depuis le terroir jusqu'au pain, est alors valorisé. Le projet s'inscrit alors dans une perspective globale qui intègre toute la filière de production du pain.



Quels critères d'évaluation des blés et du pain ?

- Les critères agronomiques observés sur le blé sont des critères "classiques" tels que le nombre de plantes/m², biomasse, hauteur de paille, remplissage du grain, résistance à la verse, rendement, etc. Différents descripteurs du sol sont aussi pris en compte comme la communauté lombricienne, les pratiques des agriculteurs, etc.
- Les critères qualitatifs d'évaluation des pains au levain comportent des analyses technologiques courantes de la boulangerie (protéines, amidon...) ainsi que les critères d'appréciation définis par le groupe boulange (élasticité, tenue sur la pelle...). Les qualités organoleptiques (couleur, arôme, goût, texture...) sont évaluées par les paysans-boulangers.

Valorisation

- Synthèse des journées de réflexion disponible sur : http://www.semencespaysannes.org/missions_395.php
- Communication auprès du grand public de la notion de patrimoine végétal lors des visites des parcelles expérimentales des agriculteurs blés bretons ;
- Participation aux salons Ile et Bio de Guichen (Ille et Vilaine) ;
- Prolongement des expérimentations dans le cadre du projet européen Solibam (communication au sein du milieu scientifique) et d'une thèse sur les tests organoleptiques pour la sélection participative (cf. fiche projet) ;
- Soirées grand public de dégustation des pains expérimentaux et analyses sensorielles.

