

MONDE-EGLISE EN DIALOGUE

PRODUIRE DU BLE POUR DU PAIN PEU CHARGE EN GLUTEN

L'EARL Chevilly a changé son système de production sur sa ferme céréalière

Bruno Chevilly et sa femme Lidia sont installés à Chauvirey le Châtel avec 120 ha de cultures en EARL (société agricole). La ferme était menée en agriculture conventionnelle avec une rotation classique colza-blé-orge en TCS (Techniques Culturelles Simplifiées : travail du sol en surface sans labour).

Dans la famille de Bruno, sa fille et sa sœur ne pouvaient plus manger de pain blanc et étaient réduites à manger des biscottes (intolérance au gluten, le pain provoquant douleurs abdominales et troubles du transit). En échangeant avec son groupe de paysans en réflexion sur l'agronomie, Bruno découvre une variété de blé, un peu délaissée. Ce blé, comme les blés anciens, a une faible teneur en gluten contrairement aux variétés modernes de blé qui ont une forte teneur en gluten.



L'industrie boulangère a orienté la sélection variétale vers des blés riches en protéines. Le gluten est un mélange de prolamines et de gluténines, deux familles de protéines. Ce sont des protéines élastiques qui jouent le rôle de glu, de liant qui rend la panification plus facile en emprisonnant les bulles de CO₂ dégagées par la fermentation du pain. Plus le blé contient de gluten plus le travail mécanique sera aisé en boulangerie, mais plus le blé est riche en gluten, plus il est susceptible de produire un gluten tenace, difficile à digérer par notre organisme.

Avec la farine de ce blé, la sœur et la fille de Bruno digèrent bien le pain. Et pour l'EARL Chevilly, c'est l'enchaînement : achat d'un moulin, Bruno cultive le blé et Lidia fait la farine. La farine est vendue aux particuliers et au boulanger de Vitrey sur Mance qui fabrique un type de pain qu'il appelle « le chavirois » (du nom des habitants de Chauvirey).

Sur les terres de la ferme apparaissent des problèmes de salissement : suite à une réduction de doses d'herbicide au fil des années, les adventices (mauvaises herbes) deviennent résistantes. Et malgré la reprise de traitements à pleine dose, les désherbants deviennent inopérants... Refusant d'utiliser du glyphosate, il devenait insupportable pour Bruno d'engager la valeur de presque 10 quintaux de blé par hectare pour un désherbage pas toujours efficace.



Et là, changement de pratiques : Bruno reprend le labour, intègre dans l'assolement luzerne, cultures de printemps, cultures associées et engage en 2019 une conversion de la ferme en agriculture biologique.

Aujourd'hui, Bruno cultive du soja, de la luzerne et du blé associé à de la féverole. L'assolement va intégrer d'autres cultures comme le pois. La luzerne est vendue en fourrage aux éleveurs. Pour fertiliser la terre, il échange sa paille contre du fumier. Du polysulfate (engrais naturel) est également apporté sur les cultures. Une pulvérisation de macérât d'orties aide les cultures à résister aux attaques fongiques. Le soja est biné mécaniquement (guidage du tracteur par satellite, système RTK). Les rendements sont au rendez-vous. La farine est en vente à la ferme ou en magasins comme à « l'Épicerie Adèle » à Jussey.

Ces modifications de pratiques ont nécessité des investissements nouveaux. Mais Bruno et Lidia sont sereins, heureux de leurs choix qui leur permettent de ne plus dépendre des firmes phytosanitaires, de préserver l'environnement et de produire des aliments bons à la santé, transformés en partie localement.

François Darosey