



# THÈSE

En vue de l'obtention du  
**DOCTORAT DE L'UNIVERSITÉ DE TOULOUSE**

Délivré par l'Université Toulouse 2 - Jean Jaurès

---

Présentée et soutenue par

**Chloé BARBIER**

Le 20 octobre 2023

**"Être au four, au moulin et dans les champs" : la fabrique  
politique du pain. Récits et trajectoires de boulangers·ères-  
paysan·nes**

---

Ecole doctorale : **TESC - Temps, Espaces, Sociétés, Cultures**

Spécialité : **Sociologie**

Unité de recherche :

**LISST - Laboratoire Interdisciplinaire Solidarités, Sociétés, Territoires**

Thèse dirigée par

**Hélène GUETAT-BERNARD et Pascale MOITY-MAIZI**

Jury

**Mme Geneviève Pruvost, Rapporteur**

**Mme Estelle Deléage, Rapporteur**

**Mme Elise Demeulenaere, Examinatrice**

**M. Christophe Imbert, Examineur**

**M. Nicolas Adell, Examineur**

**M. Yann-Philippe Tastevin, Examineur**

**Mme Hélène Guétat-Bernard, Directrice de thèse**

**Mme Pascale Moity Maïzi, Co-directrice de thèse**



## | Résumé

Cette recherche questionne la (re)composition contemporaine des activités boulangères alternatives en articulation avec les luttes paysannes. À travers une démarche socio-anthropologique, ce travail explore la (re)configuration d'un écosystème d'activités et d'un mouvement social autour des céréales, emblématiques des réappropriations et reconnexions entre enjeux agricoles, artisanaux et alimentaires : la boulangerie paysanne. L'analyse porte sur les dynamiques à l'œuvre derrière ces (re)agencements catégoriels, et sur la manière dont les acteurs·trices s'approprient des activités depuis longtemps dissociées par l'industrie capitaliste (agricole, minotière et boulangère). Pour quelles raisons et comment devient-on boulangère·ère paysan·ne ? Par quels processus relationnels s'engage-t-on dans cette dynamique collective qu'on qualifie de mouvement social ? Quelles sont les nouvelles représentations et manières de pratiquer ces activités proposées par les personnes et collectifs s'engageant dans les métiers de la boulangerie paysanne ?

Cette thèse s'appuie sur une démarche immersive, composée de récits de vie et d'entretiens, ainsi que de relevés ethnographiques engagés sous diverses approches. L'étude empirique révèle que la boulangerie paysanne n'est pas une catégorie uniforme. C'est un réseau socio-bio-technique d'individus s'engageant dans de nombreux champs d'activités. Cette thèse montre une grande diversité de parcours biographiques, de trajectoires marquées par de multiples bifurcations, de variations spatio-temporelles, de formes d'engagements politiques et d'organisations du travail. Cette hétérogénéité n'empêche pas la présence d'invariants, comme la volonté commune de transformer son mode de vie. Les points saillants révélés par les praticien·nes donnent alors corps à ces constantes. En premier lieu, il est question de pratiques boulangères-paysannes reconfigurées par des articulations relationnelles entre humain·es, artefacts (pétrins, moulins, fours) et entités vivantes (semences, levains). En deuxième lieu, un autre trait commun à la boulange paysanne concerne l'importance accordée aux mobilités et aux variabilités : dans les itinéraires des praticien·nes, dans leurs relations au marché, mais aussi dans les arrangements spatio-temporels quotidiens des activités boulangères-paysannes. Enfin, ce travail souligne la place octroyée aux échanges et aux interactions sociales. Dès lors, cette prépondérance des actions collectives, qui persistent tout au long des trajectoires, confirme la désignation de la boulangerie paysanne comme mouvement social et politique. Un mouvement de réappropriations socio-techniques qui donne à comprendre concrètement, les critiques, les résistances et les propositions "alternatives" aux normes politiques et économiques du modèle capitalo-industriel en vigueur.

**Mots-clés :** Boulangerie paysanne ; mouvement social ; réseau socio-technique ; artisanat ; pain ; biodiversité cultivée ;

## | Abstract

This research questions the current (re)configuration of alternative bakery activities in relation to peasant struggles. Through a socio-anthropological approach, this study explores the (re)configuration of an “ecosystem” of activities and a social movement around cereals, which symbolises of the reappropriation and reconnection of agricultural, artisanal and food issues: the peasant bakery. The analysis focuses on the dynamics underlying these categorical (re)compositions, and on the way in which actors appropriate activities that have long been dissociated by capitalist industry (farming, milling and baking). Why and how do people become peasant bakers? What are the relational processes that are involved in this collective dynamic that we refer to as a social movement? How do individuals and groups involved in the peasant bakery crafts offer new representations and ways of practising these activities?

This thesis is based on an immersive approach, consisting of biographical trajectories and interviews, as well as ethnographic research from a variety of perspectives. The empirical study reveals that the peasant bakery is not a standardized category. Rather, it is a socio-bio-technical network of individuals engaged in numerous fields of activity. This thesis shows a great diversity of biographical paths, marked by multiple bifurcations, spatio-temporal variations, forms of political engagement and work organisation. This heterogeneity does not prevent the existence of invariants, such as the common desire to transform their way of life. The main points revealed by the practitioners give substance to these constants. Firstly, we are referring to peasant baker’s practices reconfigured by relational articulations between humans, artefacts (kneading tools, mills, ovens) and living entities (seeds, sourdough). Secondly, another common feature of peasant bakery is the importance given to mobility and variability: in the itineraries of practitioners, in their relations to the market, but also in the spatio-temporal organisation of their peasant bakery activities. Finally, this research highlights the importance given to social exchanges and interactions. Therefore, this preponderance of collective action, which persists throughout biographical paths, confirms the peasant bakery’s designation as a social and political movement. A movement of socio-technical reappropriation that provides a concrete understanding of criticism, resistance and “alternative” proposals to the political and economic norms of the current capital-industrial model.

**Keywords:** peasant bakery; social movement; socio-technical network; craft; bread; cultivated biodiversity



*Note de lecture à propos de l'écriture inclusive.*

Dans ce travail de thèse, j'ai pris le parti d'utiliser l'écriture dite inclusive. Si cette forme rédactionnelle peut compliquer un peu la lecture, elle a cependant le grand avantage de rendre présentes les femmes et l'importance de leur travail, bien trop souvent invisibilisé.



« Fabriquer une chose, c'est l'inventer, la découvrir, la dévoiler, tel Michel-Ange taillant son bloc de marbre afin de révéler la statue cachée à l'intérieur. Mais on envisage moins souvent la proposition inverse, à savoir : découvrir quelque chose, c'est le fabriquer. [...] Conquérir n'est pas découvrir ; ce n'est pas non plus créer. Quand notre civilisation occidentale, qui a conquis ce qu'on appelle le Nouveau Monde et voit le règne de la nature comme un ennemi à vaincre, voyez où nous en sommes : nous allons bientôt manquer de tout. »

— Ursula K. Le Guin, *Danser au bord du monde*, 2020, p. 67

« Les fictions viennent parfois combler cette ignorance, contrarier ce dégoût en présentant des sous-mondes entiers à ceux qui peuvent ne pas les voir. »

— Alice Zeniter, *Je suis une fille sans histoire*, 2021

« Si on faisait tous le même pain, on serait la Mie Caline. ».

— Daniel C., Paysan-Meunier



# Remerciements

Derrière une défense de thèse se cachent des autrui invisibles qui œuvrent dans l'ombre de l'exercice. Le « je » de la narration est multivers. En retrait des pages que vous allez lire, ces maillages imperceptibles forment le soutien essentiel de ce travail. Ils sont cultures, relectures, nourritures. Ils prennent la forme de constances ou intermittences ; surprises ou bien absences. Les mots et les images de ce manuscrit contiennent les marques de leurs présences. Merci à ceux qui peuplent ce récit et dont ces quelques phrases veulent rendre un peu de vie.

Aux paysan·nes de toutes sortes, boulanger·ères, meunier·ères, éleveur·euses, explorateur·trices de l'infiniment petit, comme des grandes choses de l'existence : merci ! J'espère que cette thèse servira à poursuivre nos échanges. Sans qu'il y ait cette fois-ci d'enjeux académiques. Je pense particulièrement à quelques personnes qui ont jalonné ces sept années de thèse : Jérémie, Daniel C., B., L. et Bertrand. C'est terminé !

*Les mains dans le pétrin et le tête-à-thèse universitaire.*

Les deux chorégraphes de cette thèse, Pascale Moity Maïzi et Hélène Guétat-Bernard qui ont su s'accommoder des impondérables de cette longue traversée. Elles m'ont laissé œuvrer, appuyés bienveillants – entre engagements et désengagements ; interventions et expérimentations. Merci à vous deux.

Mathieu Thomas, Christophe Imbert & Elsa Pibou. Alors que ces dernières années, le comité de suivi de la thèse (CST) a vu restreindre son nom à la dimension « individuelle » (CSI), un énorme merci à vous d'avoir composé cet accompagnement tout au long de ces années.

Merci aux membres du jury de thèse d'avoir accepté de lire, discuter et enrichir ce travail : Estelle Deléage, Geneviève Pruvost, Elise Demeulenaere, Yann-Philippe Tastevin, Christophe Imbert et Nicolas Adell. Avec la majorité d'entre vous, j'ai déjà eu l'occasion d'échanger et je me réjouis d'avance de nos interactions prochaines !

Merci à Dominique et Delphine pour toutes les matérialités, affinités et attentions de ces dernières années. La thèse ne serait pas sans enquêté·es, sans encadrant·es, mais surtout pas sans vous.

Merci à l'ISTHIA, pour m'avoir fait confiance et permis de terminer sereinement ces dernières années d'écriture.

Enfin merci aux collègues d'avoir repeupler et vivifier des couloirs ruraux bien déserts les premières années : Mélanie, Anaïs, Héloïse, Jérôme, Sébastien, vos petits passages et votre convivialité étaient grandement appréciés !

Le temps n'efface pas les rencontres passées. Dans mes débuts de thèse, j'ai pu discuter et rencontrer plusieurs chercheuses et groupes de recherche qui m'ont aidé à avancer. Merci à Yuna Chiffolleau, Dominique Desclaux, Delphine Sicard, Éliisa

Michel, Léa Gotté, Maxime Guesnon, Théo (du maïs), le groupe de recherches participatives semences et agroécologie et ses nombreux·euses participant·es.

Pour leurs intérêts, persévérances estivales, merci aux relecteur·trices des coquilles et autres crustacées : Monique, Aïtana, JmB, Teb, Aurélio, Lora, Audrey, Julien et *in Fine*, Fine. Dans ces derniers jours empressés, vous savoir là par vos petits mots, c'était un peu comme une finir une thèse accompagnée.

Merci aussi à Calle et à Marion pour les petits croquis qui ponctuent cette thèse.

### *La voix pour expirer des colères à déconfiner*

La Canaille du Midi des mercredis (en)chantés, Naïka du Dimi des luttes persévérées. Nébuleuse mouvante, insaisissables notes que le groupe façonne. Dans cette poly-caco-phonie, j'ai aimé respirer avec vous toutes mes rages, mes joies, mes peines - et ce qui nous meut. Merci aux voix de ces six ans, qu'elles soient oiseaux de passage, lointains murmures sonnés ou canailles à jamais.

### *Des endroits pour s'envelopper*

À la jungle du 148, ma maisonnée : demeure d'un voisinage bigarré et barré. Miam pour les mets ! Christian, Stefan, Mariana, Max, Fifi, ApA♥ (et ses trésors animés). Merci.

Si l'on parle de demeure, la maison de la recherche a constitué un bon bout de mon intimité. Fenêtres sur cours d'un voisinage académique. Tout en bas, les grottes de la ruralité. Qu'elles aient été dynamiques, dynamites ou désertées : merci à ceux qui ont cohabité ces cavités : Mathilde, Adriana, Carolina, Mariana, Calle, Paxcal, Karim, Mohamed, Marcela, Vale et Antonio.

Un peu plus haut, l'étage des louves : Héloïse, Auréline, Doriane, pour les midis partagés.

Dans les hauteurs anthropologiques, d'autres formes de parentés : Anélie, Alice, Audrey, Ben, Caro, Cécile, Élise, Estelle, Hanan, Jade, Kyra, Lucie, et Théo (des bateaux). Laurence, Diane, Nico et Hugo, pour les autres compagnon·nes adopté·es. Merci pour ce foyer de cœur, les repas animés et le partage de cafés ensoleillés.

Pour ce qui est du· de la doctorant·e perdu·e, on le·la cherche toujours dans les bas-fonds.

Aux doctorant·es fâné·es, qui sans les nommer, se reconnaîtront dans ces lignes. J'espère garder un peu de dynamites florales pour ne pas trop flétrir. Je ne doute pas que bientôt, je joncherai moi aussi les mauvaises herbes de l'Université. Puissions-nous reflleurir toustes dans d'autres contrées !

Aurélio, puis Lora. Lora et Aurélio. Pour vos individualités, pour vous deux, pour nous trois, pour nous mille. Sans vous, j'aurais depuis longtemps abandonné. Il n'y a pas assez de boue et de chaleur à Yesa pour vous remercier.

Doctor Pipe Lebron, llegaremos tarde a la revolución, pero con música: recuerdas que “la vida te da sorpresas” y que ella “es eterna en cinco minutos”. Merci pour les accompagnements sonores par delà “el charco”. Cette douceur était d’une grande estime pour les derniers jours de thèse et les 42\*. Tenazzz.

Pour décroiser mes affinités (extra)ordinaires – des constances à célébrer :

Guisou, Youyou – 1. 13. 16. À d’autres mets pimentés, cafés de fin de journées et fièvres de février !

Diane, Kamil. Merci de m’avoir abrité avec un peu de thé lorsqu’il pleuvait dans mes cavités. On fêtera nos fins|début, promis.

Karen, Nati, Caro. Chacun·e à votre manière, merci d’avoir apporté dans ma toulousanité des bribes d’altérités.

Les montagnes ont tissé une sacrée toile d’araignée : des fils depuis les estives, aux alpages, en passant par un plateau insurgé. Merci à : May, Tienou, Teb, Benjamin, Marie, Ju, Guit, Hélène, Le Cèdre, Gladdoum, Théo, Elena et Mona.

*La distance n’écourte pas la force et l’impermanence de certaines amitiés.*

Alma, toujours dans mes pensées. Merci pour cette amitié !

Marion, Enfer oui. Als immer.

Béré PetitFruits, rien n’a changé.

Maura, Clem, Nathi et Éloïse, Bruxelles, ville nyctalope, surtout avec vous.

Au groupe pirate de l’EBM et à ses délicieux croissants paprika fumé et douceurs de nuages de thon : Léo, Mahé, Clem, Dédé, Alé, RaphalJo, Dilo, Cécile, Ilaria et Jamil. À tout ce qu’on a construit et au reste à fabriquer !

Aux passant·es bigarré·es, qu’importe les temporalités : Guillaume, Hebe & Jorge, Vicky. À Glenn, pour les repas de quartier et les échanges envoisinés. Mathilde, pour ces dernières semaines : qu’il fut agréable de te découvrir et de partager ta quotidienneté.

Merci aux multiples foyers, tentacules parentés : mes parents, mon frère, mes grands-parents, oncles, tantes et cousinades varié·es, Monique, Antonio, Tana, Pablo, Florence, Patricio, Jean-Claude, Angèle, Bobby Baillaud, Mani.

Fine. Je t’avais promis une surprise, la voilà. Qu’iels soient des couples hétéronormés, ou êtres enfantés, ces dernières lignes leur sont usuellement et mielleusement destinées. Je te les offre. Merci pour ta quotidienneté. À notre amitié, puisse-t-elle continuer à se ré-inventer !

Comme m’a avoué un jour une personne très avisée : « Les silences sont tout autant des modes d’expression ». A ceux que nos absences taisent, aux mots qui oublient, ces derniers remerciements sont pour vous.

À ceux dont l’absence se fait d’autant plus présence et dont pudeur et intime m’empêchent d’en feutrer ces pages. Merci.





# Sommaire

Sommaire .....	9
<b>Préambule .....</b>	<b>13</b>
Itinéraire d'investigation .....	15
Structure de la thèse .....	17
<b>1  « Mettre la main à la pâte » et « tâter le terrain » : réflexions sur une pratique scientifique artisanale.....</b>	<b>21</b>
A. « Composer avec » l'ordinaire et l'inattendu : enquêter de plein vent.....	24
1. La nécessité de points de repère : empreintes techniques.....	24
2. De l'échantillon circonscrit à de multiples interactions : variations ethnographiques .....	32
3. Assumer une posture mouvante, parsemée « d'errance ».....	40
B. Le <i>woofing</i> , ou volontariat dans des fermes, ethnographie immersive à travers champs et fournils .....	42
1. Penser l'immersion de manière située et relationnelle .....	42
2. Le <i>woofing</i> comme modalité d'OP et relation ethnographique contractuelle .....	43
C. De l'objet, au sujet d'étude, à des réflexivités partagées ? .....	48
1. Des altérités inscrites dans des rapports de pouvoir .....	48
2. (D)-écrire le pain ? .....	51
3. Interroger sa place : de la responsabilité sociale de l'apprentie- chercheuse .....	56
<b>2  Politiser l'ordinaire : rendre au pain sa complexité socio- historique .....</b>	<b>59</b>
A. La banalité quotidienne du pain, des évidences narratives à interroger .....	59
1. Le banal, un modèle genré relégué aux silences du domestique .....	61
2. Questionner l'universalité, déceler les controverses.....	65
B. Esquisse d'une socio-historicisation désorientée de la boulangerie paysanne.....	67
1. Le pain : de l'aliment ordinaire, au « sujet » socio-historique .....	67
2. Le récit du pain blanc, un ersatz dans l'imaginaire du progrès.....	69
3. Réintégrer les « oubliés des temps modernes».....	76
4. Ferments socio-historiques d'une BP contemporaine .....	82
C. Une socio-anthropologie des multiples amarrages .....	98
1. Amplifier les trajectoires boulangères de consistances subalternes.....	98
2. Des bifurcations, comme autant d'oscillations des possibles .....	105

3.	Revendiquer la désertion en temps de turbulences.....	111
<b>3 </b>	<b>À rebours de recettes “clés en main”, portraits boulangers- paysans .....</b>	<b>117</b>
A.	Entre créations et installations : ruptures, continuités ?.....	118
1.	Trajectoires de “prolongement” : portraits de couple PB.....	119
2.	Quand se dessinent des trajectoires de “(re)conversion”.....	125
3.	Décentrer le regard et considérer les entrecroisements .....	138
B.	De la complexité – correspondances et entremêlements des sphères.....	141
1.	Bifurcations dans le cheminement familial : entre prolongements, détours, ruptures et adaptations.....	141
2.	Trajectoires et changements par itération.....	151
3.	Se faufiler entre répertoires politiques.....	163
<b>4 </b>	<b>(Re)considérer les manières d’interagir : cultures matérielles, matériaux vivants.....</b>	<b>181</b>
A.	« La biodiversité, ça se cultive » .....	183
1.	Liens d’autres natures : des opérations agricoles confiées, une démarche culturale préservée .....	183
2.	Panachés de semences paysannes en boulange.....	186
B.	... Dans les champs, comme aux fournils .....	195
1.	Festin entre entités : continuums bactériens et flore boulangère .....	196
2.	De l’infiniment grand, à l’extraordinairement petit : incursions transfrontalières.....	201
<b>5 </b>	<b>« Autrui significatifs » : des artefacts emblématiques, mandataires de la boulange paysanne.....</b>	<b>215</b>
A.	Le moulin à meule : pierre angulaire et objet politique emblématique de la réappropriation BP .....	216
1.	Choix de l’outil de meunerie et matérialisme utopique : entre recherche de fiabilité et part d’imaginaire.....	217
2.	Moulin Astrié vs. Moulin du Tyrol : plus qu’un choix technique, l’inscription dans des registres d’appartenances.....	224
B.	Un exemple d’agencements socio-bio-techniques dans le fournil : le pétrissage .....	227
1.	Télescopes des sphères biographiques : quand quotidien et techniques se rencontrent .....	228
2.	Le pétrissage, un jeu d’adresse incorporé dans un (éco)système.....	232
3.	Le pétrin, auxiliaire et mandataire boulanger paysan .....	237
C.	Le four, chef d’orchestre et métronome boulanger .....	240
1.	Une position terminale, mais stratégique.....	240

2. Enjeux énergétiques : chauffer au bois ou à "l'atome" ? .....	244
3. "Ne pas mettre tous ses pains dans la même fournée" : variation rythmique dans l'usage des fours à bois .....	247
<b>6  Quand « l'art de piloter » le vivant bouleverse les routines boulangères .....</b>	<b>257</b>
A. Ensauvager la technique, politiser les pratiques .....	257
1. Du soin à la terre... aux attentions dans les transformations artisanales.....	258
2. « L'art du pilotage » boulanger-paysan.....	265
B. (L'extra)-ordinaire routine de la culture du vivant dans le travail au levain.....	277
1. Plusieurs approches des conduites routinières : entre prescription oppressive, expression créative et récupération capitaliste de l'épanouissement au travail .....	277
2. Contre la standardisation boulangère, des procédés artisanaux inductifs .....	280
3. Des consommateur·trices en soutien de la BP : contrats implicites entre mangeur·euses et producteur·trices .....	303
<b>7  (Ré)créations boulangères : s'affranchir du cadran, co-construire des spatio-temporalités multi-spécifiques .....</b>	<b>313</b>
A. Chronopoétique : des milieux et temporalités enchevêtrés, mais « pilotés » pour garantir une qualité de vie .....	315
1. Motifs temporels de la BP .....	315
2. « <i>Ne pas être son propre esclave</i> » : contrôler sa production – poser des limites – déléguer.....	322
B. Motifs éphémères et milieux spécifiques, une pluralité d'attachements ..	346
1. Parcours ancrés, itinéraires ambulants.....	346
2. Entre domestique et productif : des itinéraires spatio-temporels articulés.....	360
<b>8  Une appellation, des activités, des mondes : (re)configurer un mouvement-pluriel ? .....</b>	<b>373</b>
A. Vivre avec, vivre sans, dans les confins : « <i>un autre métier</i> » .....	373
1. Controverses autour des moulins : « <i>l'esprit Astrié</i> » ? .....	373
2. La baguette, un objet clivant ?.....	381
3. PB : être au four, au moulin et dans les champs, c'est possible ?.....	385
B. Le poids et l'influence des structures : altérer ou alterner ?.....	392
1. Quand la pluralité des cadres permet des interstices : s'insérer dans les marges.....	393
2. « (Every day) food activism » ou « bon plan » économique : « Naviguer entre plusieurs mondes » .....	407

<b>Dénouement ou prélude ? – La BP, des récits pluriels en devenir .....</b>	<b>421</b>
Façonner une trame .....	422
La diversité comme autant de latitudes.....	431
Temps « d’apprêt » .....	433
Acronymes.....	445
Lexique.....	447
Bibliographie.....	449
Table des matières.....	470
Table des figures.....	478
Table des illustrations.....	479

# Préambule



Lors d'une foire dédiée à l'agriculture biologique, je discute avec Léon, boulanger, des effets de la récente canicule estivale sur son approvisionnement en farine. Il me raconte que les prochaines journées du Réseau Semences Paysannes seront dédiées au concept de « commun », décliné et associé à trois thématiques : les normes, la recherche et le marché. Il saisit l'occasion pour me faire partager quelques considérations et inquiétudes sur le sujet.

“ Le paysan-meunier qui me fournit de la farine a perdu toute une parcelle de blé paysan. Ça m'a fait réfléchir à nos liens avec le marché. Ce qui est sûr, c'est que nous [*les boulangers-paysannes*], on n'est pas lié aux bourses. Heureusement, dans nos microcosmes des blés paysans, il n'y a pas spéculation. Ça renforce même nos liens de solidarité. Mais quand même... S'il y a moins de blés paysans, qu'il y en a pour certains et pas pour d'autres ? Heureusement, on n'a pas de hausses des prix. Pour l'instant, ça va. Mais qu'est-ce qui se passera, et qu'est-ce qu'on fera si les céréales paysannes se raréfient ? ”

Sept.  
2018

Dans la société française, le pain se situe au cœur de nombreuses contradictions. D'un côté, cet aliment peuple toutes les sphères de nos quotidiens et de l'autre nous sommes incapables d'exprimer les éléments qui le constituent (au-delà des étiquettes génériques de blés, céréales ou farines). Ces dernières années, il est par exemple curieux d'observer que le pain français est reconnu et récompensé à l'internationale<sup>1</sup> sans que l'on sache vraiment ce que recouvre cette catégorie. L'engouement pour la panification au levain ou pour des pains biologiques est aussi étonnant car parallèlement le mouvement de boulangers et de paysannes-boulangers alternatif·ves aux

---

<sup>1</sup> « La baguette de pain française inscrite au patrimoine immatériel de l'humanité par l'Unesco », *Le Monde*, 30 novembre 2022, [*en ligne*] : [https://www.lemonde.fr/culture/article/2022/11/30/la-baguette-de-pain-francaise-inscrite-au-patrimoine-immateriel-de-l-humanite-par-l-unesco\\_6152331\\_3246.html](https://www.lemonde.fr/culture/article/2022/11/30/la-baguette-de-pain-francaise-inscrite-au-patrimoine-immateriel-de-l-humanite-par-l-unesco_6152331_3246.html)

systèmes conventionnels continue d'être marginalisé. Paradoxalement, la baisse du nombre d'agriculteur·trices se poursuit<sup>2</sup> et les conséquences du dérèglement climatique continuent de dévoiler des situations d'injustices entre ceux et celles qui sont impacté·es. Comme en témoigne le passage ci-dessus, les enjeux autour du pain et de ses procédés de fabrication sont pourtant nombreux. Ils s'insèrent dans des problématiques sociétales qui dépassent nos habitudes alimentaires et englobent chaque pan de nos existences : *in fine*, l'aliment panaire le plus répandu sur nos marchés et dans nos cuisines est aujourd'hui avant tout un produit du système capitalo-industriel et des politiques néolibérales dans lesquelles nous nous trouvons.

Plusieurs publications récentes revendiquent d'ailleurs sciemment cette dimension politique et l'existence de ces rapports de force (Groupe Blé de l'ARDEAR AURA & Brier, *op.cit.* ; Astier, 2016). Ainsi, à rebours des narrations hégémoniques (Guesnon, 2022 ; Jarrige, 2016) et en marge des systèmes conventionnels, des trajectoires et pratiques boulangères et paysannes ont traversé le siècle. Bien que les discours et savoir-faire de ces acteur·trices à "contre-courant" aient été longtemps discrédités et réduits au silence, ils sont aujourd'hui plus audibles.

Cette recherche socio-anthropologique s'intéresse à la (re)configuration contemporaine d'un écosystème d'activités emblématiques des réappropriations et reconnexions entre enjeux agricoles, artisanaux et alimentaires qui se constitue socialement en mouvement : la **Boulangerie Paysanne** (BP dans la suite de cette thèse). Formé d'un ensemble de praticien·nes partageant des principes et valeurs communs autour de la pluralité des « fabriques panaires », il revendique la ré-expérimentation de savoirs *in situ*, la récupération de moyens de production et la défense d'un travail avec des entités vivantes respectueux des rythmes de chacun. Puisqu'il s'agit justement d'un groupe fluctuant et diversifié, cette thèse entend questionner et explorer les différentes dynamiques à l'œuvre dans cette pluralité. Malgré l'intensité des échanges, des

---

<sup>2</sup> En 2019, un rapport de l'INSEE (Institut National de la Statistique et des Etudes Economiques) indique qu'en quarante ans, le nombre d'agriculteur·trice a été divisé par quatre. En 1982, on comptait 1,6 million d'agriculteur·trices et 310 000 ouvrier·ères agricoles, alors qu'en 2019, ces chiffres ont diminué respectivement à 400 000 et 250 000. Cette synthèse souligne aussi que la proportion hommes/femmes dans l'agriculture est en hausse pour la première catégorie, et qu'aujourd'hui « plus d'un[e] agriculteur[·trice] sur deux est âgé de 50 ans ou plus ». [*En ligne*] : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/4806717>. Ce chiffre sur le vieillissement de cette population a de quoi inquiéter, concernant le non-renouvellement des agriculteur·trices qui vont partir à la retraite dans les prochaines années, et des fermes qui partiront à l'agrandissement de grandes exploitations.

rencontres et des objets en circulation, ce mouvement est aussi traversé de tensions. L'identité de la BP est constamment questionnée et les limites de ce réseau, ses relations à l'agriculture, au marché et aux normes sont donc objets de controverses qu'il a fallu aussi comprendre.

En fin de compte, l'ambition de cette thèse est de fournir des pistes, un tableau général qui permettrait de mieux comprendre ce qui se joue dans les parcours des personnes se revendiquant *Boulangère Paysanne* : à la fois dans leurs individualités et en relation avec des collectifs humains et non humains (outils et entités vivantes). Les pistes proposées dans ce travail relèvent d'ailleurs de différents champs disciplinaires. Les emprunts sont nombreux : que ce soit à la géographie sociale, à la sociologie du travail, à l'anthropologie des techniques, du vivant, à la sociologie des attachements, ou encore de l'action collective.

---

### ***Itinéraire d'investigation***

---

L'amorce de cette problématique est à resituer dans des socio-histoires globales d'industrialisation, de libéralisation et de modernisation agro-alimentaire. Les interrogations initiales de cette thèse germent en 2015 au Chiapas (Mexique), lors d'enquêtes ethnographiques auprès de femmes artisanes, qui fabriquent des tortillas nixtamalisées<sup>3</sup> avec du maïs local. Leurs pratiques de subsistance se déploient en résistance au contexte d'augmentation du nombre de magasins et moulins produisant industriellement des tortillas à partir de maïs importé<sup>4</sup>. Face aux dépossessions

---

<sup>3</sup> La nixtamalisation est une technique culinaire d'Amérique centrale (déjà en vigueur avant la colonisation européenne), qui consiste à tremper et à cuire des grains de maïs secs dans un mélange d'eau et de chaux inactive. Ce processus permet d'affaiblir l'enveloppe des grains du maïs (péricarpe) pour faciliter l'étape suivante de broyage. Contrairement à la farine de maïs, on obtient alors une pâte nommée *nixtamal* à la base de plusieurs plats et boissons méso-américaines (tortillas, tostadas, pozol, tamales). Ce procédé offre l'avantage de meilleurs apports nutritionnels (apport en calcium) et d'une meilleure digestion.

<sup>4</sup> Une conjoncture socio-économique favorisée par la signature en 1994 du traité commercial de zone de libre-échange entre le Canada, les États-Unis et le Mexique (Accord de Libre Échange Nord-Américain ou ALENA, NAFTA en anglais, TLCAN en espagnol). Cette entente commerciale a deux conséquences paradoxales. D'un côté, elle réduit les barrières tarifaires de certains biens entre ces pays, favorisant la libre circulation de certaines marchandises (par exemple, l'importation de maïs états-unien possiblement modifié au Mexique qui vient concurrencer et léser la production paysanne locale). D'un autre, elle est un des éléments déclencheurs de la révolte zapatiste, qui usent de la date symbolique de la signature pour rendre visible leur soulèvement armé et occuper San Cristobal de Las Casas. Au final, outre la manifestation au grand jour des luttes zapatistes, cela fait bientôt trente ans que cette insurrection a eu des répercussions sur toutes les dynamiques sociales et politiques à l'œuvre dans cette ville.

capitalo-industrielles, elles donnent à voir des réappropriations écologiques de savoirs entre *milpa*<sup>5</sup> et cuisines. Ces formes de résistances s'expriment notamment par la matérialisation et la valorisation – dans l'espace public – de denrées usuellement associées aux quotidiens domestiques féminins. En confectionnant ces aliments, ces femmes accomplissent davantage que des pratiques culinaires. Elles rendent visibles des enjeux liés au fait d'associer ou de réarticuler activités agricoles de production, processus artisanaux de transformations et pratiques alimentaires quotidiennes rangées dans l'ordinaire. De la sorte, elles participent aussi à politiser et brouiller les frontières de classifications sociales construites par les récits dominants de la modernité.

Bien que ces dynamiques puissent paraître éloignées, elles sont au fond similaires – sur certains points – à ce que l'on peut observer en France avec les initiatives **Paysannes-Boulangères**. Ces deux mouvements subalternes mobilisent les mêmes rhétoriques contestataires de ruptures avec l'hégémonie capitalo-industriel. Par l'expérimentation concrète de pratiques à la fois paysannes et artisanales, ils produisent de nouvelles catégories et revendiquent d'autres récits opposés aux narrations dominantes.

Dans cette thèse, j'ai justement interrogé ces initiatives alternatives et subalternes par rapport au modèle industriel, autour de la fabrication d'un aliment quotidien et commun, le pain. Initialement, mon projet de thèse se concentrait sur la catégorie des **Paysan·nes-Boulangier·ères** (notés PB dans la suite de cette thèse). Bien que ce métier soit mis en avant par certains médias, en 2015, il existait encore peu de travaux en sciences sociales sur le sujet. Les recherches étaient souvent focalisées sur l'amont à savoir la production de semences, abordée soit d'un point de vue génétique (Goldringer, 2014), soit d'un point de vue sociologique et historique (Demeulenaere et Bonneuil, 2010 et 2011). Puisque je décidais que les PB ou les BP (je n'avais pas entrevu de différence entre les deux, en démarrant ce doctorat) seraient au cœur de ma recherche, la problématique initiale s'est construite à partir d'un questionnement large sur ce que recouvrait en réalité, en pratique, cette catégorie. C'est suite à plusieurs immersions auprès de praticien·nes se définissant comme BP ou PB (dans leurs fermes

---

<sup>5</sup> La *milpa* est un système agricole mexicain, déjà en usage bien avant la colonisation qui associe plusieurs plantes et légumineuses. On retient souvent le maïs (comme plante potagère), le haricot rouge (*frijoles*) et les courges, mais elle implique aussi selon le territoire bien d'autres variétés de végétaux locaux (piments, aromates comme l'*epazote*, etc.).



ou lors d'évènements collectifs) que je me suis rendu compte que la réalité sociale mêlait différentes catégories de personnes se revendiquant PB ou BP, ou boulangers·ères. La catégorie PB était donc bien plus complexe que je ne le percevais. Ces nouvelles projections, concernant la complexité de la catégorie PB, m'ont amené à ouvrir mes réflexions à d'autres acteur·trices. De plus, les lacunes bibliographiques m'ont incitée à construire mon objet de recherche suivant une démarche essentiellement inductive.

Dans ces circonstances, mon sujet de recherche s'est peu à peu précisé : il s'est étendu aux **Boulangers·ères** (B dans cette thèse) travaillant de concert avec des **Paysan·nes-Meunier·ères** (noté PM dans la suite de ce manuscrit). Ces reconsidérations m'ont conduit à envisager un ensemble d'activités, de métiers et de statuts liés au pain, marqués par des interactions entre acteur·trices qui se rattachent à un mouvement disparate et fluctuant (spatio-temporellement) : celui de la **boulangerie paysanne** (BP dans cet ouvrage).

Ce travail explore finalement la configuration et les dynamiques socio-techniques d'un mouvement alternatif agricole et artisanal qui peut apparaître comme emblématique d'une reconnexion entre des enjeux agricoles, artisanaux. Au moyen d'une approche qualitative, immersive et inductive, cette thèse cherche à comprendre les dynamiques à l'œuvre derrière ces (re)compositions catégorielles, et les acteurs·trices qui se réapproprient en les articulant sous diverses configurations, des activités depuis longtemps dissociées par l'industrie (agricole, minotière et boulangère). C'est avec une méthode d'enquête essentiellement ethnographique que cette thèse interroge différents processus : pour quelles raisons et comment devient-on BP ? Par quels processus relationnels (d'apprentissages ou d'échanges) s'engage-t-on dans cette dynamique collective qu'on qualifie de mouvement social ? Quelles sont les nouvelles représentations et manières de pratiquer ces activités proposées par les personnes et collectifs s'engageant dans les métiers de la BP ?

---

### ***Structure de la thèse***

Un des éléments qui caractérise ce travail c'est la prise en compte pour explorer ces questions, de trajectoires individuelles puis des interdépendances entre les différentes sphères qui composent les parcours biographiques des individus, ainsi que

l'enchevêtrement entre leurs multiples sphères d'existence (Hélaridot, 2006), pour ensuite analyser leurs interactions et stratégies à des échelles collectives plus vastes pour en comprendre les logiques et le sens.

Si la structure de ce document est composée de plusieurs chapitres, c'est pour étayer et orienter le fil de mon argumentation. Le·la lecteur·trice s'apercevra que dans chaque chapitre, les éléments des reconfigurations contemporaines de la BP s'articulent : les domaines concernant les entités vivantes ou les itinéraires techniques croisent et se mêlent aux vécus et cheminements des praticien·nes ; et même s'il est question de trajectoires individuelles, les dynamiques collectives les alimentent et inversement. Cette thèse est organisée en huit chapitres. Le premier (1) expose les coulisses de la fabrication de cette recherche. En plus de détailler les procédés mobilisés pour l'enquête de terrain (approche qualitative et immersive, enquête de « plein vent »), il détaille les postures adoptées au cours de cette étude. Loin d'être un manuel répertoriant les façons dont j'ai opéré, il constitue une entrée en matière concernant la BP. Il connecte ainsi une amorce descriptive des caractéristiques et dynamiques de ce mouvement, notamment son rapport à l'institution et aux savoirs scientifiques, à des enjeux réflexifs relatifs à mes positionnements de recherche. Cette réflexion est aussi l'occasion de s'interroger sur les implications de cette recherche.

Les chapitres 2 et 3 sont consacrés aux schémas narratifs qui façonnent les trajectoires et le mouvement BP. Divisé en deux sections, le chapitre 2 s'intéresse tout d'abord aux dynamiques socio-historiques de ce mouvement et propose d'interroger le registre discursif de « l'ordinaire » et « du banal » qu'on associe habituellement au pain et aux fabrications panaires en général. En reliant les récits paysans et boulangers, cette section replace aussi la BP dans des luttes et contextes à la fois « locaux », globaux et « macro-sociaux » (Bidart, 2006, p. 39). De cette façon, elle inscrit ce mouvement à la fois dans des alternatives et des trajectoires passées et dans des enjeux et controverses d'actualité. Elle permet de redonner un ancrage aux expériences et itinéraires invisibilisés par les récits dominants propres aux processus de modernisation et d'industrialisation agri-alimentaires. La deuxième section (ii) quant à elle, est tenue d'être appréhendée comme un intermède entre les chapitres 2 et 3. À finalité conceptuelle, elle propose une jonction théorique entre l'échelle « des éléments objectifs » et le niveau des composants « subjectifs » (Bidart, 2006, p. 39). Elle revient

notamment sur les proximités conceptuelles qu'implique l'usage de la notion d'alternative lorsqu'elle est appréhendée à l'aune des parcours biographiques (individuels et collectifs). Pour ce faire, elle articule les idéaux d'autonomisation avec les bifurcations effectives pour comprendre en quoi ces itinéraires singuliers se détachent ou se distinguent de trajectoires dominantes, en replaçant ces derniers dans des collectifs, des réseaux socio-techniques, des communautés de pratique et dans l'ensemble du mouvement de la BP. Dans cette continuité, le troisième chapitre (3) est entièrement dédié à la dimension individuelle des parcours biographiques. Il présente plusieurs portraits détaillés de praticien·nes PB et BP. La mise en regard de ces différents récits permet de dégager la complexité et la diversité des parcours ; des trajectoires d'existence dans lesquelles n'apparaissent jamais de bifurcations nettes et au sein desquelles s'enchevêtrent de multiples sphères de l'existence.

L'attention portée au caractère dynamique et pluriel des récits de vie BP nous amène aux chapitres suivants. Comme l'avaient déjà relevé Élise Demeulenaere et Christophe Bonneuil avec le Réseau Semences Paysannes (2011, p. 218), les « régimes d'hétérogénéités » sont communs aux semences et aux praticien·nes membres de ce réseau. Les chapitres 4 et 5 montrent que la « métaphore filée » de la pluralité de l'identification se déploie des champs au moulin jusqu'aux fournils. En partant de la biodiversité cultivée et revendiquée dans les champs, le chapitre 4 déroule les registres et revendications consacrés aux semences jusqu'aux pratiques de fermentation dans l'usage de levain. Il s'intéresse aux changements amenés par des considérations relatives aux entités vivantes, notamment dans les matérialités et interactions entre praticien·nes, flore microbienne et matières. Le chapitre 6 quant à lui propose de poursuivre le fil de ces réflexions autour des éco-systèmes BP. Il s'intéresse aux outils significatifs du travail BP, en se focalisant sur les plus emblématiques : moulins à meule de pierre, fours à bois et instruments nécessaires à l'étape du pétrissage, qu'ils soient corporels ou mécaniques.

Puisque les artefacts de la BP ne peuvent être abstraits des procédés techniques dans lesquels ils sont encastrés, les chapitres 6 et 7 rendent compte de ces pratiques. À travers elles, ils s'intéressent aux reconfigurations des rapports BP au travail, dans leurs matérialités, dans leurs subjectivités et dans leurs spatio-temporalités. Le chapitre 6 questionne ainsi les modalités et traductions de ces engagements socio-techniques. En

recourant au concept de *care environnemental*, il approfondit les réflexions sur les « autrui significatifs » engagées dans le chapitre 5 et interroge les tournures et expressions relationnelles engagées envers ces objets et entités. Cette dimension dynamique m’amène ensuite à revenir sur les processus continus d’apprentissage dans la BP, à travers notamment les actions routinières exercées avec des matières vivantes. À la suite de réflexions concernant les spécificités temporelles des pratiques routinières dans le travail avec des entités vivantes, le chapitre 7 est l’occasion d’insister sur les recompositions spatio-temporelles à l’œuvre dans la BP et dans le quotidien des praticien·nes. S’agissant d’un métier hétérogène, composé de plusieurs activités et donc aussi d’environnements et temporalités plurielles (biographiques et quotidiennes), je décris et analyse les enjeux et paradoxes de ces motifs temporels – choisis ou subis – ainsi que leurs agencements.

Le chapitre 8 final s’intéresse de plus près aux controverses et conflits en jeu à l’intérieur même de différents collectifs de la BP et vis-à-vis de structures extérieures (normes, corporations, industries et marchés). Dans la mesure où il s’agit d’un métier non institutionnalisé, ce chapitre interroge les dynamiques à l’œuvre et les ajustements à des échelles plus vastes que celle des collectifs de pairs, analysant les tensions entre ambitions d’autonomisation et processus d’assujettissement à des normes et règles extérieures (hétéronomisation). Les dernières pages de ce chapitre 8 loin de constituer une forme conclusive à mes interrogations, présentent des ouvertures ou esquisses nouvelles d’investigation.

D’évidence et parce que le mouvement formé par les métiers de la BP est encore peu documenté, les prétentions de cette thèse peuvent être qualifiées d’exploratoires. Les propositions faites pour la continuité de ce travail de thèse sont à considérer comme autant d’amorces et de pistes d’analyses qui s’inscrivent dans l’ambition qui m’anime depuis le début de ce doctorat, à savoir contribuer à une socio-anthropologie critique des dynamiques alimentaires et agricoles, reliant les secteurs trop longtemps dissociés, voire opposés, ré-articulant aussi sphères de la production, de la transformation et de la consommation, mais aussi enjeux paysans, alimentaires et artisanaux.

# 1| « Mettre la main à la pâte » et « tâter le terrain » : réflexions sur une pratique scientifique artisanale

« L'ethnologue fait sa récolte en remuant la terre séchée des évidences : son savoir-faire, tout intellectuel qu'il soit, a quelque chose du paysan, de l'artisan ; le "terrain" est comme la terre, il se malaxe, se triture, on le sent et on le travaille. »

— *Michel Agier, La Sagesse de l'ethnologue, 2019[2004], p. 5*

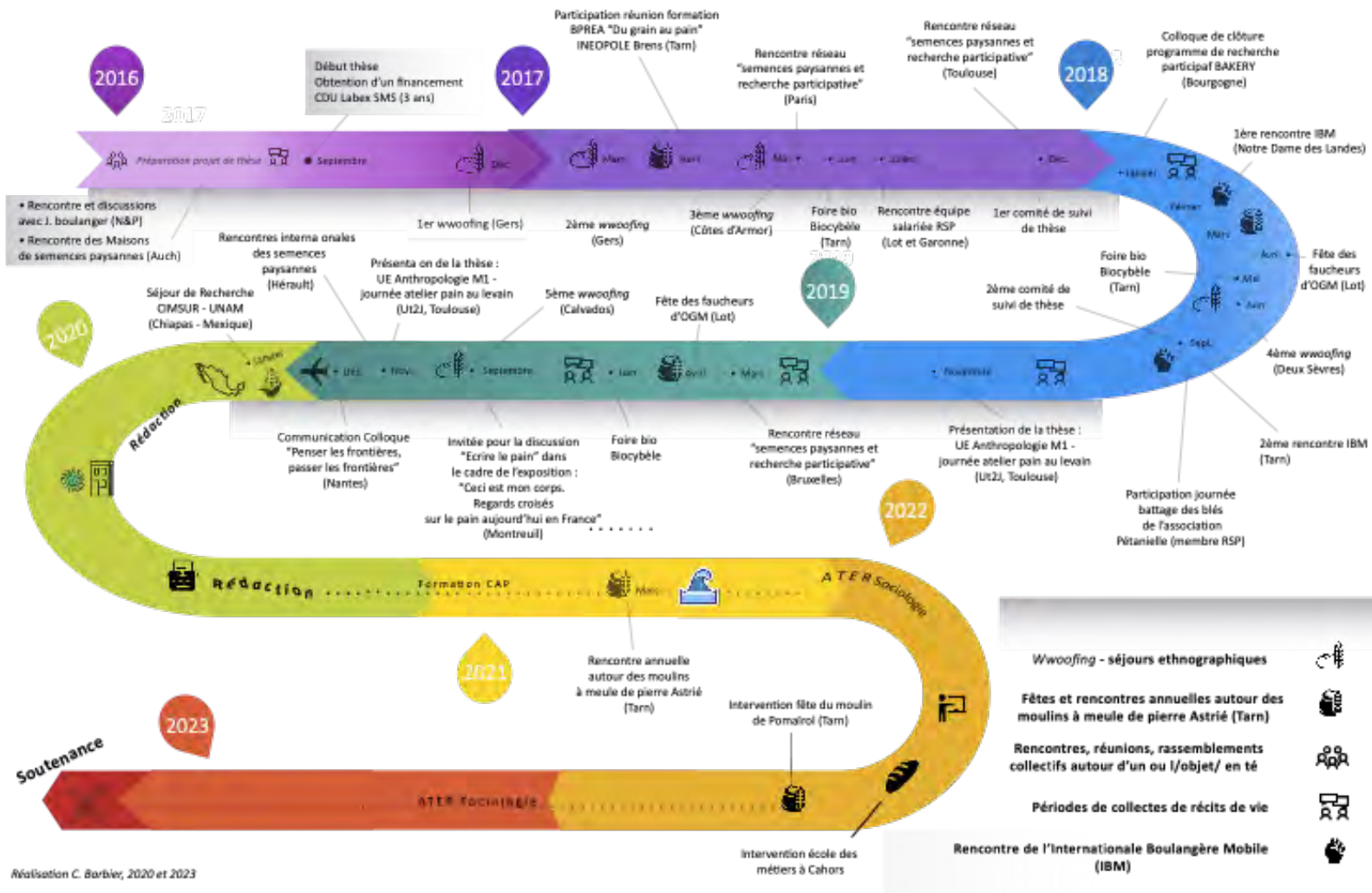


Le travail scientifique est le résultat à la fois « d'une technique (avec ses limites et ses biais propres) et d'une histoire (celle de la discipline et celle de la personne qui conduit la recherche) » (Fassin & Jaffré, 1990, p. 71). Au croisement de ces deux dimensions, je propose dans cette partie de décrire la fabrique inhérente à cette étude. Ce chapitre tentera donc d'éclaircir les approches engagées au long du parcours doctoral, les outils mobilisés lors des enquêtes de terrain et de décrire les différentes étapes de compositions de ce manuscrit.

Néanmoins, puisque la diversité des mondes contemporains ne peut être rendue intelligible que par l'articulation de différentes méthodes (Augé, 2010), j'ai choisi d'accompagner cette section d'un graphe d'illustration éclairant ma trajectoire de thèse. Dans le sillage des travaux sur les itinéraires biographiques, j'ai trouvé intéressant de venir confronter les différentes sphères de l'activité doctorale avec celles de l'enquête ethnographique. De la même façon que l'on ne peut séparer les acteur·trices du terrain de leurs environnements, il est impensable d'envisager la période doctorale de manière isolée. Ce schéma souligne et illustre donc les événements déclencheurs de certains choix engagés, ainsi que le contexte général du cheminement de la thèse.

Il est à noter que la suite de ce chapitre ne présentera pas ces orientations de manière exhaustive. En revanche, quelques itinéraires, occurrences et péripéties serviront d'illustrations pour comprendre certains des jalons méthodologiques de ce travail.

Figure – Frise temporelle du parcours de thèse (page suivante) :



Réalisation C. Barbier, 2020 et 2023

## **A. « Composer avec » l'ordinaire et l'inattendu : enquêter de plein vent**

### 1. La nécessité de points de repère : empreintes techniques

#### *a) Usage croisé de plusieurs outils de collecte de données*

Mon dispositif de recherche repose sur une définition épurée de la notion de « travail de terrain », en tant que « situation empiriquement constituée [...] produit d'un découpage dans le social » (Althabe, 1990, p. 3). Conjointement à Jean-Pierre Olivier de Sardan (1995), je considère l'activité de collecte de données comme un « mode opératoire » ; au même titre que d'autres pratiques de recueil de matériau. Bien que tous les faits sociaux ne puissent être appréhendés dans leurs totalités, le croisement de différents outils permet d'élargir le spectre des connaissances, et de saisir plusieurs dimensions de réalités sociales.

Dans cette étude, j'ai mobilisé et croisé plusieurs techniques d'enquête et d'analyse qualitative. Certaines ont permis de recueillir des données de première main (procédés ethnographiques avec par plusieurs types d'observations, organisation d'entretiens), d'autres ont été utilisées au fil de la thèse, en appui, dans le but d'enrichir et affûter les enquêtes et réflexions de ma recherche : lectures et analyses de sources écrites et audiovisuelles (documentaires sur l'industrie boulangère, sur le pain ou des vidéos diffusées sur internet).

Dans un second temps, ces sources ont contribué à une certaine montée en généralité, « car si le global nous informe, seul le particulier nous permet de comprendre » (Moussaoui, 2012, p. 40). Elles se sont avérées être de précieux moyens pour recouper les données issues directement du terrain, et établir des parallèles entre la pluralité des formes d'exercices des activités boulangères-paysannes.

#### *b) Emboîtement des pratiques et entretiens ethnographiques*

La démarche propre à l'engagement socio-anthropologie considère l'entretien qualitatif comme complémentaire et partie intégrante d'une approche immersive. Elle assume l'adoption de procédés d'observation, et la collecte de discours à partir de



longues conversations suscitées, de dialogues, dont une première partie est concentrée sur les trajectoires de vie individuelles.

J'ai par ailleurs procédé à des entretiens approfondis spécifiques d'une enquête ethnographique. Comme Stéphane Beaud le propose (1996), j'ai privilégié de longs entretiens et l'analyse méticuleuse de corpus restreints. J'ai également fait en sorte de considérer et relever les situations et l'environnement au sein desquels ces échanges et interactions se déroulaient. De plus, j'ai aussi choisi de m'affranchir de certaines « recettes méthodologiques » (Beaud, *op.cit.*, p. 246). Des modes d'emploi, où au nom de visées pédagogiques, la technique est disséquée, et chaque outil dissocié et décontextualisé.

Comme indiqué sur la frise illustrative de mon travail de terrain (*cf.* p. 33), entre 2017 et 2019, j'ai mené une trentaine d'entretiens d'une durée pouvant parfois aller jusqu'à trois heures<sup>6</sup>. Pour la plupart, ces entretiens ont eu lieu directement à la ferme ou au fournil. Il a souvent été question de conversations se produisant simultanément au temps de panification des personnes rencontrées. À proprement parler, il n'y a pas eu de négociations à propos du lieu et du moment de l'entretien. On m'a souvent proposé de rester la journée, d'observer une journée boulangère ; ou même dans certains cas, de rester dormir à la ferme. J'ai de suite accepté ces petits temps privilégiés d'immersion complète dans l'intimité de chacun·e.

Ainsi, outre l'usage « d'entretiens ethnographiques » (Beaud, *op.cit.*), la réalité du terrain et la situation spatio-temporelle dans laquelle j'ai été plongée ont justifié un *continuum* dans les outils d'enquêtes engagés. L'invitation à comprendre l'autre « dans le partage d'une condition commune<sup>7</sup> », à savoir ici, la pratique boulangère, peut être analysée de deux manières. Il peut s'agir de la volonté de montrer ses pratiques, ses activités et donc de valoriser son métier pour accéder à une certaine reconnaissance sociale. Mais, il peut être aussi tout simplement question d'optimiser son emploi du temps.

---

<sup>6</sup> Des entretiens enregistrés et intégralement retranscrits.

<sup>7</sup> Définition de l'observation participante proposée par Alain Touraine en commentaire de la traduction française du livre « Street Corner Society » (2007) de William Foote Whyte, figure de l'école sociologique de Chicago.

Dès lors, dans toutes les situations d'enquêtes que j'ai connues, l'observation s'est entremêlée aux dialogues, et les a accompagnés. Mes enregistrements sonores ont régulièrement été interrompus ou bousculés. Ils ont été entrecoupés de bruits d'ambiance, correspondant aux outils (pelles, four) et aux techniques boulangères. Ce multiple engagement sensoriel a nécessité de redoubler d'attentions envers chaque manifestation : par exemple, les agitations induites par la présence de plusieurs personnes dans le fournil (différentes actions, entrées et sorties de la pièce). Mais aussi, lorsque le·la praticien·ne demandait d'interrompre l'échange pour se concentrer sur une étape boulangère. Pendant ce silence conversationnel, il me fallait alors basculer rapidement de l'intermédiaire auditif au canal visuel.

Ces entretiens immersifs ont donc nécessité une adaptation corporelle constante face aux stimuli générés sur le terrain. Des acclimations qui pouvaient même prendre la forme de mouvements physiques et de déplacements. Parfois, dans certaines visites de fermes, l'entretien s'étirait en longueur et devenait itinérant. Dès lors, on comprendra la nécessité d'avoir adopté une posture d'ajustement, et d'avoir adapté mes questions à la réalité observée. Je jonglais entre descriptions ethnographiques, attentions à l'action en cours et concentration sur les discours.

Si l'on décortique ensuite la structure de mes entretiens<sup>8</sup>, on peut distinguer plusieurs temporalités, coïncidant avec divers procédés. Dans un premier temps, je veillais à débiter la conversation avec des questions ouvertes, concernant le ou les parcours de vie de mes interlocuteur·trices. La première interrogation était introduite par une préoccupation relative « aux manières » et « aux façons » les ayant amenés à fabriquer du pain et/ou cultiver des céréales et moudre des grains. L'usage d'une question déclenchée par le mot « comment » plutôt que « pourquoi » était assumé et réfléchi en adéquation avec le recueil de récits de vie. Dans ce registre, je partage ainsi les propos de Jack Katz qui justifie l'emploi de cet adverbe en ces termes :

« Poser des questions sur le mode du “comment” est en général une meilleure stratégie pour obtenir des réponses utiles à l'explication. Elles invitent à des réponses ordonnées temporellement et historicisées personnellement, alors que les questions sur le mode du « pourquoi » appellent des réponses formatées dans les catégories impersonnelles et atemporelles du raisonnement moral » (2001 et 2002 dans Cefaï, [dir.], 2010 [trad.], p. 46).

---

<sup>8</sup> Se référer au guide d'entretien. Cf. Annexe 1.

Puis, un second temps était consacré à des thématiques plus précises : activités et formes d'identification, questions relatives aux itinéraires techniques, ainsi qu'aux outils et entités (vivantes ou non) significatifs pour le·la praticien·ne. Il était aussi question d'aborder des sujets relatifs aux spatio-temporalités, comme la reconstitution d'une semaine type, qui impliquait inéluctablement la mention de certains lieux, et des liens construits avec ces endroits (Bérard, 2011). Enfin, l'entretien s'achevait par quelques questions d'ordre général concernant les projections et visions sociétales de l'individu. La conversation était ponctuée de relances concernant les réseaux sociaux lorsque des noms de personnes clés sont mentionnés.

Cependant, puisqu'il s'agissait de collectes de récit de vie et d'entretiens compréhensifs, ce plan n'a jamais constitué une structure restrictive. Ce guide thématique a constitué un outil d'accompagnement, afin d'appuyer le pilotage et la coordination de mes enquêtes. Par ailleurs, sa conduite s'est peu à peu assouplie au fil du temps : le guide devenant peu à peu instrument de second plan, une trame servant d'armature aux fils des interactions.

### *c) Le récit de vie : trajectoires et mobilisations*

J'aimerais maintenant revenir sur la collecte de récits de vie (Bertaux, 2016, Chaxel, 2010 ; Chaxel, Fiorelli & Moity-Maïzi, 2014). Usage difficile à assumer au début de la thèse<sup>9</sup>, il apparaît aujourd'hui comme particulièrement judicieux, du fait que son utilisation a finalement constitué une démarche centrale de cette recherche.

Le recueil de récits de vie s'insère parfaitement dans le caractère particulier de la socio-anthropologie contemporaine. Il répond à la nécessité de s'intéresser à la dimension individuelle dans l'étude de certaines réalités sociales, notamment quand on

---

<sup>9</sup> Avec le recul, cette appréhension me semble sans doute liée à une réserve vis-à-vis de l'importance accordée à la dimension individuelle dans la collecte de récits de vie. La littérature sur la BP, souvent d'ordre journalistique (presse écrite, vidéos internet, podcast radiophonique), tend à se focaliser sur les trajectoires individuelles. L'angle d'exposition centré sur l'individu et la mise en récit de ces projets « authentiques » (Boltanski & Chiapello, 2011[1999]) contribuent à agrémenter la conception d'un métier exercé de manière solitaire. On constate par exemple une certaine mise en scène du métier (emphase sur l'aspect nostalgique des activités), notamment autour de certaines personnalités, qui font office de leaders « charismatiques » (au sens weberien du terme, 2014 [1922]). De plus, puisqu'il s'agit de mettre en avant un projet florissant, ces articles sont aussi susceptibles d'axer leurs narrations sur des images avantageuses. Des représentations qui se doivent d'être familières, afin de trouver un écho dans leurs publics. L'accent est donc souvent porté davantage sur la « magie » boulangère, que sur la complexité des techniques agricole ou meunières (qui ont tendance à s'effacer derrière les gestes de panification) ; ou que sur les difficultés d'exercice du métier de paysan.

sait qu'elles sont marquées par des processus de changement. C'est pourtant une méthode qui a été souvent ignorée ou décriée, aussi bien par l'anthropologie que par la sociologie.

À contre-pied d'une position structuraliste, déterministe et d'une approche surplombante de la culture, l'usage du récit de vie réattribue « une place centrale à l'acteur, en lui reconnaissant une identité et en lui redonnant la parole » (Chaxel, Fiorelli & Moity-Maïzi, *op.cit.*, p. 2). Selon Marc Augé, pour tous·tes chercheur·euses qui s'intéressent aux représentations, c'est « un constat empirique et une nécessité de méthode » (*op.cit.*, p. 134). Il remarque :

« Mais, loin de considérer ses interlocuteurs comme l'expression indifférenciée d'une culture particulière, il est obligé de tenir compte aujourd'hui du fait que chacun d'entre eux est au croisement de divers mondes ou de diverses vies (vie locale, vie familiale, vie professionnelle, etc.). » (*Ibid.*, p. 170)

Bien que centré sur l'entretien d'une seule personne<sup>10</sup>, le recueil de récits de vie permet aussi de combiner et croiser dimensions individuelles et collectives (réseaux, cadres structurels, collectifs et communautés de pratiques) (Chaxel, Fiorelli & Moity-Maïzi, *op.cit.*). De plus, on peut déceler derrière les choix et bifurcations de trajectoires d'une personne la combinaison de plusieurs mondes ou vies qui s'entrecoupent (Augé, *op.cit.*). Et qui sont souvent étudiés de manières isolées (dimensions personnelles intimes, familiales, professionnelles, spatiales, etc.). À l'opposé de cette conception « morcelante », pour Nadia Mohia, « le récit de vie impose la reconnaissance d'une complexité multidimensionnelle des données qui structurent l'expérience » (2000, p. 260).

Dans mon travail de thèse, cette modalité d'enquêtes a permis de recueillir et comprendre les logiques et inspirations fondatrices d'une conversion aux activités paysannes et/ou boulangères. En mêlant analyses des (re)constructions de subjectivités individuelles et collectives, en accumulant puis en croisant différents récits de vie, j'ai pu mettre à jour des itinéraires singuliers avant et après l'installation, marqués soit par la (re)conversion professionnelle et/ou agricoles, soit par la création d'un nouvel atelier

---

<sup>10</sup> Dans cet exercice, je me suis retrouvée à plusieurs reprises en face de couples. Lors de cette situation, je demandais en amont aux personnes, si elles voulaient répondre séparément, successivement ou parler d'une seule voix. Dans toutes ces rencontres, elles ont toujours préféré séparer leurs récits, qu'elles aient pris la parole chacune leur tour (deux itinéraires bien distincts), ou par alternance (trajectoires séparées au début, puis dialogues entremêlés lorsqu'il était question d'évoquer leurs rencontres et cheminements communs).

de boulangerie sur la ferme. Ces cheminements singuliers m'ont aussi permis de dégager des représentations du mouvement de la BP, c'est-à-dire, des activités comme du métier dans sa globalité, et de reconstituer pour les analyser, certains registres de motivations. Ces récits individuels ont été bénéfiques pour entrevoir les « motifs de l'action, aux ressorts de l'engagement, aux singularités de l'expérience vécue, enfin aux dimensions réflexives et créatives de la personne qui donnent aussi sens aux faits sociaux, historiques et actuels » (Chaxel, Fiorelli & Moity-Maïzi, *op.cit.*, p. 2). De plus, en les associant à des observations du contexte même de l'entretien, j'ai aussi pu repérer et considérer certaines formes de mises en scène dans leurs narrations biographiques. Enfin, l'analyse des récits de vie permet aussi de dégager différents registres spatio-temporels. Au long de leurs trajectoires biographiques, les praticien·nes interagissent et se meuvent dans différentes temporalités qui se juxtaposent dans le récit : temps long, temps générationnel, temps plus court de l'individu, instant de l'évènement et temps prospectif (Bidart, 2006, p. 23, dans Chaxel, Fiorelli & Moity-Maïzi, *op.cit.*). Les entretiens que j'ai menés ont rendu possibles cette collecte de données diachroniques et cette prise en compte hétérogène des diverses périodes de temps.

Afin de « rendre compte de l'intelligibilité des ordres biographiques », tout en atténuant l'unification et l'homogénéisation des parcours (Chaxel, Fiorelli & Moity Maïzi, *op.cit.*, p. 4 et p. 8), j'ai eu recours à quelques outils d'analyses. Médiateurs et ébauches entre le corpus empirique et le manuscrit final, ces artefacts m'ont permis de schématiser et esquisser visuellement certains éléments spatio-temporels de mon enquête. J'ai par exemple reconstitué des semaines-types d'activités. Des tableaux qui ont pu être affinés par ma position de *woofeuse*-apprentie, qui me permettait de passer d'une activité à l'autre (et donc d'identifier plus clairement ces temporalités, qu'elles soient habituelles ou atypiques).

Dans l'idée de pouvoir figurer les différentes séquences et sphères biographiques, j'ai aussi constitué des graphes de trajectoires. Pour ce faire, je me suis inspirée des travaux de Sophie Chaxel dans son usage de la cartographie cognitive (2010 ; 2015 et 2014 avec Fiorelli & Moity Maïzi). J'ai retranscrit intégralement tous les récits de vie de mon corpus de données. Puis, pour visualiser les parcours biographiques, j'ai tracé

graphiquement des frises temporelles où chaque élément significatif du récit de vie est illustré par une citation du discours de la personne interrogée<sup>11</sup>.

Dans certains de ces tracés, des trajectoires sont apparues de manière saillante : distinctes, mais imbriquées dans l'itinéraire d'existence et la trajectoire PB ou B (trajectoires techniques, familiales, ou collectives<sup>12</sup>). Ces schémas ont rendu possible une certaine distinction entre différentes séquences du parcours des individus interrogés : vocations contrées, désengagements, temps de latence, bifurcations, alternatives, réengagements (Negroni, 2007). Ils ont également servi à identifier « les autrui significatifs » (Bidart, 2008), par exemple, les communautés de pratiques et personnes clés « de ses réseaux exprimés, qui ont pu influencer, orienter la construction de son projet d'installation » (Chaxel, Fiorelli & Moity Maizi, *op.cit.*, p. 5). En définitive, la conjugaison de ces méthodes a permis de discerner une multiterritorialisation des itinéraires biographiques et d'ancrer « plusieurs niveaux possibles de représentation de la réalité (représentations mentales, discursives et finalement graphiques) » (*ibid.*, p. 8).

#### d) *L'observation flottante involontaire : du proche au quotidien*

J'aimerais mettre maintenant l'accent sur un aspect particulier de cette recherche. Bien que les personnes engagées dans des activités de boulangerie paysanne soient au cœur de mon étude, l'objet-aliment « pain » est un élément central des enquêtes. C'est une entité porteuse de charges symboliques, historiques et émotionnelles. Le pain est ambivalent : à la fois objet du quotidien invisibilisé par nos habitudes (beaucoup ignorent les procédés et enjeux de sa production) et entité intime familière du domaine du « connu ». Cette ambivalence a eu pour conséquences de transformer mes années de thèse en *observation flottantes* (Pétonnet, 1982). Cette technique est sollicitée par Colette Pétonnet afin de :

« Rester en toute circonstance vacant et disponible, à ne pas mobiliser l'attention sur un objet précis, mais à la laisser "flotter" afin que les informations la pénètrent sans filtre, sans a priori, jusqu'à ce que des points de repère, des convergences, apparaissent et que l'on parvienne alors à découvrir des règles sous-jacentes. »  
(p. 39)

---

<sup>11</sup> Se reporter aux annexes 2 et 3, pour certains exemples de ces graphes.

<sup>12</sup> Voir l'exemple de Cédric et de son cheminement pour s'installer dans un projet d'habitat collectif. Cf. Annexe 4.

Toutefois, cette pratique suppose d'être mobilisée de manière permanente sur son terrain (Moussaoui, *op.cit.*). Elle requiert des attentions constantes. Dans la méthode proposée par Colette Pétonnet (*op.cit.*), elle est utilisée sciemment pour enquêter anonymement et observer les changements du quotidien (par exemple, dans un parc urbain). Dans le cas de mon étude, cette observation diffuse s'est réalisée de manière involontaire, et très souvent à découvert. Pour plusieurs raisons que nous aborderons dans la troisième partie de ce chapitre, elle questionne les difficultés de distanciation géographique et émotionnelle avec mon terrain. Elle a été à la fois richesses empiriques, source d'interrogations épistémologiques, et de complications personnelles pour préserver des espaces « hors » de la thèse.

A titre d'illustration, l'irruption de cette thèse dans mon quotidien s'est opérée en plusieurs endroits et de plusieurs manières. Dans ces situations mon chemin professionnel venait bousculer et s'enchevêtrer à mes autres sphères biographiques. C'était par exemple, une conseillère Pôle Emploi qui me racontait le suivi de salariés licenciés qui avaient construit une SCOP<sup>13</sup> boulangère ; une paysanne meunière rencontrée en covoiturage ; un boulanger N&P<sup>14</sup> à qui j'achetais un véhicule suite à une petite annonce ; ou encore une multitude de personnes avec qui je partageais mon sujet de thèse, et qui avaient rencontré, connu ou fréquenté un·e PB ou un·e BP. Il m'est souvent arrivé qu'à la simple mention de mon sujet de thèse, l'individu en face de moi, ait une opinion ou une expérience relative à l'aliment pain, ou à des PB ou BP.

Mais puisque l'observation flottante suppose de « rester en toute circonstance vacant et disponible » (Pétonnet, *op.cit.*, p. 39), toutes ces situations posaient les mêmes questions : comment être en mesure en toutes occasions, d'être attentive aux nouvelles données en train d'émerger dans ces moments inattendus ? Comment élaborer une juste mesure entre immersions fréquentes imprévisibles et nécessité de distanciation méthodologique (et personnelles) ? Ces situations de terrain ont nécessité certaines adaptations pour m'accoutumer à des circonstances qui

---

<sup>13</sup> Société Coopérative de Production, ou Société Coopérative et Participative, anciennement Société Coopérative Ouvrière de Production, ou Société Coopérative de travailleur·euses.

<sup>14</sup> Nature & Progrès, une association d'agriculteur·trices, d'artisan·nes transformateur·trices, et consommateur·trices, précurseuse de l'agriculture biologique. Pour plus d'informations, voir le Chapitre 2.

m'étaient jusqu'alors étrangères<sup>15</sup>. Puisque la distance physique ne me secondait plus dans l'exercice du cloisonnement de certaines sphères, il m'a fallu réapprendre à osciller dans un terrain de voisinage : à savoir quand, où et comment poser certaines limites. Toutefois, par cette promiscuité, j'ai aussi été tenu d'accepter le caractère poreux de ces séparations, en admettant qu'elles puissent être parfois perméables aux étonnements et aux désorientations.

Ces questions signalent que mon travail de terrain, une fois n'est pas coutume, a débordé des cases temporelles et géographiques qui lui étaient assignées : que ce soit lors du projet de thèse, ou sur la frise temporelle exposée plus haut. Par ailleurs, puisque ce document se veut schématique, les saillies empiriques y apparaissent difficilement. Ces ajustements avec le réel, ces (re)compositions permanentes avec le monde mouvant du terrain tendent à disparaître dans ces esquisses de reconstructions temporelles élaborées a posteriori.

## 2. De l'échantillon circonscrit à de multiples interactions : variations ethnographiques

### *a) Sens des lieux et pluralités d'attaches*

Les désignations de la BP ou de la PB possèdent un caractère performatif. Puisque ces appellations raccordent plusieurs métiers et activités, elles comportent intrinsèquement les idées de pluralité et d'interactions. Cette dimension relationnelle est aussi effective pour les lieux, à partir desquels exercent les praticien·nes. Comme pour le reste des entités multispécifiques (Centemeri, 2019) qui peuplent ces environnements, ces liaisons ne peuvent être envisagées que si leur aspect hétérogène est reconnu. De fait, j'assume dans cette thèse l'idée qu'un individu totalement déterritorialisé n'existe pas (Haesbaert, 2011a et 2011b). Puisque :

« Le mythe de la déterritorialisation est le mythe de ceux qui imaginent que l'homme peut vivre sans territoire, que la société peut exister sans territorialité, comme si le mouvement de destruction des territoires n'était pas toujours, en

---

<sup>15</sup> Si l'on se réfère aux autres expériences de recherche que j'ai pu mener par le passé, il s'agissait toujours de terrains « lointains ». Les coupures entre plongée intégrale dans la collecte de données et reculs nécessaires aux analyses et réflexions étaient toujours radicales. Elles étaient favorisées par la distance géographique induite par le retour qui permettait une interruption franche du terrain.



quelque sorte, leur reconstruction sur de nouvelles bases » (Haesbaert, 2011a, p. 16<sup>16</sup>).

Les liens aux territoires s'inscrivent dans des rapports duaux : la dé-territorialisation est indissociable de la re-territorialisation. L'être humain, même en mouvement, est toujours lié à différents lieux. Ces attaches peuvent prendre des formes hétérogènes : matérielles, symboliques, affectives, nostalgiques ou prospectives (utopies). Partant de ce principe, l'étude des trajectoires de vie permet de dégager ces différents espaces, et de les envisager de manières plurielles (Haesbaert, 2011a et 2011b). Les individus s'inscrivent dans de multiples territorialités car ils font « dans le même temps l'expérience de plusieurs territoires » (Haesbaert, 2011b, p. 5). Il existe une « interdépendance des sites et une circulation intense des personnes entre ceux-ci » (Meyer, Perrot & Zinn, 2017, p. 4).

Dans ce travail, je me suis donc intéressée au sens des lieux pour les acteurs (Bérard, *op.cit.*), c'est-à-dire, et selon une lecture anthropologique, à l'idée « d'investissement » de leurs espaces (Bérard, *op.cit.*, p. 12 ; Zask, 2016, p. 208). Joëlle Zask parle des lieux comme « d'environnements spécifiques », supports d'activités et d'expérimentations diverses. Elle distingue les termes de lieu et d'espace. Pour elle, le lieu est ce qui « correspond à cette portion à partir ou par l'intermédiaire de laquelle nous agissons et que nous pouvons transformer de manière à modifier nos usages ou la perception que nous en avons » (*op.cit.*, p. 209).

Ces interprétations relationnelles du terme de lieu ont pris forme dans l'analyse que j'ai pu faire des relations que les acteur·trices entretiennent avec leurs divers environnements, dans leurs engagements et leurs (r)attachements. Il a été question de s'appliquer à discerner comment ils·elles « construisent leur espace en le délimitant, en l'occupant, en le transformant, en le différenciant, en le désignant, « en le pensant sous toutes ses formes et dans tous ses aspects, en lui imprimant en somme une marque révélatrice de leur identité » (Bérard, *op.cit.*, p. 12 à partir de Lenclud, 1995, p. 11).

---

<sup>16</sup> En espagnol dans le texte : "El mito de la desterritorialización es el mito de los que imaginan que el hombre puede vivir sin territorio, que la sociedad puede existir sin territorialidad, como si el movimiento de destrucción de territorios no fuese siempre, de algún modo, su reconstrucción sobre nuevas bases" (2011a, p. 16) [*traduction de l'auteur*].

Cette dimension relationnelle et plurielle des lieux est partagée par Marc Augé, théoricien du concept de « non-lieu » :

« Par lieu et non-lieu nous désignons, rappelons-le, à la fois des espaces réels et le rapport que leurs utilisateurs entretiennent avec ces espaces. Le lieu se définira comme identitaire (en ce sens qu'un certain nombre d'individus peuvent s'y reconnaître et se définir à travers lui), relationnel (en ce sens qu'un certain nombre d'individus, les mêmes, peuvent y lire la relation qui les unit les uns aux autres) et historique (en ce sens que les occupants du lieu peuvent y retrouver les traces diverses d'une implantation ancienne, le signe d'une filiation). Ainsi le lieu est-il triplement symbolique (au sens où le symbole établit une relation de complémentarité entre deux êtres ou deux réalités) : il symbolise le rapport de chacun de ses occupants à lui-même, aux autres occupants et à leur histoire commune » (*op.cit.*, p. 156).

Une fois ces considérations théoriques établies, comment est-ce que ces choix se sont matérialisés concrètement dans mon travail ? Dans ma thèse, j'ai décidé d'engager une ethnographie en mouvement (Meyer, Perrot & Zinn, *op.cit.*). C'est-à-dire que mon travail de terrain s'est déroulé sur divers lieux (Agier, 2013), à travers « plusieurs allers et retours entre des situations hétérogènes » (Meyer, Perrot & Zinn, *op.cit.*, p. 2).



Figure 1 – Localisation des terrains d'enquêtes ethnographiques - échelle nationale, (réalisation C. Barbier, 2020 / Sources : OpenStreetmap ; IGN, Icones8, 1/10 000 000)

Figure 2 – Cartographie des terrains d'enquêtes ethnographiques. Collecte de récits de vie, région Occitanie (réalisation C. Barbier, 2020 / Sources : OpenStreetmap ; IGN, Icones8, 1/2 500 000). Figure 3 – Localisation des terrains d'enquêtes ethnographiques - échelle nationale, (réalisation C. Barbier, 2020 / Sources : OpenStreetmap ; IGN, Icones8, 1/10 000 000)

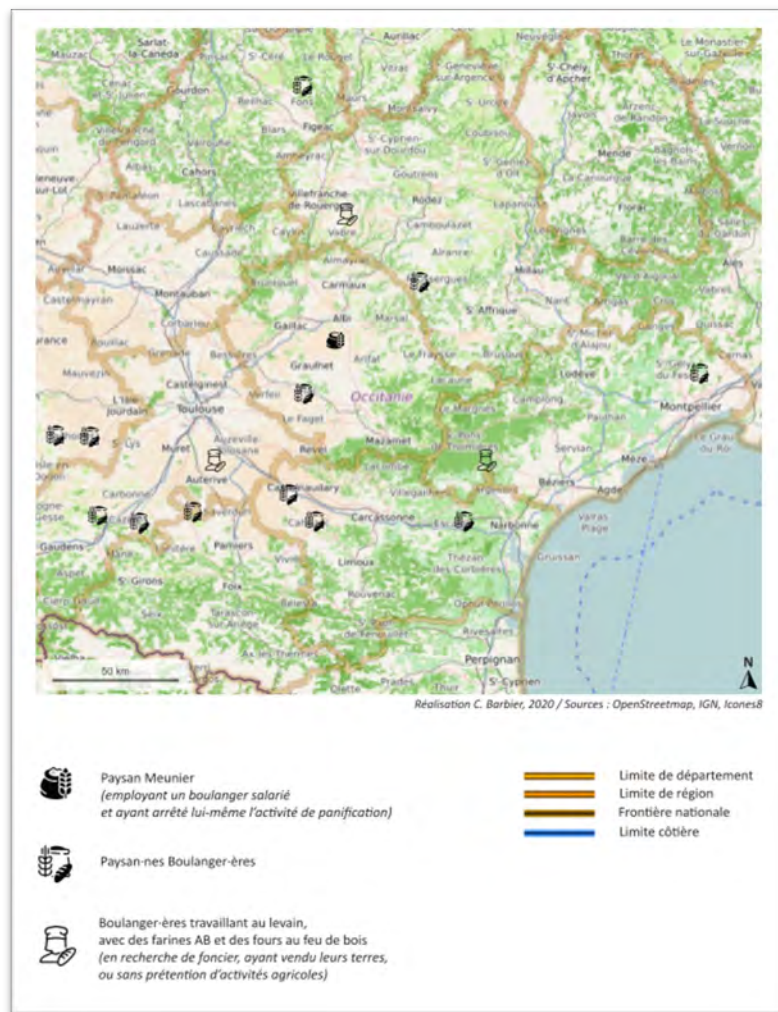


Figure 4 – Cartographie des terrains d'enquêtes ethnographiques. Collecte de récits de vie, région Occitanie (réalisation C. Barbier, 2020 / Sources : OpenStreetmap ; IGN, Icones8, 1/2 500 000).

Pour caractériser

rapidement le profil

de ces praticien·nes<sup>17</sup>, on retiendra qu'il s'agit majoritairement de couples hétérosexuels, ou de personnes installées collectivement (selon différents statuts). Les tranches d'âges de ces individus sont plutôt éclectiques. Elles s'étalent de la vingtaine à la soixantaine (début de l'activité professionnelle aux voisinages de la retraite). Quant à leur genre, il est significatif d'une certaine féminisation des métiers agricoles et

Figure 5 – Schéma de bifurcation, Source : Bidart, 2006, p. 39  
 Figure 6 – Cartographie des terrains d'enquêtes ethnographiques. Collecte de récits de vie, région Occitanie (réalisation C. Barbier, 2020 / Sources : OpenStreetmap ; IGN, Icones8, 1/2 500 000).

<sup>17</sup> Le Chapitre 3 sur les trajectoires de vie viendra compléter et préciser cette rapide présentation.

boulangers : sur trente entretiens, treize personnes sont identifiées comme paysannes-boulangères (dont une, installée seule comme PB).

En outre, comme l'illustrent ces deux cartes, mes terrains peuvent être qualifiés d'hybrides. Les séjours en *woofing* en France étaient l'occasion de recueillir des récits de vie, alors que les entretiens à proximité de mon lieu de vie (région Occitanie) se sont parfois changés en moments d'observations ethnographiques (invitation à rester un ou deux jours sur place et à assister aux temps de panification).

J'ai par ailleurs conduit mes enquêtes de manière processuelle (Glaser, dans Cefai [dir.], *op.cit.* [trad.] : l'opportunité de rencontrer telle ou telle personne n'était pas élaborée à l'avance. L'échantillon s'est défini petit à petit ; dans une position située, tout en gardant en tête la possibilité d'ouvertures et de contacts inattendus (Meyer, Perrot & Zinn, *op.cit.*). Georges Marcus parle lui, de « pistage » (« *tracking* ») dans le cadre de sa conception d'une ethnographie multi-située (dans Cefai [dir.], *op.cit.*). Dans ce sens, il s'agit de « suivre les relations, les connexions et les associations » entre ces différents mondes (*ibid.*, p. 373). Tout en se déplaçant, il est donc question de créer ou de mettre en avant certains liens préexistants. Mais cette cartographie ne saurait être envisagée comme une représentation exhaustive de la réalité sociale (*ibid.*).

« La recherche multisituée est conçue autour de chaînes, de chemins, de fils, de conjonctions ou de juxtapositions de lieux dans lesquels l'ethnographe établit une présence physique réelle, mais avec une logique explicite d'association ou de connexion entre les sites qui, de fait, définit l'argument de l'ethnographe » (*Ibid.*, p. 384).

La mobilité de cette recherche m'a permis de suivre, à la fois, des activités paysannes et boulangères sur plusieurs terrains, mais aussi d'accompagner des praticiens au sein de différentes temporalités, « dans la diversité de leurs pratiques » (Meyer, Perrot & Zinn, *op.cit.*, p. 2). Dans ma situation, cela s'est concrétisé par le fait que j'étais localisée au sein des fermes et fournils ; je pouvais jongler entre champs, meunerie et activités de panification. Mon regard pouvait donc embrasser différents points d'observation. Ma position mouvante de chercheuse était aussi l'occasion de créer des ponts entre des individus travaillant dans des activités de boulangerie-paysanne. Il m'est arrivé plusieurs fois que l'on me questionne sur les techniques boulangères ou meunières d'autres enquêtés.

#### *b) Apprendre d'un échec : tentative ratée de classification*

Le parti pris de cette étude consiste à envisager les données recueillies sur le terrain comme inconstantes et pouvant varier (Katz *et al.*, 2010). Cette caractéristique a influencé la conduite de mon enquête et sa trajectoire. À l'inverse d'une approche strictement hypothético-déductive, j'ai gardé dans ma démarche une part de hasard dans la découverte, l'imprégnation et l'exploration des différents lieux de recherche. C'est petit à petit, en circulant dans de « multiples ancrages » (Meyer, Perrot & Zinn, *op.cit.*) que mon cheminement a pris telle ou telle direction ; que tel questionnement s'est affiné ou a été mis de côté. De ce fait, le cadre analytique actuel de cette thèse est le fruit de multiples interactions, aller-retour et bifurcations (au sens de Grossetti, 2006 et Bidart 2006), qui ont influencé le cours de ma recherche.

Ces précisions permettent de mieux éclairer et justifier les changements dans les choix de personnes enquêtées ; par exemple, en ce qui concerne la sélection des zones géographiques de mes enquêtes. Au début de ma thèse, je pensais restreindre mon terrain aux délimitations régionales de la toute nouvelle région Occitanie. Je me suis vite rendue compte que ces jalonnements administratifs et la dimension multi-territoriale du mouvement pluriel de la BP ne coïncidaient pas. De plus, méthodologiquement, ces démarcations me semblaient incompatibles avec une démarche inductive.

Une autre illustration permet d'éclairer ces modifications *in situ* et expérientielles. Au début, j'avais circonscrit mon terrain à la catégorie des paysan·nes boulanger·ères au sens strict. Cette décision était la traduction d'une « prénotion » sur la question (Fassin, *op.cit.*, citant Émile Durkheim et Francis Bacon) ; c'est-à-dire des « mots et concepts », pour lesquels on ne dispose en général d'aucune définition précise mais qui s'inscrivent seulement dans un langage convenu » (*ibid.*, p. 73). Les représentations que j'avais des PB relevaient en fait d'un imaginaire collectif commun au milieu dont je suis issue et que je fréquente, ou aux médias que je consultais. Comme il sera fait état dans la suite de cette étude, l'unité apparente de la revendication paysanne boulangère s'est vérifiée trompeuse. J'étais en réalité face à un métier hétérogène, constitué de plusieurs activités, certes liées mais qui n'étaient pas forcément exercées par une seule personne ; un métier fort complexe où il a fallu tenter de trouver ou reconstruire un ordre, des logiques communes. Autant d'ingrédients qui justifient la construction de typologies d'acteurs.

En janvier 2018, après plusieurs tentatives infructueuses de construction typologiques sur le sujet, j'ai décidé d'assumer la complexité et l'hétérogénéité de mon terrain. À l'instar de Michel Agier (2013), j'ai accepté la dimension situationnelle de ce travail ethnographique.

« S'en saisir, c'est donc construire l'anthropologie à partir d'une réflexion de la situation sur elle-même, qui repose sur les relations et les communications nouées entre l'observateur et les sujets de son enquête, dont le véritable enjeu n'est pas d'interpréter l'inventaire culturel des autres, figés dans un portrait / fiction, mais de comprendre la logique de l'action selon le point de vue pragmatiste, ici et maintenant, de qui s'y trouve impliqué » (*Ibid.*, p. 85).

De ce fait, j'ai entrepris de considérer davantage les mobilités, les réseaux, les liens et les interactions entre mes différents lieux et individus enquêtés. Pour ce faire, je me suis appuyée sur le positionnement de la formation en BPREA<sup>18</sup> « du grain au pain » à Brens, dans le Tarn. À l'encontre d'une vision paysanne en lutte contre l'industrie agroalimentaire, les acteur·trices derrière la création de ce diplôme<sup>19</sup> envisagent davantage la reconstruction de liens entre polyculture et activités de transformation, dans une dimension territoriale. Ils considèrent toutes les activités comme interdépendantes : de la production semencière, céréalière à la boulangerie, sans oublier les ateliers de meunerie. La mention de territoire permet de mettre en avant l'importance de la situation ancrée de ces métiers sans nier l'existence de réseaux et de communautés de pratiques plurielles et juxtaposées (à différentes échelles).

À la conduite de procédés ethnographiques pouvant être qualifiés de « locaux », j'ai aussi procédé à des séjours immersifs sur de plus longues durées, dans des lieux éloignés de mon territoire de prédilection (région Occitanie dans le projet de thèse initial). Prenant le contre-pied d'une typologie préétablie (Cefai, [*dir.*], *op.cit.*) – qu'elle ait été sociologique ou géographique –, j'ai décidé de multiplier les pratiques ethnographiques dans différents lieux. Puisque comme le précise Daniel Cefai :

« Même si l'ethnographe apprend à repérer, dans une grande variété de cas, des régularités, qui sont traitées comme « habitudes », « routines », « rituels », « carrières », « dispositions », « grammaires », « régimes », « stratégies », « rôles », « symboles », « cadres » ou « cultures », son matériau premier consiste en situation d'activités, d'actions ou d'interactions. Et ces situations sont souvent

---

<sup>18</sup> Brevet Professionnel de Responsable d'Exploitation Agricole.

<sup>19</sup> Des acteurs et collectifs de défense de l'agriculture paysanne : ADEAR du Tarn, N&P, RSP, Confédération Paysanne.

composites, ancrées dans la singularité de l'ici et maintenant, tendues entre plusieurs logiques de rationalité et de légitimité, se prêtant à une pluralité de parcours dans leurs feuilletages de significations » (*op.cit.*, p. 8).

3. Assumer une posture mouvante, parsemée « d'errance<sup>20</sup> »

Pendant mes séjours en *woofing*, des aspects agricoles et/ou artisanales ont parfois trouvé écho dans mes pratiques d'enquêtes, notamment en ce qui concernait les processus d'apprentissages et d'expérimentations.

Les travaux de Michelle Salmona (2010) sur le concept de *métis* ont permis d'aiguiller mes réflexions jusqu'au caractère commun à ces deux styles techniques : des actions rapprochées avec du vivant. Des entités vivantes, qui par leurs multispécificités, peuvent inclure aussi bien l'être humain, la semence de blé, la céréale, que les bactéries présentent dans la fermentation panair. Des mondes que j'ai aussi côtoyés pendant mes divers séjours en immersion dans les fermes et fournils.

Je ne partage cependant pas le point de vue de Michelle Salmona sur sa distinction catégorique entre l'action paysanne et l'expérimentation scientifique. Selon elle, contrairement à l'agriculture, la science, par son aspect rationnel, n'aspirerait pas à une « finalité d'action sur le monde » (*ibid.*, p. 194). Même si on ne peut comparer ces deux conditions d'exercices, ni « cultures de métier », il me semble erroné de percevoir ce système de production de connaissances de manière universelle, et de prétendre qu'il soit complètement dépolitisé et désencastré du réel. La rationalité scientifique suppose des régularités qui ne peuvent être obtenues que par contrôle de l'environnement. Or, ces récurrences induisent *ipso facto* certaines formes de relations au monde ; et donc certains mouvements et affectations de cet univers tangible. Par conséquent, cette rationalité nécessite un travail de terrain qui serait considéré comme un processus maîtrisable et intouchable, et qui exclurait « l'aléa, la crise, l'imprévu, le conflit » (*ibid.*).

Or, l'argumentation développée dans cette partie de thèse vient contredire ces propos. Ma recherche s'apparente plus à des pratiques ethnographiques qualifiées par certaines chercheur·euses de « démarche en mouvement » (Meyer, Perrot & Zinn, *op.cit.*), ou de « recherche de plein vent » (Nicolas-Le Strat, 2014). C'est-à-dire, des pratiques qui à un moment donné, par confrontation avec le réel, sortent des règles et

---

<sup>20</sup> Moussaoui, *op.cit.*, p. 32



dispositifs institués, et qui débordent hors de jalons méthodologiques précédemment constitués.

« Ce mot-image désigne une pratique sociologique qui échappe à un cadre préétabli. Elle se déroule hors les murs (méthodologiques). Elle s'exerce à terrain découvert. Le chercheur ne devance pas les réalités sociales auxquelles il se trouve confronté. Il avance effectivement « à découvert ». Il éprouve son terrain en temps réel, *in situ*. La scène de la recherche échappe à tout scénario méthodologique car, en fait, elle coïncide avec les multiples scènes de la vie ; elle se mêle à elles, s'hybride avec elles. » (*Ibid.*)

De la même manière que Jack Katz, mon travail d'enquête a nécessité la reconnaissance du caractère instable et changeant des matériaux que je collectais (dans Meyer, Perrot et Zinn, *op.cit.*). Des inconstances influençant automatiquement le déroulement de ma recherche.

Comme le décrit Michel Agier dans la citation qui introduit ce chapitre, le style ethnographique se rapproche de certains aspects du travail artisanal. Le·la chercheur·euse en sciences humaines peut aussi être confronté·e à l'inattendu et aux impondérables : son enquête ne se présente pas toujours comme il·elle l'avait imaginée. Dès lors qu'il·elle effectue une enquête de terrain impliquant ses congénères, l'investigateur·trice doit aussi avoir recours à des ruses, et donc faire preuve d'habileté et de créativité face au caractère mouvant de son enquête.

De plus, les pratiques de l'un·e comme de l'autre sont régies par une certaine rigueur, un éthos professionnel codifié par certaines normes (au sens de Zarka, 2009).

« Par éthos professionnel, on entend un ensemble de dispositions acquises par expérience et relatives à ce qui vaut plus ou moins sur toute dimension (épistémique, esthétique, sociale, etc.) pertinente dans l'exercice d'un métier » (pp. 351 – 352).

L'artisan·ne, comme le·la chercheur·euse doit agencer ses techniques à son environnement : un métissage entre connaissances codifiées, normes prescrites et ajustements permanents ; entre savoir-faire et savoir-être incorporés. De plus, les procédés et conduites du·de la chercheur·euse se rejoignent dans la recherche constante de nouvelles connaissances. Que ces quêtes se manifestent par la réalisation d'un travail universitaire, ou par des matérialités objectivées.

La fabrication de mes enquêtes a ainsi parfois pris l'allure de bricolages. Des accommodages, entre conceptualisations et pratiques que j'ai appréhendées selon la

conception de Matthew Crawford (2016) : c'est-à-dire, comme la capacité inventive d'un·e chercheur·euse à savoir s'ajuster, et à combiner ses procédés avec les réalités et la proximité de son terrain (et vis-versa). Il a alors été question de concilier certains apprentissages universitaires, des habitudes, avec un agir expérientiel qui n'impose pas, mais qui s'adapte.

## **B. Le *woofing*, ou volontariat dans des fermes, ethnographie immersive à travers champs et fournils<sup>21</sup>**

### 1. Penser l'immersion de manière située et relationnelle

L'observation participante (OP) peut revêtir des formes variées : à découvert, clandestine, ou plus ou moins participative (Soulé, 2007). Cette méthode a été la première fois utilisée au début du 20<sup>ème</sup> siècle, aux États-Unis par les chercheur·euses de la première « école de Chicago ». En France, son usage s'est effectué plus tardivement. La percée de cette méthode dans le champ académique a coïncidé avec plusieurs évènements sociaux du 20<sup>ème</sup> siècle, des « périodes de politisation intense » (Peneff, 2009, p. 94) : seconde guerre mondiale et premiers écrits des survivants des camps, guerre d'Algérie (avec Germaine Tillion) et période de décolonisation, Mai 68 et ses diverses influences (marxisme, syndicalisme), réflexions et études autour de la condition ouvrière et du statut salarié (Peneff, *op.cit.*). À ce titre, certain·es sociologues ont eu recours à une plongée intégrale dans leurs objets d'étude en se faisant engager comme ouvrier·ères dans les arènes qu'ils souhaitaient observer. Par exemple, citons Robert Linhart employé dans une usine Citroën en 1978 (1981), et plus récemment Nicolas Jounin ouvrier dans une entreprise de bâtiment (2014) ; ou encore Isabelle Zinn, qui a revêtu les costumes de fleuristes et de bouchères pour ethnographier les dimensions genrées et la division sexuelle dans ces métiers (2017).

Si l'on considère que la simple présence d'une personne extérieure à un lieu induit la provocation d'une expérience sociale (Peneff, *op.cit.*, p. 10), à partir de quand peut-on qualifier une observation de « participante » ? Pour Michel Agier, l'OP est souvent mobilisée sans que l'on sache vraiment à quoi elle se réfère. Cette confusion

---

<sup>21</sup> Ce titre est librement inspiré de l'ouvrage de Marcel Jollivet : *Pour une science sociale à travers champs. Paysannerie, ruralité, capitalisme (France XXe siècle)*, Paris, Éditions Arguments, 2001, 400p.

amène à ce qu'elle soit utilisée comme faire-valoir méthodologique. Ses contours sont souvent peu déterminés, elle prend la forme d'une « injonction trop vague, trop ambiguë et trop contraignante à la fois » (2004, p. 13). Plus instrument justificatif qu'outil analytique, l'anthropologue propose d'autres qualificatifs à visées explicatives : « présence participative », « participation observante », ou enfin « relation ethnographique, qui supposent l'implication, le compagnonnage et parfois l'engagement auprès de ses hôtes » (*ibid.*).

Comme Michel Agier, plutôt que de débattre de la prédominance de l'observation ou de la participation, je préfère engager une posture « sur l'altérité *in situ* » (*ibid.*, p. 27), ou « l'observateur est lui-même impliqué » (Agier, 2013, p. 86). C'est-à-dire, en reprenant ses termes mobiliser une approche socio-anthropologique « situationnelle » (*ibid.*), qui tenterait d'expliquer *comment* j'ai perçu ce que j'ai pu observer. Dans cette optique, il est question d'interroger continuellement la place de l'ethnologue dans le monde qu'il observe (Agier, 2004). La situation d'enquête devient elle-même objet d'analyse et matière à réflexions, conjointement à la prise en compte et l'étude du contexte (Agier, 2013). Cette démarche entend également prendre en considération les « changements sociaux comme la variabilité des contextes » (*ibid.*, p. 86), et par sa dimension dynamique et plurielle, faire la part belle aux situations imprévisibles et à l'incertain.

## 2. Le *wwoofing* comme modalité d'OP et relation ethnographique contractuelle

Ces questions permettent de préciser de manière contextualisée l'OP et de spécifier les modalités des relations ethnographiques. Dans les circonstances de cette thèse, ce sont cinq séjours en *wwoofing* (entre 2017 et 2019) qui m'ont permis d'accéder à ces professionnels particuliers et de questionner alors l'observation participante en me plaçant en position d'apprentissage (contractualisé par les règles du *wwoofing*).

### a) *Wwoofing* – pratique touristique ou apprentissage-test déguisé ?

Né en Angleterre au début des années 70, le *wwoofing* (*world-wide opportunities on organics farms*)<sup>22</sup> est aujourd'hui un réseau mondial d'associations indépendantes regroupant des fermes biologiques. Le *la wwoofeur·euse* ou volontaire, qu'il·elle soit un·e

---

<sup>22</sup> Site du *wwoofing* français : <https://wwoof.fr/>

voyageur·euse participatif·ve (Perrier, 2015a et 2015b) ou un·e aspirant·e paysan·ne à la recherche d'expérimentations agricoles obtiendra le gîte et le couvert contre quelques heures de travail par jour. Mathieu Perrier le définit comme « une pratique touristique alternative au tourisme de masse pour des voyageurs désireux de voyager autrement en s'immergeant dans le pays et en mettant en œuvre des principes plus écologiques » (*ibid.*, 2015b, p. 31).

Je m'intéresse ici à la pratique du *woofing* dans le contexte français et en dehors du cadre purement touristique. Dans ces circonstances, j'ai décidé de délimiter mon usage du *woofing* et celui engagé par des futur·es PB ou B comme *une pratique d'apprentissage et d'échanges pour des personnes (néo-rurales ou non) désireuses d'expérimenter des activités agricoles et un mode de vie paysan·ne*.

Dans mon étude, cette définition permet de questionner le volontariat agricole sous deux angles. D'un côté, c'est un sujet récurrent dans les premiers récits de vie collectés, en tant qu'expérience préalable et prépondérante dans le choix d'installation en PB. Il permet de réfléchir à la question de la formation professionnelle et conjointement à la circulation et à l'incorporation de savoirs, normes et gestes techniques. De l'autre, puisque le *woofing* consiste en un contrat social établi préalablement à tout séjour ethnographique, il permet de « réfléchir aux « supports » et aux « médiations qui nous relient les uns aux autres » (Agier, *op.cit.*, p. 78). Autrement dit, concernant le processus et la méthodologie de recherche, il questionne une double acquisition de connaissances et pratiques : découverte d'un terrain, de ses protagonistes, approches, dévoilements et ajustements à de nouvelles situations de l'apprentie chercheuse et position d'apprentissage dans la pratique même de la boulangerie paysanne.

## *b) Le woofing, une forme d'OP statutaire*

### i. Cheminement d'une apprentie-chercheuse-woofeuse

L'amont d'un séjour ethnographique dans une ferme hôte appartenant au réseau *woofing* est composé de plusieurs étapes : la cotisation annuelle au réseau pour avoir accès aux carnets d'adresses des fermes, la recherche des fermes en fonction des intérêts de la personne concernée, la première prise de contact, puis les échanges préalables à tout accueil. Avant le premier acte de communication, il est également

recommandé de remplir son profil de volontaire agricole. Il faut alors renseigner ses indications personnelles : paragraphe descriptif et texte motivé pour s'engager dans l'aventure agricole.

Quant à la posture engagée dans mon profil, j'ai expliqué dès le début les raisons de ma présence sur le site et l'objet de ma prise de contact. Afin d'éviter tout malentendu, j'ai réitéré mes justifications dans un premier mail, où je tentais de joindre les fermes. L'acceptation de ma venue et ma présence a donc fait l'objet d'un contrat mutuel et explicite. Mes séjours sur le terrain se passaient à découvert.

Malgré mon statut particulier, je me suis engagée à ne pas déroger aux obligations que supposaient les accords entre hôtes et voyageurs. Le qualificatif auto-attribué de « paysan·ne » est un signe revendicatif de la co-existence de plusieurs activités au sein des fermes. Cette explication couplée au nombre limité de journées de transformation boulangère (en moyenne deux jours), explique que je ne pouvais exclure totalement de participer à d'autres activités (aide au potager, à la traite des vaches, *etc.*).

Dans ce sens, le site web du *nwoofing* permet de filtrer les fermes en fonction de chaque activité. J'ai donc pris le parti de sélectionner uniquement les exploitations agricoles qui mentionnaient l'activité paysanne-boulangère comme activité économique principale. L'ambition de mon étude concerne les aspects productifs du pain. Je voulais être sûre que les personnes que j'allais rencontrer passeraient au minimum une journée par semaine dans leur fournil. Bien que j'aie choisi de considérer aussi les structures associatives et les formes non marchandes<sup>23</sup>, j'ai décidé d'exclure de mon champ de recherche les fermes où la confection du pain avait lieu uniquement dans le cadre domestique, pour la stricte alimentation du foyer (au sens large).

Pour résumer, les étapes préparatoires à tout séjour de volontariat dans des fermes et d'observations *in situ* ont permis de légitimer mes demandes d'immersions prolongées. Le site du *nwoofing* a aussi facilité l'obtention d'un carnet d'adresses. Enfin, la consultation des cartes répertoriant les fermes-hôtes à l'échelle nationale m'a également permis d'avoir un aperçu général du nombre de fermes paysannes et boulangères dans ce réseau. Année après année, j'ai aussi pu constater la création et

---

<sup>23</sup> C'est une dimension qui n'est pas négligée dans mon étude, puisque certaines personnes préalablement installées comme agriculteurs confectionnaient déjà du pain dans leur foyer avant de créer sur leur ferme, une activité de transformation boulangère.

l'existence de nouvelles fermes autour des activités céréalières – meunières et boulangères. Et donc l'engouement autour de ces projets de production et transformation.

ii. Jongler entre plusieurs positions : de novice à « sachante »

Au long de ce travail de recherche, le recours au *woofing* a eu plusieurs finalités et connu plusieurs temporalités. Ma première année de thèse a constitué un premier moment d'immersion. Le recours à ce réseau de volontariats a légitimé mes demandes de séjours prolongés. Cette première année a été aussi l'occasion d'apprendre et d'acquérir des connaissances concernant la grammaire, les normes, les gestes, les outils et techniques de boulange. Après plusieurs expériences de panification et bien que le qualificatif de « novice » soit toujours d'actualité, le fait d'avoir déjà « boulangé » est apparu peu à peu comme gage de confiance et de compétences. Ayant déjà « mis la main à la pâte », mes hôte·esses considéraient sûrement qu'ils·elles auraient moins de temps à me consacrer, et qu'ils·elles pouvaient éviter la partie initiatique réservée à une personne qui n'avait jamais panifié.

Ces apprentissages ont aussi été profitables au-delà des expériences de *woofing*, au sein d'autres réseaux paysans et boulangers. Le fait de pouvoir interagir au sujet de questions techniques a pu instituer certaines formes de reconnaissances, et d'acceptations. Ces ouvertures ont peut-être servi de garanties pour valider mon engagement et mon intérêt pour le sujet. Il est aussi possible qu'elles aient permis d'instaurer des discussions plus spécifiques lors des entretiens et collectes de récits de vie. En résumé, le réseau *woofing* a donc fait office d'outil facilitateur dans la prise de contact avec le terrain.

c) *Jeux de miroirs dans l'altérité*

À s'interroger sur l'OP, et à vivre en *woofing*, on en vient indubitablement à questionner le terme de « terrain ». Puisqu'il est décrit précédemment comme ce lieu, « ce monde », source d'observations du·de la chercheur·euse, il est tout autant sujet à considérations que les interactions sociales qui s'y jouent. L'enquête ethnographique nécessite des tactiques, des attitudes, un certain « savoir-vivre ». L'apprentie socio-anthropologue ne se rend pas auprès d'acteur·trices avec des intentions bellicistes ; « le champ » est d'observations, de pratiques plus que de bataille (Pulman, 1988, cité par

Dionigi Albera, 2001). La démarche scientifique comporte une certaine éthique et la nécessité d'un certain apprentissage de l'autre. D'où l'intérêt de considérer ce qui nous relie à l'environnement d'étude, à cette altérité décrite par Michel Agier (*op.cit.*).

Dans mon cas, c'est l'opportunité d'interroger plusieurs aspects de cet ensemble de métiers : la notion d'activité artisanale, les savoir-faire, de manière concomitante les apprentissages, mais aussi la mise en pratique de ma situation de chercheuse apprentie-boulangère. Cet engagement du corps à l'ouvrage alloue et questionne à la fois les possibilités de perception des dimensions sensorielles essentielles au travail de panification (et davantage lorsqu'il est question de levain et d'entités vivantes).

Ces questions des frontières ne sont pas spécifiques aux dispositions suscitées par un terrain qui peut être qualifié de « proche » ou de « contemporain » ; ou par l'usage du *woofing*. Ces ressemblances avec l'OP de manière large jalonnent la littérature anthropologique dès lors qu'il est question de relations ethnographiques et d'altérités. Pour éclairer les contours de mes propos, je prends pour référence deux interrogations récurrentes lors de mes temps d'enquêtes (*bors* et *en woofing*) :

« Comment est-ce que tu en es venue à t'intéresser au pain ? »

« Après ta thèse, tu veux t'installer PB ? ».

Ces questions, posées avant ou après tout entretien, expriment l'aspect relationnel de mes échanges. Si je m'intéresse à eux et elles, ils sont réciproquement tout aussi curieux·ses de savoir d'où je viens et pourquoi je suis ici. Ils me renvoient – en miroir – la question que j'ai posée pour démarrer mes entretiens. La conversation ne peut pas s'opérer de manière dissymétrique, avec une chercheuse débitrice de ses interviewé·es.

Pour revenir à des exemples relatifs aux situations particulières du *woofing*, l'un de ses principes consiste à expérimenter le « mode de vie » de ses hôte·esses. Bien que les circonstances varient (logement dans la maison familiale ou dans un autre type d'habitation avoisinant, type caravane), la personne *woofeuse* est amenée à investir le quotidien des habitant·es des lieux. Or l'acte de vivre avec consiste à partager l'intime, les habitudes, les routines, et les occupations hebdomadaires. Comment négocier dans ce cas sa double posture ? De quelles manières peut-on concilier volontariat dans des activités du quotidien, une affectation du terrain, tout en gardant une certaine distance ?

Cette interpellation relative aux frontières des terrains d'enquêtes permet une analyse touchant à la fois la question de la sphère publique et des affaires domestiques. Elle donne l'occasion de discuter cette dichotomie socio-spatiale au sein des lieux de *woofing* : qui sont à la fois des espaces d'accueil d'individus extérieurs (*woofer·euses*), des endroits privés d'habitation et de vie, ainsi que des places où co-existent des activités productives et marchandes. Dans ces territoires hybrides, le volontaire allochtone apparaît comme un intermédiaire mobile entre ces différents lieux : intérieurs / extérieurs, visibles/privés. Il se meut dans ces espaces en fonction des domaines qu'on veut bien lui dévoiler.

Ensuite, le fait qu'un·e chercheur·euse revête un statut de travailleur·se agricole bénévole questionne les limites de cette position et fonction. D'une part, cette condition est l'occasion de prendre conscience des situations précaires actuelles des fermes (accès à de la main-d'œuvre flexible et gratuite)<sup>24</sup>. Elle met en tension l'existence d'une « charte éthique » dans le réseau *woof* et les réalités des besoins de main-d'œuvre dans certaines fermes. Elle permet de dévoiler les décalages entre différentes conditions et finalités recherchées qui ne sont pas forcément concordantes entre *woofer·euses* et hôte·esses.

Enfin, l'adoption du statut de *woofer* implique de considérer certaines modalités pratiques. La participation très souvent active et physique dans un travail agricole et/ou boulanger empêche toute utilisation du journal de terrain. Comment gérer une position ambiguë de double apprentissage : entre pratiques du terrain et découverte des activités agricoles, de meunerie et de panification ?

### **C. De l'objet, au sujet d'étude, à des réflexivités partagées ?**

#### 1. Des altérités inscrites dans des rapports de pouvoir

a) « *L'altérité est toujours dans le nous. Il y a l'Autre et les autres, frontières et ponts, murs et portes* »<sup>25</sup>

Bien que le *woofing* soit une forme contractuelle d'observation participante, il n'échappe pas à des situations de rapport de pouvoir, de classe, et à des formes de violences symboliques. Je vais tenter d'expliquer mon propos par une double

---

<sup>24</sup> Mais est-il nécessaire de vivre cette situation pour l'étudier ?

<sup>25</sup> Groupe de travail Sciences Sociales et Emancipations, 2018, p. 40.



illustration : à la fois comme sujet-dominant et sujet-dominée. Tout d'abord, on n'abandonne pas son statut universitaire, sa position de classe et son capital culturel une fois sur le terrain d'enquête. Bien que l'on tente de se défaire de nos attributs, on ne peut qu'essayer de les déconstruire.

Lors de mes différents séjours (et dans d'autres arènes hors-*unwoofing*), j'ai sûrement adopté parfois une position condescendante. Elle peut prendre la forme de comportements anodins : comme expliquer son sujet de thèse ou les spécificités universitaires avec le jargon académique (qui joue parfois un rôle distinctif au sens bourdieusien). D'autre part, lors des interactions que j'ai pu avoir sur le terrain, il m'est arrivé quelques fois en tant que femme cis-genre<sup>26</sup> de sentir et vivre le poids de l'organisation sociale patriarcale. Dans ces circonstances, les formes de domination ont pu prendre des allures variées : sexisme, *mansplaining*<sup>27</sup>, remarques déplacées et paternalistes ou regards trop lourdement appuyés.

#### *b) Premiers contacts, refus d'enquêtes et inversion du rapport de domination*

Puisque l'entretien est considéré dans cette thèse « comme une relation sociale et non pas comme une simple technique » (Chamboredon *et al.*, 1994, p. 114), l'entrée sur le terrain implique foncièrement des négociations entre les différentes parties. Dans mon enquête, outre des enjeux de pouvoir liés à mon genre, les transactions préalables à tout entretien ont pris parfois la forme d'autres rapports de force. Dans ces cas-là, le sens des interactions a changé. L'enquêtée a imposé sa propre conduite du dialogue, subtilisant la maîtrise des échanges à l'enquêtrice. Il s'est alors opéré un renversement de position et un « inconfort moral » (Agier, 2004). Qui s'est quelques fois soldé par le refus d'une prochaine rencontre.

En 2016, avant d'entamer officiellement mon doctorat, je me suis rendue dans une journée dédiée aux semences paysannes. Je comptais nouer un premier contact avec des personnes liées de près ou de loin avec le monde paysan boulanger, et « tâter le terrain » de la faisabilité de mon projet de thèse. Je n'avais aucune connaissance préalable

<sup>26</sup> Le terme cis-genre signifie que le genre éprouvé par une personne correspond au genre et au sexe assigné à sa naissance.

<sup>27</sup> La notion de *mansplaining* est une création conceptuelle féministe anglophone que l'on pourrait traduire littéralement en français par « mecspliation » (Pahud & Paveau, 2018). Sa définition est désormais disponible dans *l'Oxford dictionary*. Elle correspond à l'attitude paternaliste d'un homme cis-genre expliquant quelque chose à une femme, d'une manière qui montre qu'il pense qu'il sait et comprend plus qu'elle ne le fait (de par son sexe et genre). *En ligne, en anglais* : <https://www.oxfordlearnersdictionaries.com/definition/english/mansplaining>

concernant l'histoire des rapports entre les collectifs des maisons de semences paysannes et le monde scientifique. La matinée se passe sans encombre. Je discute pendant les temps de pause avec des apprenti·es du BPREA de Brens et quelques autres personnes. Avant la fin de la réunion à midi, une personne de l'assemblée qui connaissait une de mes directrices de thèse, prend la parole pour m'introduire. J'en profite pour me présenter, décrire un peu mon éventuel travail et signaler ma volonté de discuter d'une éventuelle co-construction<sup>28</sup>. Je suis alors vivement pris à partie par un homme assis non loin de moi. Il m'invective autour de plusieurs sujets : le ras-le-bol des sociologues, et le fait qu'ils collaborent déjà avec des chercheur·euses. Il finit son interpellation en concluant que de toute façon, ils sont déjà tous et toutes débordés, qu'ils n'ont – déjà – pas le temps de construire un compagnonnage paysan boulanger et que personne ne trouvera du temps pour moi au long de ma thèse.

*(Notes de terrain, 2016)*

Dans un article de 2005, Muriel Darmon explique que ces situations qui peuvent apparaître comme des échecs, peuvent être appréhendées et « construites comme un objet de plein droit de la recherche et devenir ainsi un véritable matériau d'analyse du terrain lui-même » (p. 99). Dans ma situation, l'expérience préalablement contée de ce sentiment d'inconfort dans le terrain a considérablement influencé mes autres années d'enquêtes (De la Soudière, 1988). La position de dominée que j'ai occupée lors de cet échange a été comme pour Muriel Darmon « rendue possible par ma propre inexpérience et mes maladresses dans la négociation » (*op.cit.*, p. 103). Comme pour cette sociologue, elle a ré-orienté « mes tractations ultérieures » (*ibid.*). Au printemps 2016, j'ignorais les conflits préexistants entre quelques sociologues et le RSP<sup>29</sup>. Avec le recul, j'ai compris que ces invectives ne m'étaient pas adressées personnellement. Que c'était la figure du monde académique qui était attaqué : « étudiante, l'enquêtrice est aussi apprentie sociologue : elle représente donc, d'une certaine manière, sa discipline de formation » (*ibid.*, p. 105).

---

<sup>28</sup> La faisabilité de ma thèse était liée à l'obtention au mois de juin 2016 d'un contrat doctoral, et donc d'un salaire. Je n'avais pas envisagé de débiter une recherche sans aucune source de financement. Cette incertitude et incapacité de projection assurée, explique ma difficulté pour m'investir intégralement dans mon travail de thèse avant septembre 2016 (et de co-construction en amont du projet avec les acteur·trices). N'étant pas sûre que ma recherche puisse se poursuivre, je n'ai pas osé solliciter et engager d'autres personnes dans cette expérience. Au-delà d'une introspection personnelle, cette anecdote pose la question de la précarité au sein du monde académique. Comment assurer que toutes les modalités soient réunies pour que toutes les parties en présence (praticien·nes et apprenti·e-chercheur·se précaire et temporaire) puissent concrétiser et réaliser la co-construction d'une étude ? Car, si l'on a tendance à penser aux conditions matérielles des acteur·trices (compenser le temps passé dans une étude qu'ils/elles ne passent pas dans leurs métiers), on n'oublie et invisibilise souvent les contraintes matérielles des doctorant·es.

<sup>29</sup> Le Réseau Semences Paysannes. Le Chapitre 2 détaille la création et composition de cette structure.

De ce fait, cette colère et défiance était aussi justifiée par l'héritage et contexte historique entre paysannerie et monde scientifique (dépossessions des savoirs paysans et rapports hiérarchiques). Elle pouvait être considérée comme une sorte de résistance, à des formes de domination exercées sur le monde paysan à travers un « mythe de la modernité » (Gervais, 2015). Cette opposition s'est opérée à travers la voix d'un homme plus âgé que moi, personne symbolique et importante du RSP (individu ayant une certaine habitude des médias et des plaidoyers syndicalistes). Par sa posture, ce praticien constituait ce que Chamboredon *et al.*, qualifient « d'agent dominant et professionnalisé » (*op.cit.*). C'est-à-dire, qu'il maîtrisait parfaitement son propre monde professionnel, dont il se faisait porte-voix (par l'utilisation du pronom « on »).

Au-delà d'une anecdote isolée, cette expérience, a constitué du matériau à analyser dans ma recherche (méthodologique et empirique). De plus, bien que cette interpellation soit venue ébranler et renforcer les doutes relatifs à ma légitimité, elle m'a permis de construire un positionnement. Elle a permis que je m'interroge sur mes responsabilités et sur l'éthique que je comptais mettre en œuvre dans mon travail<sup>30</sup>.

## 2. (D)-écrire le pain ?

### a) *Entre praticien·nes et chercheur·euses : des questions partagées*

L'usage méthodologique d'enquêtes ethnographiques interroge les formes de transcriptions de mes observations. Comment avoir accès et traduire des formes sensibles d'appréhension de la matière ? Alors, que la dimension esthétique est une récurrence revendicative dans les discours des personnes enquêtées, de quelles manières mes transcriptions peuvent-elles rester fidèles aux ressentis et pratiques des acteur·trices ? D'autant plus, si l'on considère, qu'en tant qu'apprentie chercheuse, je suis liée à des formes d'écritures standardisées, conformes aux normes académiques scientifiques. Dans ce cas, l'emploi de traces écrites comme figure de restitution, ne risque-t-il pas de désincarner et ôter tous aspects tangibles aux activités paysannes et

---

<sup>30</sup> Au cours de mon travail de terrain, ça ne m'a pas empêché d'être de nouveau déstabilisée par des remarques provenant d'autres personnes concernant ma position de chercheuse. Mais la distanciation instaurée par l'analyse de ce premier échange m'a permis d'aborder ces interactions avec plus de recul. Consciente de ma posture, j'ai réussi à garder « la façade » qui puisse « faire illusion » (Chamboredon *et al.*, *op.cit.*, p. 126 à partir des travaux de Goffman, 1973, p. 55).

boulangères ? Autrement dit, existe-t-il des procédés pour rendre compte au plus proche des liens entre ressentis, émotions, actions et pratiques d'un métier ?

Je n'ai pas le monopole réflexif de ces questions méthodologiques. Sur mes terrains, elles sont partagées par des praticien·nes qui les exposent sous différentes tournures. Dans certaines situations, il peut s'agir de la volonté de transmettre ses propres pratiques boulangères. Mais, une fois lancée dans l'exercice, l'acteur·trice se heurte à des difficultés. Puisque la boulangerie est avant tout un métier de gestes composé de répétitions, les techniques ont été incorporées. Mentalement, les séquences ne sont plus découpées. Par exemple, un boulanger N&P a été invité à participer à un colloque d'archéologie autour de l'histoire du pain<sup>31</sup>. Il a choisi de communiquer ses propos « en pétrissant ». Il raconte : « Tous les participants étaient réunis autour du pétrin ; j'exposais mes ébauches de recherches en même temps que j'effectuais le pétrissage d'une pâte à pain. Il s'agissait donc d'une communication « en pétrissant » [...] » (Nechtschein, 2021). Ce procédé qu'il nomme « conférence gesticulée<sup>32</sup> », lui a permis de décrire ses gestes *in situ*, en mouvement, en les combinant à l'exercice pratique de son activité. Dans un article publié au sein des Actes de cet évènement, il se questionne sur les manières d'écrire ces actions de pétrissage.

« Ce dispositif permet de donner leur place aux nuances, aux variantes, aux petits gestes, à la durée, voire même aux sensations comme les odeurs. Il me semble en effet que souvent, le passage en mots d'un processus technique a tendance à écraser les nuances pour mettre à plat une chaîne opératoire unifiée, qui facilite la compréhension des opérations efficaces. Or, la diversité des gestes observés pour une même opération n'est pas uniquement une façon différente d'explorer la recherche d'efficacité, elle relève aussi d'une forme d'expression vivante, constitutive de styles, porteuse d'identité. » (*Ibid.*)

Son appréhension des conséquences d'une éventuelle inventarisation des gestes de pétrissage est une crainte que j'ai partagée au long de mon travail de thèse. Dans la boulangerie paysanne, les aspects expérimentaux et informels dans les formes de réappropriations de techniques de boulangerie entraînent un large spectre des variantes gestuelles. Cette hétérogénéité – certes réelle – est souvent brandie comme volonté d'une non-standardisation des pratiques. Dans ces faits, comment se positionner en

---

<sup>31</sup> Colloque « *Premières bouchées de pain* », 21-25 octobre 2019, Université Paul Valéry (Montpellier).

<sup>32</sup> Ce terme est utilisé en clin d'œil à la technique du même nom inventée par le militant de l'éducation populaire Franck Lepage. Il se réapproprie la notion dans l'exercice de son intervention qui mêle action et récit.

tant que chercheuse dans l'intermédiation, entre d'un côté, l'institution scientifique et de l'autre une posture éthique vis-à-vis des personnes rencontrées ? Car ces préoccupations ne sont pas anodines. Elles résultent de craintes quant à des processus de récupération et normalisation que peut induire l'inventaire de savoir-faire et connaissances. N'y a-t-il pas un risque d'uniformisation à tenter de démêler les fils de ces complexités ? Jérémie fait aussi référence à la notion de « traduction ». Il s'interroge sur la fidélité des interprétations écrites et sur la non-conformité des filtres inhérents à une telle opération.

« Il faut souligner l'insuffisance des descriptions écrites des gestes du pétrissage manuel. Aussi informées soient-elles, elles sont souvent peu précises ou, même quand elles abondent en détail, elles échouent à transmettre le geste, c'est-à-dire qu'un boulanger ne parviendrait pas à retraduire cela en gestes. Cette difficulté, inhérente à toute tentative de description du geste technique, est ici renforcée par le fait que la pâte pétrie est difficile à dessiner : c'est une masse sans forme apparente. À la différence, par exemple, de la vannerie, ou de la taille d'un silex, les transformations subies ne sont pas visibles (ou par un changement d'aspect passager : la pâte se « lisse », devient « étirable », « courte » ou « cassante ». On ne peut en tout cas pas s'appuyer sur la description des résultats successifs des phases pour en déduire le geste » (2021).

Ses préoccupations sont aussi éprouvées et exprimées par d'autres paysan·nes boulanger·ères et boulanger·ères. Elles prennent, par exemple, la forme d'inquiétudes quant à la dépossession de ressentis intimes, de réappropriation et d'interprétation faussée de la réalité par le monde scientifique. Ces peurs incitent certain·es praticien·nes à ne plus vouloir collaborer avec des chercheur·euses en sciences humaines et sociales. Les mots ainsi théorisés, conceptualisés appartiendraient au domaine du « mental », du « réflexif ». Délié des pratiques corporelles, ils dénatureraient toutes les sensations que ces personnes peuvent éprouver pendant leurs expériences boulangères.

Du point de vue académique, ce sont des discussions que l'on retrouve abordées notamment dans la thèse d'Isabelle Zinn autour de pratiques ethnographiques des métiers de boucher·ères et fleuristes (2017). Comme cette chercheuse, j'ai pu éprouver des difficultés à exercer des observations exhaustives dans mes terrains. Ces obstacles à l'ethnographie peuvent s'expliquer par plusieurs facteurs : en raison de l'aspect *émic* d'activités où la pratique est avant tout manuelle, la dimension gestuelle de ma participation qui rendait difficile toute prise de notes, la configuration de

l'environnement de travail inadéquat à des analyses complètes, et enfin les temporalités des différentes activités de la boulangerie paysanne qui rendaient inappropriées une présence en tous lieux (temporalités agricoles différentes de celles de la meunerie et de la panification).

*b) Connaître, se (dé)former et traduire « la langue du monde sensible »<sup>33</sup>*

Lorsqu'est abordé le nécessaire choix éthique de l'apprentissage d'une langue dans les pratiques ethnographiques (Saillant, Kilani & Graezer Bideau [dir.], 2011), cette acquisition a tendance à être associée à l'appropriation de compétences linguistiques de dialectes exotiques. Dans ma situation, je considère que la mémorisation de vocabulaires spécifiques peut s'entendre comme l'assimilation de connaissances idoines à un corps de métier. Il est tout aussi indispensable dans l'exercice ethnographique de terrains proches : « connaître la langue du terrain demeure une condition incontournable de la possibilité de traduire des mondes dont on fait l'expérience (*op.cit.*, p. 27).

Petit à petit, la maîtrise d'un lexique propre aux activités de céréaliers, de meunerie et/ou de boulangerie a facilité l'immersion dans mes terrains. Ils ont aussi rendu la conduite et le dialogue en entretien plus fluide. Par exemple, une fois l'enregistrement du nom spécifique d'un pétrin mécanique (« *pétrin artoflex* »), je me suis servie de cette terminologie à plusieurs reprises pour tisser « du commun » avec mes interlocuteur·trices.

De même, en septembre 2020, je me suis inscrite en tant que candidate libre au diplôme de CAP<sup>34</sup> Boulanger. Il s'agissait au début d'une impulsion post-confinement : l'envie de participer à une dynamique collective auto-gérée d'apprentissage boulangère, retrouver un petit groupe plusieurs fois par an, à différents endroits de France, pour se former ensemble – en bidouillant –, aux exigences de la profession. Alors qu'au départ, je n'étais pas sûre d'aller jusqu'à l'examen, je me suis prise peu à peu au jeu. J'ai passé une journée de formation dans un CFA<sup>35</sup>, j'ai parcouru les manuels destinés à la préparation de ce diplôme.

---

<sup>33</sup> Extrait du Manifeste de Lausanne : Saillant, Kilani & Graezer Bideau (dir.), 2011.

<sup>34</sup> Certificat d'Aptitude Professionnelle.

<sup>35</sup> Centre de Formation d'Apprenti·es.

Mais ce qui semblait au préalable une lubie parallèle, « hors » thèse, s'est vite confondu avec l'exercice universitaire. Il n'a pas été facile de contenir un tel cloisonnement. Au final, même si je ne suis pas allée jusqu'à l'examen, ce terrain officieux, dont je refusais le nom, s'est avéré bénéfique pour la thèse. Situé en 2020 – 2021, pendant la période de rédaction, a posteriori des années d'enquêtes (2016 – 2019) (*cf.* frise chronologique, p. 33), il m'a permis d'apercevoir certaines exigences et normes de la profession boulangère. C'était une période où j'ai pu peu à peu m'écarter de mon sujet, et ouvrir une fenêtre sur d'autres réalités boulangères que celui de la BP.

Ça a aussi été l'occasion de confronter plusieurs systèmes et codes d'apprentissages : entre BP et boulangeries conventionnelles. Avec mes camarades de « fournée<sup>36</sup> », nous avons tous·tes appris à boulangier dans des fermes, des pains au levain, cuit au feu de bois. Il nous fallait désormais mettre tout ça de côté, ne garder que la « ruse » (Detienne & Vernant, 2009[1974]), l'habileté à « composer avec » de nouvelles matières (farines blanches, levures), de nouveaux environnements aseptisés. Nous étions tenues de réapprendre, et « faire avec » des recettes, des protocoles standardisés et chronométrés.

Cette période de confrontations de différents savoirs a ainsi rendu possible l'acquisition d'une autre langue. Un jargon institutionnel de la profession, qui n'est pas toujours employé dans les fournils que j'ai visités : parce qu'ils·elles se positionnent à contre-courant de la corporation boulangère (et donc de ses normes et codes), ou encore car les praticien·nes en question ont appris à panifier dans des fermes, auprès de personnes éloignées des préceptes institutionnels du CAP. Dans ces situations, les apprentissages se concentrent sur les ressentis, le mimétisme de gestes, que sur les expressions instituées. Cependant, cette circulation de savoirs hétéroclites n'empêche pas la percée de certaines formes d'hybridité, car « à chaque langue s'articulent des langages locaux » (*ibid.*, p. 28). Des systèmes de communications où se mêlent des formes de langages incorporées, de nouveaux vocables, comme certains savoirs normalisés, diffusés et partagés, et qui sont finalement ré-appropriés par certains BP<sup>37</sup>.

---

<sup>36</sup> Nom donné aux groupes constitués chaque année.

<sup>37</sup> Par exemple, soit parce qu'ils·elles sont contraint·es d'obtenir l'équivalence du CAP, ou de passer le diplôme (question de statut), ou parce qu'ils·elles accordent leurs terminologies au vocabulaire des stagiaires et *nmoojfeur·euses* de passage. Des apprenti·es « mobiles » qui peuvent véhiculer certains savoirs et lexiques normés, glanés au grès de leurs expériences et formations.

### 3. Interroger sa place : de la responsabilité sociale de l'apprentie-chercheuse

#### a) *Éprouver in situ son terrain*

À l'encontre du mythe d'objectivité absolue, le sujet chercheur·euse ne se trouve pas dans une position exempte de constructions sociales. Il est socialement et historiquement situé. Par cette position, il se trouve à la croisée de différents (mi)lieux (au sens relationnel d'Augustin Berque, 1987). Lorsque celui-ci a élaboré et réfléchi son projet de recherche, il l'a fait pour plusieurs raisons. Par exemple, par souci de justice sociale, parce qu'il partage les revendications exprimées de ses interlocuteurs ; ou tout simplement parce qu'il lui semble important de « comprendre de l'intérieur des phénomènes importants » (Avanza, 2008, p. 56).

Je suis entrée en thèse « émerveillée » par mon terrain, avec une vision idéalisée et unifiée de la notion « d'alternatives » et du métier de PB. Ces appréhensions se sont retrouvées bouleversées au fil de ma pratique de terrain ; expériences qui sont venues mettre à mal ces idées reçues. Ça ne m'a pas empêchée de revenir affectée de mes premiers séjours immersifs. La première « main à la pâte » dans l'activité de panification surprend et trouble beaucoup de personnes. J'ai été marquée par le premier contact entre mon corps et la matière, les premières odeurs et la poudre aux yeux jetée par la vision du four à bois. Ces vives sensations et émotions peuvent paraître anecdotiques et personnelles. Mais, pour Isabelle Zinn, les émotions sont constitutives d'un phénomène social (*op.cit.*). Pour appuyer son propos, elle cite Jack Katz (2001), pour qui, l'émotion peut constituer « une donnée lumineuse », qui permettrait d'éclairer des faits sociaux. Car « au contraire, accepter de se laisser « impressionner » et s'immerger dans le terrain est un outil d'investigation et peut devenir un moteur de recherche de la suite de l'enquête » (Zinn, *op.cit.*, p. 58). Admettre que le·la chercheur·euse puisse se laisser traverser par des affects lorsqu'il est en investigation, c'est renoncer au mythe de l'objectivité. Plus que des données individuelles, ces émotions ont constitué des indices pour ma recherche.

#### b) *Nouvelles formes de coopération : (inter)médiations et mobilités*

L'enquête de terrain considérée dans un aspect relationnel implique que le·la chercheur·euse « rencontre des enquêtés qui se font une image de lui [*d'elle*] et réagissent par rapport à celle-ci en fonction de leurs propres identités sociales »



(Chamboredon *et al.*, *op.cit.*, p. 119). Dans mes différentes expériences, j'ai jonglé entre plusieurs projections. Selon les personnes que j'ai rencontrées, en fonction de leurs relations avec le monde universitaire, et de par le statut ambigu de doctorante, je pouvais apparaître à la fois comme étudiante ou chercheuse (ou les deux). De plus, dans les séjours en *woofing*, la dimension officielle des savoirs partagés a aussi impliqué un renversement de situation : je me suis retrouvée officiellement novice – stagiaires ou apprentie dans des activités de boulangeries paysannes.

Toutefois, dans certaines situations, les personnes que j'ai enquêtées m'ont aussi considéré comme « sachante ». Et elles m'ont sollicité dans ce sens-là. Par exemple, après plusieurs années de terrain, et lors de ma dernière escale comme *woofeuse* dans une SCOP normande, s'est opérée une autre inversion.

Dans la voiture en route pour X, je raconte un peu ma thèse à Max. Je lui explique que j'aimerais l'interroger. Il me répond que c'est sûrement moi qui vais lui apporter plus de choses. Il est curieux de lire ce que va donner ma thèse et il veut que je l'invite pour ma soutenance. Il se dit que ma thèse peut les intéresser pour servir de support en tant que plaidoyer politique.

(Notes de terrain, septembre 2019)

Ce fait n'est pas une anecdote isolée, et n'a pas eu lieu uniquement en fin de thèse. Dans d'autres situations, même dans ma première expérience de *woofing*, les personnes enquêtées ont surligné l'avantage de ma position. Je pouvais me déplacer, rencontrer d'autres paysan·nes boulanger·ères et boulanger·ères travaillant avec du levain. J'avais la possibilité de découvrir d'autres manières de faire. Cet avantage m'était envié. Ce n'était plus seulement un individu qui circulait de fournil en fournil, mais aussi tous les savoirs qu'il avait contractés. S'il est vrai que beaucoup d'entre eux/elles ont multiplié les rencontres avant leurs installations, une fois établi·es dans une ferme et/ou un fournil, ils·elles se sont vite retrouvés·es dans une position sédentaire, et avide de connaître les expériences d'autrui.

Au-delà d'une inversion du rapport de domination, de nouvelles formes de collaboration peuvent apparaître (Louah *et al.*, 2015). L'apprentie chercheuse peut alors adopter une position d'intermédiaire légitime, entre un groupe social, porteur de revendications, et le monde académique. Il ne s'agit plus alors seulement d'une démarche classique de « dévoilement » ou de « transcription » (Fassin, 2001), mais une

épreuve d'intermédiation au terme de laquelle les données produites peuvent être validées sur un double plan social et académique.

Dans un article des *Cahiers de l'action*, Marcel Jollivet propose de différencier les concepts « d'intermédiation » et de « médiation » (2020). Dans une perspective historique, il met en avant l'inscription du terme de « médiation » dans des relations étroites entre recherche et production industrielle ; rapports qui selon lui ont contribué à façonner notre société contemporaine. Pour lui, les médiations n'ont servi qu'à cacher les paradoxes du système capitaliste, sans remettre en question les formes de domination existantes. À l'encontre de cette « culture scientifico-technique » qui favorise le « processus d'accumulation capitaliste » (*op.cit.*, p. 61), il plaide pour l'usage substitutif de démarches d'intermédiation. Car, ces approches ont l'avantage de prendre en compte la diversité des formes de savoirs et « les rapports de pouvoir de toutes natures » (*ibid.*, p. 62).

Dans mon étude, il m'est arrivée plusieurs fois de servir de relais à des personnes qui cherchaient des contacts de PB et B pour trouver un lieu d'apprentissage, et de jouer les intermédiaires dans la mise en relation de chercheur·euses de mon université et un boulanger mobile.

Comme le montre ce chapitre méthodologique, ma pratique ethnographique est une relation complexe aux autres, marquée par des mobilités géographiques et une diversité de postures. De ce fait, les marges de manœuvre entre distanciation et proximité sont perpétuellement négociées et co-construites entre les protagonistes de la recherche (enquêteuse et enquêté·es) (Broqua, 2009). Les biais de « l'enclicage » (Olivier de Sardan, *op.cit.*), formes de dépendances face à des groupes et réseaux particuliers, sont donc réduits, par cette multipolarisation, qui implique de multiples formes de triangulation, formes de confrontation et de vérification.

## 2| Politiser l'ordinaire : rendre au pain sa complexité socio-historique

« Ce n'est pas de la transformation du blé et de ses filières que vient notre histoire, mais bien des semences et des luttes qui les concernent. »

— Groupe Blé de l'ARDEAR AURA & Brier, *Notre pain est politique*, 2019

« Vous tous les paysan[·ne]s, tenez bon, tenez bon !  
Vous tous les paysan[·ne]s, tenez bon !  
Quand vous revendiquez la terre à cultiver  
Les flics sont embusqués, ils viennent nous  
matraquer  
Paysan[·ne]s, tenez bon !

[...]

Reprendre en main sa vie, tenez bon, tenez bon !  
Cela commence ici, tenez bon !  
Spéculateurs racaille, bourgeois réactionnaires  
À ceux qui la travaillent, il faut laisser la terre  
Paysan[·ne]s, tenez bon ! »

— *Le chant des paysans*, adaptation de  
Digger's song par André Coldebieuf,  
2014



### A. La banalité quotidienne du pain, des évidences narratives à interroger

Comme le rappelle Maxime Guesnon, l'objet « pain » a la capacité de « fixer les désirs de société » (2022, p. 49). Il n'est donc pas étonnant que la construction socio-historique de cet aliment soit sujette à des débats et des controverses qui viennent questionner les reconstructions mémorielles à l'œuvre. Des imaginaires qui mêlent à la fois des représentations sociales, des évocations intimes et singulières, comme de grands récits collectifs.

S'il fixe les penchants d'une société, le pain en marque aussi les aversions. Il est par exemple courant d'entendre des discours imputant au pain noir de guerre (1939-1945), l'engouement du pain blanc des décennies post-conflits. C'est un facteur explicatif qui n'est pas propre aux discussions informelles du quotidien, mais que l'on retrouve également dans certains travaux universitaires, ou au cours d'entretiens avec des boulangères travaillant avec du levain.

Dans le langage commun, l'expression « pain d'après-guerre » instaure de fait une rupture, et des causalités implicites entre, d'une part, des restrictions alimentaires et économiques imputées au conflit mondial, et d'autre part un rejet sociétal général du pain noir, aliment trafiqué aux succédanés dans cette temporalité. La période de guerre sert alors de faire-valoir à ce basculement mono-chromatique.

Mais comme nous le verrons dans ce chapitre, le pain blanc n'est pas apparu subitement dans les années 50, à la fin des tickets de rationnement. Bien avant ces décennies, plusieurs siècles auparavant, il était déjà prisé de certaines classes sociales aisées urbaines (Guesnon, 2018 et 2022 ; Kaplan et de Tonnac, 2010). Il n'en reste pas moins que les expressions « pain de guerre » ou « pain d'après-guerre » subsistent encore, comme autant d'inversions dichotomiques de la réalité.

« La période suivante, qui s'étend de 1939 à 1965, commence par la guerre qui formera la rhétorique sur le pain noir pendant des décennies, ce qui aura pour conséquence de célébrer le pain blanc comme une victoire. » (Guesnon, 2018, p. 192)

Or, sans rejeter l'argument culturel des goûts alimentaires des français·e·s d'après-guerre, on ne saurait réduire l'histoire du pain à des mono-causalités ou à d'incontestables histoires de prédilections. Tout comme on ne saurait condamner uniquement la profession boulangère pour une baisse qualitative de l'aliment panaire. La complexité de la réalité exige certains degrés de nuance et le questionnement de certaines évidences.

Pour l'historien Steven Kaplan, « la quasi-absence de la question du pain relève en partie [...] de sa banalité » (2010, p. 51). Un argument justificatif se référant aux caractères ordinaires de cette nourriture, repris par le chercheur Abdu Gnaba dans son *Anthropologie des mangeurs de pain* (2011).

Certes, les discours et écrits académiques sur le sujet sont rares<sup>38</sup>. Cette carence académique peut tout d'abord s'expliquer par l'histoire de la discipline sociologique. Puisque le pain appartient longtemps aux champs de l'alimentation, il a pu pâtir d'un manque d'intérêt primaire pour cette discipline.

« L'alimentation s'est construite en sociologie d'abord comme un objet empirique plus que comme un questionnement théorique ou conceptuel. Les sociologues qui l'ont étudiée l'ont fait en abordant des questions sociologiques inscrites dans des domaines relativement variés de la discipline (inégalités sociales, politiques publiques, marché, consommation, pratiques culturelles tout en empruntant régulièrement aux travaux historiques et anthropologiques. » (Cardon, Depecker & Plessz, 2019, p. 7)

En sociologie, l'alimentation est donc passée dans la deuxième moitié du 20<sup>ème</sup> siècle, d'objet secondaire à sujet élémentaire d'étude. Néanmoins, cette analyse paraît vite insuffisante. Si le pain a fait les frais d'un désintérêt sociologique, comment expliquer que les recherches à son sujet soient aussi rares du côté de l'anthropologie et de l'histoire ? Ces deux dernières disciplines ont pourtant consacré depuis longtemps un intérêt majeur à ce champ social<sup>39</sup>.

Peut-être faut-il pousser plus loin l'analyse ? Et plutôt que de questionner les raisons de cette absence, s'interroger sur les mécanismes et processus qui ont pu invisibiliser à ce point cet aliment ? Car si aux premiers égards, les affirmations de l'appartenance au quotidien et à la banalité peuvent paraître attractives, elles se révèlent vite insuffisantes.

#### 1. Le banal, un modèle genré relégué aux silences du domestique

En premier lieu, il serait intéressant de se demander si les catégories de l'ordinaire, par association avec le registre populaire, n'auraient pas fait longtemps les frais d'un

---

<sup>38</sup> On s'étonne même de ne pas apercevoir les entrées « pain », ou « blé », dans certains dictionnaires en sociologie de l'alimentation, où l'on retrouve pourtant des catégories comme « huile d'olive », « vin et monde viticole », et « maïs » (Poulain [dir.], 2018).

<sup>39</sup> Pour ne citer qu'une théorie et un auteur, prenons par exemple Lévi-Strauss et son triangle culinaire (2014[1964]).

certain mépris de classe<sup>40</sup> ? Dans les faits on sait qu'entre la fin du 19<sup>ème</sup> siècle et aujourd'hui, la consommation de pain en France a lourdement chuté<sup>41</sup>. De substance de base dans l'alimentation, la denrée est devenue secondaire voire nourriture d'accompagnement<sup>42,43</sup>. On sait aussi que les catégories sociales les plus pauvres sont celles ayant gardé le plus longtemps dans leurs rations, le pain comme aliment majoritaire. Ce fait peut expliquer le manque d'intérêt des académiques, qui plus est venant plutôt des individus masculins issus des classes moyennes ou supérieures (en tous cas dans les trois quarts du 20<sup>ème</sup> siècle), pour la thématique boulangère.

Cette référence au masculin nous entraîne vers d'autres pistes d'analyses. Les références au quotidien, à l'ordinaire, au banal, requièrent une attention socio-historique plus approfondie. De manière similaire aux routines, concept qui sera mobilisé dans la suite de cette thèse, les imaginaires sociaux construits autour de ces termes ont été disqualifiés par l'industrialisation capitaliste.

Si le blé, un des composants panaires essentiels, peut être qualifié de « produit abstrait » (Guesnon, *op.cit.*, p. 178, à partir des travaux de Cronon, 1991, p. 118), par

---

<sup>40</sup> Rajoutons également que si la complexité panaire a fait les frais de l'emblème qui associe le pain à la simplicité, la prépondérance du blé a aussi largement masqué des céréales socialement moins valorisées. Dans un ouvrage consacré à ces denrées ainsi qu'à leurs transformations (couscous, boulgour, polenta, panis, *etc.*), François Sigaut relève la responsabilité des sciences sociales pour cette négligence. Il explique : « le même genre de préférence sélective a été donné au pain, au détriment de toutes les nourritures paysannes ou locales à base d'avoine, d'orge, de millet, de châtaignes, *etc.*, qui restent le plus souvent confondues dans une commune représentation d'aliments de basse catégorie. En un mot, les historiens et les ethnologues semblent bien avoir été aussi partiaux que les professionnels et que les scientifiques, sans avoir les mêmes excuses » (2010, dans Franconie, Chastanet et Sigaut [dir.], p. 19). Une omission académique, qui a donc, selon lui, contribué à renforcer ces stéréotypes.

<sup>41</sup> Pour Steven Kaplan la consommation de pain d'un individu en France est passée de « 800/900 grammes au milieu du 19<sup>ème</sup> siècle à 600 grammes en 1900, puis à 425 grammes à la veille de la Seconde Guerre mondiale, enfin à environ 90 grammes à l'heure actuelle » (2020, p. 24). Un chiffre corroboré par une étude de l'Observatoire du pain et du CREDOC (Centre de Recherche pour l'Étude et l'Observation des Conditions de vie) en 2016 (Février 2018). Un chiffre qui masque cependant de nombreuses disparités (type de pain, groupes d'âge, classes sociales, *etc.*). [En ligne] : <http://www.observatoiredupain.fr/content/documents/44c3fd09-6808-41d1-80ee-bd9ec2442aa9.pdf>

<sup>42</sup> Une transition que Steven Kaplan qualifie de passage « d'un "pain nécessité" » à « "un pain plaisir" » (2020, p. 29). Une modification des pratiques alimentaires que l'historien illustre par un changement de référence dans le dicton populaire « gagner son pain » (très usité au 18<sup>ème</sup> siècle) ; où la nourriture panaire de base se voit remplacée à la sortie de la Seconde Guerre mondiale par le « bifteck » (*ibid.*, p. 70).

<sup>43</sup> François Sigaut insiste sur le caractère qualitatif des transformations en matière de consommation panaire (dans Franconie, Chastanet et Sigaut [dir.], *op.cit.*). Il explique : « car de celui-ci à celle-là, le changement n'a pas été seulement affaire de quantité. Ce qui s'est opéré a été une véritable révolution dans notre régime alimentaire. Aujourd'hui, le pain ne vient plus guère qu'en accompagnement dans des repas qui sont, pour l'essentiel, composés d'autre chose, viande, légumes, *etc.* Autrefois, sauf chez les très riches, c'est le pain qui était le mets principal, et les autres ne venaient qu'en accompagnement – *companionicum* en latin médiéval » (*ibid.*, p. 13).

effet d'enchaînement la farine et le pain peuvent aussi prétendre à ce qualificatif. Une abstraction des produits, passant de substances concrètes à données chiffrées dans les échanges des bourses mondiales, ou de tangibles à génériques et isolés de leurs environnements, ces glissements sont aussi induits par l'expansion du système capitaliste industriel en Europe. Ce processus, après avoir détruit « la confiance interpersonnelle », a imposé « une régulation du marché industrielle au moyen de mesures et d'analyses en laboratoire » (*ibid.*).

Ces procédés historiques d'anonymisation sont décrits par Geneviève Pruvost (2021b). Pour la chercheuse, dans ce régime particulier, le travail repose sur certaines caractéristiques identifiables : une spécialisation, une segmentation, la présence d'intermédiaires éloignés, et par conséquent, une anonymisation des tâches. Quatre propriétés qui affectent et modifient simultanément la sphère privée, la perméabilité entre dedans et dehors et qui éloignent les intrications et brassages propres au quotidien domestique (*ibid.*).

Comme le précisent les études féministes (Carrasco, 2011 ; Federici 2019), les activités reproductives du quotidien sont reléguées au privé, à « la boîte noire » du domestique. De plus, ces notions et leurs mondes (représentations et pratiques) ont été éloignés des affaires politiques de la cité. Relevant des sphères de la subsistance, du « familial » (Pruvost, *op.cit.*), elles n'étaient pas questionnées ; ni considérées comme protagonistes dignes d'être parties prenantes - ou sujets -, des débats sociétaux. Du ressort du « privé » et de la « proximité », elles n'avaient pas non plus leur place dans les filières alimentaires longues, propres aux systèmes alimentaires industrialisés (Gotté, 2021).

De ce fait, les expériences des femmes (Carrasco, 2013), ainsi que leurs légitimités discursives et techniques relatives à leurs travaux et savoirs, ont été aussi exclues de la sphère publique. Ces espaces ont alors été envisagés comme des « non pensé(s) politique(s) » (Guétat-Bernard & Pionetti, 2014). Par effet boule de neige, toutes les « choses » vernaculaires directement associées et attachées aux univers du quotidien et du domestique ont été distancées des controverses publiques, discréditées par les étiquettes du « banal » et de « l'ordinaire » (Dassié, 2010 ; Bonnot, 2014) ; ou encore qualifiées d'« accessoires » (Pruvost, *op.cit.*). En somme, ce qui n'était pas « extra »-ordinaire, appartenant à des cadres dignes d'intérêt pour la société rationnelle, a été

relégué dans les marges secondaires des sphères privées (*ibid.*, p. 9-10). Qualifiés de « familiers », ou « trivial » (Kaplan, *op.cit.*, p. 51), les travaux boulangers vernaculaires (reproductifs) ont donc disparu pendant des décennies des débats concernant « le bon pain ».

Dans un mémoire, préalable à une thèse en histoire des sciences et des techniques, Maxime Guesnon constate ce processus de délégitimation et accaparement des savoirs vernaculaires féminins (2018). Il insiste sur l'importance de la production domestique boulangère jusqu'à la fin du 19<sup>ème</sup> siècle ; un travail alors majoritairement féminin. Il note qu'à cette époque, la production meunière pouvait suivre deux directions : marchande et publique, dans une transformation boulangère professionnelle (majoritairement urbaine), ou privée et domestique pour donner du « pain de ménage ».

« Jusqu'à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, la production de pain est réalisée en grande partie dans les ménages, par les femmes. Aux États-Unis, ce nombre est considérable, Aaron Borbrow-Strain chiffre à 90 % la production domestique de pain. L'achat en boulangerie est marginal en campagne, et le partage de four ou la cuisson domestique sont la norme. » (*Ibid.*, p. 26)

Même si on peut noter l'absence de chiffre pour la France, la diminution puis la marginalisation de la fabrication du pain dans les foyers, ou directement dans les fermes, c'est un phénomène que l'on observe dans l'hexagone. La production de pain (de plus en plus blanc) se délocalise petit à petit hors des mains des femmes, loin des cuisines et des fermes pour s'implanter en ville, dans des boulangeries ou plus grosses industries. En traçant certains parallèles avec des travaux anglo-saxons, Maxime Guesnon s'interroge sur d'éventuels liens de causalité entre périodes de développement et d'industrialisation des grandes minoteries (à cylindres), urbanisation accrue et baisse des méthodes artisanales de fabrication ; que ce soit dans les foyers, ou au sein des fournils marchands, où le rapport de force s'inverse entre boulanger et minotier (*ibid.*).

Christophe Bonneuil et Frédéric Thomas (2009) montrent qu'au long du 20<sup>ème</sup> siècle, et plus particulièrement après-guerre, les références relatives à la « cité domestique » sont peu à peu supplantées et dominées par le registre de la « cité industrielle » (à partir des travaux de Boltanski et Thévenot, 2009 [1991]). Les valeurs



et injonctions promues sont alors de l'ordre du quantitatif (volumes de production, « nourrir la nation »), de l'efficacité, mais aussi de la segmentation, de la prévisibilité et de la stabilité.

« L'impératif de “modernisation” agricole se construit dans la dénonciation de l'improductivité des façons d'agir cadrées dans la « cité domestique » (référence à la tradition, à ce qui est ancien et local, autoproduction des facteurs de production dans la ferme, dépendance par rapport aux propriétaires et aux notables...). » (*Ibid.*, p. 84)

Au début du 20<sup>ème</sup> siècle, de manière simultanée aux femmes, le pain domestique se voit relégué aux frontières de la modernité<sup>44</sup>. Par la discréditation dont ces protagonistes sont l'objet, à travers par exemple des arguments scientifiques et hygiénistes sur la crainte de possibles microbes inéluctables dans les méthodes de fabrications artisanales, il leur est impossible de jouer un rôle dans les débats publics (Guesnon, *op.cit.*). C'est comme si tout s'opérait autour du pain, sans qu'une partie de ses protagonistes aient voix au chapitre (femmes, paysan·nes, meuneries artisanales ou de petite taille) ; ou comme si leurs rôles étaient réduits à un rôle de faire-valoir pour justifier certaines bifurcations vers la modernité (standardisation, rationalisation et encadrement normé des pratiques boulangères).

## 2. Questionner l'universalité, déceler les controverses

Par ailleurs, dans les analyses de Steven Kaplan (2002 ; 2010 ; 2020), comme d'Abdu Gnaba (2011), l'imaginaire commun du pain se présente de manière singulière. Il est paradoxalement pensé comme un emblème. Il est question « d'objet de culture » (Gnaba, *op.cit.*, p. 179), d'inscription « au cœur du patrimoine culturel de la France » (Kaplan & de Tonnac, 2010, p. 17), de « référent identitaire » français (Gnaba, *op.cit.*, p. 13), « d'identité d'une nation » (*ibid.*, p. 23). Même si je souscris à l'appréhension

---

<sup>44</sup> Dans le même temps se confortent les écoles ménagères, qui visent à former de futures agricultrices uniquement dans le domaine ménager, et à reléguer ces femmes à la gestion de leurs foyers (Pelletier, 2016). L'instauration de ces structures renforcent les stéréotypes de genre et la division sexuelle du travail. De plus l'éviction des femmes des activités extérieures et leurs spécialisations aux tâches intérieures, visent également à les transformer en « ménagères consommatrices » (Pruvost, 2019, p. 38-39). Notons qu'à la même période, en 1911, a lieu la création du certificat d'aptitude professionnel boulanger (CAP), qui « initie l'institutionnalisation d'une transmission et d'un apprentissage dont les savoirs structurent la manière de penser le pain » (Guesnon, *op.cit.*, p. 192). En déconsidérant les savoirs vernaculaires au profit des savoirs diplômants, ce certificat consolide et institutionnalise la profession boulangère. Par ailleurs, ces doubles processus participent aussi à la construction du pain comme une marchandise, façonné en dehors des foyers et bientôt acheté par les consommatrices ménagères.

“dynamique” de la « tradition » engagée par Abdu Gnaba (*ibid.*), l’absence de critique concernant la construction standard d’un récit national reste à déplorer. Si le pain est un « aliment narratif » (*ibid.*, p. 181), l’unicité de sa trame historique n’est pas questionnée. Or :

« Si la mémoire vise à donner un sens au passé, c’est toujours en fonction du présent, et plus précisément en fonction des questions actuelles que se pose tel ou tel groupe social. Il y a donc autant de mémoires que de groupes sociaux, et ces mémoires évoluent dans le temps. » (Gnaba, 2008, p. 197, dans 2011, p. 26)

Certes, Abdu Gnaba amorce un début d’analyse en présentant la tradition comme une réinvention permanente, puis en interrogeant une perspective unitaire de la mémoire collective. Néanmoins, il ne va pas jusqu’à interroger les ressorts socio-historiques de l’universalité mémorielle autour du récit panaire. À lire Steven Kaplan et Abdu Gnaba, il y aurait donc une culture du pain<sup>45</sup> avec un « bon » et un « mauvais » pain (Kaplan, 2002 ; Kaplan & de Tonnac, 2010). Or, si l’aliment est considéré comme objet et sujet de mémoire(s), la construction socio-politique de cette dernière n’est pas abordée. En somme, sous couvert « d’une certaine forme de consensus implicite » (Bonneuil & Thomas, 2012, p. 12) dissimulé derrière un récit culturel commun, les écrits des deux chercheurs reproduisent les apories du siècle précédent<sup>46</sup>. À ne pas explorer les controverses du passé et à n’envisager le présent que de manière inéluctable, ils renoncent à tous débats contemporains qui pourraient permettre l’émergence d’une multitude de récits.

---

<sup>45</sup> Steven Kaplan (2020) attribue la baisse de la consommation de pain à « un affaiblissement » (p. 25) et « un effrètement » (p. 30) de la culture du pain dans la population française. Pour lui, « le goût a foutu le camp » (*ibid.*, p. 39).

<sup>46</sup> Un biais dénoncé par Maxime Guesnon dans son mémoire de master (2018). S’il reconnaît la robustesse des analyses de Steven Kaplan dans son étude historique du pain sous l’Ancien Régime (18<sup>ème</sup> siècle), il déplore quelques apories pour son approche du 19<sup>ème</sup> et 20<sup>ème</sup> siècle. S’appuyant sur les critiques méthodologiques adressées par l’historienne anglaise Emma Spary au chercheur états-unien (2014, dans *ibid.*), il note dans son travail l’absence de problématisation du rôle des scientifiques dans la construction du “sujet-objet-pain”. Une lacune historique qui laisse de côté ces acteurs et qui de manière concomitante ne pose pas la question de la rationalisation de la filière boulangère et notamment ses conséquences sur la fabrication des savoirs panaires. Pour lui, les discours scientifiques de l’époque sont situés, multiples et traversés par des rapports de force. Ils ne concourent pas à la fabrication d’un « savoir neutre » (*ibid.*, p. 15). De ce fait, ils doivent donc être objets à caution et constituer tout autant que les rhétoriques boulangères, des espaces d’analyses pour les chercheurs. Pour une analyse plus détaillée de la position de Maxime Guesnon, à propos des travaux de Steven Kaplan, se référer à son mémoire (*op.cit.*).

Pour expliquer le peu de visibilité de l'objet « pain », Abdu Gnaba parle de l'aliment comme d'une évidence (*op.cit.*, p. 15). Ne faudrait-il pas au contraire questionner et problématiser ce postulat ? Décrire et interroger les « acquis d'hier » (*ibid.*, p. 28) pour mieux comprendre les options et débats contemporains ? Analyser les conflits, les rapports de force entre différentes parties prenantes ? Pour reprendre les mots de Georges Perec, visibiliser et discuter de l'aliment pain, comme d'autres « choses communes » (semences, farines, êtres vivants, outils) pour que ces objets et entités, « parlent enfin de ce qui est, de ce que nous sommes » (2015[1989], p. 10) ?

## **B. Esquisse d'une socio-historicisation désorientée de la boulangerie paysanne**

### 1. Le pain : de l'aliment ordinaire, au « sujet » socio-historique

Cette thèse propose donc d'ancrer le propos au-delà du « simple objet pain », dans une considération de l'aliment comme sujet, c'est-à-dire, comme artefact dont la composition est objet de « réflexion(s) ou de débat(s)<sup>47</sup> ». C'est par l'appréhension de ses aspects polémiques qu'il sera possible de déceler les subtiles couches d'influences qui s'exercent dans la construction socio-historique de ce millefeuille alimentaire. Ainsi, considérer « le sujet pain » comme un élément de discussions, requiert de situer et démêler les multiples acteur·trices, activités et ingrédients qui ont participé aux constructions de nos imaginaires collectifs contemporains. Cette perspective d'une matérialité socio-historique densifiée, qui prenne en compte les multiples interactions et rapports de dominations entre acteur·trices en lices, permet d'extraire le pain de sa banalité singulière.

En effet, la nourriture panaire comme « fait social » est traversée par les mêmes enjeux sociaux, économiques et politiques que l'ensemble des aliments (Cardon, Depecker & Plessz, *op.cit.*, p. 7 et 11). Comme les autres denrées de subsistance, le pain parcourt aussi les frontières entre espaces domestiques et publics (à l'intermédiaire des foyers, des politiques publiques et centres d'intérêt pour des acteurs privés). Pour résumer, par ses multiples dimensions, le pain donne à « lire la société » (Régnier, Lhuissier, Gojard, 2006, p. 5). Comme « fait social » (Cardon, Depecker & Plessz,

---

<sup>47</sup> Définition du Centre National de Ressources Textuelles et Lexicales (CNRTL), [*en ligne*] : <https://www.cnrtl.fr/definition/sujet>

*op.cit.*, p. 7 et 11), il se trouve à la lisière – entre autres -, à la fois de la culture, de l'économie, de l'écologie et du politique.

Ainsi, redonner au pain l'épaisseur politique dont il a été dépourvu (Groupe Blé de l'ARDEAR AURA & Brier 2019) suppose et permet aussi de déceler des trajectoires et récits négligés, invisibilisés par le poids et l'omniprésence des narrations historiques dominantes. Car derrière les couches des multiples arrangements socio-historiques qui composent "le sujet pain" se dévoilent des enjeux sociétaux passés, ou toujours d'actualité<sup>48</sup>. Si cette thèse s'inscrit dans un travail *au sujet de* pains contemporains, elle n'est pas moins tributaire d'évènements ayant eu cours dans les siècles et décennies antérieures, mais aussi pendant le temps de l'enquête. Par cette prise en compte d'une certaine continuité socio-historique, cette recherche envisage alors les controverses actuelles comme autant d'interactions-transformations des disputes du passé.

Prenons l'exemple des semences agricoles, un des éléments prééminent et constitutif de la fabrication du pain. Dans leurs travaux en histoire des sciences, Christophe Bonneuil et Frédéric Thomas démontrent que si les divergences socio-techniques relatives à l'amélioration des plantes perdurent tout au long du 20<sup>ème</sup> siècle, les critiques envers les procédés industriels réapparaissent souvent, même transfigurées ou sous d'autres aspects (2012 et 2009). Les adaptations aux contextes socio-historiques de chaque époque n'empêchent pas certaines persistances dans les controverses : « les mêmes arguments et les mêmes oppositions paraissent revenir sous des formes nouvelles » (*ibid.*, 2012, p. 206).

Cette allusion aux des semences n'est pas anodine. L'histoire politique de ces graines céréalières (*ibid.*) ne peut pas être séparée de l'étude des faits et récits concernant l'agriculture, la meunerie et enfin la boulangerie. Les récits à propos du pain ou des semences sont de toutes évidences intriquées. Comme abordé par la suite, ils font face au même paradigme modernisateur.

Afin de parer tout écueil d'une histoire fragmentée, notre propos veut ici réaffirmer les multiples interactions qui lient les éléments qui composent l'aliment pain. De ce fait, nous proposons de ne pas concevoir le sujet pain en tant que chose abstraite

---

<sup>48</sup> Par exemple, et de manière non exhaustive (la liste serait longue), des questions relatives à l'idée de modernité, à des interrogations féministes, de genre, aux enjeux sanitaires et environnementaux, ou à la globalisation.

et ultime transformation anonyme d'une chaîne agroalimentaire étirée, segmentée et spécialisée (Pruvost, 2021b) ; mais comme un aliment dont les multiples récits et éléments associés constituent un réseau dense, étiré dont les entités sont entremêlées.

## 2. Le récit du pain blanc, un ersatz dans l'imaginaire du progrès

Pourquoi parler de « récits historiques désorientés » ? Ces propos sont repris des travaux de François Jarrige et Alexis Vrignon (2020), Jean-Baptiste Fressoz (2014) et Maxime Guesnon (*op.cit.*), historiens des sciences qui analysent et questionnent les verrouillages sociotechniques impulsés par l'industrialisation capitaliste et la marginalisation des voix (voies) discordantes opérée par « l'historiographie progressiste des techniques » (Jarrige, 2016, p. 343).

En écho aux recherches précédemment citées sur les semences (Bonneuil & Thomas, 2009 et 2012 ; Bonneuil & Hochereau, 2008), et aux travaux de Céline Pessis sur la notion de « sols vivants » (2020), leurs études respectives examinent les controverses et débats suscités par l'arrivée de changements sociotechniques dans la filière boulangère française. Des traits communs peuvent être discernés entre leurs travaux : qu'ils·elles s'intéressent à la mécanisation des pétrins (Jarrige, 2010), aux critiques concernant les discours modernisateurs dans l'agriculture d'après 1945 (Jarrige, 2014-2016), ou encore à la production du pain blanc étroitement liée à l'industrialisation meunière et à une réorganisation des savoirs dans les processus de rationalisation et de technologisation de la filière (Guesnon, 2018 et 2022).

### *a) La nécessité d'historiciser pour comprendre les verrouillages contemporains*

Tout d'abord, ces chercheur·es inscrivent le processus d'industrialisation de la filière agricole, meunière et boulangère dans le temps long. Ils relient la période d'intense mécanisation et de modernisation d'après 1945 à des événements, controverses et processus ayant déjà cours pendant la deuxième moitié du 19<sup>ème</sup> siècle.

Comme le soulève Maxime Guesnon, les origines technologiques de la filière, notamment « la rationalisation des sélections de blé et de farines », émergent bien avant les procédés de mécanisation, de standardisation et de modernisation d'après-guerre (2018, p. 163). Si le pain blanc et plus globalement les systèmes sociotechniques de sa fabrication se sont vus consacrer après 1945, les mécanismes d'instauration de leur

domination trouvent leurs origines dans les décennies pré-conflit mondial et dans la deuxième moitié du siècle passé (19<sup>ème</sup>)<sup>49</sup>.

Un constat que Maxime Guesnon partage avec l'historienne Nathalie Jas (2005), qui a travaillé sur le développement des sciences agronomiques en France. Pour l'historienne, même si les décennies d'après 1945 correspondent à d'intenses phases d'instauration d'une agriculture capitaliste productiviste (les fameuses décennies planistes de modernisation agricole), les germes coercitifs qui ont permis ces processus étaient en place bien avant cette période. Plusieurs procédés et mécanismes déployés entre le 19<sup>ème</sup> et 20<sup>ème</sup> siècle ont rendu possible ce développement : la promotion des stations agronomiques par l'usage croisé de plusieurs rhétoriques mêlant « modernité, progrès, expansion économique et nation » (*ibid.*, p. 49) ; l'attribution d'un statut d'autorité aux agronomes (et aux chimistes) à travers la primauté donnée au laboratoire comme artefact qui fait preuve et par une reconnaissance de l'État ; la stigmatisation d'une certaine paysannerie par une rhétorique opposant le moderne à l'archaïque<sup>50</sup>.

« Un des effets est la justification, la promotion et la mise en place de structures d'encadrement de l'agriculture, et ce, dès avant la Première Guerre mondiale. [...] La constitution de ces premiers réseaux d'encadrement est le fruit d'un engagement fort de l'État qui l'a [la science agronomique] soutenue à la fois financièrement et par des mesures législatives aux conséquences importantes – parmi lesquelles, la création d'embryons d'administrations destinées à encadrer l'agriculture [...]. » (*Ibid.*, p. 52 et 55)

De la même manière, certains travaux de Christophe Bonneuil en collaboration avec d'autres chercheur·euses (avec Frédéric Thomas, 2009 et 2012 ; ou avec François

---

<sup>49</sup> La consommation de pain blanc était un usage et une marque distinctive reflétant les positions sociales des classes urbaines très aisées, bien avant l'industrialisation de la filière. Des pratiques alimentaires et une « culture légitime » des classes dominantes (Bourdieu, 2016[1979]), que Steven Kaplan décrit comme courantes sous l'Ancien Régime : « signe de pureté, emblème d'une qualité sociale convoitée, et enjeu de pouvoir pendant des siècles, le pain blanc n'a jamais été seulement une source d'énergie et de nutrition. Pour les uns, comme marqueur de rang et rempart contre la confusion des états, c'est une sorte de ligne Maginot à défendre contre le petit peuple, notamment celui des villes qui prenait facilement le goût dangereux et déstabilisant du luxe. Pour les autres, c'était une forme d'anathème social, permanent, la clé d'un système d'exclusion et de contrôle sociaux, une Bastille à prendre » (2010, p. 241). Ce processus de différenciation s'accélère au 19<sup>ème</sup> siècle, par des changements techniques permettant d'obtenir un pain de plus en plus blanc. Voir à ce sujet, les travaux de Frédéric Thomas & Christophe Bonneuil (2009, pp. 151 -157). Les deux historiens notent : « dès les dernières décennies du 19<sup>ème</sup> siècle, la blancheur du pain est associée à un standing social élevé. Quelques années plus tard, la France, qui exportait depuis les années 1860 une farine de meule très appréciée, va se retrouver importatrice de farines de gruau de Hongrie broyée au cylindre » (*ibid.*, p. 152).

<sup>50</sup> Sans oublier les liens entre industrialisation et colonisation, et notamment le rôle des expériences modernistes en contextes coloniales.

Hochereau, 2008 ; ou Céline Pessis & Sezin Topçu, 2013), insistent sur certains prolongements et constances, entre politiques de modernisation agricoles d'après-guerre, régime de Vichy, période du Front populaire et crise de 1929<sup>51</sup>. Ils notent une « affirmation progressive de politiques dirigistes » entre toutes ces périodes (2012, p. 32). En somme, l'impulsion de politiques productivistes agricoles, engagées en France à la sortie de la guerre, a été favorisée par la permanence de certaines structures, mécanismes et individus opérant déjà avant 1945. Loin de constituer une rupture ou une exception temporelle “ex nihilo”, la période du régime de Vichy a par exemple poursuivi certains projets entrepris avant 1939 et a semé les graines de l'intensification mécanique et industrielle à venir<sup>52</sup>.

Simultanément à ces permanences, après 1945, on peut noter du côté boulanger et meunier, la consécration d'un instrument de mesure de la force des blés, déjà en vigueur pendant l'entre-deux-guerres : l'alvéographe de Chopin (avec la valeur « W »). Cet outil, élaboré à la fin des années 1920 et promu par les chimistes, jauge les capacités de ténacité<sup>53</sup>, d'extensibilité<sup>54</sup> et d'élasticité<sup>55</sup> des farines boulangères. Ces propriétés, regroupées sous l'appellation de « force », permettent d'évaluer la quantité d'eau absorbable par une farine (rendement en pâte), la tolérance au pétrissage de la pâte – ou son élasticité (elle ne doit pas relâcher ni coller), ainsi que la machinabilité de la

---

<sup>51</sup> L'histoire de l'enseignement agricole en est un autre exemple. Les écoles d'ingénieurs agricoles datent du 19<sup>ème</sup> siècle (plutôt destinées aux milieux bourgeois). Puis dans cette continuité, les lycées agricoles techniques sont instaurés conjointement aux politiques productivistes de modernisation et développement agricole dans la décennie qui suit la fin de la Seconde Guerre mondiale (Loi Debré-Pisani de 1960-1962) (Flamant, 2010 ; Régnier, 2021 ; Charmasson *et al.*, 1999).

<sup>52</sup> Les deux auteurs citent plusieurs exemples dans le domaine agricole et semencier. La création par le Front populaire de l'Office National Interprofessionnel du blé (ONIB), qui prendra en 1940, le nom d'Office national interprofessionnel des céréales (ONIC). La volonté d'un monde rural uni, par le renforcement du système corporatif de la profession agricole, par et sous le régime de Vichy ; prélude à l'entreprise de « cogestion » en vigueur après-guerre et jusqu'à nos jours, entre l'État et quatre dispositifs agricoles (dont, entre autres, le syndicat FNSEA) (Bitoun & Dupont, 2016 ; Hervieu & Purseigle, 2013). Ou encore, la subsistance après 1945, de certaines institutions créées par Vichy (le Groupement National Interprofessionnel des Semences – GNIS, 1941). Ou la reconduction à certains postes clés, dans la fondation de certaines structures publiques, d'acteurs en lien avec le régime de Vichy (l'Institut National de Recherche Agronomique – INRA, avec Charles Crépin et Jean Bustarret) (Bonneuil & Thomas, 2012).

<sup>53</sup> La ténacité d'une pâte se réfère à sa capacité à résister à la déformation ou à la rupture lorsqu'elle est soumise à des forces extérieures, telles que le pétrissage, le façonnage ou la cuisson.

<sup>54</sup> L'extensibilité d'une pâte renvoie à sa capacité à s'étirer et à se déformer facilement sans se rompre ou se déchirer lorsqu'elle est soumise à des forces d'étirement (par exemple, le pétrissage ou le façonnage).

<sup>55</sup> L'élasticité d'une pâte se rapporte à l'aptitude d'une pâte à revenir à sa forme initiale après avoir été étirée ou déformée.

matière (capacité d'adaptation aux différentes technologies). Pour résumer, cet instrument évalue la qualité et la quantité de gluten nécessaire dans une farine donnée, afin qu'elle soit adaptée aux techniques industrielles de transformation boulangères<sup>56</sup>.

Toutefois, au début du 20<sup>ème</sup> siècle, l'usage de l'alvéographe n'est pas encore central. Il est surtout utilisé à des fins de sélection variétale par les agronomes des grandes maisons privées (croisements hybrides artificiels), poussés dans cette tâche par le gouvernement français qui veut rééquilibrer la balance commerciale du pays (trop d'importations de blés de force étrangers, car les taux protéiniques des blés français sont jugés trop faibles) (Bonneuil & Thomas, 2009). Pour Maxime Guesnon (*op.cit.*), ces décennies d'entre-deux-guerres préparent le terrain aux mécanismes de rationalisation et de mécanisation qui seront en vigueur après 1945<sup>57</sup>.

« Cette technique constitue un nouveau point d'ancrage pour classer les farines et va être utilisée par les agronomes qui vont pouvoir relancer des campagnes de croisements. » (*Ibid.*, p. 189)

Si la période des années 20 et 30 constitue les prémices de « l'organisation industrielle naissante de toute la filière » (*ibid.*), celles d'après 1945 en forment l'apothéose. Mais pour re-contextualiser et comprendre la victoire du « W », il faut élargir l'analyse du côté agronomique, au-delà des minoteries et des fournils.

La période d'après-guerre consacre une standardisation variétale des blés, dont les premières tentatives de sélection et de normalisation remontent au début du siècle<sup>58</sup>. Outre certaines conformités agronomiques confortées par un paradigme fixiste de « la variété-lignée pure » (critères de distinction, homogénéité et stabilité des semences, dits

---

<sup>56</sup> Au tournant du 19-20<sup>ème</sup> siècle, suite à l'incorporation des cylindres métalliques dans les grands moulins français, de nombreuses voix s'élevèrent pour imputer une baisse générale de gluten aux farines moulues par cet outil. Certains mettent en avant la suppression de l'enveloppe dans le procédé par cylindres (élimination qui favorise le blanchiment des farines). Or, dans l'anatomie d'un grain de blé, c'est là où l'on trouve le plus fort taux de protéines. Une autre hypothèse aussi avancée, consistait à accuser les nouvelles variétés de blé, sélectionnées pour leurs hauts rendements, et non pour leurs forces boulangères (Guesnon, *op.cit.*).

<sup>57</sup> À côté par exemple, d'autres recherches scientifiques, comme des procédés pour blanchir techniquement et chimiquement les farines (taux de blutage élevés des moulins, ajouts d'éléments pour oxyder la matière transformée) (Guesnon, *op.cit.*).

<sup>58</sup> Mais qui était alors opéré par de grandes entreprises privées de semences, comme la maison Vilmorin. Alors qu'après la Seconde Guerre mondiale, le processus de sélection va passer entre les mains de « l'État phytogénéticien », par l'intermédiaire de plusieurs structures et outils (INRA - 1946, Groupement National Interprofessionnel des Semences [GNIS - 1941], Certificat d'Obtention Végétale [COV], Comité Technique Permanent de la Sélection [CTPS -1942]) (Bonneuil & Hochereau, *op.cit.*).



DHS), les phytogénéticien·nes de l'INRA ajoutent certaines valeurs agronomiques et technologiques (VAT) qui par exemple, prennent en compte la résistance à certaines maladies, au froid, au rendement, mais aussi et surtout : à la force boulangère des blés (Bonneuil & Hochereau, *op.cit.*, p. 1306 et 1316).

« En sus de la DHS, une nouvelle épreuve s'impose donc aux variétés candidates à l'inscription au catalogue national des plantes sélectionnées autorisant leur mise sur le marché. » (*Ibid.*, p. 1317)

Cette sélection dirigée à la fois pour la production et la transformation va opérer et programmer ce que Christophe Bonneuil et François Hochereau nomment une « obsolescence réglementaire ». C'est-à-dire, un rejet, une radiation et une disparition des semences non conformes aux critères définis (*ibid.*, p. 1318)<sup>59</sup>.

Du côté de la qualité technologique des blés, les sélections et essais vont être effectués/évalués par des instruments scientifiques tels que l'alvéographe, l'extensimètre, en cohérence avec l'objectif d'une rationalisation des caractéristiques du blé et de la farine.

« La force boulangère ainsi mesurée exprime certaines qualités physiques et mécaniques du gluten du blé. Une farine de blé de force, au cours de la panification, absorbe plus d'eau, réagit mieux au pétrissage et fournit un pain plus léger. » (*Ibid.*, p. 1327)

La consécration de l'alvéographe coïncide avec le rejet des pains gris ou noirs associés aux restrictions de la guerre (et des années qui suivirent). Puisqu'il permet de fabriquer des pains plus aérés, plus blancs, son usage n'est jamais remis en cause. Il fera désormais office d'outil de référence pour éprouver la qualité du pain et servira d'instrument formel pour légitimer les phases d'intenses technologisation et mécanisation des meuneries et boulangeries d'après-guerre : diffusion massive de technologies nouvelles (pétrins à plusieurs vitesses, chambres de pousse, façonneuses, diviseuses, réfrigération, four à chariot rotatif...) et usage accru de produits chimiques et améliorants.

---

<sup>59</sup> Tout au long de la deuxième moitié du 20<sup>ème</sup> siècle, beaucoup de variétés de blés vont être radiées du catalogue (dont le Rouge de Bordeaux en 1949, aujourd'hui très utilisée dans la BP). Le seuil de chaque critère étant revenu à la hausse à plusieurs reprises. Des standards qui vont aussi être étendus entre 1950 et 1960 à d'autres productions agricoles que le blé (*ibid.*).

b) *Se démarquer des rhétoriques de la modernité pour distinguer le « hors-champ »*

On retrouve chez tous·tes ces auteur·trices, une volonté de considérer l'histoire de manière plurielle ; comme autant de trajectoires, de sphères diverses et imbriquées, qui peuvent se télescoper, se heurter et s'ébranler. Une perspective qui entérine l'hétérogénéité comme principe de construction historique, quel que soit l'objet et qui, par son rejet d'une unicité normative ou naturalisante, autorise l'analyse des rapports de forces entre différents itinéraires. Autant « d'histoires désorientées », qui pour le pain, permettent de sortir des narrations dominantes et linéaires gouvernées par les paradigmes du progrès et de la modernité (Lyautey, Humbert & Bonneuil, 2021). Une approche de la complexité qui permet de dévoiler de nouvelles connaissances et dissonances occultées par l'historiographie dominante, et d'enrichir un savoir, qui se révélait jusque-là insuffisant, « sans cesse lacunaire, voire erroné » (Guesnon, *op.cit.*, p. 18).

Toutefois, sous couvert d'étudier des « alternatives », narratives jusqu'ici dissimulées, on ne saurait reproduire les mêmes erreurs et occultations. Ces narrations divergentes et déroutantes ne doivent pas être considérées de manière séparée de l'historiographie dominante. Il faut engager une approche relationnelle qui prend alors en compte les rapports de pouvoir, les zones et points de contact, propres à toute complexité.

En somme, l'attention à la pluralité est aussi une attention aux délimitations, aux frontières mouvantes qui permettent de décrire les « bifurcations successives dans la technologisation du pain et d'accumulation d'engrenages sociotechniques » dans les filières agricoles, meunières et boulangères (*ibid.*).

c) *Une neutralité scientifique de façade : questionner les régimes de savoirs*

Enfin, tous ces travaux académiques sont inscrits dans le champ de l'histoire des sciences et des techniques. Ils abordent et questionnent donc les transformations et constructions de nouveaux « régimes de savoirs » co-occurents aux processus d'industrialisation capitaliste des 19<sup>ème</sup> et 20<sup>ème</sup> siècle (Pestre, in Guesnon, *op.cit.*, p. 16). L'intérêt porté aux controverses et aux débats résultant de ces changements leur permet d'explorer les positions mouvantes des différents acteur·trices (individus-clés, entreprises, institutions, État, corporations). Pour eux, les savoirs produits par la

science ne peuvent être considérés comme neutres. Ils sont pensés comme des construits sociaux qui supposent une « analyse symétrique » (Latour, 1995). Dans ce sens, les cadres d'analyses élaborés dans le passé ainsi que l'élaboration de savoirs scientifiques doivent être interrogés : ils ne sont pas à prendre pour acquis (Guesnon, *op.cit.* ; Bonneuil & Hochereau, *op.cit.*).

À titre d'illustration, les travaux de Maxime Guesnon (2018 ; 2022), comme ceux de Nathalie Jas (2005), soulignent la place grandissante des chimistes comme acteurs prépondérants dans les sociétés françaises des 19<sup>ème</sup> et 20<sup>ème</sup> siècle ; et plus particulièrement dans les filières agricoles, meunières et boulangères. Pour ces auteur·trices, l'industrialisation de ces filières ne s'est pas opérée sans contestation ni modifications dans les rapports de pouvoir entre leurs protagonistes. Au contraire, l'industrialisation est étroitement liée à la « scientification [*de ces filières*], deux tendances qui élaborent l'une et l'autre du pouvoir et du savoir de manière très intriquée, stimulant ainsi l'impact des techniques sur le monde » (Guesnon, 2018, p. 191). Le poids et la place croissante des chimistes ont notamment participé à d'importantes modifications dans les techniques de démonstration et de légitimation de ce qui pouvait constituer une preuve (par exemple, l'usage du microscope et du laboratoire comme artefacts d'analyse). Au tournant du 20<sup>ème</sup> siècle, alors que les connaissances autour du pain et du blé se formalisent, « les chimistes vont mettre en œuvre de multiples stratégies pour s'imposer et gagner la confiance de la population ». Les transformations et prescriptions qui en découlent, passent par des objets ou environnements qui vont permettre de produire de nouvelles normes de vérification irréfutables, et qui contribuent à déplacer la légitimité des savoirs, des fermes vers les stations expérimentales et expérimentations “*in vitro*”, dans les officines de recherche. Loin d'être de simples phénomènes de délocalisations, ces déplacements ont contribué à déposséder les paysan·nes et petit·es artisan·nes de leurs savoirs empiriques et à délégitimer leurs pratiques expérimentales “*in situ*” (dans leurs champs, ou dans les fournils). Comme le note Maxime Guesnon, « l'alliance de l'industrie et de la science a donné lieu à la standardisation des blés et des pains, ainsi qu'à une normalisation du savoir boulanger » (*ibid.*, p. 16).

*In fine*, outre une considération du pain et de ses composants comme sujets historiques, ces auteur·trices envisagent les différents intermédiaires de production et

de transformation panaires au-delà de la filière. Au lieu de s'intéresser à ses étapes comme s'il s'agissait d'un parcours linéaire à partir des semences, de l'aliment pain, ou d'un outil technique (par exemple, le pétrin mécanique ou l'alvéographe), ils étudient ce qui fait système autour de ces éléments. Des ensembles systémiques, qui peuvent parfois être verrouillés par des acteur·trices-clé·es, ou qui sont susceptibles d'être complètement réorganisés par l'introduction d'artefacts techniques.

À titre d'exemple, inspiré par les travaux de l'historien de l'environnement William Cronon<sup>60</sup>, Maxime Guesnon analyse les conséquences de l'introduction des cylindres métalliques dans la filière boulangère à la fin du 19<sup>ème</sup> siècle (*ibid.*). Il décrit le nouvel ordre industriel qui résulte de ce changement technique ainsi que la nouvelle situation de monopole des minotiers ; acteurs prépondérants de la profession, qui vont petit à petit remplacer les meuniers artisanaux.

On retient là des bouleversements qui s'opèrent à partir d'objets aux premiers abords d'allures anodines qui ont des conséquences sur les sociétés. Ces répercussions non seulement changent localement les pratiques dans certains métiers, par exemple, l'introduction du pétrin mécanique en boulangerie ou l'implémentation de stations qui modifient les activités des agronomes, mais elles contribuent aussi avec la rhétorique modernisatrice à reconfigurer les mondes agricoles (contrôle des paysanneries et de "la nature") (Jas, *op.cit.*, à partir des travaux de Fitzgerald, 1997).

### 3. Réintégrer les « oubliés des temps modernes<sup>61</sup>»

#### a) Donner voix aux chapitres

Bien que les recherches académiques en histoire concernant l'agriculture, la meunerie et la boulangerie soient encore peu nombreuses, cette thèse n'a pas vocation à compléter ces travaux historiques.

Mon propre engouement autour de ces lectures provient surtout des connivences dégagées de mes observations et analyses empiriques : les controverses du passé

---

<sup>60</sup> Il a étudié les répercussions de l'introduction de certains artefacts techniques dans un espace bien défini (élévateurs de blé et grands silos autour de Chicago) sur l'histoire économique mondiale des céréales et comment ces changements techniques – pourtant situés - ont eu des conséquences plus globales sur une redistribution des rôles et des pouvoirs (monopole des marchands de grains) (1991, dans Guesnon, *ibid.*, p. 51, 54 et 178).

<sup>61</sup> Expression extraite de Jarrige, 2016, p. 245.

éclaircit et font écho à celles du présent. Les récurrences et points soulignés par ces travaux d'historiens corroborent aussi ce que j'ai constaté lors de ma recherche. Ils entérinent le constat que le pain est un « aliment qui a subi tout au long du 20<sup>ème</sup> siècle de multiples transformations » (Guesnon, *op.cit.*, p. 11). Un aliment, dont les procédés et outils de fabrication ont fait l'objet de codifications, de normes, à travers des processus de rationalisation, technologisation et industrialisation concernant toute une filière. Des standards de production, toujours d'actualité au 21<sup>ème</sup> siècle, mais qui se trouvent ébranlés par certaines pratiques boulangères discordantes (le retour de l'usage du levain) ; et par certaines préoccupations sociétales, par exemple des problèmes d'intolérances et d'allergies – respiratoires et alimentaires - à certaines farines riches en gluten (Bonneuil & Thomas, *op.cit.*).

« Il y a l'Inra<sup>62</sup> qui est venu dimanche pour tester, des, faire des essais avec des variétés de blé pour savoir qu'est-ce qui se digère, tester le gluten, tout ça. »  
(Christophe, 2018)

\*\*\*\*\*

Un couple de PB évoque les problèmes liés au gluten. Pour eux, avec un bon levain, les problèmes d'allergies n'existent pas. Ils font référence à certains de leurs clients qui avaient des problèmes avec le gluten et qui maintenant qu'ils se fournissent chez eux, se sont mis à remanger du pain.

(Notes de terrain, Rencontres des moulins Astrié, 9 avril 2017)

Comme le note François Jarrige (2016), les trajectoires techniques alternatives et contestataires tendent à réapparaître en temps de crises (sociales, économiques et environnementales). De la même façon, le poids des controverses oscille selon la disponibilité auditive et réceptrice de l'espace public. Alors qu'elles étaient par exemple perceptibles et diffusées<sup>63</sup> pendant l'entre-deux-guerres, à la libération leurs résonances

---

<sup>62</sup> Institut National de la Recherche Agronomique, devenu depuis INRAE (Institut National de Recherche pour l'Agriculture, l'Alimentation et l'Environnement).

<sup>63</sup> Notamment par le biais de journaux de l'époque, intermédiaires médiatiques servant de plateformes publiques de confrontations dans l'exposition des différentes positions en vigueur dans ces débats. Voir par exemple, le mémoire de master de Maxime Guesnon (*op.cit.*), qui présente les arguments de la campagne du *Petit Journal* contre les minotiers (1895), ou de revues hygiénistes entre 1860 et 1914, ou encore les différentes publications du Syndicat de la Boulangerie de Paris dans *Le Boulanger Français* (au début du 20<sup>ème</sup> siècle). Ou encore, se référer aux recherches de François Jarrige sur l'introduction des pétrins mécaniques à la fin du 19<sup>ème</sup> siècle en France (2010). Un travail qui confronte plusieurs points de vue d'époque sur cette controverse socio-technique ce qui permet de dégager deux conceptions de la notion de routine (archaïque et dangereuse contre la présence de dextérité dans la répétition routinière des gestes techniques).

se sont heurtées aux discours modernisateurs et au registre du progrès selon un « standard fordiste-républicain » (Bonneuil & Hochereau, *op.cit.*, p. 1307). Après 1945 en effet, la priorité nationale est alors guidée par des référentiels « civique » et « industriel » vers la nécessité de “nourrir le pays”. Cette ligne d’orientation productiviste et quantitativiste n’admettait aucune remise en cause qualitative des techniques ou des méthodes de preuve utilisées pour les légitimer (par exemple, la mesure du « W »). Un paradigme modernisateur régissait également les positions de pouvoir et définissait les “voies” (voix) qui pouvaient être entendues. Par l’usage notamment, d’une rhétorique dépréciative, concordante au répertoire du progrès, qui tendait (et tend toujours) à disqualifier tous les discours et comportements allant à l’encontre de l’inéluctable évolution historique moderne<sup>64</sup>.

Ainsi, l’inscription du pain et de sa/ses filière(s) dans des temps longs, traversés de multiples controverses, débats et rapports de pouvoir, permet de rattacher la BP dans des récits socio-historiques constitués à la fois de bifurcations et de continuités. Cette démarche donne la possibilité de contextualiser les changements dans les activités semencières, agricoles, meunières et boulangères de ces derniers siècles au sein du paradigme modernisateur et autorise à poursuivre les questionnements concernant les évidences liées aux discours du progrès. Car, « les mots continuent de changer. L’imaginaire du progrès subsiste, même si ce qu’on met dedans a quelque peu évolué<sup>65</sup> ».

#### *b) Tradition – innovation : se défier des binarités temporelles linéaires*

Une fois posée cette première densification historique et systémique de la matière panair, il n’est toutefois pas question de mystifier l’aliment ; ni le travail artisanal et paysan en question. Afin de rendre au pain son épaisseur problématique, nous

---

<sup>64</sup> A titre d’illustration, les discours produits pour délégitimer les critiques aux nouvelles conduites des prairies (en particulier les travaux sur l’humus), en encourageant notamment les dissociations entre les pratiques d’élevage et les cultures céréalières (jusque-là articulées). Voir par exemple, les écrits de René Dumont (1955) sur ce qu’il nommait la « nécessaire révolution fourragère » (dans Dufumier, 2002 ; Brunier 2021). Ces registres discursifs du “retard”, avec le fameux discours du retour à la “bougie” (Pessis, Topçu & Bonneuil, 2013) sont d’ailleurs toujours opérant. Ces cadres d’analyse continuent d’être mobilisés dans l’espace public (par exemple, par les défenseur·euses de l’usage de l’énergie nucléaire face aux critiques questionnant ce procédé technologique).

<sup>65</sup> Entretien avec François Jarrige, « La décroissance est désormais prise au sérieux », Alternatives économiques, 4 février 2023, [en ligne] : <https://www.alternatives-economiques.fr/francois-jarrige-decroissance-desormais-prise-serieux/00105946>

proposons également d'envisager les temporalités dans une dimension, interactionniste qui met en dialogue événements actuels et périodes historiques, qui autorise des perspectives à la fois synchrones et diachroniques et qui permet ainsi d'éviter certains biais épistémologiques.

Car le "sujet" pain est enclin à de nombreux paradoxes. Si son aspect ordinaire le dégage de toutes conflictualités apparentes, on lui accole pourtant de nombreuses étiquettes. Outre son implication dans de nombreux dictons et proverbes, il est souvent caractérisé en fonction de registres d'antériorités ; par exemple à travers des mythes folkloriques en référence aux notions « d'authenticité », de « tradition », ou de « patrimoine ». Le passé a valeur de légitimation. Il nourrit les imaginaires, moteurs de l'action au présent et au futur.

Mais puisque l'industrialisation capitaliste des processus de fabrication constitue un trait commun entre boulangeries et paysanneries, notre attention doit aussi se porter sur l'usage de tonalités associées aux « imaginaires modernisateurs » (Pessis, Topçu & Bonneuil, *op.cit.*, p. 16). Cette novlangue, composée à la fois de postérité et de nouveauté, se rapporte à l'idée de progrès, sans directement s'en réclamer.

Les deux qualificatifs de « tradition » et « d'innovation » peuvent paraître antinomiques mais ils sont, de fait, corrélés. Le premier permet de légitimer certaines évidences en lissant toutes les aspérités historiques et en occultant le regard critique sur ce qui se transmet du passé. Le deuxième absout toutes formes de variabilités ou de pluralité des chemins engagés. Pour résumer, il s'agit de deux faces d'un même problème : les fictions modernisatrices existent grâce aux narrations relatives à la tradition. L'une comme l'autre, « contribue à la consolidation d'un cadre de référence intellectuel, constitué par un système d'oppositions binaires (tradition / changement, société traditionnelle/société moderne) (Lenclud, 1987, p. 1).

Or, la cécité historique nie les débats, contestations, critiques et expérimentations des protagonistes du passé. Pour François Jarrige (2023), « [...] l'obsession de l'innovation a surgi dans les années 1970-1980 et a remodelé le langage, jusqu'à presque se substituer au mot « progrès ». On va désormais l'utiliser pour qualifier les mêmes processus, comme l'automatisation du travail<sup>66</sup> ». Son constat sémantique rejoint les

---

<sup>66</sup> *Ibid.*

analyses sociologiques de la justification d'Ève Chiapello et Luc Boltanski concernant la « cité par projet » et la Cité « inspirée » (2011[1999]). Pour ces deux chercheurs, la persistance du système capitaliste est en partie due à sa capacité régénératrice. Une des spécificités de ce régime socio-économique repose en particulier dans sa capacité d'absorption et d'accaparement des critiques émises à son encontre. L'émergence du concept d'innovation dans les années 70-80 coïncide avec les décennies post-1968. Une période où domine la « critique artiste », une façon d'appréhender la société qui passe par la promotion d'idées autour de la créativité, de l'autonomie, de l'authenticité, de la mobilité et des connexions (société réticulaire).

Par ailleurs les concepts de tradition, d'innovation et de progrès partagent implicitement une même « représentation d'un temps linéaire » (Lenclud, *op.cit.*, p. 2). Qu'elles envisagent des temps passés, présents ou futurs, ces notions sont aussi les produits d'orientations et de partis-pris socio-culturels (*ibid.*). De fait, la conception rectiligne de l'histoire occidentale n'accepte pas les rugosités et irrégularités des parcours.

Ce processus d'uniformisation des connaissances et des récits historiques a été décrit par Geneviève Delbos (1993) quand elle évoque les tensions sur la légitimité de ce qui peut être qualifié de « savoir » ou de « croyance ».

« Et au final tout accord s'opère sur le dos de quelqu'un ou de quelque chose qui se voit, pour une durée plus ou moins longue, et parfois définitivement, bouté hors du cercle du savoir et donc renvoyé dans l'espace du "ils croient" » (*ibid.*, p. 378).

« Toutes les reconstructions a posteriori contribuent à établir une homogénéité, une unanimité et une linéarité qui n'existent pas. On gomme les oppositions effectives à partir desquelles du savoir a pu se déployer pour y substituer des divisions artificielles qui valent comme orthodoxie. [...] Pour qu'il soit reçu comme tel, avec le privilège du vrai, un savoir au projet universel se doit de s'énoncer en un discours homogène et unidirectionnel. » (*Ibid.*, p. 379)

De ce fait, notre étude part du principe que de nos jours, ces registres de la tradition et de l'innovation servent à justifier « une certaine forme de consensus implicite » (Bonneuil & Thomas, 2012, p. 12) ; des accords tacites qui contribuent à masquer les controverses qui traversent pourtant « un processus historique de plus longue haleine » (*Ibid.*). Ces registres fonctionnent comme des vernis et sont désencastrés de tous rapports de pouvoir ou d'ancrage socio-historique, de même qu'ils



n'interrogent pas les récits dominants et les options retenues par ceux qui produisent les récits contemporains (Bonneuil & Thomas, *op.cit.* ; Jarrige, 2016)

La capacité du système capitaliste d'absorber des critiques émises à son encontre concerne aussi ce qui se rapporte au temps. En période de crise, on ne cherche plus les causes structurelles, mais on réfléchit à comment réduire les risques. Pour pallier les incertitudes des engrenages, on met en scène deux registres : ceux de la nouveauté, qui proposent des solutions technoscientifiques pour résoudre des problèmes jugés technoscientifiques, et ceux de la tradition et de l'authenticité (Chiapello & Boltanski, *op.cit.*) entendues comme des persistances pour nourrir des illusions de résilience<sup>67</sup>. Ces deux registres traduisent une réappropriation par le système capitaliste des imaginaires liés aux temporalités, qui entre en « résonance avec l'entreprise contemporaine technocratique d'éco-modernisation (développement durable, économie verte, etc.) » (Bonneuil & Thomas, *op.cit.*, p. 18).

Dans l'intention d'illustrer ce propos, prenons l'exemple de la baguette dite « de tradition ». Depuis que la recette de ce pain a été créée et normalisée (pour rassurer les consommateur·trices), elle n'a pas interféré ou remis en question les processus industriels présents au sein des boulangeries et grandes minoteries. Elle n'a pas non plus empêché l'emploi encore courant des vocables de la modernité dans certaines revues liées à la corporation boulangère<sup>68</sup>.

Cette rapide mise au point socio-historique permet également d'épaissir les récits autour de la fabrication panaire, par la prise en compte notamment d'autrui jusque-là invisibles et de considérer le pain comme un élément terminal d'un système complexe, en somme de le sortir de la banalité. Le pain apparaît alors comme la matérialisation d'une multitude de dimensions dans lesquelles se croisent et interagissent de multiples composants, sphères, trajectoires, protagonistes et temporalités.

---

<sup>67</sup> Pour des critiques du concept néolibéral de résilience, se référer par exemple aux travaux de Thierry Ribault (2021).

<sup>68</sup> À titre d'exemple, voir les titres et sommaires d'un magazine lié à l'univers de la profession d'artisan boulanger, qui mêlent plusieurs registres : celui de « l'authenticité », « de l'innovation », ceux de la cité par projet théorisé par Ève Chiapello et Luc Boltanski (*op.cit.*) (« performance » ; « créativité »). [*En ligne*] : <https://www.lemondedesboulangers.fr/magazine>

#### 4. Ferments socio-historiques d'une BP contemporaine

Comme nous venons de l'évoquer, dans notre société actuelle nous sommes enclins à penser les alternatives au singulier et sous la focale de l'innovation et/ou du changement radical. Notre regard contemporain tend ainsi à mélanger ruptures et innovations, sans prendre en compte les changements comme de possibles formes de continuités : « Tout changement, si révolutionnaire puisse-t-il apparaître, s'opère sur fond de continuité, toute permanence intègre des variations » (Lenclud, *op.cit.*, p. 4). Même une révolution se construit et s'opère à partir du terreau qu'il l'a nourri (Marty, 2021<sup>69</sup>).

À la fin du 19<sup>ème</sup> siècle, en France, bien avant les politiques de modernisation agricole d'après-guerre, l'industrialisation de la boulangerie s'est d'abord opérée depuis les milieux artisanaux (minoteries) et les mondes scientifiques (Guesnon, 2022). Grâce à la consolidation et à l'imposition de savoirs experts et rationnels, et à travers la diffusion d'une vision d'un temps unilinéaire inéluctable (Jarrige, 2016 ; Bonneuil & Thomas, 2009 & 2012), ce processus d'industrialisation a instauré un ensemble de bouclages techniques verrouillant et anonymisant complètement la filière boulangère (Guesnon, 2018). Par cette obstruction, et par la dissociation des différentes composantes de la transformation panair (productions et reproductions domestiques et agricoles, petites activités de meunerie), le modèle industriel a aussi éloigné et marginalisé toutes voies/voix dissonantes concernant la confection du pain (Guesnon, *op.cit.*). Toutefois, ce récit dominant composé d'évidences n'a pas empêché la persistance d'autres trajectoires techniques et "d'alternatives" panaires hétérogènes. Bien que les discours et savoir-faire d'acteur·trices à "contre-courant" aient été longtemps discrédités et invisibilisés, ils semblent aujourd'hui plus audibles et apparents.

##### *a) Depuis les luttes paysannes*

Comme juste "retour de bâton", la réinvention de la BP semble aujourd'hui s'accomplir aussi en partie depuis les luttes paysannes. En 2003, la création du Réseau

---

<sup>69</sup> À partir des travaux de Donna Haraway, dans Didier Debaise et Isabelle Stengers (dir.) (2015), et Maria Puig de la Bellacasa (2010).

Semences Paysannes (RSP) lors de rencontres à Auzeville<sup>70</sup> (Haute-Garonne) constitue une date charnière pour l'impulsion du mouvement (Bonneuil & Thomas, 2009 ; Demeulenaere & Bonneuil, 2010 et 2011). Cet ensemble de « collectifs », organisé en réseau<sup>71</sup>, est constitué de structures variées, allant d'organisations nationales institutionnelles, à des organisations d'artisans semenciers, de jardiniers, en passant par des associations locales ou nationales œuvrant en faveur de l'AB, ou plus largement pour la préservation de la biodiversité cultivée<sup>72</sup>. Le RSP se présente rapidement comme un mouvement hétérogène dont les ambitions convergent vers la reproduction, la diffusion et la défense des semences paysannes et des « savoir-faire et connaissances associées<sup>73</sup> ». On trouve les germes de ce réseau, composé au départ de producteur·trices de blé, de paysan·es-meunier·ères et de PB, dans l'articulation de plusieurs expériences militantes. Sa construction est d'abord le fruit « d'initiatives individuelles, dont certaines remontent aux années 1970 » (Demeulenaere & Bonneuil, 2011, p. 204). On y relève des protagonistes circulant déjà au sein de réseaux paysans militants (faucheur·euses d'OGM<sup>74</sup>, syndicalistes agricoles de la Confédération Paysanne, MRJC<sup>75</sup>, etc.), des acteurs ayant participé à des luttes sociales historiques (Larzac, 1971 – 1981 ; diverses mobilisations anti-nucléaires), ou possédant des affinités politiques avec des mouvements aux revendications plus globales et internationales (courant altermondialiste, ATTAC<sup>76</sup>, ou mouvement de la Via

---

<sup>70</sup> Entre des producteur·trices de blé, certain·es chercheur·ses, la Confédération Paysanne et diverses structures de défense de l'AB, des semences paysannes et de la biodiversité cultivée (comme par exemple N&P) (Demeulenaere, 2013 ; Demeulenaere & Bonneuil, 2010 et 2011).

<sup>71</sup> Le RSP regroupe aujourd'hui plus de 90 organisations membres.

<sup>72</sup> « Organisations nationales syndicales, de développement, de défense de l'environnement » (Confédération Paysanne, Amis de la Terre, Nature & Progrès, etc.) ; « associations de développement et d'agriculture biologique » (réseau des ADEAR, des CIVAM, etc.) ; « associations de conservation et gestion de la biodiversité vivante » (Maison des Semences Paysannes, etc.) ; « artisans et paysans semenciers, associations de producteurs de semences bios » (Graines del País, Les semailles, etc.) ; « Associations de jardiniers amateurs qui échangent des graines » ; « Organisations spécialisées », etc. Plus de détails sur le site internet, [en ligne] : <https://www.semencespaysannes.org/les-semences-paysannes/membres-du-reseau.html>

<sup>73</sup> [En ligne] : <https://www.semencespaysannes.org>

<sup>74</sup> Organismes Génétiquement Modifiés.

<sup>75</sup> Le Mouvement Rural de la Jeunesse Chrétienne, « une association de jeunesse et d'éducation populaire en milieu rural », héritière en 1963 du mouvement de la Jeunesse Agricole Catholique (JAC) [en ligne] : <https://www.mrjc.org/>

<sup>76</sup> Association pour la Taxation des Transactions financières et pour l'Action citoyenne ; organisation altermondialiste créée en 1998.

Campesina<sup>77</sup>, par exemple) ; mais aussi des paysans<sup>78</sup> « rejetant le “productivisme” et cultivant suivant les principes de l’agriculture biologique (avec ou sans label), parfois inspirés par la biodynamie [...] souvent néo-ruraux, mais pas toujours » (*ibid.*, p. 205).

Ces traits caractéristiques des acteurs membres du RSP, dépeints par Élise Demeulanaere et Christophe Bonneuil, coïncident avec les portraits de certains praticien·nes que j’ai pu connaître et qui ont participé à ces « premières rencontres Semences Paysannes ».

« J'ai encore la première affiche de quand j'ai commencé le pain... Bon, il est un peu déteint avec le temps et tout ça... Il a fait des marchés. Tu sais qui c'est ça ? Zapata. Normalement, il porte un fusil ou quelque chose. Là, j'ai dessiné un pain. Lui, c'était pour dire "la terre aux paysans". Tu vois ? Et que chacun doit pouvoir vivre de la terre. Et c'est ça que je voulais défendre aussi. [...] Donc, défendre un truc... C'est pour ça du coup que j'étais pour Zapata. » (*Bruno, 2019*)

\*\*\*\*\*

« 2003. Je rencontre Jean-François Berthelot, on s'entend très bien. Et je rencontre le Réseau Semences Paysannes. C'était juste l'année précédant sa création. C'était en train de...Voilà, il y avait une effervescence là autour de tout ça. [...] Moi, c'est le bio qui m'a amené aux semences. Et par les rencontres, des semences, à la boulangerie : du blé au pain. » (*Christophe, 2018*)

\*\*\*\*\*

« Et donc à Nature & Progrès, j'étais embauché en 2002. Et en 2003, il y a eu la création du Réseau Semences Paysannes et j'ai participé en tant que "coup de main" en fait, pour l'organisation de cet évènement. » (*Charlotte<sup>79</sup>, 2018*)

On voit dans ces extraits des références à plusieurs influences ou réseaux : la figure d’Emiliano Zapata, révolutionnaire mexicain et partisan d’une réforme agraire, le RSP et une des personnes à l’origine de sa création, puis enfin l’association N&P.

---

<sup>77</sup> La Via Campesina est une coalition internationale née en 1993, suite aux volontés de plusieurs organisations paysannes internationales (syndicats agricoles, travailleur·ses sans terre, communautés indigènes, *etc.*) de se coordonner pour défendre leurs droits, savoirs et pratiques agricoles. En 2007, lors d’un forum mondial ayant lieu au Mali, ce mouvement élabore une déclaration dite de « Nyéléni », qui instaure le concept de « souveraineté alimentaire » à la base de leurs revendications. Une notion déjà établie dès 1996 lors d’un contre-sommet mondial de l’alimentation à Rome, qui serait « une réplique à la “sécurité alimentaire” » (Thivet, 2012). Pour plus d’informations, se référer à leur site internet, [*en ligne*] : <https://viacampesina.org/fr/>

<sup>78</sup> Élise Demeulanaere et Christophe Bonneuil insistent sur un groupe constitué uniquement d’hommes (*op.cit.*). Ce terme sera donc genré ici au masculin.

<sup>79</sup> Charlotte est l’exception qui confirme la règle d’un surinvestissement masculin du moins dans l’espace public. Hors-champ, derrière la scène, on apprend pourtant qu’il y avait aussi des femmes œuvrant à l’organisation de l’évènement !

« Isa bossait à Nature & Progrès [*sa compagne*]. Et moi je faisais des enquêtes pour N&P. Je me suis beaucoup investi sur le système participatif de garantie N&P, au niveau national, international à ce moment-là. [...]. Et j'ai fait un remplacement pour le Réseau Semences Paysannes aussi, pendant un congé maternité. Du coup, j'ai bossé six mois au réseau, et j'ai assisté à une rencontre de paysans-boulangers chez Jean François Berthelot. Je me suis rendu compte qu'après coup, ça avait été vraiment quelque chose qui m'avait beaucoup influencé : en termes de références, d'images mentales, de valeurs, *etc.* La découverte de ce que c'était paysan-boulangier et toute la complexité, la diversité qui va avec. Et ça, c'était en... On avait assisté à l'initiation du réseau. C'était en 2003. » (*Tim, 2018*)

De concert avec la Confédération Paysanne, N&P, comme d'autres organisations de soutien à l'AB, participe à la création de l'évènement fondateur du RSP (*ibid.*). Comme on le verra dans le chapitre suivant, outre l'aspect collectif de ces rencontres, ces moments ont aussi joué un rôle dans les trajectoires biographiques de certain·es BP de mes enquêtes.

*b) Les trajectoires variées de l'agriculture biologique : « il ne faut pas oublier que la terre est un levain<sup>80</sup> »*

Si l'on remonte le fil historique des organisations paysannes à l'origine du RSP, on voit alors apparaître de multiples ramifications et dissensions à l'origine du mouvement de l'agriculture biologique<sup>81</sup> en France (Leroux, 2015 ; Piriou Solenne, 2002 ; Pessis, 2021). Tout d'abord, il y a l'association Nature & Progrès<sup>82</sup> (N&P), créée en 1964, dont le cahier des charges constituera la base des premiers travaux à l'origine du label français d'Agriculture Biologique (AB, en 1980, et avant IFOAM<sup>83</sup> en 1972 et 1978).

Par ailleurs, certains de ses acteur·trices, des personnalités notoires dans l'histoire de l'agriculture biologique, ont des liens avec des activités céréalières et boulangères : par exemple, Raoul Lemaire et Jean Boucher<sup>84</sup>, co-fondateurs de la méthode « Lemaire-

---

<sup>80</sup> Citation d'H. de Castillon, « Le pain chimique XI. À quel point les gardiens responsables de notre santé ont laissé ruiner le pain de France », *L'Ami du Peuple*, 18 janvier 1931 (dans Guesnon, Pessis et Bonneuil, *op.cit.*)

<sup>81</sup> AB dans le reste de cette thèse.

<sup>82</sup> Une organisation qui existe encore et dont certain·es PB et B de mon enquête sont membres.

<sup>83</sup> *International Federation of Organic Agriculture Movements.*

<sup>84</sup> Jean Boucher (1915 - 2009), agronome de formation, membre de l'AFRAN, puis secrétaire du GABO, participa à la création de ce premier collectif français de promotion de l'AB (Pessis, 2021 ; Leroux, 2015). Spécialiste de l'humus et de biologie des sols, il fonda également avec André Birre, l'association « L'Homme et le sol » (en 1946, année de création de l'INRA). Une organisation qui se réclame « de la pédologie », qui « entame un combat pour la défense de l'humus agricole », et « relaie les alertes internationales sur la finitude de la planète agricole » (Pessis, 2020, p. 7, à partir de Mahrane *et al.*, 2012).

Boucher<sup>85</sup> » en 1963 (Besson, 2011). D'ailleurs, pour qui veut explorer les origines de la BP, Raoul Lemaire (1884 – 1972) est un personnage, certes controversé par ses affinités politiques, mais incontournable (proche des milieux réactionnaires, vichysois et poujadistes).

Bertrand, boulanger-retraité, formateur et membre actif de plusieurs collectifs autour des semences paysannes et de la BP, me raconte l'histoire de Raoul Lemaire. Dès les années 20, cette figure de l'agriculture biologique, négociant dans la Somme, entreprend un voyage vers la Russie et l'est de l'Europe, avec l'objectif de ramener des blés de force pour la panification. Il refusait d'utiliser des blés exportés d'Amérique du Nord, de type Manitoba.

*(Notes de terrain, 2019)*

Entre les années 20 et 30, période d'instauration de lois protectionnistes sur les céréales, ce sélectionneur, agriculteur, meunier et boulanger crée une société de vente de blé dans laquelle il commercialise des céréales issues de sa ferme expérimentale picarde. Fervent défenseur du pain bis et critique du pain blanc, alors que la mesure par le *W* en est encore à ses débuts, il utilise l'alvéographe pour sélectionner des variétés de haute valeur boulangère. Pendant cette période d'entre-deux guerre, il met aussi au point un procédé de panification, ouvre une boulangerie et y vend « Le pain naturel Lemaire » fabriqué à partir de farines broyées sur meule et de blés qu'il a lui-même sélectionnés (Leroux, *op.cit.* ; Besson, *op.cit.*). Après la guerre, il se rapproche du mouvement poujadiste et transfère sa société de Roye dans la Somme à Angers dans le Poitou.

*[Suite de la narration de Bertrand, boulanger et formateur]* Raoul Lemaire crée une école à Saint Sylvain d'Anjou. De son nouveau lieu, il élabore et met en place des cours dits « d'agrobiologie », qu'il va aller dispenser lors de sessions itinérantes dans plusieurs départements, au sein de plusieurs fermes adeptes de sa méthode.

*(Notes de terrain, 2019)*

---

<sup>85</sup> La « méthode Lemaire – Boucher » est un procédé d'agriculture élaboré par Raoul Lemaire et Jean Boucher. Biologique, elle exclut toute utilisation de produits chimiques ou de synthèses dans les cultures, promeut l'usage d'algues marines comme fertilisant (le lithothamne ou maërl), le compostage de la fumure organique dans les sols et l'emploi des semences à hautes valeurs boulangères, sélectionnées par Raoul Lemaire. *[En ligne]* : <https://archives.angers.fr/chroniques-historiques/les-chroniques-par-annees/2001-juillet-2010/raoul-lemaire-pionnier-du-bio/index.html>

Pour Yvan Besson, l'impulsion et la structuration de l'AB en France, entre d'une part N&P et d'autre part le courant « Lemaire - Boucher », puise ses inspirations dans deux courants antérieurs (*op.cit.*).

« D'un côté, essentiellement des anthroposophes, disciples de Rudolf Steiner, regroupés autour du docteur Bas, constituent l'*Association française pour le retour à une alimentation normale* (AFRAN<sup>86</sup>), en 1952. De l'autre côté, dans la filiation de sir Albert Howard, des membres de la *Soil Association* créent en 1959 le *Groupement des agriculteurs biologiques de l'Ouest* (GABO<sup>87</sup>), au sein duquel se retrouvent, pendant cinq ans, outre des agriculteurs, quelques-unes des figures historiques de l'agriculture biologique française : André Louis, Matteo Tavera, Raoul Lemaire, Jean Boucher » (*ibid.*, pp. 15-16).

L'AB en France s'est donc formée aux croisements d'intérêts pluriels et mouvants, dans la confrontation de différents rapports de force et de jeux d'acteurs, aux positions politiques et aux influences diverses. Les contours institutionnalisés que nous lui connaissons aujourd'hui n'ont pas toujours été ceux-là et son émergence n'a rien de consensuel. Dans la formation de la BP, cette dimension polémique et composite explique l'hétérogénéité du mouvement. Comme pour la biographie de Raoul Lemaire, elle permet d'explorer de multiples influences, à partir desquelles se profilent parfois certains liens avec les mondes boulangers. Par exemple, si l'on explore l'émergence de l'AB, on croise forcément la mention de Henri-Charles Geoffroy, opposant notoire au pain blanc et fondateur des premiers magasins biologiques *La Vie Claire*<sup>88</sup>, dans lesquels il proposait déjà à la vente des pains bis et complet.

Pour explorer le processus de formation de la BP, on ne peut pas négliger non plus l'influence biodynamique<sup>89</sup>. Comme nous venons de voir, l'empreinte de ce mouvement colore et irrigue les diverses trajectoires à l'origine des structures promouvant l'AB. L'association française de culture biodynamique se monte en 1958,

---

<sup>86</sup> Cette association, constituée en 1952, est coordonnée par « Jacques W. Bas, médecin homéopathe et anthroposophe. Elle regroupe à ses débuts des médecins nutritionnistes qui établissent un lien entre « dégénérescence organique de la population (traduit par des cancers, des maladies mentales, etc.) et la qualité alimentaire « normale » (Leroux, *op.cit.*, p. 60, à partir de Viel, 1979).

<sup>87</sup> Un des premiers groupements d'agriculteur·trices travaillant avec des pratiques biologiques dans l'ouest de la France. Pour Céline Pessis, le GABO constitue « la matrice » des « deux structures ennemies » que sont N&P et le courant de la méthode Lemaire-Boucher (2021, p. 17). Un collectif, dont le modèle est inspiré par la Britannique *Soil Association* (1946).

<sup>88</sup> Un des premiers réseaux de commerce de produits biologiques, fondé entre 1946 et 1948.

<sup>89</sup> Les méthodes de l'agriculture biodynamique émergent en 1924 en Silésie (aujourd'hui en Pologne), lors d'une série de conférences intitulées « Cours aux agriculteurs », et dispensées par Rudolf Steiner (1861 – 1925), à la tête et origine du mouvement anthroposophique suisse (1912).

et se structure en 1973 et 1975, en syndicat puis en mouvement d'agriculture biodynamique ; et enfin quelques années plus tard en formant l'association Demeter<sup>90</sup> (1979). Le courant biodynamiste accompagne la configuration des liens entre boulangeries et paysanneries<sup>91</sup> ; beaucoup de pionnier·ères PB et B précisent ou revendiquent qu'il a été au moins en partie instigateur et propulseur de leurs bifurcations biographiques<sup>92</sup>.

Toutefois, ces mouvements de l'AB, qui proposent des démarches et pratiques "alternatives", de N&P à l'AFRAN, en passant par « Lemaire & Boucher », ont aussi été inspirés par des courants antérieurs et extra-nationaux. Ainsi, si l'on sort des frontières nationales, on parvient aux fondateur·trices établissant les principes de l'AB, présents dans plusieurs courants gravitant autour de « la nébuleuse de l'alimentation, de l'hygiène et de l'agriculture naturelle » (Guesnon, Pessis, et Bonneuil, 2022), dont se sont inspirés les premiers collectifs et associations françaises<sup>93</sup>.

Comme le remarque Céline Pessis, l'agriculture biologique « prend racine dans des conceptions biologiques de la fertilité des sols<sup>94</sup> » (*op.cit.*, p. 1). Et de fait, dans l'entre-deux-guerres, beaucoup de ces théoricien·nes et praticien·nes ont participé aux débats sur les déséquilibres minéraux et bactériens et sur l'érosion des sols. Certain·es ont

---

<sup>90</sup> Une association de certification privée avec un cahier des charges spécifique pour « les produits alimentaires, cosmétiques et textiles issus de l'agriculture biodynamique », qui se veut « complémentaire à la réglementation bio officielle ». [*En ligne*] : <https://www.demeter.fr/nous-sommes-demeter/>

<sup>91</sup> Même si dans leurs pratiques quotidiennes, contrairement à la vino-viticulture (Pineau, 2019 ; Foyer, 2018), les principes de l'agriculture biodynamique sont rarement suivis. Les éléments anthroposophiques se situent donc davantage en périphérie des conduites BP. Les praticien·nes se réfèrent à ce courant pour ses valeurs et son approche globale de la relation au vivant. Se référer aux Chapitres 4, 5 et 6, pour plus de développements sur le sujet.

<sup>92</sup> Comme les deux frères Astrié dont nous détaillons le parcours quelques pages plus loin.

<sup>93</sup> Pour en citer quelques un·es : l'allemand Ehrenfried Pfeiffer (1899 – 1961), le japonais Masanobu Fukuoka (1913 - 2008), les Britanniques Albert (1873 – 1947), Gabrielle (1876 – 1930) et Louise Howard (1880 – 1969) et les Suisses Maria et Hans Müller (1894 - 1969) et (1891 – 1988).

<sup>94</sup> Pour l'autrice, non seulement le mouvement de l'agriculture biologique français prend racine dans les réflexions et expérimentations des défenseurs des sols vivants, mais dans les années 1945-80, l'AB devient aussi, à côté d'initiatives liées « à la défense de la vie rurale et des organisations promouvant une alimentation naturelle » (Pessis, 2021, p. 1), un des enjeux des débuts de l'écologie politique et du mouvement environnementaliste naissant (Pessis, 2020 et 2021).



notamment tenté de questionner « le rôle de sols dans la construction boulangère » (Guesnon, Pessis et Bonneuil, *op.cit.*, p. 24<sup>95</sup>).

Puisque les récits historiographiques à propos du pain, de la farine, des céréales et des semences sont étroitement liés et connectés à ceux des sols, chacun d'entre eux constitue aussi une « science “non produite”, mais objet de luttes et de mobilisations sociales » (Frickel *et al.*, 2010, dans Pessis, 2020, p. 2 et 10).

### c) En quête de « nature » : diversité des « aller-retour »

Continuons à tirer des fils pour esquisser une trame historique BP. Maxime Guesnon (2018 et 2022) montre l'existence déjà en vigueur pendant les périodes d'industrialisation agricoles, meunières et boulangères, de vives critiques, débats et expérimentations alternatives. Fin 19<sup>ème</sup> siècle, tournant du 20<sup>ème</sup> siècle, il identifie plusieurs initiatives et mouvements qui participent aux controverses rhétoriques et techniques autour du pain. À titre d'exemple, il y a le mouvement hygiéniste<sup>96</sup>. Puisqu'à cette époque, le pain constituait la base de l'alimentation d'une majorité de français·es, ce courant considérait cet aliment comme un enjeu de santé publique. Certains vont alors s'attaquer à la qualité du pain, en vilipendant le pain blanc et en vantant les mérites du pain bis, considéré comme plus économique, sain et nourrissant (*ibid.*). Un autre groupe est important : le mouvement végétarien<sup>97</sup>. Il partage dans ses exigences et

---

<sup>95</sup> Par exemple, en s'interrogeant sur les corrélations entre qualités des sols, des blés cultivés, des farines et des pains sur la santé ; ou encore en s'enquérant des conséquences de certains intrants agricoles sur les productions céréalières et l'état physiologique de l'organisme humain (par exemple, les engrais, tel que le potassium, ou encore les effets sur la force boulangère de céréales issues de certains sols) (Guesnon, Pessis et Bonneuil, *op.cit.*).

<sup>96</sup> Un courant, composé en grandes parties de médecins, critiques et inquiets des maux et changements générés par les révolutions industrielles (urbanisation, épidémies, pauvreté). Il se préoccupe de nombreux enjeux de santé publique en lien avec les modifications socio-environnementales : salubrité publique, alimentation, habitation, transports.

<sup>97</sup> Au tournant du 20<sup>ème</sup> siècle, le mouvement végétarien ou « végétaro-naturisme » (Baudérot, 2004, p. 120, dans Guesnon, 2018, p. 123) est un courant médical, plutôt holistique (le corps comme un monde et non une machine), s'adressant à des catégories sociales aisées de la population. Ces praticiens vont promouvoir une médecine dite « naturiste », qui relie enjeux alimentaires, diététiques et de santé. Partant du principe « d'une dégénérescence de la population » (*ibid.*, p. 46), ils croient en « la nécessité d'une régénération individuelle par l'adoption d'un mode de vie particulier, jugé plus sain et plus conforme aux lois de la nature, et sur la contestation, plus ou moins virulente, des pratiques sociales dominantes » (Baudérot, 2004, p. 138, dans Guesnon, 2022, p. 47). Fer de lance contemporain de ce mouvement, le docteur Albert Monteuis va participer aux controverses de la filière boulangère, en publiant un ouvrage contre le pain blanc : *La triple hérésie du pain blanc et son remède naturel* (1913) (Guesnon, 2018 et 2020).

critiques de nombreuses similitudes avec mes observations et enquêtes sur la BP ; mais aussi avec les doléances et revendications des différents mouvements en lien avec l'AB.

« La critique du pain blanc s'inscrit dans une critique plus globale de l'urbanisation, de l'industrialisation, de la science et du progrès, puisqu'au-delà de l'abstinence de viande dans leur régime alimentaire, il est aussi question d'une régénérescence par la reconnaissance des lois de la nature, et d'une volonté de vivre en harmonie avec elle. » (Guesnon, 2018, p. 121)

« Cependant, pour les végétariens, le sujet du pain n'est pas uniquement abordé sous le prisme d'un simple changement de régime alimentaire, c'est "un projet global de réforme des conditions d'existence" (Baubérot, 2004, p. 135), voire même de "quête de sens et d'identité" (Villaret, 2019, p. 88) qui engage une manière singulière de concevoir l'aliment, le corps et l'environnement, le tout appuyé sur les théories naturistes » (Guesnon, 2022, pp. 47-48)

Par ailleurs, puisque ce mouvement remet en cause « les modes de production et de consommation » de l'époque, son action ne se limite pas à des participations rhétoriques dans les débats qui agitent la filière. Afin d'accéder à un mode de vie en "accord" avec la nature, ses adeptes élaborent des moulins de cuisine qui permettent la confection de pains de domestiques avec de la farine complète ou semi-complète. L'invention de ces petites machines leur permet de remédier à la raréfaction de ces catégories de farine dans le commerce, et de répondre de manière autonome à leurs besoins panaires (Guesnon, 2018 et 2022)<sup>98</sup>.

Les registres discursifs de la décadence, par l'emploi des préfixes « dé- » ou « ré » (-générescence) et la référence constante à des « lois de la nature » que l'on retrouve dans la biodynamie<sup>99</sup>, correspondent à ceux du mouvement des anarchistes naturiens du tournant du 20<sup>ème</sup> siècle (Jarrige, 2016b). Ce courant libertaire contemporain du « végétaro-naturisme » prône également un retour à une nature essentialisée et mystifiée, par rejet de la civilisation industrielle, du solutionnisme technique, de l'expansion urbaine à travers une critique de l'emprise grandissante de la science sur la société (Jarrige, 2016b). C'est un mouvement qui, à la suite d'autres expériences

---

<sup>98</sup> D'autres initiatives, plus tardives (années 30), sont relevées par Maxime Guesnon : une machine qui transforme directement du grain humidifié en pâte à pain (procédé de Borsakowski) ; des coopératives de consommation qui mêlent ateliers de meuneries, boulangeries (avec pétrins mécaniques) et usage du levain ; ou encore des boulangeries qui jouent sur le registre traditionnel en louant leur emploi persistant du levain (Guesnon, Pessis et Bonneuil, *op.cit.*).

<sup>99</sup> Christelle Pineau rappelle qu'un des principes à la base des cours dispensés par Rudolf Steiner en 1924, « repose sur une appréhension globale de l'agriculture, qu'il considère déjà à cette époque en pleine dégénérescence, sur les interactions permanentes et nécessaires de tous les organismes vivants, et sur les "mystères de la fumure", autrement dit des composts, fondamentaux dans une ferme [...], qui constitue à elle seule un "organisme social" » (*op.cit.*, p. 31).

communautaires et coopératives du 19<sup>ème</sup> siècle, vante et prône un activisme politique incarné par des expérimentations concrètes de changements de modes d'existence (Jarrige, 2016b). Pour ainsi dire, une forme d'anarchisme qui développe une "propagande par le faire" et par l'exemple, dans des zones rurales alors que les autres mouvements sont essentiellement inscrits dans des logiques urbaines. Par sa volonté avant-gardiste de quêtes de nouveaux projets de vie et de société, et d'un « retour à la terre<sup>100</sup> », ce mouvement peut donc être qualifié aussi de précurseur des vagues néo-rurales de la fin des années 60 et des années 70 (Hervieu et Hervieu-Léger, 2023[1979 et 1981]). Ces mobilités d'urbain·es vers les campagnes, contemporains du renouveau BP font suite on le sait aux « trente ravageuses » (Pessis, Topçu & Bonneuil, op.cit., p. 18). Ce sont en général des militant·es dont les affinités politiques peuvent différer (ils n'ont pas forcément d'affiliation avec l'anarchie-naturisme) qui partagent avec lui cette démarche d'expérimentations politiques "incarnées" et "enracinées".

« Le refus d'une société moribonde et pourrissante, d'une part ; la volonté d'expérimenter quelque chose d'un autre monde, d'une autre société, d'une autre vie, dès maintenant, d'autre part. L'échec même de Mai, la retombée du mouvement et la reprise en main généralisée justifiaient le déplacement de la contestation politique que ces expériences entendaient opérer : de l'affrontement direct avec le système social à l'anticipation exemplaire d'une société "autre". » (Hervieu-Léger & Hervieu, 2023[1979], p. 40)

Si l'on suit cette logique, on peut supposer que les luttes sociales du printemps 1968, puis les désillusions militantes eurent aussi une certaine ascendance sur les premières expérimentations BP. Le rejet de la ville, emblème du capitalisme, puis les migrations territoriales qui suivirent Mai 68, redéploierent certaines pratiques boulangères, des centres urbains vers les campagnes. Certes marginales et plutôt tournées vers l'auto-subsistance, ces boulangers "alternatifs" n'en constituèrent pas moins un vivier d'hybridations urbain-rural, aux prémices des premières expérimentations BP. Leurs activités ont pu d'abord suivre des démarches d'autarcie, mais au fil des années elles se sont transformées en occupations productives et professionnelles (agricoles et/ou artisanales). Aujourd'hui, certains protagonistes de l'association « Faire notre pain » sont par exemple des « ex-soixante-huitard·es »,

---

<sup>100</sup> Pour le mouvement des anarchistes naturiens. Le courant des végétariens étant constitué de populations plus aisées, leur "retour à la nature" se distingue par des pratiques de jeûne laïc, cures de soleil et alimentation spécifique (pain noir), lors de séjours dans des sanatoriums de la Côte d'Azur (Guesnon, 2022). Ce mouvement a donc participé à l'essor du tourisme balnéaire, pratiqué par une certaine élite sociale.

installé·es sur des territoires ruraux comme PM ou PB depuis cette période d'agitations et de désillusions sociales. Ce sont des praticien·nes qui ont concouru au maillage territorial des réseaux et communautés de pratiques en lien avec la BP, et au développement de tout ce mouvement.

*d) Le moulin à meule de pierre, la possibilité de moudre à la ferme*

Comme certains artefacts ont pu jouer un rôle politique dans les processus d'industrialisation du pain en France, la réapparition sous de nouvelles formes, d'objets et d'entités oubliées par ces processus vient bouleverser le système sociotechnique et ses verrouillages. Or, la technique étant insérée dans du social, certains artefacts peuvent aussi venir troubler et désordonner l'ordre établi.

Avant l'arrivée et la diffusion du procédé de mouture par cylindres métalliques en France, il existait une industrie reconnue et florissante de moulins en meules de pierre. La ville de La Ferté-sous-Jouarre en Seine-et-Marne était mondialement réputée pour leur fabrication et pour la qualité de ses pierres (Guesnon, 2018). De plus, la commercialisation de cet outil suivait le « maillage très serré [...] avec de multiples meuniers qui assurent le broyage pour la consommation locale » (*ibid.*, p. 27, à partir de Azema, Meucci et Naud, 2003). Des meuneries de petite taille disposaient généralement d'une ou deux meules, utilisées alternativement pour éviter l'échauffement des machines.

L'introduction et le développement des cylindres métalliques eurent des impacts sur toute cette organisation locale et globale<sup>101</sup>. Car comme l'explique Maxime Guesnon : « l'équipement des minotiers est inséparable des dépendances qu'il crée » (*ibid.*, p. 39). La concurrence entraînée par cette substitution affecta aussi bien les petites meuneries, absorbées et remplacées par de grandes minoteries, que les rapports de force entre boulangers et minotiers (les premiers devenant de plus en plus dépendants des seconds).

Cependant, comme le note l'historien, même si la concurrence des moulins à blé hongrois restructura complètement la filière, l'emploi des meules ne disparut pas complètement. Plutôt qu'une extinction, il note un remplacement des matières destinées à être moulues par les meules (par exemple, du ciment, du talc, du quartz, du

---

<sup>101</sup> Les moulins à meule de pierre étaient transportés par voies navigables jusqu'aux États-Unis.

phosphate, des engrais, de la chaux, des produits chimiques). L'objet demeure même si sa fonction se modifie vers la diversification des matières. Ce « détournement » salvateur (*ibid.*, p. 31) favorisa la maintenance de certaines entreprises et la persistance des meules de pierre jusqu'à la Seconde Guerre mondiale.

Pendant la période de 1939-1945, les pénuries alimentaires et l'instauration des tickets de rationnement encouragent les pratiques d'autosubsistance (surtout à la campagne). Des moulins à meule de pierre, que certaines familles ont conservés à d'autres fins, sont de nouveau utilisés pour moudre des productions céréalières locales. De même, comme dans le Tarn, ces besoins et commodités domestiques incitent certaines petites industries régionales à relancer la production de pierre et la construction de meules.

« Cette production ne s'est totalement éteinte qu'après un sursaut important pendant la guerre où ont été construits de nombreux petits moulins pour équiper les fermes. Il a fallu qu'un des frères Astrié se passionne pour le pain et recherche le moyen de produire lui-même une bonne farine pour que quelques-unes de ces pierres soient de nouveau détournées de leur « funèbre » destination. » (Revue de N&P, avril-mai-juin, 1983<sup>102</sup>)

Dans les années 60, André et Pierre Astrié (dont il est question ci-dessus) abandonnent leur métier de mécaniciens automobiles et s'installent dans la montagne noire tarnaise comme paysans dans une petite ferme en polyculture-élevage avec une agriculture biologique<sup>103</sup>. Puisque les carrières de granit constituent une des ressources du territoire, et qu'ils cherchent eux-mêmes à transformer leurs céréales en farine, André se lance dans la fabrication de son propre moulin. Un outil dont plusieurs prototypes verront le jour, « équipé d'une bluterie permettant d'éliminer le son<sup>104</sup> » et d'une meule en granit du Sidobre.

Comme nous le verrons, depuis plusieurs décennies, un des pivots politiques à l'origine de la configuration de la BP se matérialise dans l'usage de petits moulins à

---

<sup>102</sup> L'article explique que suite au déclin des moulins à meule de pierre dans la première partie du 20<sup>ème</sup> siècle, le granit tarnais du Sidobre fut destiné à une production locale de pierres pour monuments funéraires. Antoine Bosse-Platière, « Un génial artisan... pour le renouveau des moulins à meule de pierre », *Revue N&P*, avril-mai-juin, 1983, n°25, pp. 24-26, [en ligne] : [https://www.moulinastrie.fr/wa\\_files/2002-09-11/%20astrie%20-%20article%20nature%20et%20progres.pdf](https://www.moulinastrie.fr/wa_files/2002-09-11/%20astrie%20-%20article%20nature%20et%20progres.pdf)

<sup>103</sup> Revue Nature & Progrès, Antoine Bosse-Platière, « Un génial artisan... pour le renouveau des moulins à meule de pierre », Avril – Mai – Juin 1983, pp. 24-26, [en ligne] : <https://www.moulinastrie.fr/moulin-astrie-histoire-et-temoignage.html#w-anchor-ldcnqvfd5duck8>

<sup>104</sup> *Ibid.*, p. 24.

meule de pierre, destinés à une production paysanne à petite échelle. De nos jours, le modèle le plus communément utilisé est le « moulin type Astrié<sup>105</sup> », du nom des deux frères à l'origine de la création de ce petit engin électrique composé d'une meule en granit, de taille variable.

« Notre moulin est constitué d'une meule inférieure fixe et d'une meule supérieure tournante, qui est percée d'un trou en son milieu, et au travers duquel arrive le grain. 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. » (André Astrié, 2017, p. 22)

Un objet, certes avec meule de pierre, comme les moulins d'antan, mais auxquels s'ajoutent au fil des ans et des expérimentations, quelques modifications d'André Astrié.

« Le progrès que j'ai réalisé permet un contrôle parfait de l'écartement des meules. S'y ajoute une rectification des surfaces travaillantes, à la place du piquage traditionnel qui casse le son. Cela permet d'obtenir une farine calibrée, type 80, en un seul passage, sans présence visible du son. Résultat impossible à obtenir avec les cylindres autant qu'avec les anciens moulins... ! » (*Ibid.*)

L'ajustement particulier de l'écartement des meules permet un seul passage des grains, qui ne sont pas écrasés comme dans un moulin à cylindre mais « déroulés<sup>106</sup> ». Ce procédé rend possible un taux d'extraction plus élevé qu'avec les moulins à meule traditionnels et évite l'oxydation de la farine du fait de multiples passages par la meule.

L'objet, d'abord utilisé à des fins personnelles et d'auto-subsistance, est rapidement distribué dans leurs réseaux de proches puis vendu à des agriculteur·trices pratiquant l'agriculture biologique.

« Les frères Astrié sont des personnes très attachantes et généreuses, mais très rigoureuses et déterminées, qui n'ont jamais transigé avec leurs convictions. Ils refusaient de fabriquer des moulins pour les cultivateurs qui n'étaient pas en bio » (Alain Fritsch, 2019<sup>107</sup>)

---

<sup>105</sup> Pierre et André Astrié sont aujourd'hui tous les deux décédés. Avant leurs cessations d'activité, ils ont pris soin de former plusieurs apprentis à la fabrication de leurs moulins. Des individus et petites entreprises artisanales qui continuent de transmettre les savoirs inculqués par les deux frères, d'élaborer et réparer des moulins dits de type "Astrié".

<sup>106</sup> Fabien Ginisty, « L'invention *low tech* des frères Astrié », *L'âge de faire*, n°144, septembre 2019, p. 9

<sup>107</sup> Éditeur du livre d'André Astrié, *Faire notre pain. Pourquoi ? Comment ?* (2017), interrogé dans *ibid.*

Les deux frères construisent aussi tout un réseau autour de ces machines. Un maillage d'entraide et de solidarité incarné par la création en 1981 de l'association « Faire notre pain », qui leur permet de fédérer une communauté de pratiques autour des moulins (Lave & Wenger, 1991 ; Wenger, 1998) mais aussi de moudre à façon pour leurs adhérent·es<sup>108</sup> ; et notamment pour les praticien·nes en attente d'un de ces outils.

Si on peut inscrire l'action des frères Astrié dans la mouvance qui est à l'origine de la constitution de l'agriculture biologique, et les situer politiquement proches du mouvement biodynamiste<sup>109</sup> ils s'écartent néanmoins sur certains points des recommandations panaires des milieux promouvant une alimentation et une agriculture « naturelle ».

« Après avoir essayé tous les pains complets de tous les boulangers de la ville et m'en être fatigué, je suis tombé dans l'autre piège : celui des écoles de diététique, intégristes du « naturel » ... Le résultat ne fut pas brillant : j'y perdis toutes mes dents ... ! Il y avait là un problème qui m'interpellait... » (André Astrié, *op.cit.*, p. 7)

S'ils sont critiques du solutionnisme technoscientifique, de l'usage des moulins à cylindres mécaniques et de l'aspect peu nutritif du pain blanc, ils condamnent aussi une alimentation composée uniquement de pain intégral et incrimine l'ajout de son en qualifiant l'élément de « toxique » pour la santé (*ibid.*).

#### e) À mouvement bigarré, ferments hétérogènes

Si au tournant des 19<sup>ème</sup> et 20<sup>ème</sup> siècle, le pain « est devenu un objet scientifique » (Guesnon, 2018, p. 191), il semble depuis plusieurs décennies, redevenir un sujet de débats à la fois paysan et boulanger. Comme le rappelle Béatrice Mésini, « les crises alimentaires ont remis l'agriculture et les paysanneries au centre des débats. » (2004, p. 49). À l'instar des luttes rurales, la BP se situe « à la charnière des revendications sociales, culturelles, écologiques et environnementales » (*ibid.*)

---

<sup>108</sup> La mouture à façon consiste à transformer des céréales en farine pour une personne extérieure à l'activité de meunerie (par exemple, un paysan ou un boulanger).

<sup>109</sup> Fabien Ginisty indique « qu'à la fin des années 80, on commence à parler de l'invention des frères Astrié dans les réseaux de l'agriculture biodynamique » (*ibid.*, p. 9). Une information concordante avec mon enquête, quand une des PB pionnière interrogée révèle qu'à cette période, elle a pu prendre connaissance de l'existence de l'invention des deux frères dans une revue éditée par le réseau biodynamiste.

Toutefois, les trajectoires alternatives à la filière boulangère conventionnelle (et donc agricole et meunière), par leurs caractères pluriels, sont nourries par d'autres courants et expérimentations politiques opérant aux marges, dans les interstices (Olin Wright, 2020) ou à la confluence des luttes paysannes. Comme développé ultérieurement, l'appellation générique de "boulange paysanne" regroupe de multiples réseaux enchevêtrés, qui peuvent se rejoindre parfois sur des combats communs, tout en se différenciant sur les formes d'actions ou sur certains registres discursifs et militants.

« Par exemple, enfin, là, je te parle pas d'un PB, mais de Pierre Rabhi. Là, c'est le truc typique, moi ça m'insupporte. Comme c'est Pierre Rabhi qui le dit, "c'est bien ". Ça manque un peu... d'esprit critique. Parce que c'est untel qui l'a dit, voilà, c'est bien. Après, il faudrait mieux qu'il y ait soixante Pierre Rabhi que... un seul Macron. » (*Charlotte, 2018*)

\*\*\*\*\*

Par exemple, Jean-Pierre et sa femme Christelle sont insérés dans des groupes spirituels (en lien avec une chamane). L'expression « sortir du mental » revient souvent dans leurs discours. Sur leur table de cuisine, je remarque un livre de Pierre Rabhi. Lors d'une conversation quotidienne, Jean-Pierre aborde des enjeux relatifs au couple et aux situations familiales. La discussion dévie et prend une tournure essentialiste et homophobe inattendue lorsqu'il aborde la question du mariage pour tous et qu'il finit par m'expliquer que selon lui, les pesticides sont responsables de l'homosexualité.

(*Notes de terrain, Wwoofing, mars 2017*)

\*\*\*\*\*

Pendant que Bertrand est absent, sa compagne Sylvaine me parle du livre de Rachel Carson *Printemps silencieux* qui est sorti dans les années 60. Elle me dit que ce livre était précurseur. Que dans ces années-là, l'autrice parlait déjà des méfaits des pesticides sur la biodiversité.

(*Notes de terrain, 2019*)

Des héritages historiques, aux frontières poreuses, participent à l'hétérogénéité de la nébuleuse des BP : des réformistes de « la société vert clair ou écolo-tiède » (Deléage, 2012) côtoient les adeptes d'une écologie profonde, mais aussi des collectifs libertaires, autogestionnaires et/ou révolutionnaires. En résumé, des mouvements et tendances couvrent le spectre des groupes d'opinions allant de points de vue essentialistes, ésotériques à des positions radicales plus critiques des questions sociales.



*Émilie* : « Donc on est tous partis en vacances sur des lieux communautaires, on a fait le tour des lieux communautaires en France. »

*Clément* : « Grosso modo, inspirés par les communautés du Larzac. »

*Émilie* : Voilà, donc les luttes du Larzac, les communautés Longo Maï, et aussi tout un tas de trucs.

*Clément* : « Et puis les communautés de l'Arche, aussi... Nous on était pas du tout croyants, ni dans les modes foi et tout ça, mais par contre... »

*Émilie* : « C'étaient des communautés de vie qui nous intéressaient, tu vois ? »

*(Entretien réalisé en 2019)*

Comme le souligne Jean-Paul Deléage, les mouvements écologistes français se sont constitués à partir « de manifestations et d'objectifs concrets » (*ibid.*, p. 137). Outre des luttes mentionnées précédemment (mai 68, vagues néo-rurales, Larzac, combat contre l'ouverture de centrales nucléaires ou des centres affiliés, Plogoff, Fessenheim), le physicien et historien cite aussi l'exemple de l'usine horlogère Lip (à Besançon). Cette manufacture, théâtre d'une grève suite à un plan de licenciement, est soutenue par une large mobilisation au niveau national, en défense des ouvrier·ères employé·es dans l'entreprise (en 1973). Des actions d'envergures sont soldées quelques années plus tard par la reprise de l'entreprise par certains de ses travailleur·euses : une réappropriation des moyens de production ouvriers qui prend alors la forme d'une SCOP, statut juridique adopté justement par certains collectifs ou association de BP.

« Ce qu'ils avaient organisé, c'était une rencontre de SCOP boulangères en fait. Il y a une boulangerie SCOP à Paris, la Mie Cyclette à Lyon, des boulangers bios au levainSPuis, à Montreuil, c'est une boulangerie anarchiste, la Conquête du pain. J'ai rencontré un mec de cette boulangerie pendant l'été. Il m'a parlé de ça. » (*Sylvain, 2019*)

« Et donc du coup par rapport au statut : protecteur, émancipateur, la SCOP c'est quand même... Ça peut paraître un peu rigide, mais c'est pas si rigide que ça. Y a moyen de faire beaucoup de choses à l'intérieur. Mais par contre, c'est une vraie protection par rapport au monde extérieur. » (*Sylvain, 2019*)

Pour Maxime Guesnon, qui cite les travaux de Robert Pierre Michel Gautier : « leur engagement résonne tout autant avec la démarche des coopérateurs et socialistes du 19<sup>ème</sup> siècle, décidés à court-circuiter l'industrie minotière et la boulangerie privée pour offrir à ses membres du pain de bonne qualité à des prix réduits » (2003 dans 2022). L'historien révèle ainsi certaines fréquentations et accointances entre protagonistes du mouvement coopératif (Charles Gide) et du mouvement végétarien

(Albert Monteuis), tous deux membres de la Société scientifique du pain naturel (dès 1918).

Zapata, Pierre Rabhi, les contestations antimilitaristes et paysannes du Larzac, le réseau des coopératives Longo Mai, les communautés de l'Arche... Ce sont là autant de mémoire des luttes, d'expérimentations et de récits, d'images et d'évocations nourrissant les imaginaires des praticien·nes que j'ai rencontré·es ; et qui servent de références et de ferments sur le tremplin des trajectoires vers la BP. Des figures tout autant collectives qu'individuelles tiennent lieu de projections ou « de première mise en forme biographique » (Adell, 2017, p. 2), avec des arguments que cette thèse s'attachera à décrire et analyser pour montrer le caractère performatif, pré et post-figuratif de ces adjuvants mémoriels et pour rappeler que les stratégies observées relèvent à la fois de référentiels collectifs historiques, de corpus de compétences et d'expériences individuelles.

### **C. Une socio-anthropologie des multiples amarrages**

Dans la trame de cette thèse, ces pages à la fin du chapitre 2 sont à saisir comme des « embranchements intermédiaires » : entre d'une part, une exploration socio-historique des expériences BP subalternes aux récits dominants, et d'autre part, l'analyse des trajectoires biographiques individuelles des praticien·nes BP. Du reste, cette partie constitue aussi un préambule théorique au Chapitre 3 (et aux autres parties qui suivent), afin de mieux comprendre et situer les approches engagées dans la suite de ce travail.

#### 1. Amplifier les trajectoires boulangères de consistances subalternes

À tant insister sur les trajectoires délaissées par l'histoire dominante du pain, on ne peut faire l'impasse de la notion « d'alternative », qui nécessite quelques précisions ; et l'engagement d'un pas de côté théorique.

##### *a) Interlude théorique : d'alternative-s en autonomie-s*

Bien que ces dernières années l'emploi de la notion « alternative » soit relativement répandu (dans le monde académique et au-delà), son usage n'est pas dépourvu de critiques (Divito Wilson, 2012). De plus, pour certain·es auteur·trices, le terme est trop souvent associé à des jugements moraux, car placé de manière binaire en regard de ce

qui peut être qualifié de « conventionnel » (Parkins & Craig, 2009 ; Ferne, 2016). La fréquence de son usage, ainsi que cette dichotomie implicite, limitent les questionnements et réflexions sur la matérialité concrète de ce que les acteurs qualifient d’alternatives. De plus, l’abstraction induite par l’apposition de ce qualificatif « minimise l’importance de tenir compte du contexte social, politique et économique spécifique dans lequel se déroulent ces pratiques<sup>110</sup> » (Divito Wilson, *op.cit.*, p. 721). À partir de ce constat, et par référence aux alternatives des réseaux agroalimentaires<sup>111</sup>, Amanda Divito Wilson propose de remplacer le concept « d’alternatif » par celui « d’autonomie ».

« Le concept “d’autonomie” fournit un socle normatif fort sans imposer un ensemble homogénéisant de prescriptions. Il met au premier plan les considérations de relations de pouvoir et d’équité, et situe l’alimentation dans un contexte plus large de communautés non capitalistes cherchant à construire des relations d’entraide et d’échanges non marchands<sup>112</sup>. » (*Ibid.*, p. 727)

Pour l’auteurice, bien que le terme « d’autonomie » soit central et au cœur des luttes paysannes<sup>113</sup> il n’est pas souvent discuté dans une perspective plus large à savoir celle des systèmes alimentaires. Or selon elle, ce cadre propose notamment quelques enrichissements : Il s’agit, par exemple, de prendre en compte les rapports de force et les problèmes de justice sociale, d’intégrer une conception des enjeux alimentaires dépassant la seule sphère productive (interactions avec la partie consommation), et de considérer le système capitaliste comme un espace, à partir duquel, d’autres lieux et pratiques se créent par distinction.

---

<sup>110</sup> En anglais dans le texte : “Minimizes the importance of considering the specific social, political and economic context in which these practices occur” (Divito Wilson, *op.cit.*, p. 721), [*traduction de l’auteurice*].

<sup>111</sup> « Systèmes agroalimentaires alternatifs » (S3A) en français, et « Alternatives food networks » (AFN) dans la littérature anglophone (Deverre & Lamine, 2010).

<sup>112</sup> En anglais dans le texte : “The concept of “autonomous” provides a strong normative grounding without imposing a homogenizing set of prescriptions. It brings considerations of power relations and equity to the forefront and situates food within the broader context of noncapitalist communities seeking to build relationships of mutual aid and non-market exchanges” (DiVito Wilson, *op.cit.*, p. 727) [*traduction de l’auteurice*].

<sup>113</sup> Lire par exemple les travaux de Van der Ploeg, dont, *Les paysans du 21<sup>ème</sup> siècle – Mouvements de repaysanisation dans l’Europe d’aujourd’hui* (2014). Ou pour le cas français, se référer à la *Charte de l’agriculture paysanne. Pour une autre agriculture : produire – employer – préserver* (1998), texte produit par et pour les organisations en défense de l’agriculture paysanne, et élaboré conjointement entre la Confédération Paysanne et le réseau des ADEAR (FADEAR au niveau national). L’autonomie constitue une des six catégories d’analyse de ce document, à côté de thématiques relatives à la transmissibilité, au travail avec la nature, au développement local, à la répartition des volumes de production, et à la qualité des produits. Voir : [*en ligne*] : <http://www.agriculturepaysanne.org/la-charte-de-l-agriculture-paysanne>

Bien que cette suggestion soit intéressante, on peut toutefois énoncer deux remarques. La première, c'est que si l'on considère les « alternatives » à l'aune des trajectoires et de la sociologie des bifurcations comme autant de « possibilités » dans les multiples trajectoires d'un parcours (quel qu'il soit), ces chemins dissonants peuvent aussi constituer des espaces et des systèmes de relations traversés de conflits, d'enjeux de reconnaissance, de rapports de pouvoir. D'autre part, l'emploi du terme « autonomie » bute sur les mêmes critiques que le concept d'alternative. Galvaudé par l'usage courant, autant que par son utilisation scientifique, cette notion renvoie dans de nombreuses situations aux sens que veulent lui attribuer ses usagers, et aux prismes dans lesquels il est défini.

« L'autonomie est une valeur controversée. Prisé par certains, méprisé par d'autres, il suscite un débat permanent. Une grande partie de la controverse découle sans aucun doute de l'ambiguïté. Tout le monde ne comprend pas l'autonomie de la même manière. Ce que certains considèrent comme l'autonomie n'est peut-être pas ce que d'autres critiquent » (Friedman, 2003, p. 3)<sup>114</sup>.

Or, comme le rappelle Paul Lafargue<sup>115</sup> en 1881, il existe « autant d'autonomies que d'omelettes et de morales » (p. 1). De la même manière, les alternatives sont pléthores : il y a autant d'alternatives que de type de pain. Pour illustrer ces propos, je propose ici quelques registres courants où ce terme est mobilisé : dans la loi nationale concernant l'enseignement supérieur<sup>116</sup>, dans les injonctions néolibérales concernant le

---

<sup>114</sup> En anglais dans le texte : “Autonomy is a controversial value. Prized by some, scorned by others, it generates ongoing debate. Much of the controversy stems, no doubt, from ambiguity. Not everyone understands autonomy in the same way. What some value as autonomy may not be what others are criticizing” (Friedman, *op.cit.*, p. 3) [traduction de l'auteur].

<sup>115</sup> Intellectuel et homme politique marxiste français du 18<sup>ème</sup> siècle, membre de la première Internationale et auteur du manifeste : *Le Droit à la paresse* (1883).

<sup>116</sup> La loi relative aux libertés et responsabilités des universités, dite loi LRU, loi Préresse (du nom de la ministre de l'Enseignement supérieur de l'époque) ou loi *d'autonomie des universités*, concernant de nouvelles formes d'organisation des universités françaises, a été adoptée en août 2007. Pour une analyse concernant ces changements dans l'enseignement supérieur, se référer à l'article de Paolo Tortonesi « La loi LRU ou la fiction de l'autonomie » (2012). Et plus largement, concernant l'application de gestion néolibérale et méthodes managériales à l'université l'ouvrage d'Yves Dupont « L'Université en miettes. Servitude volontaire, lutte des places et sorcellerie » (2014).

travail<sup>117</sup>. La promotion de l'autonomie recouvre chaque pan de notre quotidien jusqu'à nos corporalités<sup>118</sup>.

« Pour expliquer ce nouveau mode d'organisation fondé sur les principes de l'autonomie, de la responsabilité et de la concurrence, Boltanski et Chiapello font l'hypothèse de l'intégration par les patrons de la demande d'autonomie exprimée par les employés lors des mouvements de mai 1968. Mais c'est une autonomie précaire et forcée, à laquelle chacun doit se soumettre » (Ernwein, 2015, p. 122).

Contrairement au point de vue d'Amanda DiVito Wilson (*op.cit.*), dans nos sociétés occidentales contemporaines<sup>119</sup>, l'autonomie ne s'appréhende pas uniquement par son caractère émancipateur. La forme reconnue, la plus commune, de l'autonomie est construite par et pour le système socio-économique à savoir dans une dimension individuelle et libérale. Elle est souvent perçue comme déliée, injonctive et "hors-sol". Mais puisqu'elle connaît les mêmes travers que la notion d'alternative, faut-il rejeter ces deux notions ? Est-il nécessaire d'inventer un nouveau concept et proposer d'autres termes –encore inaltérés par le système socio-économique ?

#### *b) Des sphères enchevêtrées, dynamiques et ancrées*

Cette dimension libérale de l'autonomie contemporaine autorise certain·es auteur·trices à s'affranchir de cet héritage (Le Coadic, 2006 ; Jouan, 2012 ; Jouan & Laugier [dir.], 2011 ; Boltanski & Chiapello, 2011[1999] ; Ernwein, *op.cit.*). De la même manière, exposer les apories du concept d'alternative permet de situer un propos. Car

---

<sup>117</sup> Se référer à l'article de Patrick Dieuaide (2017) concernant l'articulation entre l'analyse gorzienne de l'autonomie au travail et la récupération de cette critique par un « capitalisme de plate-forme » (Uber, Deliveroo). Comment l'autonomie sert-elle de justification pour légitimer des formes précaires de travail dans certaines entreprises ? Ou encore, le numéro du magazine Sciences Humaines consacré à « L'autonomie, nouvelle utopie ? » (2010) qui cite le sociologue et psychologue Alain Ehrenberg : « qu'il s'agisse de recherche d'emploi, de vie de couple, d'éducation, de manières de travailler, de se conserver en bonne santé ou d'être malade (...), l'action faite de soi-même est celle qui a, à la foi, le plus de prestige et le plus d'efficacité aujourd'hui ; c'est celle (...) à laquelle nous accordons le plus de valeur, qu'il s'agisse d'agir avec efficacité ou de choisir sa vie » (extrait de Ehrenberg, 2009).

<sup>118</sup> À titre d'illustration, l'autonomie individuelle qui passe par des normes de santé et des injonctions à prendre soin de soi, justifiant la multiplication des salles de sport (surtout en villes) ou encore l'engouement autour des activités de « développement personnel ». Voir par exemple, l'article de Laura Raim dans le Monde Diplomatique d'août 2018, [*En ligne*] : <https://www.monde-diplomatique.fr/2018/08/RAIM/58985>. Pour Émilie Hache, « un « comportement responsable » en matière de santé ne consiste plus seulement à ne pas tomber malade, il ne suffit plus de *prévenir* la maladie, il faudrait désormais *maximiser* son capital santé » (2007, p. 57).

<sup>119</sup> Il paraît notamment important de mettre en lumière le prisme occidental-centré de la conception de l'autonomie (plus précisément européenne). Comme le notent Ramon Grosfoguel et Jim Cohen en se référant aux travaux de Frantz Fanon et de Boaventura de Sousa Santos, « il est aujourd'hui inadmissible pour des penseurs du Nord de continuer à produire de la théorie critique sans dialogue, en restant sourd aux épistémologies du Sud » (2012, p. 42).

tout abandon d'une notion équivaut à une « amnésie conceptuelle » (Cora Diamond, 1988, cité dans Jouan & Laugier, *op.cit.*, p. 5), qui nous prive de certaines ressources précieuses en les laissant entre les mains de ses détracteurs (Hache, *op.cit.*, p. 64). Or, « n'est-ce pas précisément en s'attelant à l'élaboration d'un usage que l'on défendrait, que l'on pourrait revendiquer, que l'on combattrait le mieux ce détournement ? » (*Ibid.*). In fine, puisque l'ensemble capitaliste survit grâce à sa capacité régénérative de réappropriation des critiques émises à son encontre, il ne faudrait pas longtemps pour qu'un nouveau concept critique soit à son tour accaparé. Celui « d'alternative » en est un parfait exemple.

Je propose donc ici d'appliquer les suggestions de différents travaux relatifs aux concepts d'autonomie et d'alternative. Car après tout, si dans le mouvement BP, l'autonomie s'opère par démarcation du système industrialo-capitaliste et technoscientifique, elle prend donc la forme « d'alternative(s) ».

Les écrits féministes relatifs à l'autonomie sont féconds (Mackenzie et Stoljar, 2000 ; Mackenzie, 2019 ; Molinier, Laugier & Paperman, 2009 ; Naylor, 2017). Pour parer aux écueils néolibéraux, ces chercheuses recommandent de penser l'autonomie encadrée dans le social, en considérant sa dimension relationnelle, qui permet de remplacer les paradigmes kantien et libéraux par d'autres schèmes de pensées orientés davantage vers la quête d'une justice sociale et plus à même de rendre compte des oppressions sociales (Mackenzie, *op.cit.*). En outre, cette perspective permet de penser les interdépendances entre l'individu et le collectif, plutôt que de valoriser l'indépendance de l'un par rapport à l'autre. Les constructions d'alternatives impliquent alors des processus de subjectivation, des constructions permanentes entre les différents mondes et soi.

Pour éviter cependant tout écueil universaliste, Lindsay Naylor plaide pour des études empiriques et processuelles des formes d'autonomie pour identifier ce qu'elle qualifie d'« autonomie incarnée<sup>120</sup> » (*op.cit.*, p. 29). À partir d'une étude sur la culture du maïs dans des communautés zapatistes dans les hauteurs du Chiapas mexicain, la géographe conclut : « en examinant les pratiques que les agriculteurs considèrent

---

<sup>120</sup> Dans le texte original, en anglais : “*embodied autonomy*” (Naylor, *op.cit.*, p. 29), [traduction de l'auteur].

comme contribuant à l'autonomie, différentes conceptions et façons de connaître l'autonomie émergent, qui se trouvent en dehors d'un cadre universel<sup>121</sup> » (*ibid.*, p. 25).

Cette invitation à l'appréhension du singulier, nous enjoint à saisir les revendications alternatives du mouvement BP à partir de savoirs localisés, imbriqués dans des rapports sensibles au monde (Delbos, 1993). Et s'ils sont mobilisés comme des systèmes de référence en dehors du monde académique, s'ils appartiennent au réel, alors le·la chercheur·euse est tenu·e de prendre en compte les catégories *émic* d'autonomie et d'alternative (*Ibid.*, p. 381-382). Puisqu'ils font sens pour les praticien·nes, il est impératif de les analyser en situation afin de « témoigner de l'inévitable et nécessaire diversité de l'expérience humaine du monde » (*ibid.*, p. 382).

Si les notions d'alternatives et d'autonomies sont bien présentes dans mon enquête, c'est parce qu'elles témoignent d'une certaine tangibilité induite par des expérimentations directes de rapports au monde. Elles attestent d'une volonté individuelle et collective de délinéer<sup>122</sup> d'autres manières – singulières et plurielles - de pratiquer et de penser les activités de la BP, face/contre au système capitalo-industriel agricole, minotier et boulanger. Mon travail a consisté à décrire et analyser ces contours : en retrouver le sens, tout en questionnant les dynamiques, en m'interrogeant comme Gérard Lenclud (1987, p. 3, par rapport à l'idée de tradition) en quoi ces références conceptuelles « comportent un effet social et font sens ? »

Par exemple, une des PB interviewées, Émilie, associe son idée d'alternative à d'autres conditions d'existence.

« On était toute une bande de copains à avoir conclu que cette vie en ville n'était pas assez créatrice. Et que surtout, être toujours dans des démarches d'opposition, c'était pas constructif. Et on avait donc envie de montrer, c'est parti comme ça, une alternative de vie. Donc on est tous partis en vacances sur des lieux communautaires, on a fait le tour des lieux communautaires en France. » (*Émilie, 2019*)

Cette perception rejoint l'appréhension de Marlène Jouan et Sandra Laugier au sujet de l'autonomie. L'autonomie, en tant « qu'alternative » implique une dimension réflexive de l'expérience (citant « l'individualisme réflexif » d'Anthony Giddens, *op.cit.*).

---

<sup>121</sup> En anglais dans le texte : "In examining the practices that farmers view as contributing to autonomy, different understanding and ways of knowing autonomy emerge, which stand outside a universal framing" (*ibid.*, p. 25) [*traduction de l'auteurice*].

<sup>122</sup> Le verbe délinéer exprime l'acte de tracer le contour, les limites ou la forme d'un objet (du latin *delineare*, "esquisser"). [*En ligne*] : <https://www.cnrtl.fr/definition/d%C3%A9lin%C3%A9er>

Car les deux notions sont à la fois statuts et actions exercées, fins et moyens<sup>123</sup> (*ibid.*). Comme *praxis* constamment questionnées, elles supposent que la théorie émerge de manière permanente au sein et par l'activité elle-même (Castoriadis, 2006[1975]) et qu'il existe donc un caractère réciproque et circulaire entre analyses, découvertes, éclaircissements, créations et « transformation du réel » (*ibid.*, p. 113).

Entendues comme processus itératifs (Andrade, 2018), autonomie et alternative ne peuvent être pensées comme des fins inertes, ou des états. Les alternatives, comme l'autonomie (et comme « l'émancipation »), sont conditionnées par des « remise[s] en question permanente[s] » (*ibid.*). Elles doivent être envisagées en tant qu'horizons, avec des parts de doute et d'ouvertures des possibles. Ainsi, puisqu'il s'agit de processus dynamiques et situés, on a préféré dans cette recherche sortir d'une définition stable de l'autonomie<sup>124</sup> et de l'alternative pour considérer ces concepts comme des moyens opérationnels et relationnels, comme outils permettant de décrire des processus en (re)configurations permanentes.

### c) D'alternatives situées, à des combinaisons variées

L'importance donnée aux dimensions relationnelles des pratiques et des savoirs situés, qui outillent des recherches d'alternatives et d'autonomie, invite à penser les différentes sphères qui composent les parcours biographiques comme des espaces poreux, à partir desquels s'opèrent des compromis et où se jouent des ajustements et arrangements. Comme le note Geneviève Pruvost :

« Il n'y a pas, d'un côté, la monoculture de l'unimonde moderne, et de la biodiversité des plurivers. Nous naviguons dans des mondes mélangés, avec un rapport éclectique et omnivore à la vie matérielle. [...] Opposer des mondes modernes où s'opère une dualité cartésienne entre le corps et l'esprit, la nature et la culture à des mondes holistiques où cette scission n'existe pas, c'est postuler qu'il existe une modernité désincarnée. [...] Tout se digère dans le bric-à-brac de nos vies ; la quotidienneté a le don d'abolir les dualismes. » (2021, p. 246-247).

---

<sup>123</sup> Cornélius Castoriadis envisage l'autonomie comme *praxis*, c'est-à-dire comme une action « qui vise le développement de l'autonomie comme fin et utilise à cette fin l'autonomie comme moyen » (*op.cit.*, p. 112).

<sup>124</sup> Cette vision de l'autonomie a parfois pu être qualifiée de relative, en opposition à une conception absolue. Elle rentre pour nous dans l'idée d'utopie concrète d'Ernst Bloch (1981, voir le chapitre qui lui est consacré dans Vincent, 2019). Ou encore dans la définition de « l'idéal » construite par la philosophe Simone Weil : « on ne peut se diriger que vers un idéal. L'idéal est tout aussi irréalisable que le rêve, mais, à la différence du rêve, il a rapport à la réalité ; il permet, à titre de limite, de ranger de situations, ou réelles, ou réalisables dans l'ordre de la moindre à la plus haute valeur » (2018 [1934]).



Comme nous allons le développer tout au long de ce document, les pratiques BP s'écartent des normes boulangères dans leurs formes, outils, savoir-faire, savoir-être. Que les formes boulangères affiliées à la corporation normée des artisan·nes boulanger·ères soient qualifiées de « traditionnelles », « conventionnelles », ou « classiques », le mouvement de la BP se (re)configure par démarcation par rapport à ces trajectoires boulangères majoritaires.

[*En parlant de la spécificité de chaque pain BP*] : « Parce qu'on ne fait pas un pain comme les autres. C'est pas un pain de boulangerie conventionnelle. »  
(*Sylvain, 2019*)

\*\*\*\*\*

« Je pense qu'on est un peu des ovnis. Qu'est-ce que j'ai à dire par rapport à ça ? Je n'ai pas de formation de boulanger traditionnel, donc du coup je ne peux pas... Je n'aime pas trop parler des trucs que je ne connais pas parfaitement. De ce que j'ai compris, les farines de boulangerie, qu'on trouve beaucoup dans les boulangeries classiques, à part sur du pain de tradition, c'est quand même des farines complexes avec des additifs, des anti-agglomérants. »  
(*Cédric, 2019*)

Mais si la BP évolue aux marges des professions et corporations conventionnelles, elle n'échappe pas aux structures et institutions environnantes. Si elle s'inscrit dans des luttes et se construit comme un contre-modèle du système industrialo-capitaliste, elle s'y confronte aussi. Et puisque ce mouvement est aussi en recherche de reconnaissance institutionnelle, il doit également s'accommoder des réglementations juridiques de l'État (Bajard, dans Bajard *et al.*, 2018). Ces tensions entre aspirations d'autonomisation et hétéronomie et mises en conformités se traduisent évidemment par des choix individuels. Elles se manifestent dans les trajectoires biographiques des praticien·nes, où elles influent sur les orientations de ces parcours.

## 2. Des bifurcations, comme autant d'oscillations des possibles

### a) *Envisager les discontinuités et les contingences*

Comme exposé dans le Chapitre 1, cette recherche s'appuie entre autres matériaux, sur l'analyse de récits de vie de praticien·nes BP. Dans mon étude, de par la place prépondérante des changements d'activités et d'environnement de vie de ces individus, j'ai choisi d'appréhender ce corpus biographique à l'aune des bifurcations (Grossetti, 2006). C'est-à-dire, que j'ai pris en compte les ruptures dans les parcours de vie, des « moments où ce qui arrive n'est pas ce qui était attendu et s'avère lourd de conséquences » (Bidart, 2006). Proche du concept de « *turning point* » d'Andrew Abbott

(dans Bessin, Bidart et Grossetti, 2010 à partir de 2001), cette approche considère les changements vécus au regard et dans l'interaction de plusieurs variables (Grossetti, *op.cit.* ; Bessin, Bidart et Grossetti, *op.cit.*) :

- Des formes d'(im)prévisibilité et plusieurs niveaux d'irréversibilité ;
- Des temporalités distinctes : influence et impact du temps court sur le temps long.

Par conséquent, les intersections biographiques dans l'existence de l'enquêté·e ont un caractère abrupt, que le·la sociologue comme la personne concernée n'ont pas pu anticiper (Bidart, *op.cit.*). Cette phase d'instabilité ouvre « un carrefour biographique imprévisible dont les voies sont elles aussi au départ imprévues – même si elles vont rapidement se limiter à quelques alternatives -, au sein desquelles sera choisie une issue qui induit un changement important d'orientation » (*ibid.*, p. 32). Pour Michel Grossetti, cette démarche n'est pas une troisième voie, qui fait suite aux deux écoles précédemment citées, mais un « terrain complémentaire » (*op.cit.*, p. 24). En somme, il s'agit d'un nouveau regard qui se pose sur les discontinuités, s'intéresse aux basculements et nouveaux embranchements<sup>125</sup> dans un parcours de vie, pour mieux embrasser toute l'histoire biographique et ses logiques.

#### b) Des parcours ou des trajectoires ?

Après une revue de la littérature sur le sujet, l'usage distinctif des termes « parcours » et « trajectoire » n'est pas apparu de manière très claire. Ces deux notions semblent être souvent employées de manière interchangeable. Toutefois, dans la littérature anglophone, Ross Macmillan et Ronda Copher proposent des définitions qui diffèrent, mais restent complémentaires (2005). Dans leur conception, le parcours de vie (*life course*) est considéré comme une structure globale définie par plusieurs chemins (*pathways*). Ces chemins constituent « des trajectoires imbriquées des rôles sociaux, suivies par les individus et les groupes à travers la société<sup>126</sup> » (par exemple le travail ou la famille). Ces itinéraires représentent donc une agrégation de trajectoires

---

<sup>125</sup> Comme l'indiquent Marc Bessin, Claire Bidart et Michel Grossetti (*op.cit.*, p. 11), l'étymologie latine de ce concept peut être traduite par « fourche » en français. Cette image permet de bien distinguer cette jonction, puis l'ouverture des possibles et alternatives qui en résultent.

<sup>126</sup> En anglais dans le texte : “Interlocked trajectories of social roles, including education, work, family, and residence that are followed by individuals and groups through society. Pathways aggregate in a given society to define the overall structure of the life course” (Macmillan & Copher, *op.cit.*, p. 859) [*traduction de l'auteur*].

(*trajectories*), qui sont elles-mêmes « la continuité temporelle des rôles ou des expériences dont la durée varie<sup>127</sup> » (par exemple, professionnelles, familiales, sociales, politiques, de santé, etc.). On distingue alors les trajectoires car leurs temporalités de début et de fin sont balisées par des transitions (*transitions*) : des changements plus ou moins brutaux affectent toutes les trajectoires du parcours<sup>128</sup>. Néanmoins, on ne peut restreindre la définition du parcours de vie à celle des trajectoires ou à celle des transitions. Ces notions sont certes proches, voire interdépendantes mais distinctes. Les parcours de vie restent « caractérisés par l'imbrication de trajectoires de multiples rôles sociaux » et constituent « le déroulement dynamique et interconnecté des trajectoires et transitions » (*ibid.*, p. 860).

Dans cette étude, par souci de clarté et de simplicité, j'ai choisi d'utiliser de manière synonymique ces deux notions. Toutefois, il me semblait important de poser les bases de cette distinction initiale, car elle permet de mieux discerner schématiquement dans les récits de vie l'« entrecroisement de multiples lignes biographiques plus ou moins autonomes ou dépendantes les unes des autres » (Hélandot, 2006, p. 3).

Par ailleurs, ces réflexions autour des multiples directions et contingences dans un parcours de vie sont à rapprocher des considérations émises dans le chapitre précédent sur la non linéarité des récits biographiques. On peut ainsi tracer des similitudes avec l'aspect « désorienté » de l'histoire sociale BP, dont j'ai montré qu'elle était marquée par diverses voies, contestations, controverses, qui ont pu être oubliées, mais qui constituaient autant de possibles trajectoires.

### *c) Coexistence d'une pluralité des mondes*

Aborder les récits de vie par les bifurcations permet de prendre en compte cette « complexité multidimensionnelle des données qui structurent l'expérience » (Mohia, 2000, p. 260). Ce modèle sociologique reconnaît par ailleurs que les sphères de la vie interagissent entre elles et ne sont jamais isolées les unes des autres (*ibid.*). Elles sont

---

<sup>127</sup> En anglais dans le texte : “The temporal continuity of roles or experience that vary in duration” (*ibid.*, p. 859) [*traduction de l'auteur*]. Cette définition se rapproche de celle des bifurcations développées précédemment.

<sup>128</sup> En anglais dans le texte : “Life events that index changes in state or role that are more or less abrupt. Transitions are embedded in trajectories and occur in a discrete time span. Examples include getting a job, getting married, or having a child” (*ibid.*, p. 859) [*traduction de l'auteur*].

interdépendantes (Bouquet et Dubéchet, 2017). Il existe de ce fait, « une pluralité de “mondes sociaux” en co-présence » (Bidart, *op.cit.*, p. 34).

Pour Valentine Hélardot, cette multiplicité des sphères est une des trois caractéristiques des itinéraires biographiques, au même titre que les manières de définir et d’analyser les temporalités dans les agencements de ces sphères, et la double dimension matérielle et idéale des événements et parcours (*op.cit.*). Cette dernière particularité, qu’elle nomme aussi « double descriptibilité objective et subjective » (*ibid.*, p. 60), suppose qu’il existe plusieurs grilles de lectures possibles des parcours de vie. La personne en charge de l’étude peut choisir d’établir son analyse sur les points de vue des acteur·trices (perspective *emic*<sup>129</sup>). Ou elle peut fournir une interprétation à partir de son propre cadre théorique et ses interrogations ou hypothèses (position *etic*). Ces options impliquent évidemment, outre des postures, des démarches méthodologiques et épistémologiques différentes.

#### d) *Considérer les interactions multi-scalaires*

La prise en compte de la diversité et de la complexité du réel (Morin, 2005) n’est pas seulement une injonction scientifique. Elle correspond aussi à un schème courant d’identification et de revendication politique dans certaines communautés de pratiques de la BP. Elle s’impose en fait par opposition volontaire aux formes de standardisation industrielle (Eich, 2020, p. 72). Dans leur article s’intéressant aux mouvements sociaux autour des semences paysannes et des techniques sans labour, Élise Demeulenaere et Frédéric Goulet expliquent :

« 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. » (2012, p. 127).

On voit donc ici l’importance de connaître les contextes de chacun·e pour comprendre et analyser les parcours de vie et les bifurcations. Or, les événements et

---

<sup>129</sup> En sciences sociales, le terme *emic* est employé pour parler « des données issues d’énoncés indigènes » (Olivier de Sardan, 1995, p. 11), c’est-à-dire depuis la perspective, les représentations, les pensées des acteur·trices. Tandis qu’*etic* désigne « les données issues de procédés de recensions » (*ibid.*). Autrement dit, *emic* part des enquêté·es, quand *etic* trouve son origine dans la pratique ethnographique de l’enquêteur·trice. Le processus d’analyse pour décoder ces sources est une méthode distincte, « qui s’exerce sur et à travers des données émiques aussi bien que étiques » (*ibid.*).

les ruptures dans l'existence sont favorisés et accélérés par des éléments déclencheurs et/ou l'intervention « d'autrui significatifs » (Bidart, 2008). De plus, derrière et au-delà des trajectoires individuelles et des acteur·trices isolées, se dessinent des vécus collectifs. Une sociologie des bifurcations n'exclut donc pas complètement le rôle et l'influence des structures sociales. Elles n'ont certes plus la place prépondérante qu'elles pouvaient occuper dans l'approche structuraliste mais sont toujours présentes. Elles révèlent entre autres les ressources que peuvent mobiliser les acteur·trices face aux incertitudes des tournants de leurs existences.

Dans cette recherche, j'ai décidé de focaliser mon travail sur les récits de vie plus que sur les institutions biographiques. C'est-à-dire que j'ai choisi de laisser une place importante à la subjectivité et à la capacité d'agir des praticien·nes. Cependant, j'ai aussi fait le choix de prendre en compte les contextes structurels et conjoncturels dans lesquels s'insère cette étude.

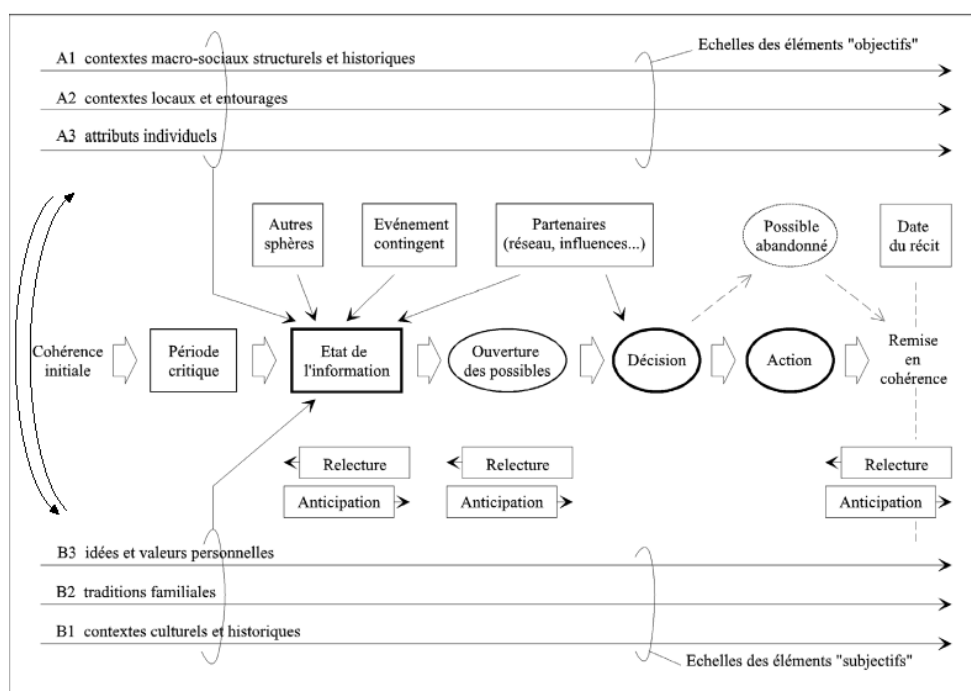


Figure 7 – Schéma de bifurcation, Source : Bidart, 2006, p. 39

Figure 8 – Législation relative à certaines catégories de pains, dont ceux « au levain ». Source : Légifrance – service public de la diffusion du droit national en vigueur. Figure 9 – Schéma de bifurcation, Source : Bidart, 2006, p. 39

À partir du schéma ci-dessus, élaboré par Claire Bidart (2006), il est possible de distinguer deux catégories d'analyses, décomposées elles-mêmes en trois échelles d'influences :

- Les éléments "objectifs" : (A1) contextes macro-sociaux structurels et historiques ; (A2) contextes locaux et entourages ; (A3) attributs individuels ;
- Les éléments "subjectifs" : (B1) idées et valeurs personnelles ; (B2) traditions familiales ; (B3) contextes culturels et historiques

Situer la socio-histoire de la BP parmi les interférences de l'historiographie semencière, agricole, minotière et boulangère, m'a permis de déceler de multiples trajectoires, à la fois fruits d'individus, d'ensembles collectifs - plus ou moins larges - et d'institutions. Autant de sphères qui interagissent et bousculent les itinéraires biographiques aux niveaux micro, méso et macro. Cette décomposition méthodologique m'a permis de démêler les différents fils qui tissent les parcours des praticien·nes rencontrés, puis de questionner « la dynamique réciproque entre l'action des déterminismes sociaux, familiaux, psychiques et le travail des individus sur leur propre histoire, réflexivité qui devient elle-même un des traits saillants de l'institution biographique (Bessin, 2009 dans Bessin, Bidart & Grossetti, *op.cit.*, p. 29).

#### *e) De multiples sujets, techniques, savoirs et entités agencés*

Croiser les lignes biographiques et les trajectoires socio-historiques encourage aussi à chercher ce qui se trame dans les matérialités de la BP. De fait, cette prise en compte de la complexité invite à déceler et à examiner l'ensemble des constituants derrière la fabrication d'un pain, afin de ré-intégrer ces éléments au sein de récits boulangers-paysans. Cette démarche entend donc se démarquer des discours minotiers et boulangers contemporains, qui se réfèrent au même régime d'historicisation, reproduisant l'invisibilisation et l'anonymisation de l'amont<sup>130</sup> tout en sur-valorisant l'aval de la filière.

Pour résumer, à trop parler du pain de manière isolée, on en vient à reproduire les erreurs du passé. On en arriverait presque à oublier sa dimension matérielle et les multiples réalités dynamiques des expériences qui l'ont constitué comme objet

---

<sup>130</sup> De la première transformation (meuneries et poids économiques et politiques des minoteries), aux enjeux agricoles et paysans (matières premières céréalières, semences, en passant par la richesse organique d'un sol considéré comme « vivant » [Pessis, 2020a et 2020b]).

symbolique, et non comme sujet. Et qui ont rendu imperceptibles les voix (et voies) dissidentes de ceux et celles qui ont œuvré pour d'autres pains<sup>131</sup>, et qui ont critiqué ces constructions rhétoriques performatives.

Les recherches qui questionnent « l'historicité des savoirs, des pratiques et objets techniques, des formes de gestion du vivant » (Bonneuil & Hochereau, 2008, p. 1340) rejoignent les éléments saillants dégagés dans cette thèse. Elles sont autant de pistes pour comprendre les dynamiques actuelles de reconfiguration du mouvement BP, et les critiques à partir desquelles s'opèrent ces changements. De plus, si je mobilise l'image symbolique de frontières pour illustrer les espaces relationnels dans les configurations BP, je ne peux faire l'impasse des délimitations opérées entre humains et non-humains (Latour, 2006 [1991]). Comme je ne peux négliger le tournant ontologique, engagé ces dernières décennies en socio-anthropologie (Blanc, Demeulenaere et Feuerhahn [*dir.*], 2017).

Ainsi que l'a démontré le Chapitre 2, les histoires de pain ne peuvent pas être appréhendées seulement comme des anecdotes. Elles comportent des protagonistes en tous genres : des moulins, des meules de granit, des pelles en bois et des bactéries. Elles englobent des récits paysannes, des narrations meunières, des itinéraires techniques de four comme des parcours biographiques. Comme je l'ai rappelé à plusieurs reprises, les itinéraires biographiques sont constitués de multiples sphères interdépendantes qui se bousculent (Hélaridot, *op.cit.*), des trajectoires qui ne sont pas non plus strictement humaines. Elles intègrent aussi bien des autres multi-spécifiques (objets, entités, milieux), comme des processus, des quêtes vers des « utopiques concrètes » entre transformations individuelles et collectives (Lallement, 2015 ; Dubertrand, 2020 et 2019 ; Sallustio, 2018).

### 3. Revendiquer la désertion en temps de turbulences

#### a) *Fluctuations des itinéraires biographiques : des mobilités valorisées*

---

<sup>131</sup> Parfois derrière les murs des foyers, dans ce que G. Pruvost qualifie « d'activisme de l'activité » (2021b, pp. 79-89).

Le contexte dans lequel s'inscrit cette thèse part aussi du constat d'une double transformation socio-économique : au niveau de la sphère du travail et à l'échelle des structures traditionnelles familiales.

Dans la sphère professionnelle, on assiste à d'importantes mutations du marché du travail, en particulier par la valorisation de la mobilité professionnelle, incarnée par le terme de "flexi-sécurité", et la création de dispositifs institutionnels autour du droit du travail, qui favorisent/encadrent la mobilité professionnelle, tels que : le congé individuel de formation (CIF) ou plus récemment le droit individuel de formation (DIF<sup>132</sup>) (Denave, 2006a et 2006b ; Négroni, 2005 & 2007). Ces outils expliquent en partie que les trajectoires professionnelles ne soient plus linéaires (Négroni, 2007) ; si tant est qu'elles l'aient été à des périodes antérieures.

Les changements au sein des structures traditionnelles, telles que la famille, s'expriment par les contraintes et normes qui s'affaiblissent (Denave, 2006a, p. 97). Par ailleurs, les temporalités, les transitions dans les cycles de vie tendent à se complexifier (Bessin, Bidart & Grossetti, *op.cit.*) : entrée plus tardive sur le marché du travail pour certain·es, diversité des métiers exercés dans l'ensemble d'une existence, etc. Autrement dit, l'idéal mendrassien « qui affirmait que le métier de paysan se transmettait de père en fils dans les familles d'agriculteurs s'effrite » (Chaxel, 2015, p. 96). Il n'est plus qu'un souvenir, une mémoire collective.

#### *b) Interroger et décortiquer les changements d'activités "volontaires"*

En raison de ces circonstances conjoncturelles et structurelles, j'ai jugé opportun d'affiner la méthode d'analyse des parcours de vie et des bifurcations, de m'intéresser de très près aux périodes de changement et d'adaptation à de nouvelles modalités de travail, pour comprendre leurs « moteurs » : elles sont a priori soit délibérées, soit imposées (le cas d'un licenciement). Or, dans mes enquêtes, je n'ai rencontré que des situations de reconversions professionnelles énoncées ou décrites par les enquêté·es comme "délibérées".

---

<sup>132</sup> Ces deux dispositifs ont changé de noms récemment. Ils s'insèrent désormais dans le « **Projet de Transition Professionnelle** » (PTP) ou « **Compte Personnel de Formation** » (CPF de transition). Ils permettent « au salarié de s'absenter de son poste afin de suivre une formation pour se qualifier, évoluer ou se reconverter », tout en conservant une rémunération. [En ligne] : <https://www.service-public.fr/particuliers/vosdroits/F14018>



À partir de ce constat, j'ai décidé de m'appuyer sur les travaux de différents sociologues : Sophie Denave (2006a et 2006b) et Catherine Négroni (2005, 2007 et 2010 dans Bessin, Bidart & Grossetti). Ces sociologues se sont intéressés à cette catégorie particulière des bifurcations professionnelles. La première parle de « ruptures professionnelles choisies », la seconde de « reconversions volontaires », pour distinguer les reconversions professionnelles engagées volontairement par les acteur·trices.

Pour mieux saisir leurs travaux, j'ai dressé un tableau récapitulatif, qui permet une synthèse des cadres d'analyse mis en place par ces deux chercheuses.

	« RECONVERSIONS VOLONTAIRES »	« RUPTURES PROFESSIONNELLES CHOISIES »
	<b>Catherine Negroni</b> (2005 ; 2007 ; et dans Bessin, Bidart & Grossetti, 2010)	<b>Sophie Denave</b> (2006b)
<b>1<sup>ère</sup> étape</b>	<i>La vocation contrée</i> Qui sont les « perspectives de choix sous contraintes lors de la première insertion professionnelle » (2007, p. 13)	<i>Moments de décalages entre dispositions et situations professionnelles</i>
<b>2<sup>ème</sup> étape</b>	<i>Le désengagement</i>	<i>Éléments déclencheurs</i> qui « précipitent la sortie professionnelle sans en être la cause » (p. 95)
<b>3<sup>ème</sup> étape</b>	<i>La période de latence</i> « Un état d'incertitude [...] où l'individu remet en cause son engagement professionnel » (2007, p. 105) « Le lieu de la décision de la mise en action, et le lieu de l'anticipation de l'action. » (2005, p. 337) Pas une posture passive, mais « ce travail de reconfiguration simultanée de soi et du réel » (Ibid.) « Une posture de réflexivité » (Ibid.) « Expérience d'un "rapport à soi distancié" » (Ibid.)	<i>Processus de désengagement</i>
<b>4<sup>ème</sup> étape</b>	<i>La bifurcation</i> Où interviennent « les événements déclencheurs » et « autrui » dans cette reconversion	<i>Construction d'un nouvel avenir professionnel</i>
<b>5<sup>ème</sup> étape</b>	<i>Le réengagement</i> « est comme un cheminement vers une nouvelle place professionnelle, avec des conséquences en termes de rapport à soi » (2007, p. 14).	<i>L'engagement dans le nouveau métier</i>

Figure 10 – Tableau synthétique et comparatif des travaux de Catherine Négroni (2005, 2007 et 2010 dans Bessin, Bidart & Grossetti) et Sophie Denave (2006b)

Toutefois, leurs approches respectives ne nient pas les contraintes exogènes qui sont à l'origine des décisions qui précèdent les changements. Elles ne rejettent pas complètement certains déterminismes, rendus invisibles dans des entretiens-récits qualifiés « d'égos-histoire » (Négroni, 2007). Car, dans une première approche, les récits de vie et les événements mentionnés peuvent apparaître comme "lissés" par les

protagonistes. Il est donc essentiel de déceler en enquête et par l'analyse contextuelle, « la diversité et la dynamique des ingrédients de l'action, de leurs échelles et de leurs temporalités » (Bidart, *op.cit.*, p. 31), de creuser ces trajectoires de vie, qui ne sont en rien de « longs fleuves tranquilles » (*ibid.*, p. 30)<sup>133</sup>.

Marc Bessin, Claire Bidart et Michel Grossetti attribuent ces nuances d'analyses aux approches sociologiques des deux chercheuses, qui s'inscrivent dans différents courants académiques (*op.cit.*). Outre ces variations, ils notent une certaine convergence à propos du processus de bifurcation. Les travaux de Catherine Négroni et Sophie Denave reposent globalement sur « un schéma fragilisation des équilibres – événements déclencheurs – changement – retour à une forme de stabilité » (*ibid.*, pp. 12-13). Pour ces chercheuses, comme pour Christelle Pineau (2019), les bifurcations abruptes sont un attribut récurrent des trajectoires de “reconversion”, souvent précédées de moments de crises et de perspectives incertaines (Grossetti, *op.cit.*). On retrouve ces caractéristiques dans le raisonnement de Claire Négroni et dans celui de Sophie Denave.

Les différences entre leurs modèles sont plutôt à chercher du côté des temporalités et des formes prises par les bifurcations. Sophie Denave insiste sur la constance et la forme processuelle ; tandis que Catherine Negroni souligne davantage les discontinuités et les coupures.

Entre un passé incorporé pour Sophie Denave et un « désengagement préalable qui rend possible l'irruption d'événements déclencheurs », pour Catherine Négroni, (Bessin, Bidart et Grossetti, *op.cit.*, p. 13), j'ai choisi de ne pas trancher. L'élaboration de ce tableau récapitulatif me permet d'avoir plusieurs modèles de référence auxquels confronter les récits de vie recueillis. Il donne aussi l'opportunité d'éviter de plaquer

---

<sup>133</sup> Afin de déceler ces facteurs exogènes à la bifurcation, plusieurs techniques et moyens ont été établis. Comme détaillé au Chapitre 1, j'ai instauré des procédés spécifiques à chaque temporalité de l'enquête. Pendant la constitution de mon matériau empirique, j'ai associé aux récits de vie, des entretiens plus approfondis et des périodes d'immersion en situation d'observation-participante. Puis, dans un second temps, dans la phase d'analyse, j'ai reconstitué des graphes de trajectoires, qui m'ont permis de déceler les « aspérités » et sinuosités des récits de vie (les différents possibles mentionnés plus-haut). Enfin, dans un dernier moment, en confrontant ces récits individuels aux contextes socio-historiques, j'ai pu relier structures et conjonctures et dégager certains catalyseurs et cadres de l'action. Par exemple, l'invention du moulin à meule de pierre de type Astrié permet de moudre la farine à la ferme et favorise donc la ré-implémentation des activités de transformation *in situ*.

des temporalités pré-théorisées et d'explorer les contours pragmatiques des reconversions professionnelles choisies qui m'ont été racontées.

### 3| À rebours de recettes “clés en main”, portraits boulangers-paysans

« Après tout, nous sommes ce que nous faisons pour  
changer ce que nous sommes. L'identité n'est pas une  
pièce de musée exposée sagement derrière une vitrine,  
mais la synthèse toujours étonnante de nos  
contradictions de chaque jour. »

— Eduardo Galeano, *Le livre des étirements*, 2012 [1989]

« Ils ont semé du blé su' l'terrain  
Qu'ils retirent à ma route  
Et si j'leur en demande un bout d'pain  
Ils m'envoient faire foutre

Et c'est peut-être ben pour ça que  
j'voué  
À mesure que c'blé monte  
Les épis baisser l'nez devant moué  
Comme s'ils avaient honte »

— *Les mangeux d'terre*, Gaston Couté, 1905<sup>134</sup>



Vous l'aurez compris par son titre, ce chapitre est tout sauf un guide d'orientation vers les métiers de la boulange-paysanne<sup>135</sup>. L'usage de la métaphore culinaire fait ici référence au travail de Claire Bidart autour des bifurcations biographiques (2006). Dans sa démonstration, la sociologue emploie le terme « d'ingrédient » pour désigner les éléments qui contribuent et déclenchent ces changements biographiques soudains. Ce

---

<sup>134</sup> L'auteur de ce chant est né en Beauce en 1880. Il raconte ici la vie paysanne dans sa terre natale et la cupidité des propriétaires terriens.

<sup>135</sup> J'ai commencé à écrire ce chapitre à l'automne 2020, quelques mois avant que ne paraisse l'article de Geneviève Pruvost « Ceci n'est pas une vie-mode d'emploi » (2021a), sur une enquête ethno-comptable engagée avec un couple BP. Au-delà de son caractère anecdotique, cette similitude confirme le caractère hétérogène des itinéraires BP.

mot lui permet de mettre l'accent sur la diversité des composants d'une bifurcation. Le même objectif - la (re)conversion<sup>136</sup> professionnelle - peut s'opérer de diverses manières, en différentes séquences et temporalités.

« La métaphore culinaire suggère l'alliance entre des éléments hétérogènes, qui provoque une nouvelle « chose », un nouvel état, mais aussi l'importance de l'ordre chronologique des actions et l'efficacité propre et distinctive du temps sur le résultat : le temps de mélanger, de battre, de laisser reposer, de cuire... La cuisine conjugue le système avec le temps. » (*Ibid.*, p. 34)

À partir de ces réalités bigarrées, cette section propose de croiser plusieurs dimensions dans l'analyse. D'une part, on s'interrogera sur la disparité des régimes d'action dans les bifurcations biographiques des PB et B enquêtés (Bidart, dans Bessin *et al.*, 2010, pp. 224-239 ; Grossetti, 2004). Quelles ont été les composantes et motivations à l'origine de la mise en place d'un atelier de panification en lien avec une activité agricole (préexistante ou non) ? Comment s'engage-t-on un jour dans la transformation de céréales, et/ou de farines en pain ? Depuis les pratiques boulangères, quels liens sont entretenus avec les mondes agricoles ? D'autre part, la porte d'entrée par le basculement professionnel nous permet également de questionner la nature, les formes et les temporalités de ces transformations biographiques : circonstances, conjonctures, opportunités, ruptures, accidents, choix ? Dans les discours des personnes enquêtées, comment se traduisent ces différentes nuances de changement ?

### **A. Entre créations et installations : ruptures, continuités ?**

De manière similaire à Claire Bidart, j'ai choisi d'amorcer la lecture des trajectoires de mes interlocuteurs depuis les moments où s'opèrent les basculements vers les activités de boulangerie paysanne. Cette décision a été corroborée par les tentatives typologiques mentionnées dans le chapitre 1. Dans ces essais de classification, face à la présence de caractéristiques hétérogènes, la création d'un fournil de boulangerie est apparue comme l'élément commun et récurrent dans les trajectoires des enquêtés.

---

<sup>136</sup> J'inscris ici le préfixe "re" du mot « (re)conversion » entre parenthèses, en raison du caractère hétérogène de cette catégorie des bifurcations professionnelles. Selon les appréhensions temporelles des trajectoires de vie et des acceptations des notions de continuité et de rupture, cette qualification peut avoir plusieurs sens. D'une part, il est différent en fonction de l'interlocuteur qui l'emploie (*emic/ etic* ; chercheuse ; institutions). D'autre part, par son champ sémantique, il peut désigner plusieurs actions. Selon le Larousse, il peut s'agir de « la désignation d'une répétition (refaire), le retour à un état antérieur (recourir) », ou encore le renforcement d'une action (par exemple « repenser »).

J'ai misé sur le pouvoir heuristique de ce point de départ d'analyse (Bidart, 2006). Dans ce moment clé, j'ai alors distingué deux grandes tendances :

- (i) Des trajectoires dites de “*prolongement*”, où un atelier de transformation de céréales est créé au sein d'une ferme préexistante, comme une “continuité” ;
- (ii) Des parcours qualifiés de “*(re)conversion*”, où à première vue, il existe des bifurcations plus nettes avant l'installation comme PB ou B.

### 1. Trajectoires de “prolongement” : portraits de couple PB

Pour débiter, explorons de manières schématique et “lissée” les trajectoires de prolongement. Le premier regard que l'on pose sur certaines représentations graphiques laisse à penser que ces parcours de vie s'opèrent dans une certaine continuité. Dans les portraits dressés ici, il est question de femmes qui sont en couple avec un compagnon agriculteur déjà en activité sur une ferme<sup>137</sup>.

#### a) *Christelle, entre changements individuels et transformations d'une ferme*

Christelle est issue du monde paysan. Ses deux parents étaient agriculteur·trices. À la fin des années 80, après une formation en commerce vente, et plusieurs années d'exercice du métier de vendeuse, elle rejoint son compagnon Jean-Pierre, sur sa ferme d'une trentaine d'hectares spécialisée en canard gras. À l'inverse de Christelle, celui-ci est installé hors cadre familial. Bien qu'il ait toujours été attiré par le monde agricole, sa mère – fille d'agriculteur·trices - l'a toujours dissuadé de suivre cette voie. Il a donc opté pour des études de commerce, puis a travaillé dans le négoce viticole, avant de finalement bifurquer vers l'élevage. Une dizaine d'années après avoir pratiqué cette activité intensive, le couple est fatigué. Il décide de convertir la ferme en agriculture biologique. Ce premier pas l'entraîne vers des modifications au sein même du domaine agricole. Mais l'élevage de canard gras et la transformation en conserverie restent des activités chronophages. Elles les épuisent moralement et physiquement. Les années 90 et le tournant du siècle sont aussi marqués par des crises sanitaires et des épidémies en

---

<sup>137</sup> Par la nature qualitative et restreinte de mes enquêtes, cette donnée n'a pas valeur d'exhaustivité. Il aurait pu être question également de fermes avec des collectifs de travail dans lesquelles une personne se lance dans la création d'un nouvel atelier.

lien avec l'élevage. Ces conjonctures les incitent à remodeler leurs pratiques et à se concentrer petit à petit sur la production de céréales.

« Ça faisait un moment qu'on cherchait à sortir de ce métier-là. Ça devenait d'abord fatigant physiquement et puis moi, ça ne m'a jamais... Moi j'ai fait ça, c'était vraiment... alimentaire, je dirais. Le gavage, ça ne m'a jamais plu. La conserverie, ce n'était pas un endroit où je me sentais bien : abattre des canards, j'avais beaucoup, beaucoup de mal. Je n'ai jamais pu tuer un canard ni une poule de ma vie. [...] J'étais née là-dedans. À un moment donné, c'était d'en sortir. Mais bon, voilà, je suis retombée dedans [*l'élevage de canard gras*]. »  
(Christelle, 2017)

Mais l'augmentation des surfaces consacrées aux grandes cultures nécessite de valoriser cette production. Le couple opte alors pour la transformation en farine et achète un moulin Astrié en meule de pierre. En parallèle de ces changements, quelques années après l'arrivée de Christelle sur la ferme, ils·elles développent une activité de chambres d'hôtes. C'est surtout Christelle qui s'en occupe. Comme elle confectionne déjà du pain pour son foyer, elle étend sa production pour l'accueil de visiteur·ses. Quand il y a trop de convives et que le pain vient à manquer, l'hôtesse s'approvisionne chez un autre couple boulanger qui travaille en AB proche de chez eux. Lorsque le praticien panificateur se sépare de sa compagne Valérie, celle-ci continue l'activité boulangère seule. Mais elle est vite dépassée par la multiplication des tâches (panification, marchés, boulangerie). Elle emploie alors Christelle pour l'appuyer sur la partie commercialisation sur des marchés de plein vent.

Petit à petit, Christelle commence à l'aider au fournil. Elle se forme aux pratiques de panification. Un an et demi plus tard, Valérie, la boulangère-patronne décide d'arrêter son activité. Un repreneur est trouvé pour la boulangerie. Christelle continue de vendre le pain sur les marchés, mais il y a de plus en plus de tensions entre elle et son nouvel employeur. L'accord préexistant entre les deux femmes, qui consistait à s'approvisionner en farine de la ferme de Christelle et Jean-Pierre, est remis en question par le nouveau tenancier, qui décide de revoir les termes du contrat. Peu à peu, les relations se dégradent entre les deux personnes. Christelle a besoin d'amortir l'investissement de son moulin et de trouver un débouché pour sa production. Par un concours de circonstances et dans les mêmes temporalités, une boulangère qui travaille en AB dans un village voisin arrête son activité et libère sa place sur le grand marché



de plein vent des environs. Christelle voit alors l'opportunité de s'émanciper de sa position salariale et de s'extraire d'une relation conflictuelle avec son patron.

« C'était un coup de chance incroyable. Elle avait une énorme place sur le marché de X. Pour moi, c'était peut-être une opportunité de transformer la farine en pain. On a discuté : elle me vendait sa place de marché et son matos. » (*Christelle, 2017*)

Elle décide donc de continuer à se former auprès d'un PB local, pionnier de la boulange paysanne et réputé dans les réseaux autour ces pratiques. Les moments passés auprès de cette personne lui permettent de changer ses pratiques boulangères.

« Avant quand je faisais du pain, ça ressemblait plus à... Comme ça, comme une cuisinière. » (*Christelle, 2017*)

Vingt ans après le début de l'activité agricole sur la ferme, le couple construit un fournil attenant à leur maison, sans arrêter pour autant l'atelier de canard gras. Christelle commence la transformation de leur farine en pain. La conserverie va perdurer encore quelques années, jusqu'à ce que cette pluri-activité ne devienne trop chronophage et épuisante pour la praticienne, qui doit à alors conjuguer vie domestique (trois jeunes enfants), transformations boulangères et gavage de volailles. Une transition vers l'activité de PB qui s'opère donc de manière graduelle.

#### *b) Agathe et la boulangerie, un réel concours de circonstances ?*

Agathe dépeint sa rencontre avec la boulangerie comme un concours de circonstances. Au milieu des années 90, son compagnon Gaël décide de s'installer en Bretagne en polyculture élevage avec un mode de production biologique (vaches à viande et laitières). Il vient d'enchaîner sur plusieurs années divers petits boulots : contrôleur laitier, remplacements centre comptable, enseignement. Tout en l'aidant sur la ferme, Agathe continue de travailler en dehors de l'exploitation dans un centre social.

« Moi, je n'étais pas sur la ferme au départ. Donc, Gaël, il s'est installé fin 94. On a commencé... On savait qu'en s'installant, ce serait une ferme qu'on développerait en bio. Puisque nous on consommait bio déjà avant de s'installer. C'était une évidence, ça ne pouvait pas être autrement. On n'allait pas produire en conventionnel alors qu'on consommait bio [*ricanements*] ! Ce n'était pas logique du tout. Mais tu ne peux pas... Le système des fermes chimiques, tu ne peux pas changer tout un système en six mois. Donc on a progressivement changé le système [...]. En 1998, on était en bio. » (*Agathe, 2017*)

Quelques années après, Gaël a le projet de s'associer avec deux autres personnes. À trois sur la ferme ils mettent en place un GAEC. Cinq ans plus tard, lorsque les associés choisissent de se séparer et de dissoudre le groupement agricole, Agathe décide aussi de quitter son emploi à l'extérieur et de venir travailler sur la ferme.

« Ce n'était pas du tout prévu en fait ça [...] Ce n'était pas voulu, un truc pré-pensé. »

[...]

« C'était la période où les autres laiteries faisaient le blocus pour ne plus acheter le lait à Biolait, pour essayer de faire tomber Biolait. Ce moment-là a permis de maintenir un prix du lait bio. Du coup, ils étaient obligés de payer plus cher le lait bio parce qu'ils ne voulaient pas que leurs producteurs s'en aillent à Biolait. Leur objectif, c'était de supprimer Biolait pour avoir la mainmise sur le prix du lait bio. Ils se sont entendus ensemble pour ne plus acheter du lait à Biolait. Donc en fait, on ne vendait pas le lait en bio, on le vendait en conventionnel et même sur... Je ne sais plus comment ils appellent ça ? Quand tu vends au dernier moment le lait, à des prix vraiment très, très, très bas. Mais on a quand même résisté. Biolait existe toujours et maintenant Biolait c'est même devenu super important. »

[...]

« Le prix de la viande bio aussi à ce moment-là était en chute. Il fallait trouver une activité un peu... On va dire une autre activité pour pouvoir faire vivre tout le monde sur la ferme. Il y avait aussi un projet de développer un projet d'accueil à la ferme. Sauf que ça, ça demande du temps et donc, ça ne fait pas un revenu tout de suite. » (*Agathe, 2017*)

Dans ces circonstances, l'activité de panification est apparue comme une opportunité économique pour maintenir à flot les finances de la ferme. De manière stratégique, la création d'un fournil a émergé comme un acte logique pour compléter les denrées déjà produites et transformées sur l'exploitation. D'autant plus qu'avant de travailler dans le secteur social, Agathe possédait un BTS agricole : ce diplôme lui octroie une compétence professionnelle agricole officielle qui lui donne droit de s'installer comme PB sur la ferme.

Or, au début des années 2000, quand Agathe veut se former à la production boulangère, il n'existe que peu de personnes panifiant avec de la farine biologique sur son secteur. Le couple contacte alors le boulanger de l'association de producteur·trices par laquelle ils vendent leurs denrées en ventes directes. Assez rapidement, l'association connaît un fort succès, et la demande en pain explose. Le formateur

d'Agathe se retrouve submergé par les commandes. Afin qu'elle puisse se lancer comme boulangère, et parce qu'il est confiant, il lui propose l'usage et le prêt de son fournil un jour par semaine.

« Hervé, il m'a appris à gérer. Il m'a montré comment lui, il gérait une journée pain. Comment chauffer un four à bois. Après, ça a été très vite. J'ai dû aller huit fois, passer huit journées avec lui. Et après, j'ai démarré toute seule. En plus, lui est parti en vacances tout de suite après. Donc, il m'a laissé le fournil "et débrouille-toi Agathe" [rires]. » (*Agathe, 2017*)

Le couple conserve toutefois les activités d'élevage laitier et leurs engagements auprès de Biolait. Une volonté affichée de poursuivre un modèle paysan d'articulation entre polycultures et élevage.

Agathe me raconte un échange avec l'une de ses filles - adolescente à l'époque -, qui l'a particulièrement marqué. Un jour où toutes deux s'occupaient du potager, celle-ci lui demande de but en blanc : « pourquoi Papa, il a acheté des vaches ? ». Elle m'avoue qu'à ce moment, elle s'est dit : « mince, j'ai loupé quelque chose ». Par cette interrogation, elle se rend compte qu'elle n'a peut-être pas réussi à transmettre à ses enfants, les raisons et valeurs qui animent et justifient leur modèle agricole en polyculture élevage, et que notamment l'élevage est nécessaire pour produire du blé.

(*Notes de terrain, 2017*)

À côté des grandes cultures céréalières, Gaël se charge de cette partie-là. De son côté, Agathe se consacre aux activités de panification en partageant le fournil avec Hervé et Miri, une compagne d'un ex-associé du GAEC, qu'elle a formé aux pratiques boulangères.

« Moi j'ai toujours travaillé en doublon sur un fournil, avec quelqu'un d'autre : avec Hervé, puis après avec Miri. Au départ, on travaillait dans le fournil d'Hervé, toutes les deux. Et ensuite, il a fallu le libérer, parce que les gens qui ont repris voulaient mettre autre chose dedans [*le fournil d'Hervé*]. Et c'est là, où on a mis en place le nouveau fournil, là où on est aujourd'hui. Chez Miri et Bernard. » (*Agathe, 2017*)

La reconversion est donc ici partielle pour la ferme, et complète pour Agathe. De plus, comme pour Audrey précédemment, elle continue d'évoluer. Dans son activité, Agathe connaît un changement de lieu et aussi de partenaire de fournil. Ce nouveau local se situe à quelques kilomètres de leurs champs et de leur ferme. L'atelier meunerie est aussi transférée sur ce lieu, afin de joindre sur un même endroit moulin et fournil. Chaque semaine, Agathe et Miri se partagent le fournil, pendant que leurs compagnons respectifs s'occupent des cultures.

### c) Audrey et Yann, des précurseurs : du bio au pain

Audrey est une pionnière de la boulange paysanne dans son département. Au début des années 80, pendant un rassemblement du MRJC, elle fait la connaissance de Yann. Tous deux sont fils et fille d'agriculteur·trices conventionnel·les. Ils·elles reprennent l'exploitation porcine industrielle des parents de Yann et s'installent en GAEC avec le frère de ce dernier. Mais leurs pratiques agricoles sont en inadéquation avec leurs valeurs et habitudes de consommation.

« Avec Yann, on était consommateurs bio depuis qu'on s'était rencontré en 83. Pour nous, c'était ça qui était important. Quand Yann et Loïc ont repris la ferme, ils avaient une ferme pas du tout bio et Yann, il se sentait en décalage entre ce qu'il pratiquait à la maison et ce qu'il faisait au travail. » (Audrey, 2019)

Ils·elles décident donc de transformations, qui s'opèrent progressivement : les cochons industriels diminuent. Ils sont remplacés petit à petit par une race rustique. Yann en profite pour s'essayer à la transformation charcutière. Simultanément, pendant ces années-là, Audrey accouche de son premier enfant. Les deux compagnons s'intéressent aux procédés de fermentation lactique et expérimentent quelques transformations avec leur production porcine.

Aux débuts des années 90, après un deuxième accouchement, Audrey pense à se consacrer à une activité productive qui lui serait personnelle. Mais sa priorité reste de pouvoir passer le plus de temps auprès de sa famille. Elle parle de tâtonnements pour trouver sa voie jusqu'à la panification :

« On avait fait plusieurs essais sur la ferme, de lombri-compost, de plantes médicinales bios, de gavage, de...[rires]. Tout y était passé. » (Audrey, 2019)

Par la rencontre de naturopathes, le couple se sensibilise à "l'alimentation naturelle". Ils·elles sont alors abonné·es à la revue trimestrielle du mouvement de culture biodynamique<sup>138</sup>. C'est dans la réception d'un numéro hors série consacré au pain qu'ils vont prendre connaissance de la possibilité d'exercer ce type d'activité.

« Il y avait Xavier Florin, un des pionniers de la biodynamie en France, André Astrié et Pierre qui construisaient des moulins sur meule de pierre, électrique, mais qu'ils réservaient aux petites fermes en bio. Et puis Pierre Delton, qui est un des pionniers du pain sur levain naturel en France. Nous on a reçu ça

---

<sup>138</sup> *Lettre aux amis des champs et des jardins*, devenue par la suite, la revue *Biodynamis*.

à la maison, en 90 ou début... Et j'ai dit " c'est ça que je veux faire" [rires]. Ce n'était pas plus compliqué que ça. Sauf qu'après, il ne suffisait pas de vouloir. »  
(Audrey, 2019)

Dans les attentes d'Audrey, même si les motivations économiques ne sont pas explicitement mentionnées, elles sont sous-jacentes à « *la nécessité de travailler* ». Plus que l'aspect financier, c'est la valeur travail qui est mise en avant. Dans son discours, le besoin d'exercer un travail est associé à la dimension productive de l'activité, qu'elle distingue de l'activité domestique de soin destiné à ses enfants. Ce qu'elle recherche, ce n'est pas de se couper de la sphère domestique, mais d'associer sphère reproductive et productive.

Dans ce profil d'installation, la partie production précède toutefois la partie transformation et installation d'un fournil. Avant de débiter dans le pain, le couple démarre son activité en multipliant quelques variétés de blé, obtenues à travers leur réseau biodynamiste. Puis, dans un second temps, il se lance dans la culture de céréales et dans l'achat d'un petit four à bois. Mais l'achat de cet outil ne coïncide pas la construction du fournil. Comme pour Audrey précédemment, la mutation boulangère d'Audrey, comme de sa ferme, est progressive.

« Alors, en 91, on a acheté un petit four Soupart, qu'on a mis dans la maison qu'on louait. Parce qu'on n'était pas encore tout à fait... On travaillait cette ferme-là, mais on était à 500 mètres d'ici. Parce qu'il n'y avait pas de maison d'habitation là. Et puis, ça a permis de démarrer. De voir que ça nous plaisait. Que ça pouvait marcher. Mais, c'était un four artisanal, c'était pas un four professionnel. Donc en 95, on a déménagé, on a fait construire la maison, fait construire le fournil. » (Audrey, 2019)

## 2. Quand se dessinent des trajectoires de "(re)conversion"

Comme nous venons de le lire, le caractère continu des trajectoires de "prolongement" est en réalité trompeur. L'appréciation dépend d'où l'on situe l'analyse :

- Depuis la perspective des acteur·trices ;
- À partir de l'historique de la ferme.

Dans le premier cas, on distinguera bien une discontinuité dans la trajectoire de l'individu. Alors que dans le second, la nouvelle activité vient s'insérer à la suite de celles qui sont déjà présentes sur le lieu d'activité agricole. Une personne peut très bien

mettre en place un nouvel atelier sur une ferme, mais être engagée à titre individuel dans une (re)conversion professionnelle.

Depuis le début de ce chapitre, j'ai choisi de considérer les itinéraires biographiques dans leurs ensembles. Cette situation amène à diriger le regard au-delà de l'individu en étant attentive aux interférences entre son propre itinéraire biographique et d'autres sphères ou trajectoires (comme celle de la ferme).

Toutefois, ce constat impulse de nouvelles questions. Par exemple, quand une (re)conversion se réalise à partir d'une profession institutionnalisée vers des métiers moins normés et aux contours plus flous, est-ce que le processus d'analyse en cinq étapes, présenté dans le chapitre 2 est toujours adapté ? Dans une société, où l'auto-entrepreneuriat est de plus en plus encouragé, quelles formes prennent ces (re)conversions ; notamment, dans des métiers où les individus sont incités à construire eux-mêmes leurs propres structures professionnelles ? Quels rôles et quelles places tiennent « les autres » dans ces changements (Négroni, 2005 et 2007, p. 14) ? Peut-on vraiment parler de « ruptures » dans le cas de (re)conversions volontaires ? Cette partie s'intéresse à plusieurs portraits d'individus non issus du monde agricole qui ont fait le choix de bifurquer vers la paysannerie, en associant à leur activité agricole des ateliers de transformation (meunerie et fournil).

#### a) Sébastien, une (re)conversion professionnelle par étapes

Lors de notre rencontre, Sébastien est installé comme PB depuis quatre ans. Originaire du nord de la France, il poursuit des études de commerce après l'obtention de son baccalauréat général. Il devient salarié d'une association de commerçantes de la grande ville où il s'est formé. Mais il ne se sent pas à l'aise dans la dimension mercantile de sa mission et au sein du statut associatif dans lequel il évolue. Il travaille un moment dans « *la restauration rapide de qualité à partir de produits frais* ». Bien qu'intéressé par l'aspect alimentaire de cet emploi, là aussi, il estime qu'il existe des incompatibilités entre ses valeurs et cette structure.

« Ça m'a bien plu au départ. Cette idée de faire à manger, mais en réfléchissant à ce qu'on mangeait. Mais ce n'était pas assez bio pour moi et trop dans une optique de rentabilité. Du coup, il y avait dans mes valeurs l'idée d'être acteur d'une société comme je l'imagine. Avec peut-être moins de valeurs autour de l'argent, plus de chercher à donner du sens à ce qu'on fait [*silence*]. Du coup, des valeurs humaines... On va retrouver le développement durable avec

“économique, humain et durabilité environnementale ou écologie”. Ça paraît un peu classique, mais je me retrouvais bien là-dedans. C’était le côté humain, où on place l’humain au cœur de l’entreprise et même au cœur de la société ; le côté environnemental où on fait attention à comment on produit, comment on transforme la société. Et puis le côté économique, de réfléchir un peu à quel sens ça a de juste dire : “ben, j’ai envie de gagner autant”. Ou plutôt : “quels besoins j’ai, et comment je réfléchis mon installation et même après mon projet, est-ce que j’investis pour investir ?” Voilà, ça touche plein de trucs derrière. » (Sébastien, 2018)

Sa (re)conversion professionnelle n’est pas abrupte. Il tente en premier lieu quelques arrangements entre son précédent emploi et ses nouvelles envies. Ces essais de compromis l’amènent à postuler dans un supermarché biologique qu’il qualifie de « *porte d’entrée* », et qu’il juge « *plus près de ses valeurs* ». Pendant deux ans, il est vendeur pour un magasin de la marque Biocoop.

« Dans mes boulots précédents, j’avais un manque de cohérence entre les valeurs que je portais à titre personnel et ce que je faisais professionnellement. Du coup, j’ai eu envie de me reconvertir et de bosser dans la bio. [...] Dans l’idée de me dire, je mets un pied là-dedans et je verrai après si c’est plus au niveau production ou transformation, ou autre chose que je me sens le plus attiré. Et j’ai rencontré des gens, et je me suis senti "attiré" par la production. Ce qui n’était pas du tout au début ce que je pensais, mais voilà... J’ai rencontré des maraîchers, et j’ai fait un peu de *woofing* chez des maraîchers. » (Sébastien, 2018)

Comme chez d’autres interlocuteur·trices en (re)conversion, le pain n’est pas son premier choix. Puisqu’il a lié connaissance avec des maraîchers, c’est vers cette voie qu’il s’oriente. Son entrée dans la boulangerie paysanne se fait par étapes à partir de là. Elle est toujours motivée par son besoin de cohérence entre ses choix professionnels et son attrait pour les questions écologiques. Dans ses premières remises en question, il n’envisageait pas forcément de se former aux pratiques boulangères.

« Le maraîchage, ça me paraissait pas mal parce que ça demandait de “faibles” investissements pour s’installer ; un besoin en surface peu important. Et puis, je me disais : “boh, je sais déjà un peu faire”. Je fais mon jardin, ça devrait le faire”. » (Sébastien, 2018)

Durant quelques week-ends et jours de congé passés chez un maraîcher de son territoire, il expérimente cette activité. Mais l’approche productiviste de cet agriculteur et son organisation du travail ne lui conviennent pas.

« Il s'est trouvé que ce maraicher était un peu esclavagiste des *woofers* qui étaient chez lui. Ils bossaient sept jours sur sept, dix heures par jour. »  
(Sébastien, 2018)

Perplexe sur la poursuite de son cheminement vers le maraichage, il ne se décourage pas pour autant. Il entreprend de chercher une autre personne dont l'approche du travail serait plus en adéquation avec ses envies et valeurs. C'est finalement chez un autre maraicher qu'il trouve une organisation conforme à ses aspirations.

« Il devait être installé depuis trois, quatre ans quand j'y suis allé. Son objectif, c'était d'être à trente-cinq heures par semaine et de prendre cinq semaines de congés par an. Je trouvais ça vachement intéressant. J'ai toujours eu en tête que mon boulot ce n'était pas ce qui passait avant tout. J'avais envie d'avoir du temps pour ma vie de famille, pour moi, pour tout ça. Sa finalité quand j'y étais, c'était "comment je peux gagner du temps". Donc, ça m'a montré que c'était possible d'être maraicher, de produire des légumes, diversifiés, une cinquantaine de légumes, de gagner sa vie – parce qu'il avait un salaire -, enfin il s'en sortait bien financièrement. Et ça sans être esclave de son boulot. »  
(Sébastien, 2018)

Ses ambitions, jusqu'alors abstraites et personnelles, raisonnent et trouvent un terreau commun dans cette expérience ancrée concrètement : « *c'était possible* ». Elles sont confirmées par la réalité viable d'un tel agencement du temps de travail. Ce séjour le convainc de se lancer dans la voie maraichère. Sébastien s'inscrit dans un centre pour obtenir un BPREA en option maraichage biologique, puis déménage avec sa famille dans la région Poitou-Charentes.

« On avait des critères géographiques. En gros, il y avait le Poitou-Charentes dedans. [...] Et puis, c'était l'opportunité de trouver un endroit où il y avait une maison habitable tout de suite, avec des terres autour, avec un peu de bâtiments. Et surtout dans un territoire géographique qui nous plaisait. Enfin, dynamique, où il y a de la vie. Même si c'est en milieu rural, d'avoir à côté, vraiment le territoire qui bouge. C'était vachement important pour nous. »  
(Sébastien, 2018)

Cependant, il juge trop insuffisante la dimension technique dispensée dans sa formation. Il décide donc de continuer à se former en multipliant les expériences agricoles. Il travaille pendant un an auprès d'un couple de maraicher·ère. Lors de cet emploi, il est de nouveau mis en face de réalités agricoles qui ne lui conviennent pas. Les contrastes entre ses idéaux et les pratiques exercées l'amènent à douter de nouveau, et à reconsidérer son orientation.



« Je me suis rendu compte qu'en fait, le maraichage, ce n'était pas pour moi. Et puis parallèlement à ça, dans mon projet de départ, j'avais envie de faire plein de maraichage diversifié, et pourquoi pas un peu de pain, et pourquoi pas un peu d'apiculture, et pourquoi pas un peu de transformation, et un peu d'accueil. » (*Sébastien, 2018*)

Par l'intermédiaire d'un PB qui est parent d'élève dans l'école de ses enfants, il s'essaye alors à la panification. Il découvre cette activité et se forme pendant six mois auprès de cette personne.

« Assez rapidement, j'ai senti qu'il y avait quelque chose avec le pain et tout ce qu'il y a autour. Voilà, paysan-boulangier, il y a le pain, mais bon, aussi la production de farine. Enfin, la production de blé, la mouture, la commercialisation. » (*Sébastien, 2018*)

En 2015, quelques mois après ses débuts en boulangerie, sa compagne et lui achètent une ferme, avec un fournil attenant à leur lieu d'habitation, pour s'installer. Bien que la partie logement soit habitable dès l'achat, six mois seront nécessaires à Sébastien pour construire et meubler son fournil.

*b) Éva, petite-fille de céréaliers : des études d'agronomie à une ferme en polyculture élevage*

Éva est installée en couple dans une ferme en polyculture élevage. Elle a rencontré son compagnon lors d'études dans une école d'agronomie parisienne. Bien que le métier ait sauté une génération et que ses parents n'aient pas exercé d'activité agricole, elle se revendique issue d'une famille de céréalier·ères. Ses grands-parents ont fait partie des premier·ères paysan·nes à livrer leurs productions à Soufflet, grande entreprise agroalimentaire de négoce de céréales. Elle justifie son changement de cap par des évocations nostalgiques de ses passages dans la ferme familiale.

« Mes grands-parents des deux côtés, ils étaient céréaliers [...]. Il y avait encore des vaches quand j'étais petite. Ils faisaient du lait et du beurre. Il y avait des vaches pour le principe, mais ils vivaient de céréales. Voilà, moi j'ai grandi à la ferme, j'ai passé une grande partie de ma petite enfance à la ferme. Et après, j'étais plus de nouveau chez mes parents. En fait, la ferme a été vendue à mes douze, treize ans. Mais après, mes grands-parents avaient toujours le corps de ferme. Il y avait toujours des animaux. J'ai grandi là-dedans quand même. » (*Éva, 2018*)

Elle aurait tout aussi bien pu être éleveuse. Mais, consciente de la responsabilité nécessaire à la gestion et au soin d'un troupeau, elle a refusé à titre personnel cet

engagement. Elle a donc opté pour les céréales et leurs transformations, tandis que son partenaire Maxime a pris en charge la partie élevage. Le couple avait à cœur la perspective d'une ferme diversifiée.

Pourtant, l'installation paysanne n'était pas une évidence pour ces deux trentenaires. Comme d'autres PB et B rencontrés, puisqu'elle réussissait académiquement, Éva a été poussée vers une filière générale et des études supérieures. Personne dans son entourage n'a émis la possibilité d'un parcours ou diplôme technique.

« J'ai toujours dit que je voulais être agricultrice. Et comme je n'étais pas mauvaise à l'école, mes parents – à raison – m'ont dit de faire des études. Du coup, j'ai essayé des études d'agro. Je ne regret... Je ne leur en veux pas du tout. Je suis vraiment super contente de l'avoir. Je pense que ça m'a permis de faire mes choix agricoles, vraiment dans des supers conditions et puis d'être agricultrice dans des supers conditions aussi. Enfin, d'avoir vraiment des outils divers et variés, très pertinents. Et puis des copains, de faire un réseau. Je ne regrette pas du tout mes années d'étude. Je me serais installée à 18 ans, j'aurais raté des trucs. » (*Éva, 2018*)

Maxime et Éva, eux-mêmes, n'ont jamais remis en cause cette voie toute tracée. Contrairement à d'autres personnes rencontrées, Éva ne regrette rien. Elle ne considère pas ses années d'étude comme une perte de temps, mais plutôt comme un passage. Un moment médiateur qui lui a permis de s'équiper intellectuellement pour la suite de son parcours. En raison des réalités contemporaines du métier d'agriculteur·trice, elle trouve cohérent son cheminement agricole avec sa formation en agronomie, puis en master pluridisciplinaire en Sciences de la Nature et de l'Homme.

« Les compétences d'un ingénieur agro. Moi, j'ai fait prépa et la fac. La prépa, c'est vraiment des capacités de travail. C'est-à-dire, de travailler beaucoup, sur des périodes assez longues, de manières très denses. Après, de manière générale, l'agro, ce n'est pas des connaissances en elles-mêmes. C'est savoir aller chercher les infos, savoir mobiliser les réseaux, savoir organiser son travail. Car en fait, une des difficultés du métier d'agriculteur, c'est d'avoir à gérer plein de choses en même temps. On fait des papiers le matin, on cultive les champs l'après-midi. Là, en plus, on s'occupe du moulin et du fournil. Un agriculteur, il sait utiliser un ordinateur autant que conduire un tracteur. Et encore plus maintenant. Il y a peut-être plus de papiers qu'avant ou d'administratif. Ce n'est pas du luxe d'avoir poussé un peu ses études et d'être capable de suivre un peu ce qui se passe au niveau juridique [...] » (*Éva, 2018*)

Mais encore une fois, la décision d'une nouvelle orientation vers la pratique agricole ne s'est pas prise spontanément. En 2014 à la sortie de son diplôme, Éva hésite à continuer en doctorat et à élaborer un projet de thèse. Avec Maxime, ils·elles optent finalement pour un voyage d'un an en Amérique latine « *à la rencontre des paysans* » (Mexique, Équateur, Chili, Argentine). Pour autant, même si l'idée leur traverse parfois l'esprit, ils·elles n'envisagent jamais de rester vivre à l'étranger. De retour en France, Éva qui a toujours envie de s'installer en agriculture, se souvient d'un stage de master où elle a pour la première fois croisé la route de PB. Elle se renseigne sur l'accès et les formations au métier. Puis, elle contacte le CFA de Montmorot dans le Jura qui l'accepte, sous condition qu'elle trouve une personne chez qui se former. Par un ancien employeur de son compagnon, elle fait alors la connaissance de Tim<sup>139</sup>.

« Ils m'ont parlé de Tim, que j'ai appelé et qui m'a dit : "je veux bien te prendre en apprentissage, mais en fait, on est en train de monter un BPREA dans le Tarn. Ça serait un peu bizarre que je te prenne comme apprentie si t'es à Montmorot, alors que je participe au montage du BP de Brens". Brens ou Montmorot, ça m'était égal. Et puis l'avantage, c'est qu'à Brens, ça commençait en décembre et moi je rentrais de voyage en août. Donc ça me laissait six mois pour atterrir. Et c'était six mois qu'ils acceptaient que je fasse en *woofing* chez eux. » (Éva, 2018)

À l'automne 2015, suite à ces mois d'apprentissage déguisés en volontariat, elle rentre dans la première promo de la toute nouvelle formation au BPREA « Du grain au pain » à Brens (Tarn). Par l'intermédiaire de Tim et du « *réseau N&P, le réseau du BPREA, le réseau des paysans du coin* », elle rencontre son futur tuteur de stage et cédant de la ferme où ils sont actuellement installés en polyculture-élevage. Après plusieurs mois de stage, et une fois le diplôme en poche, le couple reprend la centaine d'hectares en fermage, la clientèle, et loue la maison présente sur le domaine. Ils construisent un fournil attenant à ce foyer et poursuivent certaines activités déjà opérationnelles sur le lieu : élevage, légumes secs, meunerie.

« En fait, j'ai passé un an et trois mois ici, parce que j'ai fait le stage de BP. C'est un voisin qui a racheté les terres et les bâtiments agricoles et d'habitation. Et nous on a racheté les vaches, le matériel, les parts CUMA<sup>140</sup>, et on a construit le fournil. C'était ça nos investissements. Et, du coup, comment ça

---

<sup>139</sup> Qui fait aussi partie des PB que j'ai rencontrés.

<sup>140</sup> Coopérative d'Utilisation de Matériel Agricole. Pour plus d'informations, se référer à la thèse de Véronique Lucas (2018).

c'est passé ? En gros, c'est passé en SAFER<sup>141</sup> pendant l'été. L'investisseur, enfin le voisin, a pu acheter parce qu'il nous a mis en bail de carrière, pour que ça passe en SAFER. Voilà, en bail long terme. Il s'est engagé à installer des jeunes pour pouvoir acheter des terres agricoles, puisque lui n'avait aucun statut agricole. Cet avantage, c'est innovant. Il n'y avait jamais eu ça avant. Et c'est pour ça qu'on n'était pas sûr que ça passe en SAFER Parce que sinon ce qu'il se passe d'habitude, c'est que quand quelqu'un rachète des terres, il les rachète avec les fermiers dessus. » (*Éva, 2018*)

### c) *Éléonore, du travail social, au pain jusqu'à la terre*

Lors de l'entretien avec Éléonore, elle va avoir quarante ans. Depuis quelques mois, elle est fraîchement installée comme PB. Pendant dix-sept ans, même si elle a effectué trois ou quatre postes différents, elle a été employée comme conseillère en économie sociale et familiale. En tant qu'intervenante sociale, elle a été chargée auprès de la police et de la gendarmerie d'interventions auprès de personnes victimes de violences intrafamiliales. Bien que les implications de cette fonction lui aient plu, la profession en soi est éreintante.

« Ça faisait longtemps que j'avais envie de changer de métier. Parce que le social, c'est intéressant, mais on ne voit que... On ne rencontre les personnes que quand ça ne va pas. Et j'avais vraiment envie de quelque chose... J'arrivais à un stade où je m'étais épuisée psychologiquement et il fallait que je change. Il fallait que je trouve quelque chose qui me déconnecte le cerveau et qui utilise mes mains. » (*Éléonore, 2018*)

Elle demande un bilan de compétence à sa direction qui le lui refuse. Sans se décourager, elle décide d'organiser elle-même une mise au point sur ses capacités et ses besoins. D'autant plus que les réalités de la vie familiale contraignent sa (re)conversion : elle est séparée de son conjoint et a deux enfants à charge. Dans ses choix, c'est une variable qu'elle doit prendre en compte.

« J'ai réfléchi à ce qui m'intéressait... Quelles étaient mes priorités, de quoi j'avais besoin, de quoi j'avais envie ? Quelles étaient mes valeurs ? Donc, j'ai réfléchi à plein d'idées, à plein de choses. En sachant que le métier de boulanger, c'est vraiment un métier depuis longtemps, qui me plaît. J'en rêvais, mais j'étais persuadée que c'était une formation sur deux ans. Que c'était un métier où tu bossais la nuit et que tu vendais la journée. Que c'était quelque chose qui n'était pas adapté à ma vie. Je suis séparée, j'ai deux enfants.

---

<sup>141</sup> Sociétés d'Aménagement Foncier et d'Etablissement Rural. Ce sont des opérateurs fonciers spécialisés dans la vente de biens fonciers ruraux.

Donc, ce n'était pas possible, ce n'était pas imaginable pour moi de faire ça. »  
(*Éléonore, 2018*)

À l'époque, Éléonore est déjà bénévole dans le groupe N&P de son territoire et à la foire bio de son département. Elle a aussi contribué à créer un groupement d'achats autour d'une ville voisine. Pour elle, sa future formation doit être en lien avec l'environnement, l'alimentation et l'écologie. Elle réfléchit également aux endroits qu'elle serait amenée à côtoyer dans sa future activité.

« Je voulais quelque chose... Je sais que la cuisine, c'est un lieu dans lequel je me sens bien, assez apaisant. Ça fait longtemps que je fais des biscuits, pour moi comme pour les enfants. Je pense que je voulais quelque chose qui soit en lien avec ça. Mais en même temps, qui ne soit pas superflu. Qui soit vraiment quelque chose du quotidien, accessible pour tous et qui ne soit pas un produit de luxe. » (*Éléonore, 2018*)

Le métier de boulanger lui traverse l'esprit. Elle se renseigne auprès du CFA le plus proche, sans toutefois franchir le pas. L'agriculture l'intéresse aussi. Elle passe alors du temps avec plusieurs personnes qui pratiquent toutes des activités différentes : du maraicher, à la transformatrice de lavande.

« J'ai rencontré plein de personnes comme ça. Passée du temps avec elles. Voir, est-ce que c'est quelque chose qui me plairait ? Pour ne pas rester dans le fantasme non plus. » (*Éléonore, 2018*)

C'est lors de ces pérégrinations qu'elle rencontre une personne qui a passé le BPREA PB dans le Tarn, et qu'elle découvre ce métier. Toutes ses représentations vis-à-vis de l'activité de panification sont bouleversées.

« Je me suis dit : "mais en fait, c'est possible d'être boulanger. Déjà, la formation adulte, ce n'est pas sur deux ans, mais sur un an. Et tu peux faire du pain autrement que ce qu'on te propose au quotidien. C'est ça que j'ai envie de faire". Là, pour le coup, j'étais sûre de moi. Il n'y avait plus aucun doute. Parce qu'il y avait aussi toute cette réflexion-là, quitter un poste en CDI avec un salaire relativement correct. Surtout quand tu as des enfants, un engagement dans une maison. Enfin, tu vois, tout le quotidien. C'est-à-dire, de prendre la décision de tout quitter pour un truc un peu insécure... Là, il n'y avait plus de doute. C'était possible. » (*Éléonore, 2018*)

Suite à cette prise de conscience, elle lie connaissance avec plusieurs personnes de son territoire qui pratiquent déjà cette activité et qui la confortent dans son choix. Elle dépose un dossier CIF qui lui est accordé, et intègre quelques mois plus tard la

formation BPREA “en maraichage bio option paysan du grain au pain”. Son premier stage a lieu chez un des premiers PB qu’elle a rencontré et qui habite sur le même territoire. Une fois son diplôme obtenu, elle continue de panifier avec cette personne. Grâce à sa proximité géographique, et afin qu’elle puisse lancer son activité rapidement, elles s’entendent pour un prêt de fournil fixe dans l’attente que le sien soit construit. En échange de ce dépannage, quand ce praticien a besoin d’aide sur de grosses fournées, elle va l’aider. Ce compromis lui permet de continuer à se former de manière constante tout en démarrant son projet<sup>142</sup>.

Même si Éléonore avoue préférer l’activité boulangère, elle trouve de l’intérêt à découvrir un monde agricole qui lui était jusqu’alors inconnu. Depuis qu’elle s’est lancée dans cette (re)conversion, son regard sur le paysage et sur son environnement a changé.

« Je ne viens pas du tout du milieu agricole. Je n’ai personne dans la famille d’agriculteur. [...] Ce n’était pas du tout des termes que je maîtrisais. Je n’avais pas du tout ce vocabulaire. Maintenant, quand je roule, je regarde les champs. Je regarde s’il y a un tracteur. Qu’est-ce que c’est ? Qu’est-ce qu’il fait ? Un regard que je n’avais pas avant. » (*Éléonore, 2018*)

« Tu vas comprendre comment ça fonctionne, comment pousse le blé, l’importance du travail du sol, de l’agriculture biologique, de la transformation en meule de pierre pour la farine. Tu vois, de faire la différence vraiment entre les farines industrielles et les blés modernes. Et les blés de variétés anciennes et la farine sur meule de pierre. Et le pain au levain, qui est complètement différent. De vendre en direct, t’as tous les arguments après. Parce que tu maîtrises. Enfin, tu maîtrises, car en tous cas tu connais. Pour l’instant, je ne peux pas dire que je maîtrise. Mais je connais à peu près la chaîne de la semence à la récolte et à la transformation en farine. » (*Éléonore, 2018*)

Pour s’installer et vivre économiquement de son travail, elle mise sur le lancement de l’activité boulangère. Parallèlement, elle se concentre aussi sur les démarches administratives et la recherche de financements pour aménager son fournil. Approchant la quarantaine lors de sa formation au BPREA, elle a dû renoncer à la

---

<sup>142</sup> Un contexte qui rappelle la situation, plus formelle, de personnes débutant l’agriculture au sein d’espaces tests agricoles, et qui bénéficient dans ce cadre-là de ressources essentielles pour cultiver (terre, outils). Une phase transitoire dans leurs projets, qui leur permet de continuer à se former, tout en démarrant leurs activités et en attendant de trouver du foncier.

DJA<sup>143</sup>. Pour autant, elle refuse de prendre un temps de latence entre l'obtention de son diplôme et le lancement de son activité.

« J'aurais été incapable de me dire "ben je passe deux ans à la cool et je verrai bien après". J'ai toujours été salariée. Du coup, m'imaginer au chômage sans avoir un projet concret à mettre en place. Ça, c'est un truc qui me faisait peur. Pour moi, il fallait que je finisse la formation. Je profitais de la fin de l'année : novembre, décembre un peu cool. Surtout pour profiter des enfants, parce que je ne les avais pas trop vus dans l'année. Mais dès le 3 janvier, j'ai commencé à faire du pain, à en vendre à des marchés, les réseaux de commercialisation. Le 1er février, l'entreprise a été créée. » (*Éléonore, 2018*)

Quelques semaines plus tard, elle lance une campagne de financement participatif et dépose un dossier de subvention auprès d'une fondation. Ces deux actions sont des réussites.

« Je me suis donné priorité sur la création du fournil. En me disant : "je me donne cinq ans pour la partie agricole. Si dans cinq ans, je me rends compte que je galère pour trouver des terres, parce qu'on est quand même dans une région assez sèche, du coup le blé, ce n'est pas évident non plus. On est aussi quand même dans une partie super viticole ici. Et que si jamais je n'y arrivais pas, je passais le CAP en candidat libre et je m'installais en boulangerie. Donc, j'aurais quand même mon fournil de financé. » (*Éléonore, 2018*)

La création de son fournil est donc stratégique. Sa construction est prévue dans la remise en dessous de sa maison, en plein cœur de son village. Le four doit arriver à l'automne suivant pour l'inauguration du lieu. Concernant la partie agricole, on lui prête sept hectares en commodat. À l'avenir, elle devrait obtenir douze hectares supplémentaires. Ces superficies lui ont permis de créer son entreprise sous le statut de cheffe d'exploitation. Enfin, pour la meunerie, elle a la chance d'accéder au moulin en meule de pierre d'une association à proximité<sup>144</sup>.

#### *d) Élodie & Pierre : un projet de boulange paysanne en couple*

---

<sup>143</sup> La **Dotation Jeune Agriculteur(-trice)** est une aide à l'installation financée par l'Union Européenne et l'Etat français sous couvert de plusieurs critères, dont celle d'être âgé de moins de 40 ans et posséder un diplôme certifiant de la capacité professionnelle agricole.

<sup>144</sup> Le moulin de Pomairol est une structure associative qui se consacre à l'activité de mouture sur meules de pierre. Elle se veut un endroit de « mutualisation de l'outil de transformation » de meunerie. Elle permet d'associer dans une même démarche plusieurs acteur·trices : agriculteur·trices céréalier·ères, paysan·nes meunier·ères, PB, et artisan·nes boulanger·ères. Pour plus d'informations sur cette association, voir le mémoire de fin d'études de Gabrielle Pajan (2022). [*En ligne*] : <https://dumas.ccsd.cnrs.fr/dumas-04051657/>

Élodie et Pierre sont trentenaires. Ils·elles ont grandi dans une métropole française, et c'est au sein de cette ville qu'ils·elles se sont rencontrés pendant leurs études. À cette période, sans grandes perspectives, ils·elles suivent des cursus dans l'enseignement supérieur. Pierre tâtonne. Il commence des études de kinésithérapie, mais les abandonne. Il tente alors une année universitaire en biologie « *dans l'optique d'être prof de bio* », mais il renonce aussi à cette idée. En même temps, Élodie termine sa licence de lettres. Elle a alors la possibilité de poursuivre en master Recherche ou vers le professorat, mais renonce finalement à ce projet.

« J'ai cherché à faire autre chose. C'est suite à toutes ces études que j'ai eu besoin de faire une pause et de savoir vraiment où je voulais aller plus tard dans ma vie, trouver ma place. » (*Pierre, 2018*)

Le couple s'interroge. Il décide de partir plusieurs mois dans des fermes pour confronter ses perspectives aux réalités paysannes contemporaines.

« Avec Pierre qui était aussi en questionnement, on a fait un *unwoofing* pour découvrir l'agriculture, le monde à la campagne, voir si on ne fantasmait pas ça et si on pouvait s'y confronter vraiment. Enfin, si ça pouvait nous plaire. » (*Élodie, 2018*)

Pour Pierre, il s'agit avant tout de trouver un sens, des cohérences entre ce qu'il entreprend dans sa vie et ses inquiétudes face aux situations sociopolitiques contemporaines. Il a besoin de se sentir utile et d'adapter son mode de vie à ses préoccupations. Pour lui, la solution passe par un déménagement à la campagne.

« C'était de trouver un petit peu mon rôle. Comment est-ce que je pouvais faire en sorte d'améliorer les choses de tous les problèmes qu'on pouvait rencontrer et parler sur le moment : de la pollution de la planète, du réchauffement climatique, de l'économie, du grand capitalisme, de la mondialisation. Toutes mes réflexions, elles m'ont amené à un projet un peu plus local, avec du coup des réponses locales. » (*Pierre, 2018*)

Après plusieurs mois d'expérimentations agricoles dans sept fermes différentes (maraichage, élevage viande et laitière, transformations fromagères, boulangerie), le couple envisage deux options : l'élevage de chèvres pour Élodie et la boulange paysanne pour Pierre. Puis, renseigné par des hôtes-agriculteur·trices, ils·elles prennent la décision de passer un BPREA. Mais l'accès à la formation exige d'avoir travaillé un an en entreprise.



Élodie trouve un emploi dans une Biocoop de leur ville d'origine, tandis que Pierre qui a déjà son quota d'heures l'attend comme aide à domicile. C'est lors de cette année, et pendant son expérience de vendeuse polyvalente que la jeune femme tire un trait sur l'élevage de chèvre.

« Pendant cette année-là, je me suis aperçue que l'élevage de chèvres ça m'allait être compliqué. Parce que d'avoir des animaux, ça nécessite vraiment d'être présente 24h sur 24 à la ferme. Et je n'étais pas forcément prête à ça. Et aussi parce que l'abattage des chevreaux chaque année, je crois que je n'étais pas prête à l'assumer non plus. » (*Élodie, 2018*)

À la fin de cette année transitoire, ils·elles partent finalement tous les deux dans le Jura se former au sein du premier BPREA français délivrant un diplôme de Paysan Boulanger Fournier. Bien qu'Élodie ait encore des doutes concernant ce revirement de trajectoire, elle trouve finalement du plaisir et de la cohérence dans cette activité.

« Personnellement, ce n'était pas du tout une vocation. Même, ça me stressait vachement, quant au téléphone, ils m'ont dit : "essayez PB dans le Jura, ils proposent la culture de céréales, meunerie, transformation-pain". Je me disais : "houlala... Mais est-ce que je me sens capable de partir là-dedans ?" Sachant qu'en plus, en *woofing*, céréales-meunerie, on n'avait pas du tout vu. Je n'étais pas sûre de ça. Je suis citadine pure. Donc voilà, je ne me sentais pas forcément de partir là-dedans. Et je me suis laissée convaincre par Pierre. Peut-être aussi par des échanges que j'ai pu avoir quand je bossais à la Biocoop, des échanges avec ma famille. Mais, donc ça s'est fait un peu de "fil en aiguilles". Ça ne fait pas depuis des millions d'années que je connais le métier de PB, que je me dis que je veux faire ça. Même, pour moi, c'était assez inquiétant de partir en BPREA et de me dire que j'allais potentiellement monter sur un tracteur et cultiver mes céréales après. »

[...]

« C'est aussi la suite logique des choses de pouvoir gérer toute la chaîne de production. De vraiment connaître ton sujet et de l'approprier de cette manière-là. » (*Élodie, 2018*)

Au long de leur formation, ils·elles enchaînent les stages dans différents fournils pour essayer plusieurs outils, pratiques et méthodes de travail. Au mois de février de cette même année, un camarade de leur promotion leur transmet une petite annonce d'un viticulteur languedocien qui cherche à installer des PB sur son exploitation. Ils·elles saisissent l'occasion, partent visiter la ferme, rencontrent ses occupants, puis sont acceptés dans la foulée.

« À la base, moi, j'aurais voulu prendre plus de temps pour mûrir un petit peu tout ce qu'on venait d'apprendre. Peut-être faire encore des stages, ou un travail... Enfin, ne pas m'installer tout de suite, tout de suite : sur un an ou deux ans, un peu plus tard. Donc ça nous a un peu précipités dedans. Mais, c'est bien. » (*Pierre, 2018*)

La mise en place de leur activité est facilitée par la proposition du vigneron-propriétaire. Il leur loue le fournil, le four et un espace pour la meunerie.

« Outre l'aspect financier qui était vraiment intéressant, c'était le fait d'arriver avec une personne "maitresse", j'ai envie de dire. Qui avait déjà un réseau qui était capable de nous filer plein, plein de coups de main. Et donc ça, ça avait vraiment de la valeur. [...] Nous filer plein d'adresses utiles, bénéficiant de tout son réseau. » (*Pierre, 2018*)

\*\*\*\*\*

« Qui pour le coup, lui, était installé dans le cadre familial, donc un agri pur et dur et qui pouvait carrément nous conseiller sur plein de trucs. » (*Élodie, 2018*)

Grâce à sa renommée territoriale et à ses contacts agricoles, le vigneron-propriétaire leur promet de futures terres à louer. Le couple est séduit par la proposition et le faible investissement que représente l'installation par rapport à leur budget. D'autant plus qu'il y a d'autres projets en cours de développement et d'autres horizons possibles sur la ferme d'accueil (installation d'un maraicher, ouverture d'une boutique paysanne).

« Moi, je pensais m'installer plutôt autour de Lyon. On pensait s'installer tous les deux, essayer de trouver une ferme, la retaper et installer notre potager, nos poules et nos céréales. Et au final, ben ça nous est tombé tout cuit dans le bec. C'est vrai, ça été très précipité, mais on s'est dit que premièrement, on ne serait pas marié à ce vigneron. Et que si on voulait partir, on pouvait partir. C'était dommage de ne pas tenter l'expérience justement pour en engranger. Ça pouvait être l'occaz d'apprendre sur le tas, de voir si le métier pouvait nous plaire. Donc on s'est précipité dedans. » (*Élodie, 2018*)

Même si cette opportunité réoriente leurs projections (habitat en dehors de la ferme, location), trois mois tout juste après la fin de leur formation, Élodie et Pierre déménagent dans le sud et s'installent comme PB.

### 3. Décentrer le regard et considérer les entrecroisements

Les changements opérés ne sont pas liés à une seule causalité. Pour l'analyse des graphiques réalisés, nous pouvons proposer une double lecture. On voit d'abord et

surtout un trait continu et droit ; puis, quand on commence à décortiquer les entretiens et à vouloir tracer des frises chronologiques, on se rend compte que plusieurs lignes, donc plusieurs trajectoires, se dégagent<sup>145</sup>. L'analyse permet alors de mettre en évidence des aspects multidirectionnels ou des enchevêtrements de plusieurs histoires (professionnelles, intimes, relationnelles, collectives, techniques, *etc.*) : ces lignes se croisent et sont souvent interreliées les unes aux autres. Elles influencent corrélativement les changements et bifurcations. À titre d'illustration, un projet d'habitat collectif peut jouer sur le lieu et la forme même de l'installation professionnelle. Autre exemple : une rupture dans un couple, ou une expérience collective d'association, peuvent mettre fin à une activité paysanne et/ou boulangère.

Les outils influencent ou marquent l'orientation des trajectoires. L'achat d'un moulin à meule de pierre ouvre des opportunités et de nouveaux horizons. Au-delà de l'aubaine économique d'une valorisation de la production céréalière par l'activité de transformation, il constitue une première étape vers l'activité et les pratiques boulangères. S'il s'agit d'un moulin de type Astrié, il tient lieu "d'objet sésame", outil qui se situe à la jonction de plusieurs réseaux sociotechniques qui donne accès par sa médiation à de nouvelles organisations sociales et formes de sociabilités (fête des moulins), possibilités de coopération et d'entraide. La dimension volontairement sociale liée à l'attente ou à l'acquisition d'un moulin Astrié peut être illustrée par un témoignage à propos des frères Astrié (inventeurs de ce moulin)<sup>146</sup>.

Lorsque ces derniers étaient en activité, l'achat d'un moulin pouvait prendre plusieurs années (d'autant plus à leurs débuts, car ils étaient les seuls à en confectionner).

*Audrey* : « Le moulin Astrié ? Oui, on l'a commandé assez vite. Et je ne sais pas si tu as entendu parler de comment André faisait pour livrer ses moulins ? Quand tu disais "je veux un moulin", il t'inscrivait dans son carnet et il te disait "il y a 2 ans d'attente". Et puis, un jour, il te disait "tiens, ton moulin est prêt, voilà". Nous, on a attendu un peu plus d'un an et demi, on a attendu... [*ricanements*] »

*Chloé B.* : « Oui, j'avais entendu parler dans une fête, qu'ils disaient que les frères Astrié incitaient pour que pendant l'attente du moulin, les personnes s'entraident et fassent de la farine à façon. »

---

<sup>145</sup> Voir par exemple le graphe de Cédric dans l'annexe 4.

<sup>146</sup> Pour plus de détails, se référer aux chapitres 2 et 5 et 8.

*Audrey* : « Mais à l'époque, il n'y en avait pas par ici. Donc, la personne la plus proche, je pense que c'est André qui nous avait donné son contact. Et des gens qui voulaient en faire aussi. Parce qu'il y a plein de gens qui ne veulent pas faire de farine à façon. »

[...]

*Audrey* : « Le réseau des moulins. Les rencontres chez Pierre et André où tu rencontrais les collègues. Où tu te fais une base d'adresses, de gens à qui tu peux téléphoner. Enfin, c'était ça mon réseau. Parce qu'il y avait que celui-ci au départ. »

*(Entretien réalisé en 2019)*

De même, polariser notre analyse uniquement sur le moment du récit où s'opère la mutation d'activité, c'est négliger le temps long des parcours de nos interlocuteur·trices. Par exemple dans le cas des trajectoires par *prolongement*, la création d'un fournil survient souvent à la suite d'opérations de changement sur une ferme : conversion en agriculture biologique (après un élevage porcin intensif), modification de l'activité principale (l'élevage de canard gras).

Par exemple, Audrey, Christelle ou Agathe sont toutes les trois cinquantenaires et proches de la retraite. Leurs installations ne sont pas récentes. Ces femmes se trouvent même dans une temporalité de "projection", où elles imaginent leurs activités post-boulangères. Cette perspective commune nous permet d'avoir un aperçu de leurs parcours professionnels sur le temps long. Dans leurs territoires, elles peuvent être considérées en quelque sorte comme des pionnières de la boulangerie paysanne.

« Moi, j'ai démarré... À l'époque, le pain bio personne ne connaissait. J'étais la seule dans le département à en faire. Donc, j'étais vraiment... Les fous, les initiés [*rires*]. Nous, on croyait à ce qu'on faisait. Mais au départ, j'avais peu de clients. On a fait tout doucement, tout doucement. Au départ, les premières fabrications, je faisais 8 pains : 1 pour moi, 1 pour mes beaux-parents, et puis mon beau-père était fan. Ça a été mon principal soutien. Et puis, j'en vendais 6. » (*Audrey, 2019*)

\*\*\*\*\*

« À l'époque, il faut se recentrer, à l'époque, tu ne trouvais pas... Dans les différentes régions où on est passé, en termes de proposition de produits bios, il y avait très peu de choses... Il n'y avait quasiment pas de magasins. C'était le début des groupements d'achats. Et donc au départ, ça s'est passé comme ça. Et nous là, à un moment donné, on était dans le Pas de Calais. Il n'y avait rien, rien du tout. Et donc on faisait une commande pour nous tout seul de produits bios, à Celnat. Et après, du coup, le pain bio, on n'en trouvait pas. Du coup, qu'est-ce que tu fais, ben tu le fais toi-même. » (*Agathe, 2017*)

L'exploration des trajectoires de vie implique donc de projeter le regard au-delà du point de basculement vers une nouvelle activité paysanne et/ou boulangère. Qu'il soit question de création d'un nouvel atelier sur une ferme, de bifurcation professionnelle, ou des deux à la fois. Agathe, par exemple, s'engage à la fois dans une (re)conversion professionnelle (du travail social à la boulange) et dans un prolongement des activités de sa ferme familiale (création d'ateliers de transformation pour valoriser la production de céréales). Par conséquent, il s'agit de savoir regarder le parcours de vie en considérant tout l'itinéraire ; sans négliger les allers-retours, les essais-erreurs et les tâtonnements.

Cette démarche demande aussi de décentrer l'analyse de la seule sphère professionnelle et de ne pas polariser l'étude sur un individu isolé. Au contraire, l'étude minutieuse nécessite de prendre en compte tout l'environnement des praticien·nes. Dégager les interdépendances, les tensions, les réajustements, sans négliger des facteurs, qu'il s'agisse d'interactions collectives (réseaux sociotechniques), ou d'interrelations avec des non humains (entités vivantes, outils).

## **B. De la complexité – correspondances et entremêlements des sphères**

De la théorie à la pratique, l'illusoire simplicité d'une typologie en deux catégories invite à franchir les frontières de cette séparation. Les résultats présentés jusqu'à présent peuvent donner l'illusion d'une assimilation entre trajectoires de prolongement et parcours de vie de personnes forcément issues du monde agricole.

Or, à partir de quand peut-on considérer qu'un parcours est une continuité ? Comme nous venons de le voir, il est souvent jalonné de ruptures, d'oscillations, voire peut-être même d'aller-retour. Cette partie entend s'intéresser à ces oscillations pour les questionner, en considérant notamment les tâtonnements, les essais-erreurs dans la construction de trajectoires individuelles qui peuvent apparaître linéaires au premier regard, mais qui sont en fait en perpétuels mouvements.

1. Bifurcations dans le cheminement familial : entre prolongements, détours, ruptures et adaptations

### *a) Démarcations familiales*

Certain·es des PB ou B rencontr·es se sont installés dans le cadre familial. Cependant, ces personnes n'ont pas forcément repris l'activité de leurs parents ou de leurs proches. Leurs parcours ne sont pas rectilignes et déterminés. La continuité apparente des chemins dissimule des changements, des variations, des écarts. Christelle Pineau associe ces formes de détachement (face à des schémas connus) à un nouveau rite de passage de l'existence<sup>147</sup> (2019). Du registre de l'intime, ils nécessitent des personnes qui l'entreprennent un recul « par rapport au cercle rapproché ». Chez certain·es de nos enquêt·es, ces « marges », ces moments de démarcation sont constitués par des années d'étude loin du cercle familial. Cet éloignement physique, mais aussi symbolique sert de temporalité de distanciation, de « temps de latence » (Négroni, 2007) avant des réajustements et une installation personnelle (dans la ferme familiale ou au sein d'un autre lieu).

Comme beaucoup d'enfants de paysan·nes, Audrey n'a pas voulu suivre la voie familiale traditionnelle. Pour s'éloigner de la trajectoire de ses parents éleveur·euses laitier·ères conventionnel·les, elle a suivi une formation dans la vente.

« Je m'étais dit "jamais agricultrice". J'ai fait des études, un DUT technique de commercialisation. Mais concernant quand même des produits agro-alimentaires. Mes parents avaient quatre-vingts vaches laitières, des formules 1. Mon père a été un des premiers à faire de l'ensilage dans le coin. Les éleveurs du Limousin, ils faisaient beaucoup de pâturages. Ils étaient tous à l'herbe à l'époque. Mon père a fait des vaches laitières parce que le lait, c'était ce qui donnait une paye le mois après s'être installé. Il a fait deux fermes, parce que la première, ça ne se passait pas bien. » (*Audrey, 2019*)

Son retour à la terre est déclenché par la rencontre de son compagnon Yann, lors d'une rencontre du MRJC. Puisqu'ils·elles sont membres de l'association, leurs choix de vie et de couple ont été influencés par les idées véhiculées dans les années 80 par ce mouvement. Le choix d'Audrey s'est donc opéré à la fois par la rencontre de son partenaire et par le contexte politique de l'époque, à travers les revendications militantes des structures paysannes qu'elle fréquentait.

« Nous, le chemin qu'on a fait avec Yann, c'était vraiment... On s'est rencontré dans le cadre de la MRJC, qui est le Mouvement Rural de la Jeunesse Chrétienne,

---

<sup>147</sup> Pour justifier l'emploi de ce terme, elle se réfère aux travaux d'Arnold Van Gennep sur les rites de passage (2011[1909]), où celui-ci utilise le concept de « marges » pour qualifier des « périodes de transition qui marquent le passage d'un statut à un autre (naissance, adolescence, mort, par exemple) » (2019, p. 48).

l'ancienne JAC... Et donc les slogans de l'époque, c'était "vivre et travailler au pays". Et donc, c'est ça qui nous a portés au départ. Qui n'était pas du tout à la mode à cette époque-là. Déjà, à l'école, on nous disait : "vous ferez plusieurs métiers dans votre vie, faut bouger, faut aller là où y a du travail". C'était ce genre de propos que j'entendais. Pour certains, le slogan du MRJC "vivre et travailler au pays", c'était ringard. Alors que pour nous, c'était déjà : "vivre, travailler en étant paysan, nourrir les gens du pays". Ce n'était pas faire des trucs qui partent, on ne sait où, pour je ne sais qui. Donc, c'était faire des produits de base, pas du foie gras, de je ne sais quoi. C'était faire des produits du quotidien, de base. Pour les gens qu'il y a autour de nous. » (*Audrey, 2019*)

Bruno s'est aussi démarqué des « traditions familiales » (Pineau, 2019). Fils de paysan, il suit d'abord des études dans le « para-agricole » et passe un Brevet de Technicien Agricole Général, techniques agricoles et gestion de l'entreprise. Il a envie de faire du conseil aux agriculteur·trices. Il s'intéresse ensuite à l'agriculture biologique et assiste en 1986 aux cours de l'école de Beaujeu<sup>148</sup>, premier établissement français délivrant un certificat de spécialisation à orientation biodynamique. Tout comme Audrey avec l'alimentation, ses formations sont toujours en lien avec l'agriculture.

« J'avais plus envie de faire soi du terrain, du conseil, plutôt dans le para que... J'avais envie de garder quand même un lien. C'est quelque chose qui me plaisait quand même relativement bien. Au fil du temps, on acquiert des connaissances. Depuis tout gamin, j'ai toujours accompagné mon père. Je connaissais déjà le métier, pas mal par atavisme. Voilà, le seul problème du métier, ce qui me faisait toujours... C'est que ça demande beaucoup, beaucoup de temps. Je dis maintenant "faire paysan, c'est un sacerdoce" [*rires*]. C'est un engagement sur la durée, sur la longueur. Il faut que ça plaise, sinon ça ne peut pas le faire. » (*Bruno, 2019*)

Toujours de manière équivalente à Audrey, l'expérience familiale et les petits boulots enchaînés dans diverses fermes de sa région lui donnent d'abord l'envie de ne pas reproduire le métier familial. Même si la ferme de ses parents était de petite taille et en polycultures-élevage, il assiste à la modernisation et à l'industrialisation de l'agriculture de sa région.

---

<sup>148</sup> L'École d'agrobiologie de Beaujeu (Rhône) était un établissement de formation sous forme associative qui fait office de précurseur dans l'enseignement des pratiques biologiques en agriculture. Entre 1983 et 1998, elle dispense des cours de vétérinaires en homéopathie, botanique, microbiologie des sols, fermentation, maraîchage. Des personnalités notoires de l'agroécologie et/ou de la biodynamie, qui ont aujourd'hui le vent en poupe dans les milieux de l'agriculture paysanne y ont notamment enseigné : Claude et Lydia Bourguignon, Gérard Ducerf, Xavier Florin, Yves Hérody, Pierre Rabhi. Pour en savoir plus, [*en ligne*] : <http://www.franceculture.fr/oeuvre-une-agriculture-du-vivant-l-heritage-de-l-ecole-de-beaujeu-de-collectif>

« C'était le début de l'élevage industriel dans les années 70, début des années 80, pour les cochons, tout ça. Mon père, il avait toujours quelques cochons qu'on tuait pour manger. Et puis, il y a eu un moment où il a arrêté. Donc une fois, il achète un cochon à une de ses connaissances. C'était un truc d'industrie. Voilà, tellement dégueulasse la viande... Voilà, très jeune, j'ai été au contact des premiers trucs de la chimie, ou quand les ensilages sont arrivés. Par exemple, on avait quelques vaches pour faire du lait. Ma mère faisait un peu de fromage. Puis mes parents ont arrêté les vaches. Du coup, il fallait qu'on aille acheter le lait. Le lait était dégueulasse. Voilà, j'ai vu la différence, j'ai goûté la différence. J'ai été sensibilisé dans ma prime jeunesse déjà à la baisse de qualité de la nourriture, de la matière première. »

[...]

« Voilà, j'ai été sensibilisé aux pollutions aussi, parce que dans les années 70, 80, Graulhet... Enfin, tout le long de la vallée du Dadou, c'était beaucoup de mégisseries. Ils travaillaient le cuir. Et il n'y avait plus de poisson dans les rivières. Tout était mort, à cause des mégisseries. Donc j'avais aussi une sensibilité localement, par rapport aux dégâts qui se passaient. Même pas lier directement à l'agriculture. » (*Bruno, 2019*)

Aux débuts des années 90, le père de Bruno connaît de gros problèmes de santé. Il retourne donc l'aider sur l'exploitation. Puis, à la retraite de celui-ci, il reprend juridiquement la ferme familiale et s'installe sur le lieu. Fort des bagages théoriques et pratiques qu'il a acquis dans ses expériences précédentes et des rencontres qu'il a pu faire dans divers réseaux, il décide de construire un fournil sur la ferme.

« Sous l'impulsion des frères Astrié, qui m'ont notamment soutenu au départ. Ils m'ont dit "si tu fais du pain, t'arriveras toujours à t'en sortir". Et comme je faisais déjà du pain depuis 1986-1987... Parce que j'avais un couple d'amis qui se faisaient le pain. Et c'est comme ça que j'ai découvert ce pain-là, que j'ai trouvé bon. Donc, ils m'ont appris à le faire. Et ils m'ont fait rencontrer les frères Astrié. Et après voilà, j'ai pas mal continué avec eux. J'allais les voir pour m'acheter un peu de farine, pour faire le pain, discuter. » (*Bruno, 2019*)

Comme Audrey et Bruno, Sébastien s'est d'abord refusé à suivre la voie familiale.

« Quand j'étais ado, je ne savais absolument pas ce que je voulais faire. Mais le seul truc que je disais, c'était : "le seul truc que je suis sûr, c'est que je ne serai jamais agriculteur". Moi, je n'ai jamais vécu à la ferme. Ils ont déménagé peu de temps avant ma naissance. Ils étaient agriculteurs, mais pas sur la ferme. Ils ont pris leurs retraites quand j'étais ado plus ou moins. J'étais presque autant... "techniquement", j'étais à peu près à zéro. Après, je savais ce que ça voulait dire la vie à la ferme et le fait de bosser tous les jours quand il faut : de moissonner le dimanche, si c'est le dimanche qu'il faut » (*Sébastien, 2018*)



Contrairement aux deux interlocuteurs précédents, le lieu d'activité de ses parents était dissocié de la maison familiale. Il n'a pas vécu dans un espace où se seraient entremêlées sphères domestique et professionnelle. Mais cela ne l'a pas empêché d'éprouver en tant qu'enfant l'accaparement de ses parents par un métier chronophage.

« Quand moi j'ai connu leur activité, c'était monoculture d'endives. Plutôt en intensif, en conventionnel, très chimique. Pas du tout ce qui me correspondait quand moi je me suis dit : "j'ai envie d'être agriculteur". Je les voyais bosser comme des tarés. » (Sébastien, 2018)

Entre continuités et ruptures, on peut davantage parler dans les situations de Bruno, Audrey et Sébastien, de *détachements* et de *démarcations* (Pineau, 2019). Dans les trois situations, il est question du refus d'exercer les pratiques agricoles parentales puis de s'en démarquer. Le statut paysan de leurs fermes familiales est valorisé par la critique des activités qui caractérisent l'agriculteur conventionnel : usage de la chimie, techniques industrielles, *etc.*

« Moi, si je faisais paysan, c'était bio ou je ne faisais pas paysan de toute façon. C'était clair. J'étais déterminé là-dessus. Il n'y avait pas de compromis possible. J'ai travaillé dans plein de fermes, j'ai fait plein de boulots dans des fermes. Mais voilà, j'ai toujours refusé de faire... Quand c'était l'utilisation de la chimie et tout ça, je n'ai jamais fait ça. » (Bruno, 2019)

#### b) *Crochets académiques, prolongements paysans et réajustements du cadre agricole*

Dans d'autres situations, les *détours* vers d'autres études ou orientations professionnelles sont abrupts et éloignés. Anaïs a suivi un peu le même chemin qu'Audrey. Cette trentenaire, installée avec son compagnon en tant que PB depuis quelques années, est aussi fille d'agriculteur·trice. Aux débuts des années 2000, elle obtient un bac littéraire, puis part suivre des études de philosophie à Paris (licence, master). Toutefois, contrairement à Audrey, pendant ses années d'étude, éloignée dans la capitale, elle n'élude pas complètement la possibilité de reprendre l'exploitation familiale.

« Et après ça, j'avais envie quand même, enfin, j'avais toujours un peu en tête l'envie peut-être de faire quelque chose ici avec le potentiel qu'il y avait sur la ferme. Et quand j'ai rencontré Julien, ben voilà, ça a coïncidé. On avait la même envie en fait, de vivre à la campagne, de travailler pour nous, pour notre compte, d'avoir une activité qui a du sens. » (Anaïs, 2018)

Là encore, lorsqu'elle fait la connaissance de Julien, fils d'éleveur·se de chèvres, son parcours professionnel devient choix de vie. Mais à l'inverse d'Audrey et Bruno, avant sa propre installation, ses parents avaient déjà engagé plusieurs changements sur la ferme : conversion vers l'agriculture biologique et diversification des activités (micro-brasserie, transformation de céréales en farine, jus, chanvre, vente directe).

Le duo s'interroge sur les opportunités et les formes de travail qu'il pourrait développer sur cette ferme et dans un territoire rural : maraichage, transformations des légumes en bocaux, apiculture. Pendant ce temps de latence, Julien et Anaïs mettent en place un café estival dans la commune voisine.

« On avait créé un petit café d'été, juste une petite buvette, un petit boulot d'été. Et on s'est aperçu qu'on avait du mal à trouver du bon pain. Il y avait bien un endroit où on pouvait trouver du bon pain bio, mais juste une fois par semaine. Mais en dehors de ça, on avait du mal à en trouver. On s'est dit : "tiens, on pourrait peut-être faire cette activité tout de suite". Ça nous a vraiment séduits cette idée-là. » (Anaïs, 2018)

La décision prise, le couple visite plusieurs fournils, s'entraîne sur la gazinière familiale puis se lance. Anaïs et Julien investissent dans une ruine de la propriété familiale cédée par le grand-père, y construisent simultanément et côte à côte fournil et maison.

« Comme il y avait un moulin à Maupuis, ils avaient déjà fait une filière farine. Ils vendaient dans des sacs de 25 kg dans des magasins bios. Du coup, il y avait déjà blé et farine. Ça facilitait aussi notre installation. Quand on est venu, on a dit : "on aimerait bien créer un atelier pain". » (Anaïs, 2018)

La trajectoire de la ferme diffère donc des parcours de ces deux PB et de l'histoire de leur couple. L'atelier pain est construit par opportunité dans le *prolongement* des activités de la ferme. Alors que le parcours d'Anaïs est entrecoupé de *détours* vers d'autres occupations intellectuelles ou professionnelles. Mais ces *crochets* dans la trajectoire ne sont pas engagés en rupture par rapport aux pratiques agricoles de sa famille.

Toutefois, dans certains cas d'installations dans le cadre familial en boulange paysanne, il n'est pas tout le temps question du même parcours. Il convient de déconstruire l'idée reçue de trajectoires "évolutionnistes", comprenant un sens "unidirectionnel" qui passerait de changements de pratiques conventionnelles et/ou industrielles vers l'agriculture biologique, puis la panification.

Tim et Katrine sont tous les deux des enfants de personnes non issues directement du monde agricole qui ont créé leur propre ferme. Ils·elles se qualifient eux-mêmes de « *deuxièmes générations de retour à la terre* ». Des deux côtés, leurs parents sont partis dans les années 70 des Pays-Bas pour venir vivre dans le sud de la France. Enfants, ils·elles ont tous les deux connu les déboires de leurs familles « *néo-paysannes*<sup>149</sup> », confrontées aux réalités agricoles.

« Mon père, il avait quand même des traits, des caractères de pionnier un peu en fait. Mais du coup, quand ils ont acheté la ferme en France, lui il n'avait aucune notion d'agriculture, et il s'est jeté à l'eau. Il lui manquait quand même un peu des billes pour arriver à retomber sur ses pattes. Bon, il est resté sur la ferme et tout ça, mais bon, y a quand même eu de la casse en cours de route. »  
(*Tim, 2018*)

\*\*\*\*\*

« Mes parents, ils ont eu une petite ferme pendant dix ans. Je pense qu'ils s'étaient mis un peu la barre haute au niveau de l'autosuffisance. Donc, ça devenait trop ric-rac en rentrées financières. Du coup, ma mère est repartie en formation, et a trouvé un boulot à l'extérieur, pour arrondir les finances de la famille. Et mon père n'a pas tenu la ferme tout seul. Il y avait un peu de ventes, mais c'était vraiment plus autonomie alimentaire. » (*Katrine, 2018*)

Après plusieurs détours académiques par l'Université (master en production animale et végétale pour l'un, études en écologie et développement du territoire pour l'autre), des crochets professionnels dans des structures agricoles (INRA et CIVAM-Bio<sup>150</sup>), ils·elles décident de partir en voyage dans plusieurs pays. Le 11 septembre 2001, ils sont à Nouméa lorsque les tours du *World Trade Center* sont attaquées. Les attentats de New York sont un choc et un élément déclencheur dans la trajectoire de Tim, qui pense alors : « *c'est le moment pour la résilience, d'aller choper un lopin de terre, pour entamer la*

---

<sup>149</sup> Contrairement au travail de Madlyne Samak sur des maraicher·ères biologiques (2017), je préfère utiliser ici le terme « *néo-paysan·nes* », plutôt que de parler de personnes « *néo-rurales* ». Cette première catégorie me semble plus appropriée à mon sujet de thèse, où les revendications des PB et B sont davantage associées aux enjeux et pratiques paysannes. De même, il me semble biaisé de qualifier certaines des personnes enquêtées de « *néo-ruraux* », alors qu'elles ont grandi, habité et vécu au préalable de leurs bifurcations dans des espaces ruraux. Toutefois, comme cette sociologue, j'ai décidé d'apposer des guillemets au terme « *néo-paysan·nes* », pour « *mettre à distance tout l'imaginaire collectif que suscite cette notion* » (p. 58), mais aussi en raison de la constitution hétérogène de ce groupe social (p. 58).

<sup>150</sup> Les **C**entres d'**I**nitiatives pour **V**aloriser l'**A**griculture et le **M**ilieu rural (parfois aussi CIVAM-Bio) sont des structures associatives organisées en réseau (**F**édération **N**ational des CIVAM ou FNCIVAM). Apparus dans les années 50, ces centres – dont la pédagogie repose sur les principes de l'éducation populaire – regroupent des agriculteur·trices et des habitant·es de zones rurales. Pour en savoir plus : <https://www.civam.org/>

*résistance* ». Ils·elles écourtent leur séjour et rentrent en France. Tim obtient la capacité agricole par l'obtention simultanée d'un BPREA en maraichage biologique et d'une Licence professionnelle de technicien-conseil en AB. Katrine obtient les mêmes diplômes quelques années plus tard.

En 2003, le couple s'installe sur la ferme familiale des parents de Katrine. Synchroniquement, ils·elles restaurent les bâtisses du lieu et par manque de foncier, se lancent dans la culture de plans de légumes et d'aromatiques.

« Il y avait quand même l'opportunité d'avoir une entrée dans un mode de vie, sans avoir à acheter un lieu [...]. Moi, je faisais le pain pour la famille. Et à partir de 2003, tous les deux, on travaillait à temps partiel à côté. On faisait les plants de légumes ici. Ça c'était un travail saisonnier, activité agricole saisonnière, et le reste de l'année, on retapait des bâtisses, on retapait la maison, et on gagnait des sous avec les jobs extérieurs. » (*Tim, 2018*)

Pendant cette période, ils·elles sont employés par plusieurs structures agricoles paysannes qu'ils·elles qualifient de « *très militantes* », et qu'ils·elles perçoivent comme des moyens pour « *approfondir le thème [agricole]* ». C'est le cas notamment de N&P où ils·elles sont tous·toutes les deux salarié·es (de manière fixe pour Katrine, pour des enquêtes pour Tim). En 2005, Tim remplace une salariée du RSP comme animateur. Il assiste à une rencontre de plusieurs PB et découvre l'existence de ce métier.

« Je me suis rendu compte qu'après coup, la découverte de ce qu'était paysan-boulangier, ça a été vraiment quelque chose qui m'avait beaucoup influencé, en termes de références, d'images mentales, de valeurs, etc. Toute la complexité et la diversité qui va avec. » (*Tim, 2018*)

En 2009, ils·elles parviennent à louer quelques terres à leur voisin. Cet accès foncier leur permet de réorienter leur projet vers de la polyculture-élevage de brebis et la transformation de céréales en farine et en pain. Tim s'installe « *officiellement* » comme exploitant agricole sur la ferme. En 2010, leur premier aménagement est pensé de manière stratégique : la construction du fournil avant tout. L'atelier meunerie et les entrepôts de stockage suivent en 2012-2013.

« Dans le projet, on savait que c'était quand même avec le pain qu'on pouvait créer un revenu, de la valeur ajoutée. » (*Tim, 2018*)

Néanmoins, comme l'explique Tim, sa pratique boulangère diffère de celle de ses parents :

« Il y avait toujours cette notion d'autonomie un petit peu dans les deux familles. Il se trouve que les deux pères faisaient du pain pour la famille. Moi culturellement, voilà, fils de babas cool. Et le pain des babas cool, c'est le pain moulé, un peu dense : pain intégral et dense. Voilà, je ne souhaitais pas aller vers ça. Je souhaitais un pain qui se garde. Mais aussi avec très peu d'acidité. Et qui soit quand même alvéolé, qui soit moelleux quoi. Oui, en tous cas, je ne voulais pas faire un pain dense, acide et intégral. » *(Tim, 2018)*

Même si côté agriculture, il se trouve dans la continuité des pratiques paysannes de sa famille (AB, recherche d'autonomie), il se souvient quand même de certaines incohérences marquantes dans l'activité paternelle.

« Et toujours est-il, qu'à un moment donné, il avait un troupeau de brebis et il faisait un petit peu de blé, et il le vendait à la coopérative. Et lui, pour faire son pain, il allait chez le minotier, il achetait de la farine et il faisait du pain avec la farine du minotier. Pour moi, à mes yeux, c'était une aberration. Mais lui, il ne connaissait pas trop non plus le côté vente directe-transfo. C'était dans les années 80, je devais avoir la vingtaine. Du coup, j'ai pris du blé qu'il allait livrer à la coopérative, je l'ai passé au moulin à farine pour les agneaux et j'ai fait du pain avec. J'étais tellement content de cette notion cyclique. Cette expérience qui m'est restée. De manger ce blé, et de l'utiliser, de le cultiver, de le transformer jusqu'à ce que nous, on puisse l'absorber et le manger, et nous nourrir. Et qu'en plus, on puisse le re-semer. Et du coup, aux rencontres des PB avec le RSP, tout à coup, "wow, mais y a plein de gens qui font ça." » *(Tim, 2018)*

De fait, si l'on compare la trajectoire agricole de Tim et Katrine aux parcours paysans de leurs familles respectives, on trouve quelques changements volontaires.

« Faut prendre les leçons. C'est super ce qu'ils ont fait les babas cool, mais après faut aller de l'avant et faut continuer à innover et à créer. » *(Tim, 2018)*

\*\*\*\*\*

« Après ces valeurs-là, en effet, je les ai toujours portées. Ce n'est pas pour rien que j'ai fait des études d'environnement et d'écologie quand même. » *(Katrine, 2018)*

Même si entre les deux générations, il existe une constance des valeurs partagées, leurs fermes n'ont pas la même forme. Comme le note Tim, sa vision de l'autonomie diffère de ses premières années de paysan, comme de celle de ses parents. Sa conception concernant l'échelle de l'autonomie a changé. Elle est passée de la taille d'une ferme à celle d'un territoire. Cette nouvelle appréhension de l'autonomie s'est traduite dans l'organisation de sa propre ferme.

« C'est des choix ça. L'autonomie individuelle, on a vraiment réduit beaucoup de choses par rapport à ce qu'on faisait avant. » (*Katrine, 2018*)

\*\*\*\*\*

« Au début, quand on a commencé en 2003, avec des plants de légumes, on avait pris une vache, une Jersiaise. Pendant quelques mois de l'année, on la travaillait, on se faisait le fromage. On faisait le jardin, on avait les plants de légumes. Et on avait même semé un hectare, enfin une parcelle de seigle à ce moment-là. Petit à petit, en se professionnalisant, on a réduit un petit peu cette part "d'autonomie intégrée". Aujourd'hui, on a plus d'échanges avec des copines, qui font du maraichage. Du coup, soit on leur achète, soit on leur troque des légumes. Elles nous prennent du pain. On fait pareil avec un autre qui fait du cochon. Donc en fait, l'autonomie, elle peut être vue soit sur la ferme, soit sur le territoire. Et la pertinence, c'est quand même de la voir sur le territoire. Elle est assez grande, je trouve. » (*Tim, 2018*)

Contrairement aux parents de Katrine qui avaient misé sur l'auto-suffisance, ils·elles font le pari de l'autonomie relationnelle entre producteur·trices. Au fil des années, le couple a considérablement réduit sa part d'agriculture vivrière et privilégie les échanges entre pair·es (par exemple, du pain contre des légumes). Par rapport à leurs parents, sur leur ferme, la part de vente à l'extérieur est beaucoup plus importante.

« C'est des choix, mais au niveau des systèmes techniques du coup y a quand même... Quand t'investis un peu dans du matériel et que t'optimises ton travail, du coup tu changes au niveau de l'organisation. Voilà, nous, on fait 200 kg de pain par semaine. Par rapport à faire ton pain seul à la maison, t'as des repères. Je trouve que ça a aussi une pertinence. » (*Tim, 2018*)

Enfin, les détours vers des expériences académiques ou professionnelles – plus ou moins – éloignées du monde agricole, ne sont pas toujours considérés négativement. Loin d'être dépréciés, ils sont même parfois mis en valeur et présentés comme des atouts dans la pratique paysanne. Le discours d'Éva (*cf.* pp. 139-142) illustre parfaitement ce propos. Elle parle de ses études comme de ressources sociales et culturelles stratégiques pour l'exercice de son métier de PB. Tim, qui a été son formateur PB et qui possède un parcours similaire, tient à peu près le même discours qu'elle :

« Tu parlais des parcours de chacun. Chacun a des compétences. Bon, les néoruraux, en fait les nouveaux paysans, ils ont tous... On a fait du job avant. On a certaines compétences et certaines facilités. Et c'est clair que comparé à... Donc, oui, pour moi monter un dossier de subvention, ce n'est pas compliqué [...] » (*Tim, 2018*)

Ces “crochets” sont marqués par une démarcation volontaire, et l’acquisition de nouvelles ressources (réseaux, compétences techniques, connaissances universitaires) permettant de revoir les choix familiaux et/ou la question de l’autonomie paysanne.

## 2. Trajectoires et changements par itération

Jusqu’à maintenant, on a vu que les cheminements vers la boulangerie paysanne ne prenaient pas la forme de bifurcations nettes. Il serait alors biaisé d’arrêter notre regard sur les seules périodes de (re)conversions professionnelles ou de création de nouveaux ateliers sur une ferme. Une fois l’orientation engagée, le·la praticien·ne va connaître des temps d’ajustements, réorienter ses choix, ses projections en fonction du contexte de sa ferme/fournil et des réalités auxquelles il·elle doit se confronter : pratiques, économiques, sociales, familiales, organisationnelles.

### a) *Jongler entre plusieurs activités*

Après le départ à la retraite de son père en 1993, Bruno s’est installé en polyculture-élevage. Afin que ses pratiques soient en adéquation avec ses valeurs, il s’est réapproprié la ferme familiale et l’a ajustée à ses nouvelles envies : création d’un atelier de meunerie et d’un fournil. Mais la réalité du métier de PB et la multiplicité des tâches l’ont vite rattrapé. Dès ses premières années, il commence à employer des personnes supplémentaires pour l’appuyer occasionnellement sur certaines activités : marchés, boulangerie, foins, tournées.

« Depuis que j’ai commencé, j’ai toujours la même surface. J’ai gardé la même ferme. Je n’ai pas agrandi [...]. On travaille... J’ai quatre salariés qui travaillent avec moi : deux temps pleins et deux temps partiels en plus. C’était important aussi de... C’est ça quand on fait plusieurs métiers. Quand on est jeune, c’est bon, on peut galoper partout. Après quand les années passent, c’est difficile de mener tout de front. Et encore, les dix premières années quand j’ai commencé, j’avais mon père qui était quand même encore valide et qui m’a donné quand même plein de bons coups de main efficaces. Parce que c’est difficile d’être au moulin d’être au pain, d’être dans les champs, au cul des vaches et tout ça. » (Bruno, 2019)

En 2012, il embauche une personne qu’il qualifie de « *boulangier de métier* » (pour le distinguer de son propre statut de paysan). Depuis, il se désinvestit peu à peu des obligations boulangères sur sa ferme. Il décide de se concentrer sur les parties agricole et meunière.

« Maintenant, je ne fais pas beaucoup. Depuis 2017, je ne fais que les remplacements. Mais voilà, au départ, j'ai continué avec lui et j'ai continué à apprendre. » (Bruno, 2019)

Mais cela ne l'empêche pas de garder toujours un lien avec cette activité de transformation complémentaire. Quelques fois par an, il continue à vendre sur les marchés alentour. L'activité agricole de sa ferme est toujours organisée en fonction de la production céréalière, meunière, puis boulangère.

En outre, parfois, surtout lors de (re)conversions professionnelles, l'installation est pensée intentionnellement et stratégiquement de manière progressive. Le parcours d'Éléonore, que nous avons reconstitué dans la partie précédente, donne une première vision de cette gradation (*cf.* pp. 142-145). Elle construit d'abord son fournil, se focalise sur la dimension boulangère. Une fois qu'elle est ancrée dans un territoire, par la constitution pas-à-pas de maillages relationnels, quand elle commence à connaître son voisinage, des opportunités foncières s'ouvrent à elle.

« J'avais l'impression d'être un peu éloignée de la partie agricole, parce que [*dans les cultures céréalières*], il y a une longue période où il n'y a rien à faire. Et là, ça y est, on repart sur des travaux dans les champs [...]. Je me raccroche à cette partie agricole, que j'avais l'impression d'avoir un peu perdue. Parce qu'en même temps, je démarre l'activité. Forcément, j'ai axé énormément sur la fabrication du pain, la vente de pain, parce que c'est ça qui va me faire vivre. Et sur toutes les démarches administratives : recherche de financements, *etc.* Du coup, je n'ai pas trop le temps pour le reste. » (Éléonore, 2018)

Mais le modèle d'un an, sur lequel repose sa formation au BPREA, est trop court pour qu'elle puisse acquérir des compétences pratiques en agriculture. Elle mise donc sur des temps d'observation réguliers dans ses champs, et des apprentissages continus, lors de moments où elle accompagne le prestataire en charge des ouvrages agricoles.

« Je ne fais pas de travaux dans les champs. Sauf quand j'accompagne... Parce que j'aime bien quand même être avec le chauffeur dans le tracteur. Bon, pas tout le temps. Mais la semaine dernière, j'ai passé l'après-midi avec lui. Parce que je trouve que c'est important. Ça me permet d'échanger et de discuter, et que lui il me dise ce qu'il en pense. Et puis, on est dans les champs. Je vois directement le travail qui est fait. »

[...]

« Ça me manque et je m'en rends compte... Du coup sur les longues périodes où tu n'as pas de travail agricole, je me sens déconnectée de cette partie-là. » (Éléonore, 2018)



Certaines fois, les trajectoires dans la boulange paysanne prennent des formes inattendues. Elles sont contraintes par des dimensions matérielles, organisationnelles ou des inadéquations entre capacités agricoles et pratiques concrètes de l'activité.

La trajectoire de Christophe ressemble par certains points à celles d'autres PB ou B en (re)conversions professionnelles : des études universitaires (licence en Géologie), puis l'exercice de divers travaux intérimaires entrecoupés par des voyages à l'étranger. Titulaire d'un BPREA en AB obtenu dans une MFR<sup>151</sup>, c'est lors d'un stage chez un PB qu'il fait la connaissance du RSP et qu'il découvre les semences paysannes ; puis par continuité le métier de PB.

« Moi, c'est le bio qui m'a amené aux semences. Et par les rencontres, les semences à la boulangerie : au blé, et du blé au pain. J'ai une image qui me revient. En 2002, je travaillais à Paris. Et à un moment ce qui était important pour moi, c'était de travailler dans le bio. C'était d'avoir un travail éthique. Et après, le pain est arrivé. » (*Christophe, 2018*)

Il décide alors de suivre un apprentissage pour adulte en boulangerie, et obtient son diplôme de CAP. Après plusieurs expériences de salariat dans des boulangeries conventionnelles, il déménage dans le Minervois pour ouvrir son propre fournil. Pendant ses premières années, il panifie dans un vieux four à bois de village prêté par des particuliers. Lorsque les propriétaires du four veulent récupérer leur lieu, il se voit contraint d'abandonner le fournil. La mairie de son village lui propose alors un marché. Il reste sur la localité, loue temporairement un local municipal et le maire accepte de chercher des financements pour construire un lieu qui ferait office de fournil, boulangerie et café de pays.

Pendant cette période de latence et d'entre-deux, tout en continuant à panifier dans un petit four électrique, Christophe revient sur ses premières aspirations agricoles. Grâce à l'opportunité locative de dix hectares de foncier, il décide d'expérimenter la culture de céréales. Son initiative est encouragée par l'existence locale d'une meunerie associative avec des moulins à meules de pierre.

« Mais en fait, ça a été très vite compliqué parce que les parcelles étaient du côté de Béziers. Et que pour aller les voir, ou pour aller voir l'entrepreneur qui passait la herse étrille, ou qui allait moissonner, ça me prenait une journée. Du coup, je n'ai pas eu assez de temps, et c'est pour ça que je les ai rendues. »

---

<sup>151</sup> Les MFR ou **M**aison **F**amiliale **R**urale sont des établissements scolaires qui dispensent des enseignements pour jeunes et pour adultes et qui agissent sous statut associatif.

[...]

« C'était du blé. J'ai semé du blé. Après, ça a été un peu compliqué... J'ai arrêté assez vite. Parce que le blé encore c'est facile à faire. Mais les cultures intermédiaires, là, ça demande un peu plus d'expérience. En bio, tu ne peux pas faire blé sur blé. Il te faut des rotations. Je n'ai même pas fait les lentilles. Je m'étais renseigné pour les acheter et puis je ne sais plus pourquoi, j'ai arrêté juste à ce moment-là. Donc oui, je n'ai fait que du blé. » (*Christophe, 2018*)

L'éloignement géographique de ses terres, le manque de temps et d'implication dans l'apprentissage *in situ* de pratiques agricoles spécifiques (rotations) ont raison de son projet de devenir PB.

« Ça a duré trois ans. Deux ou trois ans. Après, ce n'était pas rentable non plus. Mais c'était normal. Parce que ça se prépare aussi la terre. Tu ne peux pas arriver et cultiver, avoir autant de rendements. Il faut forcément que tu apportes... que tu la travailles un peu. Que tu l'enrichisses aussi un peu. Tu dois mettre des légumineuses avant de mettre ton truc. Et moi, je ne l'avais pas fait. Mais c'était chouette. C'est super de... T'es fier quoi ! » (*Christophe, 2018*)

[...]

« Mais peut-être qu'en 2019, ou plus tard, j'aurai quelques terres ici aussi pour m'en occuper. C'est presque plus par plaisir. Se dire : "ben tiens, celle-là, c'est moi qui en suis responsable. C'est mon blé, c'est ma farine qui vient de là". » (*Christophe, 2018*)

De plus, l'arrêt de sa tentative paysanne coïncide avec l'obtention par la mairie de subventions de l'Union européenne pour la construction du fournil-café de pays. Christophe s'engage alors pour dix ans comme locataire des lieux. Pour autant, il ne parle pas de son vécu paysan-boulangier comme d'un échec. Il ne renonce pas non plus à l'idée de retenter l'expérience dans une autre temporalité.

#### *b) « Une histoire de terres, une histoire de gens »*

Les problématiques foncières sont des enjeux récurrents des mondes agricoles (Pibou, 2016 ; Barral & Pinaud, 2017 ; Lombard & Baysse-Lainé, 2019). Pour l'installation paysanne-boulangère, l'accès au foncier conditionne la possibilité même d'exercice de l'activité agricole couplée avec des ateliers de transformation meunière et boulangère.

Avant de commencer leur activité de boulangère, Aude et Rémi avaient changé d'orientations professionnelles pour aiguiller leurs routes vers la paysannerie.

Tous·toutes les deux se sont connus·es à la fac, comme étudiant·es en master d'écologie et gestion de la biodiversité. Leur rencontre a permis la conjugaison d'ambitions communes et complémentaires. Pour Aude, il s'agissait d'une envie lointaine vite refrénée de devenir boulangère, et pour Rémi, d'un désir de suivre la voie agricole.

« Mais ça avait été très vite bloqué par les trucs : “tu feras des études, tu ne vas pas finir boulangère et travailler la nuit”. » (*Aude, 2018*)

\*\*\*\*\*

« Moi à cette époque-là, je n'avais pas forcément envie de... Le pain, ça me plaisait comme ça quoi. J'avais fait quelques boulanges avec un type du collectif. Mais j'étais aussi sur le maraichage, sur les vaches laitières. C'est vrai que j'avais juste envie de me retrouver à bosser de mes mains sur une ferme : avec des animaux, sans animaux, un tracteur, pas de tracteur, je m'en foutais. Mais j'avais envie de faire autre chose. Je n'avais rien de bien défini. Pourquoi pas le maraichage ? » (*Rémi, 2018*)

À la sortie de l'université, par l'intermédiaire d'amis·es, ils·elles dénichent deux emplois salariés dans un fournil pyrénéen vieux d'une vingtaine d'années. Les propriétaires proposent de les former puis de les accompagner vers l'exercice autonome d'activité boulangère, pour éventuellement par la suite reprendre la boulangerie en location-gérance.

« Moi, je n'avais pas trop envie de m'éterniser ici. Même si le lieu me plaisait. Parce qu'en fait, c'était de la boulange et la partie paysanne n'était quand même pas évidente. On est dans la pente et tout... » (*Rémi, 2018*)

Ils·elles hésitent, puis refusent finalement la proposition locative. Au lieu de boulangerie, ils·elles partent vivre et travailler à l'étranger dans une ONG qui soutient des projets paysans. Leur séjour est finalement de courte durée. Trois mois plus tard, ils·elles saisissent l'opportunité de partager un fournil avec un ami et rentrent en France. Mais la location du lieu est censée être temporaire. Ils·elles continuent à écumer leur territoire à la recherche de terres agricoles et d'un endroit pour créer un fournil.

« Ce projet d'installation agricole, en gros, il y était depuis la sortie de la fac jusqu'à l'installation à proprement parler ici. Même quand on est parti d'ici, la première fois, c'était en mode : “moi, je n'ai pas envie de me faire chier à faire du pain toute la journée, je veux cultiver, je veux être dans la production aussi”. » (*Rémi, 2018*)

Puisqu'ils·elles sont dans le Tarn, ils·elles font la connaissance des frères Astrié qui ont leur atelier dans ce département. Ces derniers les invitent à la Rencontre des moulins qu'ils organisent annuellement. Une des intentions de cette fête est de créer du réseau et de l'entraide autour des activités paysannes boulangères et de cet outil de meunerie. C'est justement à cette occasion qu'ils·elles rencontrent José, un paysan meunier des environs. Ils·elles commencent à s'approvisionner en farine chez lui. Lorsque le bail de leur fournil approche de la fin, l'agriculteur leur soumet l'idée d'une éventuelle installation sur sa ferme.

« Dans un premier temps, j'étais allé à la rencontre des moulins. C'était chez les frères Astrié [...]. Je pense que c'était pendant l'année où on était salarié ici. Et là, j'ai rencontré un gars, José, que tu dois connaître aussi du réseau. Qui m'avait glissé : "ben écoute, moi j'ouvre ma ferme, j'aimerais qu'il y ait des jeunes qui viennent s'installer". Donc j'avais gardé ça, dans un coin de ma tête. » (*Rémi, 2018*)

Entre temps, le couple sent le besoin de se former davantage en agriculture. Ils·elles s'inscrivent à l'Ineopole-MFR de Brens. Aude suit un cursus pour obtenir un certificat de spécialisation en agriculture biologique, puis elle est employée comme stagiaire dans une ADEAR<sup>152</sup> héraultaise. Quant à Rémi, il suit une formation pour l'acquisition d'un BPREA maraichage en agriculture biologique. Il expérimente de manière pratique ses acquis théoriques, lors d'un stage sur la ferme de José.

Mais ils·elles n'abandonnent pas l'idée d'installation pour autant. Même si le pain est mis de côté pendant ces périodes d'apprentissage, le duo continue de visiter des fermes pour un éventuel achat. Parfois les revers subis sont dus aux enjeux et pressions foncières d'un territoire. Par exemple, un propriétaire qui refuse de leur vendre des hectares de terre agricoles.

« Au nord d'Abutilon. Du coup, ça nous permettait de garder la place de marché. Au final, ça n'a pas pu se faire. C'était une ferme en vente et quinze hectares en location. La proprio, elle voulait bien nous vendre la ruine, mais pas les terres. Enfin, laisser les terres en location à un agriculteur, qui était à 50 km de là. » (*Rémi, 2018*)

---

<sup>152</sup> Les Associations pour le Développement de l'Emploi Agricole et Rural sont des structures organisées en réseau (Fédération des ADEAR ou FADEAR) de défense de l'agriculture paysanne. Elles organisent des formations et accompagnent l'installation de paysan·nes, ainsi que les dynamiques de transmission. Pour en savoir plus : <https://www.agriculturepaysanne.org/>

Ou bien encore, leurs échecs sont occasionnés par des inadéquations entre leurs aspirations et les réalités de ce qui leur est proposé (territoires, formes, relations interpersonnelles). Ils·elles refusent par exemple une proposition de fournil financé par une communauté de commune ; ou voient le non-aboutissement de plusieurs éventuels projets d'installations en collectif.

*Aude* : « On a pas mal trainé dans le coin de Broussac. Parce qu'on avait des copains installés aussi par là-bas. Rémi, son autre stage, il l'avait fait chez X [*nom d'un collectif agricole*], où il y a eu la rencontre des moulins. Donc voilà, on a pas mal baigné dans tout ce réseau de gens là-bas, qui sont restés des amis d'ailleurs. On avait eu un projet sur une ferme, un projet collectif avec Norbert, qui est toujours maraicher. Là, ça aurait été vraiment possible paysan-boulangier. Plus qu'ici [*dans les Pyrénées*]. Mais ça ne l'a pas fait. »

*Rémi* : « Pour une histoire de terres, toujours pareil. »

*Aude* : « Oui, puis une histoire de gens. »

*(Entretien réalisé en 2018)*

Mais ces années de recherches infructueuses et d'espoirs avortés ne constituent pas des temps de latence. Tandis qu'Aude travaille pour l'ADEAR du Tarn, Rémi donne des coups de main agricoles dans plusieurs fermes où il a été stagiaire. À plusieurs reprises, il part aussi travailler auprès des personnes qui les ont remplacés dans le fournil pyrénéen. La vie à la montagne lui manque. Il espère toujours une installation agricole, mais le relief pyrénéen lui semble peu propice à une opportunité foncière. Jusqu'au jour où leur couple d'amis·es "remplaçant" se retrouve dans une situation financière difficile et leur propose de venir prendre la relève.

« Ils m'ont dit : "écoute, on n'a pas l'énergie pour former quelqu'un pour reprendre. Si t'es chaud, tu reprends derrière nous". Et moi, vu que je tenais quand même vachement au lieu, je me suis dit : "je ne peux pas les laisser bâcler la transmission ici. Je viens au moins pour six mois. Je ne m'étais pas dit "je reviens m'installer ici". » (*Rémi, 2018*)

Simultanément à leur déménagement en Ariège, ils·elles reçoivent un appel du président du CIVAM-Bio. Quarante hectares de terres cultivables en céréales sont en vente dans les plaines proches du fournil pyrénéen. Cette nouvelle les incite à retenter leur chance dans les montagnes et à postuler pour l'achat de vingt-cinq hectares de terres.

« Parce que nous, on avait gardé notre réseau ici. On a toujours été un peu le cœur entre Aude, Tarn et Ariège. Du coup, on connaît le réseau paysan et

boulangier dans les trois départements. Donc, quand on est revenu ici, ce n'était pas "on débarque", mais plutôt "on revient". On revient pour un peu longtemps [rires]. » (Aude, 2018)

Avec deux autres porteurs de projet, ils·elles se partagent l'ilot, construisent un projet et déposent leur offre. Les quatre candidat·es sont épaulé·es par le tissu militant paysan de ce territoire. Mais ces terres qu'ils qualifient « d'oasis » pour la culture céréalière partent à l'agrandissement. Elles sont rachetées en totalité par un GAEC<sup>153</sup> familial de cent soixante-dix hectares.

« Tout le monde pensait que vraiment, ça pouvait marcher. Parce qu'il y a quand même des règles quand tu as obtenu la DJA. Si on te l'a donné. C'est que l'installation que tu as, elle suffit normalement. Et en fait, ils nous sont passés devant. Et en fait, ici, on est dans un territoire d'élevage. Ici, cultiver des céréales, ils savent à peine faire. Ils sont sur leurs brebis, leurs vaches à viande. Sortis de ça... » (Rémi, 2018)

\*\*\*\*\*

« On avait fait un truc bien ficelé. On connaissait le truc. On avait un dossier BPREA. Moi je bossais à l'ADEAR. D'ailleurs, le comité SAFER, quand on leur a dit qu'on voulait cultiver le blé pour faire de la farine et faire du pain, ils nous ont dit : "mais pourquoi vous ne l'achetez pas toute faite la farine ?" » (Aude, 2018)

Le couple ne se laisse pas abattre. En vain, pendant six mois, ils·elles médiatisent cette affaire et se battent juridiquement contre une décision qu'ils trouvent injuste.

« Du coup, on s'est battu. On a fait des réunions publiques pour parler du projet. Dire : "il n'y a pas moyen que ça ne marche pas, on va se battre". On a fait des recours. On est allé rencontrer le vice-président de la Région. On a écrit au ministre de l'Agriculture. On est allé faire une manif en comité SAFER, où il y avait eu la télé. On a fait un peu des manif, on s'est introduit en comité SAFER à huis clos. Il y a eu de bons échanges de tirs entre les JA<sup>154</sup> et la CONF. Et puis au final "pschiiiiit" [bruit de ballon qui se vide de son air]. Ils nous ont eus. Au final, en Comité régional, sur douze ou quinze votes, il y a eu trois personnes qui ont voté pour notre projet. Sachant que les maires votent. Tous ces gens, ils disent : "on installe des gens". Ben, ils n'ont installé personne. En ce moment, il y a de gros remerciements professionnels pour le gars qui a postulé, pour celui qui a les terres. » (Rémi, 2018)

---

<sup>153</sup> Le **G**roupement **A**griculture d'**E**xploitation en **C**ommun « est une société civile agricole de personnes permettant à des agriculteurs associés la réalisation d'un travail en commune dans des conditions comparables à celles existant dans les exploitations de caractère familial ». [En ligne] : <https://agriculture.gouv.fr/exploitations-agricoles-structures-et-statuts>

<sup>154</sup> Jeunes **A**griculteur·trices.

Lorsque leur projet est définitivement refusé, ils·elles décident de rester quand même en Ariège en se consacrant à l'activité boulangère. Pendant encore six mois, Aude continue de travailler à l'ADEAR du Tarn. Elle enchaîne les allers-retours pendant que Rémi tente de remettre financièrement à flot le vieux fournil montagnard. Ils·elles louent le lieu en location-gérance. Puis finalement, l'achètent quelques années plus tard, en y travaillant tous les deux à temps plein. Six ans après le début de leurs recherches de terres, leur envie d'installation paysanne ne s'est pas concrétisée. Leurs aspirations agricoles sont seulement mises entre parenthèses et ils n'excluent pas d'autres formes d'activités et horizons.

« Finalement, on s'est mis tous les deux sur la boulange. Et maintenant, on s'est assis temporairement sur notre culture de céréales. Mais, on n'a jamais mis de côté le projet meunerie. Parce qu'on a encore ce projet. On attend juste de le concrétiser. » (Aude, 2018)

Leur parcours d'installation se construit à rebours d'une trajectoire de *prolongement*. Ils·elles auraient aimé commencer par transformer leurs propres cultures. Mais c'est par le surplus économique de l'activité boulangère que petit à petit, ils·elles espèrent construire une continuité paysanne boulangère, et trouver un jour, la ressource foncière pour produire leurs propres céréales. Pour autant, même s'ils·elles ne possèdent pas de terres pour la céréaliculture, et qu'officiellement ils·elles ne sont pas considérés·es comme des agriculteur·trices, eux se sentent paysan·nes par leur mode de vie. De même, ils·elles n'éloignent pas l'idée de réduire l'activité boulangère pour d'autres occupations.

« Moi, je n'envisage pas d'arrêter complètement le pain. Peut-être que je réduirai... Après, à notre échelle... Faire un peu moins de pain, un peu plus d'autres choses. Que ce soit sur le projet ou les autres activités qu'on développe à côté. Après, je fais de la vannerie. J'aimerais bien en faire un peu plus. [...] Parce que même si on n'a pas de céréales, enfin qu'on n'a pas le statut de paysan, on a quand même une "vie paysanne". On passe pas mal de temps au fournil. On a quand même les jardins, les cochons. On a des poules. On a pas mal de cultures. On est plutôt en vivrier, mais en tous cas, moi je me sens pas du tout déracinée de la terre en n'étant pas paysanne-boulangère. » (Aude, 2018)

\*\*\*\*\*

« Moi, si je dois réduire le pain, je prends des vaches. Si je reste ici, c'est clair que la culture de céréales, je la vois de moins en moins possible. Même en allant en bas, c'est tellement verrouillé au niveau foncier... Ce n'est pas ici que je m'installerai Paysan Boulanger, je pense. » (Rémi, 2018)

Dans le futur, afin de suivre leurs aspirations agricoles, ils·elles n'excluent pas non plus de quitter le vieux fournil montagnard pour un autre lieu. Mais, pour Aude et Rémi, le fournil doit continuer à fonctionner sans eux.

« Il y a aussi un peu une loyauté envers toute cette histoire. Voilà, je souhaiterais que ça continue, au-delà de nous d'ailleurs. Puisque même nous, on envisage de partir. Mais les choix, on les fait aussi en essayant de penser à un truc transmissible. » (Aude, 2018)

\*\*\*\*\*

« Moi, ça ne me dérangerait pas à terme. L'installation paysanne-boulangère, ici, c'est compliqué. Même si je pourrais recommencer à essayer de trouver des terres plus dans les plaines. Je me dis : "autant ici, on améliore le lieu, et puis après on remet en location comme c'était avant. Et nous on va s'installer ailleurs. On essaye autre chose ailleurs". » (Rémi, 2018)

Ces affirmations témoignent d'un engagement fort envers leur lieu : la question de la transmission surpasse leurs propres attachements émotionnels avec l'endroit. Mais elles sont surtout exemplaires de deux formes d'allégeance. La première concerne l'histoire du fournil. Leurs activités s'inscrivent dans une temporalité qui dépasse leur propre projet. Ils·elles sont en quelque sorte les gardien·nes passager·ères responsables de sa pérennité. D'autre part, cet engagement manifeste aussi une volonté plus globale d'implication dans les dynamiques BP. Il s'illustre par l'ambition d'étendre les principes et modèles d'existences portés par ce mouvement, en multipliant les fournils. Cette perspective qui transcende leurs individualités au profit d'enjeux généralistes orientés vers des valeurs d'usage et de « communs » (Eizenberg, 2012, dans Sachsé, 2020), explique l'implication considérable qu'ils·elles déploient dans ce projet boulanger. En somme, pour reprendre leurs propres mots, s'il s'agit d'une histoire de lieu, c'est aussi et avant tout « *une histoire de gens* ».

### c) *La SCOP boulangère : de l'atelier de transformation coopératif vers l'installation PB*

Une nouvelle orientation professionnelle vers la boulangerie paysanne ne conduit pas nécessairement à la création d'une entreprise personnelle (ou collective). Elle n'est pas obligatoirement synonyme de rupture avec le salariat. Les *parcours navettes* ou *trajectoires en arborescence* concernent aussi le changement des statuts d'exercice du métier / des activités.



Avant de démarrer son activité comme PB, Sylvain a été salarié-associé dans une SCOP boulangère pendant douze ans. Simultanément à la création de la structure, et par l'intermédiaire des réseaux de cette société, il fait la connaissance d'un agriculteur qui lui propose de l'initier aux travaux des champs.

« À la SCOP, on est vachement en lien avec l'agriculture. Parce que dans les AMAP<sup>155</sup>, on côtoie beaucoup de paysans. Et du coup, j'ai rencontré très vite des gens qui sont devenus des amis et des collègues qui étaient déjà paysans [...]. Et du coup, c'est ce gars-là qui m'avait dit : "on pourrait faire du blé ensemble". Puis c'est comme ça que j'ai commencé. C'est lui qui m'a mis en lien avec les propriétaires aujourd'hui. Puisque lui, il avait repris la ferme familiale. Donc, il était ancré dans le territoire depuis toujours : connu, reconnu [...]. Voilà, c'est lui qui m'a mis les pieds à l'étrier. » (*Sylvain, 2019*)

Dès ses premières années de panification, il était manifeste pour lui que la pratique boulangère constituait un passage en direction de l'exercice de la culture céréalière. Une sorte de passerelle volontaire ou de porte d'entrée qui le mènerait à la paysannerie. Elle n'était pas une fin en soi. Comme il aime à le rappeler, la dimension vocationnelle du pain n'a pas joué de rôle dans son engagement.

« Pour faire vite, je pourrais dire que j'ai toujours voulu faire ça. Mais c'est pas vrai en fait. Quand je suis arrivé à la fac en 92, je voulais être instit. Enfin, j'ai fait des études de géographie pour, je ne savais pas trop en fait. Très vite, j'ai commencé à être barman au bout de la deuxième année de fac. Très vite, j'ai dit : "boah non, je ne ferai ça". Je suis quand même allé jusqu'à la maîtrise. J'ai mis huit ans. Du coup, professionnellement, après ça, j'ai vachement erré en fait. J'ai fait dix ans barman. Je gagnais ma vie donc je continuais avec ça. Puis après, j'ai fait des trucs alimentaires : j'ai fait assistant de vie, j'ai peint des terrains de tennis. Fin, j'ai fait des trucs un peu à la con comme ça. Mais en fait, quand je dis 92, je pourrais remonter encore plus vieux, parce que quand j'étais gamin, par contre, je voulais être paysan. Du coup, ça remonte peut-être même, pff, c'est un peu casse-gueule de remonter aussi loin et de dire : "c'est mon rêve de gamin, c'est mon rêve d'enfant". Oui, peut-être, mais je l'avais mis entre parenthèses pendant une bonne partie de ma vie. Je me souviens par contre, avoir vu un article dans la revue écologiste, d'un paysan-boulangier. Mais c'était en 2003 ou 2004. Et quand j'ai vu cet article-là, j'étais là : "ptin, ça, c'est un truc qui m'intéresse le pain". J'avais un oncle boulangier,

---

<sup>155</sup> Les **A**ssociations pour le **M**aintien d'une **A**griculture **P**aysanne sont des organisations mettant en relation un ou des producteur·trices et un groupe de consommateur·trices. Par le biais d'un contrat pré-signé, les personnes de ce collectif s'engagent financièrement à l'avance dans l'achat d'une certaine quantité de produits (du pain, mais souvent surtout des légumes). Pour plus d'informations, [*en ligne*] : <http://www.reseau-AMAP.org/AMAP.php>

conventionnel. Mais, je n'avais pas d'attrance mystique particulière par rapport au pain. » (Sylvain, 2019)

Son premier emploi comme boulanger et l'expérimentation du statut de SCOP étaient des curiosités, au même titre que d'autres métiers qu'il a pu pratiquer.

« J'ai commencé avec le pain. Mais c'était conscient en fait. Je voulais faire paysan-boulangier, et c'est ma femme qui avait trouvé un petit mot sur le marché, Chris cherchait quelqu'un. Et du coup, j'ai appelé. Et je me suis dit : "ben je vais commencer par ça". C'est déjà pas mal. Comme j'étais assez souple au niveau professionnel, j'étais capable de me désengager très vite. » (Sylvain, 2019)

Pourtant, il ne présente pas son parcours comme une évidence. Il avoue même qu'avant de panifier, la seule vision boulangère qu'il pouvait avoir était celle de son oncle, « *boulangier conventionnel* ». Il se souvient de ses désirs d'enfant, de reproduire un jour les activités agricoles de ses ascendants (grands-parents, tante, oncle).

« En fait, chez mes parents, l'ascenseur social, c'était se sortir de la terre, sortir de la [*inaudible*]. C'était un retour en arrière en fait. Les parents de mes parents, c'était "faites surtout des études et ne faites pas comme nous". Ma mère était infirmière, c'était une vraie ascension sociale. Mon père, il a eu le Bac. C'est le seul de sa fratrie à avoir le Bac. Et il a fini technicien administratif dans l'agroalimentaire. Il a fait sa carrière à *Elle & Vire*, l'agroalimentaire laitier dans la Manche [...]. Donc en fait, revenir un peu à ça, c'est... Mes parents ne l'ont pas pris mal, mais ils avaient toujours un peu ça : "faut faire des études". J'avais la pression. » (Sylvain, 2019)

Poussé vers des études générales, il entre donc à l'université dans l'optique de devenir instituteur des écoles. Il emprunte cette voie plus par curiosité intellectuelle et déterminisme familial (ascenseur social valorisé par sa famille) que par une réelle volonté personnelle d'obtenir un « *travail rémunérateur intellectuel* ». Après l'obtention d'une maîtrise en géographie, il enchaine divers petits boulots éclectiques : dix ans comme barman, assistant de vie, peintre de terrains de tennis, ouvrier en abattoirs. Il qualifie l'exercice de ces diverses activités comme une nécessité personnelle de pratiquer des tâches manuelles et physiques qu'il perçoit comme « *émancipatrices individuellement* ».

Finalement, il trouve aussi cet affranchissement par la pratique boulangère. Cinq ans après la création de la SCOP, il s'installe comme agriculteur céréalier. Il devient alors double actif : associé-salarié boulanger d'un côté et paysan de l'autre. Il voit dans

cette forme de travail hybride la possibilité de mêler travail collectif, sécurité du travail salarial et dans le futur ; mais aussi l'existence d'opportunités économiques (débouchés) pour sa production meunière. Profitant de l'assurance du salariat, pendant six ans, il se forme et expérimente diverses pratiques agricoles.

« Dans un premier temps, c'était plutôt moi qui étais sur l'agricole et la farine. Mais ça, les collègues n'ont pas accroché. L'idée, c'était plutôt que je continue comme ça, que je fasse la farine. Et que la boulange m'achète la farine. Un truc un peu facile. Enfin facile en termes de structures. Les structures existent, voilà, je prends les risques, je prends tous les risques pour la farine, seul. Et c'est la boulange qui m'achète la farine. Qui va être sur le débouché. Donc en quelque sorte y avait une sorte d'assurance. » (Sylvain, 2019)

Dans l'éventualité d'un déménagement proche du fournil, il envisage de tirer parti du changement de lieu et caresse le projet de création d'un atelier de meunerie. Il songe même à une potentielle SCOP agricole-boulangère. Mais son projet que lui qualifie de « *suite logique* » n'est pas suivi pas les autres associés de la SCOP.

« Il n'y a pas eu de lien organique avec la SCOP et l'agricole. C'est peut-être l'erreur qu'on a faite. Quand je dis "organique", c'est qu'il n'y a pas de structure commune, il n'y a pas de liens particuliers, si ce n'est par ma personne ou le meunier. Mais donc, par ma personne puisque c'est moi qui commande tout, qui maîtrise le truc agricole. » (Sylvain, 2019)

Après six années sans engouement de ses collègues et appropriation de leur part de son projet personnel de relier le pain aux champs, il décide de quitter l'aventure coopérative de production.

« Du coup, je me suis aperçu de ça localement, que si je voulais ajouter de la valeur ajoutée sur mes champs, je devais transformer jusqu'au bout. Je n'avais pas le choix. Donc, quand j'ai décidé de quitter en février-mars là, l'idée c'était que je fasse la farine. Et puis chemin faisant, au bout de 2-3 mois, je me suis dit : "ben non, ce n'est pas possible, je vais faire le pain". Donc, je ne l'ai pas dit au début, et puis très vite en discutant dans le fournil, je me suis dit : "non, mais c'est bon, je vais faire du pain. La farine, je vous en vendrai peut-être un peu, mais je moi je ferai du pain" » (Sylvain, 2019)

### 3. Se faufiler entre répertoires politiques

Dans certains des récits que j'ai collectés, les trajectoires militantes croisent les parcours de vie des praticien·nes. Parfois, elles se confondent ; d'autres fois, elles se transforment, ou se dissocient. À certains moments, elles constituent des ressources qui favorisent l'installation. Qu'elles apparaissent comme des moyens ou fins, dans

tous les cas, lorsqu'il est question de raconter son chemin vers le pain paysan, plusieurs registres de l'engagement politique sont mobilisés.

L'ouvrage *Reconversions militantes* (Tissot, Gaubert et Lechien [dir.], 2005) s'intéresse aux changements et variabilités des répertoires politiques dans le cas de reconversions professionnelles d'individus aux passés militants (surtout mai 68). Loin d'envisager ces changements comme des ruptures nettes (rejet par la personne de ses activités antérieures), le livre insiste sur les compétences de ces personnes à savoir fédérer leurs capitaux politiques et à les adapter à leurs nouveaux environnements sociaux. Il énonce : « ces trajectoires ne sont possibles que par la "conversion" d'un capital militante ou politique qui suppose une transformation conforme aux règles des nouveaux espaces où il est investi » (*ibid.*, p. 10). Dans cette thèse, cet ouvrage a constitué un point d'appui pour déceler les registres militants et leurs transformations au sein des parcours BP.

#### a) *L'outil, médiateur d'introduction à la boulangerie paysanne*

Anouk et Nicolas, ont commencé par pratiquer l'activité boulangère de manière itinérante. Après leurs études en agronomie, ils·elles occupent une ferme sur le point d'être détruite (remplacée par un grand centre commercial). Sur ce lieu de lutte, ils·elles croisent beaucoup de monde. Eux-mêmes déambulent un peu partout en France pour rencontrer des collectifs. Un été, ils·elles projettent l'envie de créer une activité de restauration collective lors d'évènements (manifestations politiques ou artistiques). Lors d'un festival, ils·elles font la connaissance d'une personne qui cuisine dans un four mobile. Pour Anouk, c'est « *via l'objet* » que son parcours a obliqué vers la boulangerie.

« À ce moment-là, on a bougé aussi pas mal. On est allé voir quelques collectifs ou des lieux où beaucoup de gens habitaient. Souvent, y avait ce truc autour du pain. Les gens faisaient leur pain et souvent il y avait un four. Ça nous a un peu motivés à prendre l'option four, en se disant qu'on pouvait l'utiliser pour d'autres trucs aussi sur le lieu où on était. Donc c'était un outil qui était cool pour faire plein de choses. » (*Anouk, 2018*)

Ils·elles partent en Belgique pour acquérir un petit four mobile. Anouk commence à se former auprès d'un collectif qui réside près de leur zone d'habitation.

« On a acheté le four dans l'idée de l'utiliser en restauration., Aussi, on était sur un lieu collectif. Il y avait beaucoup de gens qui passaient, beaucoup de

gens à nourrir, et beaucoup de gens qui potentiellement étaient prêts à nous prendre du pain si on faisait du pain. Au fur et à mesure qu'on l'a eu, on a fait quelques essais de pain et on a commencé à boulanger comme ça. » (*Anouk, 2018*)

La nature de leur lieu d'occupation n'est pas anodine et étrangère à leurs parcours. Puisqu'il s'agit d'une lutte pour conserver des terres et bâtiments agricoles, Anouk et Nicolas sont soutenu·es et en lien avec des réseaux militants paysans (Terre de Liens). Beaucoup de personnes de ces milieux-là transitent sur la ferme, dont certain·es exercent des activités autour des céréales et/ou du pain.

« Et le hasard des choses a fait qu'il y avait beaucoup de gens qui passaient sur ce lieu-là, et des gens notamment qui faisaient du pain ou des choses liées à la boulangerie ou au blé. On a rencontré un gars qui à ce moment-là bossait pour Terre de Liens et qui venait juste de passer son CAP de boulangerie. Il était dans un projet aussi de - pas forcément être paysan-boulangier -, mais il était à fond là-dedans, ça faisait un an qu'il faisait du *woofing* chez des paysans-boulangers partout en France. » (*Anouk, 2018*)

Le four comme pièce médiatrice leur permet petit à petit d'élargir leurs connaissances à d'autres outils techniques et entités emblématiques de la boulange paysanne. Ils·elles commencent à s'intéresser à la qualité meunière des farines qu'ils emploient.

« Quand on était en Normandie, déjà, c'est le pire département sur le bio. Ce n'était pas possible de se fournir en farine de qualité. Il y a de la farine, mais les gens qui boulangent, ils achètent à BIO CER qui est une grosse coopérative qui centralise du bio. Mais, je ne sais pas, peut-être sur six départements ? C'est énorme. Et ce n'est pas des blés meuniers. Ils font de la farine, mais ce n'est pas de la farine de grande qualité. » (*Anouk, 2018*)

Une fois leur four embarqué sur une remorque, ils·elles parcourent plusieurs évènements pour cuisiner des pizzas, avec comme principe de toujours s'approvisionner en farine chez des producteurs locaux en bio. C'est grâce à ces déplacements et à leur outil de cuisson, qu'ils·elles élargissent leurs réseaux paysans et en viennent à découvrir le moulin Astrié.

« On a commencé à découvrir le monde des gens qui faisaient de la farine, très souvent en bio. Et souvent, c'est des gens qui sont sur des variétés anciennes, ou qui ont un moulin Astrié. Enfin, qui sont dans une recherche de qualité, et de qualité de meunerie aussi. [...] On a rencontré des gens qui faisaient du blé, un peu de gens qui faisaient du pain... Ce four-là, il attire un peu les gens. Il attire le regard des gens qui se préoccupent de pain. Et donc

on en est venus à faire du pain comme ça. Ça a duré deux saisons, sur trois ans. Après, on était déjà détachés de ce lieu où on habitait en Normandie, mais on a décidé de carrément déménager. De chercher un endroit où s'installer dans une optique de se mettre à faire notre pain régulièrement et de produire nos céréales. » (*Anouk, 2018*)

Leurs trajectoires techniques se mêlent à leurs parcours de vie. Ils influent sur leurs itinérances. Ils·elles quittent la ferme normande pour le sud-ouest de la France afin de trouver un endroit pour : « *s'installer dans une optique de se mettre à faire notre pain régulièrement et de produire nos céréales* ». Ils·elles parcourent plusieurs territoires. Dans cette itinérance, par l'intermédiaire de réseaux militants paysans (Confédération Paysanne, ARDEAR), ils·elles font la connaissance de jeunes paysan·nes tout juste installé·es en agriculture, ou qui sont sur le point de l'être. Le caractère à la fois local et national de ces organisations paysannes les amène à recroiser certaines de ces personnes à Paris lors du contre-sommet de la COP21<sup>156</sup>. L'opportunité et la proposition d'une yourte vacante dans un collectif les incitent à franchir le pas. Dans la foulée, ils·elles déménagent en Aveyron, et trouvent une maison à louer. Le temps de passer le CAP boulanger·ère en candidat·es libres, ils·elles mettent à profit un maillage relationnel préexistant pour commencer à vendre du pain de manière informelle. L'été suivant, après l'obtention de leur diplôme et lors d'une fête de village, ils·elles sortent officiellement leur four du jardin et inaugurent au grand jour le lancement de leur activité boulangère. Cette insertion dans les festivités locales leur permet de tisser des liens avec les habitant·es de ce village. La municipalité leur met d'ailleurs à disposition deux pièces communales dans un bâtiment avoisinant leur domicile. Leur four mobile s'ancre provisoirement devant ce lieu, qui sert à la fois de fournil, d'atelier de meunerie et de boutique. Pendant un an et demi, ils·elles boulangent dans ces conditions. Par leur maillage réticulaire qui s'étoffe, ils·elles rencontrent d'autres paysan·nes des environs, dont un voisin qui leur prête trois hectares pour semer du blé en AB.

« Il nous a mis à disposition pour une saison une grosse parcelle et un petit bout d'une petite parcelle. On allait chercher des blés chez des copains. On a mis quatre variétés de blé : du Florence Aurore et du Pireneo pour les plus récents, et du Barbu de Lacaune et du Rouge de Bordeaux, pour les plus anciennes. On a une copine pas loin d'ici qui fait des céréales, enfin, ils font

---

<sup>156</sup> Conférence des Parties, convention cadre des Nations Unies sur les changements climatiques. Le chiffre après le sigle désigne la conférence en question. Ici, la COP21, ou COP numéro 21, renvoie à celle qui s'est déroulée à Paris entre le 30 novembre et 12 décembre 2015. La prochaine en date, la COP28, aura lieu à Dubaï à l'automne 2023.

plein de trucs à la ferme, mais entre autres du blé, c'est que des filles... Elles font du blé et elles font faire de la farine et elles vendent de la farine. Et donc, elles, elles nous ont fourni deux variétés. » (*Anouk, 2018*)

Jusqu'à maintenant, les praticien·nes que nous avons rencontré achetaient leurs moulins une fois leur lieu d'installation trouvé et/ou après l'obtention de foncier. Comme pour leur four, Anouk et Nicolas ont fait l'acquisition de leur outil de meunerie avant d'être installé comme paysan·nes-boulangier·ères. C'est d'abord *via* leurs réseaux militants qu'ils·elles ont découvert les objets techniques et les entités vivantes en lien avec la boulangerie paysanne. Puis dans un second temps, c'est grâce à ces instruments que leur parcours a obliqué vers une installation agricole et un ancrage territorial. Dans ces deux temporalités, c'est toujours grâce aux collectifs et à des rencontres qu'ils·elles ont pu se renseigner et se procurer outre du foncier, des outils (four, moulin à meule de pierre), entités vivantes (semences) et informations adéquates. Bien qu'ils·elles n'aient trouvé leur ferme qu'après notre rencontre, l'achat de leur moulin a lieu alors qu'ils·elles sont encore locataire du petit local, et que leurs premières moissons ne sont pas encore récoltées.

« On l'a commandé par le biais de copains de copains. Quand on faisait de l'évènementiel, on faisait des événements festifs et pas mal d'évènements militants. On est allé pendant deux, trois ans dans un festival qui est à côté de Clermont-Ferrand qui s'appelle "La belle rouge", qui est le festival de la compagnie Jolie Môme. C'est une compagnie de théâtre, musique, assez connue sur Paris et pas mal militant. Ils sont souvent là dans les occupations de squats. Tous les étés, ils font ce gros festival de théâtre engagé. Donc, on est allé avec le four pour leur faire à manger. Comme à chaque fois, on cherche à s'approvisionner en local, on a cherché des producteurs. » (*Anouk, 2018*)

Lors de cet évènement, ils·elles rencontrent Gabin, un pizzaiolo itinérant qui chaque année vient cuisiner sur le festival. Pour leur stand de confection de tartines au four, c'est lui qui les fournit en farine. Et c'est par l'intermédiaire de cette mouture, qu'ils·elles découvrent la panification avec des variétés de blés paysans.

« On est retourné à ce festival deux ans après. On a revu Gabin. Et ce Gabin, il était sur une fameuse ferme, à côté de Lyon. Elle est assez connue, car elle

fait partie du réseau REPAS<sup>157</sup>. Dans ce réseau, tout le monde passe par cette ferme. Et à cette époque, dans cette ferme, il y avait Jonas, qui a ensuite quitté la ferme pour fabriquer des moulins. Et donc en 2016, Nicolas avait dû lui dire qu'on s'installait, et il a dit : «ah ben moi, j'ai un pote qui commence à fabriquer des moulins». Et on a sauté sur l'occasion. Parce que tu vois, c'est ce qu'il disait à la fête des Astrié : il y a genre un an et demi d'attente. Et en fait, on a appelé Jonas qui nous a dit : «je vous le fais. J'en commence un pour un copain. En parallèle, j'en fais un pour vous». » (*Anouk, 2018*)

Ainsi, leur projet agricole se greffe petit à petit au pain. Lorsque je les recroise de nouveau quelques années plus tard, ils·elles ont acheté une ferme en collectif et sont installé·es comme PB.

### *b) Des réseaux militants à de nouveaux collectifs d'engagement*

Mais pour d'autres interlocuteur·trices, les engagements qui ont précédé et orienté leurs installations ne sont pas aussi explicites. Cédric explique ses choix de vie par ses fréquentations étudiantes, qui sont aussi une continuité de sa participation adolescente aux éclairer·ses de France. Pendant sa période universitaire, il jongle entre plusieurs disciplines académiques, sans toutefois trouver de la cohérence entre ses études, aspirations et valeurs personnelles.

« Au moment des études, y a plein de choix qui s'offrent à nous. Et il y a beaucoup de directions qui pour moi avaient peu de sens. Avec une licence d'Histoire, concrètement, ce n'était pas le diplôme qui m'intéressait, c'était plutôt le contenu. » (*Cédric, 2019*)

Ses passages par différentes facultés universitaires sont plutôt affaire de curiosité. C'est un temps qui lui permet de rencontrer les futurs membres de son association d'écologie et de solidarité.

« C'est un milieu un peu associatif. On est un peu tous issus du milieu associatif étudiant. Le truc sur lequel on est presque tous passé, c'est aux

---

<sup>157</sup> Le Réseau d'Echanges et de Pratiques Alternatives et Solidaires regroupe des entreprises, associations et coopératives fonctionnant selon des principes de l'économie sociale et solidaire et des pratiques de l'auto-gestion. Sous la forme du compagnonnage, le réseau propose chaque année à plusieurs personnes d'effectuer un « tour de France » des expériences alternatives et solidaires pour « interroger des manières de vivre et de travailler ». Comme l'explique un article sur le sujet : « là où le compagnonnage fonctionne de façon générale au sein d'une unique corporation, ce réseau a créé un « compagnonnage alternatif et solidaire » pour permettre des échanges et transmissions de savoirs et savoir-faire entre des métiers qui généralement s'ignorent ». Pour plus d'informations, [*en ligne*] : <https://compagnonnage-repas.org/> et <https://www.solidarum.org/inclusion-sociale/repas-reseau-de-compagnons-solidaires>



Éclaireurs de France. C'est un peu ça qui nous a donné le goût, la fibre un peu du collectif. » (Cédric, 2019)

Suite à l'adhésion commune au sein de cette organisation, les personnes de ce groupe continuent d'élaborer ensemble de nouveaux projets. Elles créent une seconde association de location de toilettes sèches où Cédric est salarié. Parallèlement à leurs implications citoyennes, certains membres, dont Cédric, décident de chercher à la campagne un lieu pour construire des habitats partagés. L'assise du projet repose sur une double volonté. D'un côté, il s'agit de mêler des aspirations individuelles et collectives au sein d'un projet commun : s'implanter en groupe au sein de logements individuels et de pièces collectives. De l'autre, il est question de réunir sur un même lieu « *différentes personnes, différents corps de métier* ». Pour Cédric, la trajectoire de son habitat groupé s'enchevêtre avec son parcours professionnel vers la boulange paysanne.

« Le collectif a juste la ferme, et après les activités professionnelles sont juridiquement séparées du reste, elles n'impliquent que ceux qui sont dedans. » (Cédric, 2019)

Son installation d'abord comme boulanger, puis petit à petit comme paysan-meunier, l'amène à s'affilier à de nouvelles causes. Même si ses nouveaux engagements restent dans la continuité des précédents (écologie, solidarité), ils s'accroissent de plus en plus avec ses nouvelles activités paysannes. Puisque Cédric était occupé pendant deux ans avec la création de son activité et les travaux de l'habitat collectif, ses affiliations se sont métamorphosées pour des questions de temps et d'organisation de travail.

« J'ai été dans beaucoup de trucs avant, et j'ai passé deux années où j'arrivais à ne rien faire, parce qu'il y avait les travaux de la maison. Il y avait les enfants, il y avait la ferme, il y avait tout. Et donc, j'ai fermé petit à petit un peu tous mes engagements associatifs. Je me suis consacré vraiment au minimum, parce que j'en avais marre de ne pas être fiable. Et ça, ça m'embêtait. [...] Il y a quand même une envie de m'insérer un peu dans les réseaux agricoles alternatifs. Mais chaque chose en son temps. » (Cédric, 2019)

Si l'on voulait représenter ses implications sous une forme figurative, elles seraient représentées par un sablier. Il y aurait d'un côté, avant son ancrage sur un lieu rural, de multiples engagements collectifs (spectre large), puis pendant son installation, une réduction de ses activités au sein du collectif de la ferme et de son métier, puis enfin,

une fois les premières années d'adaptations passées, un ré-élargissement de l'étendue de ses implications, mais dans d'autres sphères.

À quelques nuances près, Sylvain (l'ex-salarié en SCOP devenu PB) a connu un peu le même parcours militant. Il s'est aussi politisé lors de ses années dans l'enseignement supérieur (en géographie), puis à la suite, lors de ses nombreux emplois salariés.

« Alors politiquement, j'étais quand même assez marqué. Même si par rapport à l'agricole, j'avais des distances. Politiquement, je n'étais pas syndiqué. Mais, oui, j'étais marqué à gauche. [...] Je n'ai pas milité dans les syndicats avant. Parce que, c'était les dogmes des syndicats qui m'emmerdaient. Après, à m'intéresser un peu à l'histoire de la CGT<sup>158</sup> avec le réseau salariat et tout ça, je me dis qu'après tout... Oui, la CGT, les appareils syndicaux, ils ont beaucoup de choses à se reprocher, mais n'empêche, il ne faut quand même pas oublier tout le boulot qu'ils ont pu faire et qu'ils font encore. » (*Sylvain, 2019*)

Tout en étant toujours boulanger « salarié-associé », quand il s'est lancé dans l'aventure agricole, il a remobilisé ses ressources militantes précédentes pour les réinvestir dans de nouveaux enjeux propres au monde agricole. De ses affinités avec la CGT, il s'est affilié à la Confédération Paysanne. Ces changements d'implications ont été favorisés par de nouveaux réseaux construits grâce aux nouvelles relations tissées au sein de son activité boulangère. D'une certaine manière, c'est le pain qui l'a amené jusqu'à la terre. Et qui a participé à des changements de valeurs et de représentations concernant l'agriculture.

« Je n'avais pas, comment dire ? Une lecture agro-environnementale, celle que j'ai maintenant. J'étais plutôt : “oui, la bio, c'est bien, mais faut nourrir la planète”. J'avais un peu ce discours-là en 2007. Je ne faisais pas plus attention que ça au truc. Mais, j'avais quand même, il ne me manquait pas grand-chose pour comprendre dans les détails. J'avais une bonne base avec mes études. Je ne peux pas dire le contraire. » (*Sylvain, 2019*)

De manière plus concrète, c'est par le biais d'un de ses premiers associés, qu'il a eu des premiers contacts avec le monde agricole. Et qu'il a suivi des formations sur les semences paysannes auprès de PB (Triptolème<sup>159</sup>, RSP).

---

<sup>158</sup> Confédération Générale du Travail, un syndicat français de travailleur·euses.

<sup>159</sup> Une association membre du RSP, qui opère en Bretagne, Pays de la Loire et en Basse-Normandie.

« Camille [*son ancien associé*], il était vachement branché, toutes les alternatives en fait. Qui sortait du truc classique. Tous les milieux libertaires, tous ces réseaux-là. Il était très branché. Et pour lui, c'était un peu une posture. C'est lui qui me branchait avec tout ça. » (*Sylvain, 2019*)

Puis, une fois les pieds mis dans les réseaux militants de la paysannerie, il a fait la connaissance de l'agriculteur-éleveur qui allait l'aider dans sa propre installation. Identiquement à ses précédents engagements, son parcours militant est resté plutôt institutionnel (syndicats agricoles).

« Moi, j'étais plutôt attiré... Enfin pas attiré, mais j'allais plutôt sur les réseaux classiques. Le réseau Bio, le réseau CONF, tout ça. » (*Sylvain, 2019*)

Lorsqu'il se retire de la SCOP pour se lancer à son compte et se consacrer entièrement aux activités paysannes boulangères, il est président de l'ARDEAR de sa région, membre du comité national de la Confédération Paysanne. L'année précédente, il a même été tête de liste du syndicat lors des élections à la Chambre d'agriculture.

« Quand tu commences à mettre un doigt dedans, ben ça te mange la main, ça te mange le bras. Si tu ne dis pas stop... Et je n'ai pas dit stop pour l'instant. Mais je crois que j'aime bien, sinon je ne le ferai pas. Et puis, je navigue entre le développement et le politique. J'ai du mal à faire une coupure en fait. Si je suis président de l'ARDEAR, ça ne me dérange pas d'être en même temps au CN [*Comité National de la Confédération Paysanne*]. Je trouve ça super intéressant, deux jours au CN. Mais il faut faire attention. Je n'ai pas honte de parler de dogme. Parce que c'est quand même très dogmatique tout ça, le syndicalisme. Il ne faut pas se leurrer, faut assumer ! Il y a des dogmes, qu'il faut parfois porter, qui sont un peu compliqués. Une vision, c'est un truc dogmatique. On essaye d'être le plus ouvert possible, mais il n'empêche qu'on veut quand même imposer un truc. Je ne vois pas très bien comment on va pouvoir faire autrement par rapport au changement climatique. » (*Sylvain, 2019*)

### *c) De l'accompagnement agricole professionnel au portage de projet*

Dans la BP, on trouve une récurrence dans les profils de praticien·nes entre plusieurs personnes qui ont été salarié·es ou bénévoles de structures agricoles impliquées dans une certaine vision de l'agriculture paysanne : Confédération Paysanne, A(R)DEAR, associations de valorisation et diffusion des savoir-faire autour

des semences paysannes du RSP, ou encore TDL<sup>160</sup>. On observe donc certaines continuités militantes dans les parcours. C'est par exemple Aude, qui – entre deux expériences boulangères – a été salariée plusieurs années pour deux antennes ADEAR, ou encore Tim, PB, qui a travaillé successivement pour la structure N&P et le RSP.

Avant leur rencontre, Damien et Charlotte étaient déjà investies individuellement dans des organisations paysannes. Avant que leurs chemins ne se croisent, Damien vivait dans le sud-est de la France. En 98, après quelques années à travailler pour la cave coopérative locale (marchés), il décide d'acheter quelques hectares de terres pour cultiver d'abord de la vigne, puis des céréales.

« Petit à petit. Au début, j'ai fait les marchés pour vendre le vin de la coopérative. Puis, de fil en aiguille, ça s'est passé. Je me suis dit : "pourquoi pas faire du pain, faire des céréales ? Histoire de se ré-appropriier la marge que les autres prennent pour les agriculteurs". C'était plus par rapport à une façon politique de voir les choses que j'ai fait ça. [...] De faire des petites fermes. Sur une petite surface, de prétendre en vivre. Il n'y a pas trente-six manières de le faire. Et le but, c'est que si tu ne vends pas directement aux gens, si tu ne transformes pas le produit que tu fais, ce n'est pas toi qui gagnes ta vie. Tu ne gagnes pas bien ta vie. Donc, c'est parti de ça. » (*Damien, 2018*)

En 2004, il part se former chez un boulanger, puis lui loue son fournil pendant six mois. Cet arrangement lui permet de commencer son activité et d'aller vendre sa production sur les marchés. Puis, il construit lui-même son propre four en chauffe-directe avec des pierres qu'il a taillées.

Parallèlement à sa pluri-activité, dont ses débuts en pratiques paysannes-boulangères, il est engagé dans plusieurs fronts militants de l'agriculture. Il est trésorier de la Confédération Paysanne de la région PACA<sup>161</sup>. Par ce biais-là, il fait partie des pionniers qui mettent en place les premières AMAP françaises.

« Quand j'étais dans les Bouches-du-Rhône, j'ai participé – enfin pas que moi, on était plein -, à la création de Alliance Provence. Parce que sinon, Alliance, ça existait déjà. Ça a été créé à l'initiative de la Conf et des consommateurs quand il y a eu la crise de la vache folle. Et du coup, on a créé une branche

---

<sup>160</sup> Le mouvement **Terre De Liens** est une association française qui regroupe plusieurs structures : une fédération nationale de 19 associations territoriales, une Foncière et une Fondation. Une de ses ambitions consiste à acquérir des terres agricoles et à les mettre en location pour des agriculteur·trices qui voudraient s'installer en agriculture biologique et paysanne. En aidant à l'installation agricole, l'organisation participe à préserver le foncier agricole, contre la spéculation et l'artificialisation des terres.

<sup>161</sup> Aujourd'hui la région Sud-Provence – Alpes-Côte d'Azur.

qui s'appelait Alliance Provence. On a participé à la première AMAP de Marseille avec des copains maraichers. » (*Damien, 2018*)

C'est aussi par des implications respectives au sein de cette structure que le couple se rencontre. Avant d'être employée à la Confédération Paysanne des Bouches-du-Rhône, Charlotte avait déjà été salariée de la fédération de N&P. Elle avait aussi participé à l'organisation des premières rencontres autour des semences paysannes en Haute-Garonne. Le milieu de la boulange paysanne ne lui est pas inconnu.

« Il y a eu la création du Réseau Semences Paysannes. J'ai participé en tant que "coup de main", pour l'organisation de cet événement. Et je l'ai vécu de façon très intense. C'était super, c'était un grand souvenir, avec beaucoup d'émotions. Là, j'ai connu plein de PB. On t'a peut-être dit les noms ? Jean-Luc Desplat, Jean-François Berthelot, Nicolas Supiot. C'était les trois principaux. Et après, suite au RSP en 2003, on a fait une ou deux rencontres de PB. Il y en a eu une en tous cas chez Nicolas Supiot, où j'étais en Bretagne. Voilà, ça m'a donné envie de faire du pain. » (*Charlotte, 2018*)

Mais, lorsqu'elle fait la connaissance de Damien, il vient de vivre plusieurs conflits difficiles au sein des réseaux paysans de sa région. Il est dans une temporalité de vie où il commence à se désinvestir de ses engagements associatifs. Il envisage même d'arrêter l'activité paysanne boulangère, vendre la ferme et changer de territoire.

« En fait, le bureau dans lequel j'étais, on avait décidé de tous partir. D'arrêter pour qu'il y en ait d'autres qui prennent la place. Parce que nous on avait fait ça pendant cinq ans à fond. Et on était fatigué de faire du syndicalisme. Tous en fait. Il y avait eu des histoires, il y en a un qui était mort... C'était compliqué. Du coup, on avait décidé d'arrêter. Et puis, il y avait d'autres, des jeunes, qui voulaient prendre la suite. Et c'est ce qu'ils ont fait. » (*Damien, 2018*)

\*\*\*\*\*

« En 2007, j'ai été embauché à la Confédération Paysanne des Bouches-du-Rhône, et Damien en faisait partie. Il faisait du pain. On m'a dit qu'il allait arrêter de faire du pain. Et donc moi, je me suis dit : "bon, avant qu'il arrête, je veux bien qu'il m'apprenne". Du coup, il m'a appris. Et puis, on s'est mis ensemble. Et on a continué. » (*Charlotte, 2018*)

Charlotte commence à apprendre la pratique boulangère auprès de lui, et peu à peu, ils·elles entament une relation sentimentale. Le couple décide alors de déménager dans un autre coin de France. Ils·elles veulent ré-iterer à deux l'aventure paysanne boulangère.

« Après, comme on a décidé de faire du pain ensemble, qu'on voulait cultiver notre blé, on a cherché des terres où s'installer ensemble à l'endroit où le blé poussait. Et où les terres n'étaient pas trop chères. On a trouvé ici. On a acheté fin 2009, et on est arrivé en 2011. » (*Charlotte, 2018*)

Toutefois, cette nouvelle expérience n'est pas un recommencement à zéro. De l'est à l'ouest, ils·elles transportent avec eux la force de leurs bagages et réseaux militants.

« Le pain, c'était plus par rapport à l'expérience que j'avais vécu dans les rencontres de paysans-boulangers du réseau semences. Ça m'avait plu. J'ai toujours adoré cuisiner et faire plaisir aux gens. Après, l'installation, devenir agricultrice, moi aussi c'est une histoire politique. Politique et de satisfaction de pouvoir fabriquer sa nourriture sans être dépendant des autres. Et aussi, parce que moi avant j'étais animatrice N&P par exemple. J'ai passé mes premières années après avoir eu mon diplôme d'ingénieur agronome à conseiller des gens qui en savaient beaucoup plus que moi. Et là, moi ça devenait insupportable. Même si au fil du temps j'ai appris des choses. Mais il fallait que je fasse les choses. Et maintenant, je peux parler en disant "moi je fais ça : j'ai vu que ça ça marche, j'ai vu que ça, ça ne marche pas". Un besoin de légitimité. » (*Charlotte, 2018*)

Damien a déjà travaillé dans l'agricole. Charlotte a accompagné pendant des années des porteur·ses de projets qui voulaient débiter en paysannerie ou des personnes déjà établies. Ils·elles connaissent les rouages et stratégies de l'installation. Pour se lancer, ils·elles mettent à profit les ressources acquises lors de leurs engagements. Leurs expériences passées deviennent des outils au service de leur propre entreprise.

« Il y a un groupement dans l'Aude, un groupe local N&P qui est basé à Limoux. Qui est assez actif depuis longtemps. Et moi, comme j'avais bossé à N&P longtemps, je connaissais. Ça a permis de reprendre contact avec des gens que je connaissais et d'en connaître d'autres. On s'est mis au BioCIVAM. Ben la Confédération Paysanne aussi. L'ADEAR. Donc tout ça, de l'Aude. Et puis ERABLES-31<sup>162</sup> pour avoir un pied en Haute-Garonne. Et parce qu'on est vraiment à la limite Haute-Garonne, Ariège, Aude. Et pour vendre, on a envoyé plein de mails aux AMAP de Toulouse. Et c'est comme ça qu'on a trouvé les AMAP où on vend. » (*Charlotte, 2018*)

\*\*\*\*\*

« Au tout début, nous on a fait... maintenant on en a moins besoin. Mais on est allé partout. Dans tous les réseaux bios. À ÉRABLES, dans les foires, pour

---

<sup>162</sup> Ensemble pour Représenter l'Agriculture Biologique Locale Ecologie et Solidaire, un groupement de producteur·trices cultivant en AB en Haute-Garonne.

connaître les gens. Parce que quand tu arrives dans un endroit si t'as pas de réseau, tu ne travailles pas. » (*Damien, 2018*)

La trentaine d'hectares qu'ils·elles ont dénichées se situent dans un territoire de grandes cultures céréalières, plutôt conventionnelles. Leur installation sur des petites surfaces comme PB passe pour un projet iconoclaste. Ils·elles sont les premier·ères à cultiver en AB et à transformer leurs céréales en farine, puis en pain. Dès leur arrivée, ils·elles adoptent une double posture. Conjointement à leur inscription dans différentes antennes locales de structures de l'agriculture paysanne, ils·elles font aussi en sorte de se faire accepter dans leur territoire. Pendant des années, ils·elles participent à la vie sociale de leur commune, et tentent de s'inscrire dans le paysage local.

« On a fait toutes les fêtes de village pendant douze ans [*rires des deux*]. Mangé des entrecôtes, des moules, des canards. Maintenant, on a arrêté. » (*Charlotte, 2018*)

\*\*\*\*\*

« Ah oui, on a fait beaucoup de diplomatie. » (*Damien, 2018*)

Le profil d'ingénieure agronome de Charlotte n'est pas une exception dans la boulange paysanne. Éva, dont nous avons décrit le parcours dans le chapitre précédant a suivi le même cursus. Il en va de même pour Nicolas et Anouk. Il est vrai que cette formation délivre la capacité professionnelle agricole<sup>163</sup> simultanément au diplôme d'ingénieur. Cette acquisition permet de faciliter des installations sans avoir à obtenir un BPREA. Toutefois, elle ne saurait être l'unique explication à la récurrence de ces profils.

Prenons par exemple, le parcours de Charlotte. Il comporte plusieurs temporalités. D'abord, un moment où suite à son diplôme d'ingénieure agronome, elle est employée dans des structures d'accompagnement agricole. Puis, un temps de remise en question, où elle entame un processus réflexif sur sa position d'appui aux trajectoires paysannes. La reconsidération de son rôle l'amène à modifier ses besoins et envies. Son parcours professionnel entre en inadéquation avec ses aspirations. Ses actions ne sont plus en phases avec ses désirs. Cette période de déconnexion s'atténue

---

<sup>163</sup> Ou CPA, la condition de qualification professionnelle requise pour bénéficier des aides de l'Etat à l'installation en agriculture.

par l'opportunité que représente sa rencontre avec Damien. Son désir d'apprentissage est satisfait par des expérimentations concrètes et l'acquisition de savoirs pratiques.

On ne saurait cependant restreindre les métiers de l'accompagnement agricole aux profils de praticien·nes ayant fréquenté l'enseignement supérieur – que ce soit à l'université ou dans des écoles d'ingénieur·es, – ni circonscrire les métiers qui jouxtent l'agricole aux structures associatives. On l'a vu avec le portrait de Bruno (*cf.* pp. 161-162), ce PB – fils de paysan – s'est formé aux pratiques agricoles avant d'envisager une reprise familiale ou une installation. Il avait alors l'intention d'exercer plutôt dans le « *para-agricole* » (accompagnement, conseil). Le préfixe « *para* » peut se comprendre sous deux appréhensions, mais c'est celui de « l'à côté » que je garderais ici. Comme l'explique Bruno, il voulait « *garder quand même un lien* ». Il s'agissait alors pour lui de continuer à côtoyer les mondes paysans, des univers qui lui étaient familiers, tout en s'éloignant quelque peu de la ferme familiale, car à cette époque, il ne voulait pas « *faire paysan* ».

En définitive toutes ces situations présentent les mêmes similarités. Les périodes passées dans ces sphères qui touchent l'agricole sans jamais l'intégrer, constituent des temps pour s'imprégner des multiples enjeux agricoles et éprouver la diversité des formes paysannes. Elles sont des détours « nécessaires » et des ressources qui facilitent une future installation ou reprise de ferme.

#### *d) Quand le pain mène au politique, puis ricoche vers d'autres formes d'implications militantes*

Les bifurcations dans les trajectoires peuvent parfois être l'occasion d'éveiller des prises de conscience face à des luttes sociales jusqu'alors étrangères aux sphères de vie des enquêté·es. Dans ces situations-là, les registres militants ne se substituent pas à d'autres. Des sensibilités, latentes jusque-là, peuvent être (r)avivées. Ou, de nouvelles trajectoires militantes en adéquation avec les changements d'activités peuvent voir le jour. Ces nouvelles affiliations peuvent prendre des formes d'implications plus ou moins concrètes. Parfois, elles revêtent l'allure de prises de responsabilités directes dans des structures agricoles (par exemple, au sein de CIVAM ou de la Confédération Paysanne).



La découverte du monde paysan est l'occasion de s'interroger, et de se confronter aux réalités sociales agricoles. Le positionnement dans les sphères militantes agricoles se fait par tâtonnements et rencontres.

« Moi je n'avais pas forcément idée que je m'impliquerais, que je m'engagerais comme ça dans des associations. On a rencontré la Confédération Paysanne, qui est un syndicat aussi, il n'y a pas longtemps, parce qu'on se dit : “pourquoi pas essayer de s'engager encore un peu plus dans l'agriculture”. On a aussi ce genre de trucs qui se sont mis en place, de manière un peu “naturel”, alors que moi, je ne l'avais pas spécialement anticipé, tu vois ? [...] On essaye... Du moins, on a des démarches de rencontres avec les différents syndicats. Il n'y a pas longtemps, on a fait une réunion avec les JA<sup>164</sup>. Une réunion cantonale. Bon, ça ne nous correspond pas trop. On a fait une réunion avec la Confédération Paysanne. Après, on participe à des réunions organisées par la chambre d'agri[culture], la fédération de chasse, et tout. Pour aussi voir ce qu'il se passe localement, ce qui peut changer, ce qui doit changer... Là, par exemple, on a une réunion la semaine prochaine. On aimerait aussi rencontrer d'autres syndicats, après ça ne tombe pas forcément bien avec nos emplois du temps, mais ouais on essaye un petit peu de découvrir ces réseaux-là. » (Élodie, 2018)

Les affinités d'Élodie et de Pierre (son compagnon) envers une certaine vision de l'agriculture se sont construites peu à peu. Leur introduction dans le monde agricole s'est opérée par le biais du propriétaire viticole qui a contribué au lancement de leur nouvelle activité. Pour faciliter leur installation, ce viticulteur s'était engagé à faciliter leur insertion dans les collectifs agricoles de son territoire. Le couple a ainsi pu profiter du réseau de cette personne-ressource et de sa notoriété, comme autant de portes d'entrée vers différentes structures agricoles locales. Toutefois, ils·elles ont tenu à rencontrer une diversité d'acteur·trices de différentes nuances politiques, à se construire leurs propres opinions, et à éviter toute situation « d'enclichage<sup>165</sup> » avec les réseaux de leur propriétaire.

---

<sup>164</sup> Les Jeunes Agriculteur·trices, plus communément appelés « JA » est un syndicat professionnel agricole, dédié aux jeunes, dont les membres doivent être âgé·es de moins de 38 ans.

<sup>165</sup> J'ai repris ce terme de Jean-Pierre Olivier de Sardan qui l'utilise dans le cadre des possibles biais méthodologiques du travail de terrain ethnographique (1995). Pour lui, « l'enclichage » est un risque que peuvent encourir des chercheur·se lorsqu'ils·elles se trouvent assimilé·es, souvent à leur insu, « mais parfois avec [leur] complicité, à une “clique” ou une “faction” locale » (*ibid.*, p. 20). Les désavantages et répercussions peuvent être doubles : soit d'incorporer les opinions de cette clique et en devenir « porte-parole », soit « se voir fermer les portes des autres “cliques” locales » (*ibid.*). Dans la situation d'Élodie et Pierre, ils sont tributaires de la « clique », des réseaux du viticulteur qui a favorisé leur installation, mais d'un autre côté, ils ne veulent pas « se fermer des portes » à cause de cette affiliation.

Toutefois, il est intéressant de noter que les préférences politiques d'Élodie et Pierre ont suivi des chemins divergents. Bien qu'ils·elles aient construit conjointement leur projet de (re)conversion professionnelle, qu'ils·elles se soient formés à deux, et que leur installation ait eu lieu en couple, la confrontation avec la réalité, la pratique du métier, engage leurs itinéraires militants vers des directions différentes. Leurs affinités électives se rapprochent, mais pas leurs visions et stratégies de l'engagement.

« Moi, à terme, je pense que je trouverai ça beaucoup plus pertinent de m'investir avec ces personnes-là [*JA de leur département*]. Justement parce qu'on n'a pas la même vision des choses et s'associer avec des gens qui pensent comme toi, moi je trouve que ça n'a pas trop d'intérêt. Je pense qu'il faut mieux faire bouger les choses là où il faut qu'elles bougent. Mais, moi perso, je n'ai pas assez d'expérience et de recul. Je ne me sens pas encore agricultrice pour pouvoir aller imposer ma vision des choses. Toutes façons, je ne veux pas l'imposer. Mais je ne me sens pas, suffisamment expérimentée pour discuter un peu avec eux et... Et essayer de proposer d'autres choses. » (*Élodie, 2018*)

\*\*\*\*\*

« Moi, non. Je pense qu'effectivement ça peut être efficace, mais je n'ai pas l'énergie pour modifier tout un système en y allant de front. Du coup, je préfère pour le coup, m'entourer de gens qui me correspondent et avec lesquels j'ai les mêmes outils de travail et la même manière de voir. Et à la limite, on pourra s'échanger des manières de faire, des trucs. Moi je serai plus pour la CONF. Mais après faut voir. » (*Pierre, 2018*)

Cependant, les divergences politiques, présentes aussi chez d'autres couples, peuvent avoir d'autres facteurs explicatifs. Elles dépendent aussi de l'influence du passé de l'individu, sur les décisions prises au présent, et dans l'expectative d'un futur (plus ou moins proche). Les héritages familiaux peuvent servir à justifier les engagements existants. Et à se distinguer de son partenaire (de vie et de travail). Dans ces situations-là, la BP, sert de catalyseur à des legs familiaux conscientisés ou non.

« Maxime, il s'est un peu investi chez N&P. Ça fait partie de ses engagements à lui. On n'est pas syndiqué mais on est chez N&P. Moi je ne me syndiquerai pas. Et je pense que Maxime, il prendra sa carte à la CONF, mais moi je ne veux pas. Je me sens bien nulle part en fait. Nous, les gens qui nous ont aidés, ils sont tous conventionnels, tous à la FNSEA<sup>166</sup>. Et, il y a pas mal de gens de la CONF, dont l'attitude me répugne un peu. En plus, en politique, je n'ai jamais réussi à m'attacher à un parti. Ça m'a toujours dérangé cette notion

---

<sup>166</sup> La Fédération Nationale des Syndicats d'Exploitant·es Agricoles, un syndicat professionnel agricole, majoritaire actuellement.

d'appartenance. Et puis en fait, je trouve que dans les syndicats, il y a trop de... Après je trouve c'est très bien qu'il y ait des gens qui se syndiquent, mais, en gros, tout le monde crache sur tout le monde. Alors qu'en fait tout le monde fait la même chose un peu. Je trouve. Il y a des bios de la FNSEA qui crachent sur les bios de la CONF, pour cracher sur les bios de la CONF, parce que c'est la CONF et que... Pffff [*elle souffle*] Le côté partisan un peu, où on a envie d'appartenir à un groupe et du coup, on n'a pas d'arguments, mais on crache sur tout le monde... Moi je suis allée à une réunion de la CONF, et je suis ressortie en me disant : "pfff". Fin, ils passaient leur temps à cracher sur les gros parce qu'ils étaient gros, les pas bios parce qu'ils n'étaient pas bios, sur les bios parce qu'ils étaient bios, mais bios FNSEA. Il y a un moment où...Moi, j'étais d'une famille, plutôt sans syndicat, mais très conventionnelle. Et je ne comprends pas en fait les jugements qu'on porte les uns sur les autres. Je trouve que souvent, les réunions, c'est beaucoup cracher et pas beaucoup construire. Et moi j'ai des gens qui m'aident, qui sont à la CONF, des gens qui sont en conventionnel à la FNSEA. Les gens qui bougent ici, c'est les gens de la FNSEA en fait. Il y a un groupe de JA qui est hyper dynamique et qui nous invite tout le temps. Ils font, "la fête de l'agriculture" au village, où ils amènent tous des animaux, ils font des burgers paysans, où ils se bougent. Et voilà, et il y a des vieux de la CONF qui crachent dessus et pfff, relou quoi. Du coup, moi je ne suis dans aucun parti. Et ça me va bien. Et je n'ai pas envie qu'on me mette une étiquette sur la tête. Et je sais qu'on nous en met forcément. » (*Élodie, 2018*)

Bien que les positionnements se façonnent, les pratiques militantes, elles, peuvent garder une certaine forme de continuité avec le temps précédant l'installation. Dans le cas d'Élodie, elles prennent l'aspect d'une non-affiliation. Mais son refus d'encartage dans des structures ouvertement positionnées ne l'empêche pas de se situer politiquement. L'extrait précédemment cité illustre notre propos : la prise de position dépend aussi des circonstances locales et des communautés de pratique présentes sur un territoire. C'est aussi une affaire de connivences et de personnes.

Ces nouveaux engagements peuvent également donner accès à d'autres sphères militantes. Dans ces circonstances, les itinéraires militants ne doivent donc pas être appréhendés de manière unilinéaire. Il n'y a pas que des renoncements ou bifurcations. Au lieu d'embranchements, c'est tout un système racinaire qui se développe. Plusieurs cheminements s'entrecroisent, se rejoignent, se multiplient, se distinguent, s'éloignent. Dans mes expériences de *woofing*, j'ai par exemple pu rencontrer plusieurs PB qui accueillent et forment dans leur fournil des jeunes réfugiés.

« Ben là, on est en train de créer un groupe “100 pour 1”. Je ne sais pas si ça te dit quelque chose ? Je te filerai un tract. C'est de l'accueil de réfugiés. Parce qu'il en existe déjà plusieurs, il y a plusieurs familles d'accueil sur le bocage. Il y a un propriétaire qui est okay pour mettre sa maison à disposition pour accueillir une famille. C'est quelque chose qui me parle vachement, et j'ai envie de participer à ça. » (*Sébastien, 2018*)

En plus d'un apprentissage, ces personnes – parfois en situations irrégulières pour l'administration – acquéraient ainsi certaines garanties nécessaires à l'obtention de papiers<sup>167</sup>.

Par l'intermédiaire des récits de vie, ce chapitre s'est concentré sur les profils des praticien·nes BP et PB. Dans ces itinéraires biographiques, on a pu voir la place essentielle des outils et matières (vivantes) dans les bifurcations des parcours. Les prochains chapitres élargissent l'analyse à ces « autrui significatif » des existences BP.

---

<sup>167</sup> Ces histoires de solidarités entre PB ou boulangier·ères et personnes réfugiées en France ne sont pas exclusives à mon terrain. Pendant mes années de thèse, j'ai plusieurs fois rencontrées des articles de presse qui relataient le combat de certain·es praticien·nes pour aider leurs apprenti·es à obtenir leurs papiers, et ainsi être régularisé·es.

## 4| (Re)considérer les manières d’interagir : cultures matérielles, matériaux vivants

« Même nous, humains autonomes et fiers de l’être, sommes incapables de digérer nos aliments sans l’intervention de bactéries, lesquelles sont acquises dès le moment où nous glissons en dehors du canal pelvien. Les bactéries forment 90% des cellules du corps humain. Nous ne pourrions pas nous en passer. »

— Scott Gilbert & David Epel, 2008, pp. 20-27, cités dans Anna Tsing, 2017, p. 218



Dans la légitimation de son existence – pour soi et envers autrui -, un groupe social peut avoir recours à des analogies et autres « tropes<sup>168</sup> » (Haraway, 2019, p. 47). La construction de schémas narratifs qui associent et assimilent différentes figures permettent de justifier la présence de caractéristiques propres à un collectif. Sans qu’elles engagent des revendications explicites, ces figures de style sont des affirmations de certaines valeurs et rapports au monde.

Mais, puisqu’elles sont comparaisons, elles sont aussi distinctions. Élise Demeulenaere et Frédéric Goulet (2012) ont observé ces processus relationnels au sein de deux mouvements agricoles qualifiés “d’alternatifs” : l’un autour des semences paysannes, l’autre des techniques sans labour. Dans la mesure où les dynamiques sociales autour de la boulangerie paysanne se sont constituées autour du mouvement de défense des semences paysannes<sup>169</sup>, il n’est pas étonnant d’y retrouver les mêmes

---

<sup>168</sup> Donna Haraway explique qu’il s’agit : « de figures de style sans lesquelles il est impossible d’exprimer quoi que ce soit. *Trope*, du grec *tropos*, signifie tourner ou trébucher. Les langues ne cessent de tourner et de trébucher ; il n’y a jamais de sens direct ; seules les dogmatiques pensent que la communication vidée de ses tropes et à notre portée » (*op.cit.*, p. 47).

<sup>169</sup> Lui-même héritier des luttes anti-OGM et mouvances altermondialistes des années 90.

références analogiques. Dans une montée en généralité à l'ensemble des mondes agricoles qualifiés « d'alternatifs », ces deux auteurs engagent par ailleurs un rapprochement entre le retour d'une idée de nature et le passage contemporain d'un « régime d'uniformité à un régime d'hétérogénéité » (*ibid.*, p. 125). L'engouement autour du « vivant » et ses régimes d'hétérogénéité n'est donc pas propre à la boulangerie paysanne. Il est à réinsérer dans une tendance sociétale plus vaste autour de ces questions<sup>170</sup>.

Selon Élise Demeulenaere et Frédéric Goulet, la place prédominante de l'idée de nature dans l'exercice agricole semencier et céréalier « transforme les collectifs de travail ainsi que les lieux et formes de production de connaissances » (*ibid.*, p. 122). Ce chapitre ambitionne de poursuivre leurs réflexions et de les élargir vers deux horizons. Le premier concerne l'inclusion des activités de transformations postérieures aux pratiques semencières et agricoles (meuneries, boulangeries) : comment la notion de vivant – en plus de celle de nature – influence ces activités et leurs organisations socio-techniques (contraintes ou ouverture de nouveaux potentiels) ? Quant au deuxième, il concerne les interactions entre humain·es et non humain·es sans présumer d'une quelconque primauté de l'influence de l'un·e sur l'autre : de quelles manières les entités actantes présentes dans le levain bouleversent-elles les relations entre praticien·nes, matières et outils ? Quels rapports techniques au vivant ces approches défendent-elles ? Comment est-ce que ces cultures matérielles – alternatives au système capitalo-industriel – viennent bousculer les « terrains de vie » des praticien·nes (Stengers, 2020), qu'il s'agisse de leurs itinéraires biographiques, de leurs milieux et corporalités, comme de leurs façons de travailler ?

---

<sup>170</sup> En 2021-2022, cette notion a même été reprise par le Ministère de l'agriculture et de l'alimentation dans une campagne de publicité qui visaient les jeunes bachelier·ères et les incitaient à s'orienter vers des métiers agricoles. Les mots de cet ensemble promotionnel ne sont pas anodins. Les agriculteur·trices, pêcheur·ses, *etc.*, sont désigné·es « d'entrepreneurs du vivant ». La forme et le graphisme ne sont non plus pas sans rappeler les campagnes de recrutement du ministère des armées (« Les #EntrepreneursDuVivant recrutent, rejoignez-les. »). Il est intéressant de noter que sur certaines affiches, le qualificatif « vivant » côtoie des images d'outils de hautes technologies (drones, tracteurs flambants neufs, *etc.*). On est loin des critiques de la boulange paysanne vis-à-vis des technosciences et de remises en question de l'industrie agroalimentaire. Par ailleurs, plus anecdotique, dans le contexte français, il faut croire que le changement de société induit par l'existence d'une certaine réflexivité du « risque » (Beck, 2008 [1986]) entraîne symétriquement un attrait pour tout ce qui relève du « vivant ». Comme me l'a partagé un collègue doctorant, dans nos quotidiens, « on n'a jamais autant parlé de vie, que depuis que le danger de mort est devenu aussi présent » (Lopez-Galvis, 2022).

## A. « La biodiversité, ça se cultive<sup>171</sup> » ...

### 1. Liens d'autres natures : des opérations agricoles confiées, une démarche culturelle préservée

Aux origines d'une miche de pain, il y a des interactions complexes entre des semences, des êtres humain·es et un sol. Comme dans les travaux d'Élise Demeulenaere et Christophe Bonneuil autour du RSP (2011), tous·toutes les PB rencontré·es cultivent leurs céréales sans intrant chimique en agriculture biologique (avec, sans label, ou avec mention N&P). Dans cette lignée de jeux de correspondances et d'identifications (*ibid.*, p. 218), il n'est pas anodin de retrouver cette particularité au sein des pratiques de la BP.

« Oui, en fait, la ferme, elle était déjà chez ECOCERT<sup>172</sup> quand on s'est installé, donc c'est vrai qu'on ne s'est pas posé vraiment la question. Si, à un moment on s'est posé la question d'avoir aussi le label Nature & Progrès. »  
(*Anaïs et Julien, 2018*)

Parce que la création du RSP remonte à une vingtaine d'années, les valeurs, représentations et pratiques revendiquées par ce mouvement ont essaimé. Si l'on regarde l'engouement actuel autour de la BP, on peut constater que les rencontres à Auzeville<sup>173</sup> ont été effectivement « démultiplicateur d'envies et d'énergies » (Demeulenaere, 2013, p. 66). Les membres à l'origine de la création de ce réseau pratiquaient l'agriculture biologique, réclamaient la possibilité de sélectionner leurs semences à la ferme et prêtaient une attention spécifique à la richesse variétale et intra-variétale des semences, ainsi qu'à « l'activité biologique des sols » (Demeulenaere & Goulet, 2012). Ces filiations éthiques, politiques, ontologiques et techniques autour des idées et valeurs de (bio)diversité et particularités – aussi bien de la nature, que des êtres humain·es qui la côtoient –, apparaissent dans les discours et pratiques des PB, PM et boulangier·ères de cette étude. Quand bien même certain·es d'entre eux·elles délèguent des travaux mécanisés à des prestataires de services (moissons, semis), ils conservent

---

<sup>171</sup> Référence à une campagne du RSP, en partenariat avec l'association Agir pour l'environnement, lancé en 2010 lors de l'Année internationale de la biodiversité et baptisé « La biodiversité, ça se cultive aussi ».

<sup>172</sup> ECOCERT est une entreprise française certifiée organisme de certification pour l'agriculture biologique.

<sup>173</sup> Cf. Chapitre 2

néanmoins une part de responsabilité dans l'exercice d'observation et d'attention à leurs terres.

Le contact entre l'individu et la biodiversité<sup>174</sup> de ses terres (sols, micro-organismes, choix des semences) intervient souvent avant l'acquisition de compétences techniques : la matière avant les machines. Mais cette priorité est exprimée surtout par les personnes néo-paysannes. De la même manière, comme les trajectoires biographiques nous l'ont montré, l'acquisition de savoirs techniques agricoles passe en second lieu : après l'obtention de compétences boulangères. Pour des novices, l'appropriation de la conduite du tracteur, ou de la moissonneuse réclame une temporalité plus longue. L'achat de ces outils représente aussi un lourd investissement ; des fonds parfois compliqués à engager en début de parcours d'installation. C'est pourquoi de nombreuses personnes font un double choix : reléguer ultérieurement l'incorporation des gestes propres aux travaux des champs et/ou déléguer à d'autres ces activités.

« L'idée, c'est que je ne bosse qu'avec une CUMA, avec des prestataires agricoles. Il y a une CUMA qui est dans le village, pas très loin, qui a un chauffeur. Alors, ils sont plus accès "viticole" que grandes cultures. Mais ils ont quand même du matos grandes cultures. Ils ne sont pas du tout en bio, ils sont en conventionnel, enfin en chimique. Mais, ils sont ouverts, j'arrive à discuter avec eux. Ils ont du mal quand je leur dis : "moi, j'aimerais bien ne pas faire de labour". Mais, j'entends aussi : "là quand même dans ce champ-là, il y a des petits arbustes, un labour, il y en a besoin, c'est nécessaire". "Okay". Du coup, on est dans l'échange. Je leur dis ce que j'aimerais bien. Et ils me donnent quand même des conseils aussi, en tant que professionnels aguerris. Donc, l'idée c'est que je bosse avec eux. » (Éléonore, 2018)

\*\*\*\*\*

---

<sup>174</sup> Je suis consciente des limites du terme de « biodiversité », qui comme bon nombre de notions, ont été largement lessivées, verdies et cooptées par le système agro-industriel capitaliste en place (Delord & Devictor, dans Berlan, Carbou & Teulière [dir.], 2022). C'est pourquoi cette notion est ici employée dans sa construction originelle, dans un double sens étymologique (Walter Rosen, 1985, mentionné dans *ibid.*). D'une part, elle est comprise comme l'analogie « d'un pluralisme assumé valant aussi bien pour les semences que pour les agriculteurs » (Demeulenaere et Goulet, *op.cit.*, p. 127 ; Demeulenaere & Bonneuil, *op.cit.*), qui permet de mettre en évidence « la richesse incroyable des formes de vie » (Delord & Devictor, *op.cit.*, p. 53). Mais d'autre part, ce caractère du vivant ne doit pas négliger la nécessité de souligner le « processus de perte, d'extinction, d'érosion » (*ibid.*, p. 55) de cette même « biodiversité ». Une fois cet état de fait mentionné, ce qui se joue ensuite structurellement, dans les mesures à mettre en œuvre, relève du politique. Comme bon nombre de notions dans cette partie (comme celle de *care* au chapitre 6), le terme de « biodiversité » est entendu « radicalement » (Pereira, 2009).



*Julien* : « On s'occupe du tri du blé, des moissons, au niveau des cultures. Après, on travaille beaucoup avec le voisin pour les cultures. Parce que lui, il a les gros tracteurs, les gros outils. Enfin, on a les outils en CUMA avec lui. Mais, c'est lui qui passe les trois quarts des outils en fait, parce qu'on n'a pas de tracteurs assez gros pour ça. Donc c'est surtout, moissons, triages et stockage. »

*Anaïs* : « Après, c'est la variété de blé qu'on a trouvée, mais c'est vrai que les travaux du sol, ce n'est pas trop nous qui les faisons. C'est un arrangement avec le voisin. Donc, oui, nous, c'est ça : aux moissons et après toute la partie “tri”, “stockage du grain”. »

*(Entretien réalisé en 2018)*

Cette pluri-activité par union-délégation n'empêche pas les praticien·nes de se rendre régulièrement dans leurs champs. Leurs observations régulières, facilitées par une proximité spatiale et des disponibilités temporelles, expliquent qu'ils·elles soient capables de mettre en place des itinéraires techniques. Ils·elles conservent ainsi une certaine maîtrise décisionnelle. S'ils·elles ont des années d'expérience comme agriculteur·trices, leur contrôle sur les décisions culturelles peut être complet. S'ils·elles sont novices, il peut s'opérer dans un processus d'apprentissage continu en collaboration avec des personnes de leur entourage qui sont compétentes dans la mise en œuvre technique (prestataires, mais aussi voisin·es, autres membres d'un collectif, *etc.*). Ces fréquentations perméabilisent les frontières entre plusieurs mondes. Qu'il soit question d'humain·es (entourage agricole et agriculteur·trices autochtones chevronné·es – en conventionnel ou non), ou de non humain·es (champs et écosystèmes), ces interactions permettent d'acquérir de nouvelles compétences attentionnelles et d'apprendre à percevoir des repères pour construire de nouvelles connaissances agricoles (techniques, biologiques, organiques).

Certes le terme “paysan·ne” utilisé de manière revendicative, appelle une idée de pluriactivités interdépendantes. Toutefois, être PB et détenir une compétence agricole n'implique pas une omniprésence dans toutes les activités de la ferme<sup>175</sup>. Les interdépendances sont parfois à rechercher au-delà des pratiques visibles, dans des

---

<sup>175</sup> La question des temporalités dans l'organisation de travail sera détaillée plus longuement dans la suite de cette thèse.

formes de continuité cognitive qui se dessinent sous différentes affectations (responsabilités, charge décisionnelle, implications émotionnelles)<sup>176</sup>.

## 2. Panachés de semences paysannes en boulange

### a) *Entre revendications politiques et agencements concrets*

Le chapitre 2 de cette thèse a tenté de retracer les origines de la BP en tissant des liens entre plusieurs mouvements militants. Cet ancrage socio-historique permet de mieux comprendre les argumentations déroulées dans ce travail et déceler les influences de différents collectifs et réseaux dans la construction actuelle de la BP.

Même si les semences paysannes sont revendiquées comme une des bases de la BP et qu'elles appartiennent aux prémices de ce mouvement, leur adoption dans les pratiques agricoles-meunières et boulangères par les praticien·nes n'est pas systématique et spécifique. Mais pour autant, l'attention aux variétés et aux mélanges est importante, quelles que soient leurs origines.

« On a des mélanges de variétés plus modernes et de variétés plus anciennes. Après, les variétés plus modernes, ce sont des variétés qui ont été sélectionnées plus pour l'agriculture biologique par l'Inra... Il y a déjà assez longtemps. Ce ne sont pas les dernières sélections. Et puis sinon, on a des variétés plus anciennes. C'est un mélange. [...] Après, on re-cultive tous les ans des hectares avec des variétés séparées. Et on refait le mélange pour ressemer. Sinon tu finis par ne plus avoir à la limite qu'une seule variété. Tu n'as plus forcément un mélange. Jusque-là, on avait du Renan, du Capo et le Rouge de Bordeaux. Là, on n'a plus de Capo. Cette année, je ne sais plus quelle variété c'est ? Je n'ai pas le nom là, c'est Gaël qui saurait dire. Moi, je ne sais plus la troisième variété. Et donc, il y a du Renan et du Rouge de Bordeaux et voilà. Et une autre, mais je ne l'ai pas testé encore. On va voir cette année ce que ça va faire comme mélange. » (*Agathe, 2017*)

Ces mélanges sont opérés dans le but d'éviter une consanguinité entre semences. De plus, dans la pratique, la plupart des praticien·nes emploient rarement des farines

---

<sup>176</sup> Par ailleurs, la *Charte de l'agriculture paysanne* élaborée et soutenue par la Confédération Paysanne et les FADEAR (1998) n'entre pas en contradiction avec cette spécificité, puisqu'un de ses thèmes concernant l'autonomie stipule que le·la paysan·ne doit posséder « la capacité à maîtriser ses choix techniques, économiques et financiers, et la possibilité d'exercer cette capacité. », p. 7. [*En ligne*] : <https://www.agriculturepaysanne.org/La-Charte-de-l-Agriculture-paysanne>

issues de variétés “pures” de pays<sup>177</sup>, pour s’assurer d’une certaine stabilité des farines et du pain en mêlant des variétés avec différentes forces boulangères et saveurs.

« On les a multipliées. Donc, il nous a amené des petits lots comme ça, 5 kg de ça, 10 kg de ça, machin... On a foutu ça dans un semoir, ça faisait à peine 30 kg. J’ai préparé un tout petit bout de champ, j’ai fait avec le tracteur, ça, on l’a moissonné, on l’a remultiplié. On avait, mettons, 200 kg de semence. Ça nous a permis de semer presque 2 ha. Et à partir de là, on s’est mis à avoir de quoi. Et depuis, très souvent on fait des rencontres avec d’autres gens du Réseau Semences Paysannes. Et : “ah, t’as trouvé une variété, machin ?”. Et on s’échange des petits lots. Nous on donne un peu de notre mélange, du coup il nous donne un lot du sien. Tu ne tournes pas en rond. De toute façon, la nature, ce n’est pas compliqué, il ne faut pas tourner en rond. Si tu veux l’idée, c’est de ne pas faire du vase clos. C’est un peu comme, je te dirais au niveau humain, quand les mecs ils ferment des frontières, et puis qu’ils veulent une race aryenne pure, ben ça part en couille. Là c’est pareil, le fascisme, ça ne marche pas. L’eugénisme et le fascisme, ça ne marche pas, ni dans la nature, ni... [interruption]. [...] Donc là, tu vois, ça c’est le grain de semence. Il est très beau, le calibre est très beau. Et ça, c’est ce qui va nous servir à semer l’année prochaine. On va mettre ça dans le semoir et on va repartir avec. Du coup, c’est toujours le mélange, et après on va y rajouter, éventuellement, un lot. Si on doit faire des échanges avec un paysan, on va lui prendre un lot de ça, tu vois 10 – 20 kg. Et on va réintégrer ses 10 – 20 kg à lui là-dedans. Pour ne pas trop être en consanguinité. Je n’ai pas très peur. Avec 35 variétés de blé mélangées, je ne suis pas super effrayé de la consanguinité, mais on le fait par principe. » (Clément, 2019)

Par exemple, Agathe et Gaël, deux PB anciennement installés, ajoutent souvent des variétés biologiques “modernes<sup>178</sup>” à leur mélange, ne serait-ce que pour prévenir d’éventuels aléas et (s’)-assurer une certaine stabilité au pain. La recherche d’une certaine constance s’explique par le manque de force boulangère de certaines variétés de pays qui panifiées seules, ne peuvent pas apporter un maintien et une pousse adéquate au pain. Leurs conceptions de ces mélanges font preuve d’une connaissance fine des propriétés boulangères et meunières des semences et d’une volonté d’expérimentation permanente susceptible de faire évoluer leurs pains.

*Tim* : « Alors moi mon mélange, c’est : beaucoup de variétés de pays, mais je rajoute un peu de Florence Aurore dedans. C’est une variété améliorante qui

---

<sup>177</sup> Même si certains PB en ont fait leur marque de fabrique ou trouvent dans cette pratique une satisfaction dans la manière d’expérimenter distinctement chaque variété.

<sup>178</sup> Ces variétés dites “modernes” ont été améliorées et sélectionnées en laboratoire par la recherche. Elles sont autorisées pour l’agriculture biologique, car elles sont enregistrées dans le catalogue des variétés (elles répondent aux trois critères DHS : de distinction, d’homogénéité et de stabilité).

donne quand même de la force boulangère. Et donc, voilà j'étais à 5%, je suis passé à 7% y a quelques semaines. Et ça permet voilà, de sortir un pain qui me satisfait. »

*Chloé B.* : « Et les variétés de pays, tu me disais, c'est du Barbu de Lacaune ? »

*Tim* : « Ouais, il y a tout l'acheminement en fait aussi là-dessus. Je te retrace l'historique ? Au début, j'ai semé que du Barbu de Lacaune. Mais bon, le Barbu de Lacaune en panification pure, c'est quand même un peu un casse-tête. Tu te ramasses une fois sur deux. En tous cas, c'est assez souple, c'est très étirable. Et donc après j'ai rajouté un peu de Rouge de Bordeaux. Et après j'ai acheté quand même un peu de Florence Aurore, pour faciliter la pousse. Après, j'ai récupéré un mélange d'une PB avec une dizaine de variétés de pays, locales. Elle est à Pétanielle<sup>179</sup> cette PB. Après sur son mélange à elle, j'avais un début de carie. Enfin, que j'avais semé chez moi en fait. Donc celui-là, je l'ai abandonné... Enfin pas tout. Quand j'ai eu ça, j'ai récupéré un mélange d'un PM dans l'Aude. Il était chouette aussi, mais agronomiquement parlant, il n'était pas terrible. Il faisait vraiment des petits rendements. Et donc à moment donné, j'ai mis tout ça un peu ensemble, avec 1/3 de Barbu de Lacaune et des autres mélanges. C'était intéressant et j'ai toujours encore ce mélange quelque part. Mais, du coup, je suis reparti sur les variétés séparées. Vouloir un peu gérer ces variétés de manière séparée, notamment pour pouvoir faire voyager la semence. Et aussi de comprendre chaque variété dans ses spécificités. Ah oui, du Blé du Lot aussi. Celui-là, il est pas mal. Enfin, il a une tenue en panif qui est assez cool et c'est quand même du blé de pays. »

*(Entretien réalisé en 2018)*

Les choix d'usage semencière effectués par Tim ont quant à eux connu deux à trois périodes techniques distinctes. Au début de son activité, la plupart de ses semences étaient mélangées en plusieurs lots. Cette pratique lui a permis d'expérimenter diverses variétés et de tester, lors d'allers-retours champs-meuneries-fournil, plusieurs recettes d'assemblages. Puis, dans un second temps, essais après essais, après avoir engrangé plusieurs types de semences, comme de nouvelles connaissances et stratégies d'anticipation, il a décidé de stabiliser son propre mélange. Une volonté qu'il justifie par la dimension productive de son métier, qui implique certains compromis pratiques.

« Et qu'est-ce que c'est que tu vas panifier tout au long de l'année aussi ? Le but du jeu c'est quand même d'avoir un pain relativement stable sur l'année. [...] Voilà, si tu as une énorme diversité de petits lots, que tu gères. Et ben du coup, tu ne vas pas avoir le même pain sur l'ensemble de l'année. Et si tout

---

<sup>179</sup> Pétanielle est une association membre du RSP qui a vu le jour en 2009 dans la région toulousaine. Elle regroupe des paysan·nes et jardinier·ères qui oeuvrent à conserver par la multiplication en pleine terre des céréales panifiables. [En ligne] : <https://www.petanielle.org/>

d'un coup tu fais des pains avec une variété, même si tu rajoutes un peu de Florence Aurore, il va quand même pas mal varier. C'est pour ça que j'ai essayé d'aller vers un gros mélange que je stocke dans un silo. Et c'est un peu le mélange que je mouds sur l'ensemble de l'année. Et c'est pour ça que je veux améliorer le stockage et le tri pour pouvoir faire plus facilement un assemblage. Voilà si j'ai dix tonnes de l'un, deux tonnes de l'autre et une tonne du troisième, du coup, que je puisse facilement faire un mélange. Ou bien, de pouvoir assez facilement avoir la farine de Rouge de Bordeaux. » (*Tim, 2018*)

Les savoirs paysans circulent de concert avec les différentes variétés de semences. En plus de s'être créé un mélange boulanger qui lui convient, Tim a aussi acquis un bagage empirique conséquent qui lui permet d'envisager de nouvelles pratiques : un mélange entre satisfaction d'usage et formes d'engagement politique.

« J'aime bien panifier des trucs en purs aussi. Là, j'ai du Rouge de Bordeaux et du Blé du Lot. Autant Isabelle [*sa compagne*], elle a poussé pour qu'on fasse des pains spéciaux. Autant moi, je pousse pour qu'on fasse des petits pains de variété, parce que c'est l'occasion de communiquer sur la biodiversité cultivée. Et oui, je pense que mon chemin par le RSP a joué. C'est un enjeu important en fait. Qui est plus important pour moi, que pour Isabelle, parce que je me trouve sur la production. De mon côté, que je puisse voir comment mes blés évoluent dans les champs et tout ça. Alors que pour Isabelle, c'est un peu plus lourd : "ah mince encore un pain à défendre et à argumenter, en termes de communication" » (*Tim, 2018*)

Comme pour la dénomination "PB", il faut distinguer la rhétorique militante des usages quotidiens et de la satisfaction. Le livre *Notre pain est politique* ne dit par ailleurs pas le contraire (Groupe blé de l'ARDEAR AURA et Brier, 2019)<sup>180</sup>. C'est la lutte pour une justice écologique (d'usage des semences paysannes, Hecquet, 2019) et leurs reconnaissances juridiques qui sont à la base d'activités paysanne-boulangère. Mais par ailleurs, la décision de panifier des pains à partir de farines issues d'une ou plusieurs variétés pures nécessite plusieurs espaces de stockage, et donc un investissement dans des infrastructures et des espaces adaptés (un silo pour chaque variété) ; ce qui n'est pas à la portée de tout le monde. Quand certain·es préparent leurs moutures à partir de différentes combinaisons de variétés "pures" (pendant le stockage), d'autres praticien·nes, à défaut de place, opteront pour un mélange unique, assemblé avant

---

<sup>180</sup> En référence à une de leurs citations : « Ce n'est pas de la transformation du blé et de ses filières que vient notre histoire, mais bien des semences et des luttes qui les concernent. » — Groupe Blé de l'ARDEAR AURA & Brier, *Notre pain est politique*, 2019

semis. Ce facteur économique et logistique conditionne en partie, le moment, le type de mélange et la quantité de variétés sélectionnées et cultivées.

« Oui, alors au début, j'étais sur des variétés en pures et des mélanges. Mais gérer la diversité des lots en termes de stockage et de tri c'est compliqué. »  
(Tim, 2018)

\*\*\*\*\*

Éva me raconte que les anciens propriétaires avaient installé un système de tuyaux [*air propulsé ?*] qui permettait de faire venir des graines des silos [*ou remise au-dessus ?*] jusque dans la pièce, puis directement dans le moulin. Elle m'explique que dans ce bâtiment, ils stockent des mélanges de blé de force (par exemple, Florence Aurore). Leurs variétés paysannes sont entreposées ailleurs (Bladette). Du coup, pendant plusieurs mois dans l'année, ils doivent faire des allers-retours pour ravitailler le moulin avec une brouette.

(Notes de terrain, 2018)

### *b) Des mélanges de singularités et d'ajustements permanents*

Concrètement, la manipulation boulangère de certaines semences paysannes demande au·à la praticien·ne d'avoir acquis une certaine dextérité technique et de fines connaissances empiriques. Des savoirs (–être avec) contractés suite à de longues périodes d'expérimentations, d'apprentissages et de répétitions. Des temps de contact avec la matière vivante qui s'avèrent nécessaires pour savoir gérer les effets des semences sur les farines et les pains.

*Julien* : « Ça change tous les ans, oui, oui. Chaque nouvelle récolte. »

*Anaïs* : « Chaque année, c'est différent. »

*Julien* : « Chaque nouvelle récolte, il faut ré-apprendre. On a peur à chaque fois, c'est terrible. Chaque fois, ça ne marche pas au début. »

*Anaïs* : « Il y a toujours une fournée, voilà de... »

*Julien* : « Une ou deux fournées tampons. Et là, c'est bon, c'est reparti, ça y est ! Il faut attendre que... »

(Entretien réalisé en 2018)

Les fournées tampons sont ici à interpréter comme des fournées « tests », des moments qui constituent des temps de réajustement pour se ré-adapter à de nouvelles récoltes. Dans la pratique, l'expérimentation de diverses semences séparées, puis mêlées, contribue à la connaissance des spécificités des matières premières et au-delà de la maîtrise des produits qui en sont issus (levain, pain).

*Audrey* : « On a plus d'une dizaine de variétés. On a réintégré de la Touselle. À la base, il y a deux variétés, donc des Suisses qu'on a depuis le début... »

*Chloé B.* : « Et toi, tu vois la différence depuis que vous avez ajouté de la Touselle ? »

*Audrey* : « Ah oui, oui ! Chaque début d'année, on arrête quinze jours, les quinze premiers jours de janvier. Et là, j'ai eu du mal à redémarrer le levain. Du coup, on voulait savoir si ça venait des variétés de ci, de ça. Donc, j'ai fait des tests pour voir, et ça s'est super intéressant. Des tests donc, de panification, de toutes les panifications ensemble et beaucoup de levées, de goûts, de couleurs. »

*(Entretien réalisé en 2019)*

Cependant, puisque les acteur·trices de la BP travaillent en circuits-courts, l'acceptation d'un « pas de côté » par rapport à un standard de pain qui les caractériserait doit être admise par les consommateur·trices qui doivent admettre la diversité des pains des « *fournées tampons* ». Ces ajustements mutuels entre consommateur·trices, BP et l'aliment pain nécessitent un certain temps ; chacun·e devant s'habituer à l'autre.

« Il peut y avoir des petites variations, mais ça aussi c'est des choix. Certains font le choix de... Ça leur est égal d'avoir un pain variable. [...] Ça me demande... En fait, dès que pendant deux, trois, quatre semaines, j'avais du pain qui fluctuait un peu, ben du coup, j'avais une baisse des commandes. Très clairement, je le voyais. Et, chaque année, vers novembre, je change de moissons un peu et maintenant les gens, ils le savent. C'est toujours une période, voilà en novembre, j'ai deux – trois semaines où il me faut ajuster un peu mes repères avec la nouvelle mouture. Mais après, j'arrive à être relativement stable le reste de l'année. Chose qui est quand même... Bon après c'est nous qui avons donné cette stabilité-là aussi. Mais... Après perso, c'est un critère important, je pense. » *(Tim, 2018)*

*c) « Un pain de terroir » confectionné du « mieux possible »*

Chez les praticien·nes que j'ai rencontré·s, la notion de « biodiversité cultivée », issue des luttes paysannes (et du RSP), est souvent employée. Elle réfère « à la fois à une réalité vécue par les acteurs qui y sont confrontés, à un mode de conceptualisation du monde vivant et, enfin, à une forme de valorisation du vivant » (Demeulenaere, 2019, p. 176). De plus, pour plusieurs personnes de mes enquêtes, cette représentation d'une pluralité d'entités prises dans des interactions complexes tient aussi compte de la diversité bactérienne du sol et de la complexité des relations qui joueraient sur tout le processus de fabrication du pain.

« Après, on est toujours dans l'observation parce qu'en fonction des récoltes qu'on a, on n'a jamais la même farine d'une année sur l'autre... Parce qu'en fait, c'est ce que j'explique aux gens : le pain que je fais, ce n'est pas un pain... Ils ne vont pas tous les ans manger le même pain et même toutes les semaines. C'est un pain de terroir, on pourrait dire, comme on a le vin, les cidres. Et donc, en fonction de l'année, du climat, des terres où on a cultivé les blés, des variétés qui se sont plus développées en fonction des années, car le climat leur allait mieux, on aura une certaine récolte et donc derrière une certaine farine, qui aura une couleur différente, un goût différent, des réactions différentes. Et toi, ben, il faut que tu essayes de faire du pain avec ça, au mieux possible... Et donc forcément, le produit final il va bouger en fonction de tout ça. Donc, il faut que les gens, ils s'habituent à ce qu'ils n'aient pas quelque chose de figé quoi : en termes de goûts, de couleurs, en termes d'apparence. » (Agathe, 2017)

De plus, le maintien des variétés paysannes dans les mélanges de farine renvoie aussi à des préférences gustatives, olfactives et visuelles<sup>181</sup>. En fonction des diversités variétales, des aléas pédo-climatiques particuliers, les pains n'auront pas les mêmes couleurs, saveurs, odeurs. À contre-courant du schéma boulanger traditionnel dominant, dans la BP, ces dimensions qualitatives sont aujourd'hui mises en avant et valorisées. Elles rejoignent les traits de caractère des semences, en lien avec des terroirs. Les fils entre champs et fournils sont donc retissés, sans que le facteur mécanique soit une condition *sine qua non* dans l'adoption ou non de semences paysannes<sup>182</sup>.

Pour les praticien·nes qui pétrissent manuellement, le contact avec la farine et les sensations lors de ces gestes techniques sont tout aussi importants (Demeulenaere & Bonneuil, *op.cit.*). Par le toucher lors de cette action, certain·es boulanger·ères expérimenté·es sont même capables de distinguer des contrastes entre différentes moutures issues de variétés paysannes différentes.

*Julien* : « Oui, oui, on utilise et on cultive une population de blés anciens. »

*Anaïs* : « [Rires] On ne sait même pas exactement tout ce qu'il y a. »

*Julien* : « Il faudrait sortir la mallette. Il y en a déjà pas mal dedans... Des Touselles, des Pétonnelles... »

*Anaïs* : « Du Barbu... Du Rouge de Bordeaux... »

*Julien* : « Des Khorasans... »

---

<sup>181</sup> Visuel, car par exemple, en fonction des semences utilisées, les pains prendront des teintes différentes à la sortie du four. Ces couleurs liées aussi au déploiement d'arômes pendant la cuisson sont dues à un ensemble de réactions chimiques, appelées "réaction de Maillard".

<sup>182</sup> Les questions d'agencements dans les changements de rythmes entre outils, humain·es et non-humains seront abordées à la fin de ce chapitre.



*Anaïs* : « Il y a énormément de sortes, on ne sait jamais. »

*Julien* : « Je crois qu'il y a une quarantaine de variétés, au moins. On l'a récupéré à un voisin. C'est le mélange que lui a mis en place. Il l'a appelé "mélange du Sud-Ouest". Il a mis plein de variétés ensemble. Parce qu'il y en a qui donnent le goût, il y en a qui donnent la couleur, il y en a qui font que ça lève plus. Plusieurs variétés ensemble, au lieu de les avoir en pures. »

*(Entretien réalisé en 2018)*

De plus, lorsqu'on évoque la question des semences avec différent·es praticien·nes, ils·elles sont capables de retrouver quelques noms de variétés. Mais comme d'autres agriculteur·trices, ils·elles ne sont jamais totalement sûr·es de leurs panachages. Puisque les semences voyagent en réseau de ferme en ferme, ces personnes les désignent par des noms singuliers adaptés à des terroirs spécifiques : un mélange de communs et de particularismes.

Enfin, l'adoption de moutures issues de mélanges de semences rend possible des combinaisons à plusieurs échelles. Que ces associations soient effectuées avant les semis, ou post-moissons pendant le stockage, elles permettent que l'assemblage des différentes caractéristiques panaires ait lieu hors des fournils. Si recherche d'arômes, de couleurs, ou de formes il y a, elle se passe bien en amont de la transformation, des meuneries jusqu'aux champs ; voire même avant, au sein d'espaces de sociabilités et d'échanges paysans<sup>183</sup>.

#### *d) Des entités pour relier des activités... et des praticien·nes*

Le recours au mot « adoption » n'est pas anodin. Julien, comme Tim, distingue la récupération d'un mélange de semences paysannes auprès d'un PB, de l'achat d'une semence conventionnelle. Recueillir des variétés sélectionnées par un·e confrère/consœur tisse des liens non marchands entre praticien·nes. Mais cet acte nécessite d'avoir une certaine confiance envers le·la donneur·trice. C'est pourquoi ces échanges ont souvent lieu auprès de personnalités emblématiques de la BP<sup>184</sup>.

« Là, c'est Pomairol qui m'a prêté des semences de variétés anciennes : Barbu du Roussillon. Puis je le rembourserai à la récolte. Et, un grand céréalier avec

---

<sup>183</sup> Un système déjà à l'œuvre dans l'industrie meunière-boulangère sous la forme de farines vendues accompagnées de recettes préconçues (les mixes boulangers). La différence réside ici sur la reconquête des moyens de production (et de connaissances) des usager·ères direct·es : les praticien·nes de la BP (qu'ils·elles soient PM, PB ou B.). Un renversement de pilotage qui sera illustré schématiquement dans le chapitre 6.

<sup>184</sup> Très souvent membres actif·ves du RSP, mais pas systématiquement.

qui j'ai fait un stage une semaine l'année dernière. Je lui avais envoyé en me disant – “bon pourquoi pas” –, le lien de ma campagne de financement [*ricanements*]. Et il m'a appelé en me disant : “tu sais, moi je ne suis pas super à l'aise avec ça. Mais par contre, ce que je te propose, c'est aux moissons tu viens avec des big bags, ou moi je te file des big bags, et tu choisis les semences que tu veux, et je t'offre les semences”. Ce qui est génial aussi. C'est nickel. » (*Éléonore, 2018*)

Ces « leaders charismatiques » (Weber, 2014 [1922]) font circuler leurs sélections, fruits de leurs expérimentations semencières<sup>185</sup>. La réception de ces dons entérine la reconnaissance entre pairs. Ces personnes sont estimées et distinguées comme des PB ou PM expérimentées, dont l'efficacité, les habiletés et le travail sont admirés (Caillé, 2016). Les liens noués et entretenus grâce aux semences importent autant que l'échange matériel :

« C'est pour continuer aussi à avoir des relations dans le Réseau Semences paysannes, pour que ça continue, la diversité, un peu. » (*Clément, 2019*)

Les semences paysannes embrassent donc toute la consécution de la BP : de la meunerie, au fournil, jusqu'au produit final. À partir de cette idée, une personne – boulangère au sens strict<sup>186</sup> –, si elle est en contact avec un PM pour la sélection des semences qui composeront ses farines, peut se revendiquer compétente dans le contrôle et la connaissance de ses choix techniques, économiques et financiers<sup>187</sup>, se rapprochant ainsi du statut PB. Les semences, comme d'autres entités emblématiques<sup>188</sup>, matérialisent la continuité relationnelle des différents métiers qui composent cette nébuleuse boulangère-meunière-paysanne. Un grand ensemble d'activités, où ce ne sont pas seulement les humain·es qui font les liens.

Enfin, Élise Demeulenaere rappelle que depuis la segmentation, la spécialisation et l'industrialisation des activités agricoles et de transformations, les céréales des paysan·nes « étaient pour la plupart vendus à l'industrie agro-alimentaire, ce qui leur interdisait tout retour sur le goût des pains que ces blés produisaient » (2013, p. 66).

---

<sup>185</sup> Ces opérations ne sont pas que des transactions entre individus isolés. Puisque les réseaux sociotechniques s'enchevêtrent, elles se déroulent aussi lors de rassemblements collectifs, destinés à d'autres outils emblématiques de la BP.

<sup>186</sup> Qui pour diverses raisons, ne cultive pas ses céréales et ne moule pas ses graines.

<sup>187</sup> Pour reprendre la Charte de l'agriculture paysanne et transposer un de ses grands principes à la BP.

<sup>188</sup> À partir des travaux de Dominique Vinck (2009), Élise Demeulenaere et Christophe Bonneuil qualifient les semences par le concept « d'objet intermédiaire ». C'est-à-dire un objet, qui à la fois coordonne l'action collective et incarne les résultats de cette action » (*op.cit.*, p. 217).

Les échanges entre agriculteur·trices et boulanger·ères étaient court-circuités par de gros groupes industriels de meuneries. Ces pivots centraux, mais néanmoins intermédiaires, isolaient de tous contacts (et isolent toujours), les acteur·trices de la filière : producteur·trices de céréales panifiables et boulanger·ères.

Les interactions céréales-farines-pains que nous venons de décrire, permettent par l’instauration de dialogues entre différent·es acteur·trices de la BP, de réajuster – en interconnexions – des cultures, moutures et panifications<sup>189</sup>. Ces fils tissés réduisent à la fois physiquement et géographiquement la distance qui s’était opérée entre différent·es praticien·nes de la BP, qu’ils·elles soient paysan·nes, PM, PB ou B. Les boulanger·ères testent, les céréalier·ères s’adaptent ; les paysan·nes expérimentent, les praticien·nes des fournils s’ajustent.

« Les variétés anciennes pourquoi ? Parce que les variétés modernes, on les a quand même créées pour sélectionner, créées pour les adapter à la machine. Et c'est débile d'adapter le vivant, c'est à nous de nous adapter [...]. C'est n'importe quoi d'adapter ce vivant, que ce soit : les vaches, les poules, les cochons, ou les enfants, tout. C'est n'importe quoi. Donc, voilà, c'est pour cette raison, cette idée de se dire : “il faut travailler avec des variétés qui n’ont pas été sélectionnées”. En tous cas, pas de cette manière. » (*Christophe, 2018*)

En définitive, l’existence de ces multiples arrangements aboutit à des démarches coopératives. Ces dynamiques d’interdépendances rompent avec l’aspect segmenté, anonymisé et spécialisé des maillons composants les chaînes agro-alimentaires industrielles (De Schutter, préface de Vander der Ploeg, 2014, p. 13)

## **B. ... Dans les champs, comme aux fournils**

Dans plusieurs de ces publications (en co-écriture ou non), Élise Demeulenaere rappelle que le RSP s’est structuré en reliant enjeux des luttes en faveur des semences paysannes et défense de la « biodiversité cultivée » (2019 ; avec Bonneuil, 2010 et 2011 ; avec Goulet, 2012 ; en collectif : Bonneuil *et al.*, 2007). La jonction entre ces deux revendications a permis au réseau de se placer comme un acteur majeur dans la défense de la biodiversité agricole cultivée (Demeulenaere, 2019).

---

<sup>189</sup> Les moments collectifs qui ont lieu dans ces communautés de pratique sont aussi l’occasion d’échanger et d’obtenir des retours, astuces, solutions, afin d’ajuster les interdépendances entre humain·es, non-humains, objets et entités.

La sociologue note aussi qu'entre 2014 et 2016, les revendications du RSP se sont dirigées vers d'autres registres militants, et particulièrement la thématique alimentaire. Outre les justifications mises en avant pour ce changement d'orientation, nous relevons surtout la conjonction opérée entre production agricole et transformation d'aliments ; ainsi que l'émergence des enjeux concernant la qualité alimentaire<sup>190</sup>. Cette bifurcation stratégique du réseau coïncide avec le début de ce travail de thèse et une période d'engouement autour de la BP.

### 1. Festin entre entités : continuums bactériens et flore boulangère

Alors que dans les activités agricoles, il est question d'accompagner la croissance d'une entité vivante – la semence – jusqu'à la plante ("faire exister"), dans les pratiques meunières et boulangères, il s'agit d'engager des actions qui vont entraîner des changements d'aspects de la matière ("donner une autre forme"). Dans l'acte productif comme dans celui de la transformation, les interventions et trajectoires humaines interagissent avec le cycle et le devenir d'une « *significant other* » (Haraway, *op.cit.*, p. 23 et 150<sup>191</sup>).

Joëlle Zask (2016), comme Michelle Salmona (2010), rapproche l'attention portée à l'agriculture d'une « appréhension du réel de l'ordre du clinique » (p. 192). Toutes deux comparent le travail médical de considérations des manifestations symptomatiques entre docteur·es et patient·es aux diagnostics mis en place dans la relation paysanne entre praticien·ne et entité. Par ailleurs, la pratique culturelle - agricole ou boulangère (par l'usage de levain) - possède la même racine latine : *cultivare*. Cette étymologie renvoie à des idées identiques. Cultiver, c'est entourer de divers soins une entité matérielle ou immatérielle pour l'engager dans une action et une direction voulue : produire, développer, modifier, améliorer, *etc.*

Dès qu'il s'agit de travail boulanger avec du levain, - et donc de vivant complexe et divers -, la biodiversité cultivée n'est donc pas uniquement une affaire agricole. Elle opère aussi dans les fournils boulangers. L'entretien et l'attention portée à la

---

<sup>190</sup> Ce qu'Élise Demeulenaere nomme « "bonne nourriture" », un terme saisi « dans ses multiples dimensions : saine, nutritive et goûteuse » (*ibid.*, p. 182).

<sup>191</sup> Comme le précise l'édition française de ce livre, le terme « *significant other* » est difficilement traduisible de manière littéraire au français. Le traducteur a préféré user du terme de « partenaire ». Dans sa préface de l'ouvrage, Vinciane Despret utilise parfois le terme de « autre significatif », ou encore la formule « êtres autres qui comptent » pour se référer à l'expression (2019, p. 10).

(re)production de la diversité des espèces vivantes représentent donc une continuité et une constante relationnelle dans les métiers de la BP.

a) *Levain « naturel », « spontané », ou « sauvage »*

Dans la panification paysanne, le levain est préféré à la levure boulangère industrielle. Outre les dimensions nutritionnelles et pratiques de son usage<sup>192</sup>, la justification de son emploi porte sur son caractère « naturel », « spontané » ou « sauvage ». Les bactéries et levures, à l'œuvre dans la panification, ne sont pas directement nommées. Mais si ces organismes se dérobent nominativement et visuellement, c'est pour mieux être mis en avant par leurs agentivités contingentes, qui défient toutes tentatives d'asservissement humain et technoscientifique.



Illustration 1 – Exemples de communication PB et B sur des levains : « naturel », « sauvage », et « spontané », Sources : C. Barbier (#1 et #2) ; Fournil à pain de loup, [en ligne] : <https://apaindeloup.fr> (#3) ; SCOP Pain Virgule, (44)

<sup>192</sup> La possibilité de confectionner des pains dits « de garde » qui peuvent être conservés et consommés pendant une bonne semaine.

De plus, ces qualificatifs rappellent l'usage du terme "nature" pour désigner certaines pratiques, produits et acteur·trices de la vitiviniculture (Pineau, 2019 et 2021). Dans son ouvrage (2019), Christelle Pineau rappelle d'ailleurs l'existence de formes d'entraides entre boulangier·ères biologiques et vigneron·nes engagé·es dans une éthique et une *praxis* "nature". Outre certains caveaux qui servent parfois de dépôts de pain (*ibid.*), les deux métiers ont en commun l'héritage biodynamique (*cf.* Chapitre 2). Comme pour les vins "natures", les expérimentations et procédés légués par ce champ de pratiques agricoles s'opèrent aussi bien dans les champs, qu'en cave, meunerie ou fournils. De la production aux transformations, l'influence partagée de l'approche anthroposophique prend différents aspects.

De manière symbolique, les imaginaires analogiques – entre « vins natures » et « levain naturel<sup>193</sup> » – sont similaires. La flore bactérienne présente dans le levain seraitensemencée de manière libre et instinctive (« *sauvage* », « *spontanée* »), par d'autres bactéries présentes dans l'environnement immédiat du·de la boulangier·ère (donc « naturellement »). Comme toute entité animée, la flore microbienne du levain est en interaction avec son milieu, enchevêtrée dans un maillage complexe d'interconnexions. Sensible à l'atmosphère du fournil, elle évolue en fonction des conditions météorologiques environnantes : humidité et températures de la pièce et de la farine, mais aussi hydratation par l'eau rajoutée à chaque rafraichi<sup>194</sup>.

*b) « Même le plus vieux des levains, il ne s'est pas créé par le Saint-Esprit »*

La dimension symbolique du levain n'apparaît pas seulement sous couvert de correspondances immatérielles. Elle se manifeste aussi concrètement dans et par des pratiques, en articulation avec les représentations sensibles des acteur·trices.

On ne reviendra pas ici sur les liens symboliques qui lient historiquement levain, pain, religions ou dimensions spirituelles (Macherel, 1985). Il me semble toutefois important d'observer et d'analyser les expressions matérialisées de ces figurations ;

---

<sup>193</sup> Contrairement à l'appellation « vin nature », j'ai peu rencontré le terme de « pain nature » dans mes pérégrinations au sein de la BP (peut-être une fois ou deux). Par contre, le vocable « levain naturel » est lui très répandu et semble préféré à celui de « sauvage ». Quant au qualificatif « spontané », s'il est souvent utilisé de manière raccourcie accolé au mot « levain », il désigne plus fréquemment le processus fermentaire (« fermentation spontanée »).

<sup>194</sup> Le travail de rafraichi consiste nourrir son levain avec de l'eau et de la farine afin de « rajeuner » et « raviver le ferment ».

dans ce qu'elles disent de l'articulation entre conceptions et pratiques des activités présentes au sein de la BP. Dans l'extrait ci-dessous, le levain sert de fil conducteur entre une ex-apprentie et le PB qui fut son instructeur. La matière est autant transmissions, empreintes mémorielles d'apprentissages, que savoirs qui ont circulé entre les deux protagonistes.

*Éva* : « Le levain, il vient de chez Tim. C'était important pour moi le symbole. En fait, j'ai pris un petit bout de pâte à pain, que j'ai amené chez moi. Et puis voilà, j'ai fait mon levain et c'est toujours le même depuis un an et demi. »

*Chloé B.* : « Et lui son levain, tu sais d'où il vient ? »

*Éva* : « Farine et eau, c'est chez lui. »

*Chloé B.* : « Parce que tu dis "important pour le symbole" ? »

*Éva* : « Ouais, c'était important. En fait, c'est comme j'aime bien l'idée que mon chien, ça soit le fils du sien. Ce sont des gens qui m'ont marqué dans ma vie et... Voilà, ce sont des petits trucs qui font que, tu me demandes d'où vient mon levain, ben il vient de chez Tim. J'ai appris à faire le pain chez lui et il y a une trace physique qui reste de ça. C'est anecdotique, mais moi ça me fait plaisir. Mais je ne mets pas plus de symboles que ça derrière. C'est juste que ça me fait plaisir, l'idée que j'ai gardé ça de chez lui. Bon, il ne doit plus avoir grand-chose de chez lui, de la flore de départ, mais... Mais voilà, je trouve ça chouette ! Après, j'avais la flemme de faire un levain aussi parce qu'on était en hiver et que le levain à lancer en hiver c'est chiant. Du coup, c'était facile [*rires*] ! C'était pratique. »

(Entretien réalisé en 2018)

Mais, comme le rajoute Éva, cette association est une marque d'affection. Elle lui permet d'inscrire sa pratique et son origine dans un temps long, une trajectoire collective constituée à la fois de continuités et de variations. À l'image des savoirs qui circulent et se transforment entre pair·es, – novices ou plus aguerris –, la flore du levain s'est modifiée pendant son parcours entre différentes mains.

De plus, entre praticien·es, la dimension spirituelle dans la pratique de la BP peut être sujette à admiration, taquineries voire moqueries.

*Chloé B.* : « Qu'est-ce que tu veux dire quand tu me parles de vision spirituelle du pain ? »

*Aude* : « Parce qu'il y a... Je ne sais pas, t'as dû rencontrer des gens... ? »

*Rémi* : « Ben Léon ! [*Rires*] »

*Aude* : « [*Elle rit aussi*] ... dans le milieu de la boulange, pour qui, derrière le pain, il y a tous ces symboles. Et du coup, ils sont vachement rattachés à des notions d'esprits, je ne sais pas comment te... »

Rémi : « *\*\*De lumière\*\* [il prononce le mot en accentuant le côté mystique]. Non, de sensibilités. C'est souvent des gens très sensibles les boulangers. Il y a une espèce de truc. C'est un peu leur psychothérapie le pain ! Ben nous aussi [rires] ! »*

*(Entretien réalisé en 2018)*

Cette démarcation dans le discours ne constitue pas une marque d'appréciation sur les compétences boulangères d'autres pair·es. Il faut plutôt y voir un signe de considération envers « la singularité de chacun » (Nocérino, 2020, p. 6) ; et une manifestation de la diversité des styles (Bidet & Macé, 2011) dans les pratiques et conceptions boulangères. Comme pour le vin nature (Pineau, *op.cit.*), les singularités plurielles du vivant se réfèrent aussi bien aux entités actantes en jeu dans la boulange paysanne, qu'aux personnes qui pétrissent et façonnent. L'attention taquine est aussi un comportement qui permet de considérer les autres praticien·nes de la BP « de pair à compagnon·ne ». Même si elles sont railleries, ces remarques permettent de maintenir « des relations d'intimité » et « contribuent à la formation d'un groupe social » (Nocérino, *op.cit.*, p. 6).

Aude et Rémi plaisantent sur certain·es compagnon·nes boulangère·ères, mais s'identifient finalement aussi à ces nouveaux rapports attentionnels engagés avec la matière. Qu'on leur attribue un sens spirituel ou non, ces empressements relationnels constituent un socle commun et un repère dans les pratiques de la BP.

Aude : « Oui, oui. Mais après si tu veux, je ne sais pas, parce que nous on l'a trimballé. Mais je pense que oui, la base. C'est parce que nous à des moments, on s'est arrêté de faire du pain, mais on l'a toujours récupéré. Maintenant, je ne saurais pas te dire le trajet qu'il a fait. Pour moi, ce n'est pas non plus... S'tu veux c'histoire "d'origine du levain" là, c'est paaas... fou ! Pour moi l'important, c'est de bien rafraichir ton levain, de bien t'en occuper. L'origine, bon... Et aussi, comment tu le rafraichis. Avec quoi ? Avec quelle eau, quelle farine ? Je ne suis pas dans un trip : le levain qui a 200 ans. Je pense que les micro-organismes, ils dépendent surtout de ce que tu leur donnes à manger. »

Rémi : « Les micro-organismes, ils sont aussi pas mal sur le son. Même le plus vieux des levains, il ne s'est pas créé par le Saint-Esprit. Il s'est [inaudible]. Il était sur le blé, dans la terre, dans le fumier... »

Aude : « Bon, tu vois, on n'a pas trop une vision spirituelle du pain [rires]. N'est-ce pas Rémi ? [Elle se met à l'imiter] : "les levures, elles sont dans le fumier". »

*(Entretien réalisé en 2018)*

Outre la qualité des relations avec la matière, le regard exprimé concerne la nature des éléments qui la composent. Mais cet intérêt ne s'arrête pas aux produits bruts



nécessaires pour la transformation boulangère : elle va des considérations spirituelles jusqu'à l'infiniment petit des micro-organismes vivant dans le levain.

2. De l'infiniment grand, à l'extraordinairement petit : incursions transfrontalières

a) « *La flore du levain [...] c'est ce qu'on est.* »

Ces préoccupations boulangères-paysannes pour les micro-organismes qui composent leurs matières (bactéries et levures) s'inscrivent dans une double jonction : entre curiosité sociétale et engouement scientifique renouvelé envers ces entités microscopiques (Brives & Zimmer, 2021 ; Damerdjji, Pecqueux et Renault, 2021). Mais contrairement aux fromages, cet intérêt pour la flore boulangère est beaucoup plus récent. Du côté scientifique, les premières investigations datent d'une dizaine d'années<sup>195</sup>.

i. Quand l'INRAE s'invite dans les fournils : des mélanges *in vitro/in situ*

En 2014, le lancement du projet de recherche collaboratif BAKERY marque un nouvel engouement des scientifiques pour ces questions<sup>196</sup>. Financé par l'ANR<sup>197</sup>, cette recherche qui s'intéresse à la micro-biodiversité dans les levains<sup>198</sup>, a été pensée, puis s'est déroulée de manière pluridisciplinaire en collaboration entre plusieurs acteur·trices : des chercheur·euses de l'INRAE (biomathématicien·nes, microbiologistes et agronomes), une quarantaine de PB et B<sup>199</sup>, des membres d'organisations et réseaux paysans<sup>200</sup>, une sociologue et une psycho-sociologue. Apparu dans la foulée de recherches participatives de sélection paysanne semencière à la ferme, son protocole

---

<sup>195</sup> Lors de la clôture du programme de recherche à laquelle j'ai été conviée, les personnes présentes ont mentionné l'existence d'une étude concernant la flore microbienne dans des levains menée aux Pays-Bas et en Belgique avant le programme ANR BAKERY.

<sup>196</sup> Pour en savoir plus, se référer à la thèse d'Élisa Michel (2018), à un ouvrage coordonné conjointement avec Philippe Roussel, Bernard Onno et Delphine Sicard (2020), ainsi qu'à la page internet de présentation du projet ANR BAKERY. [En ligne] : <https://www6.inra.fr/bakery/>

<sup>197</sup> L'Agence Nationale de la Recherche, une structure publique qui finance des projets et programmes scientifiques.

<sup>198</sup> Pendant une période de quatre ans, de 2014 à 2018. Certain·es de ces chercheur·ses, dont Delphine Sicard, collabore aujourd'hui avec le Biocivam de l'Aude autour d'un nouveau projet de recherche intitulé : « Gluten, mythe ou réalité ».

<sup>199</sup> Qui avaient comme points communs une pratique boulangère avec du levain et une démarche agricole dite « à faible niveau d'intrants ».

<sup>200</sup> Par exemple, le Réseau Semences Paysannes (RSP) et l'Institut Technique d'Agriculture Biologique (ITAB).

s'inspire des démarches collaboratives déjà éprouvées entre PB et chercheur·euses de l'INRAE (Demeulenaere & Bonneuil, 2007 et 2011 ; Demeulenaere & Goldringer, 2017). Comme pour les semences, les pratiques expérimentales autour des levains ont été déployées et confrontées entre fournils et laboratoires. De la même façon, les différent·es protagonistes, praticien·nes ou scientifiques, se sont déplacé·es (physiquement et intellectuellement) d'un objet vivant à un autre<sup>201</sup>.

L'attention envers les micro-organismes présents du sol au pain a aussi engagé des changements relationnels entre praticien·nes et scientifiques ; entre savoirs *in situ* et *in vitro*. Outre ces épreuves d'investigations, les arènes de cette recherche ont servi de carrefours entre plusieurs intérêts (savants, sociétaux, professionnels et affectifs), mais de s'emparer aussi des savoirs sur le vivant issu de plusieurs univers de pratiques (Coeurquetin, 2020). Pour les PB et le B, l'empreinte scientifique est devenue gage de légitimité, notamment auprès de leurs clientèles ou des institutions de contrôle.

Un atelier du programme de clôture du projet BAKERY était consacré à la question juridique de l'appellation au levain. Les coordinateur·trices de la session ont fait état de deux textes régissant l'utilisation de cette dénomination en boulangerie. D'une part, il s'agissait d'un recueil de 1977 recensant les usages des pains en France<sup>202</sup> et qui comportait la mention des « pratiques au levain avec fermentation spontanée ». D'autre part, ces personnes n'ont pas manqué de mentionner la référence législative phare en boulange, où les usages de l'emploi « pain au levain » sont précisés : les décrets «pain» de 1993 et 1997.

---

<sup>201</sup> Pendant quatre ans, toutes ces participant·es se sont rencontré·es et ont expérimenté certains protocoles dans des milieux différents : au sein de divers fournils éparpillés en France (*in situ*) ou dans des laboratoires scientifiques (*in vitro*).

<sup>202</sup> Ce texte n'a pas de valeur juridique. Mais il a été signé par le service de répression des fraudes et reste de ce fait un «code» normatif pour les contrôleur·euses sanitaires.

<p>&gt; <b>Article 3</b></p> <p>Peuvent seuls être mis en vente ou vendus sous une dénomination comportant la mention complémentaire "au levain" les pains définis aux articles 1er et 2 et présentant un potentiel hydrogène (pH) maximal de 4,3 et une teneur en acide acétique endogène de la mie d'au moins 900 parties par million.</p>	<p>Modifié par Décret n°97-917 du 1 octobre 1997 - art. 1 (J.O.R.F. 8 octobre 1997)</p>
<p>&gt; <b>Article 4</b></p> <p>Le levain est une pâte composée de farine de blé et de seigle, ou de l'un seulement de ces deux ingrédients, d'eau potable, éventuellement additionnée de sel, et soumise à une fermentation naturelle acidifiante, dont la fonction est d'assurer la levée de la pâte.</p> <p>Le levain renferme une micro-flore acidifiante constituée essentiellement de bactéries lactiques et de levures. Toutefois, l'addition de levure de panification (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) est admise dans la pâte destinée à la dernière phase du pétrissage, à la dose maximale de 0,2 p. 100 par rapport au poids de farine mise en oeuvre à ce stade.</p> <p>Le levain peut faire l'objet d'une déshydratation sous réserve que le levain déshydraté contienne une flore vivante de bactéries de l'ordre d'un milliard de bactéries alimentaires et d'un à dix millions de levures par gramme. Après réhydratation, et, éventuellement, addition de levure de panification (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) dans les conditions prévues à l'alinéa précédent, il doit être capable d'assurer une levée correcte du pâton.</p> <p>Le levain peut faire l'objet d'un ensemencement de micro-organismes autorisés par arrêté du ministre de l'agriculture et du ministre chargé de la consommation, pris après avis de la commission de technologie alimentaire créée par le décret n° 89-530 du 28 juillet 1989 portant création de la commission de technologie alimentaire.</p>	

Figure 11 – Législation relative à certaines catégories de pains, dont ceux « au levain ». Source : Légifrance – service public de la diffusion du droit national en vigueur.

Les normes en vigueur ont donc vieilli (1977, 1993 et 1997<sup>203</sup>). En inadéquation avec la diversité actuelle des pratiques et composantes boulangères (de la BP ou non), elles ont été élaborées à destination de l'industrie ; ainsi que pour rassurer les consommateur·trices. En effet, pendant des décennies d'industrialisation et de mécanisation boulangère, l'usage de la levure a relégué au second plan les pratiques au levain. De la même façon, les fournils de fabrication sont devenus des laboratoires. C'est peut-être pour cela que le pain a été petit à petit considéré comme un aliment inerte est traité de la sorte. Cette représentation a conditionné l'appréhension des autorités sanitaires à son égard. Même si quelques normes encadrent sa fabrication<sup>204</sup>, celle-ci n'est jamais apparue comme une activité de transformation à "risque".

Dans les textes législatifs ci-dessus l'appréhension du terme « levain » englobe aussi bien les levains à fermentations « spontanées », les levains-levures<sup>205</sup>, que les

<sup>203</sup> Elles sont apparues dans un contexte de deux décennies (1980-1990), où suite à de nombreuses crises sanitaires (hors boulangeries), les normes législatives se sont surtout préoccupées de la sécurité sanitaire des aliments (Demeulenaere & Lagrola, 2021).

<sup>204</sup> Les « décrets pain » de 1993 et 1997, un cadre législatif élaboré à destination des consommateur·trices, pour distinguer les points chauds des boulangeries artisanales. Cf. Annexes 6 et 7.

<sup>205</sup> Addition de levure de panification (*Saccharomyces cerevisiae*). La levure boulangère couramment utilisée dans les boulangeries conventionnelles.

levainsensemencés par des micro-organismes extérieurs<sup>206</sup>. En revanche, elle ne mentionne que deux types de céréales (blé et seigle), faisant fi des levains de sarrasin, petit épeautre, ou autres céréales. De plus, que ce soit pour la valeur du pH, ou pour la teneur en acide acétique, la réglementation actuelle n'est pas adaptée. En effet, lors de la clôture du programme de recherche BAKERY, il a été mentionné à plusieurs reprises le cas de boulangeries sous le coup de procédures juridiques : le pH de leurs levains étant trop élevé par rapport au cadre fixé par le décret Pain. Ces personnes ont été poursuivies pour l'usage "frauduleux" du terme "pain au levain". Un autre boulanger a précisé les conditions d'émergence des décrets Pain de 1993 et 1997 et leurs ancrages socio-historiques : « à l'époque, peu de personnes travaillaient au levain et donc, ça ne concernait pas grand monde ».

Par ailleurs, en fonction du statut du·de la praticien·ne (PB- agriculteur·trice ou artisan·ne-boulangier·ère), une personne n'est pas rattachée aux mêmes chambres ; et de fait, n'est pas soumise aux mêmes obligations (et fiscalités). Les détenteur·trices d'un CAP boulanger par exemple, distribuant leurs produits dans une structure officiellement appelée « boulangerie », sont affilié·es à la Chambre de métiers et de l'artisanat. Par cette appartenance et leurs activités de transformation, ils sont sujet·tes aux « normes Hygiène » et principes HACCP<sup>207</sup>. A l'inverse, les PB sont inscrit·es auprès de la Chambre d'agriculture, transforment à la ferme dans des ateliers / fournils "agricoles" et sont moins soumis·es à ces règles sanitaires : ces personnes n'auront par exemple pas l'obligation d'utiliser des bactéricides dans leurs fournils<sup>208</sup>. Or pour les boulangier·ères, cette exigence à employer des bactéricides va à l'encontre de la richesse et diversité microbiologique établie, vérifiée<sup>209</sup> et consciemment cultivée au sein des fournils de la BP. Elle s'oppose à une démarche « éco-systémique » de la vie

---

<sup>206</sup> « Autorisés par arrêté du ministre de l'agriculture et du ministre chargé de la consommation, pris après avis de la commission de technologie alimentaire créée par le [décret n° 89-530 du 28 juillet 1989](#) portant création de la commission de technologie alimentaire », [en ligne] : <https://www.legifrance.gouv.fr/loda/id/JORFTEXT000000727617/>, et cf. Annexe 6. Selon les participant·es au programme BAKERY, cet alinéa pose problème car il « ouvre la porte à l'utilisation de starters ».

<sup>207</sup> « Hazard Analysis Critical Control Point » : sept principes d'hygiène de l'agroalimentaire qui sont des « procédés de gestion de la sécurité des aliments ». [En ligne] : <https://www.norme-haccp.com/norme-haccp-normes-dhygiene-de-lagroalimentaire/>

<sup>208</sup> Une situation rapportée par un boulanger participant au programme BAKERY.

<sup>209</sup> De manière scientifique, dans les résultats de l'étude BAKERY.

bactérienne et à « un déplacement ontologique » (Demeuleanere & Lagrola, *op.cit.*, p. 20) assumés, qui admettent la co-habitation entre humain·es et entités vivantes.

ii. Du discrédit de l'inertie panaire à l'engouement pour une vitalité invisible

Du côté de l'agro-industrie alimentaire, les filières céréalières, meunières et boulangères ont longtemps considéré la matière comme inerte<sup>210</sup>. Le tournant actuel engagé par l'intérêt des praticien·nes et des scientifiques pour ces protagonistes vivants (Brives & Zimmer, *op.cit.*) que sont les micro-organismes implique des changements de conception du métier et des activités, qu'ils soient d'ordre matériel (technique, outils) ou immatériel (symbolique, savoir-faire, savoir-être).

Sylvie me parle des bactéries dans son levain. Théo, un PB qui se forme auprès d'elle ne comprend pas pourquoi il n'arrive pas à reproduire le même levain qu'elle. Il utilise pourtant les mêmes ingrédients, les mêmes gestes. Il s'en occupe au même endroit qu'elle. Pour la PB, c'est une question de bactéries personnelles. Quand elle rentre dans son fournil et que Théo panifie, elle dit ne pas sentir la même odeur. Pour qualifier cette diversité, elle me parle de « richesse des bactéries ».

(Notes de terrain, printemps 2019)

Que ces entités soient humaines ou non, cet extrait met particulièrement l'accent sur l'analogie entre complexité et singularité du vivant au sein des fournils paysans. Ces « partenaires » (Salmona, *op.cit.*) ou entités « compagnes<sup>211</sup> » (Haraway, *op.cit.*) appartiennent à un même continuum. Les bactéries sont présentes dans le fournil, sur les matières (vivantes ou non), au sein même des corps (boulangers<sup>212</sup>). Comme le note Donna Haraway, « le bon développement des tissus du système digestif humain requiert la colonisation de sa flore bactérienne » (*ibid.*, p. 63). Certes, les bactéries en question n'appartiennent pas au même genre, mais pour marquer l'interpénétration des

<sup>210</sup> Dans son ouvrage *L'éventail du vivant, le mythe du progrès*, Le paléontologue Jay Gould relie d'ailleurs une vision utilitariste des humain·es envers les non-humain·es et la longue invisibilisation des bactéries, qui comme il le rappelle ont pourtant « construit l'essentiel de l'arbre de la vie » (2001[1997], p. 160).

<sup>211</sup> Ou « espèces qui partagent le pain », si l'on suit rhétoriquement et étymologiquement la pensée et démarche de Donna Haraway qui use du terme anglais de « companion » (pour la traduction et l'édition de 2019, 2003 pour la publication anglophone). Littéralement, ce terme s'applique particulièrement dans le cas de la boulange paysanne puisque *in fine* toutes les espèces vivantes dans un fournil finiront par partager la matière boulangère en confection : les bactéries et les levures pendant le processus de fermentation ; le·la boulanger·ère à en tant que mangeur du produit fini.

<sup>212</sup> Du reste sur ce sujet, Jay Gould partage une anecdote particulièrement intéressante, dans ce qu'elle bouscule notre piédestal humain : « j'ai été particulièrement impressionné par cette affirmation sur notre statut de colonisés (Margulis et Sagan 1986) : "Dix pour cent au moins du poids sec de notre corps sont constitués de bactéries, dont certaines, bien que non héréditairement transmises, sont indispensables à notre existence" » (*op.cit.*, p. 161).

questions d'extériorité et intériorité, il semblait important de pointer du doigt cette réalité. C'est aussi ce qui amène Sylvie, PB, à tracer des similitudes entre biodiversité de la substance fermentée et essence du·de la praticien·ne boulangère : « *La flore du levain, c'est nous aussi. C'est ce qu'on est. Ça, c'est énorme* ». Entre espèces biologiques, les frontières sont poreuses. De plus, lors d'une discussion sur les contrats juridiques signés entre parties prenantes du projet (institutions de recherche, chercheur·euses, organisations paysannes, praticien·nes), et concernant la mention du levain comme « ressource<sup>213</sup> », un PB s'insurge : « *le levain n'est pas un matériel !* » Autrement dit : ce complexe de bactéries dynamiques n'est pas réifié (matière première<sup>214</sup>, ressource).

*Charlotte* : « En fait, on a pris du levain à des copains et... »

*Damien* : « Et après, j'en ai aussi refait. On en a refait avec des prunes. Il y a plein de bactéries et de levures sur les peaux des fruits... Naturellement en fait... Et en fait, tu les écrases comme ça, tu fais un jus et tu fais fermenter ça. Les 5/6 premières fois ça a un goût de fruit très prononcé. C'est à cause des levures. Et après, petit à petit... De toute façon des bactéries, t'en a plein sur ton corps. Et en fait, nous, on fait que des levains qui sont tranquilles. Ça favorise, en fait... Dans un levain, tu as des bactéries et des levures. En fait, il y a les deux. Et en faisant des levées très liquides en fait, tu favorises les bactéries lactiques au détriment des autres. Et normalement, c'est celles qui se développent. De toute façon, si ce n'est pas celles-là, le levain il est mort, tu le jettes. »

*(Entretien réalisé en 2018)*

Au bout du compte, les continuités dans la BP n'existent pas seulement dans des liaisons entre activités de production et de transformation agricoles. Il existe des fils plus tenus, dont l'observation n'est rendue possible qu'en sortant d'une vision ethnocentrée *d'homo sapiens*. L'être humain ne s'est pas et ne se réalise toujours pas seul·e.

### iii. Lorsque la nature s'invite dans les fournils

Comme le remarquent plusieurs auteur·trices, le fait de cohabiter avec des micro-organismes, c'est aussi en somme accepter de « vivre avec » ces entités (Klaedtke *et al.*, 2018). Mais ce constat appliqué à la BP, nécessite quelques précisions. Il interroge

---

<sup>213</sup> Le règlement européen 511/2014 oblige la déclaration des ressources utilisées dans un projet de recherche public ou privé lorsque celui-ci est financé.

<sup>214</sup> Au sens que lui donnerait peut-être une certaine anthropologie des techniques.

notamment la place de la flore microbienne dans les fournils ; et les configurations de ces pratiques de co-existence.

Comme le rappelle François Jarrige, au long du 19<sup>ème</sup> siècle, la proximité corporelle des ouvriers avec leurs pâtes devient un sujet d'inquiétude pour les mouvements hygiénistes et les chimistes (2010). Ils craignent que la contiguïté et continuité organique entre boulangers et flore microbienne ne soit propice à la propagation de maladies (notamment par la sueur). Les rhétoriques sur la « saleté » des pratiques boulangères (avec au premier plan les procédés routiniers) vont alimenter et servir les processus d'industrialisation, de rationalisation et de mécanisation en cours dans la profession.

Comme nous l'avons vu, actuellement dans la BP, les proximités corporelles entre praticien·nes et matières organiques ne sont plus sources d'enjeux. Au contraire, elles sont parfois recherchées (pétrissage manuel). Les micro-organismes ne sont plus strictement appréhendés comme de potentiels dangers, mais ils représentent des sources de possibilités. Admis dans les ateliers de meunerie et de panification, on reconnaît aujourd'hui leurs usages et commodités (processus de fermentation).

Le soin apporté à perpétuer l'existence de cette pluralité écosystémique est symboliquement marqué par l'aspect des fournils. Comme les PB et PM qui revendiquent le droit de sélectionner et multiplier leurs semences en plein champ (Demeulenaere et Bonneuil, 2010 et 2011), les fournils de type paysan s'éloignent des laboratoires de boulangeries conventionnelles et/ou industrielles. Ils sont à l'image des revendications d'hétérogénéité BP : singuliers dans leurs configurations. Même si certains d'entre eux sont aussi dotés de structures en inox (table de travail), ils s'éloignent des aménagements standards que l'on peut retrouver dans les laboratoires de boulangerie.



*Illustration 2* – En haut : Fournils paysans, *Source* : C. Barbier ; En bas : Photographie du laboratoire de boulangerie du CFA Jean Lameloise à Mercurey en Saône et Loire. [En ligne] : <https://cifa-jean-lameloise.com/index.php/nos-formations/boulangerie>

De plus, à l'instar des semences qui prennent la poudre d'escampette des officines scientifiques pour se retrouver en pleine terre, l'extérieur micro-biologique est autorisé à entrer *in situ* du fournil de la boulange paysanne. En extrapolant l'analyse de Yannick Rumpala (2009) et Paul Coeurquetin (*op.cit.*), au-delà de frontières poreuses entre sphères privées et sphères publiques, ce sont des perturbations et ruptures entre plusieurs démarcations qui s'opèrent : dehors/dedans, nature/domestique et productif/reproductif.

Dans ces territoires de la boulange paysanne, on s'éloigne donc du paradigme hygiéniste pasteurien qui associe aseptisation, absence de microbe et propreté (Jarrige, *op.cit.* ; Brives & Zimmer, 2021). Cette vie micro-organique primitive essentielle aux transformations panaires a droit de cité dans la panification intra-muros. À titre d'illustration, les maies en hêtre ne sont jamais complètement récurées. Elles sont raclées pour éviter que des morceaux de pâte secs ne se retrouvent dans les prochaines pâtes. Les bouts de pâte servent même à colmater les trous et à rendre le pétrin en bois



plus hermétique. De la même façon, lorsque les tables de travail sont en bois, elles sont rarement lavées avec des produits bactéricides<sup>215</sup>.

Ce qui est considéré comme « sale » prend ici une autre acceptation : nettoyer n'est pas stériliser. Le propre est davantage un travail soigné. Ce qui n'empêche toutefois pas les praticien·nes d'user de règles d'hygiène élémentaires. Par exemple, certain·es d'entre eux·elles m'ont recommandé de ne pas poser au sol des bassines servant de récipient pour des denrées alimentaires (comme de la pâte fermentée).

Contrairement aux fournils BP, il est intéressant de jeter un coup d'œil aux manuels de préparation à l'examen du certificat d'aptitude professionnelle (CAP) de boulanger<sup>216</sup>. Par exemple, bien que le port du tablier soit obligatoire, il est formellement interdit de s'essuyer les mains sur le tissu (ou autre torchon non jetable). Ce manquement représente des points de pénalité lors de l'épreuve pratique en laboratoire. Par ailleurs lors de l'examen, une des épreuves théoriques est consacrée à l'hygiène du·de la praticien·ne.

Ces conceptions pasteuriennes de l'hygiène sont très éloignées des réalités que j'ai pu rencontrer sur le terrain. Comme chez les fromager·ères, les praticien·nes de la BP considèrent que les bactéries sont omniprésentes au sein de l'environnement boulanger (Demeulenaere & Lagrola, *op.cit.*). Les outils, les corps, comme les surfaces, font office de véhicules (Vinck, 2009), autant que d'autres matières, comme l'eau et le bois.

#### *b) Travailler en eau trouble<sup>217</sup> : quand l'or bleu ne coule pas de source*

---

<sup>215</sup> Alors que par exemple, une rubrique consacrée au nettoyage du matériel et des locaux d'un site d'information dédié à la profession boulangère pâtissière stipule clairement des recommandations d'usages de ces produits en distinguant nettoyage et désinfection : « La désinfection consiste à tuer ou éliminer les souillures microbiennes, c'est-à-dire les « microbes », afin de rendre la surface « SAINE » et ce pendant un temps donné. En effet, le résultat n'est que temporaire. » [*En ligne*] : <https://lesnouvellesdelaboulangerie.fr/actualites/le-nettoyage-du-materiel-et-des-locaux-12/>

<sup>216</sup> Cf. Annexe 15.

<sup>217</sup> Un titre en référence au livre de Donna Haraway *Vivre avec le trouble* (2020), où celle-ci explique que le mot « trouble » vient du français : « remuer », « obscurcir », « déranger ». Une signification qui semble adéquate avec les pratiques de dynamisation de l'eau décrite dans cette partie.

L'eau est une composante centrale de la BP. Du côté agricole, l'élément est visible et médiatisé<sup>218</sup>. Les enjeux et conflits autour de sa gestion ou de son partage ont fait l'objet de nombreuses publications<sup>219</sup>. Pourtant, peu de recherches se sont concentrées sur les enjeux autour de l'eau pour la transformation agricole de type panaière. Par exemple, toujours dans le programme BAKERY :

La fin de journée est consacrée à un atelier de restitution d'une étude menée en SHS. Les deux chargées de recherche (sociologue et psycho-sociologue) ont travaillé sur les représentations, préférences et attentes des consommateur·trices concernant la boulangerie au levain. [...] Lorsqu'elles abordent la partie concernant les connaissances des mangeur·ses sur la provenance des produits consommés, elles notent que peu de personnes parlent de la fermentation et qu'au même titre, l'eau est souvent oubliée<sup>220</sup>.

*(Notes de terrain, Clôture programme de recherche BAKERY, janvier 2018)*

Or, la substance liquide est un élément indispensable des fournils : sans eau, impossible de confectionner du levain ou du pain. Son accès détermine par exemple l'organisation spatio-temporelle du travail. Il arrive parfois lors des phases d'installation (des périodes plus ou moins longues), que certain·es boulanger·ères n'aient pas l'eau courante dans leurs locaux (provisaires, ou en phase de construction). Ils·elles doivent alors s'arranger pour ramener des bassines ou des jerricanes (plus ou moins lourdes), de l'extérieur vers leur fournil.

À la fin de l'entretien, nous faisons un tour de leur lieu. Nous nous rendons d'abord au petit fournil où se trouve leur four électrique (deux bouches et une seule avec humidificateur) et à l'extérieur, le four à bois Soupart. Ils pétrissent à la main dans des bassines en plastique. Sur le côté, ils ont récupéré une table en inox de poissonnier et possèdent également une planche en hêtre pour façonner. Le local est exigü. Cédric m'explique que jusqu'à peu, ils n'avaient pas l'eau courante. Ils devaient faire des allers-retours à la maison qui se trouve en face.

*(Notes de terrain, 2019)*

---

<sup>218</sup> Pour rester dans un contexte français, nous citerons plusieurs conflits actuels autour des enjeux concernant la gestion de l'eau (et par conséquent, qui questionne un type d'agriculture gourmande en eau) : celui actuel autour des retenues d'eau, dites « Méga-Bassines » dans les Deux-Sèvres, et plus tragiquement, la lutte contre la création d'un lac de barrage à Sivens entre 2014 et 2015. Des sujets qui restent d'actualité puisque les arguments employés en faveur de ces projets citent toujours le changement climatique.

<sup>219</sup> Voir à cet effet, le dossier « Eau et agriculture : quels défis aujourd'hui et demain ? », du numéro 2013 de la Revue *Pour* (2012).

<sup>220</sup> Curieusement, l'absence de recherche autour de l'eau en boulangerie est un topos assez récurrent lors de ces jours de clôture.

Toutefois, cette focalisation sur l'accès à l'eau dans les activités meunières ou boulangères<sup>221</sup> ne doit pas faire oublier les dimensions qualitatives de l'élément.

*Audrey : [Par rapport à une machine qui se trouve dans son fournil] « Oui, c'est par rapport au pH, mais c'est surtout qu'on a cherché quelque chose qui filtrait super bien. C'était vraiment, rendre une eau vivante. »*

Pour certain·es praticien·nes, l'eau est une entité animée au même titre que le levain. Puisqu'elle le nourrit, elle est source de vie. L'attribution de cette essence s'explique dans certaines situations par l'influence biodynamiste.

Un PB parle de la qualité de l'eau, déterminante dans la confection du pain. Pour lui, si l'eau est moins filtrée, alors il existe un meilleur équilibre dans le levain. Il déclare : « la qualité de l'eau on la sous-estime. Pour moi, c'est une des clefs dans l'allergie au gluten ». À sa suite, un PM prend la parole. Sur cet enjeu, il trouverait intéressant d'aller s'inspirer de la dynamisation de l'eau préconisée par la biodynamie.

*(Notes de terrain, Rencontres des moulins Astrié, printemps 2017)*

En biodynamie, la dynamisation de l'eau correspond à son brassage rotatif dans un sens, puis dans un autre, afin de former un *vortex*. Cette technique, manuelle ou mécanique, a une portée spirituelle. Comme le précise Christelle Pineau, il s'agit d'établir un lien avec la matière, de la côtoyer, avec l'intention de transmettre des affections et intentions (*op.cit.*). Mais au-delà de ce message, l'action de dynamiser l'eau fait référence à l'oxygénation induite par sa circulation lorsqu'elle coule dans les rivières. Analogiquement, le tourbillon recrée *in situ* permettrait de retrouver le caractère libre et vivant de l'eau (*ibid.*). Animée, elle posséderait donc la capacité sensible de réagir aux modifications des milieux.

Plus largement, comme le rappelle aussi Christelle Pineau, « la terre, l'eau, le vin sont vivants et sensibles en ce qu'ils contiennent l'intention de ceux qui en prennent soin » (*ibid.*, p. 106). La présence ou l'absence de relation spirituelle entre les praticien·nes et l'eau n'empêche pas les PB et B d'intégrer dans leurs pratiques l'élément aqueux comme paramètre, dont la maîtrise n'est pas évidente. En effet, les expérimentations effectuées pendant mes apprentissages boulangers m'ont permis

---

<sup>221</sup> Dans l'atelier de meunerie, les grains de blé sont parfois mouillés avant d'être moulus. Le taux d'humidité du grain est un élément important de l'opération meunière (facilitation de l'écrasement, conservation de certains apports protéiques présents dans le son). Cf. Annexe 13, la fiche « Créer un atelier meunerie dans une ferme en agriculture biologique », Biocivam de l'Aude, 2017. [En ligne] : <https://www.bio-aude.com/flor-de-peira/>

d'appriivoiser petit à petit la juste quantité de liquide et les ajustements à opérer. De plus, le contrôle de sa température est essentiel pour la fermentation, de même que le taux d'humidité à l'intérieur et à l'extérieur du fournil.

« C'est pour pouvoir contrôler l'humidité. Contrôler, non... Enfin voilà, avoir les mains dedans ça permet de se rendre compte. En fonction de l'humidité de la farine, *etc.*, ce ne sont jamais vraiment les mêmes ajustements. Et après on réajuste en fonction de comment on sent le truc. » (Cédric, 2019)

Par ailleurs, même si dans leurs productions, certain·es praticien·nes ne remarquent pas de différence entre eau de source et eau de distribution, cela ne les empêche pas d'apporter de l'attention et de l'intérêt à la nature et à la provenance du liquide.

*Aude* : « Nous, on a de la super eau de source, qui vient de la montagne cent mètres plus haut, c'est le top du top ! »

*Chloé B.* : « Et t'as pu voir une différence par rapport à l'eau que vous avez pu utiliser dans d'autres circonstances ? »

*Aude* : « Non, je ne l'ai pas vu. Mais je pense que c'est mieux d'utiliser de l'eau de source que... Fin, voilà, elle ne contient pas de pesticide, tu vois ? Peut-être qu'elle est un peu traitée au chlore, mais c'est quand même mieux. »

(Entretien réalisé en 2018)

De fait, lors de leurs contacts et apprentissages continus avec le levain, certains PB et B ont remarqué l'influence de la qualité de l'eau sur l'état de leurs fermentations. C'est le cas par exemple d'Arnaud. Ce PB exerce aux pieds des Pyrénées. Pour panifier, il a recours à de l'eau de source des montagnes. Lors de ses déplacements dans le cadre de journées pédagogiques à Toulouse, il a constaté l'effet de l'eau distribuée en ville. Pour lui, son pain n'avait pas du tout le même goût.

De la même manière, Audrey, une PB installée dans une ferme en polyculture élevage, a dû faire face à la dégradation de la santé de ses cochons. Après maintes investigations, elle s'est alors rendu compte du lien entre leurs troubles sanitaires et l'origine de l'eau. En remplaçant l'eau courante en provenance de canalisations, par une eau de forage, ses animaux ont retrouvé une meilleure constitution.

*Audrey* : « Moi, de toute façon, depuis toujours... Il y a une source au village et j'allais chercher l'eau de la source pour faire mes levains. Mais pas pour faire le pain, parce que pour le pain, c'est énorme. Mais déjà tous les levains étaient faits à l'eau de source. Donc, si tu veux j'arrivais à maintenir une qualité de levain intéressante. Et après avec de l'eau filtrée à faire du pain. Quand, j'ai changé cette

machine, j'ai vu qu'il me fallait moins de levain. Et que le pétrissage se faisait plus vite. Si tu veux, l'eau pénétrait plus vite la farine. Donc, j'ai trouvé ça très intéressant. [...] Moi, ça fait vingt-cinq ans que j'ai été à la source. Depuis le début si tu veux. Au départ que je faisais du pain, j'ai pourri un levain en utilisant l'eau du robinet ! »

*Chloé B.* : « Donc, tu vois la différence ? »

*Audrey* : « Ah non, mais c'est incroyable ! Si tu veux, pour moi, pour ma famille, j'allais chercher l'eau à la source. Mais, ça m'arrivait régulièrement de faire cuire du riz, ou faire une soupe avec... Même l'eau qu'on buvait, elle venait de la source. Je me souviens avant, quand je me douchais – surtout pas tous les jours, parce que je réfléchissais à quand est-ce que je me douchais –, je me graissais après. Parce que j'avais la peau en feu. Alors, je me disais "c'est moi qui aie la peau sensible ?" »

*(Entretien réalisé en 2019)*

À partir de cet évènement, ses animaux ont servi de point de repère et d'attribut commun à toutes les autres formes d'existence sur son lieu de vie et de travail. Elle a pu relier sa propre santé, celle de sa famille à celle de la flore présente dans son fournil, ce qui l'a incitée à acquérir un dispositif de filtration pour l'eau utilisée dans ses fournées, puis à percer un système de forage directement dans sa ferme.

L'eau a aussi son importance au sein des ateliers de stockage et de meunerie. Dans les silos, le taux d'humidité des grains est à contrôler pour éviter les risques de moisissures<sup>222</sup>. Du côté des moulins, on pourrait penser qu'avec la substitution de l'énergie hydraulique par l'électricité, la présence de l'eau se ferait plus rare dans les ateliers de meunerie. Or, pour faciliter l'écrasement, les céréales sont parfois hydratées avant mouture. Comme l'a expliqué précédemment Cédric (*cf.* p. 222), la farine se caractérise aussi par un taux d'humidité. C'est un paramètre que le PB prend en compte lors de son frasage.

Plus largement, la question énergétique pour alimenter les meules et autres outils de la boulange est une préoccupation majeure et fait l'objet de nombreux débats. On reviendra sur ce point dans le chapitre 5.

---

<sup>222</sup> Et notamment les risques de contamination aux mycotoxines (des composés chimiques toxiques produits par des champignons). Afin de prévenir les variations de température et ses impondérables, la ventilation des silos est une des solutions utilisées en agriculture biologique (contrairement aux traitements chimiques employés en agriculture conventionnelle). Cf. Annexe 13, la fiche « Créer un atelier meunerie dans une ferme en agriculture biologique », Biocivam de l'Aude, 2017. [*En ligne*] : <https://www.bio-aude.com/flor-de-peira/>



## 5| « Autrui significatifs » : des artefacts emblématiques, mandataires de la boulange paysanne

« Objets inanimés, avez-vous donc une âme qui s'attache à notre âme et la force d'aimer ? »

— Alphonse de Lamartine, extrait des *Harmonies poétiques et religieuses*, 1830



Les chapitres précédents se sont attachés à tracer et à restituer des portraits de praticien·nes qui composent la nébuleuse de la boulange paysanne (BP). Dans cette exploration de trajectoires de vie, on a parfois croisé des outils et matières emblématiques des activités humaines. Dès lors, il était logique de revoir la réflexion autour des « autrui significatifs » (Bidart, 2008) sans réduire ces derniers à la seule catégorie humaine. De ce fait, le propos est ici d'élargir la focale de l'altérité à ces composants "silencieux", essentiels à l'éco-système boulanger-paysan. Qu'ils soient des agents directs ou périphériques à l'origine d'une bifurcation, ces entités matérielles constituent des dispositifs qui ont eu un rôle à jouer dans le basculement de certains itinéraires des praticien·nes. Outre ces influences, il importe de leur reconnaître une responsabilité majeure dans la (re)configuration permanente des métiers de boulangers-paysans. Protagonistes au centre des récits individuels et collectifs, leurs positions dépassent parfois celle d'un décor de scène de vie. Ce décalage de l'attention qu'on peut y porter pour l'analyse permet ainsi de mettre en lumière les rapports qu'entretiennent les BP avec les choses (de la vie) et de manière plus large, avec le monde matériel et social pour rendre compte des formes d'agencement entre

humain·es et non humains, (Demeulenaere et Goulet, 2012, p. 129). Parmi ces entités on distinguera par ailleurs, des objets intermédiaires tels que les semences (*ibid.*), les moulins ou encore les levains.

Alors que dans la partie précédente, il s'est agi d'esquisser des portraits de praticien·nes, cette section se propose donc de présenter les protagonistes matériels ou encore entités emblématiques des configurations socio-techniques propres aux BP.

### **A. Le moulin à meule : pierre angulaire et objet politique emblématique de la réappropriation BP**

Il a beaucoup été question jusqu'ici des sphères agricoles (sols, semences) et boulangères (levain), et moins de l'activité meunière. Or, le moulin est une entité symbolique, historique et socio-politique importante de la profession boulangère. Comme j'ai pu l'aborder dans le Chapitre 2, les grandes entreprises meunières industrielles ont aujourd'hui remplacé l'État comme structures détentrices d'un monopole de transformation des grains en farine<sup>223</sup>. Situées entre champs et fournils, elles bénéficient d'une position centrale avantageuse, qui leur permet de contrôler l'amont et l'aval de la filière. Mais peut-on encore parler de "filière" ? Si l'on se tient à l'étymologie du mot, le fil unilinéaire entre productions céréalières et transformations panaires n'existe pas. Concrètement, les dynamiques relationnelles se jouent à partir de nœuds minotiers, pivots centraux à partir desquels s'opèrent des mouvements centrifuges.



Figure 12 – L'industrie minotière : nœud de pouvoir central à l'intersection de l'agriculture et de la boulangerie ; Réalisation : C. Barbier, 2022

<sup>223</sup> Marie Astier indique qu'en 2015, « l'Association nationale de la meunerie française recense 439 [moulins], possédés par 372 entreprises » (p. 81, 2016). Si en 2022, on retourne sur le site de l'association, on peut voir que ce chiffre a encore baissé et que le processus de concentration s'est accentué. Dans une fiche statistique de 2021, il est mentionné que la meunerie française c'est : « 387 unités de production représentant 342 entreprises ». Cf. Annexe 9 et [en ligne] : [https://www.meuneriefrancaise.com/nos-publications\\_42231its5fr\\_6398\\_none\\_none.html](https://www.meuneriefrancaise.com/nos-publications_42231its5fr_6398_none_none.html)



La dénomination idéale-typique de “filière”, représentée de manière linéaire, lisse et masque des rapports de force toujours d’actualités. Le moulin - à la fois comme lieu symbolique et comme outil garant de privilèges (économiques, décisionnels) - est toujours dans une position depuis laquelle s’exercent des pouvoirs<sup>224</sup>. De là, se décident l’organisation et la structuration des activités agricoles et boulangères. De plus, les monopoles progressivement acquis à travers l’histoire des entreprises minotières se traduisent aujourd’hui par des formes d’accaparements qui assujettissent et dépossèdent paysan·nes et boulangier·ères de leurs moyens de production ; ainsi que de leurs capacités décisionnelles.

Dans les collectifs de BP et pour les individus qui s’y engagent, la volonté de se distinguer de l’industrie meunière se matérialise par l’usage de moulins électriques à meule de pierre. Ces outils de petite taille ont été inventés en prévision de productions effectuées à l’échelle d’une ferme. Aujourd’hui deux modèles sont couramment utilisés : ceux dits “du Tyrol”, de la marque « Moulins de l’Alma », et les moulins de type “Astrié”<sup>225</sup>, nommés à partir du patronyme de leurs créateurs (et dont le Chapitre 2 a brièvement fait état).

#### 1. Choix de l’outil de meunerie et matérialisme utopique : entre recherche de fiabilité et part d’imaginaire

Lors de la création d’un atelier meunerie, le choix entre ces deux types de moulins peut se poser. La sélection entre l’un ou l’autre modèle résulte de plusieurs motifs, et peut résulter de plusieurs trajectoires et bifurcations.

Lors de leur installation, Émilie et Clément n’avaient pas assez d’hectares pour que la culture de leurs céréales soit rentable. Comme beaucoup d’autres céréalier·ères novices, ces deux praticien·nes ont décidé de transformer et valoriser leurs blés et ont d’abord opté pour un petit moulin du Tyrol.

« Une meule de 30 cm. Vraiment, le truc qui est très mignon, très joli, mais qui au niveau qualité de la farine est nase. Ça nous a dépannés pendant trois ans. Pendant trois ans, on a fait de la farine avec ça, qu’on vendait. Mais, on s’est bien rendu compte qu’on n’en vivrait pas, que ce n’était pas suffisant.

---

<sup>224</sup> Cette phrase fait référence à un titre du livre *Notre pain est politique* intitulé « Moulin, éternel lieu de pouvoir » (2019, p. 101).

<sup>225</sup> « De type Astrié », car les praticien·nes ont recours à des machines qui ont été soit conçues par les deux frères, soit qui sont des modèles construits par d’autres artisan·nes à partir du prototype Astrié.

Et donc on s'est dit : "bon, autant aller jusqu'au bout de la transformation, il faut faire le pain. Donc il faut que j'apprenne à faire le pain. Enfin, il faut qu'y en ait un de nous deux qui s'y colle". » (*Émilie, 2019*)

Ce saut vers la boulange est l'occasion de reconsidérer<sup>226</sup> l'atelier de meunerie. Leur premier moulin, qu'ils décrivent comme outil de "dépannage", leur a permis de se risquer vers une étape nouvelle d'élargissement des activités de la ferme. Mais une fois l'atelier de meunerie lancé, les expérimentations effectuées et les connaissances acquises, ils se rendent compte des limites de leur "belle" machine.

[*Par rapport au changement d'outil*]

« Parce que les moulins de l'Alma, les meules abrasives c'était... Ça n'allait pas. Moi, le pain, il ne levait pas. Ça plombait la farine de son. C'était terrible. »

[...]

« En 2013 – 14, [...] on a pu investir dans un Astrié, un moulin Astrié. Donc, on a revendu le Tyrol, en ayant en plus une petite subvention. Puis, on a fait un truc vachement intéressant avec nos clients. On leur a dit : "on veut changer de moulin. On sait bien que le nôtre, c'est une meule abrasive qui micronise du son dans la farine, et que du coup le pain est plombé. Vous voyez bien, je fais des galettes ! J'aimerais évoluer, aller vers un Astrié, mais ça coûte 10 000 euros". Nous, on savait qu'on vendait le nôtre 3 000, et qu'on avait une subvention de 3 000. Donc, il restait 4 000 euros à financer. Et en fait, on a fait un truc participatif avec nos clients à une des AMAP. Ils n'ont pas été très nombreux à nous filer des sous, mais suffisamment pour qu'on récolte 2 000 euros. » (*Émilie, 2019*)

Comme l'illustre cet extrait, la désignation du moulin Astrié se confond parfois avec le patronyme des deux frères. Ce n'est pas seulement un moulin de type Astrié, mais c'est « *un Astrié* ». La fonction s'efface en faveur de l'identité ; l'objet inerte est ainsi animé par des figures fabricantes. La personnification élargit les motivations du choix de l'objet, au-delà de mobiles purement techniques. Par leur inscription socio-historique et leur portée politique, les moulins ne sont plus de stricts objets isolés. En tant qu'outils médiateurs (Akrich, 1993), ils sont insérés dans des cercles d'usager·ères ou d'intéressé·es qui se relie(nt) volontairement aux précurseurs Astrié : adopter ou refuser un modèle "type" est un acte qui engage une relation sociale au-delà d'un simple achat. C'est aussi l'affirmation d'une distinction et d'une appartenance à un/des groupe(s) partageant des références communes aux frères Astrié. Ce ralliement est

---

<sup>226</sup> Dans le sens d'une conception dynamique et expérientielle du mot : des allers-retours entre réflexions, observations, projections, puis mises en pratique du projet.

rendu possible par les réseaux d'apprentissages situés, par l'existence d'une communauté de pratiques (Lave & Wenger, 1991 ; Wenger, 1998) autour de la sélection du modèle (Demeulenaere, 2009 ; avec Bonneuil, 2011).

Dans le choix d'un moulin de type Astrié, le collectif (et son histoire) joue donc un rôle particulièrement important. Pour certaines personnes, acquérir un moulin Astrié, ce n'est pas seulement réaliser un achat individuel ; c'est aussi embrasser des valeurs et pratiques promues par l'association, s'inscrire dans une filiation historique, et partager certains principes communs concernant l'agriculture et l'artisanat. Comme d'autres PB, Émilie et Clément se sont appuyés sur leurs réseaux pour savoir à quelles entreprises de moulins s'adresser.

*Émilie* : « En fait, on a demandé à Nicolas Supiot. On a le même que lui. Il vient de la même boîte à Vannes. C'est la SCOP Aster. »

*Clément* : « On s'adresse quasiment qu'à des SCOP, en fait. »

*(Entretien réalisé en 2019)*

Outre le confort assuré par le statut de SCOP de l'entreprise, l'élément d'achat décisionnel semble venir de la confiance accordée aux conseils d'un PB notoire. Car avant d'acquérir un moulin, certain·es praticien·nes sont d'ores et déjà en lien avec des PB, PM ou B installées de longue date. Ces acteur·trices "précurseur·ses", qui occupent des places "pivots", peuvent être rattachés (de plus ou moins loin) à l'association des moulins Astrié « *Faire notre Pain* » (cf. Chapitre 2). Ces personnes sont alors susceptibles de faire office d'intermédiaires entre différents réseaux, dont celui des moulins Astrié. À titre d'illustration, avant d'acquérir un outil de meunerie, il arrive assez souvent que les meunier·ères paysan·nes - en devenir - participent à l'une des rencontres préparées par l'association. Lors de cette fête annuelle, il est aussi par exemple courant de croiser des apprentis en formation dans le BPREA PB voisin.

La force collective de ce réseau repose aussi sur la détermination d'André et Pierre Astrié de constituer rapidement un réseau de coopération entre les personnes, propriétaires ou non d'un moulin. Alors que les deux frères étaient encore en activité, et avant que d'autres fabricants-apprentis ne prennent le relais, les délais de livraison des moulins étaient assez longs<sup>227</sup>. Pendant ces périodes d'attente, les futur·es

---

<sup>227</sup> Un délai encore d'actualité au début de ma thèse, qui s'est depuis réduit.

praticien·nes meunier·ères étaient invité·es à « *s'appuyer sur le collectif*<sup>228</sup> », à se déplacer chez d'autres paysan·nes de leur voisinage pour moudre “à façon” leurs grains.

Un Paysan Meunier (PM) de l'assemblée rappelle le principe transmis par les frères Astrié : si un PB ou un B est en attente d'un moulin commandé, il peut aller voir le réseau local pour ses moutures.

*(Notes de terrain, Rencontres des moulins Astrié, 25 mars 2018)*

Outre l'aspect pratique consistant à pouvoir commencer l'activité de meunerie avant de posséder l'outil, cette démarche permettait de renforcer la densité du collectif.

*Chloé B.* : « Au début, comment vous faisiez ? »

*Audrey* : « J'allais chez Bernard Ponthus, la bière Ponthus. Je ne sais pas si tu connais ? Du côté de Gesse justement [*à plus de 200 km de son domicile*]. Donc, lui nous faisait une mouture avec une première récolte de variété de blé. Donc, je descendais là-bas, et lui, il avait un ou deux plus grands moulins déjà. Mais il ne faisait pas de pain. Donc, il prenait ma farine et des blés à lui, et il mélangeait moitié-moitié. Et comme ça, on avait une farine qui était un peu plus équilibrée pour la panification. Ce n'était pas qu'une mono-variété. Et j'ai fait ça un an et demi. Donc tous les mois, je descendais... Je récupérais la farine que j'avais amenée par là-bas. Et il n'y avait pas de moulins Astrié plus près. En tous les cas, disponible pour me faire ça. Donc, ça me faisait des déplacements. Et André a vu notre motivation. Il a vu que je faisais beaucoup de kilomètres. Et je pense qu'il nous a un petit peu... [*Soi-disant fait passer devant pour écourter le délai*]. À l'époque, il n'y en avait pas par ici. Donc, le plus près, je pense que c'est André qui nous avait donné le contact. Et de gens qui voulaient en faire aussi. Parce qu'il y a plein de gens qui ne veulent pas faire de farine à façon. »

*(Entretien réalisé en 2019)*

Ce récit témoigne de pratiques ayant cours dans les années 90. Aujourd'hui encore, ce discours de solidarité est repris et partagé dans les fêtes du moulin Astrié.

Pendant le tour des présentations, un fabricant de moulins prend la parole : « ça fait trois ans que cette fête se fait sans les frères Astrié... Il y a quelque chose qu'on n'a pas défini, c'est l'état d'esprit ». Il parle de l'humanisme des deux frères qui doit perdurer. Un PM ajoute que si l'état d'esprit doit rester, c'est notamment par rapport à la concurrence : « par exemple, quand on a un moulin, on l'a pour nous, mais pas que pour nous. Il doit aussi servir à aider les autres. Par exemple, en acceptant de moudre à façon ». Le constructeur de moulins qui a initié la conversation renchérit en citant André Astrié : « les gens n'ont rien compris, ce n'est pas le moulin l'important. Ce sont les

<sup>228</sup> Une démarche qui constitue le leitmotiv de chaque rencontre Astrié. Mais qui est aussi une volonté commune au RSP et à l'association des moulins, car les intrusions sont nombreuses entre les deux collectifs. À titre d'exemple, le RSP, en tant qu'organisation de plaidoyer politique, possède une expertise juridique avec des salarié·es formé·es sur ces enjeux. Cette connexion, et la possibilité de s'appuyer sur ce réseau en cas de litiges et contrôles, sont régulièrement rappelées lors des fêtes des moulins.

autres<sup>229</sup>”. Pour expliquer sa référence, il ajoute : « tout ça, est fait pour les autres. Pour moi c'est le socle. C'était surtout un point de convergence pour eux, pour rencontrer les autres. C'est la pièce maîtresse. Il [*le moulin*] a été fait dans une certaine conscience, pour éveiller les consciences ».

*(Notes de terrain, Rencontres des moulins Astrié, 9 avril 2017)*

En pratique, que cette démarche soit reliée ou pas aux deux frères, c'est un moment commun de solidarité et d'entraide paysanne (Sabourin, 2012). Cédric est installé proche de chez Émilie et Clément. Alors qu'il construisait son atelier de meunerie, ce voisinage lui a permis d'emprunter l'outil des deux PB pour moudre sa farine à façon.

« Et comme ça, on a su que Cédric et Anton se lançaient en paysans-boulangers. Et comme ils étaient très liés, on se voyait tout le temps. Et j'ai dit à Cédric : “si tu veux faire des essais de farine avant de t'acheter un moulin, viens à la maison, fais un essai sur un Astrié”. Et en fait, l'année dernière ils ont fait toute leur farine chez nous. Donc on s'est découpé la semaine, et puis voilà... » (*Émilie, 2019*)

Au-delà d'une solution de dépannage et d'attente (entre réflexions sur le choix du moulin et délais de réception de la machine commandée), cette mutualisation de l'outil a permis à Cédric de tester lui-même en pratique un moulin et de se construire un avis adapté à ses usages.

« Avant, je travaillais avec un autre meunier, qui est sur les hauteurs là-bas. Et du coup, il me faisait la farine. La farine à façon, c'est compliqué à trouver, parce qu'ils ont tous leur petite organisation. Un mec qui arrive, et qui rajoute 200 kg de blé au milieu, ça ne leur plaît pas trop. C'était un Tyrol. Donc on a travaillé avec lui pendant longtemps. Et après, avec Émilie et Clément, quand on a fait à 100%. [...] Déjà, je me suis associé avec Anton, donc ça veut dire qu'on a eu un peu plus de travail, un peu plus de temps de travail. Et il y avait une envie de se pencher sur de nouvelles compétences. Avant, je confiais mon blé et je ne faisais pas grand-chose, et on a eu envie de savoir comment on faisait pour faire de la farine. Et puis aussi, l'échéance de s'acheter notre moulin, et du coup de voir comment ça marchait. De pouvoir faire notre choix sur le moulin... Mais qu'on n'a toujours pas fait. » (*Cédric, 2019*)

Mais ces trajectoires socio-techniques ne sont pas communément partagées. Qu'il s'agisse de la création d'un atelier sur une ferme ou d'une installation *ex nihilo*, tous·toutes les praticien·nes ne possèdent pas les mêmes ressources (économiques,

---

<sup>229</sup> Une phrase qui sera de nouveau citée lors des rencontres de 2018.

sociales, culturelles, symboliques). L'acquisition de tel ou tel moulin peut s'effectuer après des recherches personnelles, par défaut ou en raison de la proximité géographique d'un fabricant. Ce dernier argument peut en fait prévaloir sur toutes les autres considérations, même relationnelles.

« Et puis, il est dans le coin, et ça, ça nous plaît. Parce que c'est vrai qu'Émilie et Clément, eux, ils travaillent avec un Aster, ceux de Bretagne. Et ils râlent un peu sur la distance : le fait qu'ils soient loin, que pour les rechapages, pour l'entretien et tout, il n'y a pas la même réactivité. » (*Cédric, 2019*)

Sauf que parfois la promiscuité géographique n'est pas synonyme de fiabilité. De la même façon, le nom d'une marque de moulins qui évoque les frères Astrié, une étiquette-caution censée assurer une filiation garante de la solidité des machines, n'atteste pas non plus de la probité ou de l'expertise technique de l'entreprise. Convaincus par des arguments commerciaux s'appuyant sur le registre de l'héritage de la fratrie tarnaise, Anaïs et Julien en ont fait les frais.

*Anaïs* : « Le premier, c'était un moulin "type Astrié". Pas fait par les frères Astrié. Mais du coup, ce n'était pas une bonne affaire [*rires*]. Donc on a racheté un moulin Astrié qui fonctionne bien mieux. Ouais, le plus gros problème, ça a été le moulin. Le premier moulin qu'on a acheté, c'était... Je ne sais pas comment on pourrait dire ça ? Je ne dirais pas une arnaque, mais... ? »

*Julien* : « Si... Ça marchait mal. »

*Anaïs* : « Mais oui. Disons que c'était un constructeur qui s'était lancé et qui en fait ne s'y connaissait pas suffisamment bien. Et ensuite comme il a déposé le bilan, nous on avait un moulin qui ne fonctionnait pas. Avec des pièces qui se cassaient tout le temps. Mais on ne pouvait s'adresser à personne ! Il a déposé le bilan, il a disparu, il était injoignable. Du coup, ça, ça a été notre plus gros problème. [...] Donc voilà, c'est aussi une erreur de notre part... Enfin, on aurait dû plus se renseigner. C'est vrai que quand on a rencontré ce constructeur, on lui a fait confiance et tout. C'était tout nouveau. Bon on a mal... Voilà, là-dessus, c'était un mauvais choix. »

(*Entretien réalisé en 2018*)

Bien qu'encore endettés suite à l'acquisition du premier moulin, ils sont dans l'obligation de contracter un second emprunt pour acquérir un nouvel outil de mouture. Toutefois, ils décident de contacter cette fois un fabricant reconnu dans les communautés de pratiques de la BP. Cette reconnaissance collective a valeur de preuve, elle constitue un gage d'assurance.

*Julien* : « C'est un constructeur qui est à Carcassonne. Et qui a apparemment vraiment repris la suite des frères Astrié. Et tous les autres PB qui travaillent avec lui nous disent que... »

*Anaïs* : « Oui, parce qu'en fait les frères Astrié, ils n'ont pas désigné de successeur officiel. Donc, c'est ça qui est un peu... »

*Julien* : « Ouais, il y a un peu tout le monde qui se dit : “on fait de véritables moulins Astrié”. »

*Anaïs* : « Mais là, en fait, on a appelé Jean-François [*Bertelot*]. Et lui, il nous a dit : “maintenant, c'est lui qui vient, il fait du bon travail, c'est lui qui me fait l'entretien”. Et puis après, on a demandé à d'autres qui avaient pris des moulins chez lui. Et tout le monde était très content. »

*Julien* : « Et puis, il n'est pas loin, il est à Carcassonne. Le premier était dans la Drôme. Donc quand t'as un problème... Le gars ne vient pas. Là, à Carcassonne, il est à 1h30 d'ici. C'est chouette. S'il y a un problème, il peut venir dans la journée, par exemple, un moteur à changer. Non, puis, il est sérieux. Il ne vend pas du rêve, il vend un moulin. Celui d'avant, il vendait un peu du rêve. »

*Anaïs* : « C'est rigolo, parce qu'esthétiquement les deux moulins ils n'ont rien à voir ! Le premier, mais c'est aussi ce qui nous avait séduits, c'est qu'il est tout en bois, habillé bois. On s'était dit “ah, c'est super joli”. »

*Julien* : « Le deuxième, il est tout en plastique. »

*Anaïs* : « Le deuxième, c'est une sorte de machine de l'espace. C'est plastique, inox et tout. Mais en fait, finalement le bois, dans le temps il a joué. Puis ça moisit avec l'humidité, ça a tendance à moisir, et tout. Donc c'est vrai que le côté plastique... Mais c'est rigolo, parce qu'ils n'ont rien à voir ! Oui, il y en a un qu'on trouvait esthétique, mais qui n'est pas efficace, et l'autre est très efficace ! [...] Non, on est content là, avec la qualité qu'on a. Surtout depuis qu'on a ce nouveau moulin ! On a vraiment une super belle qualité de farine. Au niveau de la quantité qu'on vend, pour en vivre. On a rempli nos objectifs. »

*(Entretien réalisé en 2018)*

Par sa matière (le plastique), ce moulin de type Astrié ne remplit pas les critères d'élégance espérés par Anaïs et Julien. Même si le couple oppose allure de surface et efficacité, leur nouveau moulin transporte autant de grains que de symboles. Sa fiabilité n'est pas que technique, elle charrie aussi une histoire. Lors de la fête du moulin Astrié et depuis le décès des frères Astrié, dans les discussions, au milieu des échanges techniques, circulent des bribes d'expériences de vie. Leurs itinéraires biographiques se racontent, se transforment et s'enrichissent aussi d'imaginaires individuels et collectifs.

En définitive, ces moulins concentrent des dimensions concrètes (une fiabilité et des qualités reconnues, une confiance qui va au-delà de l'objet) et un « *état d'esprit* » (*cf.*

ce chapitre, p. 229) transmis par les frères Astrié ; ainsi que des principes (moraux, éthiques, et sociotechniques) qui sont autant de manières d'envisager et d'expérimenter des pratiques paysannes, ou de conceptions sur la société. Un legs construit par la fratrie, encore entretenu par les praticien·nes qui se revendiquent de cet héritage, dans les communautés de pratique formées autour de ce type de moulin.

Ainsi, il y a un mythe Astrié transmis conjointement à l'objet et tout aussi important que ce dernier. Au-delà d'une invention technique, il permet de tisser des sociabilités, des solidarités et un sentiment d'appartenance. Cependant, il peut aussi servir d'argument commercial pour certains fabricants<sup>230</sup>. Un constructeur de moulins précédemment cité est présenté comme digne de confiance en raison de la fiabilité tangible de ses outils (preuve par l'expérience). On l'oppose à un autre fabricant accusé de « *vendre du rêve* ». Toutefois, la distinction ainsi opérée est trompeuse. Si le constructeur de Carcassonne ne vend pas de chimère, il transmet quand même l'histoire et le legs des frères Astrié par cette transaction.

## 2. Moulin Astrié vs. Moulin du Tyrol : plus qu'un choix technique, l'inscription dans des registres d'appartenances

Même si le moulin de type Astrié reste le plus couramment utilisé, il ne fait pas toujours l'unanimité. Pour des raisons techniques, certaines personnes affirment préférer les moulins du Tyrol.

*Damien* : « C'est un moulin très robuste, contrairement aux Astrié. Moi je le sais, je ne vais pas... Après, ça fait pas du tout le même type de travail, mais ce n'est pas grave. »

*Charlotte* : « Il va plus vite aussi. Le débit est meilleur que le moulin Astrié. »

*Damien* : « Avec une meule de 70, dans un même laps de temps, je fais trois fois plus de farine qu'eux. Au moins ! »

[...]

*Damien* : « Et c'est des meules auto-affûtées. Il y a des gens qui ne les aiment pas, mais moi j'aime bien... Et du coup, là on l'a acheté. J'en avais un avant, de même style, dans les Bouches-du-Rhône, qu'on avait acheté avec Longo Maï et qu'on a laissé là-bas. Je ne sais pas si tu les connais ? Voilà, on en avait pris un ensemble avec eux. Et donc il est toujours là-bas, et il fonctionne toujours. Et le

---

<sup>230</sup> Dans les réseaux des fabricants de moulins types Astrié, je n'ai pour l'instant pas rencontré de femmes. Si les métiers de boulanger et agriculteur se féminisent, et si la BP, grâce au petit moulin à meule de pierre, permet à de plus en plus de femmes de moudre leurs blés, qu'en est-il du métier de meunier ?



moulin, il a cinquante ans ! De temps en temps, il faut refaire les réglages. Mais c'est tout. Ça continue à couper en fait. Au bout de cinquante ans ! Normalement, il serait usé, mais... Tandis que les Astrié, si tu en fais beaucoup de la farine, c'est tous les ans qu'il faut la reprendre. Le mien, c'est une meule de pierre reconstituée. C'est de la pierre de Naxos. C'est des trucs très durs, coulés dans du ciment. C'est du ciment spécial... C'est du caillou, hein ! »

[...]

*Damien* : « Je suis allé les voir [*les fabricant·es*]. Je suis allé voir comment ils travaillaient, et j'ai posé des questions aux gens. Les deux, ça fait longtemps que ça existe. Les deux, ça fait... Fin, les moulins du Tyrol, ils existaient largement avant que les Astrié arrivent. Les pierres monolithes là, ça ne te permet pas de faire de gros moulins. [*Inaudible*] Ton métier après ça devient très compliqué. Tu vois, les pierres, elles se cassent et tout, après faut les cercler... Enfin, celui-là aussi, c'est du cerclé, mais bon... Moi c'est le côté "pratique" aussi. Je vais pouvoir m'en servir pendant longtemps, et je n'ai pas d'entretien à faire dessus. »

(Entretien réalisé en 2018)

Si l'on s'en tient à cette discussion, le choix entre un moulin de type Astrié ou du Tyrol reposerait sur la façon d'envisager son travail. Ce qui se joue ici c'est la conception de l'artisanat et de l'industrie, plus précisément de la frontière qu'on établit entre les deux univers. Damien et Charlotte par exemple font référence à la capacité productive "rendement/temps" des moulins du Tyrol. Mais cette mention n'est pas anodine. Plus loin dans l'entretien, ils expriment le souhait d'augmenter leurs débits de transformation, en se spécialisant dans la production de farine de petit épeautre.

« En fait, il y en a plein-là qui se convertissent au bio, et qui nous ont demandé du petit épeautre. C'est comme ça, que peu à peu, on a agrandi notre réseau de producteurs de petit épeautre, et que nous on peut faire de plus en plus de farine. Et en même temps, on a des boulangers bios qui en veulent, et qui nous en prennent. Et comme il y a quand même d'autres producteurs en bio, ici qui font de la farine de blé... Comme notre moulin, il a un meilleur rendement avec le petit épeautre qu'avec le blé, on s'est dit qu'on allait faire un peu... Que ça allait être un peu notre spécialité en fait. » (*Charlotte, 2018*)

\*\*\*\*\*

« Puis on s'est dit que : "c'est con d'avoir un moulin et de s'en servir pour faire cinq tonnes de farine par an". C'est pour ça aussi qu'on fait de la farine de petit épeautre. » (*Damien, 2018*)

Leurs farines ne sont pas uniquement destinées à l'atelier pain. Ils doivent donc produire en quantité, et cet attribut (le volume) semble s'obtenir avec les moulins du Tyrol. Par ailleurs, sur le plan technique, la mise en regard des capacités productives et des propriétés qualitatives des deux types de moulins semble être le déclencheur à

partir duquel s'opèrent les divergences sociotechniques. Damien encense la productivité des moulins du Tyrol, quand d'autres amateur·trices du moulin Astrié vantent ses propriétés qualitatives (boulangères, nutritives). Clara fait partie de ces personnes-là. Elle se plaint de déboires dans sa pratique boulangère ; des contrariétés qu'elle attribue à la composition de la farine moulue à partir d'un appareil du Tyrol. Elle qualifie alors ses pains « *de galettes* ». Cédric qui hésite entre les deux machines semble être de son avis.

« On espère que d'ici six mois, on pourra commander le moulin. Enfin, avoir le moulin ! Et voilà, donc il va falloir faire ce choix. Et le choix, il est compliqué. On voit que l'Astrié, clairement, il fait une farine... Enfin, on a l'impression qu'il fait une farine beaucoup plus aérienne et de meilleure qualité. Enfin, qui a tendance à être meilleure en panification. » (Cédric, 2019)

Lors des rencontres des moulins Astrié, ces divergences entre les deux types de moulins font d'ailleurs parfois l'objet de plaisanteries :

Pendant le tour de présentation, au milieu des présentations formelles, une discussion “ricochet” plus informelle se lance :

*Personne A* : « Je viens de passer du moulin du Tyrol à un moulin Astrié »

*Personne B* : « T'as vu la différence ? »

*Personne A* : « On n'est pas obligé de repasser le blé »

*Personne C* : « Ce qui est bien c'est que les Tyrol, on peut en faire du bois. »

(Notes de terrain, Rencontres des moulins Astrié, 25 mars 2018)

Mais c'est aussi une sorte de solidarité grégaire propre au réseau Astrié qui rebute certain·es praticien·nes. Lorsqu'on approfondit un peu la question avec des adeptes des machines du Tyrol, c'est la dimension spirituelle autour des moulins Astrié qui préoccupe et effraie.

*Damien* : « Au départ, avant d'acheter le moulin, on est allé voir les frères Astrié. Les deux frères, en fait, c'est des mystiques, chrétiens, mais carrément. C'est pour ça le côté des rameaux et tout. Et en fait, ils ont refusé de nous donner le plan. Ils ont dit : “on vous donne les plans si vous vous investissez”. “On vous donne les plans si vous vous engagez à fabriquer des moulins pour d'autres. Sinon, on ne vous donne pas les plans”. Bon, ben, tant pis pour toi ! Et en fait, quand tu allais chez eux... »

*Charlotte* : « Ils se croyaient vraiment “envoyés” de Dieu. »

*Damien* : « Mais, c'est ça ! Mais quand tu discutais avec eux, c'était "Dieu" qui leur avait donné pour mission de faire des moulins. Après, ils sont très gentils et tout, attention ! Je veux dire, c'est des gens qui font beaucoup pour les autres et tout. »

*(Entretien réalisé en 2018)*

Au-delà de la dimension collective, ce qui gêne Charlotte et Damien c'est l'entretien du secret autour des moulins qui dissocie de fait profanes et initiés (Adell, 2011). Comme le raconte le couple, l'apprentissage de la fabrication des moulins Astrié relevait d'un véritable parcours initiatique qui pouvait repousser certaines personnes. Dans les Rencontres, l'anecdote selon laquelle Pierre et André ne divulguaient jamais les plans de leurs moulins est assez répandue. Selon le récit en vigueur, les deux frères fournissaient quelques bribes d'informations théoriques et pratiques, puis incitaient les apprenti·es artisan·nes meunier·ères à expérimenter de leurs côtés. Une fois qu'ils avaient fait leur preuve et que le temps signalait leur persévérance, ces personnes pouvaient revenir se former auprès d'eux.

Ces temporalités rythmées d'allers-retours ont eu pour effet d'épaissir les savoirs transmis. D'ordinaire, ils se sont singularisés, en s'enrichissant de filiations, de symboles et de significations (Adell, *op.cit.*). Ils ont aussi participé à la densité du réseau autour des moulins Astrié.

Cette dimension relationnelle du secret et de l'apprentissage (Adell, 2014) permet par ailleurs de saisir la singularité des dynamiques collectives autour de ces moulins. La disqualification de cette machine par certain·es praticien·nes sert en fait d'argument à partir duquel s'opèrent des positionnements sociaux. À terme, au-delà de l'adoption de telle ou telle machine, se jouent ainsi des dynamiques identitaires collectives qui loin d'être binaires s'expriment sur une échelle de nuances : du rejet du groupe jusqu'à l'adhésion (qu'elle soit intégration, interaction, ou incarnation) (Chatelain, 2007).

## **B. Un exemple d'agencements socio-bio-techniques dans le fournil : le pétrissage**

Les agencements n'ont pas lieu uniquement entre praticien·nes et outils. Les (re)compositions sont multiples. Par exemple, le travail avec du levain, donc avec une flore microbienne, oriente aussi le choix des outils et au-delà des manières spécifiques de les utiliser (Barbier & Moity Maizi, 2019). Ces coordinations socio-bio-techniques sont particulièrement visibles lors de l'activité de pétrissage. Assurer un pétrissage

manuel, ou déléguer ses gestes boulangers à une machine, sont des démarches dont les raisons s'inscrivent dans des accommodements complexes.

1. Téléscopages des sphères biographiques : quand quotidien et techniques se rencontrent

Dans un premier temps, c'est l'adoption d'un style boulanger (Macé, 2016 ; Bidet & Macé, 2011), dont les justifications s'inscrivent dans certaines temporalités de vie.

*Sylvie* : « Moi, je suis passée par toutes les étapes. Au début, je faisais à la main. Mais sans aucune technicité. Donc je me suis pété le dos. Donc après, je rêvais d'un petit pétrin. Donc j'ai trouvé un petit pétrin, j'étais très contente. Puis on a grossi, et du coup, on a trouvé un deuxième petit pétrin. Le problème, c'est que... Il n'était pas du tout aussi bien que le premier, et il faisait du bruit. Il fallait le tenir. Et là, on s'est dit : "non mais là, on ne pétrit plus à la main, mais il faut l'assister parce qu'il ne va pas... Et puis, il fait un bruit pas possible !" »

*Gilles* : « C'était un petit pétrin avec le bras, à axe oblique. »

*Sylvie* : « Parce que j'avais commandé un Artofex, et en fait, dans le transport, le premier virage, le gars chez qui le transporteur était allé le chercher, il ne l'avait pas bien préparé, et il s'est benné dans le camion. Et l'axe en fonte s'est pété. C'est un alliage de fonte. Et en fait, c'est très, très, très, cher à refaire. Donc ça pouvait se refaire, mais pour 4000 euros. Plus cher que le pétrin. Donc j'ai dit : "non pas possible". Et donc là, en fait, j'aurais dû dire : "bon là ce n'est pas pour rien que ça m'arrive, stop. Ce n'est pas pour moi". Mais on s'est un peu acharné. On a trouvé un autre pétrin, neuf. Mais ça n'allait pas du tout. Et moi, j'ai toujours voulu retravailler à la main, parce que j'aime le calme, le silence... Donc voilà, moi j'aime le silence le matin dans le fournil. Même tout le temps. Même si je cause beaucoup. Puis, je me suis toujours dit : "c'est tellement bien le travail à la main pour les blés paysans, c'est adapté". »

(Entretien réalisé en 2019)

On saisit dans cet extrait que l'engagement envers une technique n'est pas forcément définitif. Il peut varier au long de la trajectoire professionnelle de l'individu, avec la mise à l'épreuve du corps, mais aussi avec l'influence d'autres sphères biographiques. Par exemple, à leurs débuts, Julien et Anaïs avaient d'abord opté pour un pétrissage manuel. Mais simultanément à leur installation, le couple a aussi démarré l'auto-construction de sa maison, en se lançant dans la rénovation d'une ruine jouxtant leur fournil.

*Anaïs* : « Et ça aussi, c'est vrai que du coup, le fait de travailler sur place, on passait facilement de l'un à l'autre. On faisait les journées pain, on pouvait aller sur le chantier tout de suite après. »

*Julien* : « On a fait la maison. Donc du coup, c'était bien d'avoir un pétrin pour le pain. Parce qu'on a fait des enduits de terre ici. Donc on pétrissait au fournil, et on pétrissait à la maison. On pétrissait, on pétrissait... »

*Anaïs* : « Ce que tu veux dire, c'est que physiquement ça devenait trop... ? »

*Julien* : « Ouais, ça devenait trop... »

(Entretien réalisé en 2018)

La synchronisation entre construction de leur bâtisse et tâches boulangères, rendue possible par la souplesse des horaires et de l'activité *in situ* de panification, a en fait accentué la pénibilité de leur travail. Une altération intensifiée par la nécessité post-installation d'accroître la production boulangère, suite à une demande croissante en pain. La simultanéité de ces circonstances a induit des changements de leurs rythmes quotidiens. Alors, qu'ils revendiquent une installation paysanne-boulangère dans la quête d'une « *meilleure qualité de vie* », notamment par la proximité entre fournil et foyer, ils se trouvent happés par l'accélération de leurs cadences. Pour ménager leurs conditions de travail et ne pas s'épuiser, la solution consiste alors à saisir l'opportunité d'acheter un pétrin électrique d'occasion.

« En fait, les quantités de pain ont augmenté. En plus, voilà, le chantier à côté... Bon déjà, c'est aussi l'opportunité du pétrin. Parce qu'à vrai dire, on parlait de "peut-être un jour, on achètera un pétrin". Mais on n'était pas dans la démarche de chercher activement. Et un peu par hasard, pas loin, on a trouvé un pétrin Artofex. C'est très difficile à trouver. Là, il n'était vraiment pas cher. Je pense qu'on l'aurait fait de toute façon, mais c'est aussi l'occasion qui a fait qu'on a fait ça si tôt. C'était très bien justement, parce que physiquement malgré tout, ça faisait beaucoup. [...] Mais c'était aussi le fait de trouver cette occasion-là. » (*Anaïs, 2018*)

Cependant, l'obtention d'un pétrin mécanique va de pair avec une reconfiguration du travail qui suppose une réflexion plus globale autour de leur organisation quotidienne et une adaptation de leurs rythmes et productions boulangères.

*Julien* : « Ouais, ça devenait fatigant. Surtout qu'on faisait plein de pains différents. [...] Maintenant, on fait moins de pains différents. »

*Anaïs* : « Même si on faisait un pétrissage pas... C'était un pétrissage assez léger. Ce n'était pas un pétrissage intensif. Mais bon, malgré tout, ça fait de la matière. Ça fait de la matière... »

*Julien* : « Non c'est long, puis tu manges de la farine et puis... »

*Anaïs* : « Oui, il y a beaucoup de poussière et... »

*Julien* : « Ce n'était pas évident parce que le matin j'attaquais tout seul. Et quand il y a trois pâtes à faire pour le même four, pour enfourner, il faut qu'elle soit prête au même moment. Ce n'est pas évident à faire trois pâtes différentes en même temps. Trois pétrins en bois, ça devenait compliqué. »

(Entretien réalisé en 2018)

On constate alors que ces ajustements ont souvent lieu lors de moments clés des trajectoires de vies : dans des périodes post-installation (conciliations entre projections et usages quotidiens), suite à une augmentation de la production de pain, ou en raison de l'arrivée d'un nouveau coopérant, ou encore après des décennies d'expériences boulangères (lorsque le corps commence à fatiguer), *etc.*

« Oui, on ne va pas parler de pétrissage. Au moins le mélange eau, farine, sel, levain, je l'ai fait un mois à la main. Physiquement, c'est ultra lourd, parce que je n'avais pas le pétrin. Je te montrerai le local dans lequel on était, il n'y avait pas la place. Je n'avais pas de pétrin, donc je faisais ça dans des bassines, que tu soulèves. Physiquement, au bout d'un mois, j'ai dit : "mais je ne vais jamais tenir le coup !" Donc heureusement, Bertrand nous a fourni un pétrin aussi, qui était le pétrin d'un ancien boucher pour faire la saucisse. » (*Émilie*, 2019)

\*\*\*\*\*

« Alors, au début je pétrissais à la main, et après je pétrissais à deux. Yann faisait une bassine, et moi une bassine. Et puis un jour, Yann est parti quelques jours et je me suis retrouvée à pétrir toute seule. Quand il est rentré, j'ai dit : "bon, t'achètes un pétrin ou j'arrête". Les quantités avaient augmenté. Mais c'était déjà... ça faisait un an que j'avais démarré. En 92, il y avait déjà deux bassines. J'ai tout le temps pétri mécaniquement. Là, je crois qu'on va s'acheter une maie. Là, les filles elles veulent pétrir à la main. »

[...]

« C'était fatigant. Déjà le pain, c'est très physique, alors si tu rajoutes en plus le pétrissage... Et à l'époque, les pétrins comme ça avec des bras, ça n'existait pas. Enfin, ce n'était pas... Mais bon, moi mon pétrin, c'est celui que je me suis achetée dès le début. Donc, il est un peu petit par rapport aux produits que je fais. » (*Audrey*, 2019)

L'adoption d'un outil mécanique pour remédier à la pénibilité d'une tâche manuelle n'est pas nouvelle. Ce discours sur la souffrance au travail jalonne tout le 19<sup>ème</sup> siècle et fut l'un des justificatifs de la propagande industrielle (Jarrige, 2010<sup>231</sup>).

---

<sup>231</sup> Dans un article relatif à l'industrialisation de la boulangerie française au 19<sup>ème</sup> siècle, l'historien expose les nombreux débats et controverses suscités par l'introduction du pétrin mécanique dans ce corps de métier (*op.cit.*). Le paradigme du progrès en vigueur à l'époque, et dont nous avons hérité aujourd'hui, corrélait changements techniques et réformes sociales. Cette approche évolutionniste, argument employé par les industriels d'alors, consistait justement à mettre en avant les qualités de la mécanisation pour pallier les problèmes de souffrances au travail.

Toutefois, dans la BP, les discours concernant les conditions de travail dissocient mécanisation et industrialisation. La motorisation des pétrins ne doit pas servir à augmenter la productivité. C'est un instrument auxiliaire qui vient seconder les gestes boulangers. Les extraits d'entretien précédemment cités montrent bien la volonté de prendre soin de soi dans son travail. Car au-delà d'une décision inscrite dans le présent, il s'agit aussi d'anticiper afin de préserver son corps et sa force de travail, pour perpétuer son activité dans un temps long. Dès ses débuts, Éva a choisi d'opter pour un pétrin mécanique « *en queue de cochon, à spirales* ».

« Et puis, c'était une économie. Enfin, physiquement moi, je ne veux pas tirer trop. J'aimerais bien durer longtemps. Et je pense que pétrir... Bon j'imagine que quand c'est bien fait, qu'on est bien musclé, qu'on s'étire, ce n'est pas quelque chose de dur. » (*Éva, 2018*)

Le choix d'un pétrin mécanique résulte donc de compromis entre engagements dans un « métier-passion » (Loriol & Leroux, 2015) et refus d'une certaine auto-exploitation. Face à des implications corporellement éreintantes et des activités chronophages, l'anticipation passe par un nécessaire détachement (Yarrow & Jones, 2014). Mais la recherche d'un équilibre peut aussi apparaître sous d'autres modalités. Comme le notent Thomas Yarrow et Sian Jones, « la déconnexion dans un sens peut permettre la connexion dans un autre<sup>232</sup> » (*ibid.*, p. 272).

« Moi d'abord, j'ai le dos foutu. Mais ça fait que je ne le mets pas très fort, et pas longtemps. C'est des pâtes très hydratées qui sont très douces. Donc en fait, je m'en sers juste pour mélanger. Je ne le fais pas à la main. » (*Damien, 2018*)

Autrement dit, contrairement à une vision de l'industrie qui dépossède ou à la vision romantique de l'artisanat qui engage<sup>233</sup>, la délégation de certaines tâches à autrui (humain·es ou non humains) peut être perçue comme une forme de réappropriation technique et subjective (*ibid.*).

---

<sup>232</sup> En anglais dans le texte : “[...] that disconnection in one sense may enable connection in another.” (2014, p. 272), [*traduction de l'auteur*].

<sup>233</sup> Thomas Yarrow et Sian Jones expliquent que l'idéal artisanal a été construit en opposition au mode dichotomique de production capitaliste, qui consiste à penser les éléments en présence comme séparés : division des tâches de conception et de réalisation, activités désencastrées de l'environnement (*op.cit.*).

## 2. Le pétrissage, un jeu d'adresse incorporé dans un (éco)système

Cependant, pour que cette pondération fonctionne, il faut des ajustements et l'application de certains repères. Puisque l'adoption d'un pétrin n'est pas automatiquement synonyme d'accroissement de la productivité<sup>234</sup> et des cadences de travail, celui-ci est donc ajusté afin d'imiter au mieux les pratiques manuelles du de la boulanger·ère.

*Damien* : « En fait. Avant, je ne pétrissais pas non plus. Mais les pâtes étaient moins douces en fait. Et puis là, je laisse sans bouger pendant longtemps. Si tu veux, les pâtes, je ne pétris quasiment pas. Je mélange au début et après je laisse une demi-heure / une heure dans le pétrin sans rien faire. Pour que ça s'hydrate tranquillement. »

*Ami de passage* : « Parce que le pétrissage, ça fait exactement le même travail que la bactérie dans le pain. La bactérie est là pour lier des protéines, c'est ça ? Et le pétrin ce qu'il fait, c'est qu'il les lie de façon mécanique. Il aide, il facilite la liaison de façon mécanique. »

*Damien* : « Voilà. Après, si tu veux, comme nous on utilise des blés qui n'ont pas de force, en fait, le réseau de protéines, il est dans [*inaudible*]. Mais il est très fragile. Si tu commences à le matraquer en... »

*Ami de passage* : « ... En triturant. »

*Damien* : « En triturant, en le pétrissant trop. Après, il se déprise et ça ne lève plus. »

(Entretien réalisé en 2018)

Ici le pétrin et les bactéries sont les entités auxquelles on délègue une partie du travail. De ce fait, la vitesse de la machine est réglée au niveau le plus bas et le temps de mélange adapté à la matière vivante, de manière à recréer mécaniquement les gestes de repli qu'effectuerait un être humain, en respectant les temps nécessaires de la matière vivante.

---

<sup>234</sup> Mais cette solution reste une des issues récurrentes lorsque l'activité boulangère s'accroît.





*Illustration 3 – Pétrin mécanique Artofex en Bretagne ; Réalisation : C. Barbier*



Au-delà d'une vision idyllique de l'artisanat qui ne reposerait que sur du manuel, il s'agit ici de considérer « les multiples médiations pratiques qui relient l'humain, les

artefacts matériels et les situations dans lesquelles ils sont sans cesse insérés » (Jarrige, *op.cit.*, p. 645).

« Moi mon pétrissage, grosso-modo : je frase, je mélange une minute. Je pétris une minute et j'attends vingt minutes. Je fais deux tours de pétrin. Comme les rabats quand on fait un pétrissage manuel. Vingt minutes après, je fais deux tours aussi ou un tour et ça fait deux autres rabats et vingt minutes après je la sors. Du coup, je l'utilise pour être au plus proche d'un pétrissage manuel. » (Tim, 2018)

\*\*\*\*\*

« C'est toujours le même. Il ne prend pas beaucoup de place. Et comme je dis : “effectivement, il n'a pas les bras comme voudrait la norme “plus-plus”<sup>235</sup>, mais au moins, c'est moi qui appuie sur le bouton”. Donc, je ne fais pas un pétrissage rapide. Je fais un pétrissage lent. Je ne le mets pas tout le temps en route. La pâte se repose. » (Audrey, 2019)

\*\*\*\*\*

« Mais, on ne pétrit pas tout en fait. On pétrit 1min, 2min avec le pétrin. Parce que les blés anciens, il ne faut pas les pétrir beaucoup. » (Julien, 2018)

Même mécanique, le pétrissage doit être effectué dans un mélange de douceur et de force. C'est un principe largement partagé par les BP : le travail avec des matériaux vivants (farines, levain, eau pour certain·es) impose une attention particulière, une adaptation constante aux différents états de la pâte et aux rythmes de ses composants.

*Émilie* : « Si tu veux, les chaînes de gluten ne se constituent qu'au bout d'un quart d'heure, vingt minutes. Donc si tu veux, je ne peux pas reprendre la pâte au pétrin, parce que le pétrin déchire la pâte de variétés anciennes. Donc, ce n'était pas plus mal. Je faisais le mélange vite, je le virais, je le foutais dans des bassines. Ça levait dans les bassines, et après je reprenais les bassines. Je t'expliquerai ça mieux quand on ira voir la boulangerie. Et donc, oui, j'ai un petit pétrin, mais qui a un bol de 40 litres. Tu vois, c'est un machin grand comme ça. [...] Du coup pour faire ma farine, je suis obligée de faire deux mélanges. Je le coupe en deux, le mélange, parce que sinon je n'y arrive pas. Je fais même trois pétrins, je fais deux pétrins en semi-complet, et un pétrin complet en complet. Et après, c'est que du travail à la main, et du travail en douceur, de dégazage et absolument pas de pétrissage. »

*Clément* : « Et ça, c'est dû aux variétés anciennes. »

(Entretien réalisé en 2019)

---

<sup>235</sup> Audrey fait ici allusion à la marque de pétrin Artofex, des outils mécaniques de pétrissage considérés par certaines praticiennes comme la « *Rolls-Royce* » des pétrins (entretien de Christophe, 2018). Cette machine est fabriquée avec deux bras qui reproduisent au plus près les gestes humains. Voir les photos n°3 de la page précédente.

Au sein des fournils, les pétrins<sup>236</sup> ne constituent pas les seuls objets frontières entre praticiennes et matières de panification. Lors d'adoptions de pratiques manuelles, la maie sert aussi de prolongement du corps boulanger.

Sébastien pétrit légèrement la pâte. Il explique qu'entre les deux pétrissages, il la laisse agir 5 – 10 min sans y toucher. Quand il pétrit, il effectue des rabats d'un côté à l'autre de la maie. Il balade la pâte tout au long de la maie, tout en lui donnant de la force en se servant des parois. (*Notes de terrain, 2018*)

Ces pétrissages humain·es-bois<sup>237</sup> sont parfois tellement légers, que comme Émilie, les praticien·nes refusent d'utiliser le terme de pétrissage, une notion et des pratiques qu'ils·elles associent aux ravages de l'industrie et à un principe de contrôle total de la matière organique (Masson & Bubendorff, 2016).

Sylvain qui travaille dans une SCOP boulangère est le sur le point de lancer son activité de PB. Jusqu'à présent, au sein de sa structure, tous·toutes les praticien·nes travaillaient la pâte à la main, dans des petites maies mobiles. Puisque Sylvain est maintenant pilote de son propre projet, il envisage toutefois certains changements : une bifurcation mécanique qu'il justifie par des raisons techniques et des habiletés boulangères.

*Sylvain* : « Ah, je pétrirai quand même manuellement. En fait, le pétrin mécanique, il m'intéresse pour l'hydratation. Avec un pétrin mécanique, tu peux beaucoup plus hydrater les pâtes. Ça, ça m'intéresse vachement. Parce que mine de rien, pétrir à la main, sur des pâtes très hydratées, c'est quand même bien galère. Donc voilà, une fois de temps en temps, c'est rigolo. Mais tous les jours, se taper des pâtes à 75 ou 80% d'hydratation, il n'y a que Nicolas Supiot qui peut le faire. »

*Chloé B.* : « Et encore, lui il dit qu'il ne pétrit pas beaucoup, et que tout se fait après dans le façonnage. »

*Sylvain* : « Ben, c'est peut-être la solution en fait, de pétrir très peu. Ouais, c'est ça, j'avais entendu ça. Mais ça reste des pâtes assez collantes. »

(*Entretien réalisé en 2019*)

La référence à Nicolas Supiot est ici intéressante. Ce PB est souvent cité parmi les personnes que j'ai pu rencontrer en enquête ou dans mon quotidien, lorsqu'on me questionne sur la BP. Des néophytes qui découvrent la BP font souvent référence à

---

<sup>236</sup> Des cuves autrefois construites en aluminium, qui sont de plus en plus remplacées par des récipients en inox.

<sup>237</sup> Souvent du hêtre, une essence particulièrement prisée dans le secteur alimentaire.

ses vidéos *YouTube*<sup>238</sup>. (Re)connu et actif au sein du RSP, ce PB, comme chaque figure médiatique et publique, est autant décrié qu'apprécié. Quoi qu'il en soit, son influence et son autorité sont notoires dans la BP.

« [...] C'est ce qu'il y a de spécifique un peu dans mon travail, c'est que je retrouve les gestes que les anciens avaient dans le temps, où les blés étaient du même type que ceux que je fais-moi, des variétés anciennes de blés. Et où c'est le travail de l'artisan qui allait donner la cohésion, ce qu'on appelle la force en boulangerie, la cohésion à la pâte. Alors que maintenant, les blés modernes industriels sont tellement riches en gluten, que même en faisant une boule plus ou moins informe, ça va se tenir. Il y a différents gestes. Vous avez vu, il y a ce geste-là, qui est plus pour incorporer à l'intérieur la farine, et puis les gestes qui consistent à allonger la pâte et à la replier. C'est comme ça qu'on donne au gluten, ces fameuses protéines élastiques là, cette cohésion, cette force qui fait que ça se tient. [...] Et c'est quand la pâte est tendre comme ça que je sais que mon pain va être tendre, et qu'il va être bien levé. Si je fais une pâte ferme, je sais qu'à cœur, je n'aurais pas un pain aussi tendre, aussi alvéolé, aussi levé. Voilà c'est ça qu'on appelle donner de la force à la pâte. Lui donner cette cohésion, le fait qu'elle se tienne en boule, ce qu'évidemment aucune machine ne peut faire. Ça ne sert à rien de travailler contre les choses, que ce soit dans le pain ou que ce soit dans l'agriculture. Là, l'essentiel du travail se fait quand je ne travaille pas. Le pain va lever pendant 5h30. Moi je vais intervenir quand ? Je vais intervenir pendant trois fois une demi-heure. Donc les moments essentiels, c'est justement que mon intervention soit la plus minimale possible, et au bon moment. » (*Nicolas Supiot, YouTube, 2006*<sup>239</sup>)

Cet extrait met en évidence l'absence de référence à un outil : le pétrin, la maie, le four s'effacent derrière un art du pétrissage où l'intervention humaine est restreinte au minimum.

---

<sup>238</sup> Il s'agit sûrement d'un des premiers supports d'informations trouvées par ces personnes lorsqu'elles ont cherché des informations sur les PB sur internet.

<sup>239</sup> Dans ce support multimédia, Nicolas Supiot montre et explique son travail de PB. Originellement tourné et diffusé en 2006, ce documentaire réalisé par Matthieu Marin (15min31) a depuis circulé sur d'autres chaînes *YouTube* que celle du PB breton : Chaîne *YouTube* « Nicolas Supiot – Ecosite les jardins de Siloe », [*En ligne*] : <https://www.youtube.com/channel/UCWtFtM79mdC7R8AMbI0fx9Q/videos>. Originellement nommé : « Nicolas Supiot, la passion du pain », on la retrouve dans un autre canal sous l'intitulé : « Nicolas Supiot : meilleur artisan du pain au monde ». Cette dernière version a été visionnée par plus d'1,5 million de personnes (à la date de juin 2022), et apparaît en première référence lors d'une recherche internet. [*En ligne*] : [https://www.youtube.com/watch?v=8B\\_7AFYmkYo](https://www.youtube.com/watch?v=8B_7AFYmkYo)

### 3. Le pétrin, auxiliaire et mandataire boulanger paysan

Les controverses en BP existent. Dans l'étape du pétrissage, en plus de s'appliquer à l'adoption d'une pratique mécanique ou manuelle, elles concernent aussi la part de laisser-faire acceptée et intégrée dans l'opération.

Les propos de Nicolas Supiot (*cf.* ci-dessus), concernant un pétrissage limité au strict nécessaire (« *donner de la cohésion à la pâte* ») et l'éloge de l'efficacité du « non-travail » humain, sont renouvelés lors d'une session du séminaire de clôture du programme de recherche BAKERY.

Nicolat Supiot explique qu'il travaille sans pétrissage, sans oxydation. Dans sa pratique, l'oxydation a lieu lors du façonnage, car pour lui : « la seule chose qui fait de la température, c'est un pétrissage intensif. »

(*Notes de terrain, 2018*)

Aux yeux des observateur·trices extérieur·es, ce laisser-faire peut passer pour de la négligence vis-à-vis de la matière manipulée. L'expertise du·de la praticien·ne peut même être remise en question. D'autant plus, si la personne spectatrice est un·e boulanger·ère formé·e uniquement dans un parcours conventionnel de boulangerie artisanale (CFA, École des métiers, *etc.*). Toutefois, on constate que cette controverse apparaît aussi parmi des BP ayant des pratiques boulangères qui peuvent pourtant paraître assez proches, et dans d'autres étapes de la panification (ici aussi le façonnage).

Camille, boulangère itinérante dans un collectif francilien revient sur le discours qui valorise le « non-façonnage » : « Je pense que la chauffe du four est déterminante pour réussir son pain ». Puis, se référant à la technique d'un de ses compagnons boulangers : « Jo, il fait vraiment à l'arrache. Des fois, on dirait qu'il ne respecte pas sa pâte. Mais ses pains sortent beaux. C'est parce qu'il maîtrise très bien son four ».

(*Notes de terrain, Rencontres de l'IBM, septembre 2018*)

En définitive, c'est l'appréhension des étapes de l'activité boulangère comme actions continues et en tant que système interdépendant qui permet le consensus entre praticien·nes. Pour Camille, Jo réussit ses fournées car il contrôle parfaitement les temps et températures de cuisson lors de l'enfournement.

À rebours du principe taylorien de division horizontale du travail industriel largement répandu (tâches découpées et dissociées), c'est une perspective associant chaque étape et la vision d'ensemble d'une fournée qui permet l'existence d'une variabilité et pluralité de techniques dans la BP. Le savoir-faire consiste ici à savoir

quand et où pondérer ses temps d'intervention ou de retraits ; et à quels moments il est nécessaire de se retirer et d'associer l'entremise des actions microbiennes. Le laisser-faire n'est pas envisagé de manière isolée. Il est admis par les pair·es quand le·la praticien·ne maîtrise toute sa journée : ses pains constituant alors une preuve de sa dextérité dans ce jeu d'adresse (« *ses pains sortent beaux* »).

Le consensus autour d'un pétrissage ou façonnage minimum (et *in fine* l'existence d'une diversité de techniques) existe si l'on admet d'associer (en pensée comme en actes) le laisser-faire, l'activité microbienne présente dans le levain et certains outils médiateurs. Éléments auxiliaires entre le·la praticien·ne et la pâte, ces mandataires<sup>240</sup> secondent les gestes boulangers : qu'ils soient essentiels (le four) ou d'appoints (le pétrin, à bois ou mécanique).

Dès lors, dans cette vision d'ensemble des activités de panification, l'achat d'un outil mécanisé n'est jamais une fin en soi : c'est un moyen, intégré au sein des agencements des procédés boulangers, au même titre que tout autre outil (la maie, les bannetons, les balances, *etc.*). Surtout, le pétrin n'empêche pas de continuer à pétrir manuellement certaines pâtes spécifiques, ou à remettre les mains dans le pétrin de temps en temps. Comme Sylvain, Christophe considère ces deux techniques de manière complémentaire. Car l'outil envisagé comme prolongement des mains ne saurait remplacer l'intervention humaine de la main, du corps et même des sens. Par exemple, suite à l'augmentation de sa production, Christophe a investi dans un pétrin de type Artofex. Même si depuis un mois, il a réduit son pétrissage manuel et qu'il est satisfait de la qualité de ses pétris, le plaisir du contact avec la matière, la satisfaction esthétique éprouvée lors de cette tâche lui manquent.

« Je pense que je vais en faire quand même, revenir un tout petit peu. Tu vois ? Parce que même si ça fait un super pétrissage, c'est un peu triste de se dire ça, mais quand même ça fait un super truc [*rires*]. Là pour le coup c'est purement un truc affectif. Que c'est beau. Tu sais, il y a des trucs. Moi, j'aime bien, je suis sensible au beau. Alors, c'est débile de dire ça. Mais, il y a des gestes que je fais parce que je trouve qu'ils sont beaux. C'est-à-dire que par exemple, j'aime bien les pâtes souples. C'est à dire avec beaucoup d'eau. Et par exemple, il y a un truc, je les mets sur la table, *tac*, et puis elles s'étalent comme ça. Et de les prendre, et tu fais un rabat pour leur donner de la force. Je fais ça parce

---

<sup>240</sup> Le terme mandataire compris dans sa racine latine de *mandatum*, c'est-à-dire de « chose confiée ». Les outils, comme les entités vivantes deviennent ici des *autrui* à qui le·la praticien·ne délégataire confie l'action.

que je l'ai vu faire. Mais aussi, parce que je trouve ça beau. Je trouve ça, tu vois ? Dans la gestuelle. Et le pétrissage à la main, c'est aussi ça. Je ne pourrais pas dire, franchement, honnêtement, que le pétrissage à la main ça donne du meilleur pain ou que les énergies... Bon, je veux bien être spirituel, que les énergies circulent plus facilement, que le pain serait meilleur, *etc.* Mais, franchement, moi c'est plus parce que je trouve ça beau. Et c'est un moment chouette, juste pour moi. C'est un jeu aussi ! Tu vois quand t'es enfant, t'adores faire ça. Ben, moi c'est pareil. Tu sais d'avoir 40 kg de farine en tout et de faire ça. [...] Mais peut-être que je continuerai, ou je reviendrai à le faire à la main. Parce que ben voilà, juste pour le côté affectif. Je ne sais pas pourquoi, le fait que j'aime bien ça. » (*Christophe, 2018*)

Ce plaisir sensoriel et l'aspect ludique du pétrissage sont partagés par nombre de ses confrères·consœurs. Ainsi Sébastien, qui avec l'usure corporelle, réfléchit à l'achat d'un pétrin mécanique, mais ne franchit pas le pas car :

« Mon moment préféré, ça reste le fraisage et le pétrissage. Ça me manquerait de ne plus réaliser ces moments de boulange. Je n'aime pas trop le façonnage, je trouve ça trop répétitif. » (*Sébastien, 2018*)

Ou encore Nils, pour qui le plongeon dans la maie en bois reste une étape décisive où il est possible de jouer avec la pâte et de sentir ce qui lui convient :

« Commencer à prendre une machine, c'est peut-être le début de la fin. Car après, tu en prends une autre, puis une autre. Le pétrissage, c'est le moment le plus sympathique, où tu testes la pâte et tu ajustes. » (*Nils, 2019*)

Acquérir un outil est donc nécessairement objet de réflexions, de débats : on ne remplace pas aisément des gestes et moments sources de grande satisfaction, même au nom d'une efficacité technique et d'un soulagement du corps. Acquérir un outil c'est forcément reconfigurer l'implication individuelle du corps, des gestes et modifier les rapports à la pâte.

Comme Bruno, certaines personnes choisissent d'acquérir un outil mécanique pour soulager leurs investissements dans la tâche ; quand d'autres préfèrent adapter leurs techniques de pétrissage, en redécouvrant la vigueur et les capacités de la flore microbienne. Cette démarche va à l'encontre de l'image véhiculée par l'industrie relative à la pénibilité de l'acte de pétrissage à bras (Jarrige, *op.cit.*). Ce processus, que François Jarrige qualifie « d'art de la résistance<sup>241</sup> » (*ibid.*, p. 647), marque une rupture avec la solution technologique promue par l'industrie boulangère.

---

<sup>241</sup> En référence aux travaux de James Scott (2019).

Christophe « Ce n'est pas forcément très physique. Les gens, ils pensent que c'est physique, mais non. Ça devait l'être à un moment, de faire plus ? »

Chloé B. : « On les appelait "les geignes", non ? Les ouvriers pétrisseurs ? »

Christophe : « Ah ouais, c'est vrai, tellement c'était dur. Et puis être dans le pétrin. Ils sont à l'intérieur... Franchement, j'ai du mal à comprendre pourquoi ils le faisaient comme ça. Je ne sais pas. Parce qu'en fait, il suffit de faire une pâte un peu plus souple. C'est-à-dire de mettre un peu plus d'eau, et de laisser le temps à l'eau. Moi je mélange assez vite. Mais franchement, c'est possible par une femme. Il y a des boulangères, ce n'est pas physique. »

*(Entretien réalisé en 2019)*

Ces réflexions et options techniques ne sont pas opérées qu'au niveau individuel. Elles sont aussi mises à l'épreuve lors de séances d'expérimentations collectives. Dans leurs réseaux socio-techniques respectifs, et avec des acteur·trices différent·es, Sébastien et Agathe, ont par exemple participé à des sessions-tests de pétrissage. Les deux PB sont arrivés à la même conclusion : aucune différence sur les effets des deux techniques sur la pâte, que les procédés soient manuels ou mécaniques.

Dans le passé, Agathe a participé à une étude avec des chercheur·euses de l'INRA, où le groupe cherchait à comparer des pains pétris à la main et d'autres manipulés mécaniquement ; en s'intéressant notamment à leur densité. Elle explique qu'avec son pétrin à bras plongeant (qui ne ressemble pas à un batteur spiralé, mais plutôt à deux branches de métal correspondant à deux bras qui soulèvent la pâte plus lentement), il n'y avait pas de différence. Elle rajoute, qu'elle le savait de manière empirique, mais que pour ceux qu'elle appelle « les puristes », il existe tout un mythe autour des bienfaits du pétrissage manuel. Concernant les pétrins mécaniques à spirales, selon elle, ils vont toujours trop vite. Il faudrait les mettre en vitesse minimum, ou alors trafiquer l'outil pour réellement obtenir une vitesse lente. Elle ne les trouve pas adaptés aux variétés paysannes de blé.

*(Notes de terrain, 2017)*

## **C. Le four, chef d'orchestre et métronome boulanger**

### **1. Une position terminale, mais stratégique**

Les fours de la BP sont souvent alimentés par du bois. En raison de cet approvisionnement et de la place finale qu'il occupe dans les étapes boulangères, le four occupe une position cruciale de la panification.

Comme le levain, l'usage de bois suppose l'acceptation de l'incertitude liée à des facteurs imprévisibles dont les effets peuvent être déterminants sur la fournée. Victor



et Diego ont conscience de ces aléas qui vont orienter leur choix lors de l'achat d'un four.

*Cédric* : « Il y a de fortes chances qu'on s'oriente vers un four électrique. Le projet, c'est qu'on couvre le bâtiment de panneaux solaires, et qu'on ait un four électrique à plusieurs bouches. L'idée c'est de rester quand même sur de l'autonomie énergétique, c'est pour ça qu'on préfère, qu'on va mettre des panneaux solaires. Parce qu'il y a les contraintes du bois. On voit là, sur une journée, en fait c'est les temps de chauffe et de re-chauffe. Il y a à chaque fois entre une heure et deux heures de cuisson, et en fait on pourrait être beaucoup plus efficaces. L'idéal, ça serait d'avoir quatre bouches, quelque chose comme ça. Et pouvoir, toutes les demi-heures enfourner, une demi-heure après on défourne l'autre... Enfin tu vois ? Faire des cuissons continues. »

*Anton, associé* : « Et puis, même si le mot n'est pas très juste, c'est standardiser un peu aussi ce qu'on produit. Parce que c'est vrai qu'avec le four à bois, c'est très... Enfin, on le maîtrise un peu, mais c'est assez aléatoire, suivant le bois qu'on met, le moment où on le met, on n'a pas la même chauffe, la sole n'est jamais à la même température. »

*Cédric* : « Elle n'a pas la même inertie, donc elle ne refroidit pas de la même manière, donc c'est difficile d'avoir des repères. Dès qu'on change de bois, les repères changent complètement. »

*(Entretien réalisé en 2019)*

Pour les deux associés, l'acquisition d'un four électrique permettrait d'optimiser leurs journées de boulange sur le plan énergétique et technique. Par l'usage de cette machine, ils pensent assurer la justesse de la chauffe et la synchronisation des étapes de panification. Une garantie qui aura en fait des conséquences en amont sur toute la chaîne opératoire boulangère (Lemonnier, 2004). Qu'il soit alimenté par du bois ou de l'énergie solaire, l'objet dicte en effet le tempo, la forme et toute l'organisation du travail d'amont. Tim parle lui de « repères », lorsqu'il explique le déroulement de ses fournées.

« Après, je pars du principe que tu étalannes. Enfin, tu prends des repères. Et il suffit... Quand tu reprends les mêmes repères au fur et à mesure, ben du coup, tu pars sur l'idée que le four se comporte d'une certaine, de cette manière-là. Tu vois, moi je compare un peu droite, à gauche, *etc.*, en fonction de... Après, les braises, le feu, tu vois au début je le commence au milieu, mais, je le mets vite fait sur le côté. Pour que ça arrive un peu plus partout. » *(Tim, 2018)*

Dans un document informatif publié sur un site internet destiné aux professionnels de la boulangerie-pâtisserie artisanale et consacré aux constructions d'un four maçonné<sup>242</sup>, la diapositive d'introduction distingue la pratique boulangère avec un four électrique de celle qui implique un four maçonné.

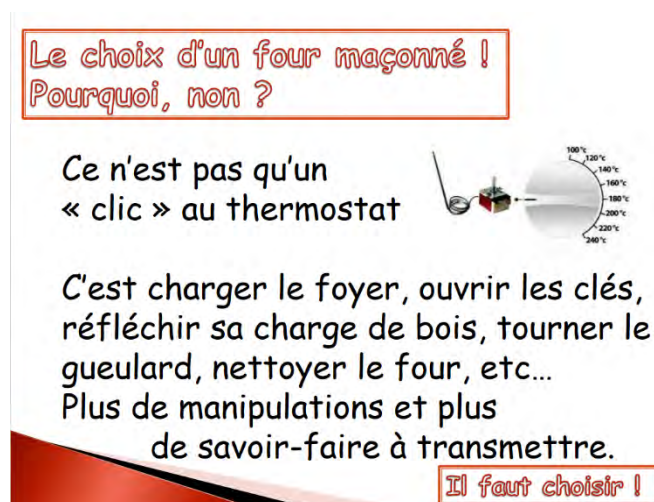


Figure 13 – Choisir son four entre le maçonné et l'électrique, document informatif destiné aux professionnels de la boulangerie artisanale ; Source : M. et P. Delwalque, [https://www.boulangerienet.fr/bn/bnweb/dt/Construction\\_d\\_un\\_four\\_maconne.pdf](https://www.boulangerienet.fr/bn/bnweb/dt/Construction_d_un_four_maconne.pdf)

Dans mon enquête, l'opposition entre le "simple" actionnement d'un bouton et les multiples agencements nécessaires liés à l'usage d'un four à bois apparaissent clairement, souvent sous des formes critiques.

*Damien* : « Je n'ai pas toujours boulangé dans un four à chauffe direct. J'avais un four électrique au début. J'avais loué un fournil six mois. Mais c'est trop facile un four électrique, c'est... haha [rires]. »

*Chloé B.* : « Et comment tu as appris après avec le four à chauffe direct ? »

*Damien* : « Je me suis cassé les dents, voilà. [Inaudible] Et petit à petit, à force d'en faire en fait. »

(Entretien réalisé en 2018)

Ces agencements sont visibles lorsque les praticien·nes décrivent et expliquent leurs pratiques. Car bien que les gestes et techniques soient difficiles à transcrire et transmettre oralement, la complexité et les entremêlements entre pratiques, acteur·trices, entités et temporalités se révèlent dans les discours.

<sup>242</sup> Dewalque M., « La construction d'un four maçonné. Les choix par la compréhension. Travail collectif de récolte d'informations. Pour sauver le savoir-faire participatif et une qualité de cuisson », [En ligne] : [https://www.boulangerienet.fr/bn/bnweb/dt/Construction\\_d\\_un\\_four\\_maconne.pdf](https://www.boulangerienet.fr/bn/bnweb/dt/Construction_d_un_four_maconne.pdf)

*Chloé B.* : « Parce que là depuis ce matin, combien de fournées tu as faites ? »

*Tim* : « Ouais, mais tu vois, je ne fais pas vraiment...Aujourd'hui, je fais autour de 100 kg de pain. Et, je le fais en deux pâtes et demie : deux fois 40 kg et une fois 20 kg. Mais les longs, je les laisse pousser un peu plus longtemps. Et les moules et les ronds, je les laisse pousser plus longtemps aussi. Les p'tits longs, un peu moins. Et, je fais varier la chaleur du four, en fonction de quels pains je vais enfourner. Tu vois, la sole, je crois que c'est 260°. Et la sole 238°. Et ça, pour des gros pains, ça devrait faire l'affaire. Je veux que le temps de cuisson, il soit un peu plus long par rapport aux petits. Tu vois, je vise beaucoup plus du 280 pour la sole, ou du 290 et 260-270 pour la sole. Je suis à 20° de plus à peu près, pour que ça soit un peu plus saisi et que la cuisson soit plus courte. Pour qu'il y ait un petit peu moins de croûte que sur les gros. Et les graines, c'est pareil. Je fais une cuisson plutôt rapide, saisissante. Pour que ça fasse une mie, une croûte un peu molle. Et, molle, mais dorée en même temps. Et ça, tu vois, on peut ajuster quand même avec le four. Après, c'est avec le thermomètre laser notamment que je gagne en précision aussi. [...] »

*(Entretien réalisé en 2018)*

Mais si le four électrique permet de maîtriser le temps et de faire varier les types de pains obtenus, le four à bois est un objet déterminant pour délivrer des qualités gustatives spécifiques au pain (goût boisé/ cendré). La cuisson d'une manière générale est l'étape pendant laquelle se développent certains arômes, et se déroulent certaines réactions chimiques qui vont donner au pain ses nuances dorées. Ces variations vont être plus ou moins maîtrisées selon les praticien·nes, en fonction de leurs préférences, de leurs expériences boulangères, ou du type de four à bois qu'ils utilisent (chauffe directe, indirecte, par l'intermédiaire d'un gueulard, maçonné, mobile, etc.)

« Le four en chauffe indirecte, c'est quelque chose d'opérationnel qui... Après l'inconvénient, c'est que contrairement à la chauffe directe, il y a moins le goût bois, cendré au pain. » (*Tim, 2018*)

Les fours à bois sont aussi des objets qui interpellent l'imaginaire. Par la présence du feu, que les artisan·es ont longtemps maîtrisé seul·es (Gille, 1980), il fait écho – pour le meilleur et pour le pire – à des références mythologiques<sup>243</sup>.

---

<sup>243</sup> Dans la pratique, parfois, la limite est fine entre l'invocation de certains mythes et des discours frôlant des registres essentialistes, voir patriarcaux. C'est notamment le cas lorsqu'il est question de domination de l'Homme sur la matière incandescente. Néanmoins, dans les reconsidérations des liens unissant humain·es et éléments vivants, il serait intéressant de creuser la dimension symbolique de ces relations. Des recherches rapides sur le mythe de Prométhée font état de rapports amicaux entre le feu apporté par le Titan et l'espèce humaine (Chevalier et Gheerbrant, 1997[1982]). L'utilisation du four à bois et l'acceptation de ses impondérables sont peut-être déjà des illustrations des changements relationnels en cours. Le feu peut être destructeur pour la production, comme pour l'artisan·ne ; mais orienté, il se révèle un allié efficace dans la confection boulangère.

« Ben, ça, j'y ai pas mal réfléchi. Qu'est-ce qu'il avait là-dedans ? Dans le four, qui est une grande gueule, que tu alimentes en fait, que tu remplis. Il y a un truc matriciel là-dedans, symboliquement qui est assez impressionnant, pour le four. » (*Sylvain, 2019*)

\*\*\*\*\*

« Il y a un côté prométhéen dans le four à chauffe directe. » (*Damien, 2018*)

La charge symbolique du four à bois s'illustre aussi dans les pratiques de conduite d'une fournée. Lors de la formation, l'habileté technique du·de la praticien·ne à diriger la chauffe du four, malgré la persistance et l'existence d'aléas, entérine l'accomplissement du processus d'apprentissage boulanger. Comme objet terminal de cuisson, le four marque de fait l'aboutissement de l'initiation boulangère. Lorsqu'un·e apprenti·e accomplit pour la première fois seul·e toute la chaîne opératoire (*Lemonnier, op.cit.*), celui-ci/celle-ci est plébiscité·e par les actes d'enfournement et de défournement des pains. Le four – métronome - consacre ainsi la réussite ou l'échec de toutes les séquences techniques de boulange qui précèdent la cuisson et la bonne maîtrise temporelle de la chaîne opératoire.

## 2. Enjeux énergétiques : chauffer au bois ou à "l'atome" ?

Au sein de la BP, les préoccupations d'Anton et Cédric relatives à l'autonomie énergétique et aux enjeux environnementaux sont relativement partagées. Dans les différents réseaux ou communautés de pratiques, la question de la pertinence de l'approvisionnement en bois est par exemple souvent discutée. Car les enjeux énergétiques sont transversaux à plusieurs arènes politiques. La BP, en tant qu'héritière des mouvements altermondialistes et anticapitalistes (*cf.* Chapitre 2), compte des membres militant·es ou sympathisant·es de la cause anti-nucléaire. Ces engagements influent sur le choix des ressources utilisées dans le travail. Par exemple, Anouk et Nicolas ont choisi un four à bois car il était impensable que leur fournil soit « *chauffé au nucléaire* », et ce choix relève d'une logique collective.

« Moi, c'est ce que j'attends de ce moment-là : un vrai truc de prise de conscience. Quand t'es en train d'essayer de changer tout le monde entier, alors que les autres ils font que déplacer des capitaux pour pourrir la vie des autres, quand t'es en train d'essayer d'inventer le non-pétrole alors que tout le monde en a rien à foutre et marche avec du pétrole, quand t'es en train d'essayer d'inventer le chauffage, à réinventer le chauffage au bois, le moins consommateur possible, alors que les autres ils font péter des centrales

nucléaires et tout, t'as intérêt à tenir bien serrés les coudes pour avancer. »  
(Clément, 2019)

Or, ces dernières années, la question du nucléaire est devenue un sujet clivant pour ceux et celles qui sont engagé·es dans les mouvements écologistes<sup>244</sup>. Même si la plupart des PB et B que j'ai rencontrés soutiennent davantage la lutte contre l'enfouissement des déchets à Bure (Meuse), le milieu de la BP n'échappe pas à ces controverses<sup>245</sup>.

« J'ai découvert la zététique, c'est l'art du doute. Et au début, c'est parti un peu de débunkage de théories conspirationnistes, on va dire, grand public : l'homme n'est jamais allé sur la lune, le *World Trade Center* n'est pas tombé. Et en fait, ça m'a vachement intéressé ! L'approche assez rationnelle et la démarche intellectuelle qu'il y a pour raisonner un peu des thèses complotistes. Et de fil en aiguille, je suis tombé aussi sur des critiques de la mouvance écolo sur les OGM, sur le nucléaire. Des critiques, qui me font dire que tout n'est pas aussi simple. Enfin, il ne suffit pas d'arrêter quelque chose pour que le problème n'existe plus. Ça crée d'autres problèmes. Je pense que j'ai besoin d'un peu de temps pour réfléchir, pour trouver ma solution à moi, notre solution à nous. Mais c'est peut-être un entre-deux ? Je me pose la question. » (Cédric, 2019)

De fait, un grand nombre de PB et B qui travaillent avec du levain, et/ou des variétés de semences paysannes, continuent d'utiliser des fours alimentés à partir de bois.

« Après, c'était surtout parce qu'au bois, je trouvais ça plus propre en termes d'énergie qu'à l'électricité. Mais électrique, je n'y ai même jamais pensé. Pour moi, c'était clair que c'était : énergie bois. Je ne sais pas pourquoi c'était clair d'ailleurs [*rires*] ! Mais c'était ça qui était évident ! Oui, c'était surtout parce que je m'étais dit : “ça peut me chauffer la maison”. Et que ce n'est pas une maison super isolée, du coup... Le conduit serait passé dans la maison. Il aurait chauffé la maison et... Bon depuis, ça a évolué, ça s'est réorganisé. Mais ça chauffera quand même la maison aussi. » (Éléonore, 2018)

Le choix d'un type de four s'inscrit plus largement encore en continuité avec des façons d'appréhender son métier : il marque des engagements qui lient activités artisanales et travail avec du vivant. Les « impondérables » du four à bois (Moity Maïzi, 2010) s'inscrivent dans la lignée des régimes d'hétérogénéités mentionnées dans la

---

<sup>244</sup> À ce sujet, se référer à l'enquête du journal Reporterre, [*En ligne*] <https://reporterre.net/Jancovic-une-imposture-ecologique>, ou encore le livre de Gaspard d'Allens et Andrea Fuori (2017) : *Bure, la bataille du nucléaire*.

<sup>245</sup> La nature des ressources utilisées pour approvisionner les fours est une question qui a été notamment posée et discutée à plusieurs reprises au sein du réseau de l'IBM.

partie précédente. À titre d'illustration, quelques PB revendiquent l'association de certaines essences de bois avec le développement de certains arômes panaires<sup>246</sup>. Mais tous et toutes n'ont pas forcément accès à une diversité de ressources forestières. Souvent, ils·elles doivent faire avec les opportunités de leurs milieux : une scierie qui brade ou donne son surplus de bois, la récupération de palettes, des stères issus d'arbres abattus sur la ferme, *etc.*

« Le bois, c'est une scierie du coin, qui nous le vend. Cette année, j'en ai pris un peu à un pote paysan. Mais, ce n'était pas probant. Fin, il faut du bois qui est hyper-sec pour que ça soit efficace. » (*Rémi, 2018*)

\*\*\*\*\*

« C'est un mixte. Là, on va avoir du bois pour dix ans, je pense ! Parce que pour construire le bâtiment, on a tombé dix vieux peupliers qui commençaient à se casser la gueule, et qui allaient tomber sur le vieux bâtiment. On l'a remplacé par une haie. Et donc, on a un énorme tas de bois de peuplier. Et avant, on a récupéré les invendus d'une scierie. C'est-à-dire, qu'il y a une scierie à côté, et ils ont énormément de planches. C'est du résineux, mais bien secs, qui pourrissent dans un coin, et ils n'en ont rien à foutre. Et donc du coup l'année dernière on a fait quelques voyages de camion, et ça nous a tenus une année. Il nous reste je pense, peut-être pas la même chose, mais il en reste pas mal là-bas. Et après, aussi, l'entretien des haies, donc on laisse pas mal de haies, et du coup, il y a quand même du bois. » (*Cédric, 2019*)

\*\*\*\*\*

Arnaud se fournit auprès d'une entreprise qui vend des bouts de palettes récupérées. Il paye 200 euros la benne TTC. Cette quantité lui dure à peu près six mois. Il aime bien les palettes pour allumer le four, parce que selon lui, ça permet un départ rapide du feu. Or, dans la cuisson du pain et la chauffe du four boulanger, il est important d'avoir un feu fort dès le début. Avoir seulement des braises, ce n'est pas un bon départ.

(*Notes de terrain, 2016*)

Des pratiques de glanage et de « bricolage » (Joulian, Tastevin & Furniss, 2016) s'organisent ainsi en fonction de la situation du milieu boulanger (Stengers, 2020), allant jusqu'à des formes de braconnage (De Certeau, 1997[1990] ; Dubertrand, 2020), qui sont autant de façons de recycler des résidus et déchets issus des fermes.

« C'est du bois qu'on glane dans la forêt. Donc c'est tout le bois de l'année. On se fait 3 mètres cubes de bois. Après, il y a toute la charpente de la maison

---

<sup>246</sup> « Le bois qu'on utilise pour cuire va donner ses arômes au pain. Donc si je fais une fournée avec du chêne ou avec du pommier, mon pain n'aura pas le même goût. » Extrait de : « Nicolas Supiot : meilleur artisan du pain au monde », [*En ligne*] : [https://www.youtube.com/watch?v=8B\\_7AFYmkYo](https://www.youtube.com/watch?v=8B_7AFYmkYo)

qui a cramé... On réutilise, tant qu'à faire. Ça, c'est des bouts de la charpente refaite, avec des chutes de chantier. On fascille entre ça, de la branchette aussi. On fait beaucoup de branchettes, ça, ça fait de la bonne flamme. Donc, on fait beaucoup de branchettes, de petites branches comme ça, de chutes de bois. » (*Clément, 2019*)

\*\*\*\*\*

« Pour l'instant, je prends des palettes. Mais j'ai appris que des palettes, ce n'était pas traité. Donc je prends des palettes que je tronçonne. On a une SCOP à la sortie du village. Et quand ils changent des toitures et tout ça, tous les chevrons – je crois que ça s'appelle. Bon bref, tous les boisseaux, enfin tous les trucs plus les palettes. Tout ça, ils les mettent dans un tas à côté, tu peux aller te servir. Jusqu'au jour, toute façon, où ils y mettent le feu. C'est pas cher, c'est de la récup. C'est nickel en chauffe. Donc régulièrement, je vais les chercher, je les stocke au garage. Et je me suis achetée une tronço et *pfuuut*, voilà. » (*Éléonore, 2018*)

Au-delà de justifications écologiques, la ressource ligneuse accessible gratuitement est aussi économique, ce qui ne serait pas possible avec l'électricité.

3. “ Ne pas mettre tous ses pains dans la même fournée ” : variation rythmique dans l'usage des fours à bois

Cette diversité et la singularité des techniques se saisissent aussi avec la présence de plusieurs catégories de fours à bois. Dans l'éventail boulanger, il existe en effet différents modèles, chacun induisant des formes d'organisation et des pratiques de travail différentes.



*Illustration 4 – Four bâti à chauffe directe ; C. Barbier*





*Illustration 5 - Fours à Gueulard (ci-dessus) et four à gueulard avec gueulard (ci-dessous) ; C. Barbier*







Illustration 6 – Four mobile en métal ; C. Barbier



La photo n°4 représente un four à chauffe directe maçonné, aussi appelé « four gallo-romain ». Le bois est directement disposé sur la sole. Après qu'il se soit consumé, les braises sont enlevées avec un râteau et le four est nettoyé avec une serpillère mouillée. Les pains peuvent être enfournés une fois cette action réalisée.





Les photos n°5 montrent des fours à Gueulard. Il s'agit aussi d'un système maçonné à chauffe directe, mais qui se distingue par un foyer situé dans l'étage inférieur de la chambre de cuisson. Les flammes montent verticalement dans un orifice, puis sont redirigées horizontalement entre les deux cavités par un objet mouvant en fonte (le gueulard). Avec cet outil, le bois et les braises ne touchent plus les soles. Ce modèle permet au·à la praticien·ne de chauffer directement et par l'intermédiaire de ce bec, toute la structure. Une construction qui possède des variantes :

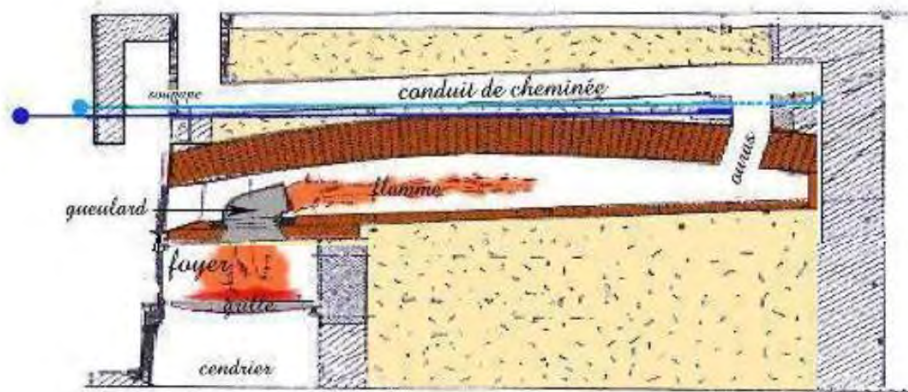


Schéma: M.et P. Dewalque

**Le foyer décalé  
avec gueulard**

Figure 14 – Schéma d'un foyer décalé avec gueulard, Source : M. et P. Delwalque, [https://www.boulangerienet.fr/bn/bnweb/dt/Construction\\_d\\_un\\_four\\_maconne.pdf](https://www.boulangerienet.fr/bn/bnweb/dt/Construction_d_un_four_maconne.pdf)

« Là, c'est un four à chauffe indirecte. Non, pardon, c'est un four à chauffe directe. À chauffe directe, ça veut dire que la flamme, elle rentre dans la chambre de cuisson. Et à chauffe indirecte, ça peut être un four à bois, mais la flamme ne va pas rentrer directement. Là, elle rentre directement la flamme, en chauffe directe. Et le foyer est sur le côté. Alors souvent ce qu'on dit : c'est quand le foyer il est en dessous, c'est ça le gueulard. C'est cette pièce-là, qui ressemble à une gueule. Là, il n'y a pas de gueulard, puisqu'il est sur le côté, et que la flamme elle rentre par un petit trou. Là, je ne pourrai pas te montrer parce que j'ai mis du bois. Mais il y a une circulation, ou un espace, une jonction, entre la chambre de cuisson et là où il y a le feu. Il n'y a pas cette pièce en fonte là, il n'y a pas le gueulard. Et c'est une sole tournante. Et ça, c'est un avantage. Parce que pour défourner et enfourner c'est pratique. Entre chauffe indirecte et chauffe directe, j'ai beaucoup réfléchi, enfin beaucoup hésité... » (Christophe, 2018)



Sur la photo n°6, il s'agit d'un four à chauffe indirecte avec des soles tournantes. Dans ce modèle de four, la chambre de cuisson est souvent circulaire et le foyer se situe à l'extérieur. La fumée est conduite par des canaux entre les deux parties, ce qui permet à la chaleur d'envelopper la pièce de cuisson. Lors de l'enfournement, le pain est déposé sur des pièces réfractaires. À l'aide d'une manette ou d'une pédale, le praticien·ne active un mécanisme qui permet de faire tourner les soles le long d'un axe central. De cette manière, il a accès directement à la cuisson de tous ses pâtons, qui se présentent à lui·elle devant la bouche du four. Comme le décrit Tim, ce type de four à chauffe indirecte « permet d'enchaîner les fournées à volonté<sup>247</sup> ».

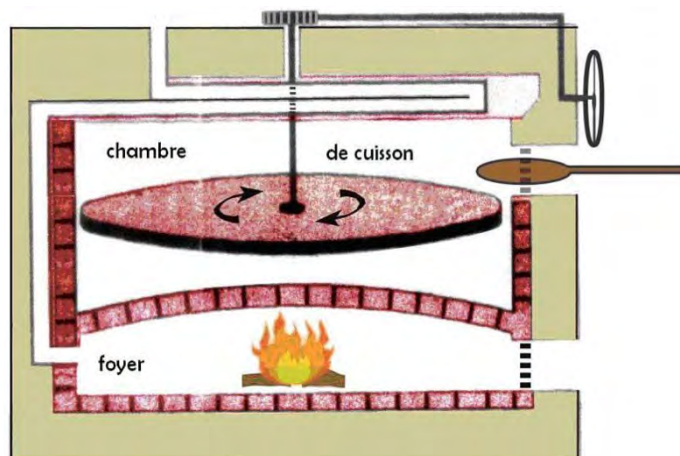


Figure 15 - Schéma four à chauffe indirecte avec soles tournantes ;

Source : M. et P. Delwalque, [En ligne] :

[https://www.boulangerienet.fr/bn/bnweb/dt/Construction\\_d\\_un\\_four\\_maconne.pdf](https://www.boulangerienet.fr/bn/bnweb/dt/Construction_d_un_four_maconne.pdf)

<sup>247</sup> Fiche descriptive et plans d'un four à soles tournantes, site internet de l'Atelier Paysan, [En ligne] : <https://www.latelierpaysan.org/Four-a-pain-2515>

« Nous, on voulait un four à bois, chauffe indirecte, enfin où il n'y avait pas les braises dans le foyer. Il y avait deux types de fours : soit les Sebastias, qui étaient des fours à quoi ? 50 000 euros ? Des fours espagnols. Ou alors, les fours Fermat, qui sont faits dans l'Aude et qui coûtent 15 000 euros. Qui font à peu près le même rendu. » (Anaïs & Julien, 2018)

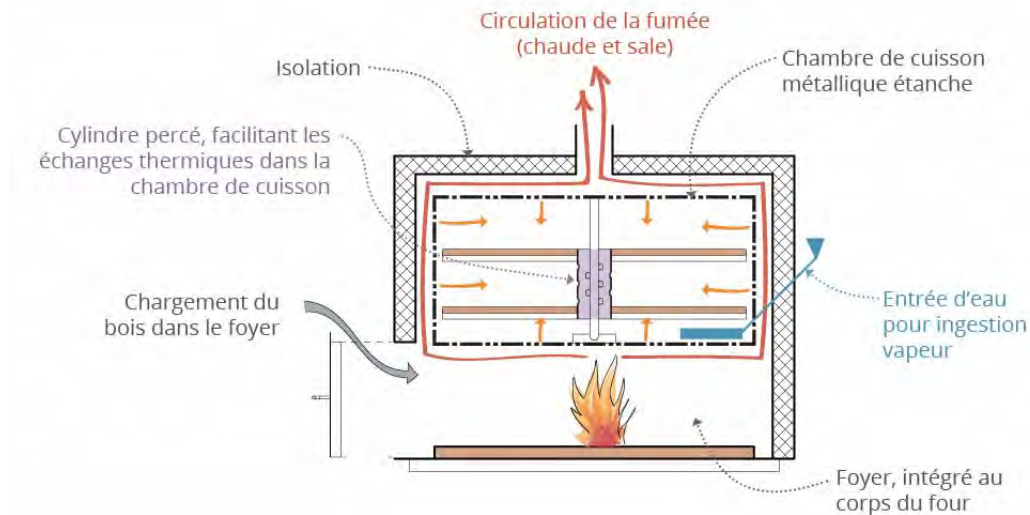


Figure 16 – Principe de fonctionnement d'un four à soles tournantes ; Source : L'Atelier Paysan, [En ligne] : <https://www.latelierpaysan.org/Four-a-pain-2515>

\*\*\*\*\*

« Tu vois ce genre de four permet quasiment de faire des enfournements en continu. J'ouvre le tirage et je me débrouille pour que le four remonte un petit peu en fin de cuisson. Ça permet de finir de dorer un peu les pains et d'avoir un four qui est quasiment à température. Dix minutes après, je peux... Chose qu'avec les fours à chauffe directe, parfois t'arrives à enchaîner deux enfournements, mais pas toute la matinée en fait. Et entre temps, il faut refaire du feu, re-nettoyer derrière, etc. » (Tim, 2018)

Lors de l'installation ou de la création du fournil, pour trier les informations et élire l'objet de cuisson de leurs choix, les praticien·nes ont recours à leurs réseaux socio-techniques. Les avis, mais aussi le croisement des expériences sont déterminants. De plus la décision d'un modèle s'opère par la pratique, lors d'essais pendant le temps d'apprentissage. Comme pour le pétrin, le type de four est aussi sélectionné en fonction de la réputation de son constructeur et de la notoriété concernant la fiabilité de l'outil. Anaïs et Julien ont par exemple décidé d'acheter le même four qu'un voisin boulanger.



« Et puis dans les paysans, dans les boulangers ou paysans-boulangers, il y en avait au moins la moitié qui avait... [...] les trois quarts qui avaient déjà ces fours-là. » (*Anaïs, 2018*)

\*\*\*\*\*

« Après j'ai pris ce four-là, parce que voilà, c'était à travers des personnes. C'était le début où il y avait plein de gens qui commençaient à s'intéresser à faire ça. Et donc, au cours d'une réunion Astrié, pendant les Rameaux, il y avait un fabricant qui était venu. Un gars avait fait venir un fabricant parce qu'il était trop content de ce four. C'était un four... Voilà, ce n'était pas un four professionnel, mais c'est un four à chauffe à bois. Et du coup, je me suis laissé... Voilà, ça m'a bien plu. Je ne connaissais pas autre chose. Je ne connaissais, entre guillemets, "pas grand-chose" à la boulange. » (*Bruno, 2019*)

Certains de ces artefacts représentent un compromis entre des fours électriques issus de l'industrie, qui permettent des cuissons en continu et des fours à bois fabriqués par les usagers eux-mêmes. Pour Éléonore, comme dans le choix d'un pétrin mécanique, le choix du four relève d'une stratégie de préservation : ne pas s'épuiser et avoir un certain confort dans et au travail.

« Là, chez Charlotte et Damien par exemple, c'est un très beau four qu'ils ont. C'est eux qui l'ont fabriqué entièrement. Mais c'est un four de ferme. Donc, tu chauffes ton foyer en mettant directement le feu dedans et ensuite t'enlèves. Ben tu vois, c'est physique quoi ! Alors que déjà, c'est un boulot physique qu'on fait : tu portes les sacs de farine, tu pétris à la main. La pelle – enfournement – défournement. C'est quand même assez... Donc là, rajouter ça en plus, j'ai dit non. En plus, je ne vois pas trop la différence de goût entre un pain cuit au feu de bois et un pain... » (*Éléonore, 2018*)

Mais à côté des origines de la construction, des capacités et de l'ergonomie du four, se pose la question de sa capacité d'enfournement. Ce critère de choix est alors souvent relié aux temporalités et conditions de financement et aux itinéraires techniques prévus des projets.

« Et du coup, Chevet, c'est la classe au-dessus de Soupart. Et on a choisi d'investir quand même dans du bon matériel. En fait, la stratégie de construction du fournil, ça a été de se dire... Parce qu'il y a des gens qui commencent tout petit, avec du matériel très "basique", entre guillemets, pour ne pas investir trop et puis faire petit à petit les investissements. Et ça, ça n'a pas été notre choix. Nous, on a voulu tout de suite avoir quand même un niveau de matériel et des volumes de transfo un peu importants. Puisque quand tu pars sur du petit matériel, si tu fais le choix d'être subventionné, t'utilises ta subvention que tu ne pourras plus utiliser après -, et du coup sur des sommes toutes petites. Et si tu veux acheter un pétrin trois ans après, ben tu le payes plein pot. Alors que t'as 50% de subvention, etc. Ce n'était pas la

raison principale, mais je pense que ça a quand même - faut être honnête - joué dans ce sens-là. Et après, c'était vraiment de se dire : "on est assez sûrs de nous pour investir dans du matériel. Quitte à faire ce métier qui est quand même un métier dur, autant le faire dans de bonnes conditions, et dès le début. Surtout si on ne veut pas arrêter dans trois ans". Voilà, dans de bonnes conditions, et puis pouvoir augmenter les volumes de pain, dans de bonnes conditions aussi. Donc c'est à dire, que là, moi je fais des fournées de 80 kg quasiment toute seule. Juste sur une fournée, avec mon matériel en une demi-journée. Sans forcer, parce que je mets 80 kg de pain dans mon four, parce que c'est deux pétrins, donc j'enchaîne les pétrins, ça correspond aux décalages de boulage<sup>248</sup>, je mets un peu plus chaud, donc ça passe. Et en fait, ça, c'est des gens comme Tim, qui m'ont dit que s'ils avaient su, ils auraient tout de suite pris le Chevet de la taille au-dessus. Esteban et Michèle, ils l'ont pris, ils ne le regrettent pas du tout. Et voilà, le pétrin c'est pareil, on n'a pas pris le plus petit. On a fait en sorte que sur une fournée, en gros, je rentre deux pétrins dans un four. » (*Éva, 2018*)

Avec la perspective d'une augmentation de leurs commandes, cette démarche d'Éva est anticipatrice : elle prévoit l'évolution de sa production et anticipe le moment critique ou le risque qu'avec un petit four, il devienne nécessaire d'enchaîner les chauffés et les fournées donc de subir l'augmentation de la cadence de travail.

Cependant, la démarche d'Éva est aussi facilitée par l'attente de subventions, ressources financières auxquelles tous·toutes les PB n'ont pas forcément accès, ou refusent de demander ; sachant que les dispositifs d'aides semblent moins nombreux pour des BP<sup>249</sup> – avec statut d'artisan – que pour des PB ayant un statut d'agriculteur·trice. Néanmoins, la quête de subventions n'est pas conditionnée par l'existence effective d'aides financières. Par exemple, même s'il existe des subventions de l'Union européenne – via la Région – pour construire et équiper un atelier de transformation à la ferme<sup>250</sup>, certain·es BP poursuivent l'objectif d'une création-

---

<sup>248</sup> Le boulage est un procédé « qui consiste à donner, sans serrage excessif, une forme de boule régulière, aux pâtons après la division et avant le façonnage de pâtons. Le boulage est utilisé comme technique de façonnage de pâtons. Au cours de cette opération, la pâte est mise en rotation tout en subissant un serrage qui crée des tensions internes pour assurer la tenue du pâton dans la phase d'apprêt. » (Roussel *et al.*, [coord.], 2020, p. 27)

<sup>249</sup> Même si depuis quelques années, on voit dans certains villages, des municipalités qui soutiennent la construction de fournils communaux. Des projets, où les édiles participent à la recherche de financements, grâce à des aides provenant de fonds différents de ceux destinés aux mondes agricoles.

<sup>250</sup> Par l'entremise du **Fond Européen Agricole pour le Développement Rural (FEADER)**, l'Union Européenne (UE) propose des dispositifs d'aides de co-financements à des projets destinés à créer (« ou moderniser ») des ateliers de transformations à la ferme (en partenariat avec les régions). Pour en savoir plus : [*En ligne*] : <https://www.europe-en-occitanie.eu/4-2-1-Investissements-des-exploitations-liees-a-la> et <https://www.europe-en-france.gouv.fr/fr/fonds-europeens/fonds-europeen-agricole-pour-le-developpement-rural-FEADER>

installation autonome, étalée dans le temps, au rythme des rentrées de revenus propres.

À l'inverse d'Éva, certains échelonnent ainsi leurs acquisitions de matériel.

« Alors au début, la boulangerie elle faisait 8 m<sup>2</sup>. On avait un four que nous avait filé Bertrand, que Clément avait re-bricolé avec un collègue, un petit four Soupart. Là, les fours belges à plateaux tournants. On avait le plus gros qui prenait 40 kg. Mais il avait des trous dans l'isolation partout. Il perdait vachement d'inertie. On a quand même fonctionné pendant 6 ans avec ce four. [...] Donc, on est restés très longtemps à "boubouner" dans nos 8 m<sup>2</sup> de boulangerie, avec un four de 40 kg, jusqu'à ce qu'on soit assis dedans. Qu'on ait vraiment l'assurance qu'on vendait bien, qu'on allait en vivre vraiment, et en faire notre vie. [...] Quand est-ce qu'on l'a acheté, ce four ? Ça fait deux ans qu'on l'a. Ça doit être 2017, le gros four. Il prend 100 kg. Il est donné pour 90, mais nous on y met 100. C'est un Chevet, et en fait c'est un Ferma Construction. Et donc, ça devait être en 2017, en même temps qu'on a refait la boulangerie. » (*Émilie, 2019*)

Enfin, ces temps de construction graduels, constitués d'agencements bricolés, marquent des étapes d'ajustements, d'essais, qui permettent de continuer à se faire la main, de s'habituer aux situations, de tester éventuellement différents modèles de fours chez soi ou chez les autres.

« Soupart, c'était l'enfer. Il fallait faire des petites bûchettes comme ça. Le four était là. On avait rajouté une tôle, là, au-dessus. On avait du stock de bois à côté. Et on était obligé de sortir de la boulange pour enfourner. C'était un bordel ! Parce que concrètement, les Soupart, leur porte du foyer est du même côté que la porte du pain. Donc de toute façon, t'as des saloperies partout. Tu ne peux pas l'ouvrir dans ta boulange, sinon il dégueulasse tout avec ses cendres. Donc, t'es obligé d'être un peu dehors. Celui-là est beaucoup mieux. C'est pas du tout la même chose. C'est un four énorme, où on met 100 kg dedans. T'as une double sole. C'est énorme, ça fait 2 mètres de diamètre ! Tu vois, avec les soles qui tournent, tu poses tes pains... Enfin voilà, t'as une dimension, là-dedans. Il y a 1,7 tonne de matos. C'est super bien conçu ! Pareil, en bas, avec juste le pignon au milieu, autour duquel il faut tourner un petit peu. » (*Clément, 2019*)

Le choix du modèle de four est donc stratégique à plus d'un titre : il renvoie à une anticipation sur plusieurs registres : économique, ergonomique, professionnel, gustatif, sensoriel, ludique et récréatif (satisfaction ressentie dans l'usage et la maîtrise d'un feu de bois).

En conclusion, dans la BP, ces « autrui significatif » (Bidart, *op.cit.*), tels – le moulin à meule de pierre, le pétrin (à bras ou mécanique) et le four à bois<sup>251</sup> –, inscrivent chaque praticien·ne dans une temporalité : un itinéraire – technique et professionnel – toujours singulier et la plupart du temps choisi. Ils révèlent au fond par leurs formes, leurs origines, leurs modes d’usages, les choix politiques, éthiques et économiques de chaque praticien·ne.

---

<sup>251</sup> Mais il pourrait tout aussi bien s’agir d’autres artefacts, comme des trieurs à grain, des balances ou des tracteurs. J’ai choisi ici ces trois instruments par leurs caractères emblématiques et stratégiques dans le mouvement de la BP.



## 6| Quand « l’art de piloter » le vivant bouleverse les routines boulangères

« Grâce aux “préhensions”, aux prises qui les mettent en contact les uns avec les autres, les êtres se constituent mutuellement et en tant que tels. Aucun être ne préexiste à sa mise en relation. Les “préhensions” entraînent des conséquences. Le monde est un nœud en mouvement. »

— Donna Haraway, citant Alfred North White Head, 2019, p. 29



### A. Ensauvager la technique, politiser les pratiques

J’ai jusqu’à maintenant souligné à plusieurs reprises l’existence de relations de soin et d’attention dans les activités de la BP ; qu’il s’agisse d’actes de prévenance envers des entités et matières vivantes (terres, sols, semences, flore microbienne, levain), ou d’attitudes opérationnelles « conviviales » (Illich, 2014[1973]) envers des outils et machines utilisées dans les étapes de production et de fabrication des différents produits (céréales, farines, pains). À contre-courant de techniques industrielles hors-sol, abstraites de toute attache (Pruvost, 2021 et préface de De Schutter dans Van der Ploeg, 2014), l’environnement de la BP est traversé de configurations relationnelles et d’engagements intimes entre humain·es et non-humain·es.

Partant du constat de ces spécificités interactionnelles, je ne pouvais faire l’impasse du concept de *care* dans cette recherche. Mais avant de m’intéresser aux applications concrètes et diverses des formes de *care*, un retour aux fondamentaux théoriques de ce concept me semblait essentiel. C’est un terme qui traduit en français des idées de « sollicitude », de « soin », et de « préoccupation ». Cependant, sa traduction l’ampute de certaines subtilités significatives. De plus, si on envisage l’existence des énoncés

anglophones, son amplitude sémantique est encore plus large, souvent composés d'un verbe et d'une particule. Le *care* est rarement isolé : “*caring about*” signifie tenir à, être attaché à, avoir de l'affection pour ou encore se sentir concerné par ; “*caring for*” souligne que l'on a des sentiments – d'attachement, d'empathie pour autrui ; et dans sa forme négative, “*not care*” signifie se fiche de, se moquer de, être indifférent à... Ce qui se révèle ainsi, c'est que la notion de *care* est indissociable de situations et d'interactions. Afin de conserver cette finesse ou cette diversité sémantique possible liée à des situations, je conserverai donc le terme anglophone sans chercher à le traduire.

1. Du soin à la terre... aux attentions dans les transformations artisanales

a) *D'une voix différente, à des voies plurielles : un care politique et radical*

La première édification théorique de l'idée de *care* date de 1982. Elle apparaît sous la plume de la psychologue états-unienne Carol Gilligan, qui l'appréhende comme relevant « d'une éthique ». Dans *Une voix différente*<sup>252</sup>, à rebrousse-poil du paradigme libéral dominant au sein des campus états-uniens, cette chercheuse entend mettre en avant les distorsions méthodologiques ainsi que les biais de genre présents dans les travaux de ses collègues, en particulier L. Kohlberg et J. Rawls (Molinier, Laugier & Paperman, 2009). À l'encontre des théories majoritaires en psychologie morale, elle critique les principes de justice quand ils sont appréhendés de manières abstraite et impartiale (Paperman & Laugier, 2006)<sup>253</sup>. Elle oppose alors morale et éthique : la morale est prescriptive, correctrice et autoritaire, elle n'envisage les êtres humains que de manière universelle, égaux moralement devant la justice. À l'inverse, l'éthique proche et subjective, tient compte des besoins de chacun, des cas particuliers et de leurs contextes. Quand la morale est déterministe et démonstrative, l'éthique est « inquiète », expérimentale et sceptique (Brugère, 2014).

Dans la décennie qui suit, la notion de *care* est petit à petit mobilisée et intégrée dans les milieux et débats intellectuels féministes. Des chercheuses comme Joan

---

<sup>252</sup> *In a Different Voice. Psychological Theory and Women's Development*, pour la version originale en anglais. La version traduite en français date elle de 2008.

<sup>253</sup> À sa sortie, la lecture du *care* par Carol Gilligan a fait l'objet de vives critiques. Dans les arènes féministes, on lui reproche notamment une approche « différentialiste » et « essentialiste » (Paperman & Laugier, *op.cit.*), qui différencie morale des droits et de la justice du côté des hommes et éthique du côté des femmes.

Tronto et Berenice Fisher (1990 ; Tronto, 2009 [1993]) proposent des définitions qui s'abstraient des catégories de genre (Molinier, Laugier et Paperman, *op.cit.*). Ni masculin ni féminin, ce concept est débarrassé de tout essentialisme (Dorlin, p. 89, dans Paperman & Laugier [dir.], *op.cit.*), ce qui permet de mettre en évidence les voix de toutes les catégories subalternes et de faire entendre des expressions et pratiques jusque-là invisibilisées et inaudibles<sup>254</sup>.

Enrichi d'apports de la philosophie politique, le *care* s'étoffe de considérations sociologiques (Molinier, Laugier & Paperman, *op.cit.*). Dans une perspective générique (Tronto, 2012), Bérénice Fisher et Joan Tronto (1990) proposent une idée de *care* universelle, qui engloberait :

« Tout ce que nous faisons en vue de maintenir, de continuer ou de réparer notre “monde” de telle sorte que nous puissions y vivre aussi bien que possible. Ce monde inclut nos corps, nos individualités (*selves*) et notre environnement, que nous cherchons à tisser ensemble dans un maillage complexe qui soutient la vie. » (Tronto, dans Molinier, Laugier et Paperman, *op.cit.*, p. 37)

Cette représentation ouvre des perspectives vers l'appréciation des différentes réalités vécues par les individus, et des modes d'existence qui en résultent. Au-delà de l'attention ou du soin, ce concept questionne aussi la qualité et les aspects de nos pratiques relationnelles. Quelles formes peuvent prendre nos interactions ? Avec quelles entités ? Cette nouvelle définition accorde également une place majeure à l'idée de reproduction de la vie, et aux moyens mis en place pour y parvenir. Car si le concept de *care* est auréolé de vertus morales, les postures déployées en son nom peuvent s'avérer nocives<sup>255</sup>. D'où l'intérêt de préciser les motivations et enjeux de son usage, et la nécessité de l'inscrire politiquement dans une perspective qui admet l'existence de rapports sociaux de pouvoir dynamiques (Tronto, 2009[1993]). C'est là une

---

<sup>254</sup> Comme par exemple, d'inscrire le *care* dans une perspective intersectionnelle. Une démarche théorique qui a le mérite de mettre en valeur l'hétérogénéité et la pluralité des identités dans les processus de constructions sociales, et d'affirmer ainsi la présence de croisements entre diverses formes d'oppressions : patriarcales, raciales, coloniales, *etc.* (Williams Crenshaw & Oristelle, 2005).

<sup>255</sup> Le *care* ne peut pas être idéalisé ni réduit et traduit à la seule notion de sollicitude. Ce « don empoisonné ou pervers » (Pulcini, 2012, p. 63) peut conduire à des relations asymétriques et mener à des relations de domination. À titre d'exemple, l'assistanat, comme le (néo)colonialisme peuvent s'opérer sous couvert de discours bienfaiteurs, masqués par le recours au concept de *care* (Chaniat, 2012). Comme le remarque Joan Tronto : « les colonisateurs n'étaient pas persuadés qu'ils étaient en train d'exploiter les peuples colonisés, mais qu'ils avaient assumé le “fardeau de l'homme blanc” et qu'ils leur apportaient la civilisation et la chrétienté » (2009[1993], pp. 39-40).

démarcation nécessaire, reconnaissant la nécessité d'intégrer à l'usage du terme *care* dans une vision ou une approche émancipatrice (Centemeri, 2019).

Pour résumer, une lecture politique du *care* peut s'élaborer selon plusieurs grands principes (Tronto, 2012). Tout d'abord (1), elle doit être saisie dans une dimension « relationnelle » (*ibid.*, p. 33) : elle admet l'existence d'interdépendances et considère l'être humain comme inséré dans de multiples liens et interactions. Ensuite (2), l'idée de *care* admet, sous-entend la vulnérabilité ou la fragilité comme des états universels, qui conditionnent des besoins (notamment en *care*) variant selon les temporalités et situations biographiques et collectives. Chacun peut vivre un moment vulnérable car les trajectoires humaines sont fluctuantes et les conditions de vie sensibles aux évènements (fortuits ou non). Dans ce sens, « tous les humains sont, à un moment ou un autre, non seulement des receveurs, mais des donneurs de *care* » (*ibid.*, p. 34). Ces inconstances font du *care* une pensée radicalement située et « non essentialiste » (*ibid.*, p. 35), où les besoins de base s'étendent à tous les êtres humains (3). Bien que nous ayons tous et toutes dans nos existences un jour la nécessité de recevoir du soin, les modalités de ces applications et appréhensions restent spécifiques et singulières. Mais cette idée de « commun spécifique » n'est pas contradictoire avec l'idée de singularité. Au contraire, « ce qui nous unit ne supprime pas ce qui nous divise. Il est crucial pour les dominés de reconnaître les divisions sociales effectives et de leur donner une expression politique » (Zin, 2010, p. 47). Enfin (4), le caractère universel du *care* inscrit nécessairement le concept dans un registre politique : « radical<sup>256</sup> » (Tsing, 2012), il combine implicitement transformations sociales et « valorisation de “la diversité et (de) l'autonomie dans l'interdépendance” » (Centemeri, *op.cit.*, p. 78).

*b) La démarche de care dans les pratiques artisanales : engagements et relation aux entités vivantes*

Richard Sennett voit dans la figure de l'artisan : « la condition humaine particulière de l'engagement » (2010, p. 32). Pour lui, l'industrie capitaliste, purement utilitariste, a désuni l'*animal laborans* d'*Homo faber*. En refusant aux praticien·nes toutes implications relationnelles et en les dépossédant de la jouissance de leurs pratiques (« le travail bien

---

<sup>256</sup> C'est pourquoi cette notion sera ici employée dans cette visée « radicale », qui tend à « s'attaquer à la racine de l'inégalité sociale » (Pereira, 2009, p. 101) d'une part, et qui « entend transformer l'ensemble de l'organisation sociale et non pas simplement l'aménager » (*ibid.*, p. 14).

fait »), l'industrie a rendu toute expérience pratique, et plus largement d'engagement au monde<sup>257</sup>, caduque. On retrouve cette critique de l'industrie et la valorisation d'un rapport actif et tangible au réel dans les discours des praticien·nes de la boulange, qu'ils·elles agissent sous statut « d'artisan·ne » ou de « paysan·nes ».

« En ce moment, j'ai une stagiaire, Carole, qui m'a dit qu'à l'école pour le CAP, elle n'apprend rien. Ils n'ont jamais parlé de levain, juste un peu de façonnage. Elle me donne des termes techniques : “mets tant de pointe... Et puis tu mets ta farine, ton eau et tu fais tourner trois minutes à vitesse 1, et puis quatre minutes à vitesse 2. Et puis après tu ralentis, et puis après, machin”. Mais on ne parle jamais de la consistance de la pâte, de la chaleur de la pâte ! De tout ça. C'est terrible ! La matière, la matière quoi ! On travaille avec du vivant en plus. Je me dis, comment on peut robotiser tout ça ? De cette façon ? C'est terrible. » (Christelle, 2017)

Par ailleurs, les sentiments et les émotions, les intrications affectives sous-évaluées et exclues des considérations occidentales de la modernité (Pavez Lizarraga, 2012) sont aussi constitutifs des approches par le *care*. Dans ce sens, Elena Pulcini (2012), revenant sur les motivations sous-jacentes au *care*, propose de restituer à ce concept « la complexité émotive qui se trouve à l'origine de sa qualité donative » (2012, p. 62). Ces dimensions, trop souvent laissées aux seules études psychologiques, influencent pourtant considérablement « les actions et les réactions des personnes et dans l'interaction sociale » (*ibid.*). Or, dans la mesure où elles agissent sur les relations entre individus, elles influent aussi les conduites humaines (Paperman, 2013), expliquent des dynamiques « d'attachement et de détachement » (*ibid.*, p. 33), permettent de replacer « les sentiments à leur place : dans le registre de l'activité pratique » (*ibid.*, p. 35). Une approche qui s'intéresse au *care* considère donc les affects comme des « modalités d'expression et de conduite » insérées dans les activités concrètes au sein desquelles elles « prennent sens et effet » (*ibid.*, p. 23).

Ces activités et espaces concrets où s'expérimente ces dimensions du *care* apparaissent bien à travers les pratiques agricoles-meunières-boulangères quotidiennes, notamment dans les relations avec des entités vivantes non humaines. Par exemple, le

---

<sup>257</sup> Toutefois, précisons que la traduction française du terme « *craft* » limite la portée d'analyse engagée par le sociologue. Pour cette raison, Richard Sennett spécifie à juste titre sa lecture du *craft*, comme d'une conception inclusive de la notion (une appréhension autorisée par la langue anglaise), qui permet de ne pas restreindre son entendement à la seule catégorie du métier artisanal (*op.cit.*). Cette définition élargie autorise donc d'inclure dans ces formes d'engagements au monde, d'autres « arts » de faire que celui identifié traditionnellement au travail qualifié de “manuel”.

levain comme matière “vivante” peut être doté d’une forte dimension symbolique : un·e apprenti·e-boulangier·ère va parfois récupérer un bout de levain provenant du fournil de son·sa formateur·trice, pour marquer dans sa pratique individuelle une continuité et un prolongement symbolique de cette relation humaine d’apprentissage, à travers une pâte fermentée dont l’origine se situe chez la personne auprès de laquelle il·elle s’est formé·e. De la même façon, il arrive que certain·es PB et BP voyagent avec leur levain ; ou bien encore, que ces praticien·nes engagent la conversation avec “leurs” matières vivantes, comme on pourrait le faire avec une plante ou un animal.

Pendant mon séjour en *wwoofing*, il arrive qu’Arnaud verbalise ses pratiques à haute voix. Afin de me guider, il explicite ses gestes à l’oral. À ces occasions, et lorsqu’il est l’heure de rafraîchir le levain, il fait souvent allusion à la dimension vivante de cette matière : « il faut lui donner à bouffer » ou « il faut le nourrir ».

(Notes de terrain, *Wwoofing*, décembre 2016)

Toutefois, certaines personnes réfutent cette charge symbolique du levain, et préfèrent se concentrer sur l’entretien accordé à cette matière vivante. C’est le cas de Rémi qui dit se préoccuper davantage de la qualité de l’eau et des farines qu’il procure à son levain qu’à l’entité en tant que telle (cf. Chapitre 4<sup>258</sup>). Pourtant son action n’est pas dénuée d’attentions relationnelles. Même si son usage du levain est plus pragmatique, son rapport reste orienté vers l’alimentation et la reproduction de cette matière vivante.

Puisque l’idée de *care* met la lumière sur ce qui « compte » pour chacun, elle permet de dévoiler des pans de nos sociétés qui avaient été jusque-là marginalisés : des actants jugés trop contingents pour participer aux récits dominants. Entrent alors en jeu des groupes et individus considérés comme subalternes mais également des entités non humaines, reléguées aux franges du domestique et du reproductif. Ces travailleurs silencieux de l’ordinaire, omniprésents et pourtant invisibilisés forment par exemple les mondes microbiens. Dans la BP, ils composent la flore bactérienne qui du sol passe à la pâte fermentée en passant par le levain boulanger (cf. Chapitre 4).

En résumé, appréhender le concept de *care* dans sa dimension politique engage dans une approche autant représentative que performative. Puisqu’elle implique de prendre en considération des affects et du sensible, des attentions à toutes formes de

---

<sup>258</sup> Pour rappel de l’extrait : « moi, je pense que les micro-organismes, ils dépendent surtout de ce que tu leur donnes à manger » (Rémi, 2018, p. 200).

vie et à l'ensemble des "alliés" qui participent à leurs reproductions (les outils par exemple), elle révèle des configurations politiques pré-figuratives (Centemeri, *op.cit.*), c'est-à-dire des engagements pratiques enracinés dans des tangibles. L'appréhension de la notion de *care environnemental radical* appliquée aux formes concrètes des actions humaines permet de s'interroger sur « les manières de procéder » (Ferret, 2012). Elle pose la question du « comment » avant celle du « pourquoi » (Macé, 2016). Mais cette idée de « concrétude<sup>259</sup> » (Barbe & Bert, 2011) n'écarte pas le fait que les implications matérielles « vise[nt] à faire exister dans la réalité contemporaine des formes alternatives d'organisation sociale » (Centemeri, *op.cit.*, p. 63).

De fait, au-delà de révéler différents pans de nos sociétés contemporaines soustraits aux regards "modernes", le *care* nous invite aussi à prêter attention à ces « voix » silencieuses ou exclues (Gilligan, 2019) : il faut alors apprendre à déceler, écouter et observer ces êtres et manières d'existences marginalisées.

### c) « *Earth care* » et art(isanat) soigné dans l'(agri)culture panaire

Cette « *etho-écologie* » du *care* (Stengers, 2020) interroge les engagements et actes des praticien·nes de la BP dans leurs mondes sociaux. Car l'écologie, c'est-à-dire, « la science des conditions d'existence » (Zask, 2016, p. 229), suppose la considération d'interdépendances et de responsabilités qui s'inscrivent dans des milieux spécifiques (Stengers, *op.cit.*). Par ailleurs :

« L'ethos, la manière de se comporter, est une des composantes intrinsèques de l'écologie. Avec l'écologie, on ne peut parler des espèces en général. Notre propos doit toujours être situé. Nous sommes situés par la nécessité de guérir ensemble, les uns avec les autres, des milieux qui nous ont abîmés. » (*Ibid.*, p. 19)

Le terme d'interdépendance a ici son importance. Le *care* ne saurait être restreint à la seule idée d'un "contact" (le *care* "sur"). À titre d'illustration, dans cette enquête, l'emploi du levain et sa reconnaissance comme entité animée marquent une volonté de travailler non pas *sur* la matière mais *avec* des substances vivantes. Or, co-habiter<sup>260</sup> ou co-cœuvrer *avec* des micro-organismes (*cf.* Programme BAKERY, chapitre 4), c'est aussi

---

<sup>259</sup> Un terme construit et utilisé par ces deux auteurs dans la préface d'un livre ayant pour objet d'étude les travaux d'André Leroi-Gourhan, André-Georges Haudricourt et Charles Parain, qui fait allusion au centre d'intérêt commun de ces trois anthropologues, à savoir : la « matérialité » et le « phénomène technique » (Barbe & Bert, 2011, p. 6).

<sup>260</sup> Dans le sens dynamique et relationnelle que donne Marc Breviglieri de ce mot, c'est-à-dire « une manière de s'engager dans le monde et non pas de s'y situer » (2006b, p. 1).

accepter et s'engager à "vivre *avec*" (Klaedtke *et al.*, 2018). C'est donc dans sa signification relationnelle et collective que j'y ai recours ici. Cette appréhension du *care* pourrait être rapproché des « arrangements sympoïétiques » décrits par Donna Haraway (2020, p. 116). La *sympoïese* qui recouvre l'idée de « faire-avec » renvoie à « des systèmes complexes, dynamiques, réactifs, situés et historiques. [...] des mondes qui se forment-avec, en compagnie » (*ibid.*, p. 115). Une approche conceptuelle qu'Aurélie Javelle propose d'appliquer aux rapports entre des maraichères et leurs cultures potagères (2021) puisque selon cette anthropologue, « l'agriculture ne correspond pas à des procédés strictement anthropiques de transformation d'une matière inerte. Elle devient un ensemble de processus créatifs partagés, dont l'une des concrétisations est la production de biens alimentaires » (*ibid.*, p. 29).

Cette lecture d'un *care* « environnemental » (Tronto, 2009[1993]), ou « *earth care*<sup>261</sup> » (Centemeri, *op.cit.*) pris dans des « systèmes sympoïétiques » (Javelle, *op.cit.*, p. 29), élargit les possibilités d'application du concept de *care* au-delà de la sphère agricole (Centemeri, *op.cit.* ; Puig de la Bellacasa, 2010 ; Pineau, 2019 ; Foyer, Hermesse & Hecquet, 2020 ; Doidy, 2008 et 2012). Comme mentionné plus tôt, « l'art du soin » (Stengers, *op.cit.*), qui consiste à entretenir et reproduire la biodiversité, s'opère des champs jusqu'aux fournils, en passant par les ateliers de meunerie et de stockage. En somme, cette perspective ouvre la perspective de considérer aussi bien les activités agricoles du "cultiver-avec" que les pratiques artisanales du « transformer-avec » (meunerie) et plus particulièrement du "panifier-avec" (boulangerie).

C'est par exemple Nicolas Supiot qui préfère employer le terme de « *cohésion* », plutôt que de parler de force boulangère (*cf.* Chapitre 5). Un choix qui illustre l'engagement d'un rapport différencié à sa pâte. Car, « *donner de la cohésion* », c'est « obtenir *avec* ». Une relation de création (« *avec* ») qu'Isabelle Stengers distingue de « résulter de » (*op.cit.*, p. 28). Des changements d'états sympoïétiques, qui selon la philosophe, nécessitent de longs apprentissages, d'abondantes capacités imaginatives et de nombreuses situations d'affectation, avant d'arriver à créer ce type de liaisons (*ibid.*).

---

<sup>261</sup> Traduit par l'auteurice par « prendre soin de la terre » (Centemeri, *op.cit.*, p. 71).



Mais, cette approche autorise aussi à aller plus loin dans l'analyse. Puisque cette démarche du *care* permet aux chercheur·euses d'envisager différemment les interactions contextuelles entre les êtres humain·es et leurs milieux, elle permet également de reconsidérer les manières de recourir aux outils et les relations sociotechniques qui en découlent. De ce fait, les conceptualisations autour de cette notion brouillent les cloisons entre entités<sup>262</sup> sans pour autant nier l'existence de subordinations.

Dans le cas de la BP, une analyse par la *care* ainsi appréhendée met à jour la traversée-jonction de certaines frontières : produire et transformer en entourant de divers soins, accompagner vers l'altérité de la semence jusqu'au pain. Elle met en évidence de nouvelles coopérations au sein d'alliances multi-spécifiques (Centemeri, *op.cit.*) ; des associations qui refaçonnent les manières d'appréhender le travail boulanger, dans le prolongement de pratiques paysannes.

Si l'on suit la lecture que fait Friedrich Engels de la production (cité dans Ingold, 2011[2000]), ces analyses nous éloignent d'une conception désincarnée de la production, où l'être humain est seul agent-modificateur de son milieu. Par la proximité de ses actions dans son environnement et avec des *autrui* qui co-concourent à son façonnement, l'acte productif prend d'autres dimensions. La contiguïté et la promiscuité créent des combinaisons qui ne sont plus opérées dans le sens de formes « préméditées, planifiées et dirigées vers des fins précises et préconçues ». Elles offrent des marges de manœuvre, qui laissent une part à l'impromptu et à l'agentivité d'autres entités qu'humaines.

## 2. « L'art du pilotage » boulanger-paysan

Pour Joan Tronto, dans ses traductions pratiques, le *care* est aussi « une manière de décrire et de penser le pouvoir politique » (2012, p. 32). Elle interroge les rapports de pouvoir notamment dans les dynamiques de don. Pour la philosophe, dans l'idéal, le *care* ne doit pas être mise en œuvre dans des tentatives de maîtrise et de contrôle. Toutefois, dans ses applications concrètes le *care* n'est pas toujours justifié par des « bonnes intentions ». Partant de cette ambiguïté, ce concept ne doit pas faire oublier

---

<sup>262</sup> Sans toutefois faire fi de l'existence de hiérarchies, car les changements de forme et les transformations relationnelles n'impliquent pas forcément une modification des rapports de pouvoir.

de questionner les enjeux ou fondements des interactions en jeux dans les activités de la BP.

### a) *Dé-romantiser la figure artisanale*

Comme beaucoup d'articles de presse qui font l'éloge de nouvelles pratiques boulangères, ou qui décrivent l'exploit et le succès de projets de retour à la terre, il serait tentant de décrire de manière idéalisée les activités artisanales et paysannes. Si les contes de fées connaissent quelques revers, les belles histoires individuelles de reconversions professionnelles ont le vent en poupe : l'entrepreneur·se manuel·le a remplacé le prince/la princesse charmant·e.

De la même manière, l'engouement autour de la prise en compte nécessaire du vivant tend à lisser les modalités relationnelles à l'œuvre. La (re)connaissance de l'agentivité d'*autrui* n'indique pas la présence de rapports d'égalité entre tous ces protagonistes (humain·es et non humains) (Haraway<sup>263</sup>, 2019). L'art de composer à plusieurs ou d'ajuster et de régler ses gestes et actions en fonction d'autres sujets actifs n'interdit pas la présence d'un guide. Comme le note Donna Haraway, une « "symbiose" n'est pas synonyme de bénéfice mutuel » (2020, p. 118).

Même si les bactéries et levures présentes dans un levain peuvent être considérées comme des espèces compagnes qui comptent dans la fabrication du pain (au sens d'Haraway, 2019), ce serait une extrapolation d'aller jusqu'à parler de « partenariat » réciproque (*Ibid.*). Bien que les relations entre praticien·ne et écosystèmes paraissent associées au *care*, parce qu'il y a plus d'attention, "d'écoute", et de « compromissions<sup>264</sup> » (Hache, p. 93 dans Dorlin & Rodriguez, 2012), l'individu reste usager des substances qu'il mobilise et non l'inverse. Les rapports de pouvoir restent asymétriques entre *homo faber*, *Lactobacillus sanfranciscensis* et *Kazachstania*<sup>265</sup>. La

---

<sup>263</sup> La philosophe et primatologue est d'ailleurs la première à nuancer l'interprétation que pourrait engendrer le qualificatif « d'espèces compagnes » (Haraway, 2019).

<sup>264</sup> Le terme de compromis est ici appréhendé sous un angle "positif" qui ne se réfère pas à un échec, à des "demi-mesures", mais à l'idée d'engagements entrepris « aux côtés de... » (Hache, 2011, p. 56). C'est-à-dire à des obligations et responsabilités morales exposées envers une entité ou une chose dont on a pu partager l'expérience.

<sup>265</sup> Respectivement bactéries lactiques et espèce de levure utilisées dans la confection de levain.

domestication change de forme mais elle ne disparaît pas<sup>266</sup>. Les maillages complexes entre levain, matière et environnement incluent toujours *homo faber* (Sigaut, 2012) qui guide constamment leurs évolutions. Car il ne faut pas oublier que les activités BP ou conventionnelles -, restent des activités marchandes.

Les vocables de « sauvage » et « spontané » utilisées pour qualifier des levains sont donc trompeurs. Ils sont avant tout revendicatifs d'un éloignement de la « mentalité interventionniste occidentale » (Ferret, *op.cit.*, p. 118) et signalent aussi une distinction volontaire vis-à-vis des levures issues de laboratoires industriels. Ils affirment surtout le refus d'une maîtrise absolue d'une matière en lui reconnaissant des facultés d'agir. Accepter de cohabiter et surtout co-cœurer avec des êtres animés c'est avant tout renoncer à un contrôle sur le vivant (Demeulenaere & Goulet, 2012). Cette variabilité biologique assumée va de pair avec une autre conception des outils tels que le four à bois. La représentation de fournils non hermétiques et ouverts au « reproductif » rompt par exemple avec l'idée d'une dissociation entre un dedans « domestiqué » et un dehors « sauvage ». À l'instar de Damien qui parle « *d'appriivoiser le four* », Éléonore raconte sa familiarisation dans son expérience avec l'outil.

*Éléonore* : « [...] Là où je ne suis pas encore contente de moi, c'est la gestion de la chauffe du four. Je trouve que j'enfourne toujours un tout petit peu trop chaud. La fin de mon enfournement, il est nickel, les pains ils sont beaux. Mais les tout premiers que je rentre, le four, il est un petit peu trop chaud. Ça, c'est encore un truc où j'ai du mal à... [...] Après c'est au niveau visuel que je ne le trouve pas encore super top-top. »

*Chloé B.* : « Tu sais quelles marges tu pourrais modifier ? »

*Éléonore* : « C'est vraiment dans la chauffe du four. Je n'arrive pas encore trop à... En plus, la semaine dernière quand je suis arrivée, Yves m'a dit : "ah ben pas de bol, le thermomètre, il s'est cassé". Donc, maintenant il faut fonctionner autrement. Donc, il m'a fallu trois jours de fournées avant de bien y arriver. C'est au pistolet, enfin pistolet, au truc laser-là, qui permet de prendre la température. J'ai pris le temps de comprendre. Puis même, de comprendre comment tu allumes le four, comment est-ce que tu le chauffes, comment est-ce que tu le montes à la bonne température ? Une fois qu'il est à la bonne température, comment est-ce que tu le maintiens pour que l'heure d'enfournement, elle soit comme il faut ? Tu vois, tout ça, c'est des trucs qui ne sont pas... En fait, je me rends compte que c'est super compliqué en fait une journée de pain à faire ! Parce

---

<sup>266</sup> Pour Donna Haraway, la domestication « décrit un processus émergent de cohabitation impliquant divers agents dans des récits qui ne se prêtent ni à une énième version de la Chute, ni à une issue garantie pour quiconque [...]. Leurs relations sont multiformes, incertaines, incomplètes et portant à conséquences » (*op.cit.*, p. 61).

que c'est tout à la minute près. C'est tout bien cadré, tout bien calé. Et tel bois au début, puis après, tel bois. Puis après, tu fermes la trappe, et tu fermes le tirage. »

*(Entretien réalisé en 2018)*

Comme le résume Nicolat Supiot, il s'agit « d'intervention minimale et au bon moment »<sup>267</sup>. Un mélange entre des modalités spécifiques de faire avec et des synchronicités adéquates. En s'extrayant d'une vision romantique associée aux activités artisanales et du travail avec des matières vivantes (Pruvost, 2021), il s'agit maintenant d'explorer concrètement comment s'accomplissent ces opérations.

### *b) Du sens dans la mesure : une question de taille*

Ce renoncement au contrôle se traduit également par les outils utilisés pour mesurer le poids des substances nécessaires à la fabrication du pain. Les types de mesures varient du visuel au numérique en passant par l'analogique : en fonction de la destination et de la situation commerciale du produit : l'estimation visuelle et tactile du de la boulanger·ère peut suffire à peser et diviser approximativement la pâte. Si les lieux et les emballages de vente conditionnent des mesures standards du pain, alors le fractionnement de la masse sera prédéterminé en pâtons de volumes identiques. La personne à l'œuvre sera pour cela tributaire d'un outil de mesure de précision. Cependant, l'usage d'instruments de mesure tels que balances ou thermomètres (pour la chaleur du four), ainsi que la référence aux systèmes étalons du kilogramme et du Celsius ne sont pas automatiques. L'évaluation de la quantité de substances utilisées est parfois effectuée par d'autres outils. On l'observe par exemple chez un boulanger dont le thermomètre est cassé qui se sert d'un papier journal pour s'assurer de la bonne température du four.

Dans une discussion autour de la fermentation lente en pousse froide<sup>268</sup>, un B explique qu'il y a un risque de cloquage sur le dessus des pains si la pâte est trop froide. Pour lui, c'est dû à un choc de températures quand l'amplitude est trop importante.

---

<sup>267</sup> Extrait de : « Nicolas Supiot : meilleur artisan du pain au monde ». [En ligne] : [https://www.youtube.com/watch?v=8B\\_7AFYmkYo](https://www.youtube.com/watch?v=8B_7AFYmkYo)

<sup>268</sup> La fermentation en pousse lente consiste à contrôler et ralentir les mécanismes de fermentation alcoolique et lactique en jouant sur les températures de l'endroit où est entreposé la pâte. Alors que la fermentation s'arrête entre 0 et 4°, la vie microbienne ralentit entre 6 et 12°. Ce phénomène influe sur la levée de la pâte qui s'effectue « lentement » et s'étalera sur plusieurs heures. Cette technique permet aux praticien·nes d'ajuster accommoder et gérer leurs horaires de panification selon leurs envies et possibilités. Elle présente aussi l'avantage de développer davantage les arômes de la pâte.

*Jack* : « Dans la boulangerie conventionnelle, ils utilisent des agents anti-cloquage dans la farine. Mais, c'est purement une préoccupation esthétique. »

*Joe* : « On s'en fout de l'esthétique, si c'est pour nourrir. »

*William* : « C'est pour ça que c'est pertinent de ne pas se conformer à des recettes et suivre le feeling. On devrait interdire les balances et faire tout à l'œil. »

La discussion s'oriente sur les mesures boulangères. Un collectif raconte qu'à leurs débuts, ils utilisaient des pesées. Désormais, ils usent d'un verre doseur pour le sel. Dans le futur, ils comptent appliquer ça aux seaux de farine.

*William* : « C'est pareil pour les pelles. Tu sais que la pelle fait tant, et "hop" une moitié. »

(Notes de terrain, *Rencontres de l'IBM*, septembre 2018)

Ce type de revendication n'est pas anecdotique. Dans des formes collectives de travail (une SCOP par exemple) où panifient plusieurs boulangères chaque praticien·ne change quotidiennement et chaque associé·e coopérateur·trice doit pouvoir dégager un salaire : la productivité est un principe commun et la cadence est soutenue. Des mesures alternatives mais partagées facilitent le travail en simplifiant les pesées. Elles donnent également la possibilité d'intégrer plus facilement des personnes extérieures de passage : nouveau·elle salariée, *woofereuses*, ou écolier·ères en visite pédagogique<sup>269</sup>.

On commence à descendre au fournil vers 10 h. Là, ça s'enchaîne de manière un peu plus rapide. Je suis vite mise à contribution et j'apprends sur le tas. Il y a trois maies en bois de petite taille posées sur des structures avec roulettes. Cette invention de « pétrins mobiles » permet de déplacer ces outils assez facilement en fonction des besoins des boulangères. Diane nous montre la feuille de pétrissage du jour. Il y a le numéro 19 devant le pain complet. Je ne sais pas s'il s'agit de kilo ou d'autres choses. Où sont les quantités d'ingrédients ?

Avec Sam, on divise en deux cette pâte. Elle me dit qu'ici toute la farine est comptée en unité de casserole équivalente à 1,2 kg. Je mesure donc 9 casseroles à mettre dans mon pétrin. Sam me fait remarquer qu'il faut bien les remplir, parce qu'au final ça joue sur la quantité de pain. Puis, après j'ajoute le sel. Il en faut 5 poignées à vue d'œil. Puis, vient le tour du levain, dont la mesure est encore une fois effectuée à la main. Il s'agit de saisir un peu de levain avec la paume, puis avec l'autre main de rattraper les filaments qui s'échappent. Enfin, Diane me verse un peu d'eau.

(Notes de terrain, *Woofing*, septembre 2019)

<sup>269</sup> La SCOP reçoit notamment de nombreux·ses écolier·ères anglais·es. Des connexions et partenariats qui ont été établis grâce à la proximité du fournil avec les côtes de la Grande-Bretagne et aux facultés linguistiques de Chris, le fondateur du lieu. La volonté de ne pas utiliser d'appareils de mesure résulte de ces spécificités interculturelles, mais aussi du désir revendicatif de cette même personne, d'utiliser au minimum des appareils électriques/ électroniques.

Cet extrait de mes observations et apprentissages montre bien que les besoins de la pâte sont ajustés selon les perceptions et l'expérience des praticien·nes. C'est à partir de leurs connaissances des textures, des matières, c'est aussi par leurs habitudes quotidiennes de l'ouvrage, que les personnes qui opèrent évaluent les volumes pertinents, qu'ils soient solides ou liquides. Puisque chaque fournée peut être différente et que la réactivité fermentaire dépend de paramètres externes aux gestes de panification, l'exactitude n'a pas réellement de sens, n'est pas la priorité. Les appréciations (en casseroles) servent surtout de repères, à partir desquels les boulangier·ères s'adaptent aux réactions des assemblages de matières. Dans ces pratiques, le corps lui-même opère comme instrument de mesure. Il court-circuite les objets intermédiaires pour estimer directement les actions à entreprendre dans le processus. Il sent, il accompagne et joue avec les substances en présence et leurs comportements.

« Ce que j'apprends à mes stagiaires, c'est au contraire, être plus dans les ressentis. Donc il n'y a pas de minutes. Il n'y a pas de... Le thermomètre, je m'en sers très, très peu. Un peu le thermomètre de la pièce, c'est un guide pour moi. Après, je ne mesure jamais l'humidité de la farine, jamais la température de la farine, jamais la température de l'eau. C'est tout au ressenti. » (*Christelle, 2017*)

Mais ces ajustements humain·es – matières ne sont pas unanimement partagés. Même si globalement, l'ensemble des acteur·trices modèlent leurs techniques selon leurs environnements (par exemple, les températures), certain·es préfèrent la rigueur méticuleuse de dispositifs de mesure qui sécurise quand l'habitude de « faire avec » n'est pas encore totalement acquise ou quand les enjeux commerciaux restent sources d'inquiétude.

### *c) Le·la praticien·ne, un·e chorégraphe multi-spécifique*

Bien que revendicative et distinctive, l'adjonction du terme “naturel” (au levain) masque des apprentissages et plus largement l'inscription des pratiques dans des dynamiques sociales. Concrètement, pour que les bactéries puissent se reproduire, les gestes du·de la praticien·ne et la bonne connaissance de la variabilité des comportements de la matière restent incontournables.

*Anaïs* : « Avec juste de la farine et de l'eau, du coup, comme on fait un levain. Et depuis c'est toujours le même. »

*Julien* : « On le refait à chaque fois. On récupère un bout de pâte [...] »

*Anaïs* : « Voilà qu'on garde et puis qu'on réveille. Et quand on part en congé, parfois on part trois semaines. En fait, on le laisse au frigo. Il sèche, il devient sec. Mais il a tendance à durcir et tout. Mais dès qu'on remet de l'eau et de la farine, il se réactive. Donc ça fait sept ans que c'est le même. La même base en tous cas. Et il marche très bien. Il est dynamique. Il est... (*rires*). C'est un bon levain ! »

(Entretien réalisé en 2018)

\*\*\*\*\*

« On ne prélève pas des pâtons sur nos pâtes à pain. Pour relancer du levain, à chaque fois on a notre levain-chef qu'on renourrit avec un peu d'eau et de farine. Mais du coup, c'est toujours que de l'eau et de la farine. Il n'y a pas de sel, ni rien quoi. Comme tu peux avoir dans un levain réutilisé par des pâtons. » (*Élodie, 2018*)

Dans les manières de se comporter vis-à-vis des matières vivantes, pétries et façonnées, il existe un *continuum* assez large chez chaque BP entre interventions et laisser-faire la matière.

*Émili* : « Je fais une reprise. En fait, je me suis rendue compte que plus je m'acharnais, plus je la touchais, plus c'était la catastrophe. Je fais un dégazage, un seul dégazage, et après je façonne. »

*Clément* : « En fait, on laisse faire la nature. »

*Émilie* : « On façonne, on façonne. »

*Clément* : « Après avoir inventé les tracteurs, les chariots, les trucs, on a fini par ne plus rien faire. Et puis, on a regardé la terre fonctionner, en se disant : "en fait, elle fonctionne mieux que nous on imagine de la faire fonctionner. Parce qu'en fait, elle a tellement de critères que nous on ne palpe pas tout, qu'on fait forcément des conneries. On fait plus de conneries que de trucs bien, finalement". »

*Émilie* : « C'est ça que je n'avais pas compris en premier, c'est qu'il ne fallait pas trop la reprendre. Et surtout, que c'est une pâte qui a besoin d'un contenant, parce que les variétés modernes, tu fais une boule, tu la poses sur la table, elle lève. Moi je fais une boule, je la pose sur la table, c'est limite. Après c'est une galette. »

(Entretien réalisé en 2019)

Dans ce dialogue entre Émilie et Clément, on retrouve les arguments avancés précédemment : une articulation entre raisonnements pratiques, fruits d'expérimentations techniques, et montées en généralités philosophiques sur des préoccupations sociétales. L'idée est de « contenir » la pâte, de la maintenir dans certaines limites, plutôt que de la diriger totalement. La personne guide mais se laisse aussi

orienter et entraîner par sa matière. Ce dernier constat nous renvoie à une citation de ce début de chapitre, où Christophe un BP, revendique une posture adaptative dans les pratiques boulangères paysannes. Selon lui, le vivant ne doit pas être modifié pour répondre aux normes et formes des bons vouloirs humains<sup>270</sup>. C'est le·la praticien·ne qui est tenu de s'accommoder à ses variabilités et singularités.

Cependant, ces accords nécessitent une certaine familiarisation avec la matière. Elle repose sur des apprentissages perceptifs et pas simplement techniques, pour savoir où et quand déchiffrer des indices qui permettront différentes prises d'action sur la pâte (Bessy & Chateauraynaud, 2014[1995]).

Quand, comment et où se situe la prise qui tient le fil de la journée ? C'est là qu'intervient la réciprocité (Chanial, *op.cit.* ; Pulcini, *op.cit.*) : par ses expérimentations, sa dextérité et des approches attentionnées, le·la praticien·ne apprend à reconnaître d'une part le moment où il faut laisser-faire la pâte (déléguer l'intervention), d'autre part quand avoir prise sur celle-ci (intervenir). Chaque BP possède ses propres repères qui lui servent à contrôler quand et comment agir. Cette posture peut être aidée par certains objets ou processus-clés qui balisent son action : four, eau, température, fermentation, façonnage.

Lâcher du lest a par exemple souvent lieu pendant l'étape du pétrissage : l'opérateur·trice laisse des temps de pause (un acte délégué de fermentation), qui lui permet de ne pas s'épuiser physiquement. Cette non-ingérence sera compensée ultérieurement dans la phase de façonnage, pendant laquelle "force et forme" seront impulsées à la matière. Mais d'autres variations et modalités existent. Flora réserve ainsi son intervention énergétique au boulage. Son façonnage se résume alors à un léger modelage, pendant lequel elle allonge et sculpte la matière dans la forme désirée.

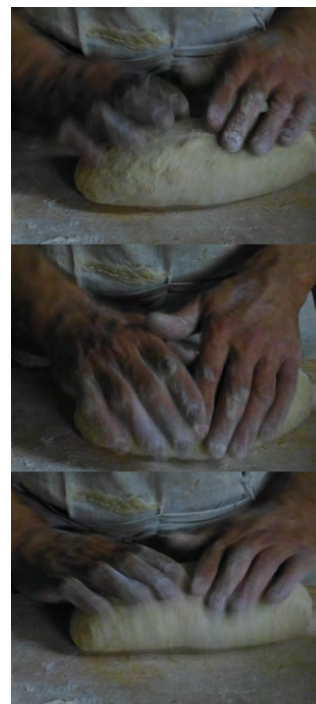


Illustration 7 – Gestes de façonnage ; Réalisation : C. Barbier

---

<sup>270</sup> Dans son discours, il fait référence aux sélections modernes de variétés céréalières dont les caractéristiques ont été modifiées et normées pour convenir aux usages mécaniques.



Entreposés “clé en haut<sup>271</sup>” dans les parisiens<sup>272</sup>, les pains seront ensuite cuits dans cette position. Puisqu’elle ne nécessite pas de grignage<sup>273</sup>, cette technique bouleverse les notions boulangères conventionnelles de “dessus” et “dessous”. Au final, le CO2 trouvera dans cette soudure de “crête<sup>274</sup>”, une porte d’éclosion vers l’extérieur. Cette option de réduire le façonnage au minimum repose donc on le comprend sur une connaissance ou une expérience fine des processus biochimiques de fermentation et de cuisson.

De manière synthétique, on peut dire que ces options procèdent d’un même *modus operandi* : un mélange entre des précisions énergiques, déterminées et des formes de prévenance envers la matière. On assiste ainsi parfois à une « spontanéité disciplinée » (Haraway, *op.cit.*, p. 103), une « fermeté affectueuse » (*ibid.*, p. 83) que l’on peut observer sur ces photos :

---

<sup>271</sup> La clé est l’endroit où les plis de pâte se rejoignent, où le pain a été soudé lors du façonnage.

<sup>272</sup> Les étagères destinées à l’entrepôt des pâtes pendant leur dernière étape de pousse (« l’apprêt »).

<sup>273</sup> La clé boulangère, l’endroit de jonction de la pâte, tient ici lieu de scarification et fente confectionnée lors du façonnage. Habituellement, lors de l’enfournement, le pâton est renversé sur une pelle. La clé « tourne alors le dos » au·à la praticien·ne, elle est positionnée « en regard » de la pelle. Dans cette position, la partie lisse du pâton fait face au·à la boulangère. Elle se servira d’un objet tranchant (par exemple une lame) pour grigner et inciser la surface du pain. Outre son aspect esthétique ou de marque personnel, cette action permet de contrôler la sortie des gaz du pâton pendant la cuisson (vapeur d’eau et CO2).

<sup>274</sup> Cette métaphore est une référence au poème de Francis Ponge « Le Pain », où l’auteur dresse des similitudes entre les aspérités panaires et des massifs montagneux : « La surface du pain est merveilleuse d’abord à cause de cette impression quasi panoramique qu’elle donne : comme si l’on avait à sa disposition sous la main les Alpes, le Taurus ou la Cordillère des Andes. Ainsi donc une masse amorphe en train d’éruer fut glissée pour nous dans le four stellaire, où durcissant elle s’est façonnée en vallées, crêtes, ondulations, crevasses... Et tous ces plans dès lors si nettement articulés, ces dalles minces où la lumière avec application couche ses feux, - sans un regard pour la mollesse ignoble sous-jacente [...] » (*Le parti pris des choses*, 2011[1942])



*Illustration 8 – A gauche : Après le pétrissage, temps de fermentation. A droite : Façonnage ; Réalisation : C. Barbier*

Dans un travail où elle propose d'enrichir la typologie des modèles d'action construite par André-Georges Haudricourt<sup>275</sup>, Carole Ferret contredit l'idée dominante qui associe "la passivité" au "laisser-faire", à l'inaction (*op.cit.*). Lors des séquences de pousse, ou pendant les temps de pauses intermittentes au sein de la séquence de pétrissage, l'absence d'activité visible n'est effectivement pas analogue à de la passivité. Les pratiques attentionnées demandent une présence et une concentration du·de la praticien·ne sur l'état de la matière même si les individus n'exercent aucune action sur cette dernière. Plusieurs types « d'opérations » (*ibid.*, p. 125) peuvent en effet avoir lieu. Il s'agit par exemple de déléguer à la flore microbienne le travail de pousse et de fermentation. Cet acte implique de faire œuvre de confiance vis-à-vis de l'entité vivante pour que celle-ci réalise la conduite décidée par le·la boulanger·ère. Ce « faire être<sup>276</sup> » (*ibid.*, p. 125) contient une forme d'engagement tacite, où l'objectif est indirectement réalisé par l'intermédiaire d'autrui (*ibid.*). Les praticien·nes sont donc à même « d'agir en ne faisant rien » (*ibid.*, p. 126), car le monde ne s'arrête pas de tourner lorsque la main humaine est en retrait. Comme l'anthropologue le note (*Ibid.*), le repos (de la pâte, comme du·de la praticien·ne) n'est pas forcément immobilisme. En outre, "l'acteur·trice-délégateur·trice", responsable de la transformation de la pâte fermentée est secondée par d'autres éléments interagissant avec le monde bactérien (*ibid.*) : la température et l'état du fournil, les conditions météorologiques (saisons, humidité), les temporalités (périodes de pousse), etc<sup>277</sup>.

Cette configuration met en scène plusieurs protagonistes : des espèces et entités compagnes, que Donna Haraway nomme « partenaires-en-connexion » (*op.cit.*, p. 88), des praticien·nes mandataires<sup>278</sup> et des outils-objets-intermédiaires qui facilitent les

<sup>275</sup> Voir le tableau récapitulatif de la typologie construite par André-Georges Haudricourt. Cf. Annexe 10.

<sup>276</sup> Que Carole Ferret distingue du « faire faire », qu'elle associe à l'action manipulatrice (2012).

<sup>277</sup> On pourrait mentionner d'autres exemples de la typologie d'Haudricourt enrichie par Carole Ferret, appliquée à une ethnographie de la BP (Cf. Annexe 11, pour sa propre typologie). À titre d'illustration, il serait intéressant d'expliquer les gestes de dégazage de la pâte en les qualifiant d'actions négatives directes (une action d'empêchement d'un objectif alternatif, ici entraver la sur-fermentation de la pâte et qu'elle ne retombe). L'action négative n'étant nullement synonyme « d'action délétère » (*ibid.*, p. 128). De la même manière, les pratiques de la BP mobilisent aussi des actions qualifiées d'externes, car appliquées sur les milieux spécifiques aux entités travaillées. Ces opérations bien plus visibles en agriculture (par exemple, les apports nutritifs amenés aux sols), sont pourtant présentes dans les activités boulangères (attention aux températures du fournil, à l'horloge), comme dans les meuneries (entretien et réglage de la meule, apport d'humidité aux grains avant mouture).

<sup>278</sup> Le terme mandataire compris dans sa racine latine de *mandat*, c'est-à-dire de « chose confiée ».

interactions transfrontalières entre altérités. Pour reprendre les termes de Carole Ferret (*op.cit.*, à partir d'une citation d'Augustin Berque), au-delà des sujets, objets ou entités, ce qui importe en fin de compte c'est « le rapport qui s'instaure, par la technique » entre tous ces agents (1986, p. 121 dans *ibid.*).

Le ou la praticien·ne est un·e des acteur·trice de la chaîne opératoire mais il ou elle n'est pas seul·e garant·e de sa réussite. Les actions de la BP sont « soumises à un régime de perturbations anthropiques qui se combine avec les processus naturels pour assurer leur reproduction » (Larrère, 2002, p. 159). Les acteur·trices de la BP infléchissent les cheminements des matières vivantes avec lesquelles ils·elles travaillent mais ils·elles ne remplacent pas leurs processus inhérents (*Ibid.*). De la même manière, la flore microbienne ne dicte pas les conduites à suivre dans les étapes des chaînes opératoires boulangères-paysannes (dans les champs, au moulin, et au fournil). Dans cette perspective, on peut considérer le pain comme « aliment hybride, naturel et anthropique » et les praticien·nes comme les chorégraphes d'un écosystème (re)productif proches d'un « art du pilotage » (Larrère & Larrère, 2018).

Dans cette réalité où le vivant a droit d'agir, production et reproduction sont donc intimement corrélées. Même dans le cadre de pratiques marchandes la réalisation de l'une dépend de la perpétuation de l'autre : l'acte de produire est aussi recréation des modalités d'existence.

Dans ce panorama analytique, en quoi consiste alors un pétrissage réussi ? Car si le « laisser-faire » n'est pas désœuvrement, il paraît impossible d'imputer à l'inaction des résultats contrariés. Pour connaître les ressorts d'une fournée réussie, pour savoir comment, quand et où infléchir la conduite de la matière, il est d'abord nécessaire de se plier à l'exercice de la répétition et aux temps « morts », qui supposent de sortir des jugements de valeur associés aux formes récursives de la monotonie ou de l'ennui.

Par ailleurs, comme les trajectoires biographiques des praticien·nes, les matières vivantes sont confrontées à des éléments contingents qui provoquent l'imprévu et la surprise. Les entités vivantes humaines et non humaines possèdent leurs propres cheminements. Dès lors, ces protagonistes biologiques viennent interroger « comment s'opère l'ajustement continu des acteurs à leur environnement et comment le travailleur co-construit son espace de travail » (Jarrige, 2010, p. 646).

## B. (L'extra)-ordinaire routine de la culture du vivant dans le travail au levain

Dans un article de 2010, François Jarrige propose de renverser le stigmate de la routine en boulangerie. En revenant sur l'historique de la notion, il explique comment l'industrie et les normes hygiénistes du 19<sup>ème</sup> siècle ont tiré parti de la connotation négative du concept<sup>279</sup> pour discréditer des pratiques manuelles (notamment le pétrissage). Il montre de quelles manières cette catégorie de pensée s'est souvent retrouvée coincée entre standards des sciences de gestion<sup>280</sup> et procédés techniques en usage dans les fournils. Cependant, il observe que les luttes « contre les routines disqualifiées comme inefficaces et condamnables » se sont avérées à double tranchant. Cette disqualification légitimant la mécanisation des pétrins a fait l'objet de vives controverses sociotechniques au sein des fournils. Les praticiens engagés<sup>281</sup> dans leurs activités s'en sont alors servi sciemment comme « stratégie » contestataire (*ibid.*, p. 648). Ils ont retourné ce stigmate (Goffman, 1975) en « art de la résistance » (Jarrige, *op.cit.*, p. 647, à partir de J. Scott 2008[1992]).

1. Plusieurs approches des conduites routinières : entre prescription oppressive, expression créative et récupération capitaliste de l'épanouissement au travail

Qu'en est-il deux siècles plus tard ? Une relecture du concept de routine appliqué aux activités actuelles de la BP permet d'interroger des dimensions essentielles de ce(s) métier(s). Tout d'abord, la routine pose un problème moral (Breviglieri, 2006c). On ne peut pas avoir recours à cet horizon théorique sans ancrer et contextualiser les débats qui animent les milieux intellectuels à son sujet.

Alors que jusqu'à la fin du 19<sup>ème</sup> siècle, la routine a été utilisée par des industriels pour discréditer les gestes boulangers et imposer l'usage des pétrins mécaniques, cette notion a été ultérieurement associée à une critique de la planification et de la

---

<sup>279</sup> Il explique qu'étymologiquement, le terme de routine est issu du mot route, et « désignait d'abord un savoir-faire acquis par une pratique prolongée » (Jarrige, *op.cit.*, p. 648), mais c'est au 19<sup>ème</sup> siècle que son sens change pour « stigmatiser un conservatisme borné et les résistances des travailleurs aux transformations industrielles » (*ibid.*).

<sup>280</sup> Donc au service des processus d'industrialisation.

<sup>281</sup> Ce métier est ici genré au masculin pour une double raison : respecter les faits mentionnés par François Jarrige qui décrit les métiers de boulanger et d'ouvrier-boulangier exercés par des hommes, et pour éviter des contre-vérités historiques ou des anachronismes.

standardisation des mondes industriels technoscientifiques. Certains travaux, influencés par les approches marxistes (notamment du phénomène d'aliénation dans le travail), ont permis d'étudier les méfaits de l'activité routinière ou le « geste machinal » : elle dépossède les travailleur·ses de leurs expressions personnelles et de leur capacité d'agir créative (Breviglieri, 2006a, p. 189). En sociologie du travail, les travaux de Georges Friedmann ont dénoncé les méfaits de l'activité routinière engendrée par les méthodes rationnelles d'organisation du travail dans les usines industrielles (1978[1950] ; 1964[1956]).

Lorsque l'analyse sociologique a commencé à explorer le « travail en actes » et « l'engagement subjectif » des acteur·trices dans l'action (Bidet, 2006 ; Ughetto, 2004), les chercheur·euses se sont alors intéressé·es à la dimension située de la routine. Cette expression de l'agir a été étudiée sous l'angle d'un processus de réalisation, à travers des pratiques concrètes. D'une « orientation coercitive et oppressive » (Breviglieri, 2006c, p. 4), le terme de routine a alors été doté de potentialités émancipatrices. Tremplin vers l'épanouissement créatif du·de la travailleur·euse, la routine est alors apparue comme ressource « de virtuosité technique » (*ibid.*, p. 8). De subie, elle est interprétée comme un moyen d'effectivité technique, où l'acquisition d'habiletés est pensée comme un processus d'incorporation (d'actes, de principes, de repères), octroyant aux travailleurs des latitudes d'inventivité. C'est-à-dire des marges de manœuvre et des interstices offrant l'opportunité de « formes d'expressivité » dans le travail (*ibid.*, p. 6), et donc des possibilités de réalisation personnelle.

Toutefois, on ne peut pas mentionner cette nouvelle perspective sociologique sans préciser son ancrage socio-historique. Ce tournant intellectuel s'opère dans le cadre d'émergence de nouvelles tendances, quand des grandeurs idéologiques telles que l'authenticité, l'épanouissement et l'autonomie individuelle deviennent des références globales : ce sont là des idées, conceptions nouvelles héritées des mouvements sociaux

post-soixante-huitard, cooptées par la capacité régénérative du système capitaliste<sup>282</sup> (Ernwein, 2015 ; Breviglieri, *op.cit.*) vite reprises par les nouvelles théories managériales post-tayloriennes, qui fondent la nouvelle essence de ce système socio-politico-économique (Boltanski & Chiapello, 2011[1999]). Comme l'expliquent Luc Boltanski et Ève Chiapello l'idée de liberté « a constitué, dès sa formation, l'une des composantes essentielles de l'esprit du capitalisme » (*ibid.*, p. 564).

De ce fait la routine, comme l'idée de *care* constituent des « phénomènes identifiés comme disposant de dangereuses propensions » (Breviglieri & Stavo Debauge, 2004, cité dans Breviglieri, 2006a, p. 189). Des notions qui par leurs aspects ambivalents produisent tout à la fois engouements intellectuels (comme ressources analytiques) et avertissements teintés d'inquiétude sur leurs potentiels politiques de récupération (Breviglieri, 2006a et 2006c). Le dévoilement et la reconnaissance des « bienfaits de la routine » (Breviglieri, 2006a, p. 207) peuvent constituer « un moyen au service de stratégies managériales dont le discours émancipateur masque l'avènement de nouvelles sources d'oppression » (Breviglieri, 2006c, p. 11). Suite à mai 1968, les réclamations de marges d'autonomie par les travailleur·ses se sont retournées contre eux·elles : la dimension émancipatrice s'est avérée pernicieuse, « c'est une autonomie précaire et forcée » à laquelle ces employé·es et ouvrier·ères ont dû être confronté·e·s (Ernwein, *op.cit.*, p. 122).

Cependant, que se passe-t-il quand ces praticien·nes décident de quitter le salariat pour s'installer à leurs comptes ? Ou, même si en l'absence de (re)conversions professionnelles, par le statut d'agriculteur·trice, ils·elles sont leurs “propres patron·nes” ? Dans un contexte global qui tend à valoriser l'auto-entrepreneuriat et l'absence de hiérarchie salariale, est-ce que la conduite routinière peut être exemptée de tous préjudices, et envisagée seulement sous l'angle positif de « l'agir créatif » (Breviglieri, *op.cit.*, p. 6) ? Par ailleurs, une fois la notion de routine rappelée dans ses

---

<sup>282</sup> Ce n'est pas pour rien que le mouvement zapatiste mexicain désigne le système capitaliste par le terme « d'hydre ». Tel l'animal légendaire, dont les têtes se multiplient à chaque décapitation, ce mode de production possède la capacité de métamorphoser et d'incorporer les critiques émises à son encontre, pour instituer de nouveaux cadres normatifs. Ce mécanisme de récupération est décrit par Luc Boltanski et Ève Chiapello (*op.cit.*) : « [*le système capitaliste*] va donc devoir aller puiser des ressources en dehors de lui-même, dans les croyances qui possèdent, à un moment donné du temps, un pouvoir important de persuasion, dans les idéologies marquantes, y compris lorsqu'elles lui sont hostiles, inscrites dans le contexte culturel au sein duquel il évolue » (*ibid.*, p. 60).

différents contextes historiques, et si aujourd'hui la routine est admise comme source possible de réalisation de soi, peut-on considérer qu'elle libère de la pénibilité du travail ?

## 2. Contre la standardisation boulangère, des procédés artisanaux inductifs

Appréhendés dans une vue d'ensemble, les tâches boulangères peuvent paraître fastidieuses et pénibles. Pour des personnes extérieures et profanes, les procédés et séquences opératoires de chaque fournée peuvent aussi sembler identiques et monotones. Ces représentations ne sont pas anodines. Tout comme l'association du boulanger et du travail de nuit, si ces tableaux fictivo-réalistes existent, c'est qu'ils sont le fruit d'imaginaires communs à notre société qui eux aussi renvoient à des contextes historiques.



Figure 17 – Le métier de boulanger, une authenticité qui ne peut être que nocturne, Logo et signe distinctif de la profession et corporation de la boulangerie artisanale (80's à 2010) ; Sources : L'Express, 08/07/2010, [En ligne] : [https://www.lexpress.fr/styles/saveurs/les-boulangeries-arborent-une-nouvelle-enseigne\\_904953.html](https://www.lexpress.fr/styles/saveurs/les-boulangeries-arborent-une-nouvelle-enseigne_904953.html)

À la fin du 19<sup>ème</sup> siècle, l'industrie boulangère a joué un rôle central dans la diffusion publique de ces abstractions collectives insistant sur ces maux quotidiens de la boulangerie artisanale (Jarrige, *op.cit.*). Comme l'illustre le verbatim d'une PB ci-dessous, ces imaginaires existent encore.

« Le métier de boulanger c'est vraiment un métier qui m'a, depuis longtemps en tous cas, qui me plaît. J'en rêvais, mais j'étais persuadée que c'était une formation sur deux ans. Que c'était un métier où tu bossais la nuit, et que tu vendais la journée... Enfin, que c'était quelque chose qui n'était pas adapté à ma vie. Parce que je suis séparée et j'ai deux enfants. Donc, ce n'était pas possible, ce n'était pas imaginable pour moi de faire ça. »

[...]

« De là, j'ai été rencontré, Christophe dans un village à côté. On a échangé. Et du coup, je me suis dit : "mais en fait, c'est possible d'être boulanger. Déjà ce n'est pas sur deux ans, c'est sur un an la formation adulte. Et tu peux, faire du pain autrement que ce qu'on te propose au quotidien !" » (Éléonore, 2018)

Dans nos entretiens, si la pénibilité du métier est évoquée, comme imaginaire au départ d'un apprentissage ou d'une conversion au moins, le terme de routine n'est



jamais directement abordé. Pour déceler si le retour de « la part de la main » boulangère (Adell, 2015) est associé à des images dépréciatives ou positives de ce concept, il est nécessaire de prendre des chemins de traverse : mêler analyse du sens porté par les acteur·trices et observations des tactiques « des acteurs pour s'adapter aux situations de travail<sup>283</sup> » (Jarrige, *op.cit.*, p. 677).

#### a) *Art de combiner et savoirs situés*

On distingue plusieurs éléments qui mettent à mal la jonction entre routine, monotonie, uniformité et pénibilité des procédés dans le travail. On l'a compris, la dimension sensorielle, ancrée dans du concret, mêle plaisir de faire et contacts préhensifs qui développent « l'art des “connaissances pratiques” » (Jarrige, *op.cit.*), ou « art de faire » (De Certeau, 1997[1990]). Pour plusieurs auteur·trices (Schwint, 2005 ; Salmona, 2010 ; Larrère, 2002), le savoir artisan repose sur la *métis*<sup>284</sup>, c'est-à-dire une articulation entre un art de combiner et des savoirs situés.

Ces combinaisons ou stratégies rusées (Salmona, *op.cit.*) sont des réactions pratiques d'adaptation face à l'environnement multi-spécifique de l'artisan·ne. Comme l'explique Christophe dans ce début de chapitre, c'est la personne qui doit s'adapter au tempérament<sup>285</sup> de sa pâte. Dans sa fabrication agricole-meunière-boulangère, le·la praticien·ne compose ainsi entre plusieurs modalités et entités. Il·elle doit « négocier

---

<sup>283</sup> Si l'on émet l'hypothèse qu'actuellement le terme de routine a conservé sa charge dépréciative, il serait utile et enrichissant d'étoffer ce travail d'une étude contemporaine concernant les constructions discursives émises par l'industrie boulangère, la boulangerie conventionnelle très mécanisée et certaines autorités savantes. Dans cette optique il serait pertinent d'explorer ces concepts dans les sphères agricole et meunière ; dans la lignée de François Jarrige (*op.cit.*) en actualisant son travail : il s'agirait de sortir des pré-conceptions dépréciatives de la routine pour y étudier « l'instrumentalisation dont elle est sans cesse l'objet dans l'espace public » (*ibid.*, p. 648).

<sup>284</sup> Une notion préalablement théorisée par Marcel Détiéne et Jean-Pierre Vernant (1992 [1974] dans Schwint, *op.cit.*, pp. 521-522) qui la définissent comme « “une forme d'intelligence et de pensée” impliquant un ensemble “d'attitudes mentales, de comportements intellectuels qui combinent le flair, la sagacité, la prévision, la souplesse d'esprit, la feinte, la débrouillardise, l'attention vigilante, le sens de l'opportunité, des habiletés diverses, une expérience longuement acquise ; elle s'applique à des réalités fugaces, mouvantes, déconcertantes et ambiguës, qui ne se prêtent ni à la mesure précise, ni au calcul exact, ni au raisonnement rigoureux” » (*ibid.*, p. 10). Elle est une « intelligence engagée dans la pratique, affrontée à des obstacles qu'il faut dominer en rusant pour obtenir le succès dans les domaines les plus divers de l'action » (p. 8), « “intelligence rusée, assez prompte et souple, assez retorse et trompeuse pour faire face chaque fois à l'imprévu, parer aux circonstances les plus changeantes et l'emporter dans des combats inégaux, sur les adversaires les mieux armés” » (p. 52).

<sup>285</sup> Le mot tempérament n'est pas utilisé ici de manière essentialiste. Il s'agit surtout d'un jeu de langage qui permet d'accentuer les liens entre conditions météorologiques et agentivité-réactivité de la pâte.

avec tous les partenaires de la scène de fabrication » (Schwint, *op.cit.*, p. 525). Didier Schwint discerne ainsi plusieurs types de combines (*ibid.*) :

- ▶ *Des manœuvres procédurales* de « contournement-détournement » (Salmona, *op.cit.*, p. 188), telle la typologie d'action illustrée précédemment, du·de la patricien·ne, pilote-métronome qui joue avec les températures et le temps pour ajuster, en fonction des entités en présence, son travail routinier avec la matière.
- ▶ *Des bricolages techniques* (Lallement, 2015 ; Dubertrand, 2020), que Tim, un des PB rencontrés évoque quand il parle de « créativité paysanne », mêlant des acquis théoriques, des connaissances pratiques, des imitations, des incorporations et appropriations de gestes, des réflexes et des capacités expérientielles d'ajustement relevant de processus relationnels.

« Plein de trucs chez les uns et chez les autres. Après, c'est à toi de te les approprier. Et d'avoir ce côté, de créativité paysanne. Là, le parisien, c'est moi qui l'ai ressoudé en fait. C'est des éléments détachés que j'avais trouvés et tout ça. Et le silo à farine, j'ai vu un copain - Bruno -, je ne sais pas si t'es allé le voir ? Enfin, bref, un copain qui a un silo, enfin un big-bag accroché en hauteur. Et du coup : "wouah, l'idée est bonne et tout ça, mais comment on peut l'améliorer ?". Et du coup, voilà en cherchant partout, j'ai trouvé un constructeur de silos à farines industrielles. Normalement, il n'avait que des silos de 10 à 20 tonnes ou 10 à 30 tonnes de farine. Et du coup, il avait un prototype, un modèle de silo comme ça, en petite quantité, mais avec un super ordinateur à côté. Et ça te programmait la quantité de farine qui sortait. Et du coup j'ai appelé... Mais ça valait 5000 euros le truc ! Et du coup, je lui dis : "ouais, votre truc m'intéresse, il est super. Mais moi, c'est juste le caisson qui m'intéresse". Et donc le gars : "ah bon, ah bon ?". Et donc en allant voir de grosses minoteries dans le Tarn la semaine d'après, ben du coup il est venu me voir – le gars qui fait que des trucs industriels –. Et du coup, il a halluciné. Un passionné. Passionné par la farine quand même le type. Mais, voilà un autre univers. Et il m'a dit : "je sais ce qu'il vous faut. J'ai ça au fond du dépôt, déclassé comptabilité". Et en fait, je lui ai fait un chèque à son nom propre. Ça n'existait même plus le truc comptablement. Et donc voilà, il m'a envoyé ça. Non, c'est même un copain qui me l'a ramené. Mais bon c'est pour illustrer. Après, il y a plein de trucs qu'on passe son temps à améliorer. » (*Tim, 2018*)

Si Tim rajoute le qualificatif « paysan » à l'action inventive et imaginative de son travail, c'est sans doute par l'influence de son implication militante au sein de syndicats agricoles ([F]ADEAR). Cet adjectif signale au fond les principes des revendications de ces structures adhérentes aux principes et thèmes de la Charte de l'agriculture

paysanne<sup>286</sup> : une solidarité entre paysan·nes (principe n°2), un travail *avec* la nature (principe n°3 et 9, thème n°3), qui s'inscrivent dans une perspective de valorisation des ressources abondantes et une économie des ressources rares (principe n°4), une ambition d'autonomie maximale des fermes (principe n°7 et thème n°2) et des partenariats avec d'autres acteurs du monde rural et développement local (principe n°8 et thème n°6).

La notion de « débrouille » (utilisée par Tim) est aussi mentionnée par d'autres de ses compagnon·nes. Arnaud par exemple a dû déménager son fournil à la suite d'une séparation amoureuse. Son nouveau lieu de travail est désormais dans une ancienne grange, qu'il a commencé à restaurer quelques mois plus tôt, mais dont l'aménagement n'est pas encore achevé. Le local n'est pas encore totalement isolé. Cette situation présente des risques lorsqu'il s'agit de panification (courants d'air, variations de températures). Mais les circonstances ne l'empêchent pas d'inventer et de « faire avec » (Dubertrand, *op.cit.* à partir des travaux de De Certeau<sup>287</sup>, *op.cit.*), en rusant avec les conditions du milieu.

Nous sommes ainsi en plein mois de décembre. Arnaud a étendu de grands draps blancs autour de ses fours pour éviter les coups de vent inopportuns. Bien que sa ferme se trouve dans le sud-ouest de la France, en cette période les nuits sont au gel. Normalement, dans son organisation de travail, il prévoit toujours de pétrir la veille, pour que la durée de fermentation des pâtes soit la plus longue possible. Mais compte tenu de ses horaires de livraison ou de l'heure de départ pour le marché du lendemain, il est contraint de se réveiller tôt pour façonner (3 h du matin). Or, avec les températures de saison, Arnaud craint que le laps de temps dont il dispose ne suffise pas pour que la première pousse s'opère. Fournée après fournée, il identifie alors plusieurs solutions à cette contrainte : utiliser une des pièces de son mobile-home ou le coffre de son véhicule comme chambre de pousse, deux endroits qu'il aura préalablement chauffés à l'aide de radiateurs.

## Jeudi :

---

<sup>286</sup> Cf. Annexe 5 pour la Charte.

<sup>287</sup> C'est-à-dire : « Mille façons de jouer/déjouer le jeu de l'autre, c'est à dire l'espace institué par d'autres, caractérisent l'activité, subtile, tenace, résistante de groupes qui, faute d'avoir un propre, doivent se débrouiller dans un réseau de forces et de représentations établies. Il faut « faire avec ». Il y a un art des coups, un plaisir à tourner les règles d'un espace contraignant » (De Certeau, *op.cit.*, p. 35).

21 h : on commence à préparer la pâte dans le pétrin mécanique. On divise la farine T80 en trois : nature, avec des graines, ou complète. Arnaud rajoutera du son à la farine bise, pour qu'elle devienne intégrale.

23 h : fin du pétrissage. On entrepose la pâte pour la première pousse dans le mobil-home (où dorment les *wwoofers* de passage), là où il fait plus chaud. Arnaud a entreposé un chauffage allumé dans la pièce principale pour augmenter la température de l'habitat, car la structure n'est pas isolée.

**Samedi :**

*Soirée* - On finit de préparer plusieurs pâtes (complète, bise, bise plus graines). Puis Arnaud entrepose les bassines de pâtes dans sa voiture (type Partner-Peugeot), où il a disposé un petit chauffage électrique. Il m'explique que cette fois, il n'a pas envie de refaire des allers-retours jusqu'à son mobile-home : « parce qu'une fois c'est bon, mais, ça va ! »

*(Notes de terrain, Wwoofing, décembre 2016)*



*Illustration 9 – Fournil d'un PB (en construction). Temps de défournement ; Source : C. Barbier*

*Illustration 12 – Fournil d'une SCOP boulangère et ses pétrins mobiles ; Source : C. Barbier*



*Illustration 11 – Petit son sortant d'un moulin  
Astrié ; Source : C. Barbier*



*Illustration 10 – Four mobile servant à sécher des grains de maïs ;  
Source : C. Barbier*

Des « *combines corporelles (élaboration d'un geste, d'une posture)* » (Schwint, *op.cit.*, p. 522) *par la médiation d'objets*, assimilables à ce que Marcel Mauss nommait les « techniques du corps » (1936). Par exemple, il s'agit d'user d'un plan de travail pour faire rouler un pâton tout du long, ou de se servir de cette même table pour œuvrer à la constitution de la forme finale du pain (par une opération où la pâte est agrippée par la surface du meuble)<sup>288</sup>.

Grâce à la toile, Arnaud fait rouler le pâton sur la pelle dans un mouvement de va-et-vient. Il explique que c'est pour ne pas déranger la pâte et « éviter les traces de doigts dessus ».

(Notes de terrain, 2016)

\*\*\*\*\*

Devant le pétrin, Léon montre à Nathan (son stagiaire) comment se positionner et de quelles manières placer son corps (pas juste les mains), dans quelles directions le bouger pour avoir une certaine régularité (rythme).

(Notes de terrain, 2017)

Pour prendre un autre exemple, lors du pétrissage, les parois de la maie jouent souvent le rôle de troisième main. Lorsque le·la praticien·ne veut donner un peu de force à sa pâte, une astuce consiste à lancer la matière d'un côté à l'autre du pétrin. Parfois, la pâte est projetée sur les flancs de l'instrument en bois puis rebondit sur les planches ligneuses qui complètent ou renforcent l'intensité du geste boulanger. Cette action aide aussi à former le réseau de gluten. Dans la perspective d'un monde constitué de relations continues où toutes les entités (qu'elles soient entités de nature ou objets) constituent des prolongements et « des mélanges d'objectivité et subjectivité » (Descola & Charbonnier, 2017, p. 208), la maie est une extension du corps, des performances physiques de l'humain·e en action<sup>289</sup>.

En somme, les astuces et ajustements sont multiples. Dans son travail auprès de tourneurs-tabletters, Didier Schwint mentionne aussi les « coups de main » ou les « coups d'œil » (*op.cit.*) ; habiletés qui sont des marques d'incorporation et

---

<sup>288</sup> Des processus visibles plus facilement à travers des prises de vues photographiques en rafales, et l'élaboration ultérieure de GIF.

<sup>289</sup> Une lecture du rapport à l'existence, qui exclut l'idée de "la nature", comme extérieure et objective à l'être humain. Un changement de conception qui induit inévitablement des modifications dans l'appréhension des rapports aux non-humains (quelques que soit leurs essences et substances). Une lecture de la réalité qui ébranle le terme même de « ressources ».

d'intériorisation, que l'on peut rapprocher des « prises » boulangères. Elles révèlent des compétences sensorielles, qui s'inscrivent progressivement dans un processus de routinisation qui reste ouvert ; autrement dit, les routines sont perpétuellement ébranlées par de nouvelles expérimentations et incorporations. On admet ainsi une vision dynamique, cyclique, de la répétition qui ébranle nos perceptions occidentales de l'action technique (Jullien, 1998, cité par Schwint, *op.cit.*). Aux antipodes de sa signification commune, la routine artisanale peut être alors appréhendée comme englobant deux temporalités : cyclique (répétitions) et événementielle (créations), reliées dans une dialectique processuelle (Schwint, *op.cit.*).

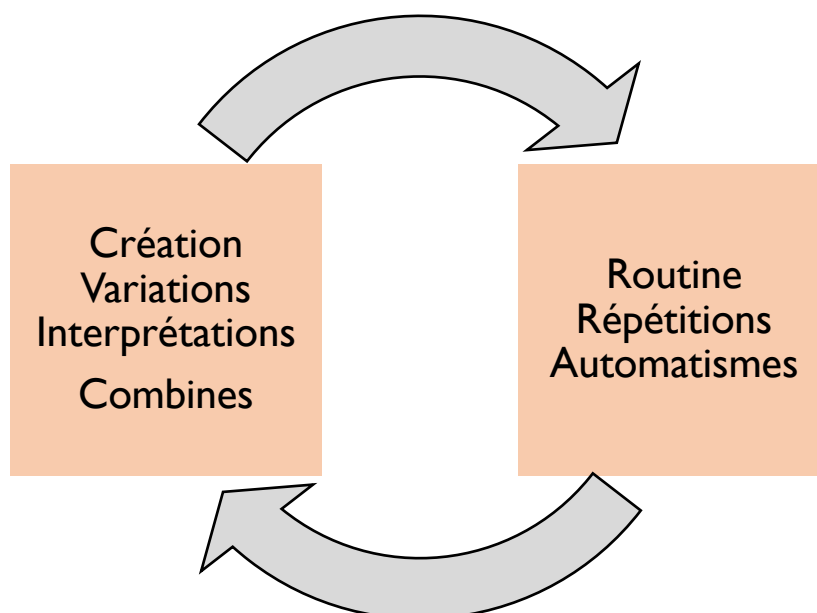


Figure 18 – Temps et actions cycliques. Processus de routinisation ouverte et apprentissage des procédés de fabrication. Schéma construit à partir de Schwint, *op.cit.* ; C. Barbier, 2022

*b) D'autres ruses : le temps comme moyen détourné d'action et sympoïèse avec le vivant*

Puisque questionner le sens commun de la routine implique d'interroger plus largement nos conceptions occidentales du temps, il semble pertinent d'aller voir ce qui se joue dans les fournils paysans. Aux descriptions de Didier Schwint (*op.cit.*), nous proposons d'ajouter deux éléments combinatoires à la fabrication du pain : (1) l'usage du temps comme moyen détourné d'action, (2) et l'agencement nécessaire avec des entités vivantes dans le processus de panification (Salmona, *op.cit.*).



i. La répétition : une logique cyclique du temps et de l'action

Dans les fournils, la chorégraphie de la BP se compose à la fois d'actions continues et d'opérations discontinues<sup>290</sup> (Ferret, *op.cit.*). Tout d'abord, la chaîne opératoire boulangère est faite de séquences chronologiques incontournables (pesées, frasage, pétrissage, pointage, pesées, boulage, façonnage, apprêt, enfournement, cuisson, défournement). Le·la praticien·ne suit attentivement l'intégralité du processus, que la personne soit engagée directement ou non dans une action. Cependant, puisqu'il s'agit d'ouvrages impliquant un collectif (entités vivantes, apprenti·es, stagiaires, ou collaborateur·trices), une chaîne opératoire ne peut être considérée comme une série de séquences dont la temporalité serait invariable ; elle est forcément toujours composite et singulière, suivant des rythmes propres. Les temporalités séquentielles, leurs modalités, leurs intensités, et leurs formes varient selon les praticien·nes. Elles suivent également des contraintes saisonnières et sont tributaires des outils employés.

Par exemple, Léon a choisi de pétrir à la main pour ne pas perturber la matière avec laquelle il travaille : « *je ne veux pas stresser la pâte* » (2021). L'usage du verbe « *stresser* » laisse entendre qu'il ne veut pas déranger le mouvement de l'entité vivante. L'usage de son corps et ses perceptions, plutôt que l'utilisation d'un outil intermédiaire, lui permet d'ajuster plus finement ses gestes et cadences aux allures et changements d'aspects de la préparation. Il parle en ce sens de « *co-contrôle du rythme de la pâte* » (2021).

La boulangerie paysanne semble ainsi vouloir s'extraire des temps chronométrés et imposés de l'industrie.

« On n'est pas du genre, à tout peser, à tout calculer, pile-poil, comme font certains boulangers. Nous, on est obligé de composer avec le fait qu'on a un fournil, où il peut faire très froid, où il peut faire très chaud. On a un four qui refroidit assez vite en hiver, parce qu'il n'est pas isolé. Plein de paramètres qui changent tout le temps. Et du coup, chaque fois, c'est un peu le défi, d'avoir la régularité sur le pain, d'avoir un truc qui est beau. C'est comme quand on

---

<sup>290</sup> Afin d'éviter les comparaisons entre pratiques « douce et brutale », adjectifs qu'elle juge empreints de connotations plus ou moins valorisantes, Carole Ferret préfère utiliser les concepts d'actions « continues » ou « discontinues ». Ce cadre d'analyse spatio-temporel, lui permet d'appréhender toute une gamme de tonalités (de la « soudaineté » à la « progressivité »), sans appréciations subjectives (*op.cit.*, p.132 et 133). Afin d'affiner mon étude, j'ai également fait le choix de cette grille de lecture. Toutefois, les personnes de la BP font parfois usage de ces termes (douce, brutale) pour décrire leurs pratiques. Un emploi qui leur permet de se différencier encore de l'agro-industrie. Avec l'intention de ne pas travestir des paroles qui portent leurs propres sens, j'oscille donc dans cette partie entre objectivation théorique du (dis)continu et descriptions empiriques/énoncés *émic* des (gestes) boulangers.



faisait le pain dehors avec la boulange mobile. C'était un peu le défi de sortir un pain chouette. » (*Rémi, 2018*)

La dimension fluctuante – continue et discontinue – de la chaîne opératoire boulangère (au levain), loin de la monotonie, admet les variations et imprévus avec lesquels le praticien ne doit s'accorder.

ii. Quand le vivant entre en jeu : fuites et « négociations permanentes avec le réel » (*Salmona, 2010*)

Dans un travail artisanal qui implique du vivant, la matière n'est pas une substance anonyme et passive : les ruses nécessaires « tiennent compte de multiples aléas et intègrent ces aléas à l'action quotidienne à long terme » (*Salmona, op.cit.*, p. 191). La routine, l'ordinaire (*ibid.*, p. 188), comme « l'œuvre quotidienne » du praticien (*ibid.*, p. 187) constituent des « pensée[s] de l'action expérientielle » (*ibid.*, p. 188), signalent « une habileté technique en contexte, une forme de connaissance pratique manifestant une intervention active<sup>291</sup> de l'acteur et engageant un savoir-faire complexe, bien qu'énigmatique » (*Jarrige, op.cit.*, p. 646).

« Il y a un client, quand je racontais ça sur un marché, qui me disait : “mais tu travailles effectivement avec le vivant. C'est une fermentation, bla-bla”. Ce à quoi je lui répondais : “oui, c'est vrai. C'est du travail, mais il y a une question de sensibilité”. C'est à dire que le levain, le pain. Comme c'est vivant, il faut... C'est très facile de faire du pain. C'est super facile de faire du pain. Il faut juste en faire, et savoir à quel moment il faut enfourner. Mais comment appréhender de quelles manières il va réagir ? Est-ce que ça va bien fermenter ? Trop ? Est-ce qu'il est chaud ? Est-ce qu'il est froid ? Donc cette sensibilité un peu, qui n'est pas magique du tout. Il faut... Quand tu en fais 3500, au bout du 3500<sup>ème</sup>, tu commences à sentir. Tu vois ? Et donc quoi ? Donc, il y a quand même effectivement ce côté sensible. » (*Christophe, 2018*)

Ces savoirs invisibles (*Schwint, op.cit.*), que Christophe synthétise en parlant de « sensibilités », sont en permanence renégociés « avec le réel » (*Salmona, op.cit.*, p. 188), au sein d'agencements continus et coopératifs, en fonction de la « connaissance de ce que le contexte offre comme possibilités d'action » (*Bril, 2002*, p. 255, à partir du concept d'*Affordances* de Gibson, 2014). Ces perceptions, compréhensions et usages sont aussi dynamiques et processuels.

---

<sup>291</sup> Dans l'appréciation large de la notion, ou comme nous l'avons démontré, l'action n'est pas que directe et visible.

La (re)connaissance par le·la praticienne du milieu multi-spécifique dans lequel il·elle s'active est essentielle aux pratiques de la BP. Elle est régulièrement rappelée dans les propos des enquêtés·es. Puisque le processus de routinisation artisanale est dynamique, l'action de maîtriser devient affaire de connaissances et n'est jamais achevée ; elle n'est donc pas nécessairement synonyme de contrôle mais plutôt de confort, mettant en arrière-plan du coup la pénibilité. Connaître sa matière, c'est admettre l'incertain et ses conséquences. C'est aussi accepter de négocier avec elle au quotidien dans le contact direct, comme forme de dialogue entre entités vivantes (le corps humain, la pâte, par exemple).

Le contact manuel avec la pâte n'est pas unilatéral. Contrairement à d'autres sens, le toucher est un acte réversible : « toucher, c'est être touché-e » (Puig de la Bellacasa, 2012, p. 83). Cette réversibilité tactile suppose d'apprendre à connaître les actifs non humains en présence. Cependant, l'acquisition de ces habiletés nécessite d'accepter de renoncer à certaines compétences au profit d'autrui (Dorlin et Rodriguez, p. 19 ou Hache, p. 98, dans Dorlin et Rodriguez [dir.], 2012). La dimension inventive dans l'activité de boulange paysanne implique donc un mélange entre abandons de certaines prérogatives d'*homo faber* et maîtrise - au sens de connaissances - de son environnement. Un processus qui peut être amené à se renouveler si l'habitat – ou le lieu d'exercice – des praticien·nes change :

« On a juste emmené nos toiles à pain, là. Les couches de lin, c'est tout. Tout le reste on l'a laissé. Et du coup, on s'est dit : "voilà, on démarre avec d'autres techniques". Et en fait, dès la deuxième fournée, le pain était identique en mieux, même mieux à ce qu'on faisait avant, sur un autre lieu, avec un autre lot de blé, avec un autre moulin, une autre eau. Parce que là-bas on avait de l'eau de source, là on a de l'eau du réseau filtré. Mais bon, voilà. D'autres techniques, une autre ambiance. Et le pain, il est... Il est identique, mais mieux. Beaucoup mieux. Et alors là ça m'a assis par terre, et là j'ai compris ce que Marc Allaire voulait dire. En fait : "on est 80% du produit fini". T'as beau faire ce que tu veux, c'est un truc de malade. C'est ça, c'est comme ça. On fait attention à tout. On a des supers ingrédients et tout, mais malgré ça... [...] Et donc voilà, ça a été une très bonne expérience pour moi. Très riche. De me rendre compte à quel point, on est influent sur le produit qu'on fait. Et notre levain était pareil, et notre pain il est pareil, il est aussi doux. » (Sylvie, 2019)

Ces ruptures entre milieux différents n'interfèrent pas avec certaines continuités. Le vivant qui se déplace n'est pas qu'humain·e. Les déambulations et déplacements n'empêchent pas une certaine constance dans la co-habitation.

« On l'a refait de zéro parce qu'on s'est dit : "c'est l'occasion". Puis, moi, je ne suis pas flippée. Je sais comment ça se développe et pourquoi. Et donc, ça me dérange l'idée d'imaginer de refaire quelque chose. Puis de toute façon, j'ai bien compris que la souche, elle était en nous. Donc ça veut dire : que tu ailles dans n'importe quel lieu, si tu refais un levain, il sera beaucoup plus identique que si... Là où on était, au Bertau, donc c'est des copains qui nous l'ont acheté. On leur a laissé tout, donc notre chef aussi. Et ben, un mois après, il avait évolué, il était beaucoup plus différent que celui qu'on a refait de zéro ici. Eux, ils voulaient démarrer, ils avaient besoin d'être rassuré, de pas trop prendre de risque et tout, ils connaissaient moins. Donc on a tout laissé. Et on refait un tour trois mois après, ça avait déjà beaucoup changé, et nous on était beaucoup plus proche de ce qu'on faisait à 300 km, que soi-disant redémarrer à zéro avec d'autres souches de bactéries. » (Sylvie, 2019)

Outre l'assimilation de contraintes, les aptitudes boulangères supposent une ouverture "au monde" par une attention multi-sensorielle (Crawford, 2019). En plus de l'odorat et du goût (pour tester l'acidité du levain) et de « l'intra-toucher » (Puig de la Bellacasa, *op.cit.*, p. 83), il faut mobiliser des « visions touchantes », c'est-à-dire un « mélange de distance appartenant à la vision et d'immédiateté appartenant au toucher » (*ibid.*)<sup>292</sup>. C'est notamment le cas lorsqu'il est question de veiller aux heures de "rafraichis" du levain ou aux différents états de fermentation de la pâte.

Martin, un paysan-boulangier de la commune voisine (et en GFA<sup>293</sup> avec Agathe et Gaël) passe chez eux. Il se met à leur raconter une anecdote qui vient de lui arriver. La veille de faire leur fournée de pain, sa femme qui était trop fatiguée s'est couchée sans préparer ses pâtes et sans nourrir son levain. Elle lui a laissé un mot pour qu'il s'en occupe, mais il ne l'a pas vu. Résultat, le matin, ils n'avaient qu'1,5 litre de levain pour faire leur pain. Ils ont essayé de bricoler, en mettant de l'eau plus chaude, en augmentant le temps de fermentation, en n'ajoutant du sel qu'au dernier moment. Martin explique que sa tension est retombée quand il a vu "qu'il y avait encore du vivant à l'intérieur, et que la pâte avait monté". Finalement, il conclut en disant que ces deux fournées n'étaient pas trop mauvaises. Cette histoire fait rire Agathe, qui lui rétorque : "ça ne pourrait pas m'arriver ça, ça ne peut arriver qu'à vous" ».

(Notes de terrain, *Woofing*, 2017)

Le consentement face aux impondérables nécessite de « déjouer les ruses de l'univers où l'on agit : [de] garder sa distance avec le réel et [de] pouvoir y intégrer des éléments non sensibles immédiatement, non prévus et parfois catastrophiques » (Salmona, *op.cit.*, p. 195). Mais parfois l'inclusion d'autres agentivités dans un travail

<sup>292</sup> On pourrait même rajouter l'ouïe, sens nécessaire lorsqu'il faut gérer simultanément la chauffe de certains fours à bois et les activités de panification.

<sup>293</sup> Groupement Foncier Agricole.

orchestré peut engendrer des fournées qualifiées de « ratées ». Si le·la praticien·ne n'a pas été assez attentif à un paramètre, les entités vivantes peuvent se dérober, s'échapper et désordonner la chorégraphie boulangère. Comme le note Elsa Dorlin, tous·tes « les acteur·rices/actant·es hétérogènes peuvent répondre de manières inattendues, imprévisibles et donc heuristiques. Tout·e·s les entités du monde peuvent être « des encodeurs filous » (dans Dorlin et Rodriguez, *op.cit.*, p. 22).

iii. « Répétitions artisanales » et « moments intellectuels »

« J'ai réussi à être presque contemplatif en fait. Tu vois, les premières heures, à 4 h du mat, quand je façonne tout seul, je suis... Au bout de quelques années, en plus, les gestes que tu reproduis et auxquels tu ne penses plus... Ce que je retrouve dans l'éloge du carburateur par rapport au travail manuel, où tu as une intelligence du geste, qui n'est pas dans la réflexion, mais qui est dans la répétition. Mais pas la répétition stakhanoviste, une répétition artisanale. Et à partir de laquelle tu peux partir dans une forme de contemplation en fait, et de réflexion, qui n'a pas nécessairement à voir avec ce que tu es en train de faire. Et en même temps, c'est le geste et c'est la pâte, c'est la matière que tu touches qui commande ton geste. Donc, il y a un lien avec le vivant, avec un truc vivant. » (*Sylvain, 2019*)

Cette dimension méditative s'écarte de l'analyse de Georges Friedmann concernant les pratiques routinières exercées dans un cadre industriel. Pour le sociologue, l'aspect machinal de la routine crée un risque de perte de contrôle du·de la travailleur·se (1964[1956]) ; conséquence qui peut conduire à une « conduite somnambulique » (Breviglieri, 2006a & 2006c). Or, dans la description ci-dessus, c'est la répétition et la régularité de ses gestes qui permettent à Sylvain d'inclure dans sa pratique corporelle un temps de repos mental. Ce moment peut être source de détente et de « réparation » mais il peut aussi être l'occasion de s'adonner à d'autres activités cérébrales. Un espace-temps qu'Éva, PB, présente comme « *son moment intellectuel* » (2018). Pour d'autres, c'est précisément l'opportunité de laisser divaguer leurs esprits vers d'autres attentions.

Quand Guillaume travaille, il garde un poste de musique allumé à côté de lui. Il écoute souvent France Inter, ou bien un CD de polyphonie que Claire [*une PB à qui il prête son fournil et future associée*] a laissé. Ce lundi, pendant que l'on pétrit, il y a une émission où Denis Podalydès est interviewé. Dans cet entretien, l'acteur parle curieusement d'actions qui font échos à nos pratiques : « répéter...créer ».

(Notes de terrain, *Wwoofing*, juin 2018)

Parfois, lorsque l'acte le permet (pétrissage, façonnage), les pensées "terre-à-terre" s'expriment. C'est le cas lors de passages de stagiaires, de *nwoofer·euses*, ou d'autres auxiliaires-boulangères au sein du fournil. Lors de ces moments de routines, de repos mental, les échanges peuvent exprimer certaines préoccupations, interroger des pratiques, formuler et extérioriser des gestes, des anecdotes, ou bien encore émettre des avis politiques, que ce soit sur les activités de la BP, ou sur des questions d'actualité plus générales.

Lou est arrivée aujourd'hui à 7h30. Elle m'explique qu'elle a pris plus de temps à pétrir. Sa pâte était très molle et collante. Elle ne sait pas pourquoi. Pourtant, elle est sûre à 90% d'avoir mis la bonne quantité de farine. Du coup, elle me précise qu'elle en a rajouté.

(Notes de terrain, juin 2018)

\*\*\*\*\*

Agathe s'adresse à Fabrice [*nwoofer présent*], en lui parlant des pains qui vont être enfournés : « moi je ne retouche pas, il faut que ça soit beau, que ça soit bon... » ; « Y en a qui retoucherait ça, moi je laisse faire et on verra ». [...] Un peu plus tard, pendant le moment de façonnage, Agathe prévient Fabrice : « avant de t'installer, il y a un autre point auquel tu dois penser : est-ce que dans ta production / transformation, tu veux inclure des produits animaux ? Par exemple, si tu décides de produire des brioches qui nécessitent du beurre, ou des gâteaux avec des œufs. Parce que ça implique d'avoir à faire avec la DSV [*Direction Départementale des Services Vétérinaires*] ».

(Notes de terrain, Wwoofing, mai 2017)

On est donc loin du mutisme et l'apolitisme du travailleur décrit par Georges Friedmann sur les chaînes industrielles. La routine favorise en quelques sortes la multi-activité. Elle permet d'engager des liens entre pratiques et subjectivités, « entre le travailleur et son nouveau milieu organisationnel et technique » (Breviglieri, 2006a, p. 203). Elle offre des possibilités d'expressions multiples, qui suggèrent l'idée d'émancipation.

Ces perspectives d'affranchissement passent avant tout par des revendications qui consistent à se réapproprier des savoirs, des gestes, des actes créatifs, des moyens de production (outils et ressources) et le fruit de son travail (pains). Ces aspirations s'engagent par une familiarisation avec les objets et entités compagnes, et par une diversification des expériences qui les font interagir et s'assembler dans différentes configurations, permettant ainsi à terme de jouir « de la maîtrise de son organisation » (Coulangeon, dans Paugam, 2010, p. 45) et de sa « puissance d'agir » (Haber,

2016[2009], p. 15). Ces réappropriations sont à la fois « objectives » (résultats et finalités de son labeur) et « subjectives » (la réalisation de soi, de son existence, dans ses possibilités d'expressivités et d'agir).

Ces processus expliquent (en partie) la fréquence des discours articulant explicitement « la perte de sens » (avant bifurcation), et « du sens retrouvé » (*a posteriori*) dans les récits de vie des enquêté·es. Et quand les praticien·nes confient des responsabilités aux autres entités vivantes en présence, leurs façons de piloter et de synchroniser toutes les inter-actions sont engagées afin de récupérer une maîtrise des ressources et finalités de leur activité.

### *c) Variables d'apprentissages : le pain paysan, pas une recette !*

On le constate alors, ce qui revient toujours en filigrane des récits, ce sont des actes d'apprentissages, comme la transmission ou l'acquisition de gestes et techniques dans des dynamiques mêlant plusieurs processus : imitations, incorporations, appropriations, créations. Mais ces expérimentations peuvent aussi concerner d'autres sphères de l'existence : des nouvelles façons de vivre, de travailler, de s'engager politiquement (nouveaux registres et codes militants), d'être et d'interagir avec le monde (bifurcations biographiques et registres attentionnels). De même, il peut aussi être question de contacts et jonctions entre – et avec – des altérités : des familiarisations avec d'autres entités vivantes (dans les fournils, mais aussi dans des programmes de recherche), comme des accommodations avec des outils (conduite et synchronisation).

#### i. Les procédés routiniers, des processus vivants

Qui dit apprentissages dit aussi transmission et circulations de savoirs. On l'a vu, les pratiques routinières ne sont pas immuables, elles sont dynamiques. Au fil du temps et des expérimentations boulangères, elles changent dans des processus constants d'apprentissage et d'adaptation au vivant.

« Quand je dis “je”, c'est parce que je l'ai appris comme ça. Je l'ai vu faire. Ce n'est pas moi, hein ! Ce n'est pas que moi. Et, on revient au bout d'un quart d'heures, tu reviens faire une sorte de rabat. Et en fait, ça travaille presque seul. C'est l'histoire de mélanger, de mélanger. Après, où il faut un peu de force, c'est un moment quand tu prends ta pâte, il faut la prendre et lui faire un rabat comme ça. » (*Christophe, 2018*)

Les gestes et procédés se réinventent dès lors qu'il y a changement de contexte. Des transformations de l'action technique peuvent se jouer au quotidien ou dans les saisonnalités ou encore au cours de changements biographiques. Par exemple, après une période de pétrissage manuel, Julien et Anaïs ont acheté un pétrin mécanique Artofex<sup>294</sup>, qui les amène à revoir leurs pratiques.

*Julien* : « Ouais, pour ré-apprendre c'est différent. On avait l'impression que ça levait moins bien. Que c'était plus aéré quand c'était pétri à la main. Mais maintenant, je pense qu'il n'y a plus de différence. »

*Anaïs* : « On ne sait pas parce qu'on ne fait plus à la main. Mais c'est vrai que... Ouais, on a un beau pain maintenant. C'est sûr. C'est vrai qu'au début, on a eu l'impression que quelque part, c'était quand même moins bien pour le pain. On a eu cette impression. Mais, c'était beaucoup plus confortable aussi pour nous. Et finalement, oui, je pense que là, de l'avoir pris en main... »

*Julien* : « Oui, c'est ça, c'était le changement. »

*(Entretien réalisé en 2018)*

Autre exemple, Sylvie, suite à un déménagement, a envisagé sa nouvelle installation de manière circonstancielle : une opportunité pour réviser ses procédés et changer ses manières de boulanger. Un contexte environnemental relatif à son nouveau lieu qui lui a ouvert d'autres possibilités ; jusqu'à lui faire reconsidérer toute l'organisation de sa structure.

« Après l'expérience de nos deux pétrins, on n'arrivait pas trop à imaginer du pétrissage à la main. Parce qu'au Bertau, le local était beaucoup trop petit. Il n'y avait pas la place d'installer un plan de travail au milieu, où on pouvait tourner autour. On n'était pas très à l'aise d'imaginer du pétrissage manuel. Et quand on a su qu'on devait déménager : "banco ! On change de techniques !" » (*Sylvie, 2019*)

Ces dynamiques mêlent acquisition de savoirs exogènes (apprentissage de compétences normées ou institutionnalisées) et de connaissances empiriques expérientielles qui façonnent des mémoires singulières des individus, qui à leur tour enrichissent les expériences collectives des communautés de pratiques. Ce type de savoir rappelle la *métis*, dont nous avons présenté plus haut les spécificités pour caractériser les savoirs des BP, une notion que Didier Schwint qualifie de « savoir globalisant » (*op.cit.*, p. 526).

---

<sup>294</sup> Une marque de pétrin mécanique assez réputée.

ii. Des paramètres fluctuants qui bousculent les modalités d'apprentissage

Dans les situations d'apprentissage, le caractère variable et mouvant des pratiques modifient les façons dont circulent les savoirs.

⊖ Au regard des moyens : d'autres canaux de transmission

Puisqu'il y a multiplication des apprentissages, la diffusion de savoirs est toujours au cœur des récits : les savoirs ne passent pas uniquement par les voies classiques de la démonstration théorique ou pratique. Ce sont des (re)productions et transferts qui exigent l'acquisition de certains savoir-être et de savoir-cohabiter ; notamment pour l'appropriation d'habiletés pour procéder de façon adéquate, pour coordonner des actions et réactions à un environnement multi-spécifique.

*Tim* : « La transmission des savoir-faire est différente en fonction des tâches. Par exemple, pour la panification, la transmission des gestes se fait progressivement. J'essaye de faire d'abord sentir la pâte, les contrastes, puis après le rouler-bouler. [...] Pour le four, c'est plus des explications orales. Mais manier un four, c'est difficile, plus délicat. Du coup, j'ai élaboré une formule : mon stagiaire panifie 5/10 kg de pain. Il boule, façonne, enfourne. Et il revend et écoule sa fournée dans ses réseaux.

*Audrey* : « Et tu faisais ça dès tes premiers stagiaires ? »

*Tim* : « Je me suis adapté au fur et à mesure des années. Je dois prendre confiance moi, apprendre à lâcher... »

(Notes de terrain, réunion formation BPREA « Paysan du grain au pain », avril 2017)

Les expérimentations se déroulent dans deux dimensions : au sein même des procédés BP individuels et dans les opérations de transmissions de ces pratiques et savoirs. Ce sont des moments où s'engagent simultanément des processus de clarification de son propre travail, d'introspection quant à ses savoir-faire et de réflexivité sur les manières pédagogiques d'enseigner.

*Morgan* : « Je corrige le geste après. Je laisse d'abord le stagiaire panifier. C'est un peu notre métier de sauver le truc... S'adapter. Et concernant des pains qui sont ratés après le passage d'un ou une stagiaire, tu jongles. Celui-là pour un voisin très tolérant, et celui-là qui ne partira pas à la Biocoop. Je fais trois fournées, et je trouverais ça bien que mes stagiaires s'approprient une fournée. »

*Tim* : « Moi, je laisse une fournée à mon stagiaire, après la mienne, quand le four est encore chaud. »

*Morgan* : « Je dis à mes clients que ce sont des "fournées pédagogiques". »

*Jean-Pierre* : « Je préfère partir quand je laisse mon fournil. Si je reste à côté, c'est trop stressant. Mais bon, si je ne sens pas la personne, il n'y a pas moyen. Et puis, il y a aussi des clients qui sont cools, ou l'AMAP avec laquelle je travaille. »



Guilhem : « Quand tu les associes [*les client·es*], il n'y a pas de raison. »

Jean-Pierre : « Oui, mais bon... Ça passe une fois avec les clients, parce qu'ils sont cools. Mais il ne faut pas trop les brusquer non plus. »

(Notes de terrain, réunion formation BPREA « Paysan, du grain au pain », avril 2017)

On mêle ainsi préceptes généraux (pétrissage, façonnage) et suggestions ponctuelles laissant des marges de manœuvre, des possibilités de lâcher prise, aux apprentis et aux entités. On est donc loin d'une logique de transmission de recettes déterminées.

Sébastien en parlant de la confection du pain : « il existe tellement de paramètres ! »

(Notes de terrain, *Wwoofing*, juin 2018)

\*\*\*\*\*

Le vendredi, je rejoins plusieurs personnes (PB et B confirmé·es et néophytes boulanger·ères) pour un atelier pain, où il va être question de comparer différentes semences paysannes dans les procédés de panification. Un PB très reconnu dans le milieu est présent. Une discussion s'engage autour des processus de transmission, et il prend la parole : « l'important, c'est de comprendre ce qu'il se passe. Après ça, tu as les clés pour essayer. Il n'existe pas de standards, mais des clés. Les températures, c'est ça qu'il faut comprendre. On fait du pain paysan, et donc du pain dont les tonalités dépendent des saisons. »

(Notes de terrain, *Rencontres internationales des semences paysannes*, novembre 2019)

Ces explications interrogent alors les modalités de transmission de techniques lorsqu'interviennent des interactions avec des entités "espiègles" (Dorlin, dans Dorlin et Rodriguez, *op.cit.*). Car non seulement il faut s'adapter aux particularités des fournils mais aussi parfois faire avec des entités aux comportements nouveaux. Par exemple lors des journées de clôture du programme de recherche BAKERY, il a été démontré l'existence singulière de multiples espèces bactériennes, certaines ayant été découvertes pendant le processus d'investigation lui-même. Dès lors se pose la question des possibilités de variation des processus de transformation, car même s'ils sont dévoilés lors de programme de recherche, ces paramètres de diversité restent invisibles à l'œil nu dans les pratiques quotidiennes des praticien·nes. Dans ces circonstances, comment transmettre d'infinies possibilités ?

« Donc, ce que j'apprends à mes stagiaires, c'est au contraire, être plus dans les ressentis. Donc, il n'y a pas de minutes. Le thermomètre, je m'en sers très, très peu. Un peu si, le thermomètre de la pièce, c'est un guide pour moi. Après, je ne mesure jamais l'humidité de la farine, jamais la température de la farine, jamais la température de l'eau. C'est tout au ressenti. » (Christelle, 2017)

Dans la BP, comme pour d'autres activités impliquant du vivant (fromagères, Chrétien, Métral et Olry, 2020 ; horticoles, Letouzey, 2019), c'est par l'expérience directe avec les matières en présence (pâte, bactéries mais aussi outils) que se construit la familiarisation, par la multiplication des contacts qui facilitent non seulement l'incorporation de gestes par les apprenti·es, mais aussi l'acquisition de perceptions et d'expertises haptiques<sup>295</sup> (Sola, 2015), et à travers elles de compétences d'habiletés actives et intentionnelles :

« [...] du système bras-main en vue d'un contact avec des objets ou une zone corporelle. [...] Une mise en forme non seulement des qualités tactiles d'un objet-source, mais aussi des données kinesthésiques (vibrations, pressions, douleurs, forces musculaires, prolongement de la main dans et à travers des objets ou des outils) nécessaires à sa manipulation ou sa transformation. » (*Ibid.*, p. 4)

Ce sont aussi des acquisitions de capacités attentionnelles qui sont encouragées (Crawford, *op.cit.*) lors des apprentissages. C'est là que se façonne une culture de la prévenance et du *care* incitant l'individu à connaître et anticiper les besoins des altérités en présence, processus que Donna Haraway résume en ces lignes<sup>296</sup> :

« Mais au sein des relations entre espèces compagnes, les questions de "méthode" importent moins que celles de "communication" au travers de différences irréductibles. Ce qui compte, ce sont les connexions partielles et situées [...]. Le respect en est la règle fondamentale. » (2018[2003], p. 39)

Bien sûr, ces contenus d'apprentissages peuvent aussi être remis en cause par *autrui* et apparaître ainsi dans une même séquence comme des apprentissages réciproques :

« Un exemple au niveau de l'eau que je mets dans la pâte : pendant longtemps, j'étais plutôt au feeling par rapport à quelle devait être sa température. Avec l'eau, avec les mains, je sentais quelles températures ça faisait. Et en fait, j'ai eu un stagiaire qui avait été boulanger avant et, oui, j'ai appris aussi beaucoup de choses avec les stagiaires qui passent. Et lui, il me dit : "mais attends, comment tu veux faire sans prendre la température de l'eau ? Et c'est après lui que j'ai commencé à mesurer systématiquement la température de l'eau. Après, je prends... Voilà, je dis : 30+ ou 30... Ça fait, 30-32, ou du 35, ou du 38, 40. Voilà, c'est pas au degré près, mais à 2-3 degrés près. Mais, n'empêche que du coup, je vise des pâtes à 27-28° en fin de pétrissage. Et j'ai vachement gagné en régularité. » (*Tim*, 2018)

---

<sup>295</sup> Tactiles.

<sup>296</sup> L'autrice fait ici référence aux relations humain·es-chiens. Mais comme elle le précise dans son ouvrage, les espèces compagnes sont multiples. Elles embrassent aussi bien des canidés que des flores microbiennes microscopiques (Haraway, *op.cit.*).

⊖ **Partager par le faire : des pratiques qui ébranlent les subordinations pédagogiques...**

Comme l'indique l'extrait d'entretien ci-dessus, Tim a vu l'exercice de son activité modifiée par des savoirs émanant d'une personne qu'il était censé former. Un façonnement mutuel qui ébranle les relations hiérarchiques en vigueur dans les formations conventionnelles de boulangerie. De transmissions descendantes (formateur·trice à stagiaire), on passe à une volonté d'approches de diffusion relationnelles et circulaires.

Cette circulation de savoirs s'opère aussi par exemple, à travers le compagnonnage existant dans la BP. Des apprenti·es voyagent de fournil en fournil, sèment leurs expériences (réappropriées ensuite par leurs hôtes·praticien·nes chevron·és), tout en acquérant de nouvelles habiletés.

« Les apprentis qui vont voir plusieurs expériences et qui deviennent à leurs tours formateurs, c'est une véritable courroie de transmission. »

*(Notes de terrain, Rencontres internationales des semences paysannes, forum formation paysanne – échanges de pratiques de formation et d'accompagnement, novembre 2019)*

De plus, ces déplacements créent de nouveaux liens et permettent à des BP sédentaires de jouir de formations continues sans quitter leurs fournils, leurs moulins ou leurs champs. D'autant plus, si comme Sylvain, ils·elles ont appris à boulanger dans le fournil où ils exercent (lui en SCOP) et qu'ils n'ont éprouvé qu'un seul type de contexte boulanger.

« J'ai toujours ce petit problème de confiance en moi, je pense au fond. Même si ça va beaucoup mieux qu'avant, et que c'est de mieux en mieux. J'ai l'impression que pour transmettre, il faut bien se connaître, et être prêt à le faire. Et, pour l'instant, ici, si je peux le faire. Mais je ne transmets que ce que je sais, que ce que je connais en fait. Tu vois, c'est pas un truc globalisant. Le four, c'est le four qui est ici. Moi, je suis incapable d'expliquer comment on fait pour un autre four. Et même pour faire du pain, il y a des gens... Il y a des stagiaires qui sont venus, ils en savaient beaucoup plus que moi. Qui avaient déjà vu d'autres PB. Quand tu les mets... Par exemple toi, ta façon de façonner, ça se voit que t'en as fait plein d'autres ! » *(Sylvain, 2019)*

\*\*\*\*\*

« Même des gens qui commencent à faire du pain, des fois j'apprends d'eux. Je me dis : "ah ben oui, il me pose cette question, tiens c'est pas mal...". Ou souvent, c'est des gens qui ont essayé de faire du pain chez eux. Et hop, ils font un truc. Mais c'est un truc tout con des fois ! Mais ça rejoint le truc un peu, il faut rester humble. » *(Christophe, 2018)*

\*\*\*\*\*

Par l'intermédiaire de Flora, qui est apprentie au sein du BPREA « Du grain au pain », je suis invitée à une réunion de cette formation qui regroupe plusieurs apprenant·es et leurs accompagnant·es de stage. Après avoir fait le point sur l'organisation de la formation, les responsables du BPREA enjoignent les stagiaires et formateur·trices présent·es à partager des retours d'expériences à propos des processus de transmission.

*Guilhem* : [En s'adressant à Morgan] « Est-ce que tu as vu une évolution dans tes pratiques d'accompagnement ? »

*Morgan* : « J'ai même pas mal appris avec des stagiaires ». Il fait notamment référence à un stagiaire qui avait fait un CAP Boulangerie.

(Notes de terrain, avril 2017)

\*\*\*\*\*

*Jérôme* : « Avoir des stagiaires, ça me permet de décortiquer les choses. Il y a plein de petits détails qui remontent. Un ou deux stagiaires ont apporté quelque chose à ma manière de faire, et ils l'ont modifiée. Mon objectif, c'est qu'on échange sur des choses opérationnelles, pas trop sur des idées. Ça me permet, comme maître de stage, de clarifier ma façon de travailler. »

(Notes de terrain, réunion formation BPREA « Paysan, du grain au pain », avril 2017)

Lorsqu'ils ont lieu entre BP et artisan·nes boulanger·ères ces apprentissages réciproques brouillent finalement les frontières entre ces deux métiers. Bruno a beau avoir accumulé plusieurs décennies de pratiques et expériences boulangères-paysannes, auprès de son salarié-boulangier, il continue d'engranger de nouveaux savoir-faire et considère ces acquisitions, cette réciprocité, comme principe de tout métier.

*Bruno* : « Voilà, même si ça fait trente ans que je fais du pain, j'en apprend tout le temps, et je ne peux pas dire : "voilà, c'est comme ça qu'il faut faire du pain". Il y a trois millions de façons de faire du pain. Pour moi, faut trouver la façon qui te convienne le plus, et qui te donne un résultat qui te plaise. Mais on ne peut pas dire que... Mais voilà, j'ai beaucoup appris au fil du temps. Et depuis 2012, j'ai embauché un boulanger – de métier. J'ai encore beaucoup appris. »

*Chloé B.* : « Parce que tu continues à faire du pain avec lui ? »

*Bruno* : « Maintenant non. Depuis 2017, je ne fais que les remplacements. Mais au départ j'ai continué avec lui. C'est une autre approche, mais c'est important. C'est un métier aussi la boulangerie, et il y a plein de... Voilà, "le diable se cache dans les détails", on dit souvent. Il n'y a aucun métier qui soit compliqué. Quels que soient les métiers, tout le monde peut tout faire. Mais, après pour être bon dans un métier, c'est parce que tu vas être capable de voir tous les détails et de pouvoir gérer... C'est ça qui va faire ta force. Et voilà si ça te plait, tu vas t'intéresser et tu vas faire attention. Si ça ne te plait pas, ces choses tu ne les vois pas. Même moi, quand c'est pas mon métier, je ne les vois pas. Mais ne serait-ce que pour un pain, pour un carrossier, ou peu importe le métier, dans chaque métier, il y a des petites

touches qui vont faire la différence. Et du coup, voilà, j'ai quand même bien... J'ai continué à apprendre. Et je continue toujours à apprendre. Voilà, je suis ouvert, pour voir : qu'est-ce qu'il y a de mieux, qu'est-ce qu'il y a de nouveau... Qu'est-ce qui peut se faire ? »

(Entretien réalisé en 2019)

La transmission de savoirs s'exerce aussi au sein de communautés de pratique via des interactions et transferts qui ne se limitent pas à des groupes affinitaires mais peuvent aussi s'opérer par la médiation de techniques et d'autres réseaux.

« On a un salarié en CUMA, qui vient bosser avec nous. Et c'est lui qui m'a appris plein de trucs aussi, avec le voisin. Donc là, par exemple, on va devoir biner les sojas. Je ne sais pas faire, et ben on le paye pour qu'il fasse le travail, mais je reste avec lui, et j'apprends à le faire. Les labours, c'est lui qui les a faits cette année. On n'a pas labouré beaucoup, mais le peu qu'on a labouré, on lui a fait faire et je suis restée dans le tracteur à regarder comment il faisait, à apprendre. Là, dimanche, j'ai voulu passer la herse-étrille, je ne savais pas comment régler la herse-étrille, je l'ai appelé. Il est venu, et en fait, il a passé l'après-midi avec moi. On est passé dans plusieurs champs, avec plusieurs réglages. C'était trop bien. » (Éva, 2018)

⊗ **... mais qui n'empêchent pas les rapports de domination**

Cependant, il ne sera pas question ici d'idéaliser les relations en jeux dans ces apprentissages réciproques qui paraissent brouiller les frontières entre formateur·trice et apprenti·es. Ils n'effacent pas tous les rapports d'autorité et de subordination. Les relations de pouvoir et des violences symboliques se dissimulent parfois derrière des récits reconstruits d'interactions enchantées.

Dans la BP, si le travail avec le vivant reconfigure les manières de travailler, grâce en partie à des approches techniques valorisant des pratiques attentionnées, les interactions entre humain·es, entités vivantes, et outils « conviviaux » (Illich, 2014[1973]) ne sont pas forcément conformes aux principes diffusés sur les façons de se comporter avec ses congénères. L'acte même de l'attention, même s'il constitue un « bien commun » (Crawford, *op.cit.*, p. 19) peut être exclusif.

Bien que les récits de cette enquête insistent sur ce qu'on pourrait appeler une certaine écologie du *care* dans la BP, les apprentissages dont il est question, cachent parfois des formes d'exploitations dans le travail<sup>297</sup>. L'assimilation identitaire entre

---

<sup>297</sup> Un argument qui rejoint aussi nos propos sur les formes d'exploitation de la main d'œuvre gratuite opérant sous le statut de wwoofeuse (cf. Chapitre 1).

certain·es praticien·ne et leurs productions panaires peut aussi engager la volonté de contrôler et de conserver jalousement des procédés de fabrication.

« Ouais, parce que chez mes formateurs du stage long, je ne touchais pas trop la pâte. C'était lui qui faisait tous les mélanges. Je n'avais pas le droit de toucher au levain, parce que c'était un truc très personnel. Juste, j'aider sur le... Il n'y avait même pas ce temps de boulage. Donc, je l'aidais juste au moment du façonnage. Je pense que là vraiment chez eux ça a été un ensemble de choses qui ont fait que je ne me suis pas épanouie dans mon stage. Eux, ils avaient une maison dans le village, et moi j'étais toute seule sur la ferme. J'avais mis un lit dans une pièce où ils stockaient les œufs. Parce qu'ils ont aussi des poules pondeuses. Et il n'y avait pas de douche. Il y avait juste le *WiFi* et l'eau chaude, enfin un lavabo et un petit réchaud. Donc si tu veux, ça m'allait très bien, parce qu'ils habitaient super loin et que ça m'a économisé une location. Mais du coup, ça pouvait faire des journées où ils se reposaient complètement sur moi et ils n'étaient pas là. Et du coup, je pouvais passer des journées et des soirs toute seule sur la ferme. [...] En avril, il y a une période où j'ai assez mal vécu ça. Parce que, je me suis sentie un peu exploitée en fait. Genre, ben t'es là, très bien, ben tu vas trier au seau toutes les céréales. Et tu vas faire la farine, parce que ça tu maîtrises. Et j'étais un peu mono-tâche. On ne m'a pas fait découvrir d'autres trucs. On ne m'a pas... Alors que j'ai passé une semaine chez un autre jeune PB, où il m'a fait faire plein de choses. Il m'a demandé ce que j'en pensais. Qu'est-ce que j'imaginais qu'il fallait faire-là, maintenant. Il m'a laissé faire une journée entière toute seule. » (*Éléonore, 2018*)

Les abus relevés en enquêtes peuvent parfois prendre la forme de maltraitances, lorsque les positions hiérarchiques (formateur·trice et apprenti·es) croisent d'autres formes d'oppressions (de genre, de races, de classes).

« [*Conduire un tracteur pendant son stage*] Un petit peu... Après, en fait, j'ai essayé d'éviter d'être toute seule avec mon maître de stage dans le tracteur. Parce que ce n'était pas quelqu'un de... Comment dire ? Je n'avais pas envie d'être toute seule dans le tracteur avec lui. C'était un gros cochon, pour dire les choses rapidement. Après bon, j'avais déjà conduit un tracteur. Et lui, il n'était pas très bon en grandes cultures, ni pédagogue, ni bon chauffeur, ni rien du tout. Et puis en fait ce qu'il s'est passé, c'est que le voisin dont on a récupéré les terres en même temps, il a pris sa retraite au moment où nous on s'est installé. Et en fait, c'est lui qui nous a tout appris. » (*Déborah, 2018*)

\*\*\*\*\*

*Sylvain* : « [...] J'ai appris plein de choses : par rapport au poste d'employeur, de salarié, aux relations comme ça. Ça peut vite se dégrader. Même quand on est de gauche, super sympa. On peut vite devenir très con. Faut faire super gaffe. Message pour une future associée - employeur [*Il s'adresse à Solène qui est depuis peu salariée et qui va peut-être s'associer dans la SCOP*]. »

*Solène [nouvelle salariée, probable future associée]* : « Il ne faut pas être employeur. »

*Sylvain* : « Ben, tu le seras ma chérie. »

*Solène* : « Ben, je ne sais pas. »

*Sylvain* : « Si, si. Si t'es associé à la SCOP, tu seras employeur. »

*Solène* : « Je serai employeur de qui ? De moi-même ? »

*Sylvain* : « De toi-même, des autres, de... Alors Sara, elle va être associée. Tu seras employeur de Camille. Tu seras employeur de la personne qui est sur le marché le dimanche. Tu te poseras la question : “est-ce qu'on déclare ou pas, pour 2 h sur un marché ? Est-ce que ça vaut le coup de déclarer ?” Tu vois, tu te poseras des questions de droite. »

(Entretien réalisé en 2019)

### 3. Des consommateur·trices en soutien de la BP : contrats implicites entre mangeur·euses et producteur·trices

De manière commune, la BP est souvent présentée comme relevant de systèmes et réseaux « agroalimentaires alternatifs » (Deverre & Lamine, 2010 ; Deléage, 2011 ; Lamine & Chiffolleau, 2012 ; Lamine, 2017). Toutefois, cette vaste et imprécise catégorie demande quelques précisions et un recul critique. Comme le note Amanda DiVito Wilson (2013, à partir des travaux de Lockie & Kitto, 2000 et Goodman & Dupuis, 2002), dans cette désignation globale, les dimensions de production et de consommation sont souvent analysées de manière dissociée, comme « deux sphères séparées et distinctes qui déterminent l'autre<sup>298</sup> » (*ibid.*, p. 722). Or, pour ces chercheurs et chercheuses, l'étude des alternatives exige au contraire d'envisager ces deux domaines de manière relationnelle, « co-déterminées ; c'est à dire des “mondes” qui sont conjoints et mutuellement constitués<sup>299</sup> » (Goodman & Dupuis, 2002, p. 9, dans DiVito Wilson, *ibid.*).

Dans les pratiques de la BP, si la présence d'impondérables ou d'inattendus au cours de la production panaière est tolérée c'est justement parce qu'on envisage ou on admet l'inattendu et la capacité d'accepter la variabilité des produits du côté des consommateur·trices. Comme dans d'autres formes “d'alternatives” (comme les AMAP de légumes), les producteur·trices et les consommateur·trices (Dubuisson-Quellier & Lamine, 2004) « partagent les risques et les récompenses de la

---

<sup>298</sup> En anglais dans le texte : “as two separate distinct spheres that determine the other” (p. 722), [traduction de l'auteurice].

<sup>299</sup> En anglais dans le texte : “co-determined ; that is ‘worlds’ which are conjoined and mutually constituted” (p. 9), [traduction de l'auteurice].

récolte » (DiVito Wilson, *op.cit.*, p. 730). Puisque la biodiversité est cultivée aussi bien dans les champs que dans les ateliers de meuneries et de panification, le·la consommateur·trice est censé·e accepter l'existence d'incertitudes dans la production paninaire.

« Si le pain ne lève pas, ce n'est pas un problème. Mais si le PB est trop souvent absent, alors les gens vont aller acheter leurs pains ailleurs, puis vont se fidéliser ailleurs. » (*Mathis, installé dans le même GAEC que sa mère Audrey, PB, 2018*)

La spécificité temporelle du pain (quotidienne, hebdomadaire) est un marqueur important dans les relations entre producteur·trices et consommateur·trices. Elle joue sur la priorité apportée par les mangeur·euses à l'assiduité du·de la praticien·ne. La fermentation peut n'avoir pas fonctionné, le·la BP doit être présent·e pour entretenir le lien : à la fidélité du PB sur le marché répond celle de sa clientèle. Jusqu'à une certaine mesure, la relation et la fidélité priment sur la caractéristique ou la qualité du produit.

Christelle et Laura discutent des clients qui réclament après Christelle quand celle-ci est absente des marchés, lorsque c'est Laura [*sa stagiaire*] qui la remplace. Christelle me raconte une autre anecdote. À une période, elle était tombée malade. Un état où elle se décrit comme « juste bonne à faire du pain », mais des conditions trop difficiles pour aller vendre au marché. Du coup, c'est son compagnon Jean-Pierre qui l'a remplacé. Quand il est rentré, il avait avec lui une feuille, où ses clients avaient laissé des mots doux pour qu'elle se rétablisse et qu'elle revienne vite. Pour Christelle, faire le marché ça demande de l'énergie, mais son investissement lui est rendu au centuple par ses clients.

Le samedi matin suivant, lorsque je suis au marché avec Laura, beaucoup de gens demandent après Christelle. Ils m'interrogent sur les raisons de son absence : maladie ? Vacances ? Certaines personnes, même si elles ne me le demandent pas, semblent la chercher.

(*Notes de terrain, Wwoofing, mars 2017*)

Sophie Dubuisson-Quellier (2018) parle de consommation engagée pour caractériser ces clients dont les attentes ne portent pas tant sur le résultat paninaire en soi que sur les moyens mis en œuvre pour le confectionner.

« Ouais après les petits pains, les petits longs là, j'essaye plutôt... Bon là, ils ont poussé en fait. Mais j'essaye plutôt qu'ils aient une grigne qui s'ouvre un petit peu, tu vois ? [*Il me montre*] Et que, voilà, ça, c'est plutôt un défaut légèrement, il s'est un peu déchiré... Bon et le côté variétés de pays, ça fait très vite, qu'il se déchire, qu'il a moins de tenus. Mais ça se joue plutôt dans le four. C'est jamais homogène. Du coup, pour moi, chaque pain qu'on fait est unique. Voilà, certaines semaines, il est un peu plus alvéolé. Enfin, un peu plus ouvert, *etc.* Et d'autres semaines, un peu moins. Et, après, je pense que



c'est des détails que moi j'observe, mais qui ne sont pas forcément observés par les clients. Ou qu'eux, ça ne les dérange absolument pas. » (*Tim, 2018*)

\*\*\*\*\*

*Audrey* : [*A propos de sa période d'installation*] « Il n'y avait pas forcément que des réussites. C'était que le pain pouvait être irrégulier. Les clients, il fallait qu'ils soient bien accrochés. Et du coup, tu perds des clients parce que t'as pas une fabrication régulière. Même s'ils voulaient manger du pain bio, quand il est tassé, cramé, pas cuit, acide. »

*Chloé B.* : « Donc, tes clients qui sont restés, tu penses que c'est pour quoi ? »

*Audrey* : « Oui, l'envie d'avoir des choses locales et de qualité biologique. Parce que c'est là-dessus quand même... Là-dessus, on était clairs. »

(*Entretien réalisé en 2019*)

Mais si les client·es admettent l'imprévu c'est aussi parce qu'ils ont un lien direct avec le·la ou les BP, avec une familiarisation hebdomadaire, une proximité physique sur des marchés, dans des AMAP, ou à la ferme.

« Mais, j'ai toujours des retours positifs des gens. Du coup, ça me rassure, de me dire : "okay, mon pain...". J'ai des clients réguliers, des clients qui passent la même commande toutes les semaines. Depuis ? 4 mois, 5 mois. Donc, je me dis : "okay, ça veut dire que mon pain il est bon". C'est rassurant. Et moi, je mange que ça, donc je le trouve bon. » (*Éléonore, 2018*)

\*\*\*\*\*

*Sylvie* : « De toute façon, quand on aime le pain qu'on fait ! Parce qu'il y a des boulangers qui font des pains uniquement avec des variétés anciennes, et des fois ils sont un peu serrés, pas trop levés. Ben, ils aiment ce qu'ils font, donc ils ont forcément une clientèle qui va être adaptée à ce goût-là. »

*Gilles* : « On a chacun notre clientèle. »

*Sylvie* : « [...] Alors ça, ce qui est sûr, c'est que les gens, ils ne t'achètent pas que le pain. Il faut qu'il y ait un échange d'humain à humain. Et en fait, ils aiment ta personne, ils aiment ta lumière. Ils aiment ce que tu défends, ce que tu incarnes, ce que tu représentes. Il y a tout un tas de trucs qui va avec. Et donc, ils n'achètent pas que le pain. Le pain, il pourrait être bleu / jaune, ils nous l'achèteraient quoi ! Mais, mes clients ne sont pas les clients de Gilles. Tu vois ce que je veux dire ? Si je vais au marché, je vais taper d'autres clients que lui. Et inversement, tu vois ? Les gens, si t'as, quelqu'un derrière un stand, tu lui dis "bonjour" et hop tu sens que ça passe et t'as envie d'aller vers lui. »

*Gilles* : « Bon, après, t'as des gens qui sont accrochés par l'aspect du pain, qui vont venir, ils vont le goûter, ils vont le trouver bon, une relation va s'instaurer. Et du coup, ça va entretenir tout ça, c'est un ensemble. »

(*Entretien réalisé en 2019*)

Ces rencontres entre praticien·nes et consommateur·trices sont aussi des moments où le·la BP, en plus d'être producteur·trice-transformateur·trice et

vendeur·se, devient aussi pédagogue : il·elle leur offre volontiers une dimension éducative et militante à son métier.

« Parce que l'échange... Pour moi, c'est important aussi que le client, il sache d'où ça vient. Qu'il sache que c'est moi qui fais le pain. Et que je puisse lui parler aussi de ce que je fais, de mon produit. Je le connais du début à la fin. Il peut me poser n'importe quelle question, je saurai lui répondre. Et ça, ça n'a pas de prix ! Ça n'a pas de prix. » (*Christelle, 2017*)

De plus, comme le décrit Tim, tous·tes les consommateur·trices ne sont pas convaincu·es ou militant·es dès lors qu'ils·elles s'adressent à ces BP sur des marchés : des personnes peuvent devenir des habituées par la recherche d'une authenticité paniaire liée à des imaginaires passés et « des attachements nostalgiques », qu'ils soient fictifs (exo-nostalgiques) ou non (*Angé, 2015*).

« Nous en tous cas, en termes de clientèle, il y a plus de 50% de la clientèle, c'est quand même d'autres personnes que le réseau militant, *etc.* Donc des locaux quoi. Et c'est marrant, parce qu'il y a plein de gens qui ont joué le jeu de l'économie circulaire je dirais : le pompiste, le véto, la coop... Même des gens de la coopérative ! À certains moments des gens du Crédit Agricole ! Même les instits de Camille [*son fils*]. Il nous a trouvé plein de clients chez les instits. Les profs du collège et j'en passe. Et plein de papis et mamies qui voulaient du pain : qui soit ne leur faisait pas mal au bide, soit qui se conserve, ou dans lequel ils retrouvent un peu le goût d'antan. Et donc tout ça, c'est une clientèle qui... Les pains moulés par exemple, ça ne leur parle absolument pas : “Ah bon, vous faites des cakes ? C'est quoi ces trucs ?”. Non, mais c'est vrai ! Alors que si tu es sur une clientèle de Nordiques, des Allemands ou des Hollandais, ils ne veulent que ça ! Et même en ville, il y a plein de gens : “ouais, du pain moulé, c'est bien. La confiture ne passe pas à travers, c'est commode”. La culture pain de mie en fait, pour l'image. » (*Tim, 2018*)

Des liens symboliques se nouent parfois sous l'influence indirecte d'un héritage catholique, qui a toujours placé le pain comme matière de transsubstantiation entre aliment et substance du corps. Des représentations que l'on retrouve aussi – de manière consciente ou non – dans les paroles de certain·es BP, pour justifier une certaine continuité entre actes de panification, praticien·ne et mangeur·ses. Un principe d'incorporation justifié par un PB, lors du programme BAKERY, par l'usage de la fameuse citation de Brillat-Savarin (1825) : « *je suis ce que je mange* » (*janvier 2018*) ; que l'on retrouve aussi lors des fêtes de moulins Astrié :

Une personne PB de l'assemblée se met à parler de ses client·es en ces termes : « ils mangent une partie de nous », « on est des co-pains ». Elle distingue cette relation familière “par ingurgitation” éprouvée par ses clients qui connaissent sa ferme, du

rapport que peuvent avoir des consommateur·trices avec des vendeur·ses de pain industriel.

*(Notes de terrain, Rencontre annuelle des moulins Astrié, 2017)*

Ces discours constituent par ailleurs des arguments de vente de certain·es BP.

« Ce qui est sûr, c'est que je pense que 50% du goût du pain, il vient juste de la personne qui le vend. Pour les clients, hein ! Tu vends le même pain à deux personnes différentes, dans à peu près les mêmes circonstances, ils peuvent ne pas lui trouver le même goût. Alors qu'objectivement, c'est le même pain quoi. Il y a une part, subjective, symbolique, qui est beaucoup plus importante qu'on ne le pense. Ça, j'en suis convaincu. Je ne saurais pas la déterminer, je dis 50% pour faire style. Je ne sais pas si on peut la déterminer comme ça d'ailleurs. Mais c'est sûr qu'elle existe. Ça, c'est sûr et certain. Et c'est pas seulement un truc commercial, d'être vendeur, de tout ça. C'est un lien, par le pain justement. Parce qu'on ne fait pas du pain comme les autres. C'est pas un pain de boulangerie conventionnelle. Et je pense que dans les boulangeries conventionnelles, c'est la même chose. Et, ils le savent très bien. Le goût du pain, il vient aussi de la manière dont s'est agencé, comment on dit "bonjour", comment on forme les vendeuses et tout ça. Pour être poli, gentil, et pas trop, juste ce qu'il faut et tout ça. Il y a tout ça qui rentre dans le truc. » *(Sylvain, 2019)*

La fidélité des consommateur·trices s'institue par une assiduité dans l'achat : une relation se construit dans la durée autour du pain et de l'image qu'en ont le BP et son·sa client·e.

*Rémi* : « Et des clients hyper fidèles. C'est... »

*Aude* : « ... Il y a des clients, qui prennent le pain de ce fournil depuis vingt-cinq ans ! Trente ans. Il a aussi un peu une loyauté envers toute cette histoire-là et... Voilà, je souhaiterais que continue... »

*(Entretien réalisé en 2018)*

Dans ces relations de fidélité s'établit une confiance mutuelle : chacun peut compter sur l'autre et pour les BP c'est important en cas de coups durs (obstacles juridiques, difficultés économiques, problème de santé) :

« Quand j'ai arrêté en avril, parce que mon corps en avait besoin, que je voulais faire des travaux, et des aménagements dans le fournil, je l'ai expliqué aux clients. Et, ça a bousculé aussi. Enfin, tu vois, ça a interpellé en tous cas. Il y a plusieurs clients qui m'ont dit : "whaou". Enfin, il y a beaucoup de monde. Je n'ai jamais reçu autant de mails en réponse à quelque chose que j'annonçais : "bravo, c'est vachement bien, prends soin de toi, c'est bien de savoir s'écouter". » *(Sébastien, 2018)*

Ou quand il y a la nécessité de soutenir des occasions particulières (achats de nouveaux matériels<sup>300</sup>, évènements fortuits) :

« On a eu des clients qui nous ont vraiment soutenu, une clientèle... Ben je te dis, déjà tous ceux qui avaient filé du pognon pour qu'on achète notre moulin. Voilà, ils sont toujours là. Alors, il y en a qui sont partis à la retraite, qu'on ne voit plus, il y en a même... La plupart des familles sont encore là. Donc, on a vraiment fidélisé. Mais aussi par la démarche, parce que si tu veux, nous, finalement... Bon, faire du pain, c'est une super activité. C'est un miracle à chaque fois, c'est tellement beau, tu sais, t'enfourmes un truc : il n'a plus aucune gueule une fois qu'il est dans le four, il est tout plat et puis, hop, t'as tourné ton four, et il revient au début, et ça y est. Tu vois, ça y est, c'est du pain. Alors qu'au début, c'est une flasque... Et donc, c'est vrai qu'on a été autant émerveillés par ça, que par ces petites variétés anciennes, qui étaient très précieuses. Tout le monde a pris conscience, petit à petit, qu'il fallait vraiment les préserver et les sauver, et en fait... » (*Emilie, 2019*)

\*\*\*\*\*

« On a une clientèle super fidèle et super régulière. Voilà, maintenant c'est la deuxième génération. Parce que j'ai les enfants qui sont venus avec leurs parents quand ils étaient tout petits. Et maintenant, qui sont parents avec leurs petits et qui viennent sur le marché. Voilà, ça fait très plaisir quelque part de fidéliser les gens ; au-delà des générations. » (*Bruno, 2019*)

Toutefois, l'assurance d'une loyauté réciproque ne doit pas être idéalisée. Elle ne va pas de soi. À titre d'autre exemple, lorsqu'Émilie et Clément parlent de « *fidélité* », ils présentent cette relation sous la forme d'une construction. Elle est faite d'attaches qu'ils ont dû façonner et veiller à maintenir, dans des rapports qu'ils se doivent d'entretenir. La fidélité reste fragile malgré l'attention ou l'affection réciproque, voire l'apparente amitié qui s'est construite.

*Clément* : « Non, il n'y a pas de liens, il n'y a pas de contrats. Par contre, c'est vrai que la clientèle, il n'y a pas à tortiller, si tu fais ça trop souvent elle, elle ne te suit plus. Donc il faut le faire sans non plus déborder trop, faut être quand même très présents sur les marchés pour que ça tienne. On a une régularité. »

*Émilie* : « On est capable d'avoir une grosse régularité, c'est-à-dire que les gens, ils viennent parce qu'ils peuvent compter sur nous aussi. Et qu'on peut compter sur eux aussi. C'est-à-dire, quand il pleut, quand il vente, quand il neige, je vends un peu moins, mais je vends 10 kg de moins. Je ne vends pas 50 kg de moins. »

*Clément* : « Nos clients, ils sont militants, oui. »

---

<sup>300</sup> A titre d'exemple, Emilie qui raconte le financement participatif qu'ils ont organisé avec leurs clients d'AMAP quand ils ont voulu acheter un nouveau moulin.

*Émilie* : « Une clientèle qui s'est fidélisée à un point, c'est incroyable, les premiers sont toujours là, si tu veux, à moins qu'ils n'aient déménagé, mais... Nos premiers clients sont encore là, et ils ont été courageux, parce qu'au début ce n'était pas facile. »

*Clément* : « Et même ceux qui déménagent, des fois, ils reviennent nous voir, quand même. Une fois tous les mois et demi, ou deux mois, on les voit dévaler : "ah purée, on vient chercher du pain, parce que-là c'est plus possible, et puis on en a marre". »

*(Entretien réalisé en 2019)*

Au fond cette interdépendance dans les relations marchandes fait appel à la « *responsabilité* » ou même à des obligations morales. Elle est consolidée par un contrat tacite entre protagonistes.

*Cédric* : « Ouais, et puis symboliquement. Parce que ce n'est pas qu'une histoire de fric. Quand on crée un contact avec les clients, moi ça me fait chier d'être absent, et de devoir leur dire : "ben la semaine prochaine, démerdez-vous pour le pain". Il y a un rapport affectif que je crée avec pas mal de clients, et c'est pas qu'une histoire de fric, c'est plus une histoire de régularité. Ça m'embête d'être absent, je culpabilise souvent... »

*Anton (Associé)* : « Ça se voit, quand on part en vacances. Généralement, on prévient nos clients, et le mardi d'avant, il y en a qui nous commandent double ou triple pour pouvoir stocker au congèle notre pain, parce qu'ils ne peuvent pas s'en passer. Donc c'est vrai que bon, ça nous... C'est vrai qu'on se sent un peu... »

*Cédric* : « Coupables ? »

*Anton (Associé)* : « Coupables, oui, de les abandonner. »

*Cédric* : « En même temps, eux aussi ils prennent des vacances, donc ils le comprennent. Mais... »

*(Entretien réalisé en 2019)*

\*\*\*\*\*

« Pour moi, j'ai appris la bio, je dirais, avec quelque part une obligation d'excellence vis-à-vis du consommateur. Voilà, d'être super réglo. Il ne faut pas que ça soit que bio. Il faut que ça soit aussi bon. Il faut que ça soit beau. Voilà, il y a plein d'autres paramètres. Moi j'ai toujours dit : "voilà minimum une bio à 3 B". Voilà, il faut que ça soit beau et bon, sinon, ça ne va pas le faire. » *(Bruno, 2019)*

Ce lien entre rapport presque affectif et engagement sur une certaine régularité nous renvoie à la routine dynamique évoquée plus haut. Le-la BP assure une présence

habituelle, instaure une routine ; en échange, les client·es cautionnent certaines irrégularités ou nouveautés dans les fournées.

« Alors, au début, j'étais parti sur : "un pain de campagne qui se garde pour faciliter le travail", de 500 ou 800 grammes, et basta. Parce que j'avais un copain qui faisait des 800 grammes plutôt que des 1 kg. Et il y a une variable psychologique, qui fait qu'à 800 grammes c'est un tout petit peu moins cher. Et c'est un pain pour une personne, pour plusieurs, ou pour une petite famille. C'est un format que je trouve pas mal 800 grammes plutôt qu'1 kg. Et donc pour Noël, je me suis lancé sur : "allez, et si on faisait le pain spéciaux-machin". Et du coup, on a essayé un ou deux pains spéciaux. Et puis ça a été : "ahhh c'est bon, vous ne pouvez pas en faire chaque semaine ?". Après, on en a fait une fois par mois. Il y en a certains qu'on fait une fois par mois. Et donc ça, ça a été plusieurs années d'affilée, où on a introduit un pain de plus. Au début, on a fait du pain nature et du pain de seigle. Tu vois, la démarche pays ? Le pays ça s'appelle le Ségala. Et Ségala, ça vient de seigle, parce que c'est un sous-sol schisteux, où le seigle pousse très bien. Et moi, j'ai du seigle là, 1 hectare et demi. Et c'est magnifique. Et en effet, le seigle pousse très bien. Sauf que les gens, ils n'aiment pas le seigle. Enfin, il y a peu de gens qui aiment le seigle. Pour plusieurs raisons : parce que ça fait un pain plus gris, c'est le pain de la guerre, machin. Mais tu vois dès le début quand même, j'ai fait du pain de seigle et du pain avec du Barbu de Lacaune, une variété de Guilhem D. Et après, je l'ai assemblé avec d'autres variétés. Et donc pain de campagne et du seigle. Et après, on a rajouté du raisin, pour avoir un petit truc sucré. Et au bout de quelques années, on a rajouté le pain aux trois graines : sésame, pavot, tournesol. Et celui-là, il a super bien marché. On fait autant de trois graines que des petits longs maintenant. Des petits longs, c'est des 500 grammes. Et les demi-graines c'est des 500 grammes aussi. Et après, oui pareil, une fois à Noël, on a proposé des pépites de chocolat. Mais après : "hmmm, c'est bon, les enfants ils adorent ça". Allez ! Du coup, un pain où on rajoute un peu de sucre et un peu de pépites de chocolat. Bon voilà, niveau travail du fournil, ça demandait quand même un peu d'adaptations, de prendre l'habitude de faire des trucs en plus. Bon après voilà, ça pose la question de l'origine des ingrédients : une question éthique. Oui, les raisins, ils viennent de Turquie. Le sésame, les tournesols, c'est pas français non plus. Le pavot non plus. Et du coup, c'est notamment plutôt pour se caler sur la demande de la clientèle. Ça a plu, même les spéciaux. » (Tim, 2018)

Les BP dans l'échange marchand sont donc pris en tension entre le désir de changer les habitudes alimentaires de leurs client·es tout en les fidélisant (saisonnalité, pain au levain, formes et tailles des pains, céréales issues de variétés paysannes), leur volonté d'exprimer leur activisme, leur choix politique *à travers* l'intermédiaire pain, et la nécessité de faire des concessions, des adaptations, face aux envies et habitudes d'une clientèle exigeante (baguettes, pains moulés, sans gluten, pain tranché, *etc.*). On le voit

par exemple quand certain·es BP refusent de panifier des baguettes sauf sur demande explicite de certain·es client·es fidèles.

Christelle dit qu'elle a « donné l'habitude » à ses clients du petit-épeautre en moule. À propos des baguettes, elle avait commencé à en faire quelques-unes qui sont bien parties. Mais elle trouve que c'est plus de boulot. Elle a essayé d'habituer ses clients à des grosses miches, mais pour elle, les gens d'Épiaire ont des habitudes plus citadines et préfèrent les baguettes. Selon elle, ça serait différent si elle habitait à la montagne.

*(Notes de terrain, Wwoofing, mars 2017)*

Le milieu multi-spécifique des PB ne se limite donc pas à la ferme ou au fournil. Il inclut également des espaces d'échanges marchands faits d'arrangements et de compromis entre pratiques, techniques et aspirations respectives des partenaires de l'échange. Néanmoins, cette souplesse des praticien·nes ne fait pas l'unanimité. À titre d'exemple, Léon, un boulanger qui revendique panifier comme des paysan·nes, refuse toute adaptation. Avant de satisfaire les chaland·es de ses marchés, ses fournées doivent d'abord lui plaire, et le pain qu'il pétrit et façonne être à son goût. Il voit dans sa démarche de commercialisation, l'inverse de certaines pratiques boulangères, où les procédés de fabrication s'ajustent aux désirs des client·es.

En fin de compte, les attentions prodiguées envers les autrui significatifs, humain·es ou non, induisent aussi la considération de temporalités qui ne sont plus uniquement spécifique aux seuls êtres humains. On l'a vu avec les processus de fermentation et avec le levain, les pratiques BP avec du vivant nécessitent de prendre en compte, d'inclure et d'articuler « le temps de l'écosystème et celui des activités humaines » (Deleage et Sabin, 2014, p. 13). Dès lors, comment est-ce que ces multiples variants participent aux constitutions des trames spatio-temporelles BP ? Le chapitre suivant propose de centrer le regard sur ces agencements à l'œuvre dans l'organisation de travail quotidienne des praticien·nes.





## 7| (Ré)créations boulangères : s'affranchir du cadran, co-construire des spatio-temporalités multi- spécifiques

« Il est clair que le but de la révolution, aujourd'hui, doit être la libération de la vie quotidienne. Toute révolution qui passe à côté de ce but ou le manque est une contre-révolution. Par-dessus tout, c'est nous, nos vies quotidiennes, dans chacun de nos moments, chacune de nos heures, chacun de nos jours, qui doivent être libérés, et non des universels tels que « l'Histoire » et la « Société ».

— Murray Bookchin, *Au-delà de la rareté*, 2016 (1971)

“As we come marching marching  
unnumbered women dead  
Go crying through our singing  
their ancient cry for bread  
Small art and love and beauty  
their drudging spirits knew  
Yes it is bread that we fight for  
but we fight for roses too  
[...]  
*Bread and roses Bread and roses.*”

— *Bread and roses*, James Oppenheim, 1912



L'un des points souvent partagé et débattu au sein de la BP concerne la possibilité concrète qu'un·e seul·e praticien·ne PB puisse exercer et assumer – de manière équivalente – plusieurs activités paysannes (semis, culture, moissons, moutures,

panifications, ventes). Or, le métier de PB est trop complexe et multiforme pour relever d'un engagement solitaire. La plupart des individus rencontrés travaillent rarement seuls. Guère explicite dans les récits des PB, la dimension collective des travaux agricoles est pourtant importante. On l'observe par le recours régulier à la contractualisation de prestataires (par exemple, pour les moissons) et à des formes traditionnelles d'entraide agricole (Sabourin, 2007 ; Pérez-Vitoria, 2010)<sup>301</sup>. Cette dimension collective réduit l'emprise temporelle des activités agricoles dans le quotidien des PB.

« Donc, là, j'en serai à 20, 21 hectares. Enfin, là, j'ai 7 hectares. L'idée c'était de bosser en collectif, parce que j'ai vu que ça coûtait super cher du matériel agricole. Puis de toute façon, dans ton année de croisière, quand tu réparties le temps de travail, et que tu comptes le nombre d'heures que ça prend : la partie agricole, de faire du pain, la commercialisation, l'administratif, la farine... Tu te rends compte que ça fait presque un temps plein et demi ! Donc, à une personne toute seule, ce n'est humainement pas possible de les remplir. Donc, comment tu fais ? » (Éléonore, 2018)

Considérer la pratique du métier de PB de manière isolée c'est aussi négliger l'existence d'aléas existentiels qui peuvent venir perturber le travail tout au long du parcours de vie (changements des temporalités biographiques, accidents, *etc.*). Comme l'ont décrites les auteur·trices autour du *care*, l'autonomie comme la vulnérabilité, sont des attributs universels et intriqués, qu'il est impensable de considérer comme immuables ou séparément. La lecture croisée entre *care* et trajectoires de vie a le mérite de mettre en avant l'importance des multiples changements biographiques dans l'analyse ; mais aussi de considérer la place cruciale et décisive des *autrui* dans ces variations.

« À 25 – 30 ans, on pense pouvoir tout faire. Après, on essaye de tout faire, et puis on se calme un peu. Parce qu'on voit que non, on ne peut pas tout faire. On ne sait pas tout faire. Ou alors on fait une activité avec plein de trucs à faire, et puis du coup, ça calme un peu les muqueuses [rires]. » (Sylvain, 2019)

Pour toutes personnes interrogées, l'hypothèse de la viabilité du modèle PB fait débat. Je reviendrai sur cette polémique dans le dernier chapitre de cette thèse, mais je signale juste ici qu'elle a le mérite d'interroger l'organisation spatio-temporelle des activités BP. Au-delà de poser la question de l'exercice solitaire ou collectif du métier, elle pointe du doigt la matérialité de la coordination entre toutes les tâches propres à

---

<sup>301</sup> Ces collaborations ont lieu pour diverses raisons : absence de matériel agricole (coûteux), savoir-faire agricole en cours d'acquisition auprès de pairs. Lors d'une reconversion professionnelle, les pratiques boulangères constituent le plus souvent les premiers apprentissages du·de la néophyte paysan·ne.

ce quasi double métier. Comment – et où – s’effectue la synchronisation des activités qui constituent en elles-mêmes des professions institutionnalisées et autonomes, exercées habituellement dans des arènes dédiées (fermes, moulins, boulangeries). Qu’est-ce que les trames spatio-temporelles nous apprennent sur ces intersections professionnelles ? En particulier lorsque celles-ci croisent des trajectoires biographiques, constituées elles-mêmes de périodes singulières (ruptures, transitions, bifurcations), qui s’opèrent dans des environnements pluriels ? J’aimerais m’attarder ici sur les agencements temporels ; sur les manières dont ils se matérialisent dans les pratiques quotidiennes de ces activités.

## **A. Chronopoétique : des milieux et temporalités enchevêtrés, mais « pilotés » pour garantir une qualité de vie**

### 1. Motifs temporels de la BP

Si je parle de « motifs temporels » dans mon analyse, c’est qu’elle rejoint les questionnements d’Hartmut Rosa lorsque ce sociologue et philosophe allemand s’interroge sur les modalités d’une « vie bonne » (2014, pp. 7-8). Si pour les praticien·nes de la BP, un des éléments d’une vie de qualité semble être liée au loisir de pouvoir moduler les formes et le temps passé à travailler, comment dès lors concilier une existence quotidienne satisfaisante avec autant de temps consacré à priori au travail (agricole, meunier et de panification) ? L’essentiel des réflexions d’Hartmut Rosa s’établit à partir des jonctions entre ce qui constitue une vie de qualité et ce qu’il nomme « motifs temporels » ou « régimes-temps » (*op.cit.*). Comme on a pu le voir avec la routine, notion dépréciée à l’aune du progrès, les temporalités s’inscrivent dans des constructions sociales. Leurs conceptions sont dépendantes d’ordres sociaux situés. La perspective d’Hartmut Rosa, puisqu’elle prend en compte ces « structures temporelles », permet de relier « niveaux microscopiques et macroscopiques de la société » et d’ouvrir un regard sociologique sur les temporalités BP.

#### *a) Illustrations de semaines types PB et BP*

La mise en regard de semaines types peut s’effectuer selon plusieurs références. Selon les composants choisis, les récurrences ne seront pas les mêmes. Dans cette partie, j’ai choisi d’opter pour une typologie inductive : à partir d’éléments saillants,

identifiés de manière répétitive, j'ai pu dévoiler plusieurs enjeux propres aux pratiques de la BP.

i. Compatibilité des temps paysans et artisans ?

On s'aperçoit que les semaines BP sont différentes de celles des PB. Annuellement, cette différence paraît claire. La première catégorie n'effectue pas de travaux dans les champs ni de moutures céréalières ; alors que la seconde doit insérer dans son calendrier des temps consacrés à ces activités. Des périodes qui sont, pour la culture céréalière, emblématiques et bien identifiables dans l'année : travail du sol (ou non), semis, moissons. Des moments entrecoupés d'attentions saisonnières plus ou moins intenses et fréquentes : observations *in situ* dépendant des habiletés et de l'expérimentation perceptive et tactile du·de la praticien·ne, de la proximité géographique de ses cultures, et du type de conduite agricole (AB, biodynamie, *etc.*), mais aussi activités annexes sur des périodes spécifiques (stockage, triage, décorticage, *etc.*).

« Et la part agricole, en temps de travail, elle est minime. Enfin, elle est peut-être de quelques dizaines d'heures. Ou cinquante heures par an ? C'est vraiment rien. Parce qu'en plus, on n'est pas équipé, du coup, il n'y a pas non plus de maintenance de matériel l'hiver. Enfin, c'est en train de changer avec l'arrivée de Jérôme sur la ferme [*son beau-frère*]. Au début, quand je me suis installé, je me suis dit : "je ne sais pas faire du pain, je ne sais pas faire pousser du blé, je ne vais pas mener les deux de front. Je me concentre sur la boulange". C'est pour ça que j'ai fait faire. Même si c'est moi qui choisis les variétés de blé que je fais pousser, quand je sème, quand je récolte, est-ce que je fais un passage de herse étrille ou pas. Enfin, ça, c'est moi qui le décide. Mais je laisse faire ceux qui savent faire : conduire les engins, l'outil, la profondeur, la vitesse, tout ça. Parce que je ne pouvais pas mener les deux de front. Mais j'ai envie de ça. C'est pour ça qu'on rentre en CUMA. Enfin, qu'on est en train de faire des demandes pour rentrer en CUMA, parce que j'ai envie. Enfin, ça fait partie de mon boulot et j'en ai envie. L'idée, c'est de diminuer les prestations pour être de plus en plus autonome aussi sur la partie agricole. »  
(Sébastien, 2018)

Néanmoins, ces tâches agricoles ne semblent pas constituer une entrave aux journées dédiées à la boulange. Elles sont clairement identifiées dans l'année et peuvent être déléguées, ou décalées sur des horaires appropriés pour certaines (facilité des observations quotidiennes si les champs sont à proximité du fournil). Quant aux périodes consacrées à la mouture, elles sont facilement enchâssées dans un calendrier hebdomadaire BP. D'abord parce que le moulin en meule de pierre ne nécessite pas l'assiduité permanente d'un·e praticien·ne pour fonctionner. Le temps consacré aux

changements de sacs et au nettoyage est minime et peut être inséré dans des moments creux de pousse de la pâte à pain.

« Il peut tourner toute la journée, on peut aussi faire autre chose. On peut être occupé soit aux autres activités de la ferme, sous le hangar, à faire du rangement, du tri ; soit même sur la maison, sur le jardin, enfin faire d'autres choses. » (Julien, 2018)

Ensuite, parce que la plupart des BP travaillent avec de la farine dite « fraîche » (Anaïs et Julien, 2018), ce qui en plus d'éviter des dépendances vis-à-vis des industries meunières, permet de concilier plusieurs temps de transformation : céréalières, meunières et panaires.

Éva me raconte préférer travailler avec de la farine fraîche. Elle moule donc ses céréales la veille de l'atelier boulange. La proximité géographique de son atelier de meunerie lui permet cette configuration de travail. Il se trouve juste en face, à deux pas de son fournil.

(Notes de terrain, 2018)

\*\*\*\*\*

### ***Vendredi***

J'arrive au fournil à 9h30. Sébastien a déjà terminé le premier façonnage de la première fournée. Je l'aide pour les derniers pâtons. Pendant que les pains poussent dans un parisien, on part visiter le moulin. Il me montre ce que je devrais faire pendant son absence ce week-end. C'est-à-dire : remplir un sac de 20 kg de farine pour une commande du marché + vider le moulin + le remettre en marche en fin de journée vendredi avec des céréales d'un collègue pour qui il moule de la farine à façon + remplir des sacs de son. On retourne au fournil. On se met à nettoyer les bassines en raclant les restes de pâte sèche. Pendant ce temps, Sébastien se met à pétrir la deuxième fournée (d'abord les graines, puis le "nature"). [...] Quand il finit, je vais m'occuper de vider le moulin.

### ***Lundi***

8h30 – Il allume le four. Puis, on part à la meunerie pour enlever la farine à façon de son collègue. Pendant que je fais ça, il s'occupe de mettre du son dans des sacs. On réapprovisionne le moulin avec ses céréales, puis on le remet en marche.

(Notes de terrain, *Wwoofing*, juin 2018)

## ii. Des différences dans les quantités produites

Cependant, même si elles sont majoritairement annuelles, rapportées à une chronologie hebdomadaire, ces tâches affectent les semaines de travail individuel. Lorsque ces activités sont absentes, elles nécessitent pour s'en sortir financièrement une certaine compensation qui passe par plus de temps (journées) à panifier.

COMPARATIF DES QUANTITES PRODUITES ENTRE PB ET BP				
	STATUT	AN. INSTAL.	PROD. MOY/AN	JOURS DE BOULANGE /SEMAINE
Aude & Rémi (+ Arnaud leur salarié + un·e autre salarié·e estivale)	BP	Pain $\approx$ 10 ans Fournil : $\approx$ 5 ans	700 kg ( <i>saison creuse</i> ) → Jusqu'à 1 tonne (été)	3
Christophe	BP	Pain $\approx$ 12 ans Nouveau fournil dans le même village (depuis 7-8 ans)	<i>Donnée manquante</i>	3 (+ ½ journée gâteau)
Sébastien	PB	$\approx$ 3 ans	130 – 150 kg	2
Anaïs & Julien	PB (installés sur la ferme des parents d'Anaïs)	$\approx$ 7 ans	180 - 200 kg (un peu moins en hiver)	2
Audrey & Yann	PB Audrey : atelier pain Yann : cultures et élevage <i>+ enfants et frère de Yann aussi installés sur la ferme dans d'autres ateliers</i>	28 ans	300 kg	2

Figure 19 – Tableau comparatif des quantités produites entre PB et BP ; Réalisation : C. Barbier

Malgré la non-exhaustivité de ce tableau, la comparaison de semaines types permet de mettre en évidence quelques généralités. Ainsi même s'il peut exister des écarts entre PB dans la production globale (*cf. Audrey et Yann* qui sortent du lot avec ses 300 kg par semaine), en moyenne, un·e PB peut vivre "convenablement" en produisant entre 120 et 220 kg de pain par semaine (*cf. Sébastien*, dont la compagne travaille à l'extérieur ; *Anaïs et Julien* contraints de dégager deux salaires de leur activité). Alors qu'un·e BP devra doubler cette quantité (*cf. Aude, Rémi et Arnaud*), voire la multiplier par trois ou

quatre, si cette personne a besoin de dégager plusieurs salaires de l'activité (installation collective, recours à des salarié·es) ; ou si elle a besoin de rembourser certains emprunts.

« On s'était fixé un objectif minimum de 200 kg de pain par semaine – pour en vivre –. Et on l'a atteint, je ne sais pas, au bout d'un an et demi, deux ans ? Mais pas plus. Ça a été vraiment vite. » (*Anaïs, 2018*)

Cependant, prise isolément, la dimension productive (finalité) comporte des lacunes analytiques. Une quantité de pain sans la considération des moyens mis en œuvre pour atteindre ce volume, ne renseigne pas sur l'agencement temporel hebdomadaire des praticien·nes. Mais si on l'associe à d'autres éléments médiateurs (nombre de fournées, modèles de four et capacité, type d'installation, *etc.*), on peut se rendre compte du nombre de journées et du (des) temps hebdomadaire(s) consacré(s) aux ouvrages boulangers (fréquences et durées). Une différence décrite par Anaïs et Julien, quand ils comparent leurs situations à celle d'un couple BP de leur entourage :

*Anaïs* : « Ils aimeraient s'installer, mais pour l'instant, ils ne trouvent pas de terre. C'est vrai que c'est pas facile... [...] »

*Julien* : « Mais pour eux, c'est un tout. En ayant peut-être le même bénéfice qu'eux, on va faire 200 kg par semaine, alors qu'eux vont devoir en faire 600 ou 700. Parce qu'ils achètent la farine, ils payent plus de charges, ils... »

*Anaïs* : « Mais est-ce que c'est tant ça ? Que le fait aussi d'avoir un suivi sur la qualité ? »

*Julien* : « Oui pour la qualité, mais c'est aussi pour calmer le rythme. Parce qu'ils travaillent beaucoup. »

*Anaïs* : « Disons que c'est plus varié aussi quand on est paysan-boulangier. On n'est pas obligé de faire du pain 5 jours par semaine, d'être au fournil tous ces jours. Voilà, il y a le pain. Mais du coup, il y a aussi du travail en plus à côté. Mais au moins, c'est varié. C'est plus varié dans un sens. »

*Julien* : « Ils font trois jours de pain par semaine. »

*Anaïs* : « Ils font beaucoup plus de pain que nous ! »

*Julien* : « Ils font des journées à 350 kg. Nous, le maximum, on fait 200 kg. »

*Anaïs* : « C'est énorme ! L'été, par semaine, ils font... »

*Julien* : « Ils font une tonne. Ils font pour les refuges aussi. »

*Anaïs* : « Une tonne de pain, c'est vraiment énorme. Enfin pour des boulangers traditionnels c'est peut-être pareil. Je ne sais pas. Par rapport à nous, c'est sûr que ça reste énorme. »

(Entretien réalisé en 2018)

## **b) Boulange, meunerie et paysannerie, « un bon plan économique »**

Si l'on rapporte l'aspect pécuniaire au temps de travail, l'association culture-mouture-panification se pose donc comme une combinaison plutôt avantageuse. Dès lors, il n'est pas étonnant d'entendre pendant les rencontres Astrié, des voix paysannes remerciant l'ingéniosité des deux frères à l'origine du moulin.

#### ***Avril 2017***

*Un PB du Périgord* : « Si je n'avais pas eu le moulin Astrié, je ne serais pas devenu paysan ».

*Un PB du Tarn* : « On ne remerciera jamais assez les frères Astrié ».

#### ***Mars 2018***

*Un PB de l'Aude (depuis 2003)* : « C'est ma dernière année d'activité. J'ai sauvé mon exploitation grâce aux frères Astrié. Ça m'a permis de valoriser le peu d'hectares que j'avais ».

*Un PB du Périgord* : « A une période où la ferme n'allait pas très bien, c'est grâce aux moulins Astrié qu'on a sauvé la boutique ».

*Un autre PB* : « Il y a vingt-cinq ans, j'avais du mal à vendre mon blé. C'est les moulins qui nous ont sauvé la mise. »

*(Notes de terrain, Rencontre annuelle des moulins Astrié, 2017)*

Mais outre le fait que l'alliance transformation-valorisation de productions céréalières permet d'assurer la viabilité de petites structures paysannes (grâce à la création de nouveaux ateliers sur des fermes), la démarche PB rend possible de nouvelles installations agricoles, sans avoir forcément recours à de lourds emprunts bancaires.

« Il fallait trouver une activité un peu... On va dire, une autre activité, pour pouvoir faire vivre tout le monde sur la ferme. Il y avait aussi un projet de développer un projet d'accueil à la ferme. Sauf que ça, ça demande du temps et donc, ça ne fait pas un revenu tout de suite. » (*Agathe, 2017*)

Par ailleurs, les apprentissages boulangers s'acquièrent dans un laps de temps plus réduit comparé au temps d'acquisition de compétences agricoles. Cette particularité régulièrement mentionnée en entretien, couplée à l'existence d'une demande croissante en pains issus de la BP, explique pourquoi cette activité peut vite devenir rentable. Lors d'un nouveau projet agricole, elle permet de dégager rapidement des revenus (contrairement par exemple à l'arboriculture).

« Ça s'est fait à chaque fois progressivement. Donc, c'était vachement bien. Enfin, pour apprendre à maîtriser un peu plus la panification, la gestion du



four et tout ça. C'était progressif. Et c'est pas moi qui ai cherché [*les client·es*]. C'était plutôt cool et assez confortable ! » (*Sébastien, 2018*)

### c) *Des activités diverses et variées*

Dans le chapitre 6, j'ai expliqué que les pratiques routinières étaient essentielles aux apprentissages et qu'elles offraient des possibilités et périodes de créativité. Néanmoins, pour certaines personnes et dans certaines situations, compte tenu de la vitesse d'incorporation des savoirs et habiletés boulangères, l'activité peut vite paraître monotone. Flora, par exemple, évolue dans les réseaux de la BP depuis plusieurs années. Tout en continuant à boulanger, elle s'implique et s'active aussi dans diverses communautés de pratique liées à ces activités. Une pluri-activité en somme, partagée entre des temps militants et des temps d'exercice concret du métier qu'elle explique en quelques mots : « *le pain, en trois ans, tu en as fait le tour* » (2020). Un sentiment partagé par Rémi, qui cherche à acheter des terres près de chez lui pour étendre son activité boulangère à l'agriculture et à la meunerie :

« Il y avait toujours ce projet d'installation agricole. En gros, il y était depuis la sortie de la fac, à l'arrivée d'installation proprement parlée ici. Mais quand la première fois on est parti d'ici, c'était en mode : "je n'ai pas envie de me faire chier à faire du pain toute la journée. Je veux cultiver, je veux être dans la production aussi". » (*Rémi, 2018*)

Alors que les temps de la profession boulangère, - exercée de manière isolée -, sont plutôt linéaires, ceux de la BP, parce qu'ils s'enchevêtrent à des temps agricoles, se rapprochent davantage d'opérations et de déroulés cycliques, « fondé[s] sur un approfondissement spiralaire de l'expérience » (Pruvost, 2021b, p. 34, à *partir* des travaux d'Henri Lefebvre sur la quotidienneté).

La diversité offerte par le cadre et les pratiques paysannes peut se révéler une solution au caractère répétitif de l'activité boulangère. L'aspect pluriel de la PB rendu possible par le temps réduit du travail en fournil est présenté comme un atout dont l'éclectisme permet d'éviter l'ennui que pourrait présenter le travail quasi quotidien de panification. Un argument souvent avancé comme justificatif ou revendication d'un certain mode de vie paysan, qui est mis en parallèle de choix économiques.

« Moi, c'est ma question : être boulanger ou paysan-boulangier. J'étais parti sur du paysan-boulangier. Mais finalement, peut-être que boulanger me convient bien aussi. Parce que je me rends compte que paysan-boulangier, tu fais quand même vachement moins de pain que boulanger. Tu passes plus de temps en

agriculture. Enfin, t'es avant tout paysan quand t'es paysan-boulangier. J'ai l'impression. » (*Marius, apprenti et salarié d'Aude & Rémi, 2018*)

L'aspiration à ce mode de vie n'est pas restreinte à la recherche de cohérences entre valeurs et modalités de travail (la "quête de sens", cf. chapitre 3 sur les bifurcations). Outre l'aspect rémunérateur, elle inclut aussi une recherche d'épanouissement qui passe souvent par la polyvalence du projet professionnel. Dans ce cheminement, les praticien·nes doivent organiser, construire, s'approprier des temporalités boulangères qu'illustrent leurs volontés réitérées de moduler leurs horaires en jouant sur la porosité des sphères quotidiennes (Pruvost, *op.cit.*), professionnelles ou de loisir, et des espaces de travail.

« C'est aussi pour ça qu'on a choisi le pain, et pas l'élevage ou d'autres choses. On peut partir plus facilement. Et puis même qu'on n'était pas tous les jours au fournil. À part les deux jours fixes de pain, le reste on peut l'organiser un peu comme on veut. Donc on peut toujours se libérer un jeudi, partir à la montagne, faire autre chose. Parfois, le jeudi, on va faire de l'escalade. C'était pour ça aussi que cette activité-là elle nous plaisait. C'est sûr. » (*Anaïs, 2018*)

2. « *Ne pas être son propre esclave* » : contrôler sa production – poser des limites – déléguer

a) *Le « self care », une pratique routinière nécessaire*

Si les pratiques de *care* ne sont pas associées au triple mouvement du don et du contre-don, elles peuvent être ambivalentes et cause d'abnégation. C'est ce qu'Elena Pulcini nomme « la priorité d'autrui » (2012, p. 51). Puisque le concept de *care* comporte une dimension affective et émotive « à l'origine de sa qualité donative » (*ibid.*, p. 62), pour des praticien·nes engagées avec soin dans un « travail passion » (Leroux & Lorient, 2015), le risque est grand de s'oublier dans la pratique d'activités chronophages ou d'être affecté·e par la pénibilité du travail.

Or « produire *avec* » implique aussi de « faire avec soi-même », c'est-à-dire de considérer que les formes de prévenances nécessaires aux différentes productions et transformations s'appliquent aussi à soi-même. Ce *self care* requiert d'envisager globalement sa propre capacité reproductive dans l'action.

Lorsqu'il a acheté la ferme, il y avait déjà un four maçonné dans une pièce jouxtant sa maison. Mais il était placé trop bas. Puisque Sébastien avait mal au dos, et que la position courbée n'était pas confortable, ils ont décidé de creuser un trou, afin que le four soit davantage à sa hauteur. En avril 2018, Sébastien a dû arrêter son travail pendant un mois, parce qu'il se sentait physiquement mal. Il m'explique que s'il ne s'était pas stoppé

à ce moment-là, il aurait dû le faire plus tard à un moment non choisi, et que ça aurait été plus contraignant.

(Notes de terrain, *Wwoofing*, juin 2018)

Si du côté des emplois ouvriers ou salariés, les études critiques concernant les effets de l'organisation scientifique du travail (OST) sur la santé des travailleur·euses sont nombreuses<sup>302</sup>, en ce qui concerne les activités artisanales ou néo-paysannes non-salariées (associées à un statut d'indépendant), elles sont encore balbutiantes. La dimension créative de l'activité artisanale tend à faire oublier les préoccupations liées au *self-care*. L'aura dont est parée « la cité par projets » par les principes qui la caractérisent (authenticité, autonomie, flexibilité, engagement, polyvalence, logique connexionniste) (Boltanski & Chiapello, 2011[1999]) concourt peut-être à effacer l'idée même de risques « d'auto-exploitation » dans et par le travail.

Car si l'éthos artisanal est souvent associé à l'engagement (Sennett, 2010), et si sa valeur d'usage est souvent liée à la notion de plaisir (« au travail » et au-delà), les implications de cette marque distinctive négligent l'existence possible d'abus<sup>303</sup>.

Pour Richard Sennett, la notion de « *craft*<sup>304</sup> » ne saurait d'ailleurs être assimilée aux seules opérations manuelles (*ibid.*). Ce qu'il définit comme l'art de bien faire, comme celui de prendre soin d'un environnement dans son ensemble (« care environnemental »), nécessite d'inclure des attentions envers soi. Dans la BP, les pratiques routinières de « *self care* » sont à inclure dans les démarches de care envers les « autrui significatifs ».

Quand Audrey rencontre des personnes qui veulent s'installer comme PB ou sur d'autres activités agricoles, elle leur conseille de se donner les moyens de tenir dans le temps. De continuer à faire ce qu'elles ont envie de faire : « faire, c'est pas le plus dur. C'est surtout qu'est-ce que tu mets en œuvre pour y arriver ? ».

---

<sup>302</sup> À titre d'exemple, et sans que la notion de *care* soit directement mentionnée, on pourra citer plusieurs travaux sur les maltraitances et répercussions des pratiques routinières sur la santé d'ouvrier·ères en usine : *Le travail en miettes* de George Friedmann (1964[1956]), l'ouvrage de Robert Linhart *L'établi* (1981[1978]), et plus récemment le magnifique livre de Joseph Ponthus sur son expérience d'intérimaire dans des usines bretonnes de poisson, *A la ligne, feuillets d'usine* (2020). En outre, notons aussi les travaux de Silvia Federici dans *Le capitalisme patriarcal* (2019), sur les rapports entre production capitaliste et activités vitales quotidiennes de reproduction (dont le *care* est un des pivots).

<sup>303</sup> Quand bien même, bourreaux et victimes sont les deux faces d'un même individu tributaire des conséquences de ses démesures.

<sup>304</sup> Artisanat pour la traduction française. La transposition de *craft* au français n'est pas évidente, car il n'existe pas une équivalence littérale du terme. Contrairement au terme artisanat, le *craft* anglophone ne recouvre par exemple pas le statut institutionnel.

(Notes d'entretien, 2019)

Mais ces pratiques de *self care* ne peuvent être assimilées à une culture de soi. Elles incarnent plutôt une culture appliquée à « soi ». Cette précision est importante, car elles ne visent pas la performance, elles ne s'inscrivent pas dans des projections utilitaristes et productives des corps et du métier de BP. Ces pratiques de *self care* sont avant tout des attentions dirigées vers soi, des moyens de se protéger et de garantir la pérennité de ses propres engagements dans un système d'activités qui, on l'a vu, peut être chronophage.

Chloé B. : Ça, ça sert à quoi ? [Je lui montre le masque qu'elle met devant son visage et qui s'accroche sous forme de ceinture à son dos, et qui dispose d'un moteur].

Audrey : Ça, c'est un masque pour la poussière. Parce que comme tous boulangers, j'ai des problèmes de bronches. C'est un tailleur de pierre qui me l'a conseillé. Et moi, tous les jeunes qui passent, je leur dis : "mettez un masque avant d'être malade". Ça fait dix ans que je l'ai. Je l'ai eu quand j'ai eu de gros problèmes de santé : allergies, asthme.

(Notes de terrain, 2019)

Dans le rapport au travail, la quête de "sens" s'applique aussi dans la recherche de cohérences entre des aspirations professionnelles pré-bifurcatives (par exemple, éviter l'exploitation salariale et/ou le *burn-bore out*<sup>305</sup>), et leurs traductions concrètes et quotidiennes dans les activités paysannes et/ou boulangères. Dans mes enquêtes, ces ambitions s'expriment par des références récurrentes au registre de l'asservissement et de la servitude.

« Mais par contre, moi dans ma tête, je ne veux pas sacrifier ma vie de famille non plus. Je n'ai pas arrêté de bosser en tant que salariée pour passer je ne sais pas combien d'heures à travailler et être esclave de moi-même » (Éléonore, 2018)

\*\*\*\*\*

« On est quand même dans un truc, où c'est notre métier, c'est notre passion, mais on n'est pas esclaves non plus. Enfin, on ne veut pas être esclaves. En tous cas me concernant. Après, Rémi, il te dira... Mais on veut avoir du temps pour faire des trucs à côté. Que ce soit le jardin, que ce soit s'occuper du bar associatif, que les implications de Rémi à la mairie, la formation... Tu vois, il y a quand même pas mal d'autres choses qui nous font vibrer, donc on veut garder du temps pour ça. Et puis, on veut passer du temps tranquille, sans faire du pain aussi. » (Ande, 2018)

\*\*\*\*\*

---

<sup>305</sup> Le *burn-out* correspond à un syndrome d'épuisement professionnel, quand le *bore-out* équivaut à une fatigue et démotivation liée à l'ennui ressenti dans le cadre de son travail.

« Mais c'est vrai que si à terme, on arrive à être trois ou quatre et qu'on arrive à s'épauler les uns les autres, à faire en sorte qu'il y ait quelque chose de continu sur l'année, c'est chouette. Et en même temps, on a aussi envie de monter un modèle agricole qui nous permette aussi d'avoir du temps libre. Et donc de trouver la bonne formule et le bon, le juste milieu. On a trop d'exemples de gens qui sont complètement esclaves de leur métier. Ils sont passionnés, c'est beau. Mais t'en chies. Ils ne peuvent pas prendre de vacances. Pour moi, la solution c'est vraiment de collectiviser ça. Tout seul, tu ne peux pas. » (Cédric, 2019)

Le *carecraft*, cette habileté à « bien » faire attention à soi, passe aussi par le recours à des collectifs. Pour que la passion individuelle dans l'usage du travail perdure, le·la praticien·ne doit jongler entre plusieurs dynamiques : création-production, individuelle-collective, mais aussi abandon - délimitation - reproduction. Ces compromis peuvent prendre plusieurs formes que nous allons développer ci-dessous : refus du travail de nuit, prise en compte de temps de pause et de repos, interdépendances entre temps professionnels et personnels, entre temps individuels et collectifs.

*b) Songes de nuits boulangères, entre la lune et le soleil, l'aube de nouvelles temporalités*

i. Le travail de nuit en boulangerie : un vieux serpent de mer...

Dans le métier de boulanger·ère, la question du travail de nuit est un leitmotiv ancien. Par le passé, cette modalité temporelle d'organisation de la production a fait l'objet de controverses et a été source de conflictualité sociale. Au 19<sup>ème</sup> siècle, des grèves se mettent en place pour lutter en faveur de « modifications de l'organisation du travail » (Jarrige, 2010). Le 20 avril 1871, après de nombreux débats, la Commune de Paris décrète la suppression des panifications nocturnes pour les ouvriers boulangers. Quelques décennies plus tard, au début du 20<sup>ème</sup> siècle pourtant, la controverse est encore là et comme le rappelle François Jarrige (*ibid.*), le travail de nuit en boulangerie continue de faire l'objet d'âpres discussions à l'Assemblée nationale, car il renvoie au problème de la souffrance au travail (*ibid.*). À titre d'exemple, une campagne d'opinion est lancée en 1909 pour dénoncer les conditions matérielles, temporelles et physiques de la profession, où Justin Godart, un député lyonnais, va jusqu'à qualifier les ouvriers boulangers de « mineurs blancs » (*ibid.*, p. 662, à partir de Godart, 1910, p. 115).

Ces dissensions peuvent sembler lointaines mais elles sont toujours d'actualité. Sur plusieurs sites internet en lien avec le métier d'artisan·ne boulanger·ère, on retrouve des arguments qui font écho aux justifications mobilisées dans le passé. Mais étrangement, le travail de nuit n'est plus remis en question. Il est même présenté comme incontournable et attribut spécifique de la profession.

## L'importance du travail de nuit en boulangerie

La boulangerie est un métier avec des horaires particulièrement exigeants qui nécessitent de travailler de nuit, notamment pour le **personnel de production**. Autorisé par la loi, le travail de nuit fait même partie intégrante du métier de boulanger. Les boulangeries ne peuvent se passer du travail de nuit pour :

- \* effectuer une partie du processus de fabrication ;
- \* débiter la commercialisation des produits frais dès le début de la journée ;
- \* satisfaire les attentes de la clientèle ;
- \* pérenniser leur activité économique.

*Figure 20* – Capture d'écran de conseils d'une mutuelle d'assurance de la boulangerie sur les obligations et l'organisation du travail de nuit, *Source* : MAPA, [en ligne] : <https://www.mapa-assurances.fr/boulangerie/travail-nuit-boulangerie>

## Travail en boulangerie : les horaires de nuit et leur majoration

Partager :    

Imprimer 

En boulangerie, le travail de nuit est indispensable pour assurer le bon fonctionnement de l'entreprise. Reconnu par la loi, les horaires de nuit font l'objet d'un article spécifique (article 23) dans la convention collective de la profession, qui garantit notamment une compensation financière.

### Qu'est-ce qui est reconnu comme travail de nuit en boulangerie ?

Pour élaborer des produits frais et les commercialiser en début de matinée, les boulangers sont dans l'obligation d'effectuer des horaires de nuit. Cette pratique est nécessaire pour organiser le processus de fabrication et répondre aux attentes de la clientèle et fait partie de l'ADN même du métier de boulanger. Autorisé par la loi, le travail de nuit en boulangerie est strictement encadré par la convention collective.

*Figure 21* – Capture d'écran d'un rappel concernant la législation des horaires du travail de nuit en boulangerie, *Source* : Les Grands Moulins de Paris, 6 août 2019, [en ligne] : <https://www.grandsmoulinsdeparis.com/conseils/travail-en-boulangerie-les-horaires-de-nuit-et-leur-majoration>

En termes d'organisation du travail, la période horaire quotidienne de référence pour l'ouverture de la vente est identique à celle déjà en vigueur au début du siècle. En effet, en 1912, une publicité louait déjà une planification prévoyant un début d'activité à 5 heures du matin pour une commercialisation de pain frais débutant à 9 heures

(*ibid.*<sup>306</sup>). En 2022, il est toujours question de « produits frais », de « début de journée » ou « début de matinée ». Cette spécificité du métier d'artisan boulanger est présentée comme une distinction propre à la profession : le texte parle ainsi d'« ADN même du métier de boulanger », de « partie intégrante du métier ». On pourrait même en conclure que cette temporalité singulière conditionne toute l'activité : les deux textes ci-dessus insistent sur son caractère « indispensable », ou encore sur l'« obligation d'effectuer des horaires de nuit ». Cet énoncé érigé en principe normatif doit nous convaincre qu'il n'existe aucune alternative possible<sup>307</sup> : n'est pas artisan·ne boulanger·ère celui ou celle qui décide de modifier ses horaires de travail et de panifier autrement.

ii. ... Ébranlé par des aspirations à travailler autrement

Aujourd'hui, cette norme institutionnalisée par la corporation boulangère est ébranlée par les revendications et pratiques concrètes des praticien·nes de la BP.

« Le mardi en fait ce qu'on fait, c'est que, pour être assez tôt à la boutique, et pour ne pas travailler la nuit, et ben on fait des fermentations super longues. En fait, je fais mon levain le lundi midi. Je fais un rafraichi. [...]. En fait, on les laisse pointer 14 h. Voilà. En fait, on les fait le soir, par exemple vers 20 h. Mais avec 1 % de levain, 1 % de levain et on les fait à 20°. Là, je te donne la recette du chef. Et donc à 6 h du matin on arrive. Et la pâte c'est une espèce de mousse, tu te dis "mon dieu ! Qu'est-ce qu'on a fait ?" Et en fait, dès que tu la travailles, c'est magnifique. Et on la façonne à 6 h. Et on l'enfourne à 10h30. » (*Sylvie, 2019*)

\*\*\*\*\*

Concernant son organisation de travail, Christelle me dit qu'elle a fait en sorte de ne pas panifier la nuit. Ça a dû lui arriver une ou deux fois pour des circonstances particulières, mais c'était clair dans sa tête qu'elle ne voulait pas arriver à ça.

(*Notes de terrain, 2017*)

\*\*\*\*\*

La veille, il a déjà pétri une fournée vers 21 h/22 h. Il explique que cela lui permet de ne pas travailler la nuit. La pâte de la première fournée a le temps de monter jusqu'à ce qu'il se lève.

(*Notes de terrain, 2017*)

---

<sup>306</sup> François Jarrige, citant *Le Moniteur de la Boulangerie*, organe de presse du syndicat des patrons boulangers de Marseille, du 15 mai 1912.

<sup>307</sup> Une sorte de "TINA" boulangier (There is not Alternative de Margaret Thatcher), qui ne présente pas d'autres choix que celui du modèle proposé et nie toutes autres possibilités.

Ces principes ont valeur de normes largement partagées puisque beaucoup d'individus avant le lancement de leurs activités imaginaient et redoutaient les conséquences de leur engagement vers la BP. Même avec des prédilections pour l'objet "pain" et des envies de bifurcations, ces personnes avaient été ralenties dans leur élan, retardées, hésitantes, face à une profession qui érige en principe le travail de nuit porteur pour ces individus d'une perspective de pénibilité du travail.

« Parce qu'en fait, l'envie, ça remonte à avant que je connaisse Rémi. Même si ça s'est concrétisé avec notre rencontre. Moi, mon goût du pain, ça remonte à plus loin que je puisse m'en rappeler. J'ai toujours adoré manger du pain. Je trouve que c'est un aliment... Voilà, pour moi ça a toujours été la base de l'alimentation et de la culture du coup aussi ici... Depuis très longtemps, je m'étais dit : "j'aimerais bien être boulangère ou passer mon CAP". Mais ça avait été très vite bloqué par les trucs : "tu feras des études, tu ne vas pas finir boulangère et travailler la nuit". » (*Aude, 2018*)

\*\*\*\*\*

« En sachant que, je pense, le métier de boulanger c'est vraiment un métier, qui depuis longtemps me plaît. J'en rêvais. Mais j'étais persuadée que c'était une formation sur deux ans. Que c'était un métier où tu bossais la nuit, et que tu vendais la journée ! Enfin, c'était quelque chose qui n'était pas adapté à ma vie. Je suis séparée, j'ai deux enfants. Donc, c'était pas possible, c'était pas imaginable pour moi de faire ça. » (*Éléonore, 2018*)

C'est en rencontrant des BP qui n'œuvraient pas de nuit et qui avaient reconfiguré leurs manières de travailler qu'Aude et Éléonore ont accédé à d'autres représentations du métier. Encouragées par ces exemples, elles ont perçu les multiples possibilités offertes par les activités boulangères métamorphosées par les capacités transformatives de la vie paysanne (*Pruvost, op.cit.*). Dans cette perspective nouvelle, créative, autour des horaires et du rythme boulanger, chacun s'organise selon une diversité de paramètres. On observe ainsi une forte hétérogénéité des temporalités BP, illustrée dans le tableau ci-dessous. On remarque qu'entre six situations observées, aucun·e praticien·ne n'a les mêmes horaires. Certain·es débutent à 15 heures et préfèrent panifier en début de nuit ; quand d'autres entament leurs journées à l'aube.



COMPARAISON DE « SEMAINES TYPES »						
	Cédric & Anton (PB)	Éléonore (PB)	Léon (BP)	Anaïs & Julien (PB)	Aude & Rémi (BP)	Audrey (PB)
Veille			21h – 22h : pétrissage d'une fournée	Rafrachis des levains		Rafrachis et préparation des levains + pesée des ingrédients
			Fermentation			
	4h : réveil Lancement premières pâtes (pétrin mécanique)	7h30 : début boulange	6h : réveil 7h00 – 7h30 : Façonnage 1 <sup>er</sup> pétri	5h : début de la journée → pétrissage 1 <sup>ère</sup> pâte	15h : début	5h00 - 6h30 : début
	6h : Se recouche. Son associé prend le relais	2 fournées	8h30 : Pétrissage manuel de la 2 <sup>ème</sup> fournée	6h30 : boulange de la 1 <sup>ère</sup>	Partage du temps de travail à deux entre après-midi et soir.	
	9h : les deux se retrouvent			7h00 : pétrissage de la 2 <sup>ème</sup> pâte		
	Enchainent cuissons et pâtes			8h30 : Jeanne arrive au fournil		
	18h : fin de journée		19h – 20h : fin de journée du lundi	8h30 : Boulange de la 2 <sup>ème</sup> pâte		
	1 semaine sur 2 : livraisons AMAP 21h : retour et fin de journée			8h30 – 9h : enfournement 1 <sup>ère</sup> pâte 10h30 – 11h : enfournement 2 <sup>ème</sup> fournée	1h00 du matin : fin	
Fin de la journée	18h ou 21h	19h – 20h	Env. 20h : après la vente au marché du village	13h30 – 14h00 : fin pour la partie boulange Fin d'après-midi : préparation des commandes Vendredi, 20h30 : après vente à la ferme et préparation du marché du lendemain.		16h00 – 17h30 : pour la partie boulangerie // 19h30 – 20h (si vente à la ferme)

		+ temps de route (1h aller-retour) Installation récente (<1 an) Pas encore son propre four. Emprunt du four d'un B voisin			Saison creuse : env. 2 fours Pleine saison : 3-4 fours.	
--	--	--	--	--	--	--

Figure 22 – Tableau comparatif de « semaines types » ; Réalisation, C. Barbier

iii. S'affranchir des décrets nocturnes : du remplacement technique aux agencements temporels avec ses milieux

Alors qu'au long du 20<sup>ème</sup> siècle, l'essor technique était promu par le système techno-scientifique industriel comme la solution miracle face aux nuisances du travail de nuit (instauration du pétrin mécanique qui devait engendrer gains de temps et progrès social), actuellement ce sont les possibilités offertes par le travail avec le vivant qui sont privilégiées : les processus biologiques inhérents aux pratiques fermentaires permises par l'usage du levain octroient des marges de manœuvre temporelles. À rebours d'une quête de réduction du temps de travail par la substitution du travail humain par des machines, ce sont les agencements entre entités qui sont privilégiés. Sans que les dispositifs mécaniques soient complètement abandonnés, les rythmes sont questionnés, revisités et reconfigurés.

Quelques années avant d'arrêter sa thèse et de se lancer dans la BP, Léon avait tenté une insertion dans le métier de boulanger. Pour trouver un patron qui accepterait de le prendre en apprentissage, il avait fait la rencontre de plusieurs artisan·nes boulangère·s «conventionnel·les».

« Ce qu'ils me présentaient de leur métier, ça me semblait trop dur. Enfin, ça ne me semblait pas très attractif. En gros, ils me disaient que j'allais pouvoir travailler énormément toutes les nuits, avec un jour de repos par semaine. [...] Et la perspective, c'est que tu travailles à un certain rythme, si tu y arrives bien, au bout d'un certain nombre d'années, peut-être que tu pourras t'installer à ton compte et peut-être que tu pourras travailler encore plus. Mais, finalement, ça avait l'air d'être une vie à trimer terriblement. Même le travail en lui-même ne semblait pas si... Comment dire ? Pas si beau que ça. C'était beaucoup des machines dans le fournil et des rythmes imposés par la machine. Enfin, je me rappelle des moments où ils me disaient : "bon, un truc simple, tu sors les baguettes de la machine qui les détaille et qui les allonge, la façonneuse, tu sors les baguettes de la façonneuse et tu les poses sur des sortes de toiles de couches, des tapis, pour qu'elles reposent et qu'elles lèvent". Mais finalement, ils me disaient tout le temps : "tu ne vas pas assez vite, tu ne vas

pas assez vite”. Parce qu’au rythme où sortent les baguettes, il faut les aligner. Donc c’était des mouvements répétitifs, que je ne savais pas faire, je n’y arrivais pas, et ça collait aux doigts... » (Léon, 2015)

Renonçant pour un temps aux pratiques boulangères à un niveau professionnel, il est retourné sur les bancs universitaires. Quelques années plus tard, par concours de circonstances, alors qu’il continuait toujours à panifier dans son foyer, Léon croise le parcours d’un maraicher-bio, et les deux individus se lient d’amitié. Cet agriculteur qui produit et transforme également des céréales, lui propose l’accès à des farines, à un four et à ses lieux de vente (marchés, AMAP). Cette nouvelle opportunité réconcilie Léon avec le métier de boulanger. S’autorisant à imaginer d’autres facettes du métier, il s’aventure comme « *boulangier bio* » (2015), et choisit de travailler avec du levain. Une pratique qui l’oblige à interagir avec du vivant – et ses saisonnalités – et qui lui permet de définir et synchroniser ses rythmes de travail, sans cadences mécaniques imposées par des tiers. Dans un jeu constant d’ajustements de plusieurs cadences, les rythmes biologiques des bactéries sont ajustés en fonction des activités quotidiennes et cycles de reproductions humains. Les pâtes sont pétries la veille d’une journée de panification, pour être prêtes au réveil des BP. En plus de favoriser des modes de travail diurnes, ces longues fermentations possèdent des atouts techniques et culinaires : pré-digestion du gluten, développement de certains arômes pendant la cuisson, plus longue conservation du pain (Montel, Béranger et Bonnemaire, 2005).

Mais au-delà d’une permutation entre exercices de jour et de nuit, le travail avec du levain permet de moduler les temps dédiés et les horaires d’autres activités : Cédric, comme d’autres, a par exemple intégré des siestes dans ses cadrans journaliers. Il se réveille à 4h, lance le pétrissage mécanique de plusieurs pâtes, se recouche à 6h, pour rejoindre son associé quelques heures plus tard (cf. tableau, pp. 337-338). Une pratique de “micro-sommeils” souvent favorisée par la proximité spatiale entre atelier boulanger et foyer de vie.

Audrey m’explique qu’elle est une grosse dormeuse. Pour elle, se lever le vendredi matin à 5 h après s’être couchée à 22h30, c’est déjà une “petite nuit”. Donc, chaque après-midi de panification, elle fait en sorte de siester 30 minutes avant l’arrivée des clients. Pour elle, c’est cette pratique « ce qui permet de tenir ».

(Notes de terrain, 2019)

De la même façon, Aude et Rémi se partagent leurs journées de travail. La première préfère panifier de jour, lorsque le second ne supporte pas d’être enfermé

dans un fournil en présence du soleil. Elle s'occupe donc l'après-midi (à partir de 15 h), quand il se charge des soirées (jusqu'à 1 h du matin) (*cf.* tableau, pp. 337-338).

« En plus Rémi, il ne veut pas rester enfermer... S'il fait soleil, il ne faut pas qu'il soit là à façonner des brioches. Moi je préfère bosser la journée. Mais, tu vois dans notre orga à deux, sur les p'tites boulanges, on a choisi que je commence et que lui, il finisse. Après sur un gros jour comme vendredi, on est là tous les deux sur la journée, c'est obligé d'être dedans de toute façon... C'est comme ça. » (*Aude, 2018*)

*c) Cocktails d'influences et reliquats : entre normes salariales incorporées et quête d'une vie paysanne décloisonnée*

Pour construire le quotidien de leurs métiers, les praticien·nes qui ont connu des bifurcations professionnelles, oscillent parfois entre reliquats incorporés d'un monde salarié délaissé et héritages socio-historiques du mouvement de la BP (luttres paysannes en faveur de la pluri-activité agricole et artisanale, en faveur de petites fermes et d'une porosité entre travail et sphère privée).

*i. L'empreinte salariée des 35 heures et des 5 semaines de congés*

Une récurrence de l'enquête c'est le poids accordé aux références temporelles normées des conditions salariales. Il s'agit par exemple d'une mention répétée au repère des 35 heures pour marquer et délimiter l'organisation de la semaine d'un PB. Un modèle d'organisation du travail, que Pierre et Élodie tout juste installés comme PB expliquent par leurs origines citadines.

*Pierre* : « Déjà, notre envie et notre concept de départ, c'est aussi une autre vision de l'agriculture. Et je pense que ça, on l'a, parce qu'on n'est pas dedans à la base. Nous, on est citadins, et pour nous un travail, c'est 35 heures. »

*Élodie* : « On veut l'appliquer aussi dans notre métier d'aujourd'hui. »

*Pierre* : « On veut réussir à travailler dans un système avec un modèle qui nous permette de travailler 35 heures. »

*Élodie* : « Et d'avoir une vie à côté. »

*Pierre* : « Comme tout le monde. Et pas faire un travail à 70/80 heures, où tu ne comptes même plus après. Parce que, si tu comptes... Tu déprimes. »

*Élodie* : « Et où, tu as 2 jours de vacances dans l'année. »

*Pierre* : « Donc nous, on oriente un peu tout notre système de production et de vente. Voilà, c'est un critère qui est vraiment important pour nous. »

(*Notes d'entretien, 2018*)

Ensuite, cette reproduction du système salarial s'illustre par l'incorporation et l'ancrage persistant de certaines coutumes temporelles ; par exemple, certains vont

tenir à distinguer des journées hebdomadaires ouvrées et des week-ends chômés, quadrillés par des horaires- type de bureau (8 h/9 h – 17 h/18 h). Par exemple, dans le cas d'Éléonore, PB en période d'installation, il s'agit de se détacher des normes temporelles héritées de son précédent emploi de travailleuse sociale ; un rythme, dont elle a du mal à se dégager alors qu'elle cherche à s'adapter à de nouvelles cadences hebdomadaires.

« C'est une autre organisation. Que j'ai mis du temps aussi à intégrer hein ! Au début, quand j'ai fini la formation, je m'étais dit : "bon allez, j'ai fini la formation le 13 octobre, je me prends 15 jours de vacances". Donc là, dans ma tête, j'étais en vacances, j'avais le droit, c'était possible. Je n'étais pas encore licenciée, j'étais encore salariée. Mais après, je culpabilisais. Là, encore, je me mets le réveil à 7h30, même quand je n'ai pas les enfants. Pour être sûre de dire : "à 8h30, je commence à bosser". Parce que j'ai aussi cette peur, je pense, de passer des journées où j'ai l'impression de ne rien faire, de ne pas être productive. Donc tu sens que, alors, un peu moins maintenant qu'il y a six mois quand j'ai fini la formation, mais je sentais que j'étais encore dans le formatage de salariée, et qu'il fallait que je fasse mes preuves, que je rende des comptes... Bon là, maintenant ça va mieux [*rires*] ! » (*Éléonore, 2018*)

Or les temps de travail dans la boulange sont hors horloge du travail conventionnel établi dans notre société contemporaine. Et ce que le PB conçoit comme un temps de travail est souvent inaperçu, invisible pour les autres (clientèle, voisin·es).

« Ça, c'est des trucs aussi, il y a beaucoup de gens qui ne comprennent pas [*rires*]. Ils pensent que je bosse que le lundi ! Parce que je fais du pain que le lundi. Ouais, attends, je vais te dire... Toi tu fais 35 h sur 5 jours. Moi, une journée, ça me fait 11 h ! Donc 35 h t'es gentil ! Quelques fois, ça arrive sous forme de boutades. Par exemple, l'épicier de Ralendoïn que j'étais allée voir pour, pour vendre mes pains, il m'a dit : "mais quand même, je ne comprends pas. Qu'est-ce que vous faites le reste de la semaine si vous bossez que le lundi ?". Alors déjà t'es gentil, mais ça me prend deux heures le dimanche soir pour préparer ma journée. Voir trois, parce que rassembler toutes les commandes... Et puis, c'est là que je me rends compte que finalement, t'envoies un SMS à un client, pour lui dire : "ça y est, la livraison est prête". Mais ça, c'est du travail ! Même si c'est rien, ça prend pas longtemps. C'est des trucs, tout con : quelqu'un t'appelle pour te poser des questions. Ça, c'est du travail ! Des trucs, dont tu ne réalises pas. Quand t'es salariée, t'as des horaires de boulot, et du coup, c'est dans ton temps de travail. Mais là, tu peux, il y a quelqu'un qui peut t'appeler le dimanche soir... [...] Et donc, ça peut être plein de petites minutes, ou de demi-heures, ou une heure, mais parsemées. Par exemple, aller participer à une réunion parce qu'il y a une épicerie associative qui vient de se mettre en place et que du coup j'intègre le projet. Ben ça, c'est du travail aussi ! Même si la rencontre, elle est dans un champ, qu'il fait beau, il y a les gamins qui jouent autour. Ça reste... C'est juste que le cadre de travail il est différent. Je pense que les gens, ils ont du mal à l'intégrer ça : qu'on est vraiment formaté à dire que le travail "c'est de telle heure à telle heure", bien

cadré. Et que limite, t'es surveillé pour être sûr que t'as bossé ! [...] L'avantage, d'être à son compte. C'est que t'organise ta journée. Ben voilà, le mardi matin, je peux aller participer à l'atelier corporel. Parce que je me suis organisée dans ma semaine. Mais par contre, il y a d'autres temps où je vais... Tu vois le soir, par exemple il est 20 h, je suis sur la route : "ah putain, là, il y a des palettes, ça m'intéresse, parce que j'en ai besoin pour allumer mon feu pour le four". Ben, je vais m'arrêter pour les ramasser, même s'il est 20 h. » (Éléonore, 2018)

Le processus de fermentation (dans la partie de panification artisanale du métier), donc les temps de pousse de la pâte, permet l'existence de temporalités « parsemées » (micro-siestes, activité de meunerie insérée au milieu d'un temps de pousse de la pâte, etc.), des cadences quotidiennes segmentées mais qui restent interdépendantes. De plus la proximité des espaces de travail et de vie autorise l'enchevêtrement des temporalités domestique et professionnel. Une situation que le discours de Cédric illustre parfaitement :

Cédric : « [...] Personnellement, je suis toujours fan de mon métier. Dans le sens où, il est toujours aussi enrichissant. Tous les jours, il y a de nouveaux défis, il y a de nouvelles questions qu'il faut se poser. Et je trouve ça génial ! Alors peut-être que dans vingt ans, ça deviendra une routine ? Mais pour le moment, je ne m'ennuie pas. Travailler à la maison, c'est un peu des deux. C'est-à-dire, qu'il y a un côté très chouette, et il y a un côté "ça ne s'arrête jamais". Mais les deux ne s'arrêtent jamais. C'est-à-dire que quand je travaille, j'ai la maison qui me rappelle à l'ordre, en me disant : "il faut étendre la machine, ou il faut aller faire ci, faire ça". Et quand je suis à la maison tranquille, il y a le boulot qui me rappelle : "oh putain, merde, on a oublié d'éteindre ça, de plier ça, de faire ci, de faire ça. Il va pleuvoir, il faut faire ça !" Donc, il y a un côté confortable quand même, à avoir une vraie coupure, mais en même temps, il y a un côté trop bien aussi à être dans ce mélange. »

Chloé B. : « Et donc ça, t'essayes de mettre des limites, justement entre les deux ? »

Cédric : « J'y arrive, mais, en termes de charge mentale, c'est difficile. Mais j'arrive à peu près à couper. Mais c'est pas évident. C'est pas évident... »

Anton [son associé] : « Parce qu'aussi, tu gères quand même vachement les enfants. C'est-à-dire que tu les emmènes à l'école tous les matins, tu... »

Cédric : « Oui, oui, oui. Par exemple, le mardi matin est entrecoupé par ma vie personnelle. Mais c'est cool, parce que du coup, je vois les enfants. Et pendant les grandes vacances, en fait, je suis au travail, mais il y a les enfants. Je les croise, on fait des petites pauses. »

(Entretien réalisé en 2019)

Mais cette porosité spatio-temporelle entre travail et sphère domestique tend parfois à invisibiliser certains ouvrages (l'exemple page précédente d'Éléonore et des palettes de bois). L'imprévu n'est pas toujours pris en compte puisqu'il s'insère dans des rythmes irréguliers, dans des journées segmentées, et son importance est donc mésestimée.

« Ouais, ouais... Alors, on y arrivait déjà dans les années où on bossait beaucoup. Tu crées des trous à droite à gauche. Tu vois, c'est jamais des vacances, mais c'est des trous, des fenêtres, comme ça, à droite à gauche, où tu t'en vas faire autre chose : la foire bio, animations, machin... Et aussi, le Festi Jam ! Le truc reggae qu'on aime bien. On y allait pendant 2 – 3 jours. Voilà, tu crées des petites fenêtres, comme ça, d'aération... Et depuis 4 – 5 ans, quand même maintenant, on arrive à partir, louer une petite baraque à un endroit, ou un gîte, un peu plus longuement. » (Clément, 2019)

De la même façon que les imprévus, les « trous » et les « petites fenêtres d'aération » mentionnés par Clément, ne sont pas toujours pensés ou définis comme des moments de loisir. S'il note la distinction claire des « vacances », il met quand même sur un même plan la participation à une foire bio, des moments d'animation pour présenter son métier et un festival de musique. Justement cette interrogation autour des vacances semble aussi cruciale dans mes enquêtes. On constate en effet que la plupart des PB et BP se fixent toujours entre cinq et six semaines de congés par an, par référence une fois encore au référentiel du monde salarié et urbain dont ils sont souvent originaires.

*Isabelle* : « Ouais, on part régulièrement les week-ends. On prend des week-ends. Et on essaie de prendre 5 semaines de vacances par an. On s'aligne. Au moins. Enfin vacances, fermer le fournil au moins. Ce n'est pas toujours partir en vacances. Ce n'est pas forcément 5 semaines d'absence sur la ferme. »

*Tim* : « Et notamment par rapport au troupeau. Parce qu'on est une structure famille. Et du coup, on a envie de partir en vacances en même temps quand même aussi des fois. Si t'as un associé, ben tu prends tes vacances à tour de rôle, et c'est plus facile. Après, on a réfléchi en termes d'association. Et l'idée reste encore. Si on tombe sur les bonnes personnes. Notamment avec la marge des nouvelles parcelles. Il y aurait de quoi installer quelqu'un. »

(Entretien réalisé en 2018)

ii. « La solution, c'est vraiment de collectiviser ça » : jouer sur le nombre et le contiguë

La question des vacances dans un contexte de porosité des sphères pose une autre question : comment s'octroyer un temps hors travail lorsqu'on se trouve à proximité de ses ateliers, de ses champs et de sa famille ? Par leur promiscuité, les sphères familiales et professionnelles peuvent être aussi facilitatrices qu'envahissantes. Les ventes en circuits courts révèlent cette ambiguïté. Dans la mesure où cette forme de commercialisation de proximité favorise le contact entre praticien·nes et mangeur·euses, elle permet des arrangements : les BP peuvent négocier avec leur clientèle leurs temps de pauses et de vacances pour qu'aucune des deux parties ne se sente lésée ; et peuvent formaliser ces accords par des contrats d'AMAP par exemple.

Or si ces arrangements – tacites ou formalisés - permettent l'acceptation d'aléas ou de ruptures des rythmes d'interactions (livraisons, échanges) de la part des consommateur·trices, ils supposent *aussi* que le BP tienne ses engagements. Les temps de vacances font ainsi l'objet d'obligations morales et représentent un composant essentiel de la convention entre les deux parties.

« En fait, on prend dix mardis. Il y a dix mardis sur l'année où on s'arrête. Ça c'est signé dans les contrats. Mais ce n'est pas dix semaines de vacances complètes. Parce que sur les vendredis, par contre comme c'est des marchés, là on essaie d'en faire sauter moins. Je ne sais pas, il y a peut-être six vendredis où on est absents ? Mais en gros, on a plus de huit semaines de vacances. Donc c'est plutôt confort. » (*Anaïs, 2018*)

\*\*\*\*\*

« Là, on a mis deux semaines fixes, ou trois semaines fixes cette année. Puis du coup, le reste en volantes. On a mis sept semaines volantes. Donc, on les prévient un peu avant. Quand on le sait, on leur dit. On peut leur dire une semaine, ou deux, avant. Si on a une panne, ou un truc, on peut poser une semaine. Donc c'est pratique. » (*Julien, 2018*)

Toutefois, dans certains cas, l'interconnaissance engendrée par cette proximité marchande peut créer une charge mentale supplémentaire pour les praticien·nes qui se sentant redevables de la fidélité de leur clientèle, et s'empêchent parfois de prendre certaines libertés. L'attention réciproque entendue ici comme une pratique de *care*, instaurée entre ces deux catégories d'acteurs, contraint les BP à certaines pratiques et organisations.

« On parlait tout à l'heure de culpabilité. J'ai encore un peu de mal à me dire : “je vais partir en vacances” [*rires*]. Je vais le faire hein ! Cet été. Mais tu vois, de me dire : là, je pars ce week-end. D'habitude, je fais du pain le lundi. Là, je le ferai le mardi. J'ai encore un peu de mal à me dire : “ben je vais zapper des journées.” [...] Parce qu'il y a ça aussi : t'as quand même un engagement auprès de clients qui attendent le produit. Tu ne peux pas leur dire : “pendant trois semaines d'affilée, tu ne l'auras pas”. Enfin si, ça pourrait se faire, mais... Bon, pour l'instant je ne peux pas encore, je n'y arrive pas. Je pourrais l'expliquer à mes clients, ils comprendraient, hein ! Là, déjà, ils comprenaient. Je leur ai dit : “je pars pour le week-end. Je reviens lundi soir, donc je ne pourrai pas faire de pain lundi”. Mais tant qu'ils savent qu'ils l'ont le lendemain, ça ne change pas. » (*Éléonore, 2018*)

\*\*\*\*\*

*Cédric* : « Ouais. Et puis, symboliquement. C'est pas qu'une histoire de fric. Quand on crée un contact avec les clients, moi ça me fait chier d'être absent et de devoir leur dire : “ben la semaine prochaine, démerdez-vous pour le pain”. Il y a un rapport affectif que je crée avec pas mal de clients et c'est pas qu'une histoire de fric. C'est plus une histoire de régularités. Ça m'embête d'être absent, je culpabilise souvent. »



*Anton* : « Ça se voit, quand on part en vacances, généralement, on prévient nos clients. Et le mardi d'avant, il y en a qui nous commandent toujours le double ou le triple pour pouvoir stocker au congèle notre pain, parce qu'ils ne peuvent pas s'en passer. Donc, c'est vrai que bon, ça nous... On se sent un peu... »

*Cédric* : « Coupables ? »

*Anton* : « Coupables, oui, de les abandonner. »

*Cédric* : « En même temps, eux aussi ils prennent des vacances, donc ils le comprennent, mais... »

*(Entretien réalisé en 2019)*

Pour leurs congés, les BP doivent trouver des arrangements avec leurs client·es. Et s'ils·elles sont PB, ils·elles doivent aussi négocier avec la saisonnalité des activités agricoles.

« Il y a des périodes où on ne peut pas partir. Par exemple en juillet, quand il y a les moissons. Tout ça, ce sont des moments où on ne part pas. » *(Anaïs, 2018)*

\*\*\*\*\*

« Parce qu'au mois d'août, je suis sûr que les moissons sont faites. Les semis, on ne s'en occupe pas encore. Du coup, c'est là où c'est le plus facile. Après, nous, pour l'instant on n'a pas de culture de printemps. Du coup, au niveau des rotations, c'est assez simple. » *(Sébastien, 2018)*

Ces ajustements entre champs et points de vente questionnent alors l'idée souvent véhiculée d'une liberté inhérente aux métiers agricoles et artisanaux, associée au statut d'indépendant·e. Celui-ci ne libère pas de toute négociation avec autrui ni de toute forme de dépendance à autrui.

À partir d'une discussion sur la boulangerie conventionnelle, Cédric réplique qu'au moins eux [*lui et son associé*] ils « sont leur propre patron ». Même si cela revient quand même à ne pas mieux dormir la nuit : « au moins, on se sent acteur ».

*(Notes de terrain, 2019)*

C'est souvent l'exercice collectif des activités BP qui est présenté comme une solution pour alléger des obligations morales (de livraison de pain par exemple) et éviter de devenir esclave de son métier :

*Cédric* : « Mais c'est vrai que si à terme, on arrive à être trois ou quatre et qu'on arrive à s'épauler les uns les autres, à faire en sorte qu'il y ait quelque chose de continu sur l'année, c'est chouette quoi. Et en même temps, on a aussi envie de monter un modèle agricole qui nous permette d'avoir du temps libre aussi. Et donc, de trouver la bonne formule et le juste milieu. On a trop d'exemples de gens qui sont complètement esclaves de leur métier. Ils sont passionnés, c'est beau ! Mais t'en chies ! Ils ne peuvent pas prendre de vacances. Pour moi, la solution, c'est vraiment de collectiviser ça. Tout seul, tu ne peux pas. »

[...]

*Anton* : « Ouais, voilà, on ne veut pas passer à côté non plus. Parce que le but, c'est pas d'être riche. Pour nous, c'est d'avoir un outil qui nous permette d'en vivre, et d'avoir du temps aussi à consacrer à nos familles. De pouvoir se poser quand on en a envie, d'être sur un modèle pas zen, mais qu'on soit bien. »

*Cédric* : « Soutenable. »

(Entretien réalisé en 2019)

\*\*\*\*\*

« Après, je pense qu'on a envie d'avoir des associés aussi, parce qu'il y a un moment, où on aura envie de partir en vacances. Peut-être à l'étranger un petit peu ? Parce qu'on y a passé du temps. Et puis bon, si un jour on a des enfants, ce qui n'est quand même pas exclu, dans quelques années. Moi, je ne suis pas partie en vacances avec mes parents, et je le regrette un peu. Enfin, je ne le regrette pas, mais je pense que ça doit être enrichissant de partir en vacances avec ses parents. » (*Éva, 2018*)

Dans le cadre d'installations néo-paysannes, les aspirations à dissocier les sphères domestiques et professionnelles peuvent provenir d'anciennes habitudes (*cf.* discours d'Élodie et Pierre sur leurs pratiques citadines). Alors que dans un contexte de praticien·nes ayant des proches ou membres de famille agriculteur·trices, il peut s'agir de rompre avec un vécu familial jugé trop éreintant. C'est le cas de Sébastien qui explique le rapport entretenu avec l'activité agricole de ses parents.

« Quand j'ai connu leur activité, c'était monoculture d'endives. Plutôt en intensif, en conventionnel, très chimique. Donc, pas du tout ce qui me correspondait quand je me suis dit : "j'ai envie d'être agriculteur". Et puis je les voyais bosser comme des tarés. Enfin, je ne les voyais pas justement. Et quelque part, ça m'a construit. Et quand j'ai commencé à bosser en tant que salarié, puis en tant qu'agriculteur, ça m'a fait dire tout de suite : "mon boulot, c'est pas toute ma vie". Donc je veux pouvoir avoir des temps libres, je veux partir en vacances avec mes enfants, je veux pouvoir me poser. Et, aujourd'hui encore, ça conditionne ma façon de m'organiser sur la ferme. Et sur la partie boulange. » (*Sébastien, 2018*)

Par ailleurs ces périodes de loisirs éloignées du domicile ne forment pas toujours des phases de travail « suspendu » : les mobilités géographiques peuvent offrir des opportunités de sociabilités nouvelles entre pairs. Même si les praticien·nes ne mettent pas les mains dans la pâte, ils·elles profitent de leurs congés pour rendre visite à d'autres BP, découvrir certaines pratiques, outils, consolider leurs réseaux. Des temps d'échanges et de découvertes, que l'ordinaire de leurs semaines BP ne permet pas (ou plus).

« Après, quand je pars en vacances, si je fais un marché, j'aime bien aller rencontrer d'autres boulangers. Voilà, c'est comme ça que j'ai appris à faire les

pains sans gluten. [...] J'avais rencontré un artisan-boulangier qui faisait que du pain bio sur un marché. Il m'avait dit comment il faisait. Moi, ça ne me satisfaisait pas vraiment. J'avais essayé. Mais ça ne marchait pas. » (Audrey, 2019)

\*\*\*\*\*

Agathe et Gaël ont trouvé un producteur de graines de tournesol en Dordogne, dont la graine est « nickel ». Il n'y a aucune pierre et aucun grain de blé dedans. Ce qui demande moins de travail de tri pour panifier. Lors de leurs dernières vacances, ils se sont rendus sur place pour le rencontrer. Ils ont pu voir sa manière de fonctionner, et notamment le fait qu'il passait le tournesol plusieurs fois dans la machine à trier.

(Notes de terrain, Woofing, mai-juin 2017)

iii. (Dé)compartimenter son existence : « être proche de ses enfants »

Quand le sujet des congés est soulevé, les enquêtés usent souvent de l'argument familial pour justifier leurs temps de repos. La volonté d'avoir du temps à consacrer à son foyer et de mêler travail et vie domestique dans un même espace-temps constitue d'ailleurs un des principaux motifs de bifurcations.

« Par exemple, l'heure de début de pétrissage, il est fonction de la possibilité d'emmener Émile au collège, et de prendre le petit-déj avec Élise et les enfants, tu vois ? L'heure de fin de pétrissage, de défournement, c'est fait pour pouvoir aller chercher les enfants une fois par semaine à l'école. Enfin, voilà, c'est des choses comme ça. » (Sébastien, 2018)

Des aspirations matérialisées dans l'espace et le temps : les fournils sont souvent attenants aux domiciles, ils sont même parfois insérés dans la structure du foyer (rez-de-chaussée) et constituent un complément au chauffage traditionnel de la famille. Une synchronisation spatio-temporelle aussi présente dans les itinéraires biographiques : domicile et atelier de panification sont souvent construits simultanément de manière imbriquée.

8b-8b30 : Léon prend le petit déjeuner avec sa famille dans la pièce à côté. Le fournil se trouve inséré dans la maison : au cœur du domestique. Vie professionnelle et vie intime intrinsèquement liées.

(Notes de terrain, 2017)

\*\*\*\*\*

Anaïs : « C'était vraiment pour une qualité de vie aussi qu'on a choisi ça. Le fait de travailler à notre compte déjà, c'est quand même très confortable. On s'organise comme on veut. Par rapport au pain, ça nous arrive de décaler de quelques heures si on doit partir. Voilà, on est libre de nos horaires, de la façon dont on s'organise et tout. Ça, ça nous correspond bien, c'est vraiment quelque chose qui nous plaît. Ensuite, le fait de travailler sur place. Pendant les vacances,

on travaille au fournil et les enfants, ils peuvent nous accompagner. Pour la vie de famille, c'est vachement bien de travailler de chez soi. »

*Julien* : « On a eu le temps de construire la maison pendant qu'on faisait le pain. Ça nous laisse du temps. »

*(Entretien réalisé en 2017)*

Cependant, ces porosités spatio-temporelles fonctionnent tant que la perméabilité entre sphères n'est pas vécue comme une contrainte. À titre d'exemple, l'accumulation et l'envahissement de certaines activités au détriment d'autres peuvent amener les praticien·nes à reconsidérer ces aménagements et à séparer de nouveau certains espaces.

« À la base, nos congés, on les prenait pour faire de la construction. Après, on a dit : “non, il faut faire au moins moitié-moitié”. Et maintenant, c'est hors de question ! *[Rires]*. Maintenant des congés, c'est des congés ! Et on se débrouillera l'hiver, ou à un autre moment. » *(Isabelle, 2018)*

\*\*\*\*\*

« Par rapport aux vacances, oui, oui, oui. C'est Laurence qui a insisté pour que j'arrête sur le marché de Sumac, pour que je récupère les week-ends. Bon, ça a été dur, mais plus pour le côté des clients. Donc oui, j'ai arrêté pour qu'on récupère les week-ends. Justement pour ça, pour se dire : “mais non, mais on veut...lala”. Oui, c'est important. Oui, c'est important. » *(Christophe, 2018)*

Ces démarcations peuvent aussi être édifiées lorsque la structure du projet BP n'est plus constituée autour d'une seule famille nucléaire. Dès lors qu'une tierce personne entre en jeu, les règles sont redéfinies. Par exemple, Lou emprunte le fournil de Sébastien un jour par semaine. Dans un futur proche, les deux praticiens ont éventuellement pour projet de s'associer. Si cette projection aboutit, leur organisation de travail devra être reconfigurée. Mais cette redéfinition dépassera l'aspect temporel de leurs emplois du temps. Jusqu'alors, Sébastien avait construit son activité comme une extension imbriquée dans son lieu de vie. Or, si Lou partage son espace de travail, les deux futurs associés devront prendre en compte cette dimension spatiale dans l'agencement de leurs pratiques quotidiennes.

Un de leurs projets consiste à construire un nouveau local pour stocker tous les papiers de l'administration (étiquettes, planning, etc.). Leur idée, ça serait qu'elle puisse avoir accès à tous ces documents. Pour l'instant, les papiers et l'ordinateur de la maison se trouvent dans le salon. Pour s'y rendre, elle doit traverser la chambre de Sébastien et de sa compagne Élise. Un mélange entre activité professionnelle et intimité d'autrui qui ne lui convient pas.

*(Notes de terrain, Wwoofing, juin 2018)*

Alors que l'épanchement des sphères personnelles dans les temps travaillés semble être bien toléré, *a contrario*, l'inverse semble plus souvent matière à discussion : la délimitation claire des sphères devient un enjeu.

« Le lundi matin, on fait tout le temps une réunion. Même s'il y a plein de trucs dans la semaine, s'il n'y a pas le temps, on fait des réunions. Même si elle ne dure que vingt minutes. D'autant plus maintenant qu'on a Marcel qui est avec nous. Marcel, qui est salarié pour le moment, qui sera en CEFI<sup>308</sup> à partir du mois de juin, et potentiellement associé dans un an. Et ça nous semblait très important, maintenant qu'on est trois, et plus seulement deux. Et aussi parce que les moments des repas de midi ou des repas du soir, on n'est pas forcément tous ensemble. Des repas qui servent de réunions quand t'es en couple, on ne veut pas ça. On avait déjà mis en place des réunions pour éviter que le temps perso ne devienne du temps pro. Enfin, moi, ça ne me pose pas de souci, mais bon de temps en temps, j'en ai marre qu'on ne parle que de boulot le soir. C'est dur de décrocher quand même. » (Éva 2018)

Les praticien·nes veulent préserver les domaines de l'intime de ce qui peut être perçu comme une ingérence du professionnel dans le domestique-familial. Pour d'autres au contraire, l'enchevêtrement des deux domaines est pensé comme « naturel ». Éva par exemple justifie sa familiarisation avec la porosité des espaces par le mode de vie paysan de son enfance et de ses origines agricoles.

« Non, je pense que c'est vraiment mes grands-parents en fait. Le fait d'avoir partagé une grande partie de mon enfance avec eux, d'avoir pu vivre en fait le mode de vie paysan. En fait, on en parle souvent, parce que pour Maxime et Marcel, c'est super important de séparer le boulot du côté pro. Enfin, le pro du perso. Donc par exemple, avant je faisais l'ensilage ici et maintenant j'essaie de le faire ailleurs. On essaie de mettre des horaires de travail. Alors que pour moi... Chez moi, on n'a jamais différencié les deux. Quand on vit à la ferme, c'est tout le temps mélangé, tu vois ? Tu rentres lancer une machine, ma grand-mère elle faisait le repas de midi... En fait, tu as un mélange des deux, c'est un mode de vie vraiment à part. » (Éva, 2018)

Comme la céramique d'art, sujet d'attention de Flora Bajard (2018), les activités du bâtiment ou de la construction (Perrenoud, 2012 ; Mialocq, 2020), le maraichage (Samak, 2016) ou plus amplement l'agriculture dans son ensemble (Dolci, 2021 ; Dubertrand, 2020 et 2021) nombreux sont les métiers entre paysanneries et artisanat à être redessinés par l'arrivée de ceux·celles qu'on appelle les « néo ». Comme nous

---

<sup>308</sup> Le **Contrat Emploi Formation Installation** est « un stage de parrainage de douze mois maximums visant à préparer la transmission d'une exploitation ou une association. Il s'agit de tester une installation "grandeur nature" dans trois situations possibles : remplacement d'un agriculteur sur une exploitation individuelle ; association en remplacement d'un associé ; association en développement de l'exploitation. » (Chambre de l'agriculture Occitanie). [En ligne] : <https://occitanie.chambre-agriculture.fr/sinstaller-transmettre/senregistrer/rechercher-une-exploitation/tester-une-transmission-reprise-ou-une-association-grace-au-cefi/>

venons de voir, la BP n'échappe pas à ces dynamiques impulsées par des individus engagés dans des bifurcations parfois « descendantes » (Goulet de Rugy, 2021).

Comme ces activités « alternatives », les praticien·nes de la BP sont en quête d'autres formes de travail « hors salariat ». Des ouvrages et pratiques, dont ils·elles espèrent pouvoir dessiner les contours.

« [...] tout en procurant des revenus, l'activité se veut épanouissante et dotée de sens, n'opposant alors plus passion et labeur, *work* et *labour*. De même en exerçant leur métier, les individus cherchent à faire entrer ses temporalités en "concourance" et non pas en concurrence avec les activités hors travail, c'est-à-dire à former un « milieu temporel », un espace d'interactions souple et harmonieux qui accueille et s'avère « perméable » à d'autres temps sociaux. La recherche d'"autre chose" renvoie ainsi à un style de vie associé à la néo-ruralité ou, du moins, éloigné de la société de consommation, de la ville, du salariat et des espaces artistiques plus prestigieux, ces différents éléments pouvant bien entendu se combiner. » (Bajard, *op.cit.*, p. 13)

Si avant l'installation, les « néo-BP » aspirent s'affranchir de certaines formes aliénantes du travail, ils·elles se rendent vite compte une fois dans le « jus », que les assujettissements se cachent aussi sous les travers de l'indépendance.

En définitive, dans ces conditions, les porosités spatio-temporelles et la pluralité des activités paysannes sont ambivalentes. Face à l'effrénement de nos sociétés (cadences et accumulation), elles représentent des écueils et des risques de « famine temporelle » (Rosa, *op.cit.*, p. 25). Face à ce risque de débordement, les praticien·nes ressentent parfois l'envie et le besoin de s'éloigner – provisoirement – de certaines tâches BP. Ce « pas de côté », cette distanciation (Yarrow and Jones, 2014) sont favorisés par l'aspect pluri-actif du métier. Par exemple, une personne peut user des temps de pousse boulangers pour s'adonner à d'autres activités ; qu'elles restent professionnelles ou de loisirs (s'occuper du moulin, nourrir des poules, faire du sport). Cette configuration représente alors des marges de manœuvre qui permettent des prises de recul par rapport à certaines situations de travail éreintantes.

*d) La pluri-activité, le paradoxe de l'appétit expérimentiel et le danger de la « famine temporelle » : comment se préserver ?*

La transformation et la valorisation des produits des PB procurent à ces derniers un certain avantage économique. Grâce au gain financier, ils·elles ont la possibilité de produire moins de pain et l'opportunité alors de réduire leurs temps de travail ou du

moins les temps passés à boulanger. Cependant, cette réduction n'allège pas pour autant leurs emplois du temps et n'empêche pas non plus que certain·es d'entre eux·elles se sentent surmené·es ou épuisé·es.

En avril 2018, Sébastien a dû s'arrêter un mois parce qu'il se sentait physiquement mal. Il m'explique que s'il ne s'était pas stoppé à ce moment-là, il aurait dû le faire plus tard à un moment non choisi et que ça aurait été plus contraignant.

*(Notes de terrain, Woofing, juin 2018)*

Si on écoute certain·es PB, ou si on examine leurs « motifs temporels », on s'aperçoit que même s'ils·elles se limitent dans leurs temps de travaux boulangers, leurs disponibilités sont souvent comblées par d'autres activités, qui peuvent être de loisir, ou récréatives ou qui prennent la forme d'autres obligations liées à des activités syndicales, administratives (déclarations PAC<sup>309</sup>, TVA, recherches de subventions), ou productives (mais non rémunératrices).

« Je me sens un peu débordé dans le quotidien. C'est sans doute lié à une organisation à améliorer, pour pouvoir me permettre de faire d'autres trucs à côté. En partie loisirs, et aussi des activités sur la ferme, mais pas forcément rémunératrices : avoir un jardin, avoir, ré-avoir des ruches. Enfin, voilà, c'est des trucs qui sont des loisirs, mais que je n'ai pas le temps de faire pour l'instant et qui sont dans les projets. [...] Après, j'ai aussi pris pas mal d'engagements associatifs. Je suis administrateur au CIVAM. [...] je représente le CIVAM au Conseil de Développement de l'Agglo. Et puis, j'ai envie d'en prendre d'autres. Là, on est en train de créer un groupe "100 pour 1". C'est de l'accueil de réfugiés. Du coup, ben c'est aussi du temps à dégager ailleurs... Surtout en soirée, mais aussi en journée. Il y a aussi l'école, sur laquelle je voudrais bien m'investir un peu plus et qui me demande déjà un peu de temps. Il y a les réunions de l'AMAP, puis que je suis aussi dans le bureau, du coup, ça demande un peu d'investissement. J'ai aussi plein d'envies, après voilà, j'ai bien confiance que je ne peux pas tout faire. » *(Sébastien, 2018)*

Ce « besoin de faire plus de choses en moins de temps » (Rosa, *op.cit.*, p. 25) trouve écho dans les travaux d'Harmut Rosa sur les paradoxes de l'accélération du temps. Pour le philosophe et sociologue allemand, dans nos sociétés qu'il qualifie de « modernes », l'accroissement de l'intensité de nos existences est à rechercher du côté des fréquences expérientielles. Cette « accélération du rythme de la vie (sociale) » suppose « l'augmentation du nombre d'épisodes d'action ou d'expérience par unité de temps » (*ibid.*).

---

<sup>309</sup> Politique Agricole Commune.

Dans la BP, et particulièrement pour les PB, on observe une diminution des temps nécessaires aux pratiques des activités productives, que ce soit par accélération technique (outils mécaniques) ou par travail avec des entités vivantes (levain et fermentations longues). Ces temps dégagés, qui peuvent être qualifiés de « libres » peuvent revêtir l'apparence d'une décélération des rythmes de vie. Mais certain·es sont en tension constante entre réfréner leurs appétits expérimentiels et ne pas se diversifier plus. Christophe est B, il vient d'emménager dans un nouveau fournil. Son discours reflète cette tension.

« J'ai envie de réduire mon temps de travail. Clairement. C'est-à-dire que je fais un truc que j'aime, mais... [...] Je fais dix variétés de pain différentes. Et je me dis : "c'est trop fatiguant, je suis obligé de speeder pour faire ces dix variétés de pain. Il faut que je réduise parce que j'en peux plus". Donc, le vendredi suivant, enfin à la prochaine fournée, je n'en fais que huit. Ou en tout cas, je vois qu'il n'y a pas de pain aux noix, je ne le fais pas, je réduis. Et du coup, je me retrouve avec un peu de temps. Et quand j'ai du temps, je me dis : "ah ben, non, mais je vais essayer de nouveaux trucs" et du coup je repars ! En fait, je n'arrive pas à me... En même temps, j'ai envie de faire dix mille choses, et ça me plait. Je discute avec plein de gens et tout ça. Et puis d'un autre côté, j'ai envie de pffouuuu [*bruit pour exprimer un relâchement*]. Aussi, c'est pas simple de se dire : "je ne supporte plus le fournil, je n'ai plus envie de travailler, j'ai envie de réduire". En même temps, c'est moi-même qui me crée mon... Te dire que je suis un peu entre ces deux. Se dire : "comment je gère mon temps ?", "Qu'est-ce que je fais ?", "Qu'est-ce que je ne fais pas ?". En même temps, j'ai envie de tester dix mille trucs. Il y a l'INRA qui est venu dimanche pour tester, faire des essais avec des variétés de blé pour savoir qu'est-ce qui se digère, tester le gluten, tout ça. »

[...]

« Donc, c'est passionnant ! Moi, j'adore : faire des essais, repartir... Et en même temps, je trouve que les journées, elles passent trop vite. J'aimerais passer des journées devant mon piano à ne rien faire d'autre. Tout ça pour dire que cette dichotomie entre les deux : entre ma vie privée, le fait de ne rien faire et après d'adorer ce que je fais. De tester... Par exemple, j'ai acheté des colorants naturels de betterave la dernière fois, juste pour voir. Pour me dire : "ah je pourrais essayer et voir ce que ça donne". J'ai acheté des figues pour essayer de faire du pain aux figues et aux noix coupées. Il faut que je teste le levain liquide. Tu vois, pour voir si ça donne un goût ? Il y a tellement de façons d'essayer. Est-ce que tu mets beaucoup de levain, d'eau froide ? Heu, de levain liquide. Ensuite tu le fais fermenter pendant très longtemps, trois jours au frigo. Voir, ce que ça donne. Tu vois, il y a dix mille façons... Tu t'amuses ! Tu peux t'amuser, faire des infusions et le mettre dans ton pain. J'adore ! Une fois, sur le flyer, j'avais marqué : "variété par mois, variété ancienne et selon l'humeur du boulanger". C'est vraiment ça, ce que j'ai envie. Aujourd'hui, j'ai fait des cookies à la cacahuète. C'est la première fois que j'en fais. Parce qu'hier soir, j'ai vu une recette et je me suis dit : "il faut que j'essaye". » (*Christophe, 2018*)



La situation paradoxale de Christophe n'est pas singulière. Puisque la BP est un mouvement revendiquant des liens avec le principe paysan de la pluri-activité, elle offre un cadre propice aux aspirations contradictoires proposées dans nos sociétés. En outre, la BP en tant que catégorie polymorphe, se situe entre la paysannerie et l'artisanat. Or, comme l'a montré Flora Bajard avec les céramistes d'art en France (dans Bajard *et al.*, 2018), l'artisanat est aussi une catégorie aux contours multiformes. Elle empreinte parfois certains principes au répertoire artistique de la création, de l'authenticité et de l'inspiration<sup>310</sup>.

« Il faut que je me concentre un peu dessus. Je vais voir si c'est possible de faire une fleur. Des fois j'essaye de dessiner des trucs dessus. Avec des bouts de pâte en plus, ou avec un petit fil, une cordelette là. Tu fais un petit boudin, un petit boudin que t'allonges et tu peux faire une forme dessus. Il me faut anticiper. Parce qu'après, les bords [*du pain*] ils se soulèvent. Ils peuvent se soulever. Par exemple, c'est pas évident de faire une pétale de rose ! Pour moi, le fournil c'est quand même un lieu d'expression. Où je m'amuse beaucoup. Des fois le matin à 4 – 5 heures là, j'ai Radio Transparence, la radio de l'Ariège, la radio militante et parfois, je danse dans le fournil. Quand j'allume le feu, j'ai une pensée spécifique pour le feu ou une intention. Tu vois, je mets une intention dans les choses. Et, après au niveau des processus de créativité. »  
(*Tim*, 2018)

\*\*\*\*\*

« Donc, je commence à faire du pain tranquillement. Tranquillement, parce que Laurence travaillait, donc on avait un salaire. Mais franchement, c'était pas pour faire de l'argent. Franchement, il y a un côté comme ça, où j'ai pas commencé en me disant... J'étais pas un commerçant. Tu vois, je n'étais pas... Je réalise à quel point... J'allais faire les marchés, parce que je me disais : “je suis dans un petit village perdu, donc je fais les marchés de Barrani le jeudi et le dimanche”. Et je commence comme ça. [...] C'est-à-dire que moi, je ne fais pas ça pour l'argent. Les gens qui viennent, on va dire 80 %, ils viennent parce qu'ils viennent chercher aussi autre chose. Fin, autre chose, c'est une autre façon de... Un autre monde est possible, hein ! Enfin, j'exagère peut-être. J'idéalise peut-être un peu quand même. » (*Christophe*, 2018)

Contrairement aux métiers du travail avec la terre, le pain comme aliment périssable constitue une denrée qui appartient aux objets d'usages éphémères. Si l'on prend les catégories émises par Hannah Arendt, il n'est pas œuvre d'art<sup>311</sup> (2009[1961]).

---

<sup>310</sup> Ce qui peut expliquer les registres de l'ordre de la vocation qui se dégage dans les récits de vie des praticien·nes de mon enquête.

<sup>311</sup> Sauf dans certains cas précis d'artistes qui utilisent la pâte à pain pour sculpter des formes, puis la font sécher pour créer des œuvres non comestibles destinées à être exposées. Cependant, même si ces objets n'ont pas d'usage alimentaire, la question concernant leurs préemptions peut aussi interroger.

Pourtant, on retrouve dans les pratiques boulangères des expressions renvoyant à des dispositions artistiques.

## **B. Motifs éphémères et milieux spécifiques, une pluralité d'attachements**

### 1. Parcours ancrés, itinéraires ambulants

Les imaginaires vis-à-vis de la paysannerie et de la boulange paysanne se cristallisent sur certaines représentations. Littéralement, le·la paysan·ne est celui·celle, qui habite le pays. De cette façon, on associe facilement le registre de « l'habiter » à l'idée d'ancrage territorial ou de local. Lié·e par un contact direct avec la terre et par une métaphore mainte fois usée, il·elle serait « enraciné·e » à son lieu. Mais cette idée de fixation ne dit rien du temporel qui lui est pourtant associé.

On a pu voir jusqu'à maintenant que la BP permettait de relier les activités boulangères aux pratiques et enjeux agricoles, par la réappropriation (entre autres) de l'usage du moulin de ferme. De cette façon, ce mouvement réinsère les tâches boulangères dans leurs quotidiens agricoles. Mais cette reconnexion à la paysannerie nécessite de circonscrire temporellement ce que j'entends par « ancrage ».

L'usage des récits de vie puis l'emploi d'outils comme des graphiques ou des cartes nous amènent à dépasser une appréhension statique de la notion. Ils nous donnent la possibilité d'articuler à la fois les dimensions spatiales et temporelles. Comme Geneviève Pruvost (*op.cit.*), j'imagine l'ancrage depuis les fluctuations que son sens littéraire évoque : « Loin de l' "enracinement" qui renverrait à l'imaginaire immobile d'un terroir essentialisé, composé d'un nombre fini d'espèces, l'ancrage évoque un milieu brassé avec des êtres, des objets qui ont voyagé, se sont acclimatés, ont co-évolué, se sont mêlés en un pays dont la forme est historiquement datable et soumise à variations. Les milieux ne cessent d'être remodelés par les transhumances animales, les changements climatiques et les vagues de peuplements humains » (*ibid.*, p. 7). Et en accord avec Madeleine Mialocq (*op.cit.*), qui a travaillé sur les habitats non-ordinaires, l'ancrage n'empêche pas « diverses pratiques de mobilités », des dynamiques itinérantes d'existences entre ce qu'elle nomme « habiter-racine » et « habiter-mobile » (*ibid.*, p. 67).

Comme je l'ai expliqué dans les chapitres précédents, pour comprendre les activités BP, il est important de considérer les paramètres circonstanciels des pratiques (au sens de « ce qui se trouve autour »). Comme le défend cette thèse, les « milieux » spécifiques (Stengers, 2020) embrassent toutes les graduations spatiales : de la flore microbienne invisible aux réseaux BP, en passant par les fermes et fournils.

Cette section prolonge les réflexions sur les compositions temporelles de la section précédente. Pour enrichir l'analyse, elle propose d'insister sur un élément filigrane de ce travail de thèse : la dimension spatiale. En tirant le fil des intervalles et des environnements BP, au-delà des fournils paysans, je voudrais mettre l'attention sur les interactions entre les différentes formes d'ancrage et ces « milieux spécifiques ».

*a) Le four mobile : la possibilité d'une activité itinérante protéiforme*

Comme d'autres BP, avant de s'installer comme PB, Anouk et Nicolas ont parcouru la France à la rencontre de différentes expériences agricoles. Si certain·es praticien·nes usent du *woofing* pour explorer les multiples démarches et projets paysans, eux se sont servis d'un four mobile. C'est en sillonnant divers territoires, en partageant le quotidien de plusieurs collectifs, et en boulangeant lors d'occasions festives ou militantes, qu'ils ont fini par choisir le milieu correspondant à leurs aspirations.

En passant du nord au sud, ils posent la remorque du four sur une place de village. Pendant quelques années, jusqu'à l'achat d'une ferme et la construction d'un four bâti, cet outil de cuisson provisoire leur permet de commencer à panifier et ainsi de se faire connaître dans de nouveaux milieux. L'artefact sert de jonction transitoire entre une activité boulangère itinérante et la construction progressive d'un projet agricole. Mais même si l'objet en tôle mobile est désormais remplacé par un ouvrage maçonné, il n'est pas abandonné. Anouk et Nicolas continuent de l'allumer et de panifier hors des murs de leur nouvelle ferme :

« On fait du pain, on fait des évènements, enfin on sort le four sur des festivals » (*Anouk, 2018*).

Dans la BP, certains outils de panification fixes peuvent être transformés en objets mobiles<sup>312</sup> et vice-versa. Ces adaptations varient selon les itinéraires biographiques et les spécificités des lieux. Nombreuses sont les praticien·nes qui posent et fixent des fours non bâtis sur des remorques, afin de pratiquer des activités boulangères hors les murs des fournils. De plus, puisque le pétrissage manuel ne nécessite pas le déplacement d'objet volumineux, il peut être effectué dans une petite maie ; ou par accommodation aux circonstances, par exemple dans des culs-de-poule et saladiers transportables. L'atout du fournil boulangier réside aussi dans son caractère modulable. Sa configuration peut varier pour s'adapter aux besoins et conditions du moment. S'il·elle est déjà installé·e comme PB ou BP, cet attribut majeur donne alors au·à la praticien·ne la possibilité de s'extraire de sa ferme. À l'inverse, comme pour Anouk et Nicolas, si la personne est en quête d'une ferme, de foncier, ou tout simplement d'un endroit où se poser quelque temps, le fournil ambulant permet de changer facilement de territoires tout en maintenant ses activités boulangères.

C'est la recherche de terres agricoles, dans l'optique d'une installation PB, qui a amené Aude et Rémi à parcourir plusieurs départements français. Alors que le couple passe quelques mois chez un agriculteur, ils·elles ont l'idée d'acquérir un four mobile sur remorques. Dans la même période, ils passent à tour de rôle leur CAP boulangier en candidat·es libres.

« On a acheté un four Soupert, qu'on a mis sur remorques. On a monté un petit projet, boulangerie mobile, boulangerie à roulettes. Donc, je faisais une journée sur la ferme. Et puis, dès qu'on pouvait, on traçait, faire des foires, des marchés chez des potes. » (*Rémi, 2018*)

Pendant leur recherche d'une ferme où s'établir, Rémi et Aude ont déjà une idée des territoires qu'ils·elles veulent prospecter (le sud-ouest). De leurs côtés, Anouk et Nicolas ont parcouru la France accompagnés d'un four sur remorque. Mais contrairement à Rémi et Aude, lorsqu'ils·elles ont acheté leur four, la recherche de terres n'était pas une priorité. Ils·elles ne l'avaient même pas envisagée et ne projetaient pas de devenir PB. À cette période, ils·elles occupaient illégalement une ferme dans le nord de la France.

---

<sup>312</sup> Dans mes années de thèse, j'ai entendu parler de personnes qui essayaient de concevoir des moulins mobiles. Mais ce n'est pas une pratique que j'ai pu croiser, elle ne semble pas aussi répandue que les fours.

« À ce moment-là, on a bougé aussi pas mal. On est allé voir quelques collectifs ou des lieux où beaucoup de gens habitaient. Et souvent, il y avait ce truc autour du pain, que les gens faisaient leur pain et qu'ils avaient souvent un four. Ça nous a un peu motivés à prendre l'option four, en se disant qu'on pouvait l'utiliser pour d'autres trucs, mais aussi sur le lieu où on était. Donc c'était un outil qui était cool pour faire plein de choses. » (*Anouk, 2018*)

En définitive, pour Rémi et Aude, le four mobile représentait un moyen vers la paysannerie, alors qu'aux débuts d'Anouk et Nicolas, l'appareil de cuisson et la possibilité de boulanger en itinérance constituaient une activité utile pour découvrir de nouveaux possibles<sup>313</sup> ; un outil commode et adapté à leur mode de vie collectif de l'époque.

De fait, par sa grande capacité, le four boulanger donne la possibilité de nourrir un large nombre de personnes. Que ce soit dans un lieu où il est implanté durablement ou au gré d'installations nomades dans des espaces sociaux divers : foires, festivals, rassemblements de luttes sociales, ateliers pédagogiques en milieux scolaires, *etc.* Outre le pain, le four permet aussi de cuisiner une large variété de mets : tartines, pizzas, ou autres plats (à cuisson lente) par l'inertie dégagée après une fournée boulangère.

« Le premier été, on a bougé avec le four. On l'a installé dans la ferme où on était, et on a boulangé pendant peut-être deux mois. On a fait des essais. On faisait des essais sur les pizzas et tout. Après on a chargé le four dans la remorque, on a commencé à faire des événements. » (*Anouk, 2018*)

À l'instar des couveuses qui permettent de tester un projet agricole<sup>314</sup> dans un temps imparti et sur un lieu donné<sup>315</sup>, le four fait office "d'armoire à fermentation"<sup>316</sup>. Il permet d'expérimenter les pratiques boulangères, tandis qu'au fil des rencontres, des territoires, le projet des individus prend forme et se transforme. Au grès des déambulations, le four permet aussi de tisser des liens dans les espaces traversés. Pour Anouk et Nicolas, ces mobilités sont par exemple l'occasion de découvrir les enjeux

---

<sup>313</sup> Dont la question des semences paysannes, puis des luttes paysannes. Des enjeux, auxquels ils vont petit à petit se familiariser via cet outil (*cf.* Chapitre 8).

<sup>314</sup> Ou toutes autres formes de couveuses d'activités qui proposent un « cadre juridique de l'accompagnement des porteurs de projet de création économique, en situation réelle de production avec maintien ou préservation des droits sociaux » (Ministère de l'emploi, du travail et de la cohésion sociale, 2000).

<sup>315</sup> Ou d'autres dispositifs, tels que les pépinières ou incubateurs, qui permettent « de faciliter la création d'entreprises agricoles ». Pour plus d'informations, se référer au Réseau National des Espaces-Test Agricoles (RENATA), [*en ligne*] : <https://reneta.fr/>

<sup>316</sup> Le jeu de mots est facile. Mais puisqu'on parle de "pépinières" ou de "couveuses", quand il s'agit d'agriculture, pourquoi ne pas l'adapter pour l'activité boulangère ?

liés à l'approvisionnement en farine et en semences paysannes et de relier la partie boulangère à la meunerie, jusqu'aux champs.

« En fait, le principe de fonctionnement qu'on avait, et qu'on a toujours, quand on déplace le four, c'est : on va à un endroit pour faire à manger dans un événement et on s'approvisionne uniquement chez des producteurs locaux en bio. On a commencé à découvrir le monde des gens qui faisaient de la farine, très souvent en bio. Et souvent, c'est des gens qui sont sur des variétés anciennes, ou qui ont un moulin Astrié. Enfin, qui sont dans une recherche de qualité et de qualité de meunerie aussi. » (*Anouk, 2018*)



Illustration 13 – Four mobile entreposé à l'extérieur ; C. Barbier

D'ailleurs, bien qu'Anouk et Nicolas aient par la suite acheté une ferme et se soient installés comme PB, j'ai fait leur connaissance à l'occasion de la première rencontre de l'Internationale Boulangère Mobilisée<sup>317</sup>. Ce réseau, appelé plus couramment « IBM », regroupe une multitude d'individus et d'intérêts qui vont de l'engagement dans des luttes anti-capitalistes et écologistes, à l'expérimentation d'activités marchandes itinérantes, en passant par l'intérêt d'exercer la boulangerie paysanne. Lors de ses premières années d'existence, l'IBM se nommait "Internationale Boulangère Mobile". Le changement de qualificatif est significatif. Le lien avec des luttes sociales a pris le dessus sur la dimension itinérante de la boulangerie. Ce changement prend en

---

<sup>317</sup> En février 2018, sur la ZAD de Notre-Dame-des-Landes, pendant le même week-end de célébration de la fin du projet d'aéroport.

considération l'hétérogénéité des trajectoires de ses membres. Par ailleurs, ce réseau organise aussi bien des "festivals de la remorque" autour des fours mobiles que des rencontres pour appuyer des luttes locales. C'est la reconnaissance des mobilités géographiques et biographiques qui lui permet d'être multi-situé.

Au contraire des exemples précédents ou à la suite d'une expérience itinérante, certaines personnes choisissent l'ancrage. Comme Anouk et Nicolas, ou Aude et Rémi, elles décident de franchir le pas de l'installation agricole et/ou du fournil bâti en fixe. Le four mobile qui précède le four bâti devient alors un moyen stratégique intermédiaire pour une implantation locale : avant une installation, il permet de mettre "la main à la pâte" et d'expérimenter l'activité de panification et différents territoires. Médiateur technique, le four mobile est un intermédiaire social : "objet attractif" il facilite le lien dans un nouvel endroit.

Pour d'autres personnes, l'acquisition d'un four mobile n'est pas associée à un projet d'installation ou d'ancrage : la mobilité est alors une *finalité* et le four ne sortira jamais de la remorque.

Enfin, chez certain·es PB installé·es (dans une ferme ou dans un fournil "en dur"), le four implanté sur le lieu est encore un four "remorquable" (bâti sur remorque ou four métallique en tôles avec soles tournantes).



*Illustration 14 – Four mobile sur remorque entreposé à l'intérieur ; C. Barbier*

Ces fours “semi-sédentaires” laissent la possibilité d’un éventuel déplacement, car le lancement d’une activité dans un lieu et sa pérennité sont toujours “incertains”. Le·la boulanger·ère peut toujours être amené à changer d’endroit : travaux sur la ferme, rupture ou fin du bail locatif, séparation amoureuse, conflits et départ dans un collectif.

« En fait, comme on est propriétaire de rien du tout, on voulait un four. Comme ça, on serait, on est propriétaire de notre four quand même. Si jamais on bouge, on voulait pouvoir partir avec. Donc, déjà, ce n’était pas un four bâti. Et donc, après, j’ai étudié plusieurs types de fours mobiles. Donc, en gros, il y a les Soupart et les Chevet. Pour faire un peu caricatural, en termes de fours qu’on peut déplacer... C’est pas mobile, mais on peut les déplacer si on part. Ou si, on déplace le local en fonction des évolutions de la ferme. »  
(Éva, 2018)

Malgré l’achat ou la construction d’un nouvel outil de cuisson (en dur, ou de plus grande capacité d’enfournement), nombreux·ses sont les enquêté·es qui gardent leurs fours sur remorques. Par exemple, bien qu’installé·es avec un four bâti à gueulard, Aude et Rémi ont décidé de garder leur petit four Soupart mobile.



« On l'a toujours. Mais on s'en sert très peu. On le prête. Là, on l'a prêté pour des gens qui étaient en galère parce que leur fournil avait cramé. Mais sinon, on s'en sert. On le sort deux fois par an pour faire des pizzas dans un autre lieu. » (*Aude, 2018*)

Léon, de son côté, continue de se servir de son four mobile pour différents évènements pédagogiques autour du pain. Il le déplace au gré des invitations : foires biologiques, animations lors de brocantes, cours de master en anthropologie des techniques à l'Université, colloque d'archéologie autour du pain. Bien qu'il ne soit ni agriculteur ni meunier, son lien avec le monde paysan franchit les portes de son fournil sédentaire. Le four mobile relie Léon à différents univers sociaux. Engagé dans une association de défense des semences paysannes, il transporte à chaque évènement de cette association des outils de sensibilisation à la boulange paysanne (livres, tableau généalogique des blés). Avec sa compagne Sybille, animatrice en environnement, ils·elles ont créé un jeu sensoriel. Les badaud·es sont invité·es à toucher, sentir, regarder et découvrir grains et farines puis à associer les moutures avec leurs céréales. Léon s'occupe de l'initiation aux pratiques boulangères (pétrissage manuel, façonnage, cuisson), quand Sybille est chargée de l'animation.

Ainsi, le four mobile ne joue pas seulement un rôle de "couveuse" boulangère, pendant une période de pré-installation. Dans une ferme, il constitue aussi un pont avec l'extérieur qui permet aux savoirs de circuler. Certes, une fois qu'un·e PB ou un·e B a démarré son activité et se trouve implanté quelque part, il ne lui reste plus beaucoup de temps à consacrer à l'itinérance. Toutefois, la mobilité est toujours possible et change d'échelles spatiale et temporelle.

#### *b) Quand les bifurcations multiplient les installations*

De nos jours, le choix d'un métier ou d'un mode d'existence paysan·ne n'est plus pensé « pour la vie ». Ainsi, les pratiques de boulange paysanne peuvent s'arrêter et la

personne bifurquer de nouveau<sup>318</sup> ; ou ses activités peuvent se métamorphoser et prendre de nouvelles configurations<sup>319</sup>.

Le parcours de Sylvie est l'exemple type d'une trajectoire géographique non linéaire et du caractère multiforme de la boulange paysanne ; une polymorphie qui laisse toujours ouverte la perspective d'une redéfinition de ses activités. Quand je la rencontre, cette femme d'une cinquantaine d'années a déjà exercé son métier de PB dans deux endroits distincts. À la vingtaine, après quelques années à œuvrer dans le secteur équestre, elle part travailler bénévolement dans des fermes en biodynamie<sup>320</sup>. C'est à cette occasion qu'elle rencontre pour la première fois des PB. Avec son compagnon de l'époque, ils·elles s'installent dans une ferme en location dans le sud des Cévennes ; un lieu où se trouve déjà un vieux et grand four à pain. Ils·elles commencent par exercer l'activité de panification.

« On a aménagé une pièce, on a commencé à restaurer le four à pain. En attendant pour vivre, parce qu'on était au milieu de la forêt, on a fait du bois de chauffage. Pendant un an et demi, le temps de mettre en place l'activité, de trouver des places sur les marchés. Quand le pain a démarré, on n'avait pas beaucoup de volume de clientèle. On a aussi développé le maraichage pour compléter, pour que le stand du marché, toute l'année, il soit un peu fourni. Et puis, je faisais de la cueillette de champignons, de la cueillette de thym. Je faisais des pâtes fraîches, des galettes de céréale. J'essayais de diversifier. Parce qu'en fait, avec le recul, au jour d'aujourd'hui, je m'aperçois que le pain, je ne maîtrisais pas du tout. Et qu'il n'était pas super génial. Je n'en vendais pas des quantités hallucinantes. Donc, j'avais besoin d'élargir la gamme de produits pour arriver à vivre. » (*Sylvie, 2019*)

---

<sup>318</sup> Cette bifurcation peut avoir lieu pour diverses raisons : séparation d'un couple ou d'un collectif, développement de maladies liées à la pratique paysanne et/ou boulangère (allergie à la farine, problèmes de circulation du sang, varices, dues au piétinement dans le fournil et à la chaleur du four, *etc.*), envie d'exercer d'autres activités agricoles ou artisanales. Dans mon corpus d'entretiens, je n'ai pas rencontré directement des personnes dans cette situation. Mais j'ai pu croiser à plusieurs reprises lors d'événements autour de la boulange paysanne, des praticien·nes, qui connaissaient ce genre d'événements et qui étaient en redéfinition, ou en questionnement de leurs activités.

<sup>319</sup> Cf. L'illustration de Christophe (chapitre 3, p. 163) qui arrête de cultiver des céréales, pour se consacrer entièrement au pain. Ou encore de Damien (pp. 182-183), qui décide d'arrêter son activité de PB, mais qui accepte de s'installer une deuxième fois dans un autre territoire avec sa nouvelle compagne. Ou à l'inverse, il s'agit aussi de Clément et Émilie qui décident de se lancer dans la boulange paysanne après l'échec du collectif agricole où ils étaient maraichers·ères.

<sup>320</sup> Elle rapproche d'ailleurs son expérience des années 90 en la comparant à celle du *unwoofing*. Ce qui nous amène à considérer que la plateforme numérique n'a fait que formaliser, encadrer et monétiser des pratiques déjà existantes dans le monde agricole.

Dans les années 90, à l’instar de l’AB, la vente de pain au levain et au four à bois reste un marché de niche. Un commerce qui se développe certes, mais dont la clientèle est encore marginale et composée d’habitué·es<sup>321</sup>. Dans le premier lieu où vit et travaille Sylvie, la boulangerie n’est pas l’unique activité ; ni sa ressource économique principale. Mais grâce aux revenus dégagés par la boulangerie, elle peut continuer à côté son activité équestre.

« J’ai jonglé et toujours les chevaux m’ont accompagnée. J’ai toujours été “double actif”. Et du coup, le gagne-pain, c’était mon pain. Et c’est moi que ça regarde et je ne mets pas mes animaux là au milieu. Mes animaux, je n’attends pas une rentabilité d’eux. Je veux partager l’activité équestre par plaisir. » (*Sylvie, 2019*)

La dimension agricole de son travail prend plus d’ampleur. Les premières années de son installation, elle essuie plusieurs déboires. Elle ne possède que des vieux outils. Elle est obligée de moissonner avec une faux. Le vieux moulin qu’elle déniche n’est pas adapté au blé. Il s’use en quelques années.

« Du coup, le moulin était foutu. Et en plus, pression des sangliers, la batteuse qui part en vrille. Donc on s’est dit : “non, non, on n’a pas de sous et le peu qu’on a, il passe dans des trucs qui sont... Ça va pas du tout, faut tout arrêter”. Donc on a arrêté de cultiver le blé. On a tout vendu. Voilà c’était bien. Et ça s’est arrêté là. Et après, on a acheté de la farine. Et à l’époque, il y avait le moulin de Sauret à Montpellier, qui transitait de la farine bio. Et on achetait déjà au moulin de Colagne aussi. » (*Sylvie, 2019*)

En parallèle de ces essais infructueux, une dizaine d’années après son installation, Sylvie et un collectif mettent sur pied une boutique paysanne dans une ville voisine. Cette structure lui permet de développer considérablement le volume de vente de ses pains. Le dynamisme et la dimension sociale de l’épicerie lui permettent de s’ancrer davantage dans le territoire. Elle parvient à inciter un éleveur bovin, propriétaire de foncier en plaine, à convertir certaines de ses parcelles en bio et à les cultiver en blé. Ce partenariat fonctionne trois ans. Sylvie lui confie des semences paysannes, puis quand le blé est récolté, avec son compagnon, ils·elles se chargent de moudre les grains dans un moulin Astrié tout récemment acquis avec leurs économies. Toutefois, au tournant de 2010, la ferme que loue Sylvie est mise en vente. Elle n’a pas les moyens

---

<sup>321</sup> Audrey, une autre PB pionnière, nous a raconté la même réalité économique. Aux débuts des années 90, quand elle a débuté le métier, elle trouvait difficilement de nouveaux·elles client·es. Puis, au fil des années, elle a vu le volume de la demande en pain biologique augmenter, pour exploser au début des années 2010.

de l'acheter. Avec son nouveau compagnon, elle est obligée de « *repartir de zéro* » (2019). Sylvie est aussi bénévole, gestionnaire au sein de TDL. C'est donc par ce réseau dynamique qu'elle entend parler d'un nouveau lieu à louer. On lui parle d'un domaine, dans un département voisin qui serait idéal pour accueillir des PB. Après réflexions et négociations et pour marquer la reconnaissance de son engagement au sein de la structure, TDL accepte que le couple pose sa candidature.

« La situation était compliquée. On n'a pas pu visiter la ferme avant d'être accepté, avant d'avoir l'accord de TDL. Du coup, bon, on ne s'imaginait pas, on ne voulait pas s'imaginer quelque chose. De toute façon, on devait partir, on ne faisait pas les difficiles. » (*Sylvie, 2019*)

Le temps d'attente de cette ferme TDL est l'occasion pour eux·elles d'aller de nouveau rendre visite à d'autres PB. Ils·elles vont rencontrer et échanger avec des personnalités de la BP en Bretagne, à Lyon puis en Suisse. Quitte à tout recommencer, ils·elles décident de questionner leurs approches, leurs gestes et leurs techniques.

« Mais en fait, il y avait un four. C'est la seule chose qu'on a détruite quand on est arrivé. Parce qu'il était, il avait été mal conçu [...]. Donc on s'est dit, on va opter pour un four mobile. Et on va opter pour mettre le fournil dans un endroit adapté, dans une des parties du bâtiment qui peut être rénové. Donc on a investi 50 000 euros pour faire le fournil. Voilà du sol au plafond. On a refait, les murs, les sols, tout. » (*Sylvie, 2019*)

Par chance et complète coïncidence, leur ferme se trouve à côté d'un village où se situe un constructeur de four mobile assez réputé dans le milieu de la BP. Même si l'idée de passer d'un four bâti à chauffe directe à un four en tôle ne satisfait pas Sylvie, elle franchit le pas. La taille du nouveau fournil leur permet aussi d'organiser différemment leur travail, et de (re)envisager des pratiques qu'ils·elles avaient abandonnées. Le changement de ferme modifie donc la configuration de leurs activités et pratiques.

« Je suis passée par toutes les étapes. Au début, je faisais à la main. Mais sans aucune technicité, donc je me suis pété le dos. Donc après, je rêvais d'un pétrin. J'ai trouvé un petit pétrin, j'étais très contente. Puis, on a grossi. Du coup, on a trouvé un deuxième pétrin. Le problème, c'est qu'il n'était pas aussi bien que le premier. Il faisait du bruit. Il fallait le tenir. Et là on s'est dit : "non, mais là, on ne pétrit plus à la main, mais il faut l'assister, parce qu'il ne va pas" [...]. Mais on s'est un peu acharné. On a trouvé un autre pétrin neuf. Mais ça n'allait pas du tout. Et moi, j'ai toujours voulu retravailler à la main, parce que j'aime le calme, le silence. Et je me suis dit : "c'est tellement bien le travail à la main pour les blés paysans, c'est adapté, il n'y a pas de raison". Donc après

L'expérience de nos deux pétrins, on n'arrivait pas trop à imaginer du pétrissage à la main, parce que dans le premier lieu, c'était beaucoup trop petit le local. Il n'y avait pas la place d'installer un plan de travail au milieu, où on peut tourner. Quand on a su qu'on devait déménager, on a changé de technique. » (*Sylvie, 2019*)

Les changements ne sont pas que techniques. Ils sont aussi administratifs et économiques. La production de pain devient leur activité principale. Alors que dans leur première expérience, Sylvie et Gilles n'avaient jamais demandé de subventions, dans cette nouvelle ferme, ils·elles décident de formaliser leur activité.

« Allez, c'est l'occasion, on change tout. On prend le label Bio. Je n'avais jamais demandé de label Bio. Je n'avais jamais demandé la PAC. Je n'avais jamais demandé rien du tout, aucun dossier de subvention, rien. J'étais hors clous, hors-normes de tout. Du coup, en venant ici, j'ai dit "on change tout". On apprend. On ré-apprend à travailler à la main, on prend le label Bio. On demande un dossier de subvention pour faire le fournil. Un changement de cap, pour expérimenter. » (*Sylvie, 2019*)

Enfin, ces changements sont une opportunité pour remettre en question leurs façons de travailler, laisser les outils rudimentaires et inadaptés à leur projet de production qui par ailleurs avaient des répercussions négatives sur leur santé. Sur leur nouvelle ferme, les quelques hectares dont ils·elles disposent servent à multiplier et à sélectionner des semences. Mais ils·elles n'ont pas assez de surfaces pour cultiver toutes leurs céréales. Plutôt que de peiner à trouver de nouvelles terres, d'acheter des outils, ils·elles sollicitent un partenariat avec une famille de céréaliers locale, qui produit en conventionnel, en réactivant ainsi leur expérience antérieure dans les Cévennes. Sylvie raconte la rencontre avec cette famille de producteur·trices conventionnel·les :

« À peine arrivé ici, on a croisé un jeune agriculteur conventionnel qui se posait plein de questions. Qui voulait s'installer avec son père, mais qui se disait : "mais moi, je veux faire du bio, je veux transformer. Nous on a 150ha de blé pour une coopérative agricole, pourquoi pas faire 10ha pour faire du blé bio pour faire du pain ?". [...] Il a atterri ici, on a sympathisé tout de suite. Et finalement, il est resté là à apprendre. Un an après, il était assez dégrossi, il avait mûri son projet de conversion bio de sa ferme. » (*Sylvie, 2019*)

Ce jeune agriculteur Axel convainc son père de convertir des hectares de leur ferme en AB. Tout en s'occupant de la partie agricole, il continue de se former auprès du couple de PB, jusqu'à partager leur fournil en panifiant quelques jours par semaine et en mutualisant une fournée. L'expérience de la boutique paysanne des Cévennes est

alors répliquée dans leur ville voisine. Ce qui assure un point de vente fixe et sûr aux trois praticien·nes.

La trajectoire complexe de Sylvie, traversée de changements, de mobilité est un bon exemple du champ des possibles permis par la boulange paysanne. La praticienne a oscillé entre champs et fournils, pour finalement s'associer à plusieurs reprises avec des agriculteurs locaux. C'est donc là une autre forme de relation que celle qui est implicitement comprise (par le tiret) dans le dénominatif "Paysan·ne-Boulangier·ère". La délégation du travail culturel des céréales à autrui n'est de fait qu'une des tâches du système de boulange paysanne. Sylvie conserve le pouvoir des décisions sur le type de conduite agricole, les choix semenciers, et se charge pleinement de la meunerie et de la transformation en pain.

### *c) Millefeuilles situationnels : ancrages et amarrages*

Le réseau IBM, dont nous avons un peu parlé dans la partie précédente, participe à un ensemble de collectifs, structures, informelles ou non, où s'engagent et gravitent les praticien·nes de la BP. De plus, le caractère itinérant des événements organisés par l'IBM sur tout le territoire en France donne l'occasion même aux plus sédentaires des BP de se rendre à des rencontres lorsque ceux-ci sont proches géographiquement. Ce sont là des opportunités pour croiser d'autres configurations de BP et notamment des boulangier·ères mobiles venu·es d'autres régions. De cette manière les logiques d'ancrage local croisent régulièrement les logiques de mobilité, formant un enchevêtrement de réseaux.

De même, à des échelles plus locales, certains praticien·nes PB ou B constituent des « groupes blés » ou « pains » sur des territoires (Demeulenaere & Bonneuil, 2010 et 2011). Les rencontres inter-individuelles que suscitent ces collectifs, souvent accompagnés, sont l'occasion d'expérimenter de nouvelles techniques, de tester différents gestes ou pratiques et d'échanger sur des problèmes. Ces rendez-vous sont un moyen de lier connaissance avec des pairs au sein d'un territoire, et dans certaines circonstances de mutualiser des commandes ou de se répartir les lieux de vente, ou de s'entendre collectivement sur l'implantation marchande de chacun·e.

C'est le cas de Sébastien, membre d'un "groupe pain" réunissant plusieurs PB. La création de ce collectif a été appuyée par le CIVAM de son territoire.

« On est trois fidèles, ou noyau, qui avons un peu lancé le groupe. Et maintenant à chaque fois qu'on se voit, on est entre sept et dix. Soit, il y a des porteurs de projet qui viennent une fois, de plus ou moins loin, et qu'on ne revoit pas forcément après. Il y a Nicolas qui s'installe à 40 km d'ici, qui est maintenant là régulièrement. Le groupe s'étoffe et... On sent qu'il y a un besoin par ici. Il n'y a pas forcément d'autres groupes PB, ou d'autres trucs proposés. Du coup, il y a des gens qui sont capables de faire 100, 150 km pour venir à une journée de rencontre : soit on boulanges ensemble, soit on fait des visites. En général, on fait deux journées de boulanges ensemble par an, et une visite. Par exemple, le voyage d'études dont je t'ai parlé. Ou bien la journée chez un agriculteur reconnu pour son travail avec les variétés [*de semences paysannes*]. Il fait partie du réseau Triptolème. C'est un passionné, et c'est une pointure au niveau, semences, préservation de semences anciennes, choix variétaux et tout ça. » (*Sébastien, 2018*)

On comprend alors que malgré son activité (quasi) individuelle de PB, la pratique de Sébastien s'articule souvent au collectif. Même si les groupes mentionnés ne sont pas physiquement présents, ils concourent indirectement à l'exercice de son métier. Plus généralement on constate que les BP ne forment pas un seul groupe professionnel homogène mais ils·elles s'insèrent dans un vaste maillage de collectifs et de structures qui les accompagnent et qui sont en lien avec l'agriculture.

De plus, la plupart de ces collectifs ou organisations d'accompagnement valorisent le croisement des intérêts et des trajectoires professionnelles sur leurs plateformes Internet. Le RSP a par exemple mis en place une liste mail qui permet à des PB, PM et B d'échanger entre eux·elles comme avec des agriculteur·trices, sur les aspects juridiques des semences par exemple.

« Ou des soucis en fait. Le Réseau Semence, il défend l'idée que si tu transformes à la ferme, tu n'as pas besoin de te déclarer. Parce qu'il y a des taxes sur les farines [...]. Il y a une veille juridique qui est faite, pour essayer que ça change. » (*Damien, 2018*)

En définitive, les formes d'attachements aux lieux sont à l'image de la BP : pluriels et mouvants. Mais ces indéterminations spatiales ne sont pas pour autant synonymes de déconnexions (Haesbaert, 2011a et 2011b ; cf. Chapitre 1). Parce qu'elles s'inscrivent dans divers motifs temporels, dans plusieurs sphères de l'existence, elles sont traversées d'interdépendances et mêlent des ancrages multi-situés, parfois temporaires, transitoires et des rencontres organisées, permettant des confrontations de métiers, de trajectoires, de savoirs qui inscrivent les praticien·nes dans des réseaux socio-

techniques et des communautés de pratiques, soulignant l'importance des dimensions collectives dans les pratiques BP.

Cela conduit toutefois à s'interroger : si ces collectifs ou réseaux sont indispensables mais pas tout de suite perceptibles et donc valorisés, qu'en est-il alors des temps sociaux qui leur sont consacrés ? Quelle place tient la dimension domestique, privée, de la pratique boulangère dans ces trajectoires individuelles qui font des collectifs et des échanges inter-individuels, des priorités, des moteurs de changements ?

## 2. Entre domestique et productif : des itinéraires spatio-temporels articulés

### a) *Four ménager, four professionnel et four quotidien ?*

Beaucoup des praticien·nes rencontré·es ont amorcé leurs premiers gestes de panification au sein de leurs foyers. Pour la plupart, cet espace privé est celui de la découverte initiale de l'activité boulangère et d'une première imprégnation sensorielle. Ces manipulations, préparations, productions à petites échelles, d'abord destinées à leurs foyers, ont été l'occasion d'éprouver la part d'incertitude liée au travail avec du vivant ; d'expérimenter les échecs et succès du processus.

« Finalement quand j'étais à la fac, j'ai commencé à faire du pain à la maison. J'aimais bien le trip de mélanger, tu vois, tout ce qui a trait au pétrissage, à la fermentation. Donc, pendant cinq ans, j'ai fait comme ça du pain, pendant toutes mes études, plutôt au levain. Mais bon, j'ai aussi un peu expérimenté des trucs... » (*Aude, 2018*)

D'autres s'initient à la boulange dans un cercle d'ami·es et de loisirs sans attente, sans enjeu ; mais le collectif a déjà du sens. Par exemple : Nils est néerlandais. Il est arrivé en France au début des années 80. Pendant ses études d'ingénieur forestier, il s'essaye avec quelques amis aux techniques boulangères. Une pratique qu'il relie à du loisir et qu'il qualifie de divertissement :

« Purement autodidacte. J'avais fait un peu de pain à la levure avec ma maman quand j'étais gamin. Après, quand j'étais étudiant aux Pays-Bas, on s'amusait déjà avec des copains à faire du pain au levain, comme ça dans des gazinières. On s'amusait à regarder un peu, à lire un petit peu sur le levain, essayer. Le reste c'est purement, petit à petit. » (*Nils, 2019*)

Cette dimension domestique et ludique se retrouve dans d'autres témoignages de PB et de B. Des cuisines familiales servent de fournils-laboratoires pour jouer ou se



tester, sans qu'aucune velléité marchande ne soit encore présente<sup>322</sup> ; c'est la dimension nourricière du pain, symbole aussi du foyer, qui fait sens et justifie cette première prise en main dans un réseau de proches, familial et amical.

« Je m'ennuyais d'habiter en ville. J'avais du mal à manger le pain blanc à l'époque. J'avais l'habitude, la culture, de manger du pain un peu plus complet : un peu plus tassé, moins aéré. À l'époque, il y a 35 ans, il n'y avait pas beaucoup de pain complet. Ou alors, le pain complet, il était avec de la levure, très... Ici il n'y avait que le pain Lemaire dans le coin, il n'y avait pas du tout du pain bio, ça n'existait pas du tout. Je me suis dit : "tiens je vais en fabriquer". Mais au début, pas du tout dans l'idée d'en faire une boulangerie ! C'était uniquement dans une idée perso. Et il y avait des voisins dans l'appartement, qui disaient : "tiens la prochaine fois que tu fabriques du pain, est-ce que tu peux nous en fabriquer un ?" » (Nils, 2019)

Comme Nils, dans beaucoup de cas, ces préparations boulangères domestiques se substituent aux achats à l'extérieur, d'autant que les personnes concernées peinent à trouver le pain qui leur convient à savoir, complet ou semi-complet, au levain, et façonné avec des ingrédients issus de l'agriculture biologique. C'est le cas en particulier des praticien·nes qui ont débuté leur activité dans les années 80-90. À cette époque, pour ceux et celles qui vivaient loin des grands centres urbains, il n'était pas facile d'avoir accès à ce type de denrée.

Avant d'apprendre auprès d'un PB expérimenté, Agathe s'était déjà formée aux gestes de panification en confectionnant des miches dans sa cuisine.

« À l'époque, il faut se recentrer : dans les différentes régions où on est passé, en termes de propositions de produits bios, il y avait très peu de choses. Il n'y avait quasiment pas de magasins. C'était le début des groupements d'achats. Nous, à un moment donné, on était dans le Pas-de-Calais, il n'y avait rien, rien du tout. On faisait nos commandes pour nous, tout seul de produits bios, via Celnat. Du coup, le pain bio, on n'en trouvait pas. Du coup, qu'est-ce que tu fais ? Ben, tu le fais toi-même ! Donc moi, j'ai été des années où j'ai fait le pain pour la maison. Et même quand on est arrivé ici... [...] Pendant des années, j'ai fait le pain pour la famille. Je faisais aussi mon propre levain. Quelque part, je maîtrisais, dans le sens où... Enfin maîtrisais, tu vois, je ne maîtrise toujours pas. Mais, j'avais eu l'occasion de voir pas mal de choses, de

---

<sup>322</sup> Le recours aux collectifs virtuels a aussi son importance : les groupes facebook permettent l'échange d'astuces et de savoirs autour de la panification au levain, les usager·ères n'hésitent pas à partager leurs réalisations avec des photographies qui mettent en scène des pains plutôt réussis. Certaines personnes qui rencontrent des difficultés dans leurs fournées viennent parfois sur le groupe virtuel pour interpeler les autres et comprendre collectivement ce qui n'a pas fonctionné.

sentir quelle pâte j'aimais bien travailler, comment ça bougeait. Tout ça. J'avais eu l'occasion déjà d'expérimenter. » (*Agathe, 2017*)

Les premiers apprentissages ont donc lieu dans les cuisines. Mais puisque la fabrique du pain quotidien comprend une part d'expérimentation, ces futur·es boulangier·ères sont vite frustré·es par la faible marge de manœuvre dont ils·elles disposent dans l'espace domestique.

« Moi, j'ai toujours bien aimé faire du pain à la maison, des trucs comme ça. J'étais souvent déçue, parce que j'aime vraiment bien le bon pain et que dans ma cuisine j'avais quand même du mal à faire du pain qui correspondait à ce que j'aimais. » (*Éva, 2018*)

Et même si leurs fours domestiques limitent la forme et la quantité de leurs productions, elles·ils profitent de leurs fournées-essais pour écouler leurs pains dans le voisinage. On passe donc de créations destinées aux « maisonnées » (Pruvost, 2019 et 2021) à des productions pour le marché. Cette bifurcation entre le non marchand et le marchand s'opère graduellement et fait fi des démarcations sociales – ou techniques – entre privé et public.

Nils, par exemple, a commencé à vendre ses pains sur le marché de sa ville. Mais son fournil de l'époque était encore sa cuisine et sa gazinière faisait office de four.

« Et il y avait des voisins de l'appartement, qui disaient : “tiens la prochaine fois que tu fabriques du pain, est-ce que tu peux nous en fabriquer un ?”. Et petit à petit, il y avait quelqu'un qui m'a dit : “pourquoi tu n'essayes pas de vendre ça sur le marché ?” Et j'ai dit : “ben j'sais pas, je n'ai jamais pensé à ça, mais pourquoi pas ?” Voilà, c'est comme ça qu'en 1986, je suis arrivé avec mes dix petits pains sur ma table pliante sur le marché à Albe. Après, quand j'ai travaillé ici, quand j'ai fait du pain, c'était vraiment des briques, ça ne levait pas du tout. En essayant, en écoutant, en regardant un peu, en observant, je me suis dit : “ah ben tiens, on va essayer de changer ça”. Je changeais ça, et petit à petit, la qualité du pain s'est améliorée. Ça s'est nettement amélioré avec le four à bois. » (*Nils, 2019*)

C'est la même chose pour Léon. Pendant ses années de doctorat, il confectionne son pain maison. Or il loge et travaille à proximité d'un agriculteur bio. Il a pris l'habitude de partager ses déjeuners avec ce maraicher dont les terres jouxtent sa maison. Cette rencontre va impulser et donner forme à un projet qu'il avait en tête depuis déjà des années, au risque cependant de devoir abandonner son doctorat car le passage du domestique au marchand suppose un engagement, une régularité, imposés par une clientèle exigeante et volontiers infidèle on l'a vu.

« Et il avait aussi une plus grande surface sur laquelle il faisait des céréales en bio [...]. Un jour, il mange le pain avec nous. Et il me dit : “mais toi, en fait, tu sais déjà faire du pain ? Moi j’ai tout ce qu’il faut pour faire du pain. J’ai : les céréales, mon beau-père a un moulin, on a des fermes en bio qui sont équipées pour ça. Enfin, il faudrait un four un peu mieux... Mais vu que tu fais du bon pain, si t’as envie d’en faire plus, au lieu de glandouiller comme ça à la fac... [...]. Vas-y, on achète un four, on va sur les marchés, on voit ce que ça donne !”. Du coup, d’être en présence de quelqu’un comme ça, ça m’a vraiment mis le pied à l’étrier. Je me suis dit, mais en fait c’est ça que j’ai envie de faire ! Ça fait des années que je tourne autour de ça, et là, il y a quelqu’un qui me propose de faire du pain tout le temps. Je ne me disais pas d’en faire forcément tout le temps, mais : “je peux faire une fois par semaine, comme je le fais déjà pour nous, mais au lieu d’en faire 1 kg, comme déjà les voisins me demandent d’en faire 2 – 3 kg, autant en faire 30-40 kg, et comme ça j’en vends un peu. Je me lance là-dedans et en même temps, je continue mon projet de recherche. Mais en fait, j’ai vite vu que ce n’était pas possible. Parce que le pain c’est une activité très régulière. Même si je n’ai pas beaucoup de clients, j’en ai quand même qui viennent toutes les semaines. Donc, dans les AMAP, je ne vais pas leur dire : “non, mais là je vais partir 4 mois et demi au Pakistan”. Les gens ne consomment pas du pain comme ça, c’est régulier. Au début, je pensais que je pourrais conduire les deux ensembles, et puis au bout de quelques mois, quand le projet a commencé à devenir concret, que je me formais, que je me suis équipée, j’ai dit à mes directeurs de recherche que j’arrêtais la thèse et que je devenais “boulangier bio” dans le cadre de cette ferme [...]. En fait, la commercialisation et le démarrage ont été très faciles. Eux connaissaient déjà plein de gens. Il y avait plein de gens qui étaient en attente d’avoir ce produit. Et moi, j’avais déjà beaucoup expérimenté le pain à la maison. Du coup, il a juste fallu que je me forme un petit peu pour que ça devienne quelque chose de professionnel. » (Léon, 2015)

Sylvie commence à panifier à la fin des années 90. Ses débuts coïncident avec une période de durcissement normatif des structures agricoles. Des latences administratives qui facilitaient jusqu’alors certaines hybridations entre formel et informel, marchand et non marchand.

« C’était une époque complètement hallucinante. Tous les babas cool, tous les alternatifs qu’on était, on voulait vivre à la campagne. Et ben on demandait un statut agricole et on était tranquille, on avait une couverture sociale, on payait des petites charges et on faisait un peu ce qu’on voulait. Et il y avait énormément de situations comme ça. Ce qui fait que la MSA a commencé à vraiment, vraiment regarder. Et ils allaient inspecter plusieurs fois sur le lieu, pour savoir si vraiment t’avais un projet. Et ils ne t’inscrivaient pas tant que tu n’avais pas démarré et que tu n’étais pas opérationnel. Et nous, on leur disait : “mais on ne peut pas démarrer, on n’a pas de sous. Si on commence à vendre sur les marchés pour rentrer de la trésorerie, on pourra investir dans notre projet”. Et eux nous disaient : “mais nous, on ne vous croit pas, quand

ça marchera et que vous commencerez à vendre comme il faut, on viendra et là on vous donnera le statut”. On leur répondait : “mais pourquoi les marchés ne nous ouvrent pas les portes ?” Donc, c’était un espèce de truc, très compliqué. » (*Sylvie, 2019*)

On comprend ici que le marché constitue une condition formelle, incontournable, pour accéder ou conserver le statut d’agriculteur. En 1998, avec son compagnon, elle trouve une ferme à louer comprenant un four à pain. À côté de la cueillette de champignon, du thym et de diverses transformations, le couple s’initie à la boulange. Si son absence de statut l’empêche d’avoir un stand, elle met alors en place certaines tactiques : elle vendra donc sa production à partir de sa voiture.

« Au marché, j’avais mon coffre de 4L ouvert, je déballais tout et les gens ils étaient trop contents. » (*Sylvie, 2019*)

Pendant une dizaine d’années, elle panifie dans cette configuration qu’elle qualifie de « *bidouille* ». Jusqu’à ce que plusieurs événements viennent métamorphoser et accélérer son projet : une rencontre amoureuse avec un boulanger – formé de manière conventionnelle –, lui permet d’acquérir de nouvelles compétences techniques, lui offre aussi la perspective d’ouverture d’une boutique paysanne en coopération avec d’autres producteur·euses, et un partenariat avec un éleveur qui leur prête des terres pour débiter la culture céréalière en AB.

Le remplacement d’un four de cuisine (encastrable, posable ou gazinière) par un four à bois constitue par ailleurs un moment charnier dans la bifurcation. Plus que la reconnaissance institutionnelle, cette substitution symbolique et technique concrétise et ancre professionnellement le·la praticien·ne dans son activité. Parce qu’il donne la possibilité de fabriquer de grands volumes de pain, le four à bois élargit la dimension nourricière.

« Alors dans l’appartement où j’habitais, j’avais une gazinière Emmaüs à 10 francs. Après, on est allé habiter à la campagne. [...] Puis, j’ai construit le fournil que tu as vu. J’ai fait du pain pendant peut-être, deux, trois ans avec mes cinq ou six gazinières. Puis en 1993, on m’a parlé de quelqu’un qui voulait se débarrasser d’un four à bois. Un boulanger qui voulait travailler tout électrique. Je l’ai appelé, et il m’a dit : “ça ne m’intéresse pas le four à bois, j’ai envie de travailler tout moderne”. Et je lui ai répondu : “ben écoute, moi c’est le contraire, peut-être on peut s’entendre”. » (*Nils, 2019*)

On le voit ici, la BP renoue avec des formes artisanales et paysannes historiquement caractérisées par une porosité entre sphères domestiques et

professionnelles (Pruvost, *op.cit.* et 2013 ; Bajard, *op.cit.* ; Dubertrand, 2020). Le parcours vers l'activité boulangère s'opère et s'accommode entre plusieurs sphères, perméables les unes aux autres.

Par ailleurs, ce double rôle que chacun peut avoir en fabricant du pain, à la fois mangeur·euse et praticien·ne, marque et oriente les trajectoires biographiques et leurs bifurcations qui signalent de nouveaux choix (d'ingrédients, de technique) pour produire d'autres types de pains. C'est le cas par exemple de Christelle, qui s'est mise à confectionner du pain au sarrasin, non pour répondre à la demande de ses client·es mais suite à son propre changement d'alimentation.

« J'ai mangé sans gluten pendant des années. Suite aux problèmes de bronchites, d'asthmes, et tout ça. Donc, c'est d'abord pour moi que j'en ai fait. Et maintenant, je remange avec du plaisir du pain de blé. Mais, je prends mon pain de sarrasin toutes les semaines. » (*Audrey, 2019*)

Ces liens qui sont faits entre produit, fournils et champs dépassent le seul produit fini, pour embrasser l'alimentation dans son ensemble et toutes échelles (de l'espace domestique au monde).

« On savait qu'en s'installant ce serait une ferme qu'on développerait en bio. Puisque nous on consommait déjà bio avant de s'installer. C'était une évidence, ça ne pouvait pas être autrement. On n'allait pas produire en conventionnel alors qu'on consommait bio [*rires*]. C'était pas logique du tout. » (*Agathe, 2017*)

L'aspiration à nourrir le monde par exemple, souvent évoquée, est parfois érigée en véritable mission. Elle est pensée comme une obligation morale, et emprunte au registre religieux.

« Ce qui me plait, c'est l'idée de faire à manger aux gens, enfin de les nourrir. D'avoir une réflexion... Enfin de donner un sens important à ce que je donne, au niveau agricole, au niveau nourriture. Enfin voilà, il y a le côté, je peux jouer sur l'agriculture, ce en quoi je crois pour l'agriculture de demain, et en même temps je peux faire à manger. Enfin "faire à manger", je peux "nourrir", un peu les gens. Et voilà, j'aime bien ça. » (*Sébastien, 2018*)

\*\*\*\*\*

« Je me dis que savoir faire du pain, où que j'aille sur la planète, c'est un savoir-faire qui est utile. Tout le monde a besoin de manger, alors que tout le monde n'a pas forcément besoin d'un téléphone portable. Enfin voilà, c'est "universel", dans le sens où ça répond à un besoin fondamental. [...] Il y avait quand même cet objectif-là derrière, c'était l'envie de participer au défi

agricole qui se présente à nous. Comment nourrir douze milliards d'hommes, ou dix, douze milliards d'hommes à l'horizon 2100 ? Sans tout défoncer. » (Cédric, 2019)

\*\*\*\*\*

« Ça a peut-être un côté biblique en fait : le pain, partager le pain. Le terme de “co-pain”, tu vois ? Et on est quand même dans une société, dont la base de l'alimentation c'est le pain en fait ! » (Tim, 2018)

#### b) *Agir féministe au quotidien et reproduction sexuée des rôles*

Dans la BP, la femme du boulanger ne s'est pas enfuie avec un berger<sup>323</sup>. Pour s'émanciper de son statut anonyme de « femme de » ou de sa relégation à une subalternité commerciale (comptoir de vente), elle a mis les mains dans le pétrin et le pied sur le tracteur. Pour les raisons socio-historiques évoquées dans le chapitre 1 et en raison de du nombre important de praticiennes rencontrées<sup>324</sup>, enfin puisque cette partie traite des questions relatives aux porosités spatio-temporelles entre sphères domestiques et marchandes, il me semblait indispensable d'aborder le positionnement des femmes dans l'activité de BP et dans leurs relations aux hommes comme aux espaces, de manière succincte<sup>325</sup>.

« Quand j'étais allée voir Hughes, sa femme était là, et elle m'avait dit : “je trouve que déjà pour un homme, ce n'est pas facile de faire du pain tout seul, alors pour une femme, je trouve que c'est encore plus difficile !”. Ça m'avait fait bizarre d'entendre ça. [...] Par contre, parce que je suis une femme on va me demander : “vous vous installez avec votre mari ?” “Ben non. Je vis seule” [rires]. “Ah ouais ? Wow”. Donc, je pense que ça, on ne le demande pas à un homme quand il s'installe en agricole. » (Éléonore, 2018, PB installée seule)

Depuis le début de cette thèse, les questions de représentation et de reconnaissance des femmes dans la BP, les stéréotypes de genre et les enjeux de division sexuelle du travail (Kergoat, 2004) apparaissent en filigrane. Comme pour d'autres activités agricoles ou artisanales, ces questions toujours d'actualité font l'objet

---

<sup>323</sup> Une référence au film de Marcel Pagnol *La Femme du boulanger* (1938), d'après le roman *Jean le Bleu* de Jean Giono (1932).

<sup>324</sup> Pour une vue d'ensemble synthétique, voir en annexe 12, le tableau sur le profil des enquêtées et la place du travail conjugal dans les structures BP de mon enquête.

<sup>325</sup> Le·la lecteur·trice se sentira sans doute frustré·e de l'aspect sommaire de cette section. Lors de la rédaction, j'ai hésité entre l'éclipser et lui consacrer une présentation, même succincte. S'il ne fait aucun doute que cette partie mérite à elle seule un chapitre, voire que des études spécifiques lui soient destinées, j'ai finalement choisi la seconde option. Dans ma recherche, le sujet était trop important pour ne pas être mentionné et mes engagements féministes m'empêchaient toute omission de la problématique.

en sciences sociales d'une abondante littérature (Lagrave, 1987 ; Barthez, 1982 ; Guétat-Bernard et Pionetti, 2014 ; Guérillot, 2021). Un récent ouvrage (*Notre pain est politique. Les blés paysans face à l'industrie boulangère*) paru en 2019<sup>326</sup>, souligne que dans la BP les intersections entre militantismes paysans et féministes existent bien<sup>327</sup> et donne la parole aux agricultrices du groupe Blé de ce réseau pour discuter du « sexisme en milieu agricole ».

« Il y a quelque chose de systémique là-dedans. En agriculture, les métiers sont durs physiquement, alors dans la majorité des couples hétéros, l'administratif est géré par des femmes tandis que les hommes sont sur le tracteur. Les activités de transformation sont réalisées majoritairement par les femmes pour avoir plus de flexibilité, car elles s'occupent prioritairement des enfants. » (Marjolaine, *ibid.*, p. 82-83)

\*\*\*\*\*

« Mais depuis qu'on est tous les deux sur l'activité pain avec mon compagnon, les gens s'adressent plus à lui qu'à moi. » (Sophie, *ibid.*, p. 82)

Dans mes enquêtes, c'est au détour de certaines discussions que les enjeux de pouvoir et les rapports entre hommes et femmes ont émergé. Lorsque les entretiens avaient lieu auprès d'un couple, la forme des échanges a aussi parfois accompagné le fond du sujet. Le discours de Sophie (ci-dessus) résonne avec celui d'Aude (ci-dessous) :

*Aude* : « Ça arrive hyper souvent qu'on me demande au marché "si c'est moi qui vends, si c'est moi qui le fais". Ou alors on me demande : "il est où le patron<sup>328</sup> ?", en me demandant Rémi. »

*Rémi* : « Ça, pendant longtemps, tous les métiers, ça a été... Enfin, si tu regardes un peu dans l'Histoire, ces derniers siècles, les métiers, c'est des métiers d'homme. Il n'y a pas de métiers de femme. Parce que la femme, elle est... »

*Aude* : « Non, mais pour moi si tu veux... »

---

<sup>326</sup> Cet ouvrage est devenu une référence récurrente dans les réseaux de la boulange paysanne. Bien qu'il concerne des groupes blés du réseau ARDEAR de la région Auvergne-Rhône-Alpes, il a largement été diffusé dans tous les territoires francophones (France, Belgique, Suisse). Cette diffusion a été favorisée par l'organisation de plusieurs soirées de présentation et de discussions animées par les acteur·trices concerné·es et les personnes responsables de son édition (revue Z).

<sup>327</sup> Des intersections élargies aux luttes *queers* depuis quelques années, notamment par la création d'un groupe et d'une liste mail MINT par l'IBM (groupe destiné aux Meufs, personnes Intersexes, Non binaires et Trans), et l'organisation de rencontres et ateliers en mixité choisie.

<sup>328</sup> Trois ans après le déroulement de cet entretien, une bande dessinée intitulée *Il est où le patron ? Chroniques de paysannes* a été publiée (2021). La ressemblance entre ce titre et les revendications de Aude mérite d'être constatée, car elle appuie la récurrence des comportements sexistes, que ce soit dans l'agriculture, comme en boulangerie.

Rémi : « ... à la maison. »

Aude : « Moi, je ne me considère pas féministe. Je n'ai pas un discours du tout dans ce sens-là. Mais par contre, la petite part que je prends au combat du féminisme, c'est d'envoyer bouler les mecs qui font des réflexions comme ça. Parce que vraiment, ça me gêne. Et je pense que si tu ne remues pas un peu, si tu ne mets pas les pieds dans la fourmilière, en fait, les gens, ils restent avec leurs trucs. »

Rémi : « Moi je pense que... »

Aude : « Tu vois, si on est au fournil, et que Rémi n'est pas là, que je suis avec Myriam ou Adèle. Fin, tu vois qu'on est deux nanas. Ben les mecs, ils vont forcément me dire un truc : "ah, ben ici, c'est les filles, elles travaillent !" Comme si ailleurs, elles ne travaillaient pas ! »

Rémi : « Et là, impossible d'en placer une, en fait. Quand elle part sur ce tableau-là. Ce que tu n'acceptes pas, c'est que pendant un an, j'étais quasiment tout seul ici, et que les gens, ils n'ont vu que moi. Pendant un an, les gens, ils impriment un truc. »

Aude : « Non, pour moi, ça ne vient pas de là. »

Rémi : « Moi, je pense que ça vient de là. [Il prend un couple de B en exemple] Urielle, par exemple, elle a toujours été la boulangère, et Oriol, il n'a jamais été le boulanger. C'est Oriol qui vendait. Tu vois ? Je pense que ça, ces trucs-là, je trouve que c'est un peu toi qui... Qui presque entretient le cliché. »

Aude : « Je ne dis rien parce que... [inaudible] Tu me provoques là Rémi ? »

Rémi : « Un petit peu, mais à la fois... »

Aude : « En tous cas, je trouve vraiment que, qu'il y a un gros stéréotype sur le métier de boulanger. Et que c'est à nous de déconstruire aussi ce truc-là. En tous cas, ce n'est pas en ne disant rien que ça peut changer. »

(Entretien réalisé en 2018)

Dans cet extrait de dialogue, si Aude rejette le qualificatif de féministe, elle aborde de front les privilèges que le patriarcat accorde aux hommes<sup>329</sup>. Malgré son opposition à l'étiquette « féministe », elle revendique des actions liées à ce combat et des implications concrètes qui s'inscrivent dans son quotidien, telles que se battre pour une reconnaissance et pour une meilleure visibilité des femmes dans les activités BP.

Cependant, ces expressions spontanées n'ont pas été fréquentes au cours de mes enquêtes et sont finalement souvent silencieuses (Rieu, 2004). Des « luttes à bas

---

<sup>329</sup> Même si ce n'est pas précisé dans les entretiens ni dans le corps du texte, la mention « homme » désigne ici les hommes « cis-genre », c'est-à-dire des personnes dont l'identité de genre correspond au sexe assigné à la naissance.



bruits », que Rose-Marie Lagrave qualifie de « formes ordinaires et masquées du féminisme » (Lagrave, Lemarchant et Seiller, 2021, p. 38). En effet, il faut creuser certains enjeux socio-techniques pour découvrir comment les inégalités toujours présentes se matérialisent et quelles réactions et éventuels changements elles provoquent. Par exemple, face à des standards d'outils souvent construits par des hommes et à destination de morphologies masculines, les praticiennes génèrent des réponses situées. Elles ont recours à des astuces techniques pour adapter leur environnement matériel à leurs réalités et capacités corporelles.

Chaque semaine, Agathe et Valentina se partagent le fournil. Certains outils présents dans l'atelier de panification sont des objets récupérés de l'ancien formateur d'Agathe, Dominique, chez qui elle a appris à boulanger. Mais Agathe et Valentina ont dû adapter certains ustensiles à leurs morphologies, par exemple la table pour façonner et le parisien qui ont dû être rabaissés ; ou encore le râble utilisé pour remuer, ratisser et sortir la braise du four (type de longue raclette), dont elles ont dû changer la tige en fer pour de l'aluminium, une matière plus légère à porter. Agathe me dit qu'elle a de la chance, parce qu'avec Valentina, elles font à peu près la même taille. Elles ont donc pu adapter leur environnement de travail à leurs communes mesures.

Concernant le four, elles sont allées à l'encontre des conseils qu'on pouvait leur procurer à l'époque : notamment un four placé assez bas. A contrario de ces recommandations, elles ont choisi sa hauteur et disposition de façon à ne pas avoir à se baisser. Quand elle pense aux fours boulangers : elle se figure immédiatement l'image d'un boulanger obligé de se courber pour enfourner. Grâce à cet ajustement, elles peuvent se positionner « droite » ; leur champ de vision est assez vaste pour qu'elles puissent voir le fond du four bâti (chauffe directe).

*(Notes de terrain, Wwoofing, mai-juin 2017)*

Pour un autre exemple, lors du pétrissage, pour parer à la manipulation de pâtes trop lourdes, j'ai pu observer des procédés manuels originaux qui permettaient à une praticienne d'alléger sa tâche (division de la matière et gestuelle particulière). Mais il faut l'admettre, ces ruses ne sont pas exclusives aux opératrices. Elles sont aussi employées par des praticiens, soucieux de prendre soin d'eux-mêmes, de se préserver physiquement pour la pérennité de leur activité. On peut ainsi assimiler ces ruses, ces opérations singulières, à des démarches de *care*, s'éloignant de certaines normes et valeurs associées aux masculinités hégémoniques (Annes et Handfield, 2019).

De plus, cette perspective pose aussi la question du caractère essentialiste de certaines activités regroupées sous l'étiquette de « diversification agricole ». Or, comme l'a montré Annie Rieu, dans les fermes, les habiletés associées au soin et à l'attention

« sont pour partie étrangères aux hommes, car il s'agit bien souvent de l'extension du domestique dans la sphère professionnelle » (*op.cit.*, p. 118, à partir des travaux de Françoise Guillemaut, 2000). Un domaine relatif au foyer, de l'ordre du privé, qui a été historiquement et socialement associé et naturalisé aux répertoires féminins. Dans le cas de la BP, si le constat de cette autrice sur les socialisations genrées amène de nouvelles questions, il ouvre aussi certaines pistes d'explication. Il pourrait par exemple constituer un indice afin d'expliquer pourquoi dans les couples hétéros installés à deux, j'ai souvent rencontré plus de femmes exerçant uniquement les tâches boulangères, et peu d'entre elles exerçant à la fois les activités agricoles (grandes cultures), de meunerie et de panification. La partie agricole restant souvent à charge de leur compagnon. La persistance de formes de reproduction sociale d'une division sexuée du travail pourrait être un début d'explications sur les raisons qui font des cultures de céréales, des activités qui restent majoritairement « masculines » (Gotté, 2021).

Dans la BP, contrairement aux fournils<sup>330</sup>, les champs restent souvent toujours très mécanisés. Un facteur qui explique peut-être que certaines femmes ont plus de difficultés pour se sentir paysanne que boulangère.

« Il me manque un peu... Peut-être parce que j'ai du mal à me sentir légitime, ou vraiment paysanne, alors que je ne touche pas au tracteur. Alors qu'en fait, on me l'a clairement dit à la formation : “t'es paysan, t'es agriculteur, à partir du moment où tu maîtrises l'itinéraire technique. Même si ce n'est pas toi qui le fais”. Si tu le fais faire par un ouvrier. Mais le fait de ne pas faire, des fois, je ne me sens pas agricultrice. Mais il y a peut-être aussi un peu cette peur-là de : je suis une femme, je m'installe en agricole, alors que je ne viens pas de ce milieu-là. Je n'ai pas de matos, j'sais pas faire... Et du coup, quand je vais voir le mec à la CUMA, ben je suis prise pour une rigolote. En plus, en agriculture biologique. Il me dit : “ah, mais tu n'y connais que dalle, laisse-moi faire”. Donc, réussir à s'imposer... Bon, j'y arrive parce que j'ai un peu de caractère. Mais réussir à s'imposer, alors que toi-même tu ne sais pas faire, pour moi c'est difficile. Je ne me sens pas légitime. Et je me dis, que si c'était quelque chose que je savais faire et que de temps en temps je faisais, peut-être que ça serait plus facile. » (*Éléonore, 2018*)

Pour de nombreuses praticiennes, les possibilités d'affirmer des savoirs ou des connaissances ou de se réclamer agricultrice, passent par l'expérience accumulée. C'est

---

<sup>330</sup> Où par rapport à la boulangerie conventionnelle le nombre de machines est relativement réduit, les pétrins mécaniques étant souvent les seules machines de ces ateliers.

l'acquisition de compétences et leur mise à l'épreuve qui confirment leurs qualités et capacités.

« L'installation, devenir agricultrice, pour moi, c'est une histoire politique. Avant d'être PB, j'étais animatrice N&P. Après avoir eu mon diplôme d'ingénieur agronome, j'ai passé mes premières années à conseiller des gens. Des personnes qui en savaient beaucoup plus que moi. Et là, moi, ça devenait insupportable. Même si au fil du temps j'ai appris des choses. Mais il fallait que je fasse les choses en fait. Et maintenant, je peux parler en disant : "ben moi, je fais ça. J'ai vu que ça marche. J'ai vu que ça ne marche pas". Un besoin de légitimité. » (*Charlotte, 2018*)

\*\*\*\*\*

« C'est comme nos mères, le jour où elles ont dit qu'elles ne feraient pas la couture. Ma mère, elle a toujours refusé, et ben c'était un premier pas. Maintenant, il faut qu'il y ait des filles qui montent dans des tracteurs et qui se dépassent un peu à ce niveau. Et voilà, nos filles, elles ne se poseront même pas la question de savoir si c'est normal qu'une femme monte dans un tracteur. En tous cas, elle n'aura pas cette appréhension qui vient d'un héritage de notre société. Mais ça c'est vraiment pour moi le défi : le défi de l'installation. » (*Éva, 2018*)

Ce mécanisme d'intégration des normes décrit par Éva explique sans doute aussi pourquoi lorsque certaines femmes rejoignent leurs conjoints agriculteurs sur la ferme, elles prennent plutôt en charge les activités de transformation (donc meunières et/ou boulangères). Dans ces situations-là, on observe donc une reproduction des rôles et une reconstitution de la division sexuée du travail : les époux dans les champs ou sur les tracteurs et les conjointes aux fournils, proches de leurs foyers. Ces modalités expliquent le fait que certaines praticiennes m'orientaient vers leurs compagnons quand la question des variétés de semences était abordée.

« Pour les semences ? Ça faut voir Yann. Tout ce qui est partie culture. On a plus d'une dizaine de variétés. On a re-intégré de la touselle. À la base, il y a deux variétés, donc des Suisses qu'on a depuis le début. Je n'ai rien de précis, je ne sais pas. » (*Audrey, 2019*)

Dans la BP, les formes de reproduction sexuée des rôles comme de division du travail restent donc des champs qu'il reste encore à explorer. Mais les premiers constats présentés ici viennent interroger l'ambivalence de certaines activités qualifiées d'alternatives. Si la porosité des sphères agricoles permet de concilier plusieurs activités et temporalités, de mêler les sphères domestique et marchande, une approche genrée nous indique que la BP peut aussi perpétuer des formes sexuées des tâches : le projet

alternatif ne va pas jusqu'à complètement revoir les modèles genrés du travail agricole ou boulanger. Les femmes continuent de jongler entre plusieurs sphères et de supporter plusieurs charges mentales : boulangère, domestique, parfois meunière<sup>331</sup>. Ainsi, la proximité du fournil des foyers, présentée parfois comme un atout, peut aussi faciliter la reproduction sexuée du travail. (Annes et Wright, 2017).

Comme on vient de le voir dans ce chapitre, les temporalités ont une dimension sociale et politique (Rosa, *op.cit.*). Comme le rappellent Estelle Deleage et Guillaume Sabin, « la liberté de l'artisan qui décide du temps consacré à son ouvrage, du rythme de celui-ci et de la quantité d'argent qui lui est nécessaire pour vivre est insupportable à la nouvelle organisation sociale et économique » (p. 17, *op.cit.*). Les organisations et aménagements spatio-temporels BP ne relèvent pas uniquement de la sphère individuelle. Comme nous le verrons dans le prochain chapitre, ils traduisent aussi des formes d'actions collectives.

---

<sup>331</sup> J'ai été témoin d'une scène où une PB profite des périodes de pousse du pain pour passer l'aspirateur, ou cuisiner le repas du midi, alors que son conjoint est à l'extérieur dans les champs

## 8| Une appellation, des activités, des mondes : (re)configurer un mouvement-pluriel ?

“La compétition fonctionne ainsi comme une machine idéale à conduire les conduites, car son mécanisme agit de telle sorte que les individus s'appliquent à eux-mêmes, par l'effet d'une volonté apparente, les normes de comportement résultant des exigences de la compétition. Un tel dispositif produit donc une hétéronomie maximale, sous les apparences de la plus grande autonomie”.

— Jérôme Baschet, *Adieux au capitalisme : autonomie, société du bien vivre et multiplicité du monde*, 2016, p. 41

“E lotteremo per il lavoro,  
Per la pace, il pane e per la libertà,  
E creeremo un mondo nuovo  
Di giustizia e di nuova civiltà. [...]”

— *Son la mondina*, Pietro Besate, 1950, à partir d'une mélodie de chant de rizièrre plus ancien<sup>332</sup>.



### A. Vivre avec, vivre sans, dans les confins : « *un autre métier* »

#### 1. Controverses autour des moulins : « *l'esprit Astrié* » ?

En avril 2019, j'assiste pour la troisième fois à la rencontre de l'association des moulins Astrié. Comme le rappelle un des organisateurs, il s'agit « *de la 5<sup>ème</sup> rencontre des moulins, depuis que cet évènement n'a plus lieu chez les frères Astrié* ». Comme d'habitude, cette fête est l'occasion de rassembler des paysan·nes meunier·ères, PB, B et fabriquant·es de moulins de type Astrié. Puisqu'elle a été initiée par les deux frères à l'origine de ce

---

<sup>332</sup> Ces paroles font référence aux grèves des mondines de Molinella de 1883 et notamment leur lutte pour de meilleures conditions de travail. Les mondines étaient des ouvrières agricoles saisonnières italiennes employées dans les champs de riz de la vallée du Pô, où elles devaient « émonder » le riz, c'est-à-dire enlever les mauvaises herbes des champs.

modèle de moulin, elle est aussi une opportunité pour réaffirmer les valeurs véhiculées dans la construction de ces artefacts ; et faire perdurer la mémoire des deux artisans. Lors de cette manifestation, le rituel est toujours le même : après un usuel tour de présentations, on retrace l'origine et l'historique de l'évènement. Un des organisateurs évoque l'attachement des frères Astrié à la dimension collective de ces rencontres, à leurs souhaits d'instituer un moment d'échanges « *pour se souder* ».

Cette année les frères Astrié ne sont pas là<sup>333</sup>. Âgés et malades, cela fait quelque temps qu'ils ne participent plus à cet évènement annuel<sup>334</sup>. Leurs absences créent toutefois une certaine forme de présence, par l'usage notamment de discours se référant communément à « *l'esprit Astrié* ». Un ancrage relationnel dont le but pour les participant·es est de s'inscrire dans une continuité historique et de se prévaloir d'une certaine reconnaissance et légitimité aux yeux du groupe.

Cependant, depuis que je participe aux rencontres, je sens que d'année en année, cette présence symbolique s'étiolle. L'héritage est toujours là, répété, mais se prévaloir des deux frères ne suffit plus. À côté des ancien·nes paysan·nes, il y a maintenant des néo-PB<sup>335</sup>, dont certain·es ne sont pas issu·es du monde agricole. En témoigne un évènement survenu à cette occasion, qui va cristalliser certaines tensions et mettre à jour des divergences.

Un paysan-meunier prend la parole, il veut partager un coup de gueule. Il explique qu'André et Pierre Astrié avaient construit des moulins à destination des paysans et pas pour la grande distribution. Or, il a eu connaissance d'une grande structure dans le département voisin, qui possède une quinzaine de moulins Astrié. Il interpelle l'assemblée : « combien de paysans est-ce que cette entreprise bouffe ? »

*(Notes de terrain, Rencontres des moulins Astrié, avril 2019)*

Ce questionnement étonne l'assemblée et ouvre la porte aux revendications. Une personne en profite pour s'insurger contre le manque de respect d'une fabrique de moulins type Astrié, qui use pour ses ventes du nom des deux frères et qui apparaît en première position lors d'une recherche sur le Web. Le brouhaha s'amplifie, jusqu'à être brisé par l'intervention du fabricant des fameux moulins, qui est présent dans la salle :

<sup>333</sup> Pierre est décédé en novembre 2019 et André l'a suivi deux ans plus tard, en septembre 2021.

<sup>334</sup> Sauf 2018, qui constitue la dernière année de présence de Pierre Astrié.

<sup>335</sup> Ce changement de dynamique et de profils a été favorisé par la création dans ce territoire d'un BPREA avec des modules PB, une formation où la plupart des apprenti·es ne sont pas issu·es du monde agricole et dont beaucoup sont en situation de reconversions professionnelles.

« *c'est moi qui ai construit tous ces moulins !* » S'ensuit un long monologue, en faveur de l'agriculteur-meunier, acquéreur de cette collection de machines. Même si son client possède environ mille hectares de cultures, il ne peut pas être considéré comme un grand propriétaire, car il possède un tiers de foncier en fermage. De plus, il cultive tous ses champs selon les principes de l'agriculture biologique. Pour ce constructeur, cet agriculteur a « *compris la nécessité de nourrir les gens, les nourrir bien avant qu'ils ne soient conscientisés. Il ne fait de mal à personne, il ne pique pas la part de marché des PB.* »

Ces désaccords sont à rapprocher des controverses qui agitent le développement productiviste de l'AB, notamment en ce qui concerne les clivages autour du risque perçu d'expansion de son marché et d'industrialisation de ce secteur (Allaire, 2016 ; Samak, 2013). Ces disputes sont également à réinsérer dans des débats plus vastes à propos de la co-existence de plusieurs modèles agricoles (Gasselin *et al.*, 2021)<sup>336</sup>. Pour ce fabricant de moulins, les “petites” structures PB peuvent et doivent cohabiter à côté de plus grands systèmes. Ce modèle bicéphale est par ailleurs une condition *sine qua non* pour garantir l'accès alimentaire à tous et toutes ; dans l'ensemble des territoires, même les plus éloignés des lieux de production (espaces urbains).

Le fabricant des moulins réplique que ça ne le dérange pas de travailler avec des petits de 4 ha comme des gros de 1000 ha. Selon lui, les gens qu'il faut nourrir sont surtout des citoyens. Il y a plus de personnes qui vivent en ville qu'en zones rurales.

(Notes de terrain, Rencontres des moulins Astrié, avril 2019)

Le point de vue de cet artisan ne se limite toutefois pas à une vision strictement quantitative du type « sécurité alimentaire », des subsistances. Selon lui, l'approvisionnement en farine doit aussi être de qualité et répondre à des critères qui se rapprochent de l'idée que certains chercheurs ont développé autour de la

---

<sup>336</sup> En témoigne une controverse qui a agité le RSP pendant mes premières années de thèse. En 2017, l'enseigne Carrefour met en vente des légumes de « terroir », issus de semences paysannes. Des voix s'élèvent alors, au sein de cette organisation militante paysanne, qui s'insurgent contre cette récupération. Or, il se trouve que les associations partenaires de l'entreprise de la grande distribution sont en fait adhérentes du RSP (Koal Kohz et Bio Breizh). La décision de ces structures de se tourner vers des circuits longs de commercialisation ébranle le RSP, partisan jusqu'alors d'une position en faveur des circuits courts. Pour plus d'informations, lire l'entretien « Des savoirs paysans » de Guy Kastler (ancien coordinateur du RSP), d'Aliénor Bertrand et Sarah Vanuxem (2018), un article publié sur le site Reporterre, « Carrefour et les semences paysannes, coup de com ou vraie mutation ? » (Eric Besatti, 2017), [en ligne] : <https://reporterre.net/Carrefour-et-les-semences-paysannes-coup-de-com-ou-vraie-mutation> ; et un autre sur la lettre d'information de la veille citoyenne InfOgm : « Semences paysannes et Carrefour : une alliance contre nature ? » (Frédéric Prat, 2017), [en ligne] : <https://www.infogm.org/6360-carrefour-semences-paysannes-alliance-contre-nature>

« justice agri-alimentaire » (Hochedez & Le Gall, 2016)<sup>337</sup>. Alors qu'on lui reproche de s'affranchir de « *l'esprit Astrié* », il se disculpe en expliquant n'avoir pas l'impression de renier ses origines. Il refuse surtout une réduction de la BP à un marché de niche, une démarche qu'il trouve incohérente, surtout « *si c'est juste un petit noyau qui doit en profiter* ». Ses intérêts sont par ailleurs conformes au fondement du travail des deux frères : bricoler, explorer, chercher des améliorations pour les moulins. Il ne voit pas de discordance entre ces manières d'opérer et l'ouvrage effectué au compte de cet agriculteur meunier.

Le débat est lancé. Ses propos agitent et clivent le groupe. Certains rejoignent la position du paysan-meunier organisateur qui a déclenché la conversation : « *c'est un modèle économique que moi, je ne soutiens pas*. ». Pour cette personne, la quinzaine de moulins sur une seule exploitation sont autant de fermes qui n'existent pas. À cette évocation, un autre participant en profite pour rappeler la devise des frères Astrié : « *Un moulin fait vivre une famille. Toi, t'es pas dans cet esprit-là !* » Le PB qui accueille la rencontre prend alors la parole pour souligner la non-viabilité du modèle agricole sur grandes surfaces. D'après lui, « *il suffit que les aides de la PAC disparaissent et ce modèle économique ne fonctionne plus* ».

À travers ce débat, on voit que l'objet technique cristallise et réactive les disputes autour des modèles agricoles et des systèmes alimentaires, ou comme on le verra plus loin, autour du travail. Dans l'agriculture, cela fait longtemps que ces appréhensions et tensions s'expriment. Encore une fois, comme j'ai pu le saisir empiriquement, dans ce type de débat, il ne s'agit pas de rejeter la technique mais de lui donner du sens par rapport à certaines valeurs et certains enjeux.

Un PB de l'assemblée : « Les moulins Astrié marchent avec de l'humain. Ils ne sont pas là pour remplacer des humains. Ils doivent servir d'accompagnement dans les fermes. »

---

<sup>337</sup> Une notion formée à partir de l'ouvrage écrit par Robert Gottlieb & Anupama Joshi (2010) sur la justice alimentaire, un mouvement, lui-même issu des travaux sur la justice sociale, qui se focalise sur « un partage équitable des bénéfices et des risques concernant les lieux, les produits et la façon dont la nourriture est produite et transformée, transportée et distribuée et accessible et mangée » (Hochedez & Le Gall, *op.cit.*, p. 2). En confrontant plusieurs définitions et cadrages de la notion depuis les travaux de Gottlieb et Joshi, Camille Hochedez et Julie Le Gall proposent une redéfinition du concept qui prendrait davantage en compte la dimension agricole et productive et élargirait le champ des recherches au-delà du cadre urbain. Elles suggèrent également de politiser la notion et d'inclure dans les idées d'accessibilités et de justice, des attentions aux asymétries de pouvoir et aux inégalités structurelles qui touchent notamment certains groupes minoritaires et marginalisés.



(Notes de terrain, Rencontres des moulins Astrié, avril 2019)

Les défenseur·euses rigoristes de « l'esprit Astrié » sont plutôt des praticien·nes installé·es depuis longtemps. Dans la mesure où cet appareil a permis la création d'un atelier meunerie dans leurs fermes, ils·elles considèrent qu'ils elles doivent leur survie économique à ces moulins Astrié. Ils témoignent d'une certaine reconnaissance et même d'une obligation morale envers les deux frères ; une dette particulièrement mise en évidence pendant les rencontres de 2018, lors du dernier passage de Pierre Astrié.

Un B, installé depuis 2003 et précédemment PB, explique que c'est sa dernière année d'activité. Il annonce : « j'ai sauvé mon exploitation grâce aux frères Astrié ». Il n'avait pas beaucoup d'hectares et il a pu valoriser sa production en la transformant directement chez lui. Un PM de la salle renchérit : « à une période où ma ferme n'allait pas très bien, c'est grâce aux moulins Astrié qu'on a sauvé la boutique ». Une autre personne se lève à son tour. Il se tourne vers Pierre Astrié et le remercie : « en 26 ans, je n'ai eu que 1000 euros de réparation à faire dessus ». Ce à quoi, une dernière personne rajoute : « il y a 25 ans, j'avais du mal à vendre mon blé. Ce sont les moulins qui nous ont sauvé la mise ».

(Notes de terrain, Rencontres des moulins Astrié, mars 2018)

Certain·es participant·es néophytes ont des trajectoires biographiques et des profils sociologiques qui diffèrent de celles des habitué·es de cette rencontre annuelle. Même si ces personnes partagent les valeurs diffusées dans le groupe, on peut supposer qu'elles ont des passifs et registres militants qui s'éloignent des PB plus ancien·nes. De la même manière, puisqu'elles n'ont pas côtoyé les deux frères, on peut présumer qu'elles ne sont pas autant redevables aux deux inventeurs du moulin. Par ces attributs, elles sont plus à même de s'affranchir du legs Astrié et d'adhérer à la vision défendue par le fabricant des seize moulins.

Dans l'assemblée, deux PB récemment établis prennent activement la défense de la démarche du constructeur de moulins. L'un d'entre eux s'insurge :

Un PB : « Est-ce que vous avez réalisé la situation socio-économique de ce pays ? Ce n'est pas avec « une ferme égale un moulin » qu'on va tous pouvoir se nourrir. Est-ce que vous préférez faire venir du blé de l'étranger, ou quelqu'un comme cette personne, qui avec seize moulins produit en grandes quantités du blé bio ? Qu'est-ce que ça peut vous faire qu'il y ait cette structure ? »

(Notes de terrain, Rencontres des moulins Astrié, avril 2019)

Un autre PB se présente comme étant installé « hors cadre familial » et originaire d'un grand centre urbain. Selon lui, il ne devrait pas y avoir de luttes entre « les gros et les petits » et il n'est pas possible que de telles rivalités puissent exister. Il appuie son

propos en rappelant le nombre d'agriculteur·trices qui va partir à la retraite dans les dix prochaines années : « *il y aura de la place pour tout le monde. On ne peut pas lutter contre l'évolution de la société. Par contre, pour moi, pour vivre correctement, cela nécessitait une centaine d'hectares, pour pouvoir acheter des machines*<sup>338</sup> » (*ibid.*, 2019).

La référence à la centaine d'hectares soulève des indignations. Le PB hôte de l'évènement s'insurge : « *ici, il y a douze hectares et des machines, il y en a ! Chacun son chemin. Moi, les subventions disparaissent, demain je continue le mien. Quand on est petit et solide, on a juste à faire son chemin* » (*ibid.*, 2019).

Cette relation entre la taille de l'exploitation et sa viabilité économique rappelle la vision politique et sociétale du syndicat de la Confédération Paysanne (Bruneau, 2010). La majorité des participant·es mobilisent d'ailleurs ce registre propre à ce syndicat. Et l'outil de meunerie apparaît pour eux·elles indissociable du type d'agriculture défendu en même temps qu'il est perçu comme une expression matérielle politique.

*Un PB* : « Ils ont été conçus pour des petites structures, pour que des fermes qui ne pouvaient pas vendre décemment leurs blés puissent le transformer et continuer à exister. Les grosses structures avec mille hectares n'ont pas besoin de ça pour vivre. »

*Personne de l'assemblée* : « Ça ne vous pose pas de problème, d'aller pomper des idées chez les frères Astrié ? Si on a fait du pain, c'est pour résister, c'est pour exister. »

*Autre participant* : « Ce n'est pas un problème qu'il y ait des petits et des gros. Mais le véritable problème est juridique et réside dans le fait d'être assimilé à ce genre de structure. Ce mec-là, par rapport à nous qui sommes des paysans transformateurs, c'est une meunerie ! »

*Un PM* : « Je m'exprime à titre personnel. Il y a une question de responsabilité politique sur le type d'agriculture qu'on souhaite voir se développer. [...] On peut discuter de ce que ça veut dire "taille humaine". C'est fluctuant. Les grosses structures ont le droit d'exister. Mais l'esprit Astrié, c'était un engagement politique vis-à-vis d'une certaine agriculture. Chacun doit regarder sa propre responsabilité politique. »

*Un autre fabricant de moulins* : « Il y a le besoin de se différencier en développant une autre sorte d'agriculture. C'est comme le métier de boucher qui a complètement disparu. La grande distribution a bouffé les bouchers. »

(Notes de terrain, Rencontres des moulins Astrié, avril 2019)

<sup>338</sup> Ce point de vue fait échos aux débats socio-historiques que j'ai mentionnés au chapitre 2, notamment sur le discours évolutionniste et linéaire du progrès.

Derrière « *l'esprit Astrié* », il y a donc bien plus que l'attachement à André et Pierre. S'y articulent d'autres enjeux, des valeurs qui relèvent d'une certaine économie morale (Fassin, 2009) et qui touchent plus largement le(s) modèle(s) agricole(s) à défendre, des visions socio-politiques et des conceptions de l'industrie et de l'artisanat ainsi que des rapports entre production industrielle et paysanne ou artisanale.

*Un PM à la retraite* : « C'est dommage de monopoliser la fabrication de moulins pour seize moulins alors que des personnes sont en attentes. La fabrication d'un moulin, ça demande du temps. »

*Un autre fabricant de moulins* : « On ne peut pas fournir des moulins pour tout le monde. Fabriquer un moulin, ça demande du temps. »

*Le fabricant des 16 moulins* : « Il m'a fallu six mois pour la fabrication des seize moulins. »

(Notes de terrain, *Rencontres des moulins Astrié*, avril 2019)

Les désaccords existent aussi entre les constructeur·trices de moulins autour des différentes temporalités de l'industrie et de l'artisanat pour la confection de ces outils. Comment se distingue le rattachement d'une technique à l'une ou l'autre catégorie ? Dans les réseaux socio-techniques de la BP, les éthos artisanaux et paysans sont de toute évidence valorisés. Dans l'extrait de dialogue ci-dessus, on souligne en particulier le temps long nécessaire et assumé de la fabrication manuelle d'un objet, une durée gage d'habiletés mais aussi d'une fiabilité de l'ouvrage.

Ensuite, ces frictions révèlent des luttes de reconnaissances et de pouvoir vis-à-vis de l'héritage Astrié : qui peut être perçu et/ou se prévaloir légitime comme fabricant et comme héritier des deux frères ? Du temps d'André et Pierre, il fallait souvent plusieurs années avant d'avoir accès à un moulin. Outre la période de construction, l'attente d'une de ces machines constituait une sorte d'épreuve, un rite d'initiation pour attester de sa fidélité et de sa légitimité à posséder un moulin (*cf.* chapitre 4) ; et *ipso facto* pour appartenir au groupe. Pour les autres fabricants, en se distinguant de cette marque temporelle, le producteur des seize moulins se détache de l'affiliation à « *l'esprit Astrié* ». Par cette différence socio-technique, il est marginalisé par le groupe qui lui refuse la possibilité de s'en revendiquer. Or, dans le milieu de la BP, le rattachement symbolique à la fratrie constitue un avantage, qui permet d'identifier et légitimer la maîtrise de certaines compétences techniques : une expertise professionnelle reconnue au-delà du réseau des moulins, parmi les PB, B et d'autres groupes affinitaires (IBM

par exemple) ou communautés de pratique (Lave & Wenger, 1991 ; Wenger, 1998). Derrière ces conflits d'identification, se jouent donc des distinctions entre logiques de conservations et de changements mais aussi des luttes de pouvoir et de successions : qui pourra se prévaloir plus digne qu'un autre et obtenir ainsi une certaine rente liée à cet héritage ?

En témoigne une autre altercation, où un participant ose remettre en question le référentiel familial usité par les constructeurs des moulins et ceux qui se réclament dépositaires de leurs successions. L'association d'un seul moulin au modèle familial nucléaire ne fait plus l'unanimité car elle vient aussi ébranler les logiques d'installation traditionnelles, c'est-à-dire individuelles alors qu'aujourd'hui émergent de plus en plus des logiques collectives d'installation.

*Un PB : « Pour moi, PB ce n'est pas une activité bâtarde. L'idéal, c'est la polyculture élevage et de l'agriculture de groupe. De n'être pas seul à bosser. De mon côté, "1 moulin = 1 famille", ça ne me parle pas vraiment. Je suis plutôt dans l'idée du collectif. On sort de l'individualisme dans lequel on est empêtré. »*

*(Notes de terrain, Rencontres des moulins Astrié, avril 2019)*

Le qualificatif de « bâtard » utilisé ici est à appréhender comme qualificatif de l'activité PB en tant que métier hybride, à l'intermédiation entre agriculture et boulangerie. Mais puisqu'il renvoie une vision péjorative, ce qualificatif signale la conception d'un travail encore flou, « hors des clous » et indéfinissable : l'activité PB n'est ni vraiment l'un, ni vraiment l'autre. Or, pour cet individu, c'est justement parce qu'elle se trouve dans cette intermédiation paysanne que l'activité de la PB est cohérente. Mais aussi parce qu'elle permet d'autres formes d'organisations collectives.

Si la plupart des participant·es semblent partager cette vision de l'activité, la remise en question d'un des principes des frères Astrié ne fait pas consensus. Suite à ce discours, une personne de l'assemblée s'exaspère : « *André serait là, il t'aurait répondu sec !* » Il n'a pas le temps de finir sa phrase, qu'il est interrompu par son interlocuteur : « *André n'est pas là, parle en ton nom ! Ça m'énerve les intouchables !* » Une phrase manifeste des changements à l'œuvre au sein de la BP et plus particulièrement du réseau des moulins. En effet :

Lors de cette journée, j'ai le sentiment que par rapport aux rencontres précédentes, quand les praticien·nes se présentent, ils·elles précisent : "j'ai un moulin X ou Y",

correspondant au nom du·de la fabricant·e. Ils·elles n'indiquent plus : "j'ai un moulin de type Astrié".

(Notes de terrain, Rencontres des moulins Astrié, avril 2019)

Cet indice supplémentaire vient appuyer ma première impression de cette journée : ces tensions toujours vives laissent déceler certains détachements et affranchissements de « *l'esprit Astrié* ».

## 2. La baguette, un objet clivant ?

Au-delà du symbole et de son ancrage socio-historique, la baguette est directement et concrètement associée à certains assemblages socio-techniques propres à l'industrie productiviste. Par exemple, les fours conventionnels électriques sont souvent rectangulaires ou carrés, construits pour être adaptés aux productions de ce type de pain. Alors que dans la BP, ces outils de cuisson sont souvent construits en formes rondes ou ovales. De plus, ils sont alimentés par du bois, qui ne permet pas toujours des cuissons continues (contrairement aux fours électriques). Les praticien·nes doivent donc déployer certaines habiletés pour agencer l'organisation de ces "fournées-puzzle" et maximiser le nombre de pains cuits dans une fournée. Afin d'ordonner et ajuster au mieux façonnages et cuissons quotidiennes, ils ont recours à des techniques de visualisation de l'espace du foyer (Lebouc, 2021) : ils·elles doivent prendre en compte les différentes pièces à cuire pour les agencer dans cet espace, car selon leurs tailles toutes ne nécessitent pas le même temps de cuisson.

Contrairement aux grosses miches de 500g ou 1kg<sup>339</sup>, ou aux pains façonnés pour être vendus au poids, les baguettes « conventionnelles » pèsent 250g. Puisqu'elles ont un aspect longiligne, dès lors qu'elles sont mélangées dans une fournée à des pains d'autres tailles (temps de cuisson réduit pour des petites pièces), leur cuisson devient inconmode. De plus, comme il s'agit de pâtons de faible poids, le façonnage individuel de chaque élément requiert plus de gestes et donc plus de temps. En raison de ces modalités, dans la plupart des cas, les praticien·nes que j'ai rencontré·es rebutent à en fabriquer. On pourrait supposer alors que la baguette est complètement bannie des fournils.

---

<sup>339</sup> Poids après cuisson, suite à la perte d'eau (entre 25 et 35%).

« Donc dans ton pétrin, ça te fait une pâte qui va jusqu'à 16kg. Mais de cette pâte-là, il faut que tu sortes des pâtons de 500g, ou de 1kg. Donc, il va falloir que tu divises ta pâte en autant de pâtons que t'as de commandes de pain et que tu pèses à chaque fois. À force, tu vas avoir le bon œil. Tu vas prendre le pâton qui est le plus proche en poids de ce que t'as besoin. Du coup, les gens ils disent : "ouais, mais c'est gros ça. C'est pas possible de faire des 250g ?". Mais non ! Là, ça veut dire que ta pâte de 16kg, tu la divises en 1kg.. Tu fais 16 pâtons, pas plus. Tu la divises en 250g, ben t'en fais 4 fois plus! C'est beaucoup plus long. Et puis en termes d'enfournements, c'est vachement plus long. On n'est pas dans : "c'est la machine qui fait tout". » (*Éléonore, 2018*)

Pourtant, bien qu'il matérialise l'univers du pain blanc industriel, cet aliment n'est pas complètement rejeté de l'univers de la BP. Dans les fournils, même si elle est souvent minoritaire, la baguette côtoie parfois pains de campagne et autres variétés panaires.

« Comme le goût du pain au levain. Ils te diront "c'est trop acide". Ben ouais, mais ça dépend comment c'est fait. Là, tu finis la baguette entière industrielle, t'as pas l'impression d'être rassasiée. Moi, je vends des demi-baguettes. Mais ma baguette, elle fait 500g. Donc je pense que je n'ai pas le droit de l'appeler baguette. » (*Audrey, 2019*)

La confection de baguettes peut par exemple servir à toucher et accéder à de nouveaux·elles client·es. Des habitué·es de ce type de pain qui après quelque temps pourront se laisser tenter par d'autres variétés plus "paysannes". C'est une manière de ne pas se couper d'une partie de la population adepte de cet aliment. La baguette est donc un bon exemple d'ajustement entre l'attrait de la BP pour certaines pratiques et les penchants de leurs client·es. Christelle par exemple, tente d'acclimater ses mangeur·euses de pain aux miches paysannes. Pour y arriver, elle use d'intermédiaires panaires familiers aux consommateur·trices (baguettes, pains en cocotte, petits épeautres en moule) – mais toujours confectionnés au levain et cuits au four à bois.

Quand j'interroge Christelle sur ses baguettes, elle me répond qu'elle avait commencé à en faire quelques-unes et qu'elles sont bien parties. Mais que c'est plus de boulot. Elle a essayé d'habituer ses clients à des grosses miches, mais pour elle, les gens de Simorre ont des habitudes plus citadines et ils préfèrent les baguettes. Pour elle, ça serait différent si elle habitait à la montagne.

(*Notes de terrain, Wwoofing, mars 2017*)

Mais comme Audrey et Christelle, si certain·es BP jugent l'élaboration des baguettes trop chronophage et pénible, ils·elles peuvent trouver d'autres stratégies et

se réapproprié ce type pain en l'adaptant à leurs contraintes (cuisson et fermentation) et manières de travailler, en le façonnant plus gros (500g au lieu de 250g).

« J'aimerais en faire, mais je me rends compte que c'est pas qu'avec du levain. C'est difficile de faire un pain comme ça qu'avec du levain. C'est avec une pouliche, où tu as un levain-levure. C'est quand même un autre travail. Et puis dans l'enfournement, c'est une autre réflexion. Je pense que c'est pour ça que c'est important d'expliquer aux gens aussi comment c'est le travail d'un paysan-boul... d'un boulanger de manière générale, quand tu fais pas forcément tout à la main, mais quasi tout à la main. » (*Éléonore, 2018*)

En fin de compte, la baguette comme forme de pain n'est pas complètement proscrite. Ce sont les aspects techniques des productions industrielles qui sont décriés : productivisme, accélération du temps de confection et réduction des temps de fermentation, dépossession du travail manuel par une mécanisation accrue. Lorsque les baguettes sont le fruit d'un travail manuel suivant quelques principes de la BP (l'usage de levain, du four, de farines biologiques), leur co-existence auprès de pains dits paysans est acceptée. Par ailleurs, dans leurs alimentations quotidiennes, les praticien·nes sont aussi susceptibles d'apprécier de temps en temps une baguette façonnée par d'autres (artisan·nes boulanger·ères par exemple), à qui ils·elles reconnaissent une maîtrise et des savoir-faire particuliers.

« Le pain, j'ai vite compris que c'était moins cher au kilo, que ça durait plus longtemps et que c'était plus qualitatif au niveau gustatif. Enfin peut-être pas le levain, mais des pains avec de la farine de mie complète, ce genre de choses... Le matin, c'est plus efficace. Enfin, entre deux tartines de baguette ou deux tartines de pain au levain, c'est pas la même chose. Donc je me suis tourné vers ça. Mais j'avoue que je reprends du plaisir, quand même, de temps en temps, à manger une baguette toute fraîche qui est bien faite. » (*Cédric, 2019*)

\*\*\*\*\*

« Non, mais après mes enfants, tu leur laisses le choix entre mon pain, ou un pain au levain et une baguette, ils vont prendre la baguette. Et ce que je comprends. Encore une fois, moi je prends plaisir à manger une baguette croustillante, fraîche. Et je me rappelle gamine, je préférais une bonne baguette fraîche, une demie baguette au goûter, qu'autre chose. Mais, j'ai du mal à la trouver cette bonne baguette. » (*Éléonore, 2018*)

La distinction entre baguette et pain dit paysan reste cependant un marqueur des rapports que les BP entretiennent avec les artisan·nes boulanger·ères. Pour certain·es d'entre eux·elles, au même titre que la confection de baguettes requiert d'autres

compétences techniques, ils·elles voient en l'activité des artisan·nes boulanger·ères « *un autre métier* ». Et contrairement aux boulangeries industrielles, s'ils·elles considèrent les pratiques des artisan·nes boulanger·ères comme distinctes, ils·elles leur reconnaissent certaines qualités et habiletés techniques.

L'acceptation de la coexistence des métiers est peut-être due à ce qui rallie les artisan·nes boulanger·ères « conventionnel·les » et les BP : la valorisation d'une certaine dimension artisanale de la boulange<sup>340</sup>. Chez certain·es praticien·nes de la BP, on note une véritable humilité et admiration à l'égard de cette profession.

*Charlotte* : « La boulangerie industrielle ? » [*Elle imite un bruit de vomir*].

*Damien* : « Maintenant, on a toujours des boulangeries de merde. Non, mais c'est vrai, comme celui de Mirsala. C'est du pain de merde. Franchement, c'est honteux de faire de la merde comme ça. Tu le sors, il est dur. Mais y a quand même des boulangers qui réfléchissent un peu. Nous, on en a deux. Ils essaient de faire autre chose. Y en a un, par exemple, il a toute une gamme bio. Si c'était que lui, il ferait que du bio. Mais comme il est certifié, il doit faire d'autres pains. Puis c'est bon ! Quand tu vas chez lui, le pain il est bon. Voilà, après c'est sûr, si tu vas chez les points chauds... Ça devrait être interdit, faire de la merde comme ça. »

(*Entretien réalisé en 2018*)

Si dans mes enquêtes, les considérations et les marques de respect se rapportent souvent aux dextérités des artisan·nes boulanger·ères, l'admiration attribuée à ces habiletés boulangères est surtout liée à leurs expériences et aux habitudes gestuelles qu'ils·elles ont pu incorporer au fil des années. Plus qu'une question de savoirs, ce que les BP reconnaissent aux artisan·nes boulanger·ères, ce sont surtout de longues années d'apprentissages et d'expériences. Or, beaucoup de BP sont en situation de (re)conversion professionnelle. De fait, ils·elles n'ont pas été formé·es comme l'a été une grande majorité d'artisan·nes boulanger·ères en tant qu'apprenti·es dès l'âge de 16 ans (première année de CAP dans le cursus professionnel « classique »). De plus, quand bien même ils·elles panifient depuis des années, s'ils·elles sont PB, ils passent moins de journées dans leurs fournils que des artisan·nes boulanger·ères « classiques » dont la boulangerie est ouverte six jours sur sept. Ces deux types de temporalités (fréquence-répétition et longévité-temps long) distinguent et donnent à chacun des groupes une légitimité.

---

<sup>340</sup> Ce qui suppose un accord sur ce que recouvre cette notion « artisanale ».



« Je pense qu'on est un peu des ovnis [*les PB*]. Je n'ai pas de formation de boulanger traditionnel, donc du coup, je n'aime pas trop parler des trucs que je ne connais pas parfaitement. Peut-être qu'on est vus par les boulangers conventionnels, de la part d'un boulanger traditionnel, comme des concurrents et des concurrents déloyaux. On n'est pas des artisans, du coup, on n'est pas au même régime social. Je me pose la question. Je pense que le mouvement des PB, il est tellement marginal qu'on ferait plutôt mieux de demander aux supermarchés d'arrêter de livrer concurrence sur le pain. C'est plutôt aux supermarchés qu'aux boulangeries traditionnelles. Moi, je suis toujours admiratif des artisans, quelle que soit leur manière de travailler. C'est un beau métier, je trouve, quand même. Et du coup, je me retrouve un peu dans cet idéal de l'artisanat. Mais voilà, on travaille différemment. » (*Cédric, 2019*)

\*\*\*\*\*

« Quand je vais dans une boulangerie, quand on me demande ce que je fais, je dis que je suis... La dernière fois, j'ai eu un échange avec la boulangère, je ne lui ai jamais dit que j'étais PB. J'ai dit que j'étais paysan, que je faisais du blé, mais je me suis arrêté là. » (*Anton, 2019*)

En définitive, si l'on reprend les propos de Cédric, les considérations envers le métier d'artisan·nes boulangers·ères viennent surtout interroger la nature du modèle artisanal et la cooptation de son étiquette et image par l'industrie. Une récupération qui serait au bénéfice des industries meunières plutôt qu'aux boulangers et qui explique les discours de Sylvain et Damien ci-dessous, ainsi que le propos d'un PB lors d'une fête des moulins Astrié : « *La liberté, c'est faire sa farine. La base du pain* » (2017).

« Mais de toute façon, la valeur ajoutée du blé, elle n'est pas dans la farine, elle est dans le pain. C'est tout le souci. C'est que l'industrie a réussi à capter de la valeur ajoutée avec la farine, alors que normalement, c'est dans... Mais au final dans la boulangerie conventionnelle, les boulangers, ils sont attachés aux moulins. C'est les meuniers qui ont pris le pouvoir. C'est des multinationales » (*Sylvain, 2019*)

\*\*\*\*\*

« Et je me suis dit : "pourquoi pas faire du pain, faire des céréales. Histoire de se ré-approprier, en fait, la marge que les autres prennent pour les agriculteurs (...). C'est plus par rapport à une façon politique de voir les choses que j'ai fait ça. » (*Damien, 2018*)

### 3. PB : être au four, au moulin et dans les champs, c'est possible ?

Depuis le début de cette thèse, j'ai essayé de montrer que la BP reposait sur des agencements, des interactions entre praticien·nes et divers autres significatifs. Et que

le métier même de PB – souvent présenté comme le travail d’une personne indépendante – n’était jamais affaire d’un individu isolé, mais qu’il était à saisir de manière relationnelle et dynamique. Dès lors, ces formes d’articulations permettent de décrire des alternatives plurielles, en (re)configurations permanentes. Ces quêtes et formes d’autonomie sont décrites par Pierre Nocérino comme des processus et actions collectives. Il s’agit pour lui de « réussir un transfert de responsabilité(s), que ce soit vers soi-même ou vers un tiers (Mazé et Nocérino, 2017, cité dans 2020, p. 14) ».

Sébastien est installé depuis trois ans. Alors qu’il avait misé sur une production de 130 -150 kg de pain par semaine, il a multiplié les jours de vente sur les marchés. Il croule désormais sous les demandes. Bien qu’il soit récemment établi comme PB, il ressent déjà des signes de surmenage et d’épuisement.

« Mon corps, il fatigue plus que ce que j’avais prévu. Je me rends compte que c’est aussi pour ça que Lou arrive [*probable future associée*]. C’est un chiffre d’affaires en plus [*un nouveau marché*] et en même temps c’est aussi plus de fatigue, moins de temps pour d’autres choses. Enfin, tu vois, la gestion du bois pour le four, j’arrive plus à le faire, c’est Joris qui le fait [*son beau-frère*]. Je le paye, très bien. Mais c’est des charges qui sont énormes. Pour l’instant, c’est du salariat. Ça me coûte le double de ce que lui il touche. Ça, ça me fait un petit peu suer quand même. Pour moi, au début, j’allais bosser tout seul avec zéro salarié. Aujourd’hui, il y a Soleyne qui est salariée pour le marché presque une fois sur deux [*sa sœur*] ; il y a Coralie qui est salariée pour le marché ; il y a Joris qui est salarié pour le bois. Et je suis en train de réfléchir pour m’associer avec Lou. Donc, c’est pas du tout ce que j’avais prévu. Et en même temps, bosser tout seul, je me rends compte que ça ne me convient pas. »

[...]

« Quand j’étais salarié et que je suis parti de ces anciens boulots, ce qui me manquait le plus c’était l’équipe, les collègues. Quand je me suis installé, c’était une petite crainte. Et voilà, il s’avère qu’aujourd’hui, pffouuu, quand je suis toujours tout seul devant l’ordinateur, au fournil, à la meunerie, c’est lourd. Enfin, depuis que je fais le marché je vois un peu plus de monde, à l’AMAP je vois un peu de monde, mais ce n’est pas suffisant. C’est aussi dans la tête. Tout porter tout seul, c’est trop lourd. Soleyne et Joris, ils sont là pour ça aussi. Ça, c’est un changement assez important. »

(Sébastien, 2018)

Au sein même de la BP et plus largement des réseaux paysans, la pertinence du modèle PB fait débat. En 2022, je suis invitée à présenter mes recherches à la fête d’une structure coopérative de moulins Astrié. Après mon intervention, dans la file d’attente du repas, j’échange quelques mots avec mon voisin, un agriculteur engagé au sein de

structures paysannes militantes. Pour lui, on ne peut pas être à la fois paysan·ne, meunier·ère et boulanger·ère. Il est scandalisé par certain·es praticien·nes, qui se disent PB, possèdent le statut d'agriculteur·trice, mais ne produisent qu'une infime quantité de céréales.

Ses doutes sur la cohérence et la faisabilité d'un système paysan pluriactif raisonnent avec certaines interrogations relevées chez des personnes promouvant pourtant ce modèle. Bruno est l'un d'eux. Bien qu'il soit impliqué dans l'organisation d'un BPREA PB, il se questionne sur les limites de ce modèle.

« Quelqu'un tout seul, non, pour moi c'est pas possible. À moins que t'aies beaucoup d'hectares, que tu travailles à l'arrache, que tu ne ramasses pas grand-chose. Parce que faire du pain c'est compliqué. Il te faut déjà cultiver les champs, stocker ton grain, pouvoir le trier, pouvoir le moudre. Après il te faut faire la boulange, puis après commercialiser, tout ça. C'est beaucoup. »

[...]

« Pour moi, de toute façon, c'est difficile d'être tout seul. C'est quasiment ingérable. Parce que si tu fais 50 kg de pain par semaine, tu ne vas pas en vivre. C'est pas possible. Et donc après, dès que tu en fais plus, ça demande du travail, de l'organisation, du matériel. Ça demande beaucoup de choses en plus. Et donc c'est tout ça à devoir gérer. »

[...]

« Ici, je n'en connais aucun qui n'achète pas... Allez peut-être un ou deux qui n'achète pas du grain. La plupart, ils achètent du grain pour faire de la farine et donc c'est le boulanger qui transforme. Pour moi c'est pas des paysans. »

[...]

« La plupart des paysans boulangers, il n'y en a aucun qui a des animaux. Ils ont 3 ou 4 hectares, ils font du blé une fois chaque cinq ans. Mais c'est pas vraiment... Okay, ils font du pain. Mais pour moi, c'est pas des paysans. Et c'est un peu dommage, parce que c'est important qu'on ait des paysans qui fassent du bio. »

*(Bruno, 2019)*

On peut relier cette posture aux débats qui ont agité la fête des moulins Astrié de 2019. Derrière les différends sur le legs des deux frères, ce qui se joue en toile de fond, ce sont des luttes par rapport à l'appropriation du terme « paysan·ne » : qui peut s'en réclamer et être légitime en tant que tel·le ? Les désaccords sur les revendications relatives à un objet historique et emblématique comme le four ou à cette catégorie discursive (Landy & Moreau, 2015), reconstruite et idéalisée (Van Dam, 2005 ; Perez-

Vitoria, 2010), n'ont donc pas lieu qu'entre syndicats agricoles, qu'ils soient dominants (FNSEA et JA), ou minoritaires (Confédération Paysanne) (Rémy, 1987 ; Samak, 2013). Le mythe de « l'unité paysanne » est aussi objet de doutes et de controverses au sein de la BP. Bruno, PB et fils de paysan, définit le métier d'agriculteur·trice, en distinguant ses pratiques de celles qui sont accomplies par des « néo-paysan·nes » d'un côté, et de grandes structures d'exploitant·es agricoles de l'autre.

« Et même, il y a aussi de grosses artilleries qui arrivent maintenant, c'est à dire des gros paysans. C'est une autre dimension. Nous, on défendait une ferme, des petites fermes familiales, vivables et tout ça. Bon, je te dirais chez moi... C'est même presque devenu aussi trop gros pour moi. Alors que depuis que j'ai commencé, j'ai toujours la même surface, j'ai gardé la même ferme. Je n'ai pas agrandi. »

[...]

« J'interviens au niveau de la formation “paysan : du grain au pain”. Et c'est "*I have a dream*". La plupart, ils ne connaissent rien du tout à l'agriculture. Mais ce qui s'appelle “zéro de chez zéro”. Et on veut faire paysan-boulangier. Tu vas faire boulangier. Paysan, c'est un autre métier encore. Tu vois, boulangier c'est un métier, paysan c'est un autre métier... »

(Bruno, 2019)

Pour lui, la différenciation entre les métiers de paysan·ne et de boulangier·ère s'opère surtout par des temporalités d'apprentissages différentes (comme entre BP et artisan·nes boulangier·ères). De plus et contrairement à la boulange, les temps d'expérimentations des travaux agricoles sont étalés et dispersés sur une année calendaire, où chaque saison est associée à des cycles végétaux et à des procédés techniques particuliers (semis, moissons, *etc.*). Selon lui, cette particularité écarte toute routine quotidienne. Dans les différentes tâches, les gestes et les repères, acquis lors d'attentions continues ne sont donc pas incorporés aussi rapidement que dans les activités de panification.

« Quand on ne connaît rien, on ne peut pas apprendre un métier en neuf mois. Tout s'apprend, mais il faut du temps. [...] Sur un an, tu fais une fois du pain par jour, tu peux faire 300 fois du pain. Tu vois, ça fait 300 expérimentations de pain. En agriculture, tu fais une expérimentation par une année, chaque année elle est différente. Tu vois ? Donc, c'est vachement compliqué. C'est pour ça, ça demande beaucoup plus de paramètres. C'est pour ça que je dis : “c'est comme un peu un sacerdoce”. C'est un engagement sur la durée, parce que ça demande un minimum d'investissements. En agriculture, tu ne peux pas faire ça avec zéro. Il te faut des bâtiments, surtout si tu veux faire du pain.

N'importe quoi que tu fasses en agriculture, tu ne peux pas démarrer avec rien. C'est un engagement sur beaucoup plus de durée. Et le retour sur investissement, c'est le plus long. Dans l'industrie, les retours sur investissements, ils sont toujours espérés entre cinq et sept ans. En agriculture, tu peux espérer des retours sur investissements après vingt ans. Il ne faut pas se leurrer ! Ce ne sont pas du tout les mêmes échelles. Et ça demande, des connaissances, des connaissances sur le sol, sur les animaux, sur la vie : sur un sentir en fait, sur des choses qui ne sont pas palpables. C'est super important aussi le ressenti : est-ce que c'est le bon moment ? Pas le bon moment ? Il n'y a pas marqué : "aujourd'hui c'est le bon jour, tiens c'est telle heure, je vais faire ça". Non. Là, il a plu. Tu ne vas pas le faire. C'est toujours, toujours des compromis. Il faut s'adapter. Mais ça reste quand même super passionnant. » (Bruno, 2019)

Pour Bruno, bien qu'il existe un véritable « *engouement* » autour de la BP et même si ce mouvement incorpore et défend certains principes et travaux paysans, cette « *mode* » ne favorise pas la multiplication de petites structures paysannes : l'emballage pour la BP se fait au détriment de la paysannerie et au bénéfice de la boulangerie.

« Si tu veux, "paysan" c'était pas très à la mode. Maintenant ça fait bien de dire "paysan". C'est vrai, ça fait... Il vaut mieux dire un plouc encore, ou j'sais pas. On en joue un peu trop maintenant. Mais bon, c'est pas grave, c'est juste un petit constat. Maintenant on a surtout beaucoup de boulangers. Le problème c'est qu'on a peu de paysans. Rien qu'ici, localement, il y a 20 ou 25 personnes qui se disent "paysans-boulangers". Moi, je dirais "boulangers". Après paysans, il n'y en a pas beaucoup. Malheureusement. »

[...]

« Je vais te dire, en agriculture, il ne faut pas rêver. Les paysans, ils sont... Les bonnes terres, elles ne se lâchent pas comme ça [*ricanements*] ! Ils veulent les garder, ils ne vont pas te les donner. Et surtout à quelqu'un qu'ils ne connaissent pas. »

(Bruno, 2019)

On voit bien ci-dessus qu'il relie ces constats au problème d'accès au foncier : tout le monde ne peut se prétendre paysan·ne faute de terre. Si l'on se fie à son discours, chez certain·es de ses pair·es, la référence aux hectares cultivés dissimule d'autres réalités.

« Il y a même des fermes qui sont en bios et qui tournent. Mais en fait, elles achètent beaucoup de blé à l'extérieur pour transformer. C'est bien, ça marche quand même. "Ouais, on a une ferme qui fait 50 ou 60 ha". Mais dans la réalité, ils n'ont pas une ferme qui fait 60 hectares ! Avec tout ce qu'ils achètent à l'extérieur, c'est comme s'ils envoyaient 150 ha. Là non plus, je ne suis pas d'accord. C'est pas juste. » (Bruno, 2019)

Or, comme je l'ai développé dans cette thèse, les arrangements décrits par Bruno sont en réalité des stratégies mises en place par certain·es PB récemment installé·es pour composer avec les difficultés financières, foncières et techniques de leurs projets agricoles. Dans les itinéraires biographiques, ces phases transitoires constituent aussi des périodes d'ajustements. Elles permettent de démarrer un projet agricole graduellement, tout en assimilant et en appliquant continuellement de nouveaux savoirs (par exemple la conduite d'un tracteur) (*cf.* Chapitres 3, 4 et 7). Ces procédés sont rendus possibles par l'articulation de plusieurs temporalités : d'une part, par la temporalité des activités agricoles reposant le long terme des cycles agricoles et d'autre part celle des activités meunières ou boulangères régulières, organisées sur des temps courts.

Si la position de Bruno n'est sans doute pas partagée par l'ensemble des praticien·nes de la BP, elle pose néanmoins certains enjeux. Par exemple, au-delà de toutes injonctions administratives ou normes institutionnelles, la surface agricole nécessaire à l'exercice des activités de PB est une problématique couramment soulevée et discutée, tout comme la reproductibilité des modèles agronomiques de certaines fermes.

*Rémi* : « T'as des paysans-boulangers qui sont installés sur très peu de surfaces et qui achètent beaucoup. Moi, je n'avais absolument pas envie de tomber dans cette galère-là. Vraiment, commencer avec 3 hectares, ça me faisait trop chier. Et je prends un statut agricole et je fais du pain, parce que t'es obligé de faire du pain pour gagner ta croûte. Ça ne me faisait vraiment pas envie. Ce n'est pas cohérent. Parce que t'es boulanger, mais là tu profites juste de certaines optimisations, de ce que permet le statut agricole. Tu ne payes rien de cotisations. Et tu produis beaucoup derrière. Ça, il y en a un paquet, quand même, qui ont fait ça pendant, pendant des années : acheter le grain, ou la farine même.

*Aude* : « Ça reste très intéressant de le faire. Ben s'tu veux, là nous, par personne, on paye 12 000 euros par an de cotisation. Quand t'es paysan, tu payes 3500. T'as vite fait le calcul ! »

*Rémi* : « Il y a des PB qui font ça. Et qui n'ont pas de troupeaux, qui n'ont rien. Qui ne font pas de fumure, qui ne sont que sur de l'engrais vert. Mais ça agronomiquement, je n'y ai jamais trop cru. Romain ? Peut-être tu l'as vu ? C'est le mec qui est à Viltrète. Lui, il a récupéré une ferme, il y a 20 hectares, un truc comme ça. 15 ? Et c'est vrai qu'il produit que du blé. Tout le reste, il a des cultures intercalaires et il incorpore. Donc, il a rehaussé la fertilité des sols. C'était une ferme qui était en conventionnelle avant. Mais j'ai du mal à croire qu'agronomiquement ça soit tenable, de dix, vingt ans. Qu'il n'y ait pas un appauvrissement ? Et aussi, ça me fait dire : "attend, t'as 20 hectares ? Et tu produis que du blé ? Sur 20 ha, tu peux produire autre chose que du blé. Tout en

étant en bio et en bossant convenablement<sup>341</sup>. Je trouve ça un peu dommage aussi. Si tout le monde faisait ça en France, il n'y aurait pas autant de production. »

*Aude* : « Non, mais il y a quand même des rotations. Parce que sur ces 12 hectares, t'en as 3 en blé et 4 en intercalaires. »

*(Entretien réalisé en 2018)*

\*\*\*\*\*

*Julien* : « C'est pas évident... Au final, il faut quand même pas mal de terre avec les rotations et tout. Il faudrait au minimum 30-35 hectares. »

*Anaïs* : « C'est pas comme un maraîcher. »

*(Entretien réalisé en 2018)*

Si ce qui constitue la BP n'est pas totalement défini, pas plus que la PB n'est précisément circonscrite par certains critères, cette indétermination est aussi sa force. C'est justement parce qu'elle permet d'abord de sortir des cadres et d'avoir une amplitude d'action a priori plus vaste qu'en conventionnel, que cet aspect hétérogène ou peu stabilisé des catégories BP et PB est revendiqué. La dimension fluctuante de ce métier permet à chacun·e de se définir selon ses propres temporalités et selon différentes modalités, d'être aussi ouvert à différents types de projets et à entrer en relation avec différents types de porteur·teuses de projets boulangers et paysans.

Le qualificatif de mouvement s'accorde bien avec le caractère variable de la BP. Cette dimension fluctuante explique aussi que dans leurs pratiques quotidiennes, certain·es praticien·nes puissent se rapprocher d'agriculteur·trices plus conventionnel·les. C'est le cas d'Éva et d'Élodie. Leurs profils se rejoignent sur certains points. Après de longues études, elles se sont toutes les deux récemment installées avec leurs conjoints comme PB. Localisées dans deux régions distinctes, elles ont échangé et noué des liens (pour Éva) avec des collectifs d'agriculteur·trices « historiques » de leurs territoires ; peu importe le type d'agriculture pratiquée dans ces groupes (AB ou conventionnelle).

« Tu vois, moi je suis au CETA<sup>341</sup> et je sais que c'est très mal vu par... Ben, par N&P. C'est très mal vu par la CONF. Il faut être clair, c'est un groupement de Fédés. Moi, je n'ai pas envie de rentrer là-dedans. Et ça me plaît bien en fait de naviguer entre les deux mondes. Parce que je pense que nous aussi, on

---

<sup>341</sup> Les **C**entres d'**É**tudes **T**echniques **A**gricoles sont des groupements d'agriculteur·trices réunies sous forme d'associations, dont la démarche consiste à mettre en commun des expériences et des moyens financiers, afin d'échanger, se former et être accompagnés dans leurs pratiques et itinéraires agricoles. Les premières structures voient le jour dans l'après-guerre, dans le contexte de modernisation de l'agriculture française. *[En ligne]* : <https://www.cetadefrance.fr/accueil>

est un peu entre les deux. C'est-à-dire qu'on a 100 ha, on a envie d'un bâtiment propre. J'ai envie d'un gros tracteur confortable. Je fais du bio par conviction, pas par opportunisme économique. Mais, je ne me retrouve pas complètement, ni d'un côté, ni de l'autre. Un peu des deux côtés en fait. Et surtout, je ne supporte pas les gens qui crachent pour cracher. Et en fait, dès que tu commences à rentrer dans les syndicats pffffouu... C'est ça en fait. Et c'est beaucoup de ça. Et je trouve ça vraiment malsain. Donc on n'y échappera pas. De toute façon, on n'y échappe pas aux potins. » (*Éva, 2018*)

Ces aspirations « d'ouverture » et de « navigation » sont justifiées par des volontés d'apprentissages, d'échanges techniques, qui pour elles dépassent les engagements politiques. Mais elles sont aussi expliquées par l'ambition de ne pas être associée et affiliée à certains groupes, collectifs, ou syndicats agricoles particuliers.

## **B. Le poids et l'influence des structures : altérer ou alterner ?**

« Tu pars avec tes idéaux, tu atterris avec la réalité. Il faut faire avec. » (T. Boulanger et membre de la SCOP La Conquête du Pain)

(*Notes de terrain, Exposition sur le pain « CECI EST MON CORPS », Centre Tignous d'Art contemporain, Montreuil, 2019*)

Comme nous venons de le voir, le caractère « hybride » de la BP est équivoque. D'un côté, il représente un potentiel d'action, de projections et de reconfigurations ; pluriel, il permet d'imaginer une diversité d'organisations. Mais de l'autre, cette indétermination peut aussi ouvrir des brèches, être propice à des enrôlements et cooptations par le système capitalo-industriel contemporain. Or les organismes d'accompagnement, d'appui au monde agricole tout comme le marché, sont souvent jugés par une partie des BP comme étant représentants de ce système. Il est donc important ici de ne pas négliger le rôle des structures d'accompagnement ou de marché dans les agencements entre BP, entre BP et PB, etc. Comme le rappellent Charlotte Brives et Alexis Zimmer à propos des pratiques de fermentation :

« [...] même quand elles souhaitent rompre avec des modes de production fondés sur la standardisation et réinventent pour cela des pratiques, reposant sur l'exploration des relations multiples qu'humains, microbes et milieux peuvent entretenir, sur des savoir-faire parfois centenaires réactualisés et réinventés, n'échappent que difficilement aux cadres réglementaires et aux modèles économiques en place. » (2021, p. 12)

Quels que soient les types d'interactions, proches ou lointaines, puisque les praticien·nes BP exercent une activité marchande, ils·elles doivent composer avec le marché, ses réglementations, ses normes en France. Les rapports qu'entretiennent les



BP avec ce cadre peuvent être de différentes sortes : tensions, coercitions, accommodements, acceptations de certaines formes d'interdépendances, relations de dépendances, quête d'autonomisation. Pour Valentine Hélaridot, l'étude biographique des « multiples sphères d'activités » :

« [...] conduit également à prêter attention aux stratégies mises en œuvre par les acteurs sociaux pour tenter éventuellement de limiter les effets de contagion [*entre sphères*], de façon à ce qu'un changement ou une rupture survenant dans un domaine ne mette pas en péril la stabilité et la continuité dans un autre. » (2006, p. 61)

#### 1. Quand la pluralité des cadres permet des interstices : s'insérer dans les marges

En raison du caractère hétérogène de la BP, les praticien·nes doivent interagir avec une pluralité de cadres, qui peuvent parfois se juxtaposer. Par exemple, selon si elles·ils sont rattaché·es au statut d'agriculteur·trice ou de boulanger·ère (ou aux deux), ils·elles ne seront pas soumis·es aux mêmes normes et réglementations. Ces contraintes, qu'elles soient imposées par des institutions, par des corporations ou par des conventions, viennent modeler et structurer les métiers de la BP et participent même à la transformation du mouvement. Ces règles et normes ont aussi des impacts sur la conduite des activités elles-mêmes. Les processus de cadrage ont donc lieu à plusieurs niveaux et modèlent les manières de pratiquer la BP.

« Il y a le côté fabrication du pain. J'ai toute la gestion de l'hygiène que Cédric n'avait pas forcément. Ça reste du pain, on est sur un produit stable, mais il y a toute la gestion de l'hygiène, la marche en avant, *etc.* C'est-à-dire éviter de croiser les produits dits "souillés" et les produits finis, sur le nettoyage aussi. Voilà, les pratiques qui nous... On n'a pas le local adapté. Si tu veux, les murs ne sont pas nettoyables. On a quelques visites de souris par moments. Donc on essaie de faire au mieux. Mais c'est vrai que puisqu'on en construit un neuf et de suite aux normes, on n'a pas envie d'investir trop d'énergie sur ce local-là. » (*Anton, 2019*)

##### a) *Lutter contre, mais pas « en dehors »*

Parce qu'elle résonne avec mes travaux, l'enquête sociologique de Flora Bajard sur les céramistes d'art me permet d'éclairer quelques pans de ces configurations professionnelles (dans Bajard *et al.*, 2018). Comme pour la BP, les céramistes d'art composent un groupe hétérogène et ambivalent, situé à l'intermédiaire entre plusieurs

domaines et institutions : ceux de l'art et de l'artisanat<sup>342</sup>. Dans les deux situations, on trouve un même conflit entre une volonté « d'autonomisation du groupe professionnel » et l'assujettissement à des normes et règles extérieures (processus d'hétéronomisation). Comme nous l'avons vu, dans la BP, l'autonomisation paysanne et le rattachement à l'agriculture des activités meunières et boulangères passent par un rejet du système industriel. Mais comme pour les céramistes d'art, cette démarcation n'est pas dirigée frontalement contre l'État. S'il existe une critique des institutions, les chemins empruntés sont à l'image du groupe : hétérogènes. Les stratégies mobilisées peuvent prendre plusieurs orientations et elles ne sont pas excluantes les unes envers les autres. Il peut s'agir de transformer ses « pratiques – ou d'en créer d'autres – pour pallier au désajustement avec un contexte institutionnel » (*ibid.*). Cela passe par une volonté forte de construire un métier qui diffère de celui des boulangères conventionnelles et de se détacher des filières agro-industrielles, qu'elles soient céréalières, meunières ou boulangères : en somme, il s'agit de re-liaison et re-donner au pain son caractère paysan. Mais ce processus de détachement vis-à-vis du système marchand ou industriel, suppose aussi de bien le connaître pour en tirer quelques marges de manœuvre et se donner le pouvoir d'ajuster ou de faire varier ses pratiques par rapport à des cadres normatifs, souvent bien intériorisés (par les expériences passées, par l'éducation, *etc.*). C'est ce que Flora Bajard nomme la « mise en conformité avec la norme » (*ibid.*). C'est par exemple le cas d'Agathe, PB, qui conseille à ses stagiaires ne pas fabriquer des denrées contenant des produits animaux pour éviter « *d'avoir à faire avec la direction départementale des services vétérinaires* » (2017).

Par ailleurs, comme pour les céramistes d'art, dans la BP, les modalités politiques de « définition », de « maîtrise » et de « défense » du collectif passent parfois par « une logique de confrontation et une tentative de transformation de l'action publique existante, plutôt qu'une adaptation ou une cohabitation pacifiée avec celle-ci » (*ibid.*, p. 18). L'association des moulins Astrié, dont les stratégies sont inspirées du RSP, mise ainsi sur une transformation des normes existantes par le recours au droit (changer les cadres). En témoignent aussi les appels annuels récurrents à l'organisation et à la résistance lors des fêtes des moulins Astrié, où se mêlent incitations à des actions

---

<sup>342</sup> Comme pour les PB, les PM et les B de la BP, cette double inscription explique la pluralité de leurs statuts (rattachés au ministère de la Culture ou au ministère de l'Économie).

judiciaires et juridiques. Si ces interpellations ont été d'abord particulièrement centrées autour des semences paysannes, elles se sont petit à petit étendues aux petits moulins paysans à meules de pierre. En juillet 2009, après des combats syndicaux (plaidoyer, juridicisation), la législation concernant la meunerie change. Hors contingent de meunerie<sup>343</sup>, les praticien·nes obtiennent le droit de moudre jusqu'à 35 tonnes par an par unité de production<sup>344</sup>. Mais ce droit s'accompagne d'une nouvelle obligation : déclarer son(s) moulin(s) auprès de FranceAgriMer<sup>345</sup>.

Or la nouvelle législation ne satisfait pas l'association des moulins Astrié, ni le réseau socio-technique de cette structure (Confédération Paysanne, RSP). Le collectif continue donc de se battre pour qu'elle change et soit adaptée à leurs situations de « *petit·es paysan·nes-transformateur·trices* ». Pour ces personnes : « *la réglementation française est calquée sur les minoteries industrielles* » (Rencontres des moulins Astrié, mars 2018).

Un responsable de la formation du BPREA option PB explique qu'une juriste du RSP est venue visiter les stagiaires de la formation. Elle leur a parlé des normes juridiques concernant les semences, les céréales (vente et commercialisation), la meunerie et la boulange. L'intervention était construite autour d'une question centrale : comment échanger et comment produire ?

*Un PM* : « Nous sommes des paysans, des artisans. Nous n'avons rien à voir avec la législation dont les dimensions sont adaptées à l'industrie. »

*Un PB* : « Pour soutenir le travail collectif, individuellement, il ne faut pas céder. D'avoir une démarche collective, ça n'empêche pas d'avoir une démarche individuelle. C'est comme le fil de laine d'un pull. Si tu tires un fil, tout se détache. »

*Un PB* : « Il n'y a rien de mieux que de connaître la législation pour la contourner. »

---

<sup>343</sup> Le contingent de mouture est la capacité maximum d'écrasement de blé autorisé annuellement pour un moulin. Une règle qui ne s'applique pas pour les farines destinées à l'exportation. Pour plus d'informations, se référer à la législation en vigueur, [en ligne] : [https://www.legifrance.gouv.fr/codes/section\\_lc/LEGITEXT000006071367/LEGISCTA000020430361/2020-11-07](https://www.legifrance.gouv.fr/codes/section_lc/LEGITEXT000006071367/LEGISCTA000020430361/2020-11-07)

<sup>344</sup> Avant la nouvelle législation de 2009, les BP avaient une limite de mouture fixée à 3,5 tonnes pour des moulins dits « touristiques ». Un seuil butoir qui était calculé par paire de meule et non pas par unité de production. Depuis 2009, au-delà de 35 tonnes, les praticien·nes sont dans l'obligation d'acheter des droits de mouture. Cf. Annexe 16, pour la fiche de synthèse sur la réglementation élaborée par le BioCivam de l'Aude.

<sup>345</sup> FranceAgriMer est un établissement public administratif français placé sous la tutelle du ministère en charge de l'agriculture. Il a par exemple pour mission d'appliquer certaines mesures de la Politique Agricole Commune (PAC), comme le versement de certaines aides. Dans le cas des moulins, la structure est aussi référente pour organiser la filière meunière, c'est donc à elle que les détenteur·trices d'un moulin doivent s'adresser pour déclarer leur outil.

*Une PB* : « J'ai renseigné l'existence de mon moulin. Quand je lui ai montré mes chiffres, la personne de France Agrimer pensait que j'avais oublié la virgule. Pour elle, ce n'était pas possible que je déclare une si petite quantité. »

*(Notes de terrain, Rencontres des moulins Astrié, mars 2018)*

Une des stratégies du réseau consiste à ne pas déclarer son moulin (non-respect des règles) puis en cas de contrôle, se servir d'un éventuel procès pour médiatiser l'affaire (tactique de « confrontation avec l'État ») (Bajard, *op.cit.*, p. 242).

*Un PM* : « Comme pour avec le RSP, dans l'avenir, il est fondamental que les paysans s'opposent lors d'un contrôle. Si des paysans sont condamnés, il faut qu'ils s'opposent à cette réglementation. Ils pourront se servir de cette occasion pour s'expliquer. »

Une PB explique qu'elle a été poussée à déclarer son moulin par sa contrôleuse ECOCERT. Tous et toutes les contrôleur·euses ne sont pas tous et toutes les mêmes, mais il y en a qui font du zèle.

*Une personne de l'assemblée* : « Tout ce qui va avec la normalisation industrielle, ça va très, très, loin. Par exemple, la grosseur des lettres, le contrôle des papiers, les normes... »

*Une autre personne* : « ECOCERT est l'avant garde du CNIS. Les paysans ont encore plus de problèmes lors de leurs installations ».

*Un paysan* : « Au moins, on a les clients qui nous défendent ».

*Un autre paysan* : « Il faut résister individuellement et quand on n'en peut plus individuellement, on tape sur le réseau. On a aussi une arme intéressante : le goût de nos produits. 9 fois sur 10, ce qu'ils nous reprochent, c'est disproportionné. Donc il faut résister ».

*(Notes de terrain, Rencontres des moulins Astrié, avril 2017)*

\*\*\*\*\*

*Un membre de l'assemblée* : « Et justement, comment est-ce qu'on contacte le réseau ? »

Un membre du RSP présent dans la salle propose de mettre en place un système pour se soutenir en cas de problème.

*Un autre PM* : « La notion de témoin c'est fondamental, notamment lors de contrôles. Il faut qu'on mette en place un système d'interconnexions, pour pouvoir s'appeler en cas de problème. »

Un PB se lève et commence à rappeler la loi. Pour lui, il existe deux lois : une pour la meunerie historique, avec taxe sur les moulins et contingences (mise en place pour la minoterie industrielle) et une autre du code rural qui autorise la transformation à la ferme si la personne possède le statut d'agriculteur·trice. Pour lui, la question à se poser, c'est : « à quelle loi se référer ? » Il explique : « jusqu'à maintenant, on n'a pas dit qu'on ne voulait pas payer la taxe, mais on ne veut pas être associé aux meuneries

industrielles. Sinon qui sait si après on ne devra pas aussi appliquer des règles d'hygiène destinées à l'industrie, par exemple pour les silos ».

*Un membre du RSP :* « Il y a des ambiguïtés autour de la loi sur les moulins et sur les contingents. On parle de meuneries industrielles, mais il n'y a aucune mention du terme de « paysan ». Les normes sanitaires destinées à l'industrie, c'est encore plus inquiétant que les taxes. »

Une personne raconte que dans le passé, il y a eu une plainte de l'Association française de meunerie qui se sentait en concurrence déloyale vis-à-vis des PB. Ils veulent faire appliquer leurs normes sanitaires à toute détenteur·trice de moulins.

*(Notes de terrain, Rencontres des moulins Astrié, mars 2018)*

La communauté de pratique autour des moulins Astrié ne se positionne donc pas dans une simple stratégie d'évitement des contrôles. Collectivement, elle privilégie des appels à résister face aux injustices législatives : « *on tape sur le réseau* ». Comme on peut le voir dans les extraits ci-dessus, ses membres insistent sur la nécessité d'avoir recours aux réseaux de solidarité tissés et consolidés au sein du groupe ; une dimension collective de l'entraide incluant aussi leurs client·es. Cette tactique de judiciarisation coïncide avec la poursuite d'activités militantes au long cours, telles que des actions de plaidoyer auprès des institutions.

*Un PB :* « Pour le moment, ça se tient calme. Mais on doit continuer le travail de négocier avec l'État, parce qu'il y a un moment... »

*(Notes de terrain, Rencontres des moulins Astrié, mars 2018)*

En luttant pour modifier les règles et normes institutionnelles, le collectif espère aussi gagner en légitimité professionnelle, l'enjeu étant peut-être au-delà de proposer ses propres règles (de caractérisation du métier et des limites d'un BP par exemple) si l'ambition est de clarifier et d'authentifier sa position et son caractère singulier. Mais cette démarche poursuit une autre ambition : renforcer certaines positions sur l'échiquier politique agricole et promouvoir une agriculture paysanne pluri-active et de petite taille (dans un rapport de force assumé avec l'agro-industrie et les syndicats majoritaires).

*Un PM :* « Il faut que notre fonction de paysan soit reconnue, qu'elle s'applique à l'élevage, à la meunerie, ou à la boulange. Que notre statut de paysan soit reconnu. Notre but, c'est pas de nous extraire, mais de refuser l'imposition de taxes créées pour l'industrie. On veut travailler proprement. On ne veut pas se mettre « en dehors », mais on veut que notre statut de paysan soit reconnu. »

*(Notes de terrain, Rencontres des moulins Astrié, mars 2018)*

Enfin, si le recours au droit est parfois privilégié pour tenter d'influer les réalités contemporaines des enjeux agri-alimentaires et environnementaux, la plupart du temps c'est par l'intermédiaire de la *praxis* en lien avec certaines institutions que tout se joue. Outre la « politisation de l'activité » (*ibid.*, p. 246) et les formes de militantismes et d'engagements « ordinaires » au quotidien, que j'ai observées au long de mon enquête, d'autres logiques s'articulent à différentes échelles, sur un modèle similaire à celui que propose Flora Bajard (*ibid.*) : la création d'abord de nouvelles pratiques en dehors des cadres ; des négociations *via* des personnes ressources avec des institutions locales ; la soumission et l'adaptation ensuite à des cadres professionnels et institutionnels ; enfin, des tentatives de confrontations et de modifications de ces structures et l'espoir que ces changements aient des répercussions à plus grandes échelles.

Ces stratégies qui visent à bouleverser les cadres et leurs environnements par répercussions en chaîne justifient par exemple l'engagement de certains réseaux et membres de la BP dans des centres de formation agricoles officiels. À titre d'illustration, dans le Tarn, si certaines organisations ont contribué à la création d'un diplôme BPREA avec une option « PB »<sup>346</sup>, il existe cependant des divergences entre les modalités d'apprentissage portées par les intervenant·es qui sont praticien·es dans la BP et celles proposées par l'organisme de formation qui délivre le diplôme.

Les dispositifs et modalités d'enseignements de la structure correspondent aux critères fixés par les politiques publiques relatifs aux établissements de formations professionnelles agricoles. Leurs orientations pédagogiques entrent ainsi de temps en temps en contradiction avec les apprentissages expérientiels et les temporalités de la paysannerie défendue par les intervenant·es PB, PM et B. Parfois, ce différend se règle par quelques arrangements (allongement des temps en stage et des formations pratiques par rapport au référentiel officiel), d'autres fois, la rigidité de l'administration centralisée empêche tout ajustement. Par exemple, l'emploi du temps de la formation

---

<sup>346</sup> L'ADEAR de ce département, le RSP, des associations membres de ce territoire et N&P. Cette préparation au diplôme de BPREA est née d'une convention signée entre ces différentes structures et un centre de formation agricole. Implanté depuis vingt ans sur ce territoire, cet établissement professionnel est reconnu localement pour ses formations au maraîchage biologique (avec des intervenant·es proches de certains courants agroécologiques, mobilisant la méthode Hérody). L'axe et option « Paysan : grain au pain » a été construit à partir de cette formation BPREA en maraîchage. Les apprenti·es suivent un tronc commun avec les futur·es maraîcher·ères, ils·elles ont des cours supplémentaires spécialisés dans leurs domaines (grandes cultures, meunerie, panification) et effectuent des stages soit auprès de PB, soit avec des PM et des B. En 2017, 75% des intervenant·es étaient des professionnels PB ou B.

– basé sur le calendrier des cultures maraîchères – ne coïncide pas avec les temporalités et cycles agricoles généraux (céréaliier par exemple). Les premiers cours théoriques, puis le premier stage ont lieu en décembre, c'est-à-dire après la période des semis ; les premières semaines de juillet, pendant les moissons, les apprenti·es sont évalué·es ; enfin pendant la période estivale, le centre de formation est fermé et les élèves ne peuvent plus prétendre au statut de stagiaire (ils·elles sont incité·es à partir en *nwoofing* pour continuer à apprendre « sur le tas »). En définitive, pendant leur année de formation, les apprenti·es n'ont que très peu l'occasion de se familiariser avec les moments clés du cycle des cultures céréalières (semis, moissons). Un constat qui rejoint les arguments échangés pendant la fête des moulins Astrié sur les différences de temporalités entre apprentissages boulangers et agricoles.

Adeline, la responsable de formation rappelle pour chaque tâche les formes d'évaluation des stagiaires. Ils·elles ne sont pas noté·es quantitativement, mais il est impératif d'indiquer s'ils·elles ont acquis ou non une compétence. Ils·elles sont jugé·es depuis l'organisation du travail, jusqu'à sa fin (y compris le rangement ou les règles de sécurité). Mais les encadrant·es doivent aussi indiquer s'ils·elles arrivent à s'auto-évaluer. Cette démarche est basée sur le référentiel national d'évaluation du diplôme de BPREA. Les stagiaires doivent être capables de repérer où ils ont fait des erreurs et au besoin, de corriger le tir.

*Un PM et encadrant :* « Il s'agit plutôt d'évaluer l'acquisition d'un raisonnement que d'une pratique parfaite. Si un truc se passe, le stagiaire doit s'interroger. »

*Un PB et encadrant :* « De toute façon, les stagiaires ne vont pas apprendre le métier dans cette formation. Au final, ils vont apprendre sur le tas. »

*Un PM et encadrant :* « On est là pour les accompagner, pas pour leur donner un diplôme. Avant, ils avaient des dossiers écrits à rendre. Maintenant, toutes les évaluations se font à l'oral. Mais ils doivent quand même constituer des dossiers pour les préparer. Dans notre manière de transmettre, on est un peu en vrac, on fait au jour le jour. »

*Un PB et encadrant :* « Parfois, des stagiaires se plaignent d'avoir à faire d'autres tâches. Comme quand on leur demande de réparer des clôtures. Dans l'idée de paysan, il y a l'élevage, il y a éleveur. »

*Un PM et encadrant :* « Les stagiaires, ça permet aussi de faire circuler des pratiques. »

*(Notes de terrain, Rencontres des moulins Astrié, avril 2017)*

Les arrangements entre les professionnel·les, les structures militantes et l'institution pédagogique mêlent donc des ajustements formels ou tacites, autant de formes de contournements des normes qui suivent à la fois des ambitions politiques

et des réalités expérientielles propres aux savoirs des BP, pensés comme non stabilisés, évolutifs, changeant. Cette caractéristique justifie sans doute, à son tour, que l'on privilégie des ajustements dynamiques plutôt que la création de nouvelles trames formelles de connaissances à transmettre ou de nouveaux cadres pédagogiques stabilisés. Dans l'extrait ci-dessus, quand un PM mentionne l'avantage d'avoir recours à des stagiaires, il faut voir cet intérêt comme un outil et un atout militant. Lors de la réunion pédagogique de la formation, un des encadrants rappelle les idées à l'origine de sa création : « *Le RSP voyait en cette structure une manière de collecter des techniques alternatives culturelles, car les stagiaires iraient s'expérimenter un peu partout en France* ». Une initiative dont j'avais déjà eu vent quelques mois avant de commencer ma thèse. Et qui était réapparue à plusieurs reprises lors de mes années d'enquêtes :

*Un participant* : « Le réseau de compagnonnage PB, c'est une idée du RSP. Ça doit permettre aux futurs PB de se former, que la transmission ne se fasse pas uniquement par l'oral. Leurs savoirs sont un peu comme des semences, en perpétuelle transformation. Mais on se demande quelle forme administrative donner à ce projet. Il faut qu'on aille regarder du côté des compagnons du devoir. »

*(Notes de terrain, Réunion des Maisons de Semences Paysannes, mars 2016)*

\*\*\*\*\*

« C'est lui, avec d'autres, qui a créé le BPREA. En fait, je le connaissais déjà par Tim, avant de commencer le BP. Parce que Tim et Guilhem ont voulu monter un projet "réseau des compagnons paysans-boulangers"<sup>347</sup>. » *(Éva, 2018)*

Au-delà de la diffusion de pratiques alternatives, il était donc aussi question de multiplier le nombre de BP sur le territoire, par compagnonnage. La formation devait offrir un espace d'apprentissage, en vue d'une relative autonomisation des apprenti·es, mais elle devait aussi et surtout servir à « *les [les futur·es praticien·nes] mettre en relation avec le réseau [de paysan·nes de ce territoire]* » *(Notes de terrain, Réunion BPREA « du grain au pain »,*

---

<sup>347</sup> Comme l'explique cette PB, les initiateur·trices à l'origine du BPREA avaient au préalable l'idée de créer un réseau de compagnonnage calqué sur les Compagnon·nes du Tour de France. Alors que le BPREA avait déjà été créé, ils·elles ont continué d'étudier et explorer la question et les possibilités existantes et ils·elles se sont rendu·es compte qu'il n'y avait pas de réelle dynamique : le réseau existait déjà de manière informelle. Qui plus est, il était « *déjà en danger vis-à-vis de la loi* » *(Éva, 2018)*, ce qui pouvait davantage le compromettre.



avril 2017). Cette logique par « essaimage<sup>348</sup> » devait permettre de lutter « depuis l'intérieur » tout en misant sur un changement des rapports de force par la propagation et la consolidation des réseaux existants : « *c'est par le réseau qu'on arrive à co-exister* » (Notes de terrain, Réunion BPREA « *du grain au pain* », avril 2017).

#### b) Enjeux des labels : vendre, militer ou s'engager ?

Dans la partie précédente, la mention d'ECOCERT et son lien avec le service des fraudes, mérite qu'on s'y attarde. Comme dans d'autres activités en lien avec l'AB, pour obtenir un label, les praticien·nes de la BP doivent souscrire à un organisme de certification. La plupart optent soit pour un organisme indépendant comme ECOCERT, soit pour l'association Nature & Progrès<sup>349</sup> qui suppose plus d'engagements de leur part. La décision de s'affilier à l'une ou l'autre de ces structures est motivée par plusieurs raisons<sup>350</sup> en partie tributaires du vécu expérimental des praticien·nes avec ces organisations. Par exemple, Damien et Charlotte conservent quelques ressentiments de leurs premiers contacts avec le groupe N&P de leur département.

*Damien* : « Des fois, à N&P, ils sont un peu trop intégristes. C'est par rapport au pétrin. »

---

<sup>348</sup> L'Atelier Paysan est une SCIC (Société Coopérative d'Intérêt Collectif) créée en 2014. Promouvant une autonomie technologique paysanne, elle a été fondée par des paysan·nes et favorise l'auto-construction « en remobilisant les producteurs et productrices sur les choix techniques autour de l'outil de travail des fermes ». Pour cette structure, l'autonomie est ouvertement sociale, car la souveraineté technique ne peut s'acquérir que « par l'entraide et la réappropriation des savoirs et des savoir-faire, à rebours des technologies qui déposèdent ». [En ligne] : <https://www.latelierpaysan.org/Qui-sommes-nous> et aussi les travaux de Chance & Meyer, 2017 et Cardinael, 2017.

<sup>349</sup> Le SPG, ou Système Participatif de Garantie est un « système d'assurance qualité ancré localement » (selon la définition de l'IFOAM, la Fédération Internationale des Mouvements de l'Agriculture Biologique). Il s'agit d'un mécanisme d'évaluation par des pairs et d'un dispositif d'action collective, qui « considère que les pairs (producteurs) et leur communauté (autres acteurs impliqués) sont à même d'assurer ces fonctions. [...] Les acteurs des SPG entendent non seulement rendre crédible l'information contenue dans le label sur la manière de produire, mais contribuer également à un processus continu d'apprentissage collectif, grâce aux interactions entre producteurs et autres parties prenantes. L'accompagnement des producteurs est un des grands principes des SPG qui s'oppose à la règle d'indépendance et de neutralité de la CTP [Certification par Tierce Partie]. Les SPG développent des mécanismes d'échanges de connaissances lors des visites de ferme (souvent en groupe), *via* des forums en ligne, etc. L'apprentissage collectif permet d'améliorer et de renouveler la norme commune qui fonde la garantie » (Lemeilleur & Allaire, 2018, p. 13).

<sup>350</sup> Par exemple, en fonction du statut du·de la praticien·ne. Si par exemple, il·elle est B, comme il·elle exerce une activité de transformation, il·elle ne pourra pas s'affilier à une CTP agricole comme Ecocert. Par contre, il·elle pourra adhérer à N&P qui garantit aussi les produits transformés.

*Charlotte* : « Il est en alu. Enfin, l'intérieur est en alu. Et dans le cahier des charges, il ne faut pas qu'il soit en alu. C'est interdit. Sauf que ça coûte un bras d'en racheter. »

*Damien* : « Peut-être qu'on achètera un pétrin en inox, mais avant ça, j'ai d'autres priorités. »

*Charlotte* : « Jusqu'à présent, ils ont dit qu'ils nous donnaient une dérogation. Mais là, ils nous menacent de ne plus nous la donner. »

*Damien* : « Oui, ils vont nous la donner, mais... »

*Charlotte* : « Ce qui nous a surtout choqués, c'est quand les filles ont fait l'enquête. Au début, c'est moi qui ai dit qu'on avait un pétrin en alu, que ça ne correspondait pas au cahier des charges, etc. Et pendant l'enquête, elles ont dit : "oui, on comprend. Vous n'avez pas les sous tout de suite, on verra dans cinq ans". Et après, pendant le... En fait, t'es enquêté, puis tu passes en commission, en COMAC<sup>351</sup>. Et pendant le passage en commission, elle a dit : "qu'on ferait mieux de pétrir à la main, que notre pétrin, ça n'allait pas, qu'elle pouvait nous apprendre à pétrir à la main". »

*(Entretien réalisé en 2018)*

Comme les discussions concernant la législation sur les moulins, les débats sur les labels ne prennent pas directement pour cible les processus de certification et de contrôle. Si la forme jugée parfois trop « descendante » d'ECOCERT est dénoncée et si le SPG et le cahier des charges de N&P sont critiqués, il n'y a pas forcément une volonté de s'extraire de ces procédures de vérification, mais d'en redéfinir les modalités et l'organisation. Qui, par exemple, peut être en charge de cette supervision et de la responsabilité qu'elle suppose ? Qui accorde cette légitimité ?

« ECOCERT en gros, c'est de l'industriel. ECOCERT, c'est pas du militantisme. C'est une entreprise privée, qui est contrôlée par l'État. Mais ça reste une entreprise privée qui veut faire un maximum d'argent. On se demande si ECOCERT n'a pas joué en faveur d'une réduction du cahier des charges du bio... Parce que tu vois, plus il y a de bio et plus ECOCERT va contrôler... Après, je n'ai rien contre ECOCERT. Quand ils font leur travail, ils sont très stricts... Mais bon, ça ne veut tellement rien dire. Mais, je suis pour le contrôle une fois de plus. Parce qu'après sans contrôle tout le monde est... Sur le marché, tout le monde est bio. Enfin quand je faisais le marché, tout le monde me disait : "ah ben moi aussi je suis bio". "Ah ben non, t'es pas bio". "Alors, je suis presque bio. Je n'ai pas le label, mais bon...". Tout ça pour dire que je suis quand même pour qu'il y ait un contrôle. Je pense que tôt ou tard je vais arrêter ECOCERT et je vais me mettre en N&P. Parce que bien sûr c'est plus cohérent. Prendre une certification bio. Le label, c'était aussi par

---

<sup>351</sup> Commissions Mixtes d'Agrément et de Contrôle.

rapport au marché. Quand je débutais, les gens ne me connaissaient pas. Moi, le premier, quand je ne connais pas, je veux le label. Après là, maintenant, j'ai assez de clients, je ne cherche plus, je ne fais pas de pub. Même je, comme je te disais tout à l'heure, je valorise pas du tout : j'informe. Oui je m'en fiche maintenant. Et les gens, ils me font confiance. Mais je suis pour le contrôle quand même. C'est-à-dire que ça me gênerait de n'être plus contrôlé. Même pour moi-même je ne trouve pas ça... De pouvoir dire aux gens. De pouvoir dire "je suis contrôlé". » (*Christophe, 2018*)

\*\*\*\*\*

« On n'est pas en bio, on a juste N&P. Bon, le cahier des charges en boulange, il ne sert à rien. Il n'y a pas de cahier des charges en fait, ils contrôlent juste ta compta. N&P, on n'est pas forcément toujours à donf avec le fonctionnement. Mais au moins, ils ne sont pas à te fliquer sur tout. Là, on a un pétrin en alu, alors que normalement, on ne devrait pas. Il faut que dans les prochaines années on le change. Et qu'on fasse gaffe surtout, à ne pas s'en servir comme ont pu s'en servir les anciens, les boulangeries à l'ancienne, avec des couteaux, des machins, des trucs... À laisser pointer la pâte dedans pendant deux heures. » (*Rémi, 2018*)

\*\*\*\*\*

Tous·toutes les BP n'adhèrent pas complètement aux systèmes de certifications : qu'ils soient participatifs (comme N&P) ou repose sur des organismes privés (type ECOCERT). Mais même si les praticien·nes ne souscrivent pas à ces démarches, ils·elles se soumettent à ces cadres. Pour certain·es, c'est un atout dans une stratégie de vente, et d'autres y voient une forme d'implication politique. Une distinction qui n'est pas anodine si l'on se réfère à l'historique de l'association N&P (*cf.* Chapitre 2).

*c) Être contraint de « faire avec » : temporalités, espaces et standards du marché*

Dans le chapitre 7, j'ai montré que le travail et les temporalités des BP devaient composer avec, outre la flore microbienne, d'autres autrui circonstanciels<sup>352</sup> comme des éléments endogènes et exogènes au levain : températures (eau, air, farine), conditions météorologiques (saisons, taux d'humidité). Même si j'ai souligné les commodités que créent les individus pour l'organisation de leur travail et l'articulation des temporalités humaines et non humaines, j'ai depuis insisté sur le fait que les fournils ou les fermes ne constituaient pas des entités isolées. Loin de l'image contemporaine valorisée de l'entrepreneur·euse indépendant·e, les praticien·nes restent tributaires de

---

<sup>352</sup> Au sens de « ce qui se trouve autour ».

certains legs, notamment d'une certaine construction sociale du temps. Outre les références aux 35 heures et aux 5 semaines de congés payés mentionnées précédemment, qui renvoient aux cadres normatifs de professions institutionnalisées, leur gestion du temps est matérialisée par la présence d'horloges dans la plupart des fournils, qui servent de médiateurs avec le monde extérieur marchand<sup>353</sup>. De fait, même si pendant la réalisation de leurs ouvrages, les BP tentent de s'affranchir du cadran et de faire usage de leurs sens, l'horloge les rappelle toujours « au-dehors » et à ses temporalités. Des structures socio-temporelles ancrées jusque dans les corporalités et réflexes boulangers.

Quand je boulanges avec Agathe, pendant tout le processus, elle se fie beaucoup à l'horloge. Mais le premier jeudi où j'étais là, l'aiguille du cadran s'est arrêtée (panne de pile). On a alors utilisé mon téléphone pour se repérer. Même si l'appareil sur le mur ne fonctionnait plus, Agathe a quand même gardé le réflexe de regarder systématiquement vers la pendule.

*(Notes de terrain, W'woofing, juin 2017)*

Les processus de cadrages peuvent aussi opérer au-delà des « frontières professionnelles » (Bajard, dans Bajard *et al.*, *op.cit.*, p. 241), dans d'autres espaces et sous d'autres formes, par exemple pendant les moments de mise en marché, qui impose ses normes et ses exigences : standardisation de certains produits, commandes spéciales, livraisons à heures fixes.

Puisqu'il est obligé de respecter les horaires de livraison imposés par la Biocoop, Arnaud est contraint de cuire tous ses pains en une seule fournée. Il doit délivrer sa production à 10h, avant l'ouverture du magasin. Pour s'ajuster à cet impératif, il s'est équipé d'un deuxième four. Ce second outil lui permet d'expédier toute sa commande en une seule cuisson. [...] Une fois le défournement effectué, pendant le ressuage<sup>354</sup>, il trie les pains en fonction des commandes. Ceux de la Biocoop doivent être ensachés dans des emballages fournis par la supérette biologique. Mais les sacs qu'on lui a donnés sont confectionnés pour des pains de tailles et d'aspects standardisés. Or son pain n'a jamais la même forme. Lorsqu'il est trop gonflé, il ne rentre pas dans le contenant.

*(Notes de terrain, W'woofing, décembre 2016)*

<sup>353</sup> Pour Lewis Mumford, l'horloge en tant qu'instrument technique est emblématique de l'industrialisation des sociétés occidentales (2016 [1950]). Selon lui, elle représente par excellence « la civilisation machiniste » moderne. Pour l'historien, la prise en compte et la formalisation du temps a initié son instrumentalisation par certaines franges privilégiées de la population (par exemple, au début, l'institution catholique et la vie réglée des monastères au 13<sup>ème</sup> siècle, puis étendu à toute la société).

<sup>354</sup> Le ressuage est « la période suivant le défournement, pendant laquelle le pain refroidit pour se stabiliser à la température ambiante, et perd une partie de son eau (1 à 3 %) par évaporation » (Roussel *et al.*, 2020, p. 87).

Cependant, ces exigences marchandes sont l'occasion pour les praticien·nes de définir, négocier et faire valoir leurs intérêts : le marché, comme espace de confrontation entre logiques, mais aussi comme moment de cadrage, n'interdit pas si besoin de s'arranger avec des responsables locaux, pour bénéficier de certains avantages ou facilités (sur des prix, sur des modalités de vente, *etc.*).

Arnaud s'est arrangé avec le gérant d'une Biocoop qu'il livre de manière hebdomadaire. Chaque samedi, avant la fermeture du magasin, si son pain n'est pas vendu, on l'avertit et il peut venir le récupérer. Puisque le jour suivant, il a un stand sur un marché de la grande ville voisine, il profite de cette occasion pour vendre à moitié prix ces « restes » de production.

*(Notes de terrain, Wwoofing, décembre 2016)*

\*\*\*\*\*

Sébastien me raconte l'histoire d'une collègue paysanne-boulangère à qui la Biocoop avait demandé de fournir des baguettes. Elle ne voulait pas parce qu'elle trouvait que c'était trop de temps et de pénibilité de travail. Finalement, elle a accepté, mais en montant le prix de ses baguettes très haut. Elle se disait : "si je propose ça, ils refuseront". À son étonnement, ils ont accepté et les baguettes se sont très bien vendues. Ça lui a permis d'accepter la pénibilité et le temps de travail en plus (et le valoriser).

*(Notes de terrain, Wwoofing, juin 2018)*

Si le surplus économique engendré avec ces baguettes a permis à la collègue de Sébastien de compenser et accepter une pénibilité entraînée par un temps de travail additionnel, on peut toutefois se poser la question des répercussions sur les prix de vente (et donc de l'accès alimentaire pour tous·toutes). Néanmoins, cet extrait est illustratif des stratégies mises en place pour éviter de subir les injonctions du marché : qu'il s'agisse de produits spécifiques ou d'alignements vers certains standards. Des requêtes dans la nature et la forme des produits qui existent aussi en dehors du monde marchand, par exemple dans les contrats engagés avec certaines écoles.

Sébastien a proposé de livrer du pain à la cantine scolaire de son village. Les responsables ont accepté à hauteur d'une fois par mois. Mais pour lui, ça n'avait pas de sens de fournir du pain aussi peu souvent. Finalement, ils ont accepté de prendre son pain une fois par semaine, à la condition qu'il soit tranché. Il livre maintenant une fois par semaine du pain à la cantine. Même si pour lui, c'est plus de boulot, ça lui importe de fournir une école avec son pain.

*(Notes de terrain, Wwoofing, juin 2018)*

À ces logiques de marché avec lesquelles chacun négocie, construit des arrangements, s'articulent des formes d'échanges non monétaires : par exemple, un service contre des pains. L'enjeu est double : écouler sa production d'une part, et de l'autre renforcer les solidarités. Clément et Émilie décrivent la démarche solidaire engagée auprès de leurs client·es quand ils·elles ont voulu acheter un moulin Astrié et qu'il leur manquait une partie du financement. S'ils·elles présentent leur action comme « *participative* », ils·elles mettent notamment en avant leur stratégie de contournement des plates-formes numériques, en la distinguant – par sa dimension concrète et directe – des outils de financement participatif.

*Émilie* : « Donc ils nous ont avancé des sous et on les a remboursés en pain pendant un an, en leur faisant un petit prix. On a baissé le pain d'un centime et ils ont contribué pour acheter le moulin. On n'a pas récolté énorme, mais 2 000 c'était déjà pas mal. Sur le marché, on avait une fiche "compte pain". Et donc, à chaque fois, ils n'étaient pas nombreux, ils étaient 8. Mais il y en avait qui filaient 100 balles, d'autres qui filaient 1 000 euros, d'autres qui filaient 30. Tu vois, c'était... »

*Clément* : « ... "J'avance de la thune, je m'en fous, j'ai 50 balais, je gagne bien ma vie et je suis content de participer à ce projet pour qu'il avance, parce qu'en fait il dessine le moule que moi j'ai dans le cœur". C'est toujours pareil, c'est comment t'aides l'autre à dessiner un monde qui ressemble à ce que t'as dans le cœur, qui ressemble à tes aspirations profondes. C'est-à-dire que tu te dis : "le monde, il est en train de tourner désherbants et pesticides et moi là-dedans qu'est-ce que je pourrais faire ? Je peux essayer d'aider les mecs qui ne font pas ça". »

*(Notes de terrain, 2019)*

En fin de compte, le caractère mouvant, instable, de la BP est aussi effectif sur le marché. Les pratiques se déroulent entre plusieurs types de cadres normatifs, plus ou moins éloignés du système capitaliste, dans des espaces « péri-capitalistes » (Tsing, 2017, pp. 206-207), c'est-à-dire « des sites où les formes de valeur capitalistes et non capitalistes peuvent s'épanouir simultanément, autorisant ainsi les traductions<sup>355</sup> ». Pour l'autrice, ces formes de coexistence permettent au capitalisme de persister et « par la même occasion, offre des sites d'instabilité et de refus contre la gouvernance capitaliste » (*ibid.*, p. 207).

---

<sup>355</sup> Pour Anna Tsing, le processus de traduction consiste en une rencontre entre deux entités, dans laquelle il y a contact et reconnaissance mutuelle, mais dont la jonction n'engendre pas de modification, chaque entité gardant ses spécificités inaltérées (*op.cit.*).

Dans la BP, il s'agirait par exemple de différents réseaux et communautés de pratique créés et développés autour des outils et entités emblématiques. Des lieux péri-capitalistes depuis lesquels les activités boulangères servent à la fois de productions marchandes et pratiques de subsistance, mais aussi de « point de convergence pour l'action (et pour la réflexion) sur les processus économiques contemporains [...] et *[incarnation]* le plus important champ pour élaborer une économie alternative » (Pratt & Luetchford, 2014, pp. 1-3 traduites *dans* Siniscalchi, 2015, p. 3).

« À partir du moment où t'es face à tes clients, faut argumenter. Et du coup, c'est comment aussi t'éduques les gens. Pas sur le côté gustatif, à dire que ces pains-là, ils sont quand même meilleurs que la baguette. Surtout quand tu sais comment elle est faite la baguette, quels ingrédients il y a dedans. Parce qu'ils rajoutent du gluten pour qu'elles tiennent. C'est pour ça qu'il y a des allergies, ou des intolérances au gluten. Il faut aussi ré-éduquer les gens sur... : “ah ouais, mais un pain, c'est comme ça”. Il y a des gens qui disent : “moi je ne le veux pas trop cuit ou je le veux bien cuit” ; “Mais c'est quoi cuit pour vous ? Parce qu'il est cuit, hein. Alors, il n'est peut-être pas noir à l'extérieur ou il est peut-être un peu plus doré que blanc”. Parce que maintenant tu vas chez Marie Blachère, t'as du pain blanc aussi. Tu te dis “putain”. Ça, pour la digestion t'imagines ? » (*Éléonore, 2018*)

Comme dans les moments pédagogiques décrits par Éléonore, la BP, à travers le pain (et ses composants) investit donc une pluralité de mondes et de fonctions, que le concept anglophone de « *food activism* » me semble le plus à même d'éclairer. De fait, comme l'explique Valeria Siniscalchi, cette notion a l'avantage d'inclure et embrasser « des formes d'engagement très diverses allant de la protestation ponctuelle et ciblée, à la mise en pratique de modes de production, de distribution ou encore de consommation conçus comme “alternatifs” par rapport à ceux de l'agro-industrie et de l'agriculture dite “conventionnelle” » (*ibid.*).

2. « (Every day) food activism » ou « bon plan » économique : « Naviguer entre plusieurs mondes »

Ce dernier chapitre a été amorcé à partir d'un événement précis et situé : une des rencontres annuelles des moulins Astrié en 2019. À partir de ce moment riche en confrontations et controverses, j'ai cherché à tirer des fils pour dégager certains enjeux actuels propres à la BP. Depuis ce groupe hétérogène et en m'intéressant aux interactions avec les structures qui le cadraient, j'ai tenté de décrypter les mécanismes sous-jacents à ses reconfigurations et j'ai aussi essayé de décrire ses

différents répertoires tactiques. Comment ce mouvement composite interagit et s'accommode-t-il avec les cadres de son environnement, que ce soit en les transformant ou en s'y ajustant ?

a) « *Montrer l'exemple* », une stratégie de l'écho

À l'instar des luttes féministes mentionnées précédemment, l'expression des revendications politiques de la BP – qu'elles soient paysannes, écologiques ou d'autres sphères – n'échappe pas aux engouements militants (et académiques) contribuant dans la société à « la fabrique » quotidienne du politique<sup>356</sup>. Engagées dans la pratique, « les mains dans le pétrin », « les pieds dans la terre » et « la tête dans le moulin », les formes d'actions des BP empruntent plusieurs canaux.

« Résister, ça passe par des petites choses. Enfin, qu'on appellerait “petites choses”, mais qui en fait ne sont pas des “petites choses”. Tout notre quotidien pour moi, on est dans la résistance. Et le fait de faire son jardin, le fait de faire ce qu'on fait, c'est de la résistance au quotidien. Tous les jours, on est dans la résistance. Par exemple, accueillir Ibrahim, c'est de la résistance. Le wwoofing c'est aussi ça. C'est permettre à des gens de connaître autre chose. Se dire que c'est possible de faire autre chose. Que les gens repartent avec des questions en se disant “ben est-ce que c'est logique que... ?”. “Voilà, j'ai vu ça, j'ai vu ça, là ils me disent ça”. Et qu'après, eux ils puissent aussi se faire leur propre cheminement. Parce qu'après voilà, moi, je ne suis pas un gourou. Je ne suis pas là pour dire “c'est comme ça ou pas autrement”. Mais, après voilà, on a des convictions fortes, c'est vrai. Qu'on essaye de mettre en pratique, de vivre. Ouais, notre quotidien quelque part c'est de la résistance à un certain nombre de choses qui ne nous semblent pas correctes. Pour arriver à ce qu'on ait un monde où les gens puissent bien vivre : dans le sens du partage et pas sans arrêt à développer de la violence, un irrespect de notre planète aussi et de ceux qui vont venir après. Donc, du coup, on ne respecte pas aussi ceux qui arrivent après. Donc voilà. On essaye. Tout le côté militant aussi, c'est de la résistance aussi. » (*Agathe, 2017*)

Comme je l'ai montré dans le deuxième chapitre de cette thèse, ces « résistances infra-politiques » face au système agro-industriel ne sont pas nouvelles (Scott, 2009, p. 33). En témoignent certaines expérimentations communautaires ou coopérativistes du début du 20<sup>ème</sup> siècle, qui éclosent et accompagnent le développement du capitalisme industriel. C'est un héritage « auto-gestionnaire » pour certain·es

---

<sup>356</sup> Pour citer – de manière non exhaustive – quelques travaux sur le sujet : Pruvost, 2021b, 2015 et 2013 ; Dobré, 2002 ; Sachsé, 2020 ; Dubertrand, 2020 et 2021 ; Blanc et Paddeu, 2018 ; Blanc, Emelianoff et Rochard, 2022.



(Guesnon, 2022), qui consiste à se réappropriier ses moyens de production et privilégie des formes politiques « incarnées » et « matérialisées », rejoignant les préférences paysannes pour des engagements par l'expérimentation et l'action. Cet héritage justifie que le mouvement de la BP se réclame exemplaire d'un rapport alternatif aux processus engendrés par l'industrialisation et par la rationalisation de l'agriculture, de la meunerie, de la boulangerie et plus largement de la société. Les nouvelles manières d'être et de « façonner » le monde qu'il promeut en pratiques se traduisent par une reconsidération des rapports aux entités vivantes, aux corps, au travail et par des changements, de pratiques qui touchent à la gestion de l'espace et du temps, à l'efficacité, à la performance, et à la productivité du travail.

Parce qu'il est affilié au registre du banal, qu'il est « de tous les jours », mais parce qu'il appartient aussi à l'ordre du commun et de l'universel, le pain est un parfait objet-sujet pour qui veut analyser les formes politiques de « l'ordinarité » (Eliasoph & Lichterman, 2003). En effet, dès lors qu'on se penche sur les coulisses de sa fabrication, on s'aperçoit que derrière son inscription routinière dans le quotidien se manifeste des expressions de ce que Andrew Dobson et Derek Bell ont nommé *every-day activism* (dans Grisoni et Némoz, 2017), l'activisme militant au quotidien.

*Émilie* : « En fait, on était tout un groupe de copains dans le 92, à Meudon, à avoir conclu que cette vie en ville n'était pas assez créatrice. Que surtout, être toujours dans des démarches d'opposition, ce n'était pas constructif. Et on avait donc envie de montrer, c'est parti comme ça, une alternative de vie. Donc on est tous partis en vacances sur des lieux communautaires. On a fait le tour des lieux communautaires en France. Et puis on voulait aussi montrer que c'était possible. »

*Clément* : « Se prouver à nous-mêmes. Ouais, c'était ça aussi. »

*Émilie* : « Se prouver à nous-mêmes et aux autres aussi, que c'était possible. »

*(Entretien réalisé en 2019)*

Dans ces verbatims, on peut voir à l'œuvre plusieurs mécanismes. Le modèle représentatif d'un système tangible expérimenté qui fonctionne et la satisfaction d'une certaine reconnaissance dégagée par la démonstration effective d'une « utopie réelle » concrétisée (Wright, 2017 ; Dubertrand, 2020 et 2021). Cette validation par *et* pour autrui a valeur de légitimation pour leurs idées et pour les pratiques qui y sont associées. Ce processus est double : une confirmation collective et sociétale, mais aussi une réassurance personnelle relative à des cheminements et à des bifurcations engagées.

Cependant, ces pratiques militantes ne suffisent pas. Elles sont articulées à d'autres logiques et configurations politiques. Elles peuvent par exemple se joindre à des formes d'implications plus traditionnelles (syndicalisme). Les singularités des trajectoires biographiques des praticien·nes sont érigées en modèles performatifs auprès du public pour préfigurer des exemples emblématiques qui interpellent : une stratégie politique résumée par Damien, PB, (2018) : « *Il faut que quand les gens t'achètent du pain, ils t'achètent une histoire. Moi j'appelle ça une légende aussi.* »

Le pain, cet aliment « ordinaire » et du « quotidien » donne corps au récit du·de la praticien·ne. Le goût, l'apparence, les caractéristiques nutritionnelles de cette nourriture et des éléments dont il est composé ont valeur de preuve palpable, comestible.

« Donc parler, échanger et le faire avec les gens, vivre avec. Le vivre avec pour montrer que... Je pense que c'est la meilleure manière. La théorie et les discours, voilà, moi ce n'est pas ma tasse de thé. C'est quand on est ensemble et qu'on fait ensemble les choses, je pense que c'est là où il y a le plus de... Qu'on transmet le plus de choses. Des choses qui sont plus durables dans le temps. Et ça prend beaucoup plus de sens. Quelle que soit la façon de voir les choses. [...] Je pense que la plus grande résistance qu'aujourd'hui on a à faire, c'est dans notre vie de tous les jours. Je pense que c'est là où on... En tant que citoyens et consommateurs, si on pose vraiment des actes bien précis, forcément le pouvoir économique... Si t'arrêtes d'acheter certaines choses, s'il veut continuer à exister, il sera obligé de changer son truc. Donc voilà, il faut arrêter de consommer des trucs qui ne te semblent pas logiques, ou de diminuer au moins cette consommation. Je pense que là, on a vraiment un pouvoir énorme. » (*Agathe, 2017*)

Chaque récit possède d'une certaine manière son ou ses héros. Quelques praticien·nes, pionnier·ères, dont la notoriété est nationale, sont d'ailleurs apparues au fil de cette thèse. Ils·elles incarnent cette « *légende* », à laquelle Damien fait référence. D'autres BP, moins médiatiques, n'en sont pas moins reconnues pour leurs pratiques dans les réseaux et communautés de pratique de leurs territoires. Parfois à leur insu, ils·elles participent matériellement et symboliquement à ces fictions.

*Aude* : « On a des maîtres, ouais. »

[...]

*Aude* : « Il y a ces deux Tom-là. Les deux Tom et... »

*Rémi* : « Tom qui m'a filé le pétrin et l'autre. »

*Aude* : « Y a Aurelio après ! Il y a Aurelio Laval. »

Rémi : « Aurelio, c'est un boulanger qui était prof en boulangerie en CAP. »

Aude : « Et Aurelio, c'est un maître boulanger. Il a été formateur super longtemps. C'est un fils de boulanger. Pour moi, ça reste un peu... Oui, il y a des gens qu'on bade un peu.

(Entretien réalisé en 2018)

\*\*\*\*\*

« C'est comme ça que j'ai aussi pas mal bossé avec José. [...] Tu sais, quand tu crées un GAEC, tu dois choisir un modérateur. Et donc, nous on a demandé à José, d'être notre modérateur. Mais plus en tant que "parrain" du GAEC que... [...] C'était plus une manière de symboliser le rôle que José peut jouer pour nous. J'ai l'impression que José, c'est un peu le papa de tout le monde là. C'est un peu notre papa à tous, parce qu'il a été pionnier dans le truc, parmi d'autres, mais qu'il est pionnier et qu'il reste formateur et qu'il continue de s'investir partout, et que... Il a des défauts, hein, non négligeables. Mais il a des qualités tellement grandes et on lui doit tous tellement que... C'est un grand monsieur quoi ! Humainement aussi. » (Éva, 2018)

Par ailleurs, ces récits sont diffusés par l'intermédiaire des savoirs volontairement situés qui circulent entre apprenti·es et praticien·nes chevronné·es. Même si Agathe refuse d'endosser le statut de « *gourou* » (2017), elle transmet une certaine vision paysanne de l'agriculture et de la boulangerie. Quand bien même ses propos idéologiques ne sont pas clairement formulés, elle partage avec ceux et celles qu'elle forme, son engagement, ses valeurs autour de l'usage de tel outil ou de telle pratique ou sur le choix de telle semence. Tout en façonnant sa pâte, Tim me raconte les espaces où s'opèrent ces circulations :

« Au fournil proprement dit et dans les champs. Pour des néo-paysans, il y a vraiment tout à découvrir. Et même la structuration du milieu social agricole, la pensée des autres agriculteurs, des agriculteurs traditionnels. Tout ça, c'est quelque chose qui n'est pas pensé à l'avance et qui doit être transmis. Par exemple, pour savoir comment tes voisins ils réfléchissent. Et tout ça, ça demande du temps et des discussions. L'explication des choix et des orientations politiques. Tout ça, ça fait partie de la transmission. De l'importance de savoir où on se situe dans le milieu agricole. » (Tim, 2018)

Les manifestations « par l'exemple » ont vocation à agir au niveau sociétal (global) mais aussi dans des cercles de proximités (local) : voisinage, agriculteur·trices pair·es ou non, réseaux socio-techniques et communautés de pratique. Par exemple, Damien et Charlotte retracent l'influence de leur ferme sur les pratiques agricoles de leurs voisin·es en conventionnel.

*Charlotte* : « Au départ, on a fait toutes les fêtes de village pendant douze ans [*rires des deux*] : mangé des entrecôtes, des moules, des canards. »

*Damien* : « [*Rires*] Ouais, c'était... On n'y va plus, hein ! Mais oui, on a fait beaucoup de diplomatie. Je le dis, c'est vrai. C'est fait exprès. »

*Charlotte* : « Non, mais c'est vrai. On a snobé personne parce qu'on était en bio. Maintenant, il y a plein de conversions, mais... »

*Damien* : « Dont un, qui est venu nous voir au début. Et maintenant, il est à fond dedans. Il était en conventionnel. Le mec, il ne savait même pas pourquoi il faisait certains trucs. »

*Charlotte* : « Maintenant, il est en bio. Il bosse [*inaudible*]. Il est très sympa. Il s'est mis au réseau Pétanielle. En fait, il a trouvé ce qui l'aidait. Avant, ça ne le motivait pas ce qu'il faisait. Et là il dit : "mais c'est super, on réfléchit, on a des idées". »

*Damien* : « Et du coup, de ne pas les avoir snobés, il y en a plein en fait que ça intéresse ce qu'on fait. C'est des questionnements et ça les perturbe en fait. »

(Entretien réalisé en 2018)

Comme allochtones d'un territoire, Charlotte et Damien assument une stratégie d'installation particulière pour s'insérer dans le tissu agricole local. Mais si leur démarche, qui consiste à provoquer des changements par intégration-démonstration, fonctionne, c'est parce qu'économiquement leur activité est viable. La dimension économique apparaît aussi comme un indispensable gage de légitimation.

Pour diffuser leurs pratiques, styles de vie et idées, les praticien·nes récupèrent et se servent au fond des images d'authenticité affiliées au pain, au local et à la paysannerie. De plus, ils·elles ont aussi recours aux fictions individuelles néolibérales qui valorisent les « porteur·teuses » de projets, les histoires individuelles qui fonctionnent. Par ces tableaux de mondes « ré-enchantés » (Goulet, 2010), consolidés par l'exemplarité concrète de leurs expérimentations BP, ils·elles construisent des rhétoriques qui font office de preuves dans d'autres sphères politiques.

*Aude* : « Nous, on a de la super eau de source, qui vient de la montagne, 100 m plus haut, c'est le top du top. »

*Chloé B.* : « T'as pu voir une différence par rapport à l'eau que vous avez pu utiliser dans d'autres circonstances ? »

*Aude* : « Non, je ne l'ai pas vu. Mais je pense que c'est mieux d'utiliser de l'eau de source que... Fin, elle ne contient pas de pesticide, tu vois ? Elle est peut-être un peu traitée au chlore. Mais c'est quand même... Ça parfait le tableau quoi ! Le fournil bio à la montagne, avec le bon pain, ses légumes... »

(Entretien réalisé en 2018)

Par ailleurs, les formes de contestations plus tacites par l'action quotidienne ordinaire constituent les coulisses et avant-scènes de luttes plus visibles et manifestes (Du, 2009).

*b) Question de scalabilité : « le danger de l'essaimage<sup>357</sup> »*

Si les développements précédents s'intéressaient aux relations entre la BP et des structures extérieures, cette dernière section renoue avec les controverses internes au mouvement. Une des ambitions de la promotion de la BP vise à renforcer politiquement les luttes paysannes. Les réseaux paysans militants voient d'ailleurs dans la multiplication des installations BP des projets qui font office de preuve car les métiers et activités de ce groupe composite suivent certains de leurs principes (pluri-activité, petite taille, autonomies en relation avec des territoires, *etc.*). Par l'intermédiaire de ces nouveaux exemples performatifs, ils entendent alors consolider leurs positions sur l'échiquier politique agricole. Néanmoins, l'aspiration à l'autonomisation et à l'hétéronomisation (quête de reconnaissance) n'est pas exempte de contradictions. Les frontières semblent poreuses (Tsing, *op.cit.*) entre logiques puisque le capitalisme sous diverses formes (rhétorique de la performance, marketing pour la quête de marchés, *etc.*) peut « s'insérer » dans les brèches dissonantes des alternatives, source alors de tensions. Dans la BP, les frictions s'expriment par exemple entre la volonté objective de multiplier le nombre de praticien·nes qui se traduit par l'accueil et la transmission de savoirs sous de multiples formes, d'un côté et de l'autre les rivalités d'intérêts qui émergent lorsque de nouveaux·elles arrivant·es viennent densifier l'offre marchande de pains sur un même territoire.

*Audrey* : « Dans notre département, cet hiver, on a organisé une rencontre entre PB et on était nombreux ! Depuis un ou deux ans, le nombre de PB a augmenté très rapidement. Dans mon coin, pendant quinze ans, j'étais la seule ! »

*Un PM* : « On entend dire qu'il y a certains secteurs qui saturent. »

*Audrey* : « Chaque fois qu'un nouveau paysan s'installe, pendant quelques mois, je vends moins de pain. J'ai trouvé une solution : je diversifie et je fais moins de pain de campagne. À chaque fois, je fais un autre pain, j'invente une nouvelle recette. Mais du coup, je passe de plus en plus de temps au fournil. Mais ça me permet aussi de vendre

---

<sup>357</sup> Extrait d'intervention d'un membre de l'Atelier Paysan, Université Toulouse 2 Jean Jaurès, décembre 2021.

de la « farine à façon » aux nouveaux PB, ceux et celles qui ne sont pas encore autonomes en céréales. »

*(Notes de terrain, Réunion BPREA « du grain au pain », avril 2017)*

Pareillement, pendant une réunion consacrée aux semences paysannes, je discute avec la compagne d'un B. Sa position à l'égard de l'accroissement du nombre de BP est ambiguë. Si elle admet quelques craintes et agacements à l'installation de nouveau·elles praticien·nes proches de leur fournil, elle se rattrape rapidement en convenant que c'est une bonne chose s'il y en a de plus en plus. Certaines personnes conscientes de cette tension essaient de la prévenir par certaines propositions de règles.

« On a peu un engagement moral avec les gens qu'on forme ici, pour qu'ils ne s'installent pas juste à côté. En fait, on met c'te base là avant de... On trouve ça vraiment cool de transmettre. Mais on ne va pas transmettre pour que la personne elle s'installe à quinze bornes et qu'elle fasse la même chose. Donc, tu vois... Mais après que notre méthode de boulot... De toute façon, là, on la transmet quand même pas mal, surtout avec la formation et entre tous les stagiaires qu'on prend, ça essaime ! » *(Aude, 2018)*

D'ailleurs, en décembre 2021, alors que j'assiste à une présentation d'un membre de l'Atelier Paysan à l'université, la séance de discussion s'oriente vers la question de l'augmentation des PB. L'intervenant explique alors que la valeur ajoutée pour les PB est tellement importante que plusieurs départements sont actuellement saturés (Tarn, Ariège<sup>358</sup>, Morbihan), ce qui engendre des situations de concurrence. Il compare la situation d'il y a vingt ans : « *en ce temps-là, il n'y avait aucun problème de débouché pour vendre du pain paysan* ». Pour lui, il y a bien un « *plafond de verre* », c'est-à-dire une corrélation entre d'un côté, un processus de différenciation sociale autour de l'alimentation (pain semi-complet au levain cultivé en AB aujourd'hui valorisé et recherché par certaines classes sociales et donc plus cher) et de l'autre, la question des budgets alimentaires trop faibles pour permettre à tous et toutes d'accéder à des produits de qualité. C'est donc contre les inégalités sociales qu'il faut selon lui diriger les luttes car c'est là que se joue la question des prix. Il mentionne par ailleurs plusieurs « verrous institutionnels et structurels » problématiques : la PAC, les enjeux fonciers et surtout ce qu'il nomme

---

<sup>358</sup> Une saturation concernant l'Ariège déjà mentionnée dans un de mes entretiens de 2018 : « *enfin, ce qui transparait de ces lieux-là, c'est qu'ils ont déjà leurs doses de gens qui transforment et qui vendent. Et puis, il n'y a pas une population de dingo non plus, donc pour trouver des débouchés, c'est un peu compliqué.* » *(Anouk en parlant de la recherche d'un lieu où s'installer entre 2014 et 2016, cf. Chapitres 3 et 7).*

le blocage « *identitaire* » de la paysannerie (en référence à l'hégémonie du syndicat majoritaire FNSEA).

*Un membre de l'Atelier Paysan* : « Les paysans historiques, ceux de la FNSEA, se sont réapproprié le terme de “paysan”. Maintenant, si tu critiques une dimension, tu critiques toute l'identité. Par exemple, entre le bio et le pas bio. Du coup, t'es dans le registre de la morale et pas de la politique. L'idée derrière ça, c'est : “si tu nies mon identité, tu m'oppresses”. Mais du coup, c'est un problème moral, pas un problème politique, ou économique. Je pense qu'il faut se concentrer sur les causes et pas les conséquences. Et éviter de mettre la responsabilité sur les paysans, par exemple, sur la question des pesticides. Sinon c'est mettre la responsabilité sur les individus. »

(Notes de terrain, décembre 2021)

Les craintes à l'égard de la concurrence s'ajoutent aux peurs et aux débats présentés en ce début de chapitre sur les enjeux et possibilités de la BP de changer d'échelles. Pour reprendre le concept utilisé par Anna Tsing, ces controverses permettent d'analyser et interroger les positions des différent·es acteur·trices sur la (non)scalabilité de ce mouvement (*op.cit.*). Plus précisément, on perçoit dans les entretiens et observations, des perceptions et convictions antagonistes vis-à-vis des capacités des BP « à changer d'échelle sans problème, c'est-à-dire sans que se modifie en aucune manière le cadre » qui la définit (2017, p. 78). Dans le contexte des BP, la question de la scalabilité coïncide avec la pluralité du mouvement. Or pour Anna Tsing, « la scalabilité élimine la diversité tapie entre les lignes, celle-là même qui pourrait bouleverser l'ordre des choses » (*ibid.*, p. 78). Pour croître, il faudrait éliminer toutes formes discordantes, « que les éléments du projet soient insensibles au caractère indéterminé des rencontres » (*ibid.*). Ces éléments d'analyse permettent de mieux comprendre l'appréhension de certain·es praticien·nes présent·es lors de la fête des moulins vis-à-vis de l'industrie. Si les mises en pratique de la BP venaient à changer d'échelle, ses principes mêmes d'hétérogénéité et le caractère indéterminé de certaines de ses pratiques – lié pour partie au travail avec des matières vivantes – pourraient être menacés.

Même si les activités de la BP peuvent être associées à des formes de *food activism*, que ses dimensions pluriactives sont à la fois des fins et des moyens, elles restent au fond des activités marchandes, tributaires du marché. Les BP le reconnaissent et c'est ce lien au marché, le succès de leurs produits auprès de clientèles diversifiées, qui sont moteurs de l'expansion de cette activité – la Boulangerie Paysanne – et de ce

mouvement ; au risque de voir monter les tensions face à une population attirée par le gain économique rapidement acquis mais ayant renoncé, ou laissé de côté, tous les principes et valeurs qui ont pourtant été fondateurs.

Par exemple, à plusieurs reprises, la BP m'a été présentée ou qualifiée de « *bon plan économique* ».

« C'est ça qui est génial avec un outil comme le moulin Astrié et puis un four à bois. C'est que, finalement, dans l'absolu, ce n'est pas grand-chose. C'est des choses qui sont abordables. Ce n'est pas une technologie... Tu vois, ce n'est pas du RT4 sur le tracteur, où tu ne comprends pas comment ça fonctionne. Tu l'achètes, t'espères que ça va fonctionner. Et puis, si ça ne fonctionne pas, t'appelles un mec qui va bidouiller des trucs, tu ne vas pas savoir. C'est quelque chose que tu maîtrises en fait. Que tu vas pouvoir maîtriser du début à la fin, vraiment. Pas seulement dans les décisions, mais dans l'outil en lui-même. [...] C'est hyper rassurant. Je n'achète pas un tracteur en fait. Moi ce qui me fait peur dans le tracteur, c'est que je n'y comprends rien. » (*Sylvain, 2019*)

\*\*\*\*\*

« J'ai repris la ferme de mon père, sous l'impulsion des frères Astrié. Ils m'ont soutenu au départ. Ils m'ont dit : “si tu fais du pain, t'arriveras toujours à t'en sortir”. Et comme je faisais déjà du pain... Voilà comment ça a commencé, je fais du pain depuis 86 ou 87. » (*Bruno, 2019*)

\*\*\*\*\*

« On est à 220 kg par semaine. On fait 120 kg pour Clertou et 100 kg pour Villeurmout. Et je dois t'avouer que ça fait déjà de bonnes ventes, ça nous fait déjà un bon chiffre d'affaires. En moyenne, le pain est à 5 euros du kg, mais comme y a énormément de spéciaux, tu peux quasiment compter 5,50 voire 6. Et tu vois, 220 kg par semaine, ben ça fait des sous à la fin de l'année quand même. C'est pas mal. Je ne te dis pas qu'on roule sur l'or, mais on arrive à peu près à... On se paye, on paye nos charges, on a quand même une nana qui vient nous aider 2 jours par semaine. » (*Émilie, 2019*)

La peur de la concurrence peut alors s'interpréter aussi comme le désir inavoué de maintenir une rente de situation, logique qui mettrait fin à toute ambition de construire un mouvement puisqu'elle obligerait à délimiter l'espace social, professionnel, économique, de la BP et conduirait au contraire à défendre une logique de « club ».

En ce qui concerne la partie agricole dans la BP, on constate par ailleurs d'autres craintes : celles de manquer de semences, de terres pour cultiver du blé, celle de ne pouvoir répondre aux demandes croissantes du marché en pains paysans.



*Sylvie* : « Trouver des semences paysannes, ce n'est pas trop compliqué. C'est trouver du volume qui est difficile. Des semences pour ressemer ça va. C'est parce que c'est un métier en pleine explosion. Même les boulangers conventionnels se mettent à acheter des blés locaux. Il y a des filières qui se montent partout. Et puis c'est difficile la culture de blés paysans. Ce n'est pas trop élevé en rendement, c'est des fermes pas trop grosses qui font ça. Joff [*un de ses stagiaires, qui est fils de céréalier*], quand il va se mettre à faire 30 hectares par an de blé bio, là ça va dépoter ! Mais t'as pas beaucoup de gens qui ont suffisamment de gros matos et une ferme dimensionnée – on va dire conventionnelle – on va dire... »

*Gilles* : « Donc nous on est obligé de trouver des petits producteurs, mais j'en ai cinq adresses. Parce que je n'en trouve pas un qui a suffisamment de production. »

*(Entretien réalisé en 2019)*

D'une part, parce que le dérèglement climatique affecte déjà les cultures céréalières et, d'autre part, parce que le processus d'agrandissement des surfaces agricoles et la diminution du nombre d'agriculteur·trice en activité vont s'accroître dans les prochaines années.

### *c) Multiplier les BP plutôt que le chiffre d'affaires et se partager la pénibilité*

S'il peut exister des contradictions entre des craintes individuelles de situation concurrentielles et des prétentions collectives à « l'essaimage », dans les faits, la plupart des praticien·nes de la BP agissent concrètement en faveur de la multiplication. D'une part, parce que les activités de la BP nécessitent l'appui de pair·es, de collectifs conscient·es que ce sont des métiers qui ne s'effectuent pas seul·es ; d'autre part, car la maîtrise des horaires et le maintien d'un rythme de travail non aliénant sont des points essentiels qui font l'attraction de l'installation en BP (*cf.* Chapitre 7). C'est ce qui explique que si elles ont la possibilité de vendre davantage de pain (nouvelle opportunité de vente), la plupart des personnes que j'ai rencontrées préféreront laisser ce marché d'aubaine à d'autres et garder leur rythme de croisière. Elles pencheront donc sur l'appui de praticien·nes récemment installé·es dans leurs territoires, plutôt que d'augmenter leurs heures et journées de travail. Cette stratégie, vécue aussi comme une forme de soutien et de solidarité, peut prendre plusieurs formes.

Valentina a d'abord été stagiaire en boulange auprès d'Agathe, puis salariée à la ferme où Agathe travaille auprès de son conjoint Gaël (paysan, éleveur et céréalier).

Les parents de Valentina étaient agriculteur·trices, mais son père n'a jamais voulu qu'elle reprenne et continue après lui. Quand elle rencontre Martin, le couple veut se lancer dans un projet de PB. Pour soutenir leur projet, Agathe et Gaël leur proposent de mettre en place un GFA<sup>359</sup> avec 5 hectares de terre déjà cultivés en AB. Très vite, beaucoup de contributeur·trices investissent dans le groupement. Cependant, alors que cette structure devait permettre à Valentina de s'installer et obtenir le statut d'agricultrice, à la même période, les clauses pour l'installation agricole changent. Elle ne peut plus s'installer sur 5 ha, une surface jugée trop petite par sa MSA<sup>360</sup> de référence. Pour qu'elle puisse quand même réaliser son projet, Agathe et Gaël établissent une stratégie. Ils·elles organisent un système de roulement avec leurs propres terres, un échange qui leur est aussi bénéfique, puisqu'ils·elles peuvent ainsi effectuer des rotations sur de nouvelles terres. Les premières années, le temps de tout mettre sur pied et d'expérimenter, c'est Gaël qui s'occupe des semis et des moissons ; Valentina se lance de son côté sur les activités de meunerie et de panification.

« Ça c'est important aussi : soutenir des jeunes qui veulent s'installer, qui ne connaissent rien, qui n'ont pas vécu dans le milieu agricole, tout ça. On passe beaucoup de temps aussi à soutenir ce genre de choses. » (Agathe, 2017)

[...]

« Depuis, on a permis à d'autres de s'installer, sur le même territoire. On a aidé trois personnes à s'installer sur le territoire. Et après, voilà, c'est ce que je disais hier : tant que les boulangers feront du pain pas terrible, il y aura de la place pour les PB. Je le vois comme ça. On sait que ça va poser des problèmes sanitaires à un moment donné : diabète et certainement d'autres choses liées... À des pains, des blés, hyper-sélectionnés, cultivés en chimique... Avec tous les additifs qu'ils rajoutent dans les farines. Donc faire du pain bio, au levain naturel, forcément il y a de la place. On a de la place pour l'instant, puisqu'il n'y a personne d'autre. Les boulangeries, elles ne font pas ça, ou très rarement. C'est rarissime. Donc pour ceux qui veulent trouver ce produit-là... Il n'y a que là où ils peuvent le trouver, sur ce circuit-là. » (Agathe, 2017)

Similairement aux frères Astrié qui incitaient à « *s'appuyer sur le réseau* » en l'absence de moulin (donc à avoir recours à de la farine à façon), les praticien·nes que j'ai rencontré·es préfèrent mutualiser les outils et se fixer des limites dans leur travail. Si par exemple, ils·elles décident de panifier deux ou trois jours maximums par semaine,

---

<sup>359</sup> Un **G**roupement **F**oncier **A**gricole est une société civile, type SCI, particulière au domaine agricole (gestion et propriété de terres agricoles).

<sup>360</sup> **M**utualité **S**ociale **A**gricole.

c'est à leur avantage : le partage hebdomadaire d'un four octroie une inertie plus longue et des temps de chauffe réduits. Ces arrangements pour développer et garantir un projet individuel profitent donc aussi au collectif.

Pour aider un de ses anciens stagiaires à ses débuts, Christelle lui a transmis sa place au sein d'une AMAP. Au début, il voulait panifier tous les jours. Elle lui a dit que c'était de la folie : «tu vas y être quand dans tes champs ?» Finalement sa femme a mis le holà et aujourd'hui, il fait 3 fournées par semaine.

La semaine où je suis là, Christelle propose aussi à sa stagiaire actuelle Solène de la relayer lors d'un évènement sur la commune ; de faire une fournée le samedi, pour que les personnes qui y participent puissent avoir du pain frais. Elle lui explique que si elle lui laisse une part de son marché, c'est parce que c'est l'occasion pour elle de s'entraîner.

*(Notes de terrain, Woofing, mars 2017)*

\*\*\*\*\*

« Très rapidement, j'ai arrêté Antirac, parce que le marché était le lundi. Et il fallait que je fasse du pain le dimanche. Et, en fait, je me suis dit : «moi si je vis à la campagne, ce n'est pas pour ne pas voir mes enfants». Alors là, j'ai dit à Jean-Pierre : «écoute, à un moment donné, si ça doit être ça, moi j'arrête de suite. C'est pas possible». Et même si c'était un très bon marché Samatan, j'ai arrêté. » *(Christelle, 2017)*

Partager le métier, accepter que d'autres y entrent passe par ces formes d'entraide et d'organisation collective autour par exemple d'un outil, mais aussi par la délégation de certaines tâches à des mandataires<sup>361</sup> (humain·es, outils ou entités vivantes). Cette démarche est pensée aussi comme une manière d'envisager l'autonomie en tant que processus relationnel et action collective.

« Ouais, on file des clients à Joff. Parce que nous, on n'en peut plus, nos clients grossissent. [...] L'idée avec Joff, c'est aussi... On ne sait pas ce que ça va donner, on y va prudemment. On est chacun autonome, on ne veut pas tout mélanger. Donc là, le prochain pas avec Joff, c'est : on mutualise la fournée du vendredi. Moi dans l'idée, c'est j'aimerais aller aussi sur les champs avec eux [*Joff et son père agriculteur céréalier*]. Parce que j'adore ça et eux, ils ont envie de partager ça aussi. Parce qu'eux ils ont la technique culturale de l'agriculture très conventionnelle et moi j'ai l'idée de la vie dans le sol, des complémentarités, de ce qui se passe. » *(Sylvie, 2019)*

L'aspiration à augmenter le nombre de BP et les volumes de pains paysans vendus en France est partagée par l'ensemble des personnes qui se lancent dans des projets

---

<sup>361</sup> Le terme mandataire compris dans sa racine latine de *mandatum*, c'est-à-dire de « chose confiée ». Par exemple, les outils, comme les entités vivantes peuvent constituer des *autrui* à qui le·la praticien·ne délégataire confie l'action.

d'installation en BP. Si parfois la dimension individuelle prend le pas sur le collectif, elle n'en est jamais complètement éloignée. De même, si les revendications vont plutôt à l'encontre d'une scalabilité du mouvement, la perspective de changer d'échelle de production n'est pas totalement rejetée mais soumise à discussion pour être bien définie collectivement. Ce qui est recherché, c'est toujours un modèle basé sur un système d'activités et des logiques économiques qui se démarquent du système capitaliste et industriel. Finalement, tout comme dans les combats collectifs portés par certains syndicats paysans minoritaires (comme la Confédération Paysanne), les praticien·nes engagé·es au sein de la BP luttent pour amplifier et multiplier les installations de petites structures agricoles et boulangères sur le territoire français. Que ces projets combinent agriculture et boulangerie, agriculture et meunerie, ou qu'ils soient simplement boulangers, l'enjeu est de rassembler les mondes de la production et de la transformation agricoles pour tendre vers l'autonomisation et s'autoriser de nouveaux modèles de travail et d'existence qui valorisent le vivant et toutes formes possibles d'échanges et de collaborations.

# Dénouement ou prélude ? – La BP, des récits pluriels en devenir

«La narration se place d'elle-même dans le passé (réel ou imaginaire, fictionnel), afin de s'autoriser le mouvement vers l'avant. [...] Ce n'est qu'en se situant dans cet "autre pays" qui est le passé, que le récit est libre de se mouvoir vers son avenir, c'est-à-dire le présent. [...]

L'existence d'un avenir (un temps différent de "maintenant", un "et puis" "2") dépend du caractère irréversible du temps ; en termes humains : du caractère mortel des individus. Dans l'Éternité, il ne peut rien y avoir de nouveau ; donc, pas de nouvelles, pas de romans, bref pas de fiction. [...]

La narration est un stratagème de l'impermanence. Un moyen et une façon de vivre. La narration ne vise pas à l'immortalité ; elle ne cherche ni à triompher du temps ni à lui échapper (contrairement à la poésie lyrique). Elle affirme, elle revendique le temps directionnel, elle y prend part ; le temps dont on fait l'expérience, le temps chargé de sens. »

— Ursula K. Le Guin, *Danser au bord du monde : mots, femmes, territoires*, 2020, pp. 56-57-58.

“Contra el gobierno del hambre  
nos vamos a levantar  
todos los trabajadores,  
codo a codo por el pan. [...]”

— Extrait *A la huelga*, Chicho Sanchez Ferlosio, 1963<sup>362</sup>



Le·la lecteur·trice l'aura noté, chaque chapitre de cette thèse est introduit par un extrait de chant ou de poème, qui manifeste des voix paysan·nes, meunier·ères ou boulanger·ères. Par ces compositions, l'hier vocalise aujourd'hui ses rêves de demain. Si dans ces paroles polyglottes, le blé, le pain ou la farine se dévoilent au fil des lignes, ces éléments sont souvent porteurs d'autres enjeux. Ils expriment des ordinaires

---

<sup>362</sup> « Contre le gouvernement de la faim / Nous allons nous soulever / Tous·tes les travailleur·euses / Coude à coude pour le pain » [traduction de l'auteurice]. Chant de lutte et de résistance anti-franquiste espagnol.

lointains mais jamais vraiment éloignés ; des combats musicaux qui retracent d'épiques luttes ou de nécessaires batailles quotidiennes pour subsister.

Par ailleurs, si l'acte de s'alimenter est universel, il s'ancre et se matérialise dans des familiarités situées. En témoignent de nombreux dictons qui lient le pain à l'*animal laborans*, au travail durement exercé et récompensé<sup>363</sup>.



## Façonner une trame

---

Le pain est donc récit, fiction tout autant que matérialités familières et situées. L'une et l'autre de ces dimensions s'entretiennent mutuellement. Cependant, comme je l'ai souligné dans cette thèse, certains faits socio-historiques ont dominé et estompé d'autres réalités (*cf.* chapitre 2). Des alternatives boulangères, meunières et paysannes ont pré-existé aux expériences BP contemporaines. Elles ont éclos et se sont bâties comme des réponses concrètes contre les promesses techno-scientifiques de progrès et de modernité offertes par les processus de mécanisation, de rationalisation et de scientification de la société française (Guesnon, 2018).

Si beaucoup de praticien·nes actuel·les méconnaissent ces projets antérieurs, ils·elles en sont quand même les dépositaires et porte-paroles, par l'intermédiaire notamment de certains outils qui en sont les traces matérielles (*cf.* chapitre 5). Le moulin à meule de pierre (de type) Astrié, dont il a beaucoup été question dans ce travail, illustre ces permanences emblématiques (*cf.* chapitre 5 et 8). Sa conception conjugue et articule legs du passé et *praxis* paysannes. Par ailleurs, comme je l'ai montré dans ce travail, la BP actuelle émerge et se (re)configure à partir du terreau des luttes paysannes : que ce soient des combats contre les OGM en faveur des semences paysannes, des héritages composites de l'AB (de Raoul Lemaire à N&P) ou des revendications syndicales agricoles de la Confédération Paysanne en défense de pratiques, valeurs et principes paysans (comme l'autonomie ou le travail avec du vivant). Ces formes et structures militantes sont aussi nourries et tributaires d'autres héritages : depuis les voix dissonantes à l'agriculture productiviste et en rupture avec le

---

<sup>363</sup> Par exemple, de manière non exhaustive : « gagner sa croûte », « gagne-pain », « gagner son pain à la sueur de son front », et « avoir du pain sur la planche ».

syndicat majoritaire de la FNSEA, jusqu'aux mouvements altermondialiste ou biodynamiste, en passant par l'influence des retours à la terre post-soixante-huitards (*cf.* chapitre 2). En définitive, la trajectoire BP est plurielle. Elle articule plusieurs histoires et récits, et façonne une continuité dialogique entre plusieurs temporalités qui s'expriment par une « attention au présent, la récréation du passé, [*et*] l'imagination de l'avenir » (Charbonneau, 2017[1960], p. 47).

Ces interdépendances et compositions multiples sont aussi visibles dans les trajectoires individuelles (*cf.* chapitre 3). Les praticien·nes ont parfois recours à des narrations biographiques reconstruites ou magnifiées *a posteriori*. Ces mises en récit qui piochent dans le registre de l'authenticité servent les activités BP du présent : vendre et vivre de son activité, appuyer une demande de subvention. Ces récits constituent aussi de potentielles ressources politiques (*cf.* chapitre 8). Ils véhiculent certains imaginaires politiques, des formes d'affranchissement vis-à-vis du monde du travail conventionnel (*cf.* chapitre 7) qui résonnent avec les aspirations sociétales actuelles (et passées) de « ré-enchantement » du monde (Azam, 2018 ; Flipo, 2014 ; Frère 2013 ; Carbou, 2019). Dans une société contemporaine de « projets » qui valorise de plus en plus l'*éthos* entrepreneurial, ils suscitent donc autant de nouvelles (re)conversions (d'individus ou de fermes), qu'ils constituent des supports discursifs ou des formes pré-figuratives pour l'action collective (Leach, 2013 et Yates, 2015 dans Centemeri, 2019, p. 63). « L'appel à désertter » des étudiant·es d'AgroParisTech en mai 2022, qui a fait largement parler de lui prend justement la BP comme exemple symbolique fort de bifurcation<sup>364</sup> où se réalisent de nouvelles aspirations.



Puisque j'ai choisi d'étudier la BP par l'intermédiaire des récits de vie, le caractère opérant des formes narratives s'est trouvé au centre de mes préoccupations de recherche. Si mes interrogations initiales se focalisaient sur les paysan·nes-boulangier·ères, j'ai vite élargi ces questions à l'ensemble de la boulange paysanne. Cette

---

<sup>364</sup> Si ce discours a fonctionné, c'est parce qu'il s'intègre parfaitement aux tendances actuelles qui tendent à gommer les déterminismes au profit du strict libre arbitre individuel. Il a parlé autant à ceux et celles qui cherchent « du sens » individuellement (et auront donc pu retenir uniquement la dimension professionnelle et existentielle de la démission), qu'à ceux et celles qui associent bifurcations et engagements politiques, et qui ont entendu les appels à rejoindre les luttes présentes dans les différentes zones à défendre du pays. [*En ligne*] : [https://www.youtube.com/watch?v=SUOVOC2Kd50&ab\\_channel=Desagrosquibifurquent](https://www.youtube.com/watch?v=SUOVOC2Kd50&ab_channel=Desagrosquibifurquent)

perspective m'a permis d'étendre l'analyse des (re)compositions des identités de métier, des mondes agricoles aux activités de transformations artisanales, en envisageant ces sphères (spatio-temporelles) comme interdépendantes. Ainsi, ce travail a questionné les alternatives boulangères contemporaines dans leurs (re)configurations et articulations aux luttes paysannes. Dès lors, l'enjeu central de cette thèse a consisté à s'interroger sur ces formes de « ressaisissement » qu'incarne la BP, vis-à-vis notamment de l'industrie minotière, pivot névralgique de la filière céréalière-meunière-boulangère. Comment ces réappropriations s'opèrent-elles ? De quelles manières traduisent-elles des recompositions socio-techniques dans les manières de concevoir et de pratiquer son travail quotidien ? Quelles sont les nouvelles représentations et manières d'apprendre et de pratiquer les activités proposées par les individus et collectifs s'engageant dans les métiers de la BP ? Et surtout, quels sont les profils et parcours des praticien·nes à l'œuvre derrière ces changements ?



Pour répondre à ces questions centrales, il a été nécessaire d'aborder dès le début la BP comme un mouvement où chacune des activités qui le composent est articulée aux autres ; qu'elle soit exercée par plusieurs individus (par exemple un·e paysan·ne meunier·ère et un·e boulanger·ère) ou par une seule personne agissant sous le statut de PB (mais qui souvent de fait délègue certaines tâches). Les liens entre domaines de production et de transformation sont aujourd'hui ré-explorés par les praticien·nes de ce mouvement.

Comme je l'ai développé au cours de cette thèse, ce travail de (re)configuration passe par plusieurs sphères, processus et engagements. De manière quotidienne, il se manifeste par des processus de ré-appropriation qui permettent de s'affranchir du système industriel. Les démarches de re-structuration et de re-composition des récits boulangers, accordés de concert aux singularités paysannes, sont une de ces formes d'expression. Comme introduit dans l'amorce de ce dénouement, ces nouvelles références paysannes révèlent et ouvrent de nouveaux horizons (*cf.* Chapitre 2 et 8). Au-delà des registres narratifs, elles élargissent aussi le champ des techniques et pratiques boulangères, car la multiplication des communautés de pratiques constitue autant de variations socio-techniques et de nouveaux réseaux.



Par ailleurs, ces reconquêtes s'opèrent dans de nouveaux rapports au travail. La dimension relationnelle caractéristique du mouvement BP modifie les manières d'exercer les activités agricoles, meunières et boulangères. Les interactions entre toutes les sphères d'activités s'expriment notamment dans l'hétérogénéité des profils, des trajectoires et des savoirs qui circulent entre praticien·nes (*cf.* Chapitre 3).

Cette recherche décrit et analyse aussi l'importance d'objets et entités qui participent à la reconfiguration des trajectoires et des temporalités boulangères, pour les plus emblématiques : le moulin à meule de pierre, différents types de pétrins ou de four, le levain (*cf.* Chapitre 4 et 5). Toutefois, contrairement à ce qu'une vision romantique de l'artisanat pourrait laisser croire, les praticien·nes ne rejettent pas totalement la mécanisation de certaines actions. Par exemple lors du pétrissage mécanique, les dispositifs sont ajustés afin d'imiter au maximum les gestes manuels du·de la praticien·ne. Ces adaptations sont aussi rendues nécessaires par l'emploi de fermentations longues et de farines issues de variétés paysannes, qui rendent les pâtes beaucoup plus sensibles aux interventions extérieures (*cf.* Chapitre 6).

Ainsi que je l'argumente au long de cet ouvrage, on peut donc reconnaître que dans la BP, les formes de reprises développées par l'ouvrage de l'Atelier paysan (2021) s'étendent au-delà de la production agricole. Les technologies paysannes, apparentées à des techniques « conviviales » (Illich, 2014 [1973]) contribuent à accroître le champ d'émancipation des praticien·nes transformateur·trices dans leurs ateliers de meunerie ou de boulange. En plus de « reprendre la terre aux machines » (Atelier paysan, *op.cit.*), en se familiarisant avec des savoirs sur la technique, la BP favorise une réappropriation des matières boulangères face aux dispositifs industriels. Les artefacts BP dans leur ensemble, par l'importance de leurs positions stratégiques, voire politique pour certains (le moulin), concourent à des formes de ré-appropriation des moyens de production des activités et métiers BP. De plus, si je qualifie ces outils et entités « d'autrui significatifs », c'est qu'ils sont porteurs de sens et de certains choix matériels, sociaux, politiques et éthiques qui fondent le travail du BP. À l'instar des techniques « douces » d'André Gorz (2008), ils traduisent des volontés de coopérations et d'interactions entre tous les éléments des milieux spécifiques où ils agissent. Ils concourent au modelage d'une nouvelle forme d'éthos professionnel. Ils représentent et matérialisent de cette

façon des alternatives techniques aux modèles en vigueur dans le secteur des grandes cultures, de la meunerie ou de la boulangerie.

On retrouve ces articulations également dans la diversité des pratiques, techniques et conceptions, d'un métier caractérisé par la volonté de valoriser une certaine pluriactivité paysanne. Ces aspirations s'expriment notamment par une vision étendue du principe de « biodiversité cultivée » élargi à d'autres espaces : des champs jusqu'aux fournils (semences et micro-organismes présents dans la matière fermentée du levain, mais aussi sur les céréales). À rebours de l'hygiénisme présent dans certains laboratoires boulangers industriels, les démarches BP ré-introduisent, acceptent et favorisent le développement de la vie microbienne *in situ*. Le vivant a droit de cité dans les fournils (*cf.* Chapitre 4).

Mais comme j'ai voulu le montrer, l'engouement autour de la catégorie du « vivant » ne doit pas travestir ce qui se joue réellement dans les milieux de la BP. Pour les praticien·nes, l'attention portée au caractère animé des matières est avant tout une opportunité pour reconsidérer la façon de conduire ses pratiques : substituer des relations de domination pour des situations où la maîtrise devient un « art de piloter » la matière (Larrère & Larrère, 2018). Ainsi, par exemple, les périodes de « laisser-faire », où le·la praticien·ne s'abstient de tout contact avec sa pâte fermentée, sont autant de marges de manœuvre pour reconfigurer les pratiques boulangères. Loin de constituer des formes de passivité, elles sont des temps d'actions, où le·la praticien·ne délègue une partie de la conduite boulangère à la flore microbienne. Dans les faits, la qualification de levain « naturel » ou « sauvage » cache des agentivités provoquées lors des phases de fermentation. Cette question des rapports *in situ* vient aussi interroger la notion de domestication. Plutôt que des formes d'assujettissement, les actions ont trait au domaine de l'appriivoisement : elles sont à la fois conduite des matières et familiarisation avec celles-ci. Saisies dans cette appréhension réflexive de l'habitude, dans le sens de « s'accoutumer à », elles en appellent au registre de la routine ; car pour s'adapter à autrui, encore faut-il le connaître et en apprivoiser les contours (*cf.* Chapitre 6).

Pour qu'il y ait accommodation entre praticien·nes, artefacts et entités vivantes, les apprentissages BP sont donc processuels et dynamiques, dans la durée. Dans le but de continuellement s'adapter aux impondérables du vivant, la ré-invention des gestes et

procédés fait partie intégrante des étapes et savoirs boulangers. Les modes opératoires intègrent ainsi plusieurs principes : des pratiques expérientielles porteuses d'actions répétitives ou routinières, l'admission d'aléas inhérents au travail avec du vivant mais aussi des procédés d'ajustement, de contournements, des subterfuges et même des bifurcations en réponse à ces impondérables. Ces modes opératoires s'effectuent à rebours des discours industriels modernisateurs discréditant les pratiques routinières paysannes-artisanes, au profit d'actes prévisibles et rationnels porteurs de progrès.

Les moments routiniers accompagnent les périodes de « laisser-faire ». Mais, au-delà d'une réduction notable de la pénibilité du travail manuel, ces alternances et ces séquences particulières de non-intervention offrent aussi l'opportunité de s'affairer à d'autres tâches – qu'il s'agisse de s'occuper du moulin, d'autres obligations et activités sur la ferme –. Dans la BP, et grâce au processus de fermentation, ces modalités de « faire avec » la matière vivante octroient donc des latitudes aux praticien·nes pour l'exercice d'autres activités (*cf.* Chapitre 7), formant ainsi un système, jamais précisément défini mais toujours présenté comme une spécificité, un gage de liberté et d'autonomie dans une pluri-activité assumée ou revendiquée. De plus, le caractère discontinu des opérations boulangères permet d'agencer, jusqu'à certaines mesures (comme les exigences extérieures du marché), la trame et la conduite de leurs ouvrages. Cela s'exprime notamment par des aspirations de reconquête des dimensions domestiques et ordinaires de la boulange. Dans ces configurations, le travail de nuit, si emblématique de la profession boulangère, n'est plus inéluctable ; et les divisions spatio-temporelles entre mondes domestiques et professionnels s'effacent.

Cependant, ces porosités entre sphères, emblématiques des mondes paysans, bien qu'elles soient souvent recherchées, peuvent parfois aussi produire des contrecoups inattendus. Dans une société qui valorise l'accumulation d'expériences, elles peuvent favoriser une multiplication des activités (dans et hors BP) et constituer des risques de surmenage. Mais si ces écueils de l'engagement existent, ils sont bien souvent compensés par des formes de « décrochage », grâce notamment aux possibilités octroyées par les spécificités relationnelles de la BP : celles de pouvoir déléguer à des autrui (humains et non humains), et pour soi-même, se reléguer hors de son activité. L'action envers la matière s'engage donc dans « une dynamique de co-construction » (Julien & Rosselin [dir.], 2009, pp. 9-16). Mais déléguer à des autrui suppose de bien

les (re)connaître, d'y être attentif, d'en prendre soin : des démarches de *care* envers son environnement multi-spécifique (Centemeri, 2019) et envers soi-même sont remarquables à cet égard, participant à la formation de nouvelles subjectivations dans et par le travail BP (Bourel et Hayem [dir.], 2019). Le·la praticien·ne se compose tout autant qu'il·elle façonne son pain, « faiseur[·euse]s de corps et de sujets » (Diasio, dans Julien & Rosselin [dir.], *op.cit.* p. 22)<sup>365</sup>.

Bien que dans les discours BP, l'aspiration à devenir artisan·ne de ses temporalités soit majoritaire, la question des limites reste tout de même un enjeu essentiel et omniprésent. *In fine*, les changements opérés par la BP bouleversent plusieurs frontières du social instaurées par le paradigme moderne. Ces alternatives paysannes à la boulangerie conventionnelle ébranlent les segmentations entre catégories (« sauvage » et « naturel » ; domestique et professionnel) ; mais aussi les répertoires qui distinguent « dehors » et « dedans », ou « productif » et « reproductif ».

Dans la continuité du propos de ma thèse, le caractère interdépendant et complexe des sphères BP suppose des liens de causes à effets entre les éléments constitutifs de ces activités. Si par exemple, un·e paysan·ne change une variété de blé pour une autre, cette action aura des répercussions sur toutes les modalités de panification (qu'il s'agisse du sien ou d'un·e autre praticien·ne). De même s'il appréhende différemment les matières avec lesquelles il travaille, ce comportement retentira sur la façon dont il procède dans son métier (gestes, temporalités) (*cf.* Chapitre 6 et 7). L'exercice du travail BP réside donc dans une double attention spatio-temporelle : à la fois dans une projection mentale étendue de l'activité articulée à d'autres ouvrages, et en *praxis* de manière située dans l'instant. Dès lors, ce travail atteste de formes de réappropriations fondatrices d'un système socio-bio-technique.

Cette dimension relationnelle dans la BP est un *modus operandi* expérimenté, où les reconnexions permettent également l'existence et l'expérience de la pluralité. Dans des

---

<sup>365</sup> Pour la citation en entier d'où est extraite cette formule : « Mais les objets sont surtout présents dans leur immédiateté matérielle : texture, odeurs, esthétique, goût. Non seulement emblèmes d'une culture, mais environnement matériel de la vie de chacune et de chacun, faiseurs de corps et de sujets. Ainsi le lit d'Ulysse taillé dans l'olivier, le parfum enivrant de Baudelaire, la célèbre chaise empaillée de Van Gogh, les mystérieuses bouteilles blanches et opaques de Morandi, les boîtes de conserve de Warhol, tout comme le fragile équilibre de la Vespa, sa grande coquille sur des pneus trop petits, ne sont pas concevables sans le geste technique de l'artiste ou de l'artisan, des savoir-faire de l'époque, des représentations incarnées qui leur ont donné la vie, et ne sont pas séparables de l'action qu'ils ont exercée en cascade sur les sens de ceux qui ont lu, regardé, rêvé, agi avec eux. » (Diasio, dans *ibid.*).

filières agricoles, minotières et boulangères verrouillées par le monopole de grands groupes industriels qui imposent leurs modèles productivistes, cette diversité des formes, des pratiques, des profils, des outils, des entités et des savoirs, peut tenir lieu de mécanisme d'engrenage. Le potentiel aléatoire de cette hétérogénéité peut favoriser les pas de côté, les alternatives et les chemins de traverse. Ces formes d'affranchissements peuvent ainsi participer à compromettre certains blocages monopolistiques hégémoniques et concourir à fissurer des systèmes socio-techniques capitalistes en place (Guesnon, 2018 et 2022 ; Groupe Blé de l'ARDEAR AURA et Brier, 2019).

Cependant, le caractère hétérogène des pratiques et donc du mouvement BP lui-même explique l'existence de controverses collectives ; qu'elles soient techniques, professionnelles ou politiques (*cf.* Chapitre 2, 5 et 8). De plus, cette diversité est contrainte par certains cadres normatifs, institutionnels ou liés au marché. Ainsi, si d'un côté le mouvement de la BP cherche à s'extraire du modèle productiviste agro-industriel et de l'ensemble du « système de la profession » agricole, minotier et boulanger (Illich, 1977, dans Pruvost, 2021b), l'accès à une autonomie (par rapport au système capitaliste) semble plus ardu. Pour perdurer dans les marges de ce système, on use de deux atouts du métier de PB : sa diversité et l'avantage de n'être pas une profession institutionnalisée, lui offrant a priori certaines latitudes politiques.

Cela a été vu dans le chapitre 8, les stratégies militantes collectives de la BP sont à l'image du caractère fluctuant et pluriel de ce mouvement. Elles revêtent plusieurs apparences selon les temporalités et affinités militantes de chacun·e. Le spectre d'engagements individuels s'étend sur tout un nuancier où cohabitent plusieurs approches que j'ai décrites dans ce travail. On trouve par exemple des partisans de luttes de reconnaissance cherchant à rendre visibles dans l'espace public aussi bien des pratiques, des principes (comme la pluralité) que des savoirs alternatifs, en dénonçant ce qui est considéré comme injuste et marginalisé (Honneth, 2000, dans Hecquet *et al.*, 2022). L'ambition recherchée réside ici dans la modification des cadres normatifs en vigueur pour les adapter aux nécessités, quotidiens et activités paysannes (par exemple, les quantités de farine moulues qui sont aujourd'hui conçues pour et par l'industrie). Mais cet engagement vise aussi à sortir des métiers, pratiques et modèles paysans anonymisés par le processus de modernisation agricole. Comme le rappellent

Élise Demeulenaere et Christophe Bonneuil : « L'identité de “paysan”, que les membres du réseau revendiquent [*le RSP*], affiche la rupture avec la figure de “l'exploitant agricole” des Trente Glorieuses associée à un simple maillon pris dans une filière longue et exploitant une nature-objet » (2007, p. 10).

Dans ce sens, à côté de tactiques d'affrontements (judiciaires et juridiques, *cf.* Chapitre 8), se mêlent d'autres formes d'actions politiques engagées dans des dynamiques de démarcation. La propagande par le « faire » est l'une d'entre elles (*cf.* Chapitre 2 et 8). On voit là une forme militante où « l'exemple quotidien » sert de « préfiguration » (Leach, 2013 et Yates, 2015 dans Centemeri, 2019, p. 63) et de plaidoyer tangible pour inciter à la diffusion et à la reproduction de ce modèle d'activité. Cependant, s'il constitue un des recours stratégiques utilisés pour « publiciser » et « politiser » des revendications (Dewey, 1927, dans Hecquet *et al.*, 2022), ce militantisme ordinaire s'opère aussi à l'ombre de formes et d'arènes politiques visibles. Comme déjà expliqué, « l'essaimage par échos » est une des stratégies privilégiées par beaucoup de praticien·nes. Afin de remédier à d'éventuelles situations de concurrence, ces personnes favorisent par exemple des actions collectives, où elles préfèrent déléguer le surplus de travail à d'autres et favoriser ainsi la multiplication des installations BP. Dans cette forme politique, la question des limites, mentionnée avant au niveau individuel, revêt des enjeux collectifs plus larges. Bien que ces stratégies militantes s'opèrent en dehors des cadres et interpellations publiques, dans d'autres espaces de lutte, elles ne doivent toutefois pas être appréhendées de manière antagoniste, les différentes formes d'engagements dans la BP s'articulant et se nourrissant les unes les autres.

De ce fait, la présence d'une grande diversité de trajectoires, de parcours, implique que l'on ne rencontre pas une catégorie professionnelle aux contours bien marqués et un mouvement facile à délimiter. Cependant, cette hétérogénéité n'exclut pas l'existence d'invariants. On peut en citer plusieurs. Il s'agit par exemple, de l'envie partagée de changer de mode de vie ; ou encore de l'importance accordée par les acteur·trices rencontré·es à certains éléments : la transmission, l'échange, la mobilité. Ces principes communs servent à la fois pour ancrer son métier, pour apprendre, pour le stabiliser, et pour construire finalement une communauté de pratiques suffisamment vaste, ou contribuer à sa reconnaissance, à travers les multiples espaces sociaux que

traversent ces acteur·trices. Ce besoin d'échanges, d'agir « avec », est un invariant qui, au terme de cette thèse, apparaît comme un objet d'investigation à approfondir pour analyser de manière plus précise les mécanismes, les processus, qui contribuent à faire de ce vaste réseau socio-technique un mouvement social.

Ces processus de (re)configurations de la BP sont loin d'être exclusivement restreints à un corps de métier. Comme l'a indiqué Geneviève Pruvost à partir des travaux de Rue Bucher et Anselm Strauss : « les luttes professionnelles n'ont rien de corporatiste. Elles relèvent des mouvements sociaux » (1992, dans 2013, p. 10). Les arguments que j'ai développés dans cette thèse vont dans ce sens. Si de prime abord, les engagements militants dans la BP peuvent sembler anecdotiques ou réservés à ce groupe social qui s'en revendique, dans les faits, ils dévoilent de nouvelles aspirations, interrogations et réalités contemporaines de nos sociétés.



---

#### La diversité comme autant de latitudes

À la lecture de cette thèse, le·la lecteur·trice peut être surpris·e par la grande ouverture du spectre des thématiques abordées. Cette diversité s'explique par plusieurs raisons.

La première raison est d'ordre méthodologique. Ayant mené une ethnographie, mes données sont le résultat d'une immersion dans la vie quotidienne des personnes avec qui j'ai travaillé. Le quotidien est toujours varié, pluriel et fait apparaître la complexité des pratiques, des idées, des cheminements (cognitifs, sociaux, techniques,...).

À cela s'est ajouté le recueil des récits de vie (*cf.* Chapitre 1 et 2). Au sein des parcours biographiques, cet outil permet de souligner les multiples changements, directions, enchaînements, retournements, mais aussi les éventuelles « désorientations » possibles d'alternatives qui ont pu être envisagées ou qui auraient pu exister. De plus, puisque ces formes narratives mettent en évidence l'articulation de multiples sphères biographiques (Hélarlot, 2006), elles exigent de s'attacher au caractère pluridimensionnel de ces existences (Mohia, 2000) donc de porter attention autant aux variations, aux éco-systèmes multi-spécifiques (Centemeri, 2019), qu'aux

protagonistes « significatifs » de ces histoires (Bidart, 2008) ; qu'ils soient organiques ou mécaniques (*cf.* Chapitre 4, 5, 6 et 7). La dimension collective de l'expérience de chacun explique aussi l'adoption d'une posture critique pour déceler pendant et après l'enquête, les singularités réelles des parcours, les nuances et les marginalités qui peuvent s'y trouver, en référence aux contextes des collectifs et des milieux dans lesquels les différents récits de vie s'inscrivent nécessairement. C'est de cette manière que se révèlent d'éventuelles controverses, disparités et confrontations derrière lesquelles peuvent se dissimuler des rapports de pouvoir.

De plus, comme l'a montré ce travail, les revendications d'hétérogénéité et de singularités sont au cœur du mouvement de la BP et n'appartiennent pas qu'au registre discursif. La pratique d'activités articulées et non dissociées, volontairement reliées au travail avec des entités vivantes (levain), octroie certaines marges de manœuvre dans le travail boulanger. Ces possibilités et commodités se traduisent notamment par l'existence de réalités BP plurielles : diversité des organisations spatiales, comme du travail, diversité des techniques, des temporalités et des statuts (en référence à la boulangerie comme à l'agriculture) (*cf.* Chapitre 5, 6 et 7). Dans une perspective laissant sa part à l'inductif, il m'est apparu pertinent de rendre compte de cette diversité manipulée par mes interlocuteur·trices et d'en expliquer les raisonnements qui les ont mené·es à ces idées.

Ce qui m'amène à la seconde raison : la lacune des travaux universitaires francophones sur ces questions. Comme je l'ai rappelé en début d'ouvrage, les travaux universitaires (même historiques) sur le pain, ou les métiers de boulanger·ères en France, en sont à leurs balbutiements. Puisque l'intérêt des sciences sociales pour cet aliment – et ses métiers de fabrique – est en plein essor, cette thèse constitue un travail socio-anthropologique préliminaire. Ce travail a donc dû avoir recours à toute la littérature disponible en allant puiser dans différentes disciplines (historiques, *cf.* Chapitre 2). La mobilisation d'une pluralité de notions et d'outils empruntés à plusieurs domaines académiques coïncide aussi avec mon profil éclectique, ainsi que mon cheminement personnel.

Pour autant de raisons, ce travail de thèse cherche avant tout à donner à voir, via son ethnographie conséquente, les dynamiques actuelles qui traversent les acteur·trices de la BP et des enjeux passés, présents et futur qui façonnent ce corps de métiers. En



contribuant à ce champ encore débutant de la littérature sur la BP, ce travail tend avant toutes choses à ouvrir des pistes de réflexion et encourager des approfondissements.

En définitive, l'exploration présentée dans cette thèse devrait permettre d'inciter d'autres chercheur·euses à articuler leurs recherches aux analyses proposées, et ce afin de mieux comprendre la complexité et la réalité de ce que sont les BP aujourd'hui, et leurs perspectives. Loin d'une étude restreinte au groupe social des BP, le travail pluridisciplinaire que j'ai fourni ici est une invitation à engager des comparaisons avec d'autres mouvements (paysans par exemple). Il pourrait permettre par exemple à terme de contribuer à l'analyse des grands principes généraux qui façonnent la construction à la fois de communautés de pratique, de corporations de métier et de mouvements sociaux.



---

#### Temps « d'apprêt »

Parmi les ficelles à tirer pour approfondir ces perspectives, le moulin Astrié pourrait constituer une première piste. Même si j'ai démontré la position emblématique et stratégique de cet outil dans le mouvement BP, il serait intéressant de poursuivre l'étude de cet artefact : rencontrer les fabricant·es qui poursuivent l'œuvre Astrié en leurs noms, suivre les réseaux d'apprentissage et approfondir l'étude des controverses qu'il suscite et ce dont elles sont porteuses. Par ailleurs, depuis la fin de mon travail de terrain, plusieurs évènements ont eu lieu autour de ces outils. L'association « Faire Notre Pain » liée aux frères Astrié s'est transformée. Maintenant nommée « Moulin Astrié », elle emprunte désormais certains modes de fonctionnements au cadre du Système participatif de garantie (SPG) de N&P. Les fabricant·es qui veulent dorénavant produire des moulins en usant du patronyme des deux frères doivent adhérer à l'association et signer une charte<sup>366</sup>. De plus, la commercialisation de ces petits moulins a aujourd'hui dépassé les frontières de l'hexagone. Outre le territoire francophone (belge et suisse), on peut actuellement trouver des moulins à meule de pierre de type Astrié en Hongrie<sup>367</sup>, mais aussi en Californie. La dimension globale de

---

<sup>366</sup> Voir la charte en annexe 14, et pour plus d'informations, le site internet de l'association : « <https://www.moulinastrie.fr/index.html> »

<sup>367</sup> Pays où ont été inventés les moulins à cylindres.

ces luttes locales et les circulations transfrontalières de ces outils tarnais sont autant de pistes de recherche à arpenter. Comment s'articulent ces réseaux socio-techniques et ces communautés de pratique entre plusieurs contextes nationaux ? Cette voie serait l'occasion de sortir des considérations et emblèmes hexagonaux autour du pain, pour s'intéresser à une histoire politique globale de la meunerie (alternative et industrielle).

L'attention aux « subcultures » ou alternatives boulangères ne peut être isolée de préoccupations concernant les boulangeries conventionnelles. Comme je l'ai signalé, les alternatives se construisent toujours vis-à-vis de normes référentes, et pour la BP, elles s'opèrent vis-à-vis de systèmes et structures qui régissent ces métiers : l'industrie agro-alimentaire capitaliste, notamment les grandes minoteries, mais aussi la corporation boulangère (*cf.* Chapitre 8). Cependant, on trouve quand même des points et lieux communs entre des boulangeries dites « classiques » et des fournils paysans. Dès lors, ces zones de rencontres peuvent être interrogées : comment ces structures conventionnelles très réglementées sont-elles ébranlées par l'engouement et la demande sociétale pour d'autres pratiques et types de panification (pain au levain cuit au four à bois, fermentations longues, *etc.*) ? Comment ces praticien·nes aux parcours standardisés ré-inventent-ils·elles éventuellement leurs métiers face au mouvement de la BP ? Ces questions sont aujourd'hui encore plus pertinentes si l'on tient compte des récentes revendications de la profession en matière d'augmentation des prix de l'énergie électrique<sup>368</sup>.

D'ailleurs, les mutations de la profession des artisan·nes boulanger·ères pâtissier·ères peuvent aussi affecter le mouvement BP, en particulier pour les praticien·nes qui œuvrent sous statut d'artisan et qui sont donc soumis aux normes et au régime fiscal associé. Depuis quelques années, de plus en plus de PB possédant le statut agricole décident d'obtenir en plus un CAP de boulanger·ère (par équivalence ou formation). Ces praticien·nes se méfient des pressions exercées au niveau politique par la corporation boulangère. En effet, cet ordre professionnel voit d'un mauvais œil les prérogatives dont jouissent les PB qui agissent sous statut agricole : droit de transformer à la ferme ses productions, fiscalité avantageuse, *etc.* Ces paysan·nes

---

<sup>368</sup> Se référer par exemple aux nombreux articles de journaux qui ont relayé en ce début d'année civil ces réclamations. Par exemple : [*en ligne*] : <https://www.mediapart.fr/journal/economie-et-social/060123/jusqu-ici-robuste-l-economie-des-boulangeries-est-en-plein-chamboulement>

redoutent donc l'apparition d'un nouveau décret, où elles seraient dans l'obligation pour panifier d'avoir le certificat correspondant au statut boulanger.

D'ailleurs, depuis le 1<sup>er</sup> juillet 2023, un nouveau code de l'artisanat est entré en vigueur<sup>369</sup>. Cette législation concerne entre autres le secteur de la boulangerie-pâtisserie. Un rapide coup d'œil permet d'identifier des modifications concernant les conditions d'exercice du métier et notamment l'usage restrictif de l'appellation « boulanger ». Jusqu'à maintenant les PB, s'ils·elles ne possédaient pas de CAP boulanger, ne pouvaient pas nommer leurs fournils « boulangeries ». Mais le qualificatif de « boulanger·ères » ne leur était pas refusé. La complexité des dispositifs législatifs rend difficile la compréhension de ce nouveau décret. À la première lecture, il semble que désormais la dénomination « boulanger·ère » devrait être plus encadrée (soumise à l'obtention d'une qualification professionnelle)<sup>370</sup>. Cependant, ces dispositifs législatifs sont sujets à interprétations. De plus, comme c'était déjà le cas avant 2023, ils se heurtent au Code rural (s'appliquant aux PB) qui reconnaît et autorise « la transformation des produits récoltés par un·e agriculteur·trice comme “le prolongement naturel de l'acte de production” »<sup>371</sup>.

Du reste, puisque le mouvement BP se situe à la charnière de plusieurs métiers, il est aussi affecté par les politiques engagées du côté des institutions agricoles. La confusion autour du caractère secondaire de l'activité de transformation boulangère (au premier rang la meunerie) lui est parfois préjudiciable. Pendant mes années de thèse, j'ai ainsi eu vent de contentieux dans certains territoires, notamment du refus d'attribution de la DJA à des PB néo-installé·es par recours à ce motif.

---

<sup>369</sup> Voir l'article du site internet « Le monde des artisans » sur ces modifications. [En ligne] : <https://www.lemondedesartisans.fr/actualites/un-nouveau-code-de-lartisanat-entrera-en-vigueur-partir-du-1er-juillet> ; et l'ordonnance n°2023-208 du 28 mars 2023 en question. [En ligne] : <https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000047358025>

<sup>370</sup> Cette supposition et les craintes soulevées semblent se confirmer. Alors que j'étais en fin de rédaction de thèse, j'ai reçu vendredi 18 août 2023 un mail provenant du réseau de l'IBM s'alarmant et alertant d'un contrôle subit par une PB. Il stipulait que cette praticienne avait reçu « un contrôle de la dgpprf sur sa ferme qui a donné lieu à un rapport lui indiquant, parmi d'autres injonctions peu constructives, de supprimer sur tous ses visuels le terme de “boulanger” qui ne pourrait être utilisé que par des personnes détenant un diplôme reconnu (CAP). »

<sup>371</sup> FNAB, RSP et Confédération Paysanne, « Fiche technique. Le paysan transformant ses grains à la ferme. Pour une reconnaissance collective et une résistance solidaire. Rappel réglementaire. », septembre 2019, 13p, voir [en ligne] : <https://www.semencespaysannes.org/semons-nos-droits/fiches-pratiques.html> ; et l'article du code rural et de la pêche maritime en question. [En ligne] : [https://www.legifrance.gouv.fr/codes/article\\_lc/LEGIARTI000038492093](https://www.legifrance.gouv.fr/codes/article_lc/LEGIARTI000038492093)

Si l'on peut s'enthousiasmer devant le foisonnement de ces possibles pistes de recherche ou d'approfondissement, de nouvelles propositions méthodologiques sont aussi autant de perspectives inédites. Sur un terrain d'enquête déjà familier, ces procédés alternatifs peuvent ouvrir d'autres points de vue et angles d'analyses. En témoignent par exemple les travaux ethno-comptables de Geneviève Pruvost (2021a), qui s'est intéressée au budget-temps d'un couple de PB. À supposer que l'exercice d'enquête puisse être rapproché, par certains traits, de l'activité artisanale (*cf.* Chapitre 1), suivons alors le conseil de Matthew B. Crawford : délaissions les potentialités pour « apprendre à faire une chose vraiment bien » (2016, p. 27). De la sorte, les projections offertes par les outils photographiques et filmiques sont encourageantes. L'introduction de ces objets « tiers » dans la recherche n'est pas anodine. Ces techniques figuratives impliquent des formes de proximité avec les acteur·trices. Elles supposent de partager certains espaces personnels et intimes, parfois sur des temps longs. Ces démarches requièrent donc la co-construction de formes de confiance entre le·la chercheur·euse et les personnes présentes sur le terrain. Dans ce sens, elles peuvent être favorables à une co-construction des modalités d'enquêtes et à des recherches qui puissent bénéficier aux deux parties.

Bien que les temporalités de ma thèse et de l'appel à projets CAGEST<sup>372</sup> ne coïncident pas, les échanges avec ce groupe de recherche permettent néanmoins de dégager certaines perspectives de recherche. Par le biais d'un appareil photo, le « mode rafale » pourrait être en effet employé afin d'approfondir la dimension technique des gestes, des savoirs et des apprentissages boulangers, les constances et les variations d'actions routinières (*cf.* Chapitre 6). Associé à un logiciel numérique de création de GIF animé<sup>373</sup>, l'outil photographique et la technique de la photo en rafales, offrirait ainsi plusieurs possibilités : d'une part, découper scrupuleusement les mouvements du corps (pilotage par le·la praticien·ne), d'autre part d'étudier les réponses de la matière à ces impulsions. Dans ce sens, l'emprunt à Alice Doublier de la notion « de texture »

---

<sup>372</sup> Le projet « Captations Audiovisuelles des Gestes Techniques » (CAGEST) « tend à mettre en œuvre un dispositif de captations audiovisuelles de processus de fabrication ainsi que des séances d'autoconfrontation permettant de documenter et d'analyser les gestes techniques dans un contexte d'apprentissage » (extrait du formulaire d'appel à projets 2023).

<sup>373</sup> Ou Graphics Interchange Format. Un GIF est un format numérique compressé. Lorsqu'il est animé, il constitue « une succession d'images en mouvement, revenant en boucle et contenues dans un seul fichier gif ». Définition du Larousse, [*en ligne*] : <https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/gif/188132>

pourrait s'avérer pertinent<sup>374</sup> (2017). Enfin, ce procédé technique pourrait ensuite être employé dans une démarche d'auto-confrontation (Theureau, 2010 ; Buob, 2016) ; qu'elle soit effectuée avec un seul individu ou collectivement entre praticien·nes (entre pair·es, mais aussi apprenti·es et encadrant·es). De plus, puisque cette méthode offre des latitudes en matière de cadences (vitesse des GIF plus ou moins ralentie), elle composerait un support adéquat pour l'étude des mouvements, des rythmes et des tempos boulangers. Elle serait aussi un excellent moyen d'observation des apprentissages du corps vers des degrés de maîtrise technique, des formes d'identifications qui orientent les perceptions des choses (outils, matières, ressources, corps). Du reste, ces opportunités méthodologiques sont susceptibles d'être envisagées en dehors du cadre BP. Ces techniques peuvent être appliquées à d'autres activités de transformation de type « panaire », d'autres formes de pain hors contexte français, ou dans des fabrications impliquant des micro-organismes, dans du travail avec des matières « vivantes ».



Depuis le début de ma thèse en 2016, dans les grands centres urbains, le nombre de boulangeries signalant qu'elles vendent du pain au levain « naturel » a considérablement augmenté. Ce constat cependant pose de nouvelles interrogations et suppositions. Tout d'abord, on peut s'interroger sur les mutations en cours dans les boulangeries urbaines. Est-ce que les dynamiques boulangères impulsées depuis les paysanneries et les mondes ruraux ont imprégné et favorisé les changements (qualitatifs et environnementaux) des boulangeries citadines ? Est-ce que ces métamorphoses sont limitées à des espaces urbains, où vivent et s'approvisionnent quotidiennement des classes sociales aisées ? Cette dernière question interpelle aussi la question des inégalités d'accès à ce type de boulangeries, et particulièrement dans des territoires péri-urbains. Comme l'a souligné Marie Astier (2016), depuis quelques années, les grandes chaînes de boulangeries industrielles (type Marie Blachère) tendent à favoriser les zones périphériques des villes (accès en voiture plus aisé, proximité avec

---

<sup>374</sup> D'autant plus qu'après avoir travaillé sur les processus d'apprentissage dans la céramique japonaise au sein d'une université d'art japonaise, l'anthropologue s'intéresse maintenant à certaines techniques de fermentation alimentaire japonaises (sauce soja, saké). « Textures et alimentation », Présentation lors du Séminaire d'Anthropologie Générale, Lisst-CAS, Université Toulouse 2 Jean Jaurès, 6 janvier 2023.

des zones industrielles et commerciales et développement du « snacking »). L'engouement pour d'autres types de pains, d'autres formes boulangères, pose donc aussi des questions de justice sociale, alimentaire, pour les artisan·nes comme pour les consommateur·trices. Du côté des fabricant·es, il semble y avoir des divergences de projections entre des BP et des boulangè·ères que je qualifierais de « gastronomiques ». Comme je l'ai montré, le premier groupe aspire à favoriser des prix accessibles, propose des gammes de pain réduites et cherche avant tout à façonner des aliments qualitatifs « qui nourrissent ». Le second quant à lui appartient à, et interagit avec, d'autres milieux sociaux plutôt privilégiés (que ce soit pour la vente d'aliment ou de formations). Curieux·ses des nombreuses possibilités gastronomiques offertes par le levain, ces personnes réputées pour leurs maîtrises des arts boulangers expérimentent et créent des recettes qui leurs sont ensuite affiliées. Elles tirent parti de leur notoriété pour afficher leurs « créations boulangères » dans les médias à destination de classes sociales privilégiées<sup>375</sup>.

Ces deux horizons boulangers s'articulent avec les enjeux qui touchent les consommateur·trices. Qui peut avoir accès à du pain biologique au levain ? Au-delà de rares célébrités boulangères, les prix boulangers citadins restent quand même souvent plus élevés que ceux des PB ou des BP des territoires ruraux. Du reste, comme pour d'autres goûts alimentaires, les prédilections panaires sont affaire de marqueurs sociaux (Kaplan, 2010). La propension des classes aisées à se différencier par une quête d'alimentation saine n'est pas nouvelle (aujourd'hui le pain au levain bis ou complet) et Maxime Guesnon montre bien que c'est une tendance déjà en vogue à la fin du 19<sup>ème</sup> siècle.

« Le renversement des couleurs du pain vis-à-vis de son prestige social est concomitant de la production en masse du pain blanc et de discours critiques à son sujet. En régime d'abondance, le pain blanc sera de plus en plus délaissé par les classes supérieures, qui font du pain bis un élément de distinction sociale. » (2020, p. 49)

---

<sup>375</sup> Voir par exemple pour Paris cet article du monde : [https://www.lemonde.fr/m-styles/article/2012/02/17/le-pain-reprend-des-couleurs\\_1644205\\_4497319.html](https://www.lemonde.fr/m-styles/article/2012/02/17/le-pain-reprend-des-couleurs_1644205_4497319.html) ; et pour la dimension rurale de l'authentique et du local de luxe, ce domaine agricole et artisanal qui produit céréales, farines et pain (au levain nommé « indigène », 39 euros la miche d'1,8 kg), et vend aussi des formations expresses de boulangerie au levain destinées à des classes sociales aisées en manque d'expérience. [En ligne] : <https://www.saint-gery.com/paysan/le-ble-et-la-farine/> et <https://www.saint-gery.com/cuisiner-paysan/le-pain-au-levain-indigene/>

Or, si le succès du pain au levain semble se développer du côté des consommateur·trices, l'enseignement secondaire technique semble encore réticent à s'y intéresser<sup>376</sup>. Or, puisque la question des apprentissages traverse cette thèse, elle mérite aussi quelques considérations : qui a accès aux savoirs relatifs aux pratiques boulangères avec du levain ? Dans les structures publiques professionnelles, les formations dispensées, notamment de CAP (niveau ouvrier, employé qualifié) demeurent largement tournées vers des procédés boulangers conventionnels proches de l'industrie : pratiques mécanisées, usage de la levure et de farine de gruau<sup>377</sup> largement majoritaires. Si l'on se réfère encore aux travaux de Maxime Guesnon (2018), on peut présumer que sur certains éléments, le certificat de capacité professionnel actuel n'a pas beaucoup évolué depuis sa création en 1911<sup>378</sup>. Les principes qui fondent les systèmes de profession (Illich, 1977 dans Pruvost, 2021b) sont toujours d'actualité dans la corporation boulangère. Ainsi, bien que la forme ait changé, actuellement, on retrouve toujours les mêmes préconisations dans les enseignements dispensés par les manuels de CAP. Elles font même l'objet d'un examen à part entière sous l'intitulé « Prévention-santé-environnement » (PSE). On y découvre des rubriques concernant : la santé, le sommeil, l'activité physique, les addictions, la sexualité, l'alimentation, la prévention des risques, la gestion des ressources, le budget et les achats, *etc.* Notons aussi que les quatre titres thématiques de ces modules de cours

---

<sup>376</sup> A contrario de formations professionnelles payantes qui se sont largement développées ces dernières années, mais qui restent chères et destinées à des profils particuliers de personnes en reconversions professionnelles ou venant de l'étranger. Pour les plus connues, voir par exemple l'École internationale de boulangerie fondée par le boulanger Thomas Tefri-Chambelland, [*en ligne*] : <https://ecoleinternationaledeboulangerie.fr/initiation.php> ; ou encore celle du boulanger audois Roland Feuillas, [*en ligne*] : <https://lesmaitresdemonmoulin.com/pages/stage-a-cucugnan-inscription-et-information>

<sup>377</sup> La farine de gruau est une farine de blé riche en gluten et protéine. Elle possède donc des capacités de pousse supérieures aux autres farines.

<sup>378</sup> Dès la fin du 19<sup>ème</sup> siècle, plusieurs tentatives de formalisation de l'enseignement boulangier avaient déjà vu le jour. Ces premières écoles mentionnaient clairement des ambitions conjuguant « préparation à l'industrialisation et initiation aux recherches scientifiques » (p. 99). En 1907, le Syndicat de la Boulangerie de Paris lance une commission pour réformer l'apprentissage boulangier. Cette délégation rend un rapport, à la base quelques années plus tard du certificat de capacité professionnel. Les propositions de cours conjuguent « aussi bien les techniques sur le lieu de travail que l'hygiène quotidienne » (*ibid.*). On y trouve aussi des recommandations destinées aux patrons boulangers, à leur famille, à leurs apprentis et ouvriers en termes d'alimentation, d'habillement, de comportement, mais aussi des conseils sanitaires.

sont uniquement dirigés sur la responsabilisation des apprenti·es<sup>379</sup>. De plus, les relations d'enseignement au sein des structures publiques restent très hiérarchiques et parfois violentes<sup>380</sup>, tout comme les savoirs dispensés et les distinctions opérées envers ceux et celles qui peuvent en bénéficier<sup>381</sup>.

Pour avoir passé une journée de formation dans un laboratoire boulanger de CFA et être intervenue à deux reprises dans un autre CFA, les changements opérés sont pour l'instant le fait de personnes isolées, encadrant·es curieux·ses d'expérimenter d'autres pratiques et pédagogies. S'il y a des transformations dans ces institutions, elles sont marginales ou destinées en priorité aux étudiant·es inscrits pour des diplômes post-CAP (et donc des niveaux supérieurs). Au final, si mes deux expériences dans des structures d'enseignement professionnel ouvrent des pistes de réflexion sur les inégalités d'enseignement des pratiques boulangères, elles interrogent aussi sur les formations destinées à l'exercice de la meunerie. Et notamment sur les enjeux qui traversent les structures destinées aux apprentissages de la mouture céréalière.

Somme toute, l'ensemble de ces questions amène à s'interroger : « à qui doit profiter le ré-enchantement et surtout qui peut en bénéficier ? » Dans nos sociétés, les émerveillements que suscitent des rapports renouvelés à l'idée de nature et au vivant, que l'on retrouve autour du pain, doivent aller de pair avec une critique sociale. Les possibilités offertes par les re-découvertes et reconfigurations des métiers artisanaux sont là mais le risque est grand pour qu'elles soient (de nouveau) accaparées par les classes sociales les plus privilégiées (du côté des artisan·nes comme des des consommateur·trices).



---

<sup>379</sup> À titre d'exemple : « l'individu responsable de... » ou « l'individu...impliqué dans », ou encore « l'individu... averti ». Pour un aperçu de l'influence néolibérale dans l'enseignement technique, se référer à l'annexe 17.

<sup>380</sup> Plusieurs personnes qui ont passé récemment le diplôme de CAP en « candidates libres » m'ont témoigné de situations oppressives vécues ou observées au moment de l'examen. Il s'agissait de remarques sexistes qui leur étaient adressées mais aussi de réflexions racistes et classistes envers de jeunes élèves évalué·es ce jour-là.

<sup>381</sup> On m'a par exemple expliqué que les procédés de boulangerie au levain étaient trop compliqués pour être enseignés à des élèves du niveau CAP.



Le regain d'engouement que semblent susciter les métiers artisanaux<sup>382</sup> va de pair avec les dynamiques néo-paysannes actuelles de retour à la terre. Comme je l'ai montré dans cette thèse, il est plus aisé d'effectuer une reconversion professionnelle en boulangerie qu'en agriculture (en termes économiques, de foncier et d'apprentissages). Mais ce constat amène de nouvelles questions et préoccupations pour l'avenir. En cas de *statu quo* des modèles et politiques agricoles, la paysannerie dans la BP ne risque-t-elle pas d'être de nouveau invisibilisée par la dimension boulangère du métier ? D'être, une fois encore dépossédée d'un mouvement qu'elle a elle-même contribué à impulser ?

En septembre 2023, le RSP fêtera ses 20 ans d'existence. 20 ans après les rencontres d'Auzeville, la BP s'est largement développée et transformée. Mais l'accès aux mondes agricoles est toujours sujet à plusieurs types de verrouillages : techniques, économiques, fonciers, sociaux, symboliques<sup>383</sup>, consécutifs de choix politiques. Comme l'ont rappelé Camille Hochedez et Julie Le Gall (2016), la constitution de « systèmes alimentaires plus justes » nécessite de ré-encadrer les questions agricoles et environnementales au sein d'enjeux de justice alimentaire et sociale. Et comme le suggèrent encore ces deux autrices, la notion de justice alimentaire, bien qu'originaires des centres urbains mériterait d'être déployée en zones rurales<sup>384</sup>.

Les inquiétudes soulevées lors des rencontres des moulins Astrié (*cf.* Chapitre 8) rentrent dans ces enjeux-là : d'un côté le risque que les paysan·nes soient dépossédé·es de ces outils de meunerie par l'industrie et de l'autre la nécessité d'un accès à une alimentation saine pour tous·tes (ruraux et urbains). Bien que lors de cette journée les intérêts aient pu sembler contradictoires, ils sont en fait étroitement liés. Ils convergent vers les mêmes aspirations car la justice agri-alimentaire ne peut s'effectuer sans les paysan·nes, et la garantie qu'ils·elles puissent exercer leurs activités dignement. Les combats contre certaines « situations d'injustices » (Hecquet, 2019 et 2022) engagés dans ces mouvements (et selon différentes tactiques politiques), qu'elles concernent les entités vivantes (semences), le foncier, les techniques ou des formes d'autonomisation

---

<sup>382</sup> Nadine Bayle, « L'artisanat reprend la main », *Le Monde, Dossier*, 15 janvier 2017.

<sup>383</sup> Comme en témoigne la quasi-absence de personnes racisées dans mes enquêtes ou dans les personnes que j'ai pu rencontrer.

<sup>384</sup> Ce qui s'expérimente depuis 2019 dans plusieurs territoires avec le projet de Sécurité Sociale de l'Alimentation, [*en ligne*] : <https://securite-sociale-alimentation.org/>

de l'industrie, vont dans ce sens. Par ailleurs, les menaces de récupérations et appropriations des potentiels microbiens par le système capitalo-industriel sont plausibles ; notamment le risque que ces entités soient accaparées et transformées à des fins lucratives. Comme pour la question des OGM, ces phénomènes contemporains de marchandisation du vivant nécessitent un recul critique. L'emballlement autour de la catégorie indéfinissable de « vivant » risque de dissimuler d'autres enjeux. Car le bio-solutionnisme pourrait bien être en passe de devenir le nouvel eldorado des adeptes de la modernité techno-scientifique. Les questions de propriétés et de justice environnementale sont donc aussi au cœur des enjeux de la BP.

Pour reprendre les mots d'Ursula Le Guin, citée en ce début de chapitre, les caractères mouvants des trajectoires BP sont des ruses de variations impermanentes : « [...] un moyen et une façon de vivre » (2020, p. 58), et donc de persister. Ces temps vécus par et dans l'expérience expliquent que le mouvement de la BP oscille entre explorations ré-itérées et (re)configurations constantes. En définitive, même si la BP s'inscrit dans la continuité de mouvances pré-existantes, en dissociant les activités, le système capitalo-industriel a confisqué aux boulangers·ères une histoire commune à celle de l'agriculture ; il l'a aussi dépossédée des protagonistes de ses récits. Dès lors, les praticien·nes BP n'ont de cesse quotidiennement de redécouvrir ces autrui significatifs, d'explorer de nouvelles formes d'interactions et de fabriquer à partir de ces mondes oubliés de nouvelles narrations. D'un passé – présent – mais invisibilisé, la BP doit désormais se re-découvrir pour se ré-inventer. Malgré son apparente banalité, le pain au levain reste donc bien « au cœur de synergies, mais aussi de conflits, avec les attentes de nos sociétés » (Montel, Béranger & Bonnemaire, 2005, p. 2).





226

*Les trois vies de Hannah Arendt*, Ken Krimstein, 2018, p. 226

# Acronymes

**AB** : Agriculture **B**iologique

**AFRAN** : Association **F**rançaise pour le **R**etour à une **A**limentation **N**ormale

**A(R)DEAR** : Associations (Régionales) pour le **D**éveloppement de l'**E**mloi **A**gricole

**AMAP** : Associations pour le **M**aintien d'une **A**griculture **P**aysanne

**ANR** : Agence **N**ationale de la **R**echerche

**ATTAC** : Association pour la **T**axation des **T**ransactions financières et pour l'**A**ction citoyenne

**BP** : **B**oulangerie **P**aysanne

**BPREA** : **B**revet **P**rofessionnel de **R**esponsable d'**E**xploitation **A**gricole

**BTA** : **B**revet de **T**echnicien **A**gricole

**BTS** : **B**revet de **T**echnicien **S**upérieur

**CAP** : **C**ertificat d'**A**ptitude **P**rofessionnelle

**CEFI** : **C**ontrat **E**mloi **F**ormation **I**nstallation

**CETA** : **C**entres d'**E**tudes **T**echniques **A**gricoles

**CFA** : **C**entre de **F**ormation d'**A**pprenti·es

**CGT** : **C**onfédération **G**énérale du **T**ravail

**CIF** : **C**ongé **I**ndividuel de **F**ormation

**CIVAM** (ou *BioCivam*) : **C**entre d'**I**nitiatives pour **V**aloriser l'**A**griculture et le **M**ilieu rural

**COMAC** : **C**ommissions **M**ixtes d'**A**grément et de **C**ontrôle

**CONF** : **C**onfédération **P**aysanne

**COP21** : **C**onférence des **P**arties (n°21)

**CPA** : **C**apacité **P**rofessionnelle **A**gricole

**CPF** : **C**ompte **P**ersonnel de **F**ormation

**CUMA** : **C**oopérative d'**U**tilisation de **M**atériel **A**gricole

**CTP** : **C**ertification par **T**ierce **P**artie

**DIF** : **D**roit **I**ndividuel à la **F**ormation

**DJA** : **D**otation **J**eune **A**griculteur·trice

**ERABLES-31** : Association **E**nsemble pour **R**éprésenter l'**A**griculture **B**iologique **L**ocale **E**cologie et **S**olidaire (de Haute Garonne)

**FADEAR** : **F**édération **A**ssociative pour le **D**éveloppement de l'**E**mloi **A**gricole et **R**ural

**FEADER** : **F**onds **E**uropéen **A**gricole pour le **D**éveloppement **R**ural

**FNSEA** : **F**édération **N**ationale des **S**yndicats d'**E**xploitant·es **A**gricoles

**GABO** : **G**roupement d'**A**griculteur·trice **B**io de l'**O**uest

**GAEC** : **G**roupement **A**gricole d'**E**xploitation en **C**ommun

**GFA** : **G**roupement **F**oncier **A**gricole

**GIF** : **G**raphics **I**nterchange **F**ormat

**IBM** : **I**nternationale **B**oulangère **M**obile ou **M**obilisée

**IFOAM** : *International Federation of Organic Agriculture Movements*

**INRA(E)** : **I**nstitut **N**ational de la **R**echerche **A**gronomique, devenu depuis **INRAE** (**I**nstitut **N**ational de **R**echerche pour l'**A**griculture, l'**A**limentation et l'**E**nvironnement)

**ITAB** : Institut Technique  
d'Agriculture Biologique

**JA** : Jeunes Agriculteur·trices

**JAC** : Jeunesse Agricole Catholique

**MFR** : Maison Familiale Rurale

**MRJC** : Mouvement Rural de la  
Jeunesse Chrétienne

**MSA** : Mutualité Sociale Agricole

**N&P** : Nature & Progrès

**OGM** : Organisme Génétiquement  
Modifié

**ONG** : Organisation Non  
Gouvernementale

**PAC** : Politique Agricole Commune

**PB** : Paysan·ne-Boulangier·ère

**PM** : Paysan·ne-Meunier·ères

**PSE** : Prévention Santé  
Environnement

**PTP** : Projet de Transition  
Professionnelle

**REPAS** : Réseau d'Echanges et de  
Pratiques Alternatives et Solidaires

**RSP** : Réseau Semences Paysannes

**SAFER** : Sociétés d'Aménagement  
Foncier et d'Etablissement Rural

**SCIC** : Société Coopérative d'Intérêt  
Collectif

**SCOP** : Société Coopérative de  
Production, ou Société Coopérative et  
Participative, anciennement Société  
Coopérative Ouvrière de Production,  
ou Société Coopérative de  
travailleur·euses.

**SPG** : Système Participatif de  
Garantie

**TDL** : Terre De Liens

**UE** : Union Européenne

# Lexique

**Ténacité :** La ténacité d'une pâte se réfère à sa capacité à résister à la déformation ou à la rupture lorsqu'elle est soumise à des forces extérieures, telles que le pétrissage, le façonnage ou la cuisson.

**Extensibilité :** L'extensibilité d'une pâte renvoie à sa capacité à s'étirer et à se déformer facilement sans se rompre ou se déchirer lorsqu'elle est soumise à des forces d'étirement (par exemple, le pétrissage ou le façonnage).

**L'élasticité :** L'élasticité d'une pâte se rapporte à l'aptitude d'une pâte à revenir à sa forme initiale après avoir été étirée ou déformée.

**Boulage :** Le boulage est un procédé « qui consiste à donner, sans serrage excessif, une forme de boule régulière, aux pâtons après la division et avant le façonnage de pâtons. Le boulage est utilisé comme technique de façonnage de pâtons. Au cours de cette opération, la pâte est mise en rotation tout en subissant un serrage qui crée des tensions internes pour assurer la tenue du pâton dans la phase d'apprêt. » (Roussel et al., [coord.], 2020, p. 27)

**Clé :** La clé est l'endroit où les plis de pâte se rejoignent, où le pain a été soudé lors du façonnage.

**Parisien :** Les étagères destinées à l'entrepôt des pâtes pendant leur dernière étape de pousse (« l'apprêt »).

**Grignage :** La clé boulangère, l'endroit de jonction de la pâte, tient ici lieu de scarification et fente confectionnée lors du façonnage. Habituellement, lors de l'enfournement, le pâton est renversé sur une pelle. La clé « tourne alors le dos » au·à la praticien·ne, elle est positionnée « en regard » de la pelle. Dans cette position, la partie lisse du pâton fait face au·à la boulanger·ère. Il·elle se servira d'un objet tranchant (par exemple une lame) pour grigner et inciser la surface du pain. Outre son aspect esthétique ou de marque personnelle, cette action permet de contrôler la sortie des gaz du pâton pendant la cuisson (vapeur d'eau et CO<sub>2</sub>).

**Ressuage :** Le ressuage est « la période suivant le défournement, pendant laquelle le pain refroidit pour se stabiliser à la température ambiante, et perd une partie de son eau (1 à 3 %) par évaporation » (Roussel *et al.*, 2020, p. 87).

**Rafraichi :** Le travail de rafraichi consiste nourrir son levain avec de l'eau et de la farine afin de « rajeunir » et « raviver le ferment ».





# Bibliographie

## A

- ABBOTT Andrew, 2010, « A propos du concept de *Turning Point* », in Marc Bessin, Claire Bidart et Michel Grossetti, (dir.), *Bifurcations. Les sciences sociales face aux ruptures et à l'événement*, La Découverte, Paris, pp. 187-211.
- ADELL Nicolas, 2011, *Anthropologie des savoirs*, Armand Colin, Paris.
- , 2014, « Faire le secret », *Mondes contemporains*, n°5, pp. 3-10.
- , 2015, « Introduction : La part de la main. Des rapports entre la main et l'esprit en anthropologie », *ethnographiques.org*, n°31, [en ligne] : <https://www.ethnographiques.org/2015/Adell>
- , 2017, « Des vies conduites par les œuvres », *Hybrid. Revue des arts et médiations humaines*, n°4, [en ligne] : <http://journals.openedition.org/hybrid/764>
- AGIER Michel, 2013, « Le tournant contemporain de l'anthropologie. Comprendre, encore, le monde qui nous entoure », *Socio. La nouvelle revue des sciences sociales*, n°1, pp. 77-93.
- , 2019, *La sagesse de l'ethnologue*, Presses Universitaires de France, Paris.
- AKRICH Madeleine, 1993, « Les formes de la médiation technique », *Réseaux : Communication-Technologie-Société*, n°60, pp. 87-98.
- ALBERA Dionigi, 2001, « Terrains minés », *Ethnologie française*, vol. 31, n°1, pp. 5-13.
- ALLAIRE Gilles, 2016, « Que signifie le "développement" de l'Agriculture Biologique ? », *Innovations agronomiques*, n°51, pp. 1-17.
- ALTHABE Gérard, 1990, « Ethnologie du contemporain et enquête de terrain », *Terrain. Anthropologie & sciences humaines*, n°14, pp. 126-131.
- ANDRADE Michelle, 2018, *Réflexions sur l'émancipation dans le milieu agricole. La transformation alimentaire dans un cadre coopératif*, Mémoire de recherche de Master 2 en Nouvelle Economie Sociale, Université Toulouse 2 Jean Jaurès.
- ANNES Alexis et HANDFIELD Mario, 2019, « Jeunes agriculteurs hors cadre familial. Les masculinités pour éclairer les nouveaux rapports au métier », *Cahiers du Genre*, vol. 2, n°67, pp. 141-163.
- ANNES Alexis et WRIGHT Wynne, 2017, « Agricultrices et diversification agricole : l'empowerment pour comprendre l'évolution des rapports de pouvoir sur les exploitations en France et aux États-Unis », *Cahiers du Genre*, vol. 2, n°63, pp. 99-120.
- ARENDT Hannah, 2009, *Condition de l'homme moderne*, Pocket, Paris.
- ASTIER Marie, 2016, *Quel pain voulons-nous ?*, Seuil, Paris.
- ASTRIE André et FRITSCH Alain, 2017, *Faire notre pain, pourquoi ? Comment ?*, H. & B. Périé pour A. Fritsch, Lacaune.
- ATELIER PAYSAN, 2021, *Reprendre la terre aux machines : manifeste pour une autonomie paysanne et alimentaire*, Seuil, Paris.

AUGE Marc, 2010, *Pour une anthropologie des mondes contemporains*, Flammarion, Paris.

AZAM Geneviève, 2018, « Écouter la Terre pour réenchanter le monde », *Ecologie & politique*, vol. 56, n°1, pp. 133-146.

## B

BAJARD Flora, 2018, *Les céramistes d'art en France : sens du travail et styles de vie*, Presses Universitaires de Rennes, Rennes.

BAJARD Flora, 2018, « Chapitre 8 / Les céramistes d'art contre "l'Etat" : la confrontation comme troisième voie de professionnalisation », in Flora Bajard *et al.*, (dir.), *Professionnalisation(s) et État. Une sociologie politique des groupes professionnels*, Presses Universitaires du Septentrion, Villeneuve d'Ascq, pp. 239-266.

BARBE Noël et BERT Jean-François (dir.), 2011, *Penser le concret : André Leroi-Gourhan, André-Georges Haudricourt, Charles Parain*, Creaphis, Paris.

BARBIER Chloé et MOITY-MAIZI Pascale, 2019, « Devenir paysan-boulangier : Vers plus de collaborations et d'autonomie », *Journal des anthropologues*, vol. 3-4, n°158-159, pp. 225-248.

BARRAL Stéphanie et PINAUD Samuel, 2017, « Accès à la terre et reproduction de la profession agricole : Influence des circuits d'échange sur la transformation des modes de production », *Revue française de socio-économie*, vol. 1, n°18, pp. 77-99.

BARTHEZ Alice, 1982, *Famille, travail et agriculture*, Economica, Paris.

BASCHET Jérôme, 2016, *Adieux au capitalisme : Autonomie, société du bien vivre et multiplicité du monde*, La Découverte, Paris.

BEAUD Stéphane, 1996, « L'usage de l'entretien en sciences sociales. Plaidoyer pour l'«entretien ethnographique» », *Politix. Revue des sciences sociales du politique*, vol. 9, n°35, pp. 226-257.

BECK Ulrich, 2008, *La société du risque : sur la voie d'une autre modernité*, Flammarion, Paris.

BENEZIT Maud et LES PAYSANNES EN COLERE, 2021, *Il est où le patron ? : Chroniques de paysannes*, Marabulles.

BERARD Laurence, 2011, « Du terroir au sens des lieux », in Claire Delfosse (dir.), *La mode du terroir et les produits alimentaires*, Les Indes savantes, Paris, pp. 41-55.

BERQUE Augustin, 1987, « Milieu et motivation paysagère », *L'Espace géographique*, vol. 16, n°4, pp. 241-250.

BERTAUX Daniel, 2016, *Le récit de vie*, Armand Colin, Paris.

BESSIN Marc, 2010, « Le trouble de l'événement : la place des émotions dans les bifurcations », in Marc Bessin, Claire Bidart et Michel Grossetti (dir.), *Bifurcations. Les sciences sociales face aux ruptures et à l'événement*, La Découverte, Paris, pp. 306-328.

BESSIN Marc, BIDART Claire et GROSSETTI Michel (dir.), 2010, *Bifurcations. Les sciences sociales face aux ruptures et à l'événement*, La Découverte, Paris.

BESSON Yvan, 2011, *Les fondateurs de l'agriculture biologique*, Sang Terre, Paris.

BESSY Christian et CHATEAURAYNAUD Francis, 2014, *Experts et faussaires : Pour une sociologie de la perception*, Pétra, Paris.

- BIDART Claire, 2006, « Crises, décisions et temporalités : autour des bifurcations biographiques », *Cahiers internationaux de sociologie*, vol. 1, n°120, pp. 29-57.
- , 2008, « Dynamiques des réseaux personnels et processus de socialisation : évolutions et influences des entourages lors des transitions vers la vie adulte », *Revue française de sociologie*, vol. 49, n°3, pp. 559-583.
- , 2010, « Bifurcations biographiques et ingrédients de l'action », in Marc Bessin, Claire Bidart et Michel Grossetti (dir.), *Bifurcations. Les sciences sociales face aux ruptures et à l'événement*, La Découverte, Paris, pp. 224-238.
- BIDET Alexandra, 2006, « Introduction. Le travail et sa sociologie au prisme de l'activité », in Alexandra Bidet *et al.*, (dir.), *Sociologie du travail et activité*, Octarès, Toulouse, pp. 5-23.
- BIDET Alexandra et MACE Marielle, 2011, « S'individuer, s'émanciper, risquer un style (autour de Simondon) », *Revue du MAUSS*, vol. 2, n°38, pp. 397-412.
- BITOUN Pierre et DUPONT Yves, 2016, *Le sacrifice des paysans. Une catastrophe sociale et anthropologique*, L'Échappée, Paris.
- BLANC Guillaume, DEMEULENAERE Elise et FEUERHAHN Wolf (dir.), 2022, *Humanités environnementales : Enquêtes et contre-enquêtes*, éditions de la Sorbonne, Paris.
- BLANC Nathalie, EMELIANOFF Cyria, et ROCHARD Hugo, 2022, *Réparer la terre par le bas : manifeste pour un environnementalisme ordinaire*, Le Bord de l'eau, Lormont.
- BLANC Nathalie et PADDEU Flaminia, 2018, « L'environnementalisme ordinaire. Transformer l'espace public métropolitain à bas bruit », *Espaces Temps.net*, [en ligne] : <https://www.espacestemp.net/articles/lenvironnementalisme-ordinaire-transformer-l'espace-public-metropolitain-a-bas-bruit/> .
- BOLTANSKI Luc et CHIAPELLO Ève, 2011(1999), *Le nouvel esprit du capitalisme*, Gallimard, Paris.
- BONNEUIL Christophe et DEMEULENAERE Elise, 2007, « Une génétique de pair à pair ? L'émergence de la sélection participative », in Florian Charvolin, André Micoud et Lynn Nyhart (coord.), *Des sciences citoyennes ? La question de l'amateur dans les sciences naturalistes*, éditions de l'Aube, La Tour d'Aigues, pp. 122-147.
- BONNEUIL Christophe *et al.*, 2007, « Innover autrement ? La recherche face à l'avènement d'un nouveau régime de production et de régulation des savoirs en génétique végétale », *Dossiers de l'Environnement de l'INRA*, n°30, pp. 29-53.
- BONNEUIL Christophe et HOCHEREAU François, 2008, « Gouverner le "progrès génétique". Biopolitique et métrologie de la construction d'un standard variétal dans la France agricole d'après-guerre », *Annales. Histoire, Sciences Sociales*, EHESS, vol. 63, n°6, pp. 1303-1340.
- BONNEUIL Christophe et THOMAS Frédéric, 2009, *Gènes, pouvoirs et profits : Recherche publique et régimes de production des savoirs de Mendel aux OGM*, Quae, Versailles.
- , 2012, *Semences : une histoire politique. Amélioration des plantes, agriculture et alimentation en France depuis la Seconde Guerre mondiale*, Charles Léopold Mayer, Paris.
- BONNOT Thierry, 2014, *L'Attachement aux choses*, CNRS éditions, Paris.
- BOOKCHIN Murray, 2016, *Au-delà de la rareté - l'anarchisme dans une société d'abondance*, Ecosociété, Montréal.

- BOUQUET Brigitte et DUBECHOT Patrick, 2017, « Parcours, bifurcations, ruptures, éléments de compréhension de la mobilisation actuelle de ces concepts », *Vie sociale*, vol. 2, n°18, pp. 13-23.
- BOURDIEU Pierre, 2016(1979), *La Distinction : Critique sociale du jugement*, Les éditions de Minuit, Paris.
- BOUREL Étienne et HAYEM Judith, 2019, « Subjectivations du(es) / au travail. Subjectivations en travail », *Journal des anthropologues*, vol. 3-4, n°158-159, pp. 15-26.
- BREVIGLIERI Marc, 2006a, « Le fond ténébreux de la routine. A propos des morales du geste technique au travail », in Sandra Laugier et Claude Gautier (dir.), *L'ordinaire et la politique*, Presses Universitaires de France, Paris, pp. 189-217.
- , 2006b, « Penser l'habiter, estimer l'habitabilité », *Tracès – Bulletin technique de la Suisse romande*, n°23, pp. 9-14.
- , 2006c, « Perceptions sociologiques du problème de la routine », in Alexandra Bidet et al., (dir.), *Sociologie du travail et activité*, Octarès, Toulouse, pp. 131-141.
- GROUPE BLE DE L'ARDEAR AURA ET BRIER Mathieu, 2019, *Notre pain est politique. Les blés paysans face à l'industrie boulangère*, Editions de la dernière lettre, Montreuil.
- BRIL Blandine, 2002, « Apprentissage et contexte », *Intellectica*, vol. 2, n°35, pp. 251-268.
- BRIVES Charlotte et ZIMMER Alexis, 2021, « Écologies et promesses du tournant microbien », *Revue d'anthropologie des connaissances*, vol. 15, n°3, [en ligne] : <http://journals.openedition.org/rac/24895>
- BROQUA Christophe, 2009, « L'ethnographie comme engagement : enquêter en terrain militant », *Genèses*, vol. 2, n°75, pp. 109-124.
- BRUGERE Fabienne, 2014, *L'éthique du « care »*, Presses Universitaires de France, Paris.
- BRUNEAU Ivan, 2010, « Chapitre 7 / Recomposition syndicale et constructions des collectifs militants », in Hervieu et al., (dir.), *Les mondes agricoles en politique*, Presses de Sciences Po, Paris, pp. 217-240.
- BRUNIER Sylvain, 2021, « Faire du foin. Reconfiguration des savoirs agronomiques et expérimentation d'un nouveau régime de conseil agricole lors de la "révolution fourragère" (1945-1960) », in Margot Lyautey, Léna Humbert et Christophe Bonneuil, *Histoire des modernisations agricoles au XXe siècle*, Presses Universitaires de Rennes, Rennes, pp. 199-212.

## C

- CAILLE Alain, 2016, « Pouvoir, domination, charisme et leadership », *Revue du MAUSS*, vol. 1, n°47, pp. 305-319.
- CARBOU Guillaume, 2019, « La topique romantique dans les discours de l'écologie politique », *Mots. Les langages du politique*, vol. 1, n°119, pp. 107-125.
- CARDINAEL Céline, 2017, *La fabrique de l'autonomie : L'Atelier Paysan et l'auto-construction de matériel agricole*, Mémoire de Master 2 Recherche en Sciences Politique, Lille.
- CARDON Philippe, DEPECKER Thomas, et PLESSZ Marie, 2019, *Sociologie de l'alimentation*, Armand Colin, Paris.

- CARRASCO BENGOA Cristina, 2011, « La economía del cuidado : Planteamiento actual y desafíos pendientes », *Revista de economía crítica*, vol. 1, n°11, pp. 205-225.
- CARRASCO BENGOA Cristina, 2013, « El cuidado como eje vertebrador de una nueva economía », *Cuadernos de relaciones laborales*, vol. 31, n°1, pp. 39-56.
- CASTORIADIS Cornelius, 2006(1975), *L'institution imaginaire de la société*, Seuil, Paris.
- CEFAÏ Daniel, 2010, *L'engagement ethnographique*, EHESS, Paris.
- CENSTEMERI Laura, 2019, *La permaculture ou l'art de réhabiter*, Quae, Versailles.
- CERTEAU Michel de, 1997(1990), *L'invention du quotidien, tome 1 : Arts de faire*, Folio, Paris.
- CHABLE Véronique *et al.*, 2014, « Seeds for Organic Agriculture: Development of Participatory Plant Breeding and Farmers' Networks in France », in Stéphane Bellon et Servane Penvern (dir.), *Organic Farming, Prototype for Sustainable Agricultures: Prototype for Sustainable Agricultures*, Dordrecht, Springer Netherlands, pp. 383-400.
- CHAMBOREDON Hélène *et al.*, 1994, « S'imposer aux imposants : à propos de quelques obstacles rencontrés par des sociologues débutants dans la pratique et l'usage de l'entretien », *Genèses*, n°16, pp. 114-132.
- CHANCE Quentin et MEYER Morgan, 2017, « L'agriculture libre. Les outils agricoles à l'épreuve de l'open source », *Techniques & Culture*, vol. 1, n°67, pp. 236-239.
- CHANIAL Philippe, 2012, « Don et care : une famille (politique) à recomposer ? », *Revue du MAUSS*, vol. 1, n°39, pp. 67-88.
- CHARBONNEAU Bernard, 2017(1960), *L'homme en son temps et en son lieu*, R&N, La Murette.
- CHARMASSON Thérèse *et al.*, 1999, *L'enseignement agricole : 150 ans d'histoire*, Educagri, Dijon.
- CHATELAIN Jean-Marc, 2007, « L'emprise et l'empreinte : ethos et communauté de savoir », in Christian Jacob (dir.), *Lieux de savoir, Tome 1. Espaces et communautés*, Albin Michel, Paris, pp. 201-206.
- CHAXEL Sophie, 2010, *La « trajectoire » comme support de l'accompagnement à l'installation agricole*, Mémoire de Master Recherche IDTR (Innovation et Développement des Territoires Ruraux), Supagro – ADEAR de l'Aude, Montpellier.
- , 2015, *Trajectoires des agriculteurs dans la Pampa argentine : quelles ressources pour s'adapter aux situations d'incertitude et s'engager dans de nouveaux projets ?*, Thèse de doctorat en Sociologie, Université Toulouse 2 le Mirail.
- CHAXEL Sophie, FIORELLI Cécile et MOITY-MAÏZI Pascale, 2014, « Les récits de vie : outils pour la compréhension et catalyseurs pour l'action », *revue & Interrogations ?*, n°17, [en ligne] : <https://www.revue-interrogations.org/Les-recits-de-vie-outils-pour-la>
- CHEVALIER Jean et GHEERBRANT Alain, 1997(1982), *Dictionnaire des symboles : mythes, rêves, coutumes, gestes, formes, figures, couleurs, nombres*, Robert Laffont, Paris.
- CHRETIEN Fanny, METRAL Jean-François, et OLRÉY Paul, 2020, « Voir ce qui ne se voit pas », *Revue d'anthropologie des connaissances*, vol. 14, n°3, [en ligne] : <http://journals.openedition.org/rac/10523>
- COEURQUETIN Paul, 2020, « Descriptif du projet de thèse. Version candidature LabEx SMS », LabEx SMS, Université Toulouse 2 Jean Jaurès, [en ligne] : <https://sms.univ-tlse2.fr/accueil-sms/formations-interfaces/theses/paul-coeurquetin>

COULANGEON Philippe, 2010, « Aliénation », in Serge Paugam (dir.), *Les 100 mots de la sociologie*, Presses Universitaires de France, Paris, pp. 45-46.

CRAWFORD Matthew B., 2016, *Éloge du carburateur. Essai sur le sens et la valeur du travail*, La Découverte, Paris.

———, 2019, *Contact : pourquoi nous avons perdu le monde, et comment le retrouver*, La Découverte, Paris.

CENTRE DE RECHERCHE POUR L'ÉTUDE ET L'OBSERVATOIRE DES CONDITIONS DE VIE (CREDOC), 2018, « Comportements alimentaires et consommation de pain en France », Rapport d'une enquête conduite en 2016, Observatoire du pain, [en ligne] : [www.observatoiredupain.fr](http://www.observatoiredupain.fr)

CRENSHAW Kimberlé W. et BONIS Oristelle, 2005, « Cartographies des marges : intersectionnalité, politique de l'identité et violences contre les femmes de couleur », *Cahiers du genre*, vol. 2, n°39, pp. 51-82.

## D

DAMERDJI Amina, PECQUEUX Anthony et RENAULT Matthieu, 2021, « Matières vivantes », *Tracés. Revue de Sciences humaines*, n°40, pp. 7-23.

DARMON Muriel, 2005, « Le psychiatre, la sociologue et la boulangère : analyse d'un refus de terrain », *Genèses*, vol. 1, n°58, pp. 98-112.

DASSIE Véronique, 2010, *Objets d'affection. Une ethnologie de l'intime*, éditions du Comité des travaux historiques et scientifiques, Paris.

DELBOS Geneviève, 1993, « Eux ils croient... Nous on sait... », *Ethnologie française*, Presse Universitaires de France, Paris, pp. 367-383.

DELEAGE Estelle, 2011, « Paysans malgré tout ! », *Ecologie & politique*, vol. 2, n°31, pp. 13-23.

DELEAGE Estelle et SABIN Guillaume, 2014, « Peut-on résister à l'ère du temps accéléré ? », *Ecologie & Politique*, vol. 1, n°48, pp. 13-21.

DELEAGE Jean-Paul, 2012, « La France vert clair ? », *Ecologie & politique*, vol. 2, n°45, pp. 131-144.

DELORD Julien et DEVICTOR Vincent, 2022, « Biodiversité. A qui profite le flou ? », in Aurélien Berlan, Guillaume Carbou et Laure Teulières (dir.), *Greenwashing : Manuel pour dépolluer le débat public*, Seuil, Paris, pp. 53-60.

DEMEULENAERE Elise, 2009, « Agriculteurs et chercheurs dans la gestion à la ferme des ressources génétiques : dynamiques d'apprentissage autour de la biodiversité », in Bernard Hubert et Bertrand Hervieu (dir.), *Sciences en campagne, Regards croisés, passés et à venir*, éditions de l'Aube, La Tour d'Aigues, pp. 189-199.

———, 2013, « Peut-on faire du bon pain sans les savoirs des paysans ? », in Lionel Larqué et Dominique Pestre (dir.), *Les sciences ça nous regarde. Histoires surprenantes de nos rapports aux sciences et aux techniques*, La Découverte, Paris, pp. 64-69.

———, 2019, « Savoirs paysans et conservation des ressources génétiques. Réductionnisme stratégique et réflexivité », *Anthropologie et sociétés*, vol. 43, n°3, pp. 167-192.

- DEMEULENAERE Élise et BONNEUIL Christophe, 2010, « Cultiver la biodiversité. Semences et identité paysanne », in Bertrand Hervieu *et al.*, (dir.), *Les mondes agricoles en politique*, Presses de Sciences Po, Paris, pp. 73-92.
- DEMEULENAERE Elise et BONNEUIL Christophe, 2011, « Des Semences en partage. Construction sociale et identitaire d'un collectif paysan autour de pratiques semencières alternatives », *Techniques & Culture*, vol. 2, n°57, pp. 202-221.
- DEMEULENAERE Élise et GOLDRINGER Isabelle, 2017, « Semences et transition agroécologique : initiatives paysannes et sélection participative comme innovations de rupture », *Natures Sciences Sociétés*, n°25, pp. 55-59.
- DEMEULENAERE Élise et GOULET Frédéric, 2012, « Du singulier au collectif. Agriculteurs et objets de la nature dans les réseaux d'agricultures "alternatives" », *Terrains et Travaux*, vol. 1, n°20, pp. 121-138.
- DEMEULENAERE Elise et LAGROLA Mathilde, 2021, « Des indicateurs pour accompagner "les éleveurs de microbes". Une communauté épistémique face au problème des laits "paucimicrobiens" dans la production fromagère au lait cru (1995-2015) », *Revue d'anthropologie des connaissances*, vol. 15, n°3, [en ligne] : <http://journals.openedition.org/rac/24953>
- DENAVE Sophie, 2006a, « De l'imprévisibilité dans les ruptures professionnelles », *Transitions professionnelles et risques*, Céreq, pp. 51-60.
- , 2006b, « Les conditions individuelles et collectives des ruptures professionnelles », *Cahiers internationaux de sociologie*, vol. 1, n°120, pp. 85-110.
- DESCOLA Philippe et CHARBONNIER Pierre, 2017, *La Composition des mondes*, Flammarion, Paris.
- DESPRET Vinciane, 2019, « Préface », in Donna Haraway, *Manifeste des espèces compagnes. Chiens, humains et autres partenaires*, Flammarion, Paris.
- DETIENNE Marcel et VERNANT Jean Pierre, 2009(1974), *Les ruses de l'intelligence. La mètis des Grecs*, Flammarion, Paris.
- DEVERRE Christian et LAMINE Claire, 2010, « Les systèmes agroalimentaires alternatifs. Une revue de travaux anglophones en sciences sociales », *Économie rurale. Agricultures, alimentations, territoires*, vol. 3, n°317, pp. 57-73.
- DIASIO Nicoletta, 2009, « La liaison tumultueuse des choses et des corps : un positionnement théorique », in Marie-Pierre Julien et Céline Rosselin (dir.), *Le sujet contre les objets... tout contre : ethnographies de cultures matérielles*, éditions du Comité des travaux historiques et scientifiques, Paris, pp. 21-83.
- DIEUAIDE Patrick, 2017, « André Gorz face à Uber. Le travail autonome au risque du capitalisme de plate-forme », *EcoRev'*, vol. 2, n°45, pp. 139-144.
- DOBRE Michelle, 2002, *L'écologie au quotidien : éléments pour une théorie sociologique de la résistance ordinaire*, L'Harmattan, Paris.
- DOIDY Éric, 2008, « Cultiver l'enracinement. Réappropriations militantes de l'attachement chez les éleveurs jurassiens », *Politix*, vol. 3, n°83, pp. 155-177.
- , 2012, « Reconstruction personnelle et critique sociale. Enjeux politiques de la réinsertion des anciens combattants par l'agriculture », *Lien social et Politiques*, n°67, pp. 33-50.
- DOLCI Paula, 2021, *Une géographie du retour à la terre en Italie : migrer, cultiver, habiter*, Thèse de doctorat en Géographie et aménagement de l'espace, Université Montpellier 3 Paul Valéry.



DORLIN Elsa et RODRIGUEZ Eva, 2012, « Introduction. En compagnie de Donna Haraway », in Elsa Dorlin et Eva Rodriguez (dir.), *Penser avec Donna Haraway*, Presses Universitaires de France, Paris, pp. 7-22.

DOUBLIER Alice, 2017, *La texture du monde : apprendre la céramique dans une université d'art de Kyoto*, Thèse de doctorat en Ethnologie, Université Paris 10 Nanterre.

DU May, 2009, « Résistances tacites face à la requalification d'un quartier urbain en voie de gentrification : Regard à partir du quartier Le Maupas, Lausanne. », *VertigO - la revue électronique en sciences de l'environnement*, vol. 9, n°2, [en ligne] : <https://id.erudit.org/iderudit/1013015ar>

DUBERTRAND Benjamin, 2020, *Bricoler l'utopie : expérimenter d'autres manières de vivre dans la moyenne montagne ariégeoise*, Thèse de doctorat en Anthropologie sociale et historique, Université Toulouse 2 Jean Jaurès.

———, 2021, « "Faire son truc" dans la montagne. Braconner l'autonomie en Ariège aujourd'hui », *Civilisations*, vol. 1, n°70, Université libre de Bruxelles, pp. 27-50.

DUBUISSON-QUELLIER Sophie, 2018, *La Consommation engagée*, Presses de Sciences Po, Paris.

DUBUISSON-QUELLIER Sophie et LAMINE Claire, 2004, « Faire le marché autrement. L'abonnement à un panier de fruits et de légumes comme forme d'engagement politique des consommateurs », *Sciences de la Société : Les cahiers du LERASS*, n°62, pp. 144-167.

DUFUMIER Marc, 2002, *Un agronome dans son siècle : actualité de René Dumont*, Karthala éditions, Paris.

DUPONT Yves, 2014, *L'Université en miettes. Servitude volontaire, lutte des places et sorcellerie*, L'Échappée, Paris.

## E

EDWARDS Ferne, 2016, « Alternative Food Networks », in Paul B. Thompson et David M. Kaplan (dir.), *Encyclopedia of Food and Agricultural Ethics*, Springer, Dordrecht, Netherlands, pp. 1-7.

EICH Marie, 2020, *Les blés anciens en Suisse romande. En quête de biodiversité cultivée et d'autonomie : vers une redécouverte des rapports aux non-humains ?*, Mémoire de recherche de Master en fondements et pratiques de la durabilité (MFPD), Université de Lausanne, Suisse.

ELIASOPH Nina et LICHTERMAN Paul, 2003, « Culture in interaction », *American Journal of Sociology*, vol. 108, n°4, pp. 735-794.

ERNWEIN Marion, 2015, *Jardiner la ville néolibérale : la fabrique urbaine de la nature*, Thèse de doctorat en Sciences économiques et sociale, mention géographie, Université de Genève.

## F

FASSIN Didier, 2001, « Les sciences sociales comme pratique engagée », *Natures Sciences Sociétés*, vol. 9, n°4, pp. 43-46.

———, 2009, « Les économies morales revisitées », *Annales. Histoire, Sciences Sociales, EHESS*, vol. 64, n°6, pp. 1237-1266.



- FASSIN Didier et JAFFRE Yannick, 1990, « Démarche de la recherche », in Didier Fassin et Yannick Jaffre (dir.), *Sociétés, développement et santé*, Ellipses, Paris, pp. 68-86.
- FEDERICI Silvia, 2019, *Le capitalisme patriarcal*, La Fabrique éditions, Paris.
- FERRET Carole, 2012, « Vers une anthropologie de l'action. André-Georges Haudricourt et l'efficacité technique », *L'Homme*, vol. 2, n°202, pp. 113-139.
- FEUILLETTE Sarah, AYATS Jean-François, GUIOMAR Xavier et PLUVINAGE Jean, 2012, « Eau et agriculture : quels défis aujourd'hui et demain ? », *Pour, GREP, Paris*, vol. 1, n°213, 222p.
- FLAMANT Jean-Claude, 2010, *Une brève histoire des transformations de l'agriculture au 20<sup>ème</sup> siècle*, Publication de la Mission Agrobiosciences, ENSAT, Toulouse.
- FLIPO Fabrice, 2014, *Nature et politique : contribution à une anthropologie de la modernité et de la globalisation*, éditions Amsterdam, Paris.
- FOYER Jean, 2018, « Syncrétisme des savoirs dans la viticulture biodynamique. Incorporation dans l'expérience et le sensible et trajectoire initiatique », *Revue d'anthropologie des connaissances*, vol. 12, n°2, pp. 289-321.
- FOYER Jean, HERMESSE Julie et HECQUET Corentin, 2020, « Quand les actes agricoles sont au *care* et au compagnonnage : L'exemple de la biodynamie », *Anthropologica*, vol. 62, n°1, pp. 93-104.
- FRANCONIE Hélène, CHASTENET Monique et SIGAUT François (dir.), 2010, *Couscous, boulgour et polenta, transformer et consommer les céréales dans le monde*, Karthala, Paris.
- FRERE Bruno, 2013, « Chapitre 7 / Faire de l'économie alternative et solidaire. Une vieille histoire », in Bruno Frère et Marc Jacquemain (dir.), *Résister au quotidien ?*, Presses de Sciences Po, Paris, pp. 189-222.
- FRESSOZ Jean-Baptiste, 2014, « Pour une histoire désorientée de l'énergie », in Daniel Thevenot (dir.), *25<sup>èmes</sup> Journées Scientifiques de l'Environnement – L'économie verte en question*, Créteil, France.
- FRIEDMAN Marilyn, 2003, *Autonomy, Gender, Politics*, Oxford University Press, Oxford.
- FRIEDMANN Georges, 1964[1956], *Le travail en miettes*, Gallimard, Paris.
- , 1978(1950), *Où va le travail humain ?*, Gallimard, Paris.

## G

- GASSELIN Pierre *et al.*, 2021, *Coexistence et confrontation des modèles agricoles et alimentaires*, Quae, Versailles.
- GERVAIS Mathieu, 2015, « Le rural, espace d'émergence d'un paradigme militant décolonial », *Mouvements*, vol. 4, n°84, pp. 73-81.
- GILLE Bertrand, 1980, *Les Mécaniciens grecs. La naissance de la technologie*, Seuil, Paris.
- GILLIGAN Carol, 1982, *In a Different Voice : Psychological Theory and Women's Development*, Harvard University Press, Cambridge, MA, Etats-Unis.
- , 2009, « Le *care*, éthique féminine ou éthique féministe ? », *Multitudes*, vol. 2-3, n°37-38, pp. 76-78.

- GILLIGAN Carol, 2008, *Une voix différente : Pour une éthique du care*, Flammarion, Paris.
- GINISTY FABIEN, 2019, « L'invention *low tech* des frères Astrié », *L'âge de faire*, n°144, p. 9.
- GIONO Jean, 1932, *Jean le Bleu*, Grasset, Paris.
- GNABA Abdu, 2011, « Anthropologie des mangeurs de pain », *Anthropologie des mangeurs de pain*, L'Harmattan, Paris.
- GOFFMAN Erving, 1975, *Stigmate : les usages sociaux des handicaps*, Les éditions de Minuit, Paris.
- GORZ André, 2008, *Écologica*, Galilée, Paris.
- GOTTE Léa, 2021, *Quelle place pour les femmes dans l'agriculture alternative. Etude comparative des rapports de genre dans deux filières céréales de proximité en Occitanie*, Version accessible du mémoire de recherche de Master 2 en Agroécologie, Connaissance, Territoires et Sociétés, AgroParisTech – Civam du Gard, Paris.
- GOTTLIEB Robert et JOSHI Anupama, 2010, *Food justice*, The MIT Press, Cambridge, MA, Etats-Unis.
- GOULD Stephen Jay, 2001, *L'éventail du vivant. Le mythe du progrès*, Seuil, Paris.
- GOULET Frédéric, 2010, « Chapitre 1 / Nature et ré-enchantement du monde », in Bertrand Hervieu *et al.*, (dir.), *Les mondes agricoles en politique*, Presses de Sciences Po, Paris, pp. 51-72.
- GOULLET DE RUGY Anne, 2021, *Changer de vie : une étude sur les bifurcations descendantes et la critique des formes de vie*, Thèse de doctorat en Sociologie, Université Paris 10 Nanterre.
- GRISONI Anahita et NEMOZ Sophie, 2017, « Les mouvements sociaux écologistes : entre réforme de soi et rapports de classe, entre histoires nationales et circulations européennes », *Socio-logos. Revue de l'association française de sociologie*, n°12, [en ligne] : <http://journals.openedition.org/socio-logos/3145>
- GROSFUGUEL Ramón et COHEN Jim, 2012, « Un dialogue décolonial sur les savoirs critiques entre Frantz Fanon et Boaventura de Sousa Santos », *Mouvements*, vol. 4, n°72, pp. 42-53.
- GROSSETTI Michel, 2004, *Sociologie de l'imprévisible*, Presses Universitaires de France, Paris.
- , 2006, « L'imprévisibilité dans les parcours sociaux », *Cahiers internationaux de Sociologie*, vol. 1, n°120, pp. 5-28.
- GROUPE DE TRAVAIL SCIENCES SOCIALES ET EMANCIPATIONS, 2018, *Penser le rôle des intellectuel·le·s dans les processus d'émancipation*, éditions l'ortie, Toulouse.
- GUERILLOT Alexandre, 2021, « Le métier d'agricultrice bio : Un nouveau rapport au travail ? », *Travail, genre et sociétés*, vol. 1, n°45, pp. 39-55.
- GUESNON Maxime, 2018, *Généalogie d'une triple transformation du pain : technologisation, industrialisation et scientification de la filière blé-farine-pain autour d'une controverse alimentaire de 1860 à 1914*, Mémoire de recherche de Master 2 en Histoire des sciences, technologies et sociétés, EHESS, Paris.
- , 2022, « "Un péril national – le pain blanc" : controverses sanitaires, populaires et scientifiques autour de l'avènement du pain blanc (1880 – 1914) », in Tristan Fournier et Sébastien Dalgalarrodo (dir.), *Promesses alimentaires. Injonctions, bricolages, résistances*, éditions de la Maison des Sciences de l'Homme, Paris.

GUESNON Maxime, PESSIS Céline et BONNEUIL Christophe, 2022, « Epreuves et débats sur la qualité du pain en France 1930 – 1960 », Séminaire "Du sol à l'assiette", Document de travail interne, EHESS, Paris.

GUETAT-BERNARD Hélène et PIONETTI Carine, 2014, « Genre et rapport au vivant dans l'agriculture française », *Pour*, vol. 2, n°222, pp. 201-212.

## H

HABER Stéphane, 2016, *L'homme dépossédé : Une tradition critique, de Marx à Honneth*, CNRS éditions, Paris.

HACHE Émilie, 2007, « La responsabilité, une technique de gouvernementalité néolibérale ? », *Raisons politiques*, Presses de Sciences Po, vol. 4, n°28, pp. 49-65.

———, 2011, *Ce à quoi nous tenons. Propositions pour une écologie pragmatique*, La Découverte, Paris.

———, 2012, « If I have a dog, my dog has a human », in Elsa Dorlin et Eva Rodriguez (dir.), *Penser avec Donna Haraway*, Presses Universitaires de France, Paris, pp. 89-102.

HAESBAERT Rogério, 2011a, *El mito de la desterritorialización: del "fin de los territorios" a la multiterritorialidad*, Siglo XXI, Ciudad de México, México.

———, 2011b, « Hybridité culturelle, "anthropophagie" identitaire et transterritorialité », *Géographie et cultures*, n°78, pp. 21-40.

HARAWAY Donna, 2015, « Symptôme, sf, embrouilles multispécifiques », in Didier Debaise et Isabelle Stengers, *Gestes spéculatifs : colloque de Cerisy*, Les Presses du réel, Dijon, pp. 42-72.

———, 2019, *Manifeste des espèces compagnes. Chiens, humains et autres partenaires*, Flammarion, Paris.

HARAWAY Donna Jeanne, 2020, *Vivre avec le trouble*, Les éditions des mondes à faire, Vaulx-en-Velin.

HECQUET Corentin, 2019, *Construction d'une demande de justice écologique. Le cas des semences non-industrielles*, Thèse de doctorat en Sciences et Gestion de l'Environnement, Université de Liège, Belgique.

HECQUET Corentin *et al.*, 2022, « Les théories de la justice sociale au service de la justice écologique. Deux études de cas, une proposition politique », *Etopia : Revue d'écologie politique*, n°16, pp. 103-122.

HELARDOT Valentine, 2006, « Parcours professionnels et histoires de santé : une analyse sous l'angle des bifurcations », *Cahiers internationaux de Sociologie*, vol. 1, n°120, pp. 59-83.

HERVIEU Bertrand et HERVIEU-LEGER Danièle, 2023, *Le retour à la nature en vue des temps difficiles : L'utopie néo-rurale en France*, éditions de l'Aube, La Tour d'Aigues.

HERVIEU Bertrand et PURSEIGLE François, 2013, *Sociologie des mondes agricoles*, Armand Colin, Paris.

HOCHEDÉZ Camille et LE GALL Julie, 2016, « Justice alimentaire et agriculture : introduction », *Justice spatiale – Spatial justice*, n° 9, [en ligne] : <https://www.jssj.org/article/justice-alimentaire-et-agriculture/>

## I

ILLICH Ivan, 2014[1973], *La convivialité*, Points, Paris.

INGOLD Tim, 2011, *The Perception of the Environment: Essays on Livelihood, Dwelling and Skill*, Routledge, Londres, Royaume-Uni.

## J

JARRIGE François, 2010, « Le travail de la routine : autour d'une controverse sociotechnique dans la boulangerie française du XIXe siècle », *Annales. Histoire, sciences sociales*, EHESS, vol. 65, n°3, pp. 645-677.

———, 2016, *Technocritiques : Du refus des machines à la contestation des technosciences*, La Découverte, Paris.

JARRIGE François et VRIGNON Alexis, 2020, « Introduction. Une histoire alternative de l'énergie », in François Jarrige et Alexis Vrignon (dir.), *Face à la puissance. Une histoire des énergies alternatives à l'âge industriel*, Paris, La Découverte, pp. 5-21.

JAS Nathalie, 2005, « Déqualifier le paysan, introniser l'agronome, France 1840-1914 », *Ecologie & Politique*, vol. 2, n°31, pp. 45-55.

JAVELLE Aurélie, 2021, « Du "faire avec" au "devenir avec" la nature en système maraîcher : l'émergence d'agricultures sympoiétiques », *Tracés*, n°40, pp. 27-42.

JOLLIVET Marcel, 2001, *Pour une science sociale à travers champs : paysannerie, ruralité, capitalisme (France XXe siècle)*, Quae, Versailles.

———, 2020, « L'intermédiation, un dispositif pour la transition écologique et solidaire », *Cahiers de l'action*, vol. 1, n°55, pp. 61-67.

JOUAN Marlène, 2012, « L'autonomie, entre aspiration et injonction : un idéal social ? », *Vie sociale*, vol. 1, n°1, pp. 41-58.

JOULIAN Frédéric, TASTEVIN Yann Philippe et FURNISS Jamie, 2016, « Réparer le monde. Une introduction », in Frédéric Joulian, Yann Philippe Tastevin et Jamie Furniss (dir.), *Réparer le monde : excès, reste et innovation*, Techniques & Culture, EHESS, n°65-66, pp. 14-27.

JOUNIN Nicolas, 2014, *Chantier interdit au public. Enquête parmi les travailleurs du bâtiment*, La Découverte, Paris.

JUBLIN Matthieu et JARRIGE FRANÇOIS, 4 février 2023, « La décroissance est désormais prise au sérieux », *Alternatives économiques*, [en ligne] [https://www.alternatives-economiques.fr/francois-jarrige-decroissance-desormais-prise-serieux/00105946?utm\\_campaign=sharing&utm\\_content=copy\\_link](https://www.alternatives-economiques.fr/francois-jarrige-decroissance-desormais-prise-serieux/00105946?utm_campaign=sharing&utm_content=copy_link).

JULIEN Marie-Pierre et ROSSELIN Céline, 2009, *Le sujet contre les objets... tout contre : Ethnographies de cultures matérielles*, Edition du Comité des travaux historiques et scientifiques, Paris.

## K

KAPLAN Steven L., 2002, *Le retour du bon pain : une histoire contemporaine du pain, de ses techniques et de ses hommes*, Perrin, Paris.

———, 2020, *Pour le pain*, Fayard, Paris.

KAPLAN Steven L. et TONNAC Jean-Philippe de, 2010, *La France et son pain : histoire d'une passion*, Albin Michel, Paris.

KASTLER Guy, BERTRAND Aliénor et VANUXEM Sarah, 2018, « Des savoirs paysans. Entretien avec Guy Kastler », *Cahiers philosophiques*, vol. 1, n°152, pp. 37-61.

KATZ Jack, 2010, « Chapitre 1 / Bien décrire pour mieux expliquer », in Cefai (dir.), *L'engagement ethnographique*, EHESS, Paris.

KERGOAT Danièle, 2004, « Division sexuelle du travail et rapports sociaux de sexe », in Helena Hirata *et al.*, (dir.), *Dictionnaire critique du féminisme*, Presses Universitaires de France, Paris, pp. 35-44.

KLAEDTKE Stephanie *et al.*, 2018, « Les artisans semenciers, les haricots et leurs agents pathogènes. La biodiversité cultivée et la santé des plantes au cœur d'une identité professionnelle », *Études rurales*, n°202, pp. 36-55.

## L

LA SOUDIERE Martin de, 1988, « L'inconfort du terrain », *Terrain. Anthropologie & sciences humaines*, n°11, pp. 94-105.

LAFARGUE Paul, 1881, « Au nom de l'autonomie », *Journal L'Égalité*, n°2, 3<sup>ème</sup> série, 18 décembre 1881.

LAGRAVE Rose-Marie, 1987, *Celles de la terre. Agricultrice : l'invention politique d'un métier*, éditions de l'EHESS, Paris.

LAGRAVE Rose-Marie, LEMARCHANT Clotilde et SEILLER Pauline, 2021, « Retour sur les "agricultrices" : des oubliées de la recherche et du féminisme », *Travail, genre et sociétés*, vol. 1, n°45, pp. 31-38.

LALLEMENT Michel, 2015, *L'Âge du Faire. Hacking, travail, anarchie*, Seuil, Paris.

LAMINE Claire, 2017, *La fabrique sociale de l'écologisation de l'agriculture*, les éditions la Discussion, Marseille.

LAMINE Claire et CHIFFOLEAU Yuna, 2012, « Reconnecter agriculture et alimentation dans les territoires : dynamiques et défis », *Pour*, vol. 3-4, n°215-216, pp. 85-92.

LANDY Frédéric et MOREAU Sophie, 2015, « Le droit au village », *Justice spatiale – Spatial justice*, n°7, [en ligne] : <http://www.jssi.org/article/le-droit-au-village/>

LARRERE Catherine et LARRERE Raphaël, 2018, *Penser et agir avec la nature. Une enquête philosophique*, La Découverte, Paris.

LARRERE Raphaël, 2002, « Agriculture : artificialisation ou manipulation de la nature », *Cosmopolitiques*, n°1, pp. 158-173.

- LATOUR Bruno, 2006(1991), *Nous n'avons jamais été modernes. Essai d'anthropologie symétrique*, La Découverte, Paris.
- LAUGIER Sandra et JOUAN Marlène, 2009, *Comment penser l'autonomie ? Entre compétences et dépendances*, Presses Universitaires de France, Paris.
- LAVE Jean et WENGER Etienne, 1991, *Situated learning: Legitimate peripheral participation*, Cambridge University Press, Cambridge, England.
- LE COADIC Ronan, 2006, « L'autonomie, illusion ou projet de société ? », *Cahiers internationaux de sociologie*, vol. 2, n°121, pp. 317-340.
- LEBOUC Théo, 2021, « Les yeux qui donnent forme aux bateaux », *Ethnologie française*, vol. 3, n°51, pp. 697-710.
- LEMEILLEUR Sylvaine et ALLAIRE Gilles, 2018, « Système participatif de garantie dans les labels du mouvement de l'agriculture biologique. Une réappropriation des communs intellectuels », *Économie rurale*, n°365, pp. 7-27.
- LEMONNIER Pierre, 2004, « Mythiques chaînes opératoires », *Techniques & Culture*, vol. 1-2, n°43-44, [en ligne] : <https://journals.openedition.org/tc/1054#quotation>
- LENCLUD Gérard, 1987, « La tradition n'est plus ce qu'elle était... Sur les notions de tradition et de société traditionnelle en ethnologie », *Terrain. Anthropologie & sciences humaines*, n°9, pp. 110-123.
- LETOUZEY Émilie, 2019, *Petits arrangements avec le vivant : relations contrariées aux plantes horticoles dans la région d'Osaka*, Thèse de doctorat en Anthropologie sociale et historique, Université Toulouse 2 Jean Jaurès.
- LEVI-STRAUSS Claude, 2014(1964), *Mythologiques 1 : Le cru et le cuit*, Place des éditeurs, Paris.
- LINHART Robert, 1981(1978), *L'établi*, Les éditions de Minuit, Paris.
- LOMBARD Pascal et BAYSSE-LAINE Adrien, 2019, « Terre de Liens, un levier foncier militant au service d'un projet politique pour l'agriculture », *Économie rurale*, vol. 3, n°369, pp. 83-101.
- LORIOU Marc et LEROUX Nathalie, 2015, *Le travail passionné. L'engagement artistique, sportif ou politique*, Erès, Toulouse.
- LOUAH Line *et al.*, 2015, « Changements de postures du chercheur, de l'agriculteur et de l'enseignant pour l'innovation agroécologique paysanne », *Pour*, vol. 2, n°226, pp. 5-10.
- LOWENHAUPT TSING Anna, 2017, *Le champignon de la fin du monde. Sur la possibilité de vivre dans les ruines du capitalisme*, La Découverte, Paris.
- LUCAS Véronique, 2018, « L'agriculture en commun. Gagner en autonomie grâce à la coopération de proximité : expériences d'agriculteurs français en CUMA à l'ère de l'agroécologie », *Thèse de doctorat en Sociologie*, Université d'Angers.
- LYAUTEY Margot, HUMBERT Léna et BONNEUIL Christophe, 2021, « Introduction. Un renouveau de l'histoire contemporaine des mondes agricoles et des espaces ruraux », in Margot Lyautey, Léna Humbert et Christophe Bonneuil (dir.), *Histoire des modernisations agricoles au XXe siècle*, Presses Universitaires de Rennes, Rennes, pp. 7-20.

## M

- MACE Marielle, 2016, *Styles. Critique de nos formes de vie*, Gallimard, Paris.
- MACHEREL Claude, 1985, « Le pain et la représentation symbolique des processus vitaux », *Identité alimentaire et altérité culturelle*, Recherche et travaux de l'Institut d'ethnologie, Université de Neuchâtel, n°6, pp. 213-229.
- MACKENZIE Catriona, 2019, « Feminist innovation in philosophy: Relational autonomy and social justice », *Women's Studies International Forum*, vol. 72, pp. 144-151.
- MACKENZIE Catriona et STOLJAR Natalie, 2000, *Relational autonomy: Feminist perspectives on autonomy, agency, and the social self*, Oxford University Press, New-York.
- MACMILLAN Ross et COPHER Ronda, 2005, « Families in the life course: interdependency of roles, role configurations and pathways », *Journal of Marriage and Family*, vol. 67, n°4, pp 858-879.
- MARTY Laurence, 2021, *Apprendre et lutter au bord du monde : récits de mouvements pour la justice climatique en France et en Europe (2014-2017)*, Thèse de doctorat en Anthropologie sociale et ethnologie, EHESS, Paris.
- MASSON Estelle et BUBENDORFF Sandrine, 2016, « Diversité des pratiques boulangères et rapport au levain : un artisanat », *Document de travail dans le cadre du projet participatif de recherche ANR Bakery*.
- MAUSS Marcel, 1936, « Les techniques du corps », *Journal de psychologie*, vol. 32, n°3-4, pp. 365-386.
- MESINI Béatrice, 2004, « Résistances et alternatives rurales à la mondialisation », *Études rurales*, vol. 1-2, n°169-170, pp. 43-59.
- MEYER Michaël, PERROT Adeline et ZINN Isabelle, 2017, « Entre ambition "tout-terrain" et impossible ubiquité : les ethnographes en mouvement. Introduction au Dossier "L'enquête ethnographique en mouvement : circulation et combinaison des sites de recherches" », *SociologieS*, [en ligne] : <https://journals.openedition.org/sociologies/6521>
- MIALOCQ Madeleine, 2020, *Les territoires ruraux à l'épreuve de nouvelles manières d'habiter : vivre en habitat non-ordinaire dans des espaces de faible densité*, Thèse de doctorat en Géographie sociale, Université de Poitiers.
- MICHEL Elisa, 2018, *Dispersion, sélection et rôle des espèces microbiennes des levains en boulangerie française à faible intrant*, Thèse en Biotechnologie et Microbiologie, SupAgro, Montpellier.
- MOHIA Nadia, 2000, « Le récit de vie : une approche anthropologique heuristique ? », *L'Autre*, vol. 1, n°2, pp. 259-279.
- MOITY-MAÏZI Pascale, 2010, « Le style et l'efficacité techniques mis en question », in José Muchnik et Christine de Sainte Marie (dir.), *Le temps des Syal: Techniques, vivres et territoires*, Quae, Versailles, pp. 47-66.
- MOLENAT Xavier, 2010, « L'autonomie, nouvelle utopie ? », *Sciences Humaines, dossier*, n°220.
- MOLINIER Pascale, LAUGIER Sandra et PAPERMAN Patricia, 2009, *Qu'est-ce que le care ? Souci des autres, sensibilité, responsabilité*, Payot, Paris.
- MONTEL Marie-Christine, BERANGER Claude et BONNEMAIRE Joseph (coord.), 2005, *Les fermentations au service des produits de terroir*, Quae, Versailles.
- MORIN Edgar, 2005, *Introduction à la pensée complexe*, Points, Paris.

MOUSSAOUI Abderramane, 2012, « Observer en anthropologie : immersion et distance », *Contraste*, vol. 1, n°36, pp. 29-46.

MUMFORD Lewis, 2016(1950), *Technique et civilisation*, Parenthèses, Marseille.

## N

NAYLOR Lindsay, 2017, « Reframing autonomy in political geography : A feminist geopolitics of autonomous resistance », *Political Geography*, vol. 58, pp. 24-35.

NECHTSCHHEIN Jérémie, 2020, « Pétrir à la main : perpétuation du geste boulanger », *Document de travail interne*, Colloque international d'Histoire et Archéologie du "pain" – PANEM), 21-23 octobre 2019, Université Paul Valéry, Montpellier.

NEGRONI Catherine, 2005, « La reconversion professionnelle volontaire : d'une bifurcation professionnelle à une bifurcation biographique », *Cahiers internationaux de sociologie*, vol. 2, n°119, pp. 311-331.

———, 2007, *Reconversion professionnelle volontaire*, Armand Colin, Paris.

———, 2010, « Ingrédients des bifurcations professionnelles : latence et événements déclencheurs », in Marc Bessin, Claire Bidart et Michel Grossetti, (dir.), *Bifurcations. Les sciences sociales face aux ruptures et à l'événement*, La Découverte, Paris, pp. 176-186.

NICOLAS-LE STRAT Pascal, 2014, « Une recherche de plein vent », site internet de Pascal Nicolas-Le Strat – PNLS, [en ligne] : <https://pnls.fr/une-recherche-de-plein-vent/>

NOCERINO Pierre, 2020, « Faire groupe entre la poire et le fromage. Informalité et autonomie dans le travail des auteurs et autrices de bande dessinée. Troisième prix », *Sociologie du travail*, vol. 62, n° 3, [en ligne] : <https://journals.openedition.org/sdt/33393>

## O

OLIVIER DE SARDAN Jean-Pierre, 1995, « La politique du terrain. Sur la production des données en anthropologie », *Enquête*, n°1, pp. 71-109, [en ligne] : <https://journals.openedition.org/enquete/263>

## P

PAGNOL Marcel, 2014[1938], *La femme du boulanger*, Grasset, Paris.

PAHUD Stéphanie et PAVEAU Marie-Anne, 2018, « Les mondes possibles des féminismes contemporains. Présentation », *Itinéraires. Littérature, textes, cultures*, n° 2017-2.

PAJAN Gabrielle, 2022, « Les conditions de durabilité de l'action collective : le cas du Moulin de Pomairol », Mémoire de fin d'étude pour l'obtention du diplôme d'ingénieur Systèmes Agricoles et Agroalimentaires Durables au Sud, option MOQUAS, SupAgro Montpellier.

PAPERMAN Patricia, 2013, *Care et sentiments*, Presses Universitaires de France, Paris.

PAPERMAN Patricia et LAUGIER Sandra, 2006, *Le souci des autres : éthique et politique du care*, éditions de l'École des Hautes Études en Sciences Sociales, Paris.



- PARKINS Wendy et CRAIG Geoffrey, 2009, « Culture and the politics of alternative food networks », *Food, Culture & Society*, vol. 12, n° 1, pp. 77-103.
- PAVEZ LIZARRAGA Amaia, 2012, « Género y emociones en el ejercicio de la ciudadanía cotidiana », in Carmen Gregorio Gil y Martha Patricia Castañeda Salgado (coord.), *Mujeres y hombres en el mundo global. Antropología feminista en América Latina y España*, Centro de Investigaciones Interdisciplinarias en Ciencias y Humanidades, Siglo XXI, Ciudad de Mexico, Mexico, pp. 310-321.
- PELLETIER Jérôme, 2016, « Pour une histoire de l'enseignement agricole féminin durant les années 1950-60 : les écoles ménagères agricoles du Loir-et-Cher ou l'éducation contrariée au rôle de femme d'exploitant », *Genre & Histoire*, n° 18, [en ligne] : <http://journals.openedition.org/genrehistoire/2573> .
- PENEFF Jean, 2009, *Le goût de l'observation*, Paris, Editions la Découverte, Paris.
- PEREC Georges, 2015 (1989), *L'Infra-ordinaire*, Seuil, Paris.
- PEREIRA Irène, 2009, *Peut-on être radical et pragmatique?*, Textuel, Paris.
- PEREZ-VITORIA Silvia, 2010, *La riposte des paysans : essai*, Actes Sud.
- PERRENOUD Marc, 2012, « Artisanat et gentrification rurale en France méridionale », *SociologieS*, [en ligne] : <http://journals.openedition.org/sociologies/> .
- PERRIER Mathieu, 2015a, « "Wwoofer" en Nouvelle-Zélande, un voyage participatif », *Pour*, n° 2, pp. 11-19.
- , 2015b, « "Wwoofer" en Nouvelle-Zélande (II), entre tourisme et travail », *Pour*, n° 3, pp. 31-39.
- PESSIS Céline, 2020, « Histoire des "sols vivants". Genèse, projets et oublis d'une catégorie actuelle », *Revue d'anthropologie des connaissances*, vol. 14, n° 14-4, [en ligne] : <http://journals.openedition.org/rac/12437>.
- , 2021, *Histoire de l'agriculture biologique au XXe siècle*, Encyclopédie d'histoire numérique de l'Europe, [en ligne] : <https://ehne.fr/fr/node/14127> .
- PESSIS Céline, TOPÇU Sezin, et BONNEUIL Christophe, 2013, *Une autre histoire des « Trente Glorieuses ». Modernisation, contestations et pollutions dans la France d'après-guerre*, La Découverte, Paris.
- PETONNET Colette, 1982, « L'Observation flottante. L'exemple d'un cimetière parisien », *L'Homme*, vol. 22, n° 4, pp. 37-47.
- PIBOU Elsa, 2016, *Paysans de passage : les fermiers du mouvement Terre de Liens en France*, Thèse de doctorat en Sociologie, Université Toulouse 2 Le Mirail.
- PINEAU Christelle, 2019, *La corne de vache et le microscope : Le vin "nature", entre sciences, croyances et radicalités*, La Découverte, Paris.
- , 2021, « La vitiviniculture "nature" et ses risques. De la liberté recouvrée aux actes de résilience », *Études rurales*, vol. 207, n°1, pp. 190-208.
- PIRIOU Solenne, 2002, *L'institutionnalisation de l'agriculture biologique (1980-2000)*, thèse de doctorat, Ecole Nationale Supérieure Agronomique de Rennes, Rennes.
- PONGE Francis, 2011, *Le parti pris des choses*, Belin, Paris.
- PONTHUS Joseph, 2020, *À la ligne : feuillets d'usine*, Gallimard, Paris.

- POULAIN Jean-Pierre, 2018, *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Presses Universitaires de France, Paris.
- PRUVOST Geneviève, 2013, « L'alternative écologique. Vivre et travailler autrement », *Terrain. Anthropologie & sciences humaines*, n°60, pp. 36-55.
- , 2015, « Chantiers participatifs, autogérés, collectifs : la politisation du moindre geste », *Sociologie du travail*, vol. 57, n°1, pp. 81-103.
- , 2019, « Penser l'écoféminisme. Féminisme de la subsistance et écoféminisme vernaculaire », *Travail, genre et sociétés*, vol. 42, n° 2, pp. 29-47.
- , 2021a, « Ceci n'est pas une vie-mode d'emploi », *Monde commun*, vol. 6, n° 1, pp. 158-173.
- , 2021b, *Quotidien politique : Féminisme, écologie, subsistance*, La Découverte, Paris.
- PUIG DE LA BELLACASA María, 2010, « Ethical doings in naturecultures », *Ethics, place and environment*, vol. 13, n° 2, pp. 151-169.
- , 2012, « Technologies touchantes, visions touchantes. La récupération de l'expérience sensorielle et la politique de la pensée spéculative », in Elsa Dorlin et Eva Rodriguez (dir.), *Penser avec Donna Haramay*, Presses Universitaires de France, Paris, pp. 64-88.
- PULCINI Elena, 2012, « Donner le care », *Revue du MAUSS*, n° 1, pp. 49-66.

## R

- REGNIER Nelly, 2021, « Les métamorphoses d'un lycée agricole dans la Beauce », *Pour*, vol. 239, n° 1, pp. 247-256.
- REMY Jacques, 1987, « La crise de professionnalisation en agriculture : les enjeux de la lutte pour le contrôle du titre d'agriculteur », *Sociologie du travail*, pp. 415-441.
- RIBAULT Thierry, 2021, *Contre la résilience : à Fukushima et ailleurs*, L'Échappée, Paris.
- RIEU Annie, 2004, « Agriculture et rapports sociaux de sexe : La "révolution silencieuse" des femmes en agriculture », *Cahiers du genre*, n° 2, pp. 115-130.
- ROSA Hartmut, 2014, *Aliénation et accélération : vers une théorie critique de la modernité tardive*, La Découverte, Paris.
- ROUSSEL Philippe, ONNO Bernard, MICHEL Elisa et SICARD Delphine, 2020, *La panification au levain naturel*, Quae, Versailles.
- RUMPALA Yannick, 2009, « La "consommation durable" comme nouvelle phase d'une gouvernementalisation de la consommation », *Revue française de science politique*, vol. 59, n° 5, pp. 967-996.

## S

- SABOURIN Éric, 2012, *Organisation et sociétés paysannes : Une lecture par la réciprocité*, Quae, Versailles.

SACHSE Victoria, 2020, *Les jardins partagés, terreau de participation citoyenne : de l'appropriation de l'espace public à la construction de commun (s). Regards croisés entre la France et l'Italie.*, Thèse en Géographie, Université de Strasbourg.

SAILLANT Francine, KILANI Mondher, BIDEAU Florence Graezer et GRAEZER Florence, 2011, *Manifeste de Lausanne : pour une anthropologie non hégémonique*, Liber, Montréal.

SALLUSTIO Madeleine, 2018, « Le "retour à la terre" : entre utopie et nostalgie », *Conserveries mémorielles. Revue transdisciplinaire*, n° 22, [en ligne] <http://journals.openedition.org/cm/2910>.

SALMONA Michèle, 2010, « Une pensée de l'action avec la nature et le vivant : la Mètis et Jean-Pierre Vernant », in *Agir en clinique du travail*, Érès, pp. 185-202.

SAMAK Madlyne, 2013, « Quand la "bio" rebat les cartes de la représentation des agriculteurs : L'institutionnalisation de l'agriculture biologique dans les Alpes-Maritimes », *Politix*, vol. 26, n° 3, pp. 125-148.

———, 2016, « La politisation variable des alternatives agricoles », *Savoir/Agir*, n° 4, pp. 29-35.

SOLA Christel, 2015, « Toucher et savoir. Une anthropologie des happerceptions professionnelles », *Ethnographiques.org*, n° 31, [en ligne] : <https://www.ethnographiques.org/2015/Sola>.

SCHWINT Didier, 2005, « La routine dans le travail de l'artisan », *Ethnologie française*, vol. 35, n° 3, pp. 521-529.

SCOTT James C., 2009, *La domination et les arts de la résistance : fragments du discours subalterne*, éditions Amsterdam, Paris.

SENNETT Richard, 2010, *Ce que sait la main : La culture de l'artisanat*, Albin Michel, Paris.

SIGAUT François, 2010, « Qu'est-ce qu'on mange au juste ? », in Hélène Franconie, Monique Chastanet et François Sigault, *Couscous, boulgour et polenta : transformer et consommer les céréales dans le monde*, Karthala, Paris.

———, 2012, *Comment Homo devint faber : comment l'outil fit l'homme*, CNRS éditions, Paris.

SINAI Agnès (dir), 2013, *Penser la décroissance. Politiques de l'Anthropocène*, Les Presses de Sciences Po, Paris.

SINISCALCHI Valeria, 2015, « "Food activism" en Europe : changer de pratiques, changer de paradigmes », *Anthropology of food*, n°11, [en ligne] <http://journals.openedition.org/aof/7920>.

SOULE Bastien, 2007, « Observation participante ou participation observante ? Usages et justifications de la notion de participation observante en sciences sociales », *Recherches qualitatives*, vol. 27, n° 1, pp. 127-140.

STENGERS Isabelle et SCHAFFNER Marin, 2020, *Résister au désastre : dialogue avec Marin Schaffner*, Wildproject, Marseille.

## T

THEUREAU Jacques, 2010, « Les entretiens d'autoconfrontation et de remise en situation par les traces matérielles et le programme de recherche "cours d'action" », *Revue d'anthropologie des connaissances*, vol. 4, n°2, pp. 287-322.

- THIVET Delphine, 2012, « Des paysans contre la faim : La "souveraineté alimentaire", naissance d'une cause paysanne transnationale », *Terrains & Travaux*, n° 1, pp. 69-85.
- THOMAS Mathieu, DAWSON Julie C., GOLDRINGER Isabelle et BONNEUIL Christophe, 2011, « Seed exchanges, a key to analyze crop diversity dynamics in farmer-led on-farm conservation », *Genetic Resources and Crop Evolution*, vol. 58, n° 3, pp. 321-338.
- TISSOT Sylvie, GAUBERT Christophe et LECHIEN Marie-Hélène, 2005, *Reconversions militantes*, Presses Universitaires de Limoges.
- TORTONESE Paolo, 2012, « La loi LRU où la fiction de l'autonomie », *Cités*, n° 2, pp. 107-111.
- TRONTO Joan, 2012, *Le risque ou le care ?*, Presses Universitaires de France, Paris.
- , 2009, *Un monde vulnérable : pour une politique du care*, La Découverte.
- TRONTO Joan et FISHER Berenice, 1990, « Toward a feminist theory of caring », in *Circles of care*, Suny Press, pp. 36-54.

## U

- UGHETTO Pascal, 2004, « Le travail comme activité et comme action. Quelques perspectives sociologiques récentes », *Revue de l'IREES*, n°44, pp. 121-139.

## V

- VAN DAM Denise, 2005, *Les agriculteurs bio, vocation ou intérêt ?*, Presses Universitaires de Namur, Namur.
- VAN DER PLOEG Jan Douwe, 2014, « Les paysans du XXI<sup>e</sup> siècle », *Mouvements de repaysannisation dans l'Europe d'aujourd'hui*, Charles Léopold Mayer éditions, Paris.
- VINCENT Jean-Marie, 2019, *Critique du travail : le faire et l'agir*, Critiques, Paris.
- VINCK Dominique, 2009, « De l'objet intermédiaire à l'objet-frontière. Vers la prise en compte du travail d'équipement », *Revue d'anthropologie des connaissances*, vol. 3, n°1, pp. 51-72.

## W

- WEBER Max, 2014, « Les trois types purs de la domination légitime », *Sociologie*, vol. 5, n°3, pp. 291-302.
- WEIL Simone, 1998, *Réflexions sur les causes de la liberté et de l'oppression sociale*, Gallimard, Paris.
- WENGER Etienne, 1998, « Communities of practice: Learning as a social system », *Systems thinker*, vol. 9, n°5, pp. 2-3.
- WHYTE William Foote, 2007, *Street corner society : la structure sociale d'un quartier italo-américain*, La Découverte, Paris.
- WILSON Amanda DiVito, 2013, « Beyond alternative : Exploring the potential for autonomous food spaces », *Antipode*, vol. 45, n°3, pp. 719-737.

WRIGHT Erik Olin, 2017, *Utopies réelles*, La Découverte, Paris.

## Y

YARROW Thomas et JONES Siân, 2014, « "Stone is stone": engagement and detachment in the craft of conservation masonry », *Journal of the Royal Anthropological Institute*, vol. 20, n° 2, pp. 256-275.

## Z

ZARCA Bernard, 2009, « L'ethos professionnel des mathématiciens », *Revue française de sociologie*, vol. 50, n° 2, pp. 351-384.

ZASK Joëlle, 2016, *La démocratie aux champs : Du jardin d'Eden aux jardins partagés, comment l'agriculture cultive les valeurs démocratiques*, La Découverte, Paris.

ZIN Jean, 2010, « Qu'est-ce que l'écologie-politique ? », *Écologie & politique*, vol. 40, n° 2, pp. 41-49.

ZINN Isabelle, 2017, *Les métiers de la viande et des fleurs. Ethnographier le genre au travail*, Thèse en Sociologie, EHESS, Paris.

# Table des matières

<b>Sommaire.....</b>	<b>9</b>
<b>Préambule.....</b>	<b>13</b>
<b>Itinéraire d'investigation.....</b>	<b>15</b>
<b>Structure de la thèse.....</b>	<b>17</b>
<b>1  « Mettre la main à la pâte » et « tâter le terrain » : réflexions sur une pratique scientifique artisanale.....</b>	<b>21</b>
A. « Composer avec » l'ordinaire et l'inattendu : enquêter de plein vent.....	24
1. La nécessité de points de repère : empreintes techniques .....	24
a) Usage croisé de plusieurs outils de collecte de données.....	24
b) Emboitement des pratiques et entretiens ethnographiques.....	24
c) Le récit de vie : trajectoires et mobilisations .....	27
d) L'observation flottante involontaire : du proche au quotidien .....	30
2. De l'échantillon circonscrit à de multiples interactions : variations ethnographiques .....	32
a) Sens des lieux et pluralités d'attaches.....	32
b) Apprendre d'un échec : tentative ratée de classification .....	37
3. Assumer une posture mouvante, parsemée « d'errance » .....	40
B. Le <i>woofing</i> , ou volontariat dans des fermes, ethnographie immersive à travers champs et fournils.....	42
1. Penser l'immersion de manière située et relationnelle.....	42
2. Le <i>woofing</i> comme modalité d'OP et relation ethnographique contractuelle .....	43
a) <i>Wwoofing</i> – pratique touristique ou apprentissage-test déguisé ?.....	43
b) Le <i>woofing</i> , une forme d'OP statutaire.....	44
i. Cheminement d'une apprentie-chercheuse-woofeuse.....	44
ii. Jongler entre plusieurs positions : de novice à « sachante » .....	46
c) Jeux de miroirs dans l'altérité.....	46
C. De l'objet, au sujet d'étude, à des réflexivités partagées ?.....	48
1. Des altérités inscrites dans des rapports de pouvoir .....	48
a) « L'altérité est toujours dans le nous. Il y a l'Autre et les autres, frontières et ponts, murs et portes » .....	48

b) Premiers contacts, refus d'enquêtes et inversion du rapport de domination.....	49
2. (D)-écrire le pain ?.....	51
a) Entre praticien·nes et chercheur·euses : des questions partagées .....	51
b) Connaitre, se (dé)former et traduire « la langue du monde sensible » .....	54
3. Interroger sa place : de la responsabilité sociale de l'apprentie-chercheuse .....	56
a) Éprouver in situ son terrain .....	56
b) Nouvelles formes de coopération : (inter)médiations et mobilités .....	56
<b>2  Politiser l'ordinaire : rendre au pain sa complexité socio-historique.....</b>	<b>59</b>
A. La banalité quotidienne du pain, des évidences narratives à interroger.....	59
1. Le banal, un modèle genré relégué aux silences du domestique...61	
2. Questionner l'universalité, déceler les controverses.....65	
B. Esquisse d'une socio-historicisation désorientée de la boulangerie paysanne .....	67
1. Le pain : de l'aliment ordinaire, au « sujet » socio-historique .....	67
2. Le récit du pain blanc, un ersatz dans l'imaginaire du progrès.....69	
a) La nécessité d'historiciser pour comprendre les verrouillages contemporains.....	69
b) Se démarquer des rhétoriques de la modernité pour distinguer le « hors-champ » .....	74
c) Une neutralité scientifique de façade : questionner les régimes de savoirs.....	74
3. Réintégrer les « oubliés des temps modernes».....	76
a) Donner voix aux chapitres.....	76
b) Tradition – innovation : se défier des binarités temporelles linéaires	78
4. Ferments socio-historiques d'une BP contemporaine .....	82
a) Depuis les luttes paysannes .....	82
b) Les trajectoires variées de l'agriculture biologique : « il ne faut pas oublier que la terre est un levain » .....	85
c) En quête de « nature » : diversité des « aller-retour » .....	89
d) Le moulin à meule de pierre, la possibilité de moudre à la ferme .....	92
e) À mouvement bigarré, ferments hétérogènes .....	95
C. Une socio-anthropologie des multiples amarrages.....	98

1.	Amplifier les trajectoires boulangères de consistances subalternes	98
a)	Interlude théorique : d'alternative-s en autonomie-s .....	98
b)	Des sphères enchevêtrées, dynamiques et ancrées .....	101
c)	D'alternatives situées, à des combinaisons variées.....	104
2.	Des bifurcations, comme autant d'oscillations des possibles .....	105
a)	Envisager les discontinuités et les contingences.....	105
b)	Des parcours ou des trajectoires ?.....	106
c)	Coexistence d'une pluralité des mondes.....	107
d)	Considérer les interactions multi-scalaires .....	108
e)	De multiples sujets, techniques, savoirs et entités agencés.....	110
3.	Revendiquer la désertion en temps de turbulences .....	111
a)	Fluctuations des itinéraires biographiques : des mobilités valorisées	111
b)	Interroger et décortiquer les changements d'activités "volontaires"	112

### **3| A rebours de recettes "clés en main", portraits boulangers-paysans ..... 117**

A.	Entre créations et installations : ruptures, continuités ?.....	118
1.	Trajectoires de "prolongement" : portraits de couple PB.....	119
a)	Christelle, entre changements individuels et transformations d'une ferme.....	119
b)	Agathe et la boulangerie, un réel concours de circonstances ? .....	121
c)	Audrey et Yann, des précurseurs : du bio au pain.....	124
2.	Quand se dessinent des trajectoires de "(re)conversion" .....	125
a)	Sébastien, une (re)conversion professionnelle par étapes.....	126
b)	Éva, petite-fille de céréaliers : des études d'agronomie à une ferme en polyculture élevage .....	129
c)	Éléonore, du travail social, au pain jusqu'à la terre.....	132
d)	Élodie & Pierre : un projet de boulange paysanne en couple.....	135
3.	Décentrer le regard et considérer les entrecroisements .....	138
B.	De la complexité – correspondances et entremêlements des sphères	141
1.	Bifurcations dans le cheminement familial : entre prolongements, détours, ruptures et adaptations .....	141
a)	Démarcations familiales.....	141
b)	Crochets académiques, prolongements paysans et réajustements du cadre agricole.....	145



2.	Trajectoires et changements par itération.....	151
a)	Jongler entre plusieurs activités.....	151
b)	« Une histoire de terres, une histoire de gens ».....	154
c)	La SCOP boulangère : de l'atelier de transformation coopératif vers l'installation PB.....	160
3.	Se faufiler entre répertoires politiques.....	163
a)	L'outil, médiateur d'introduction à la boulange paysanne.....	164
b)	Des réseaux militants à de nouveaux collectifs d'engagement.....	168
c)	De l'accompagnement agricole professionnel au portage de projet.	171
d)	Quand le pain mène au politique, puis ricoche vers d'autres formes d'implications militantes.....	176
<b>4 </b>	<b>(Re)considérer les manières d'interagir : cultures matérielles, matériaux vivants.....</b>	<b>181</b>
A.	« La biodiversité, ça se cultive ».....	183
1.	Liens d'autres natures : des opérations agricoles confiées, une démarche culturelle préservée.....	183
2.	Panachés de semences paysannes en boulange.....	186
a)	Entre revendications politiques et agencements concrets.....	186
b)	Des mélanges de singularités et d'ajustements permanents.....	190
c)	« Un pain de terroir » confectionné du « mieux possible ».....	191
d)	Des entités pour relier des activités... et des praticien·nes.....	193
B.	... Dans les champs, comme aux fournils.....	195
1.	Festin entre entités : continuums bactériens et flore boulangère	196
a)	Levain « naturel », « spontané », ou « sauvage ».....	197
b)	« Même le plus vieux des levains, il ne s'est pas créé par le Saint-Esprit ».....	198
2.	De l'infiniment grand, à l'extraordinairement petit : incursions transfrontalières.....	201
a)	« La flore du levain [...] c'est ce qu'on est. ».....	201
i.	Quand l'INRAE s'invite dans les fournils : des mélanges <i>in vitro/in situ</i> .	201
ii.	Du discrédit de l'inertie panair à l'engouement pour une vitalité invisible	205
iii.	Lorsque la nature s'invite dans les fournils.....	206
b)	Travailler en eau trouble : quand l'or bleu ne coule pas de source...	209
<b>5 </b>	<b>« Autrui significatifs » : des artefacts emblématiques, mandataires de la boulange paysanne.....</b>	<b>215</b>

A. Le moulin à meule : pierre angulaire et objet politique emblématique de la réappropriation BP .....	216
1. Choix de l'outil de meunerie et matérialisme utopique : entre recherche de fiabilité et part d'imaginaire .....	217
2. Moulin Astrié vs. Moulin du Tyrol : plus qu'un choix technique, l'inscription dans des registres d'appartenances .....	224
B. Un exemple d'agencements socio-bio-techniques dans le fournil : le pétrissage .....	227
1. Télescopages des sphères biographiques : quand quotidien et techniques se rencontrent .....	228
2. Le pétrissage, un jeu d'adresse incorporé dans un (éco)système .....	232
3. Le pétrin, auxiliaire et mandataire boulanger paysan .....	237
C. Le four, chef d'orchestre et métronome boulanger .....	240
1. Une position terminale, mais stratégique .....	240
2. Enjeux énergétiques : chauffer au bois ou à "l'atome" ? .....	244
3. " Ne pas mettre tous ses pains dans la même fournée " : variation rythmique dans l'usage des fours à bois .....	247
<b>6  Quand « l'art de piloter » le vivant bouleverse les routines boulangères .....</b>	<b>257</b>
A. Ensauvager la technique, politiser les pratiques .....	257
1. Du soin à la terre... aux attentions dans les transformations artisanales .....	258
a) D'une voix différente, à des voies plurielles : un care politique et radical .....	258
b) La démarche de care dans les pratiques artisanales : engagements et relation aux entités vivantes .....	260
c) « Earth care » et art(isanat) soigné dans l'(agri)culture panaire .....	263
2. « L'art du pilotage » boulanger-paysan .....	265
a) Dé-romantiser la figure artisanale .....	266
b) Du sens dans la mesure : une question de taille .....	268
c) Le-la praticien·ne, un· chorégraphe multi-spécifique .....	270
B. (L'extra)-ordinaire routine de la culture du vivant dans le travail au levain .....	277
1. Plusieurs approches des conduites routinières : entre prescription oppressive, expression créative et récupération capitaliste de l'épanouissement au travail .....	277

2. Contre la standardisation boulangère, des procédés artisanaux inductifs .....	280
a) Art de combiner et savoirs situés.....	281
b) D'autres ruses : le temps comme moyen détourné d'action et sympoïèse avec le vivant.....	287
i. La réitération : une logique cyclique du temps et de l'action .....	288
ii. Quand le vivant entre en jeu : fuites et « négociations permanentes avec le réel » (Salmona, 2010).....	289
iii. « Répétitions artisanales » et « moments intellectuels » .....	292
c) Variables d'apprentissages : le pain paysan, pas une recette !.....	294
i. Les procédés routiniers, des processus vivants.....	294
ii. Des paramètres fluctuants qui bousculent les modalités d'apprentissage .....	296
ε Au regard des moyens : d'autres canaux de transmission .....	296
ε Partager par le faire : des pratiques qui ébranlent les subordinations pédagogiques... ..	299
ε ... mais qui n'empêchent pas les rapports de domination .....	301
3. Des consommateur·trices en soutien de la BP : contrats implicites entre mangeur·euses et producteur·trices.....	303
<b>7  (Ré)créations boulangères : s'affranchir du cadran, co-</b>	
<b>construire des spatio-temporalités multi-spécifiques .....</b>	<b>313</b>
A. Chronopoéitique : des milieux et temporalités enchevêtrés, mais « pilotés » pour garantir une qualité de vie .....	315
1. Motifs temporels de la BP .....	315
a) Illustrations de semaines types PB et BP .....	315
i. Compatibilité des temps paysans et artisans ?.....	316
ii. Des différences dans les quantités produites.....	317
b) Boulange, meunerie et paysannerie, « un bon plan économique »....	319
c) Des activités diverses et variées .....	321
2. « <i>Ne pas être son propre esclave</i> » : contrôler sa production – poser des limites – déléguer .....	322
a) Le « self care », une pratique routinière nécessaire .....	322
b) Songes de nuits boulangères, entre la lune et le soleil, l'aube de nouvelles temporalités .....	325
i. Le travail de nuit en boulangerie : un vieux serpent de mer. . .	325
ii. ... Ébranlé par des aspirations à travailler autrement.....	327
iii. S'affranchir des décrets nocturnes : du remplacement technique aux agencements temporels avec ses milieux.....	330

c)	Cocktails d'influences et reliquats : entre normes salariales incorporées et quête d'une vie paysanne décloisonnée.....	332
i.	L'empreinte salariée des 35 heures et des 5 semaines de congés.....	332
ii.	« La solution, c'est vraiment de collectiviser ça » : jouer sur le nombre et le contiguë.....	335
iii.	(Dé)compartimenter son existence : « être proche de ses enfants ».....	339
d)	La pluri-activité, le paradoxe de l'appétit expérientiel et le danger de la « famine temporelle » : comment se préserver ?.....	342
<b>B.</b>	<b>Motifs éphémères et milieux spécifiques, une pluralité d'attachements .....</b>	<b>346</b>
1.	Parcours ancrés, itinéraires ambulants.....	346
a)	Le four mobile : la possibilité d'une activité itinérante protéiforme	347
b)	Quand les bifurcations multiplient les installations.....	353
c)	Millefeuilles situationnels : ancrages et amarrages .....	358
2.	Entre domestique et productif : des itinéraires spatio-temporels articulés.....	360
a)	Four ménager, four professionnel et four quotidien ? .....	360
b)	Agir féministe au quotidien et reproduction sexuée des rôles.....	366
<b>8 </b>	<b>Une appellation, des activités, des mondes : (re)configurer un mouvement-pluriel ?.....</b>	<b>373</b>
A.	Vivre avec, vivre sans, dans les confins : « un autre métier » .....	373
1.	Controverses autour des moulins : « l'esprit Astrié » ?.....	373
2.	La baguette, un objet clivant ? .....	381
3.	PB : être au four, au moulin et dans les champs, c'est possible ?	385
B.	Le poids et l'influence des structures : altérer ou alterner ?.....	392
1.	Quand la pluralité des cadres permet des interstices : s'insérer dans les marges .....	393
a)	Lutter contre, mais pas « en dehors ».....	393
b)	Enjeux des labels : vendre, militer ou s'engager ?.....	401
c)	Être contraint de « faire avec » : temporalités, espaces et standards du marché .....	403
2.	« (Every day) food activism » ou « bon plan » économique : « Naviguer entre plusieurs mondes » .....	407
a)	« Montrer l'exemple », une stratégie de l'écho .....	408
b)	Question de scalabilité : « le danger de l'essaimage » .....	413
c)	Multiplier les BP plutôt que le chiffre d'affaires et se partager la pénibilité.....	417
	<b>Dénouement ou prélude ? – La BP, des récits pluriels en devenir .....</b>	<b>421</b>

Façonner une trame.....	422
La diversité comme autant de latitudes.....	431
Temps « d’apprêt » .....	433
<b>Acronymes.....</b>	<b>445</b>
<b>Lexique .....</b>	<b>447</b>
<b>Bibliographie.....</b>	<b>449</b>
<b>Table des matières .....</b>	<b>470</b>
<b>Table des figures .....</b>	<b>478</b>
<b>Table des illustrations .....</b>	<b>479</b>

# Table des figures

<b>Figure 1</b> – Localisation des terrains d'enquêtes ethnographiques .....	35
<b>Figure 2</b> – Cartographie des terrains d'enquêtes ethnographiques.. .....	36
<b>Figure 3</b> – Schéma de bifurcation .....	109
<b>Figure 4</b> – Tableau synthétique et comparatif des travaux de Catherine Négroni et Sophie Denave.....	114
<b>Figure 5</b> – Législation relative à certaines catégories de pains, dont ceux « au levain ».. .....	203
<b>Figure 6</b> – L'industrie minotière : nœud de pouvoir central à l'intersection de l'agriculture et de la boulange.....	216
<b>Figure 8</b> – Choisir son four entre le maçonneté et l'électrice, document informatif destiné aux professionnels de la boulangerie artisanale .....	242
<b>Figure 9</b> – Schéma d'un foyer décalé avec gueulard, Source : M. et P. Delwalque... ..	250
<b>Figure 10</b> – Schéma four à chauffe indirecte avec soles tournantes .....	251
<b>Figure 11</b> – Principe de fonctionnement d'un four à soles tournantes .....	252
<b>Figure 12</b> – Le métier de boulanger, une authenticité qui ne peut être que nocturne, Logo et signe distinctif de la profession et corporation de la boulangerie artisanale (80's à 2010).....	280
<b>Figure 13</b> – Temps et actions cycliques. Processus de routinisation ouverte et apprentissage des procédés de fabrication.....	287
<b>Figure 14</b> – Tableau comparatif des quantités produites entre PB et BP .....	318
<b>Figure 15</b> – Capture d'écran de conseils d'une mutuelle d'assurance de la boulangerie sur les obligations et l'organisation du travail de nuit.....	326
<b>Figure 16</b> – Capture d'écran d'un rappel concernant la législation des horaires du travail de nuit en boulangerie .....	326
<b>Figure 17</b> – Tableau comparatif de « semaines types » .....	330

# Table des illustrations

<b>Illustration 1</b> – Exemples de communication PB et B sur des levains : « naturel », « sauvage », et « spontané » .....	197
<b>Illustration 2</b> – En haut : Fournils paysans, En bas : .....	208
<b>Illustration 3</b> – Pétrin mécanique Artofex en Bretagne .....	233
<b>Illustration 4</b> – Four bâti à chauffe directe .....	247
<b>Illustration 5</b> – Fours à Gueulard et four à gueulard avec gueulard .....	248
<b>Illustration 6</b> – Four mobile en métal.....	249
<b>Illustration 7</b> – Gestes de façonnage.....	272
<b>Illustration 8</b> – A gauche : Après le pétrissage, temps de fermentation. A droite : Façonnage .....	274
<b>Illustration 9</b> – Fournil d'un PB (en construction). Temps de défournement .....	284
<b>Illustration 10</b> – Four mobile servant à sécher des grains de maïs .....	285
<b>Illustration 11</b> – Petit son sortant d'un moulin Astrié .....	285
<b>Illustration 12</b> – Fournil d'une SCOP boulangère et ses pétrins mobiles .....	285
<b>Illustration 13</b> – Four mobile entreposé à l'extérieur .....	350
<b>Illustration 14</b> – Four mobile sur remorque entreposé à l'intérieur .....	352

## Table des annexes

<b>Annexe 1</b> – Trame d’entretien ( <i>janvier 2018</i> ).....	2
<b>Annexe 2</b> – Exemple de graphique n°1 .....	4
<b>Annexe 3</b> – Exemple de graphique n°2 .....	5
<b>Annexe 4</b> – Graphique numérisé, Cédric, PB.....	7
<b>Annexe 5</b> – Charte agriculture paysanne. Pour une autre agriculture : produire – employer– préserver .....	9
<b>Annexe 6</b> – Décret n°93-1074, dit « décret pain » .....	23
<b>Annexe 7</b> – Décret n°97-917, modifiant le « décret pain » de 1993.....	27
<b>Annexe 8</b> – Code rural et de la pêche maritime, 7 novembre 2020. Section sur la meunerie, les contingents et droits de mouture. ....	29
<b>Annexe 9</b> – Extrait fiche statistique 2021 de l’Association nationale de la meunerie française (ANMF) .....	33
<b>Annexe 10</b> – Tableau des deux modèles d’action définis par André- Georges Haudricourt, <i>dans Ferret, 2012</i> .....	35
<b>Annexe 11</b> – Tableau de comparaison des deux grilles d’analyse des actions, <i>dans Ferret, 2012</i> .....	37
<b>Annexe 12</b> – Profil des enquêté·es et place du travail conjugal dans les structures BP de l’enquête .....	39
<b>Annexe 13</b> – Fiche BioCivam : « Créer un atelier meunerie dans une ferme en agriculture biologique », 2017.....	41
<b>Annexe 14</b> – Charte du moulin Astrié, avril 2021.....	55
<b>Annexe 15</b> – Manuel de préparation au diplôme de CAP Boulanger, rubrique « environnement de travail ».....	61
<b>Annexe 16</b> – Règlementations affectant l’activité de meunerie à la ferme, fiche de synthèse BioCivam de l’Aude, mars 2019.....	63
<b>Annexe 17</b> – Extrait du sommaire du programme de l’enseignement « prévention-santé-environnement (PSE) », classes préparatoires au CAP, voie professionnelle .....	71



# Annexe 1 - Trame d'entretien (janvier 2018)

## DEBUT ENTRETIEN :

- Une personne parle et l'autre valide ;
- Parler ensemble ;
- 1 personne seule ;
- 1 personne parle seule mais couple pluri-activité ;

## 1. Parcours de vie

- *Pouvez-vous me raconter d'où vous venez et comment en êtes-vous venu à cultiver des céréales, à les transformer en farines et à faire du pain ?*

Discussion libre sur leurs récits de vie ;

## Informations à recueillir :

- Parcours professionnel : succession d'activités et de lieux (séquences) ;
- Trajectoire résidentielle ;
- Identifier les principales bifurcations professionnelles dans les trajectoires ;
- Lieux, temps et acteurs impliqués dans l'apprentissage, l'installation et l'aide de ces activités ;
- ▶ Si personne(s) installée(s) depuis plusieurs années, recueillir :
  - Après installation : récit des années qui ont suivi (changements, bifurcations, ... ?) ;
  - Motivations au départ et motivations aujourd'hui (Politiques ? Économiques ? Sociales ? ...)

## 2. Activités et formes de s'identifier

- *Est-ce que vous pouvez me présenter vos différentes activités sur le domaine ?*
- *Certifications ?*
- *Qui réalise ces activités ?*
- *Aide par personnes tierces ?*
- *Est-ce que vous avez rencontré certains problèmes au cours de ces dernières années ?*
- *Comment commercialisez-vous vos produits ?*
- *Aides pour l'installation ? Après ? Auprès de quoi ? De qui ?*

*Comment est-ce que vous vous identifiez ?*

## 3. Questions techniques

- *Quels outils ? Comment les ont-ils acquis ? Auprès de qui ?*
- *Semences – où se les procurent-elles ?*
- *Son levain ? Nombre de rafraichis ? Levain-chef ?*
- *Quelles productions ?*
  - *Cultures ?*
  - *Boulanges ? Combien de types de pains ? Quels pains ? Pourquoi ?*

## Informations à recueillir :

- Vente – où ? Quand ? Quelle fréquence ? Sous quelles formes ? Qui vend ?

Informations à recueillir :

- Comment il-elle se qualifie dans son activité (PB ? B ? Boulanger Bio ?) et pourquoi. Quelles justifications ?
- À qui ou quoi, il-elle s'identifie ? Ou au contraire se distingue ?

#### 4. Rapport au temps et à l'espace

- *Est-ce que vous pouvez me raconter une de vos semaines « type » ?*

Informations à recueillir :

- Lieux et relations aux lieux ;
- Organisation du travail : temporalités, espaces ;

#### 5. Réseaux sociaux

Tout au long de l'entretien - quand des noms d'autres personnes sont mentionnés :

- *Comment et d'où, ils / elles se connaissent ?*
- *Quel type de relation est-ce qu'ils ont ?*

Si évocation d'un problème :

- *Quand il-elle a un doute / une question par rapport élaboration pain ou cultures, vers qui est-ce qu'il-elle se tourne ?*

Informations à recueillir :

- S'il-elle fait partie d'organisations ;
- Comment il-elle les a connus, qui il-elle connaît dans ces structures, quel est son lien avec eux-elles ;
- Au près de qui, quoi, il-elle s'est formé-e et continue de se former + projets apprentissage et formation ;

#### 6. Autres

- *Qu'est-ce que vous pensez de la boulangerie « artisanale » en France aujourd'hui ?*

Informations à recueillir :

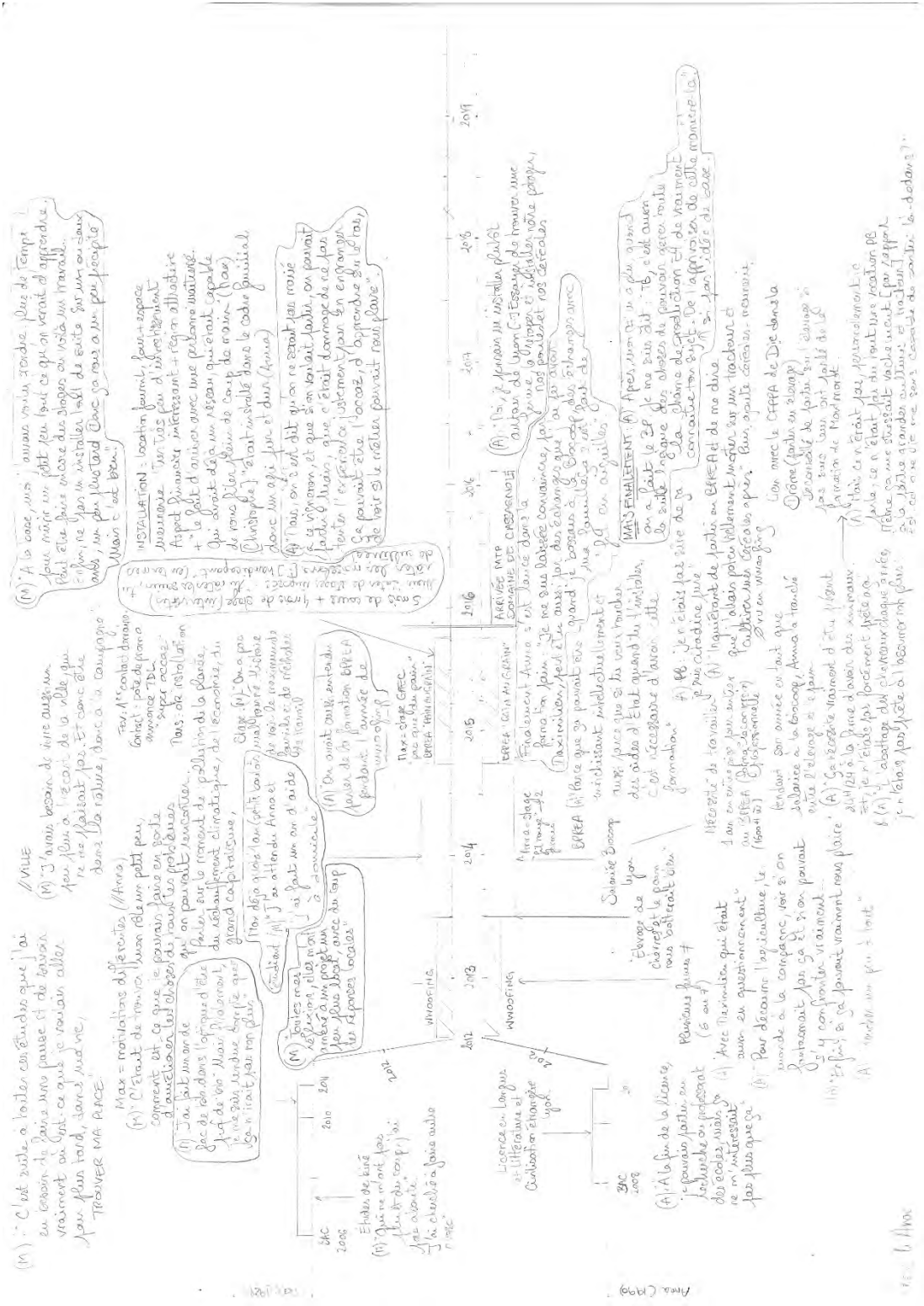
- Projections ?
- Est-ce que maintenant vous connaissez d'autres PB/B avec mêmes trajectoires / mêmes activités ?
- Est-ce que vous connaissez des PB/B très différent-es et intéressant-es à rencontrer ?

**>>> Clôture :**

- *Plus grande réussite ? Moment le plus heureux ?*
- *Des choses à rajouter ?*



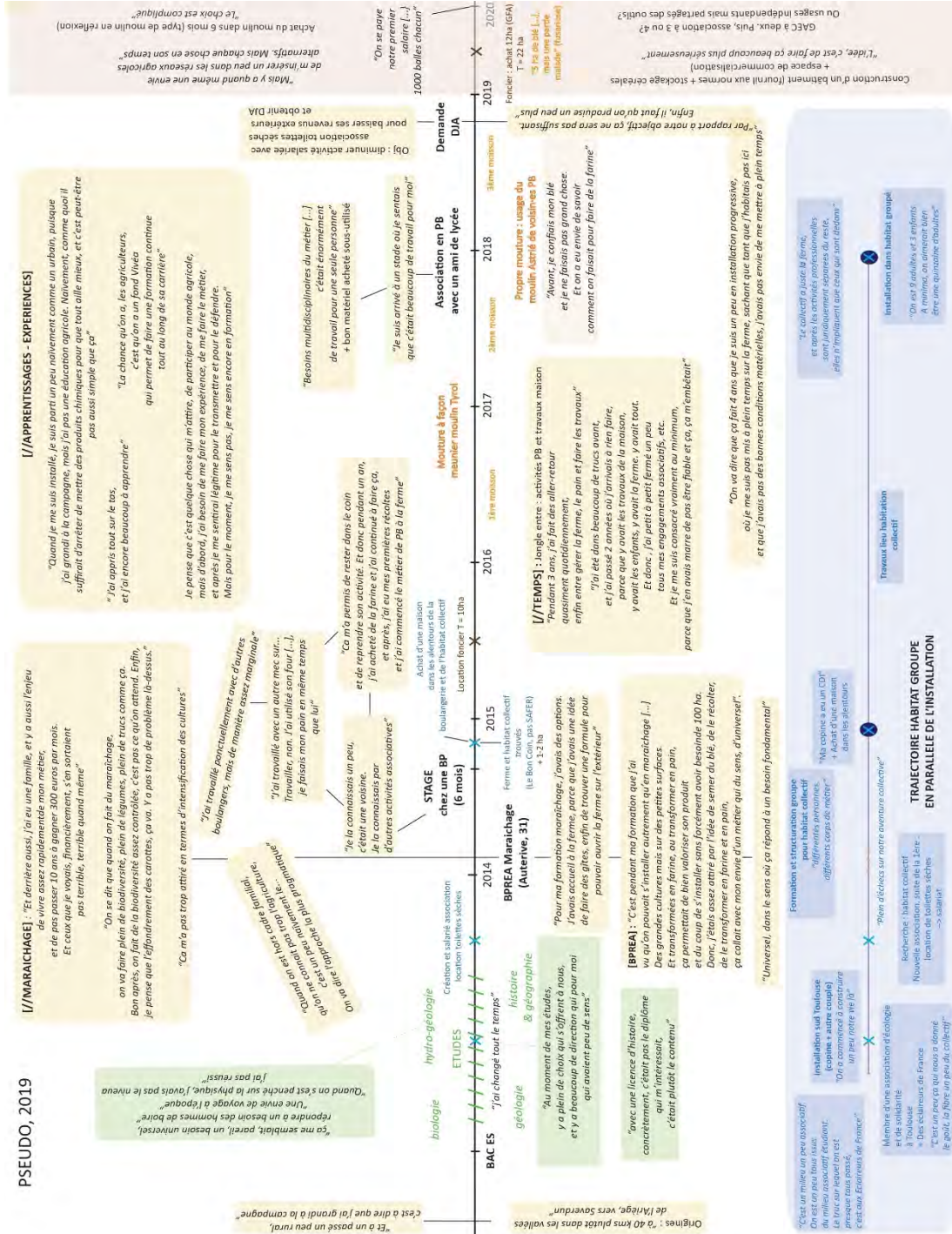
# Annexe 3 - Exemple de graphique n°2







# Annexe 4 – Graphique numérisé, Cédric, PB.





## **Annexe 5 – Charte agriculture paysanne. Pour une autre agriculture : produire – employer– préserver**

► **Source** : Confédération paysanne et (F)ADEAR, *[en ligne]* :  
<http://www.agriculturepaysanne.org/la-charte-de-l-agriculture-paysanne>

NON DIFFUSÉE



NON DIFFUSÉE

NON DIFFUSÉE

NON DIFFUSÉE

**NON DIFFUSÉE**

**NON DIFFUSÉE**

NON DIFFUSÉE

NON DIFFUSÉE

NON DIFFUSÉE



NON DIFFUSÉE

**NON DIFFUSÉE**

**NON DIFFUSÉE**

**NON DIFFUSÉE**



**Annexe 6 – Décret n°93-1074 du 13 septembre 1993, dit  
« décret pain »**

- ▶ **Source** : Légifrance, service public de diffusion du droit, *[en ligne]* :  
<https://www.legifrance.gouv.fr/loda/id/JORFTEXT000000727617>

NON DIFFUSÉE

NON DIFFUSÉE

NON DIFFUSÉE





**Annexe 7 – Décret n°97-917 du 1<sup>er</sup> octobre 1997, modifiant le  
« décret pain » de 1993**

- **Source** : Légifrance, service public de diffusion du droit, *[en ligne]* :  
<https://www.legifrance.gouv.fr/loda/id/LEGITEXT000005624383/2019>

-10-07

NON DIFFUSÉE

NON DIFFUSÉE

**Annexe 8 – Code rural et de la pêche maritime, 7 novembre 2020. Section sur la meunerie, les contingents et droits de mouture.**

- ▶ **Source** : Légifrance, service public de diffusion du droit, *[en ligne]* :  
[https://www.legifrance.gouv.fr/codes/section\\_lc/LEGITEXT000006071367/LEGISCTA000020430361/2020-11-07](https://www.legifrance.gouv.fr/codes/section_lc/LEGITEXT000006071367/LEGISCTA000020430361/2020-11-07)

NON DIFFUSÉE

NON DIFFUSÉE



## **Annexe 9** – Extrait fiche statistique 2021 de l'Association nationale de la meunerie française (ANMF)

- ▶ **Source** : Fiche statistique 2021 de l'ANMF, *[en ligne]* :  
[https://www.meuneriefraancaise.com/nos-publications\\_42231its5fr\\_6398\\_none\\_none.html](https://www.meuneriefraancaise.com/nos-publications_42231its5fr_6398_none_none.html)

NON DIFFUSÉE



NON DIFFUSÉE

## Annexe 10 – Tableau des deux modèles d'action définis par André-Georges Haudricourt, dans *Ferret*, 2012

Action directe positive	Action indirecte négative
<i>Dans le domaine du traitement de la nature</i>	
archétype : <b>élevage du mouton</b> dans la région méditerranéenne	archétype : <b>culture de l'igname</b> en Nouvelle-Calédonie
<b>directe / indirecte</b>	
<b>contact étroit</b> avec l'objet domestiqué	<b>absence de contact</b> avec l'objet
pas ou peu d'action sur le milieu "préparation du terrain minime"	action <b>sur le milieu</b> "sol très travaillé"
<b>brutalité</b> décimage, arrachage ou sciage, dépiquage des céréales par piétinement	<b>délicatesse</b> horticulture précautionneuse
<b>permanence</b> "le berger accompagne nuit et jour son troupeau"	<b>pas de simultanéité</b> dans le temps avec l'être domestiqué
action <b>directe</b> de la chirurgie	action à <b>distance</b> de l'acupuncture
<b>positive / négative</b>	
<b>cheminement imposé</b> "le berger conduit le troupeau" ; "il choisit l'itinéraire qu'il impose à chaque moment au troupeau"	on se contente de <b>barrer certaines voies</b> "si l'on veut obtenir un tubercule géant, il faut y avoir aménagé un vide que celui-ci remplira" ; rames plantées à distance pour "ne pas gêner la croissance" du tubercule
suivant modèle <i>a priori</i>	résultat jugé <i>a posteriori</i>
taille géométrique des plantes dans le jardin à la française	croissance des plantes freinée dans le jardin à la chinoise
résultat <b>artificiel</b> , "surdomestication"	résultat paraissant <b>naturel</b>
logique <b>soustractive</b> du sélectionneur	logique <b>additive</b> du collectionneur
<i>... et dans le domaine du traitement d'autrui</i>	
<b>commandement</b> du chef, "gouverner", le maître planifie avec précision le travail de l'esclave	<b>exemplarité</b> du sage "le prince ne choisit pas les ministres, il les attire"
<b>mérite positif</b> "il a acquis des mérites en combattant sur les frontières"	<b>mérite négatif</b> "il a laissé diminuer le nombre des soldats"
<b>paternalisme</b> le sujet (berger) défend l'objet domestiqué (moutons) contre les prédateurs (loups)	l'objet domestiqué (buffles) défend le sujet (l'enfant qui les garde) contre les prédateurs (tigre)
<b>xénophobie</b> Endogamie du cultivateur de céréales qui "sépare le bon grain de l'ivraie"	<b>xénophilie</b> du cultivateur de tubercules qui collectionne les clones et manifeste de l'intérêt pour l'étranger "à cultiver"

Source : Ferret, Carole, 2012, « Vers une anthropologie de l'action. André-Georges Haudricourt et l'efficacité technique », *L'Homme*, n°202, p. 116



## Annexe 11 – Tableau de comparaison des deux grilles d'analyse des actions, dans Ferret, 2012

	Modèles d'action définis par Haudricourt	Correspondance avec ma typologie		Modèles d'action définis par Haudricourt	Correspondance avec ma typologie
A C T I O N  D I R E C T E  P O S I T I V E	contact étroit avec l'objet domestiqué	action interne	A C T I O N  I N D I R E C T E  N É G A T I V E	absence de contact avec l'objet	action externe
	pas ou peu d'action sur le milieu : "préparation du terrain minime"	action interne		action sur le milieu "sol très travaillé"	action externe
	brutalité : décimage, arrachage ou sciage, dépiquage des céréales par piétinement	action délétère ou transformatrice		délicatesse : horticulture précautionneuse	action neutre ou d'entretien
	permanence : "le berger accompagne nuit et jour son troupeau"	action continue		pas de simultanéité dans le temps avec l'être domestiqué	action discontinue
	"il le conduit"	action directe		"si l'on veut obtenir un tubercule géant, il faut y avoir aménagé un vide que celui-ci remplira"	action indirecte
	"il choisit l'itinéraire qu'il impose à chaque moment au troupeau"	action positive		rames plantées à distance pour "ne pas gêner la croissance" du tubercule	action négative
	action directe de la chirurgie	action directe		action à distance de l'acupuncture	action indirecte
	taille géométrique des plantes dans le jardin à la française	action positive		croissance des plantes freinée dans le jardin à la chinoise	action négative
	résultat artificiel, "surdomestication"	action interventionniste		résultat paraissant naturel	action tendant à la passivité
	"il a acquis des mérites en combattant sur les frontières"	action active et constructive		"il a laissé diminuer le nombre des soldats"	action passive et réparatrice
	commandement du chef, "gouverner", le maître planifie avec précision le travail de l'esclave	action directe, positive, <i>a priori</i>		exemplarité du sage: "le prince ne choisit pas les ministres, il les attire"	action indirecte et participative
	paternalisme, le sujet (berger) défend l'objet domestiqué (moutons) contre les prédateurs (loups)	action endogène		l'objet domestiqué (buffles) défend le sujet (l'enfant qui les garde) contre les prédateurs (tigre)	action participative

Source : Ferret, Carole, 2012, « Vers une anthropologie de l'action. André-Georges Haudricourt et l'efficacité technique », *L'Homme*, n°202, p. 134



## Annexe 12 – Profil des enquêté·es et place du travail conjugal dans les structures BP de l'enquête

	« Néo-paysan·nes » « Néo-boulangers·ères »	Enfants d'agriculteur·trice Nouvelles installations (hors ferme familiale)	« Repreneur·euses » (ferme familiale)	Ensemble
Agriculteur·trices et/ou Boulanger·ères installé·es seul·es	1 PB	0	0	1 PB
Agriculteur·trices et/ou Boulanger·ères en couple, dont le·la conjoint·e travaille à l'extérieur	2 PB 2 B	0	2 PB	4 PB 2 B
Agriculteur·trices et/ou Boulanger·ère associé·es et travaillant en couple (ou projetant de le faire)	10 PB 3 B	5 PB	2 PB	17 PB 3 B
Agriculteur·trices et/ou Boulanger·ère associé·es et travaillant en couple (ou projetant de le faire) + installation en collectif ou association avec d'autres personnes	2 PB 1 B	1 PB	0	3 PB 1 B
<b>Ensemble</b>	<b>15 PB &amp; 6 B</b>	<b>6 (PB)</b>	<b>3 (PB)</b>	<b>31 (25 PB &amp; 6 B)</b>

Champ : ensemble des enquêté·es  
Sources : C. Barbier (2021), depuis SAMAK, 2014



## **Annexe 13 – Fiche BioCivam : « Créer un atelier meunerie dans une ferme en agriculture biologique », 2017**

- ▶ **Source** : Kristel Moinet, animatrice filières bio au Biocivam de l'Aude et Max Haefliger, chargé de mission filière Grandes cultures bio Occitanie, *[en ligne]* :  
<https://www.bio-aude.com/flor-de-peira/>

NON DIFFUSÉE



NON DIFFUSÉE

NON DIFFUSÉE

NON DIFFUSÉE

NON DIFFUSÉE

NON DIFFUSÉE

NON DIFFUSÉE

NON DIFFUSÉE

NON DIFFUSÉE



NON DIFFUSÉE

NON DIFFUSÉE

NON DIFFUSÉE

NON DIFFUSÉE



## **Annexe 14 – Charte du moulin Astrié, avril 2021**

- ▶ **Source** : Site de l'association des moulins astrié, *[en ligne]* :  
« <https://www.moulinastrie.fr/index.html> »

NON DIFFUSÉE

NON DIFFUSÉE

NON DIFFUSÉE



NON DIFFUSÉE

NON DIFFUSÉE



## **Annexe 15** – Extrait manuel de préparation au diplôme de CAP Boulangier, rubrique « environnement de travail »

- ▶ **Source** : Percheron Frédéric et Chainay Cyril, 2017, CAP BOULANGER, Tome 2 : Culture professionnelle, Le Génie éditeur, pp. 77 et 79.

**NON DIFFUSÉE**

NON DIFFUSÉE

## **Annexe 16 – Réglementations affectant l'activité de meunerie à la ferme, fiche de synthèse BioCivam de l'Aude, mars 2019**

- ▶ **Source** : Kristel Moinet, animatrice filières bio au Biocivam de l'Aude et Max Haefliger, chargé de mission filière Grandes cultures bio Occitanie, BioCivam de l'Aude, *[en ligne]* : [https://www.civam-occitanie.fr/IMG/pdf/fiche\\_reglementation\\_cereales\\_et\\_meunerie\\_mars2019.pdf](https://www.civam-occitanie.fr/IMG/pdf/fiche_reglementation_cereales_et_meunerie_mars2019.pdf)

NON DIFFUSÉE

NON DIFFUSÉE

NON DIFFUSÉE



NON DIFFUSÉE

NON DIFFUSÉE

NON DIFFUSÉE

NON DIFFUSÉE



**Annexe 17** – Extrait du sommaire du programme de l'enseignement « prévention-santé-environnement (PSE) », classes préparatoires au CAP, voie professionnelle

- ▶ **Source** : « Prévention–santé–environnement. Classes préparatoires au CAP, voie professionnelle », Conseil supérieur des programmes, Ministère de l'Education nationale et de la Jeunesse, février 2019, [*en ligne*] : <https://www.education.gouv.fr/media/611/download>

NON DIFFUSÉE

NON DIFFUSÉE