

# ILS **RESSUSCITENT** DES CÉRÉALES MILLÉNAIRES

**TERROIR** Deux agriculteurs et un boulanger du Jura bernois font revivre des céréales oubliées pour retrouver les goûts et les vertus du pain.

«**V**ous en connaissez beaucoup de vigneron qui n'ont pas de vigne? Qui ne connaissent pas la matière première de leur produit?» Boulanger par famille et par passion à Reconvilier (BE), Olivier Hofmann a commencé à s'interroger il y a quelques années sur l'image du pain. Le manque de considération pour cet aliment pourtant quotidiennement posé sur toutes les tables l'intrigue.

«L'industrialisation des farines et de la fabrication du pain fait qu'il n'a souvent plus de goût. Et il n'y a aucune différence entre une baguette achetée en Valais

ou dans le Jura, tout est uniformisé.» Lui-même achetait jusqu'à il y a peu toute la farine de ses produits. Mais, mordu de son métier, il a souhaité redonner au pain son caractère, son terroir. Embarquant dans son projet deux agriculteurs de la région, Elie Grosjean et Tom Gerber, Olivier Hofmann a fondé l'association Graines du Jura.

Ensemble, ils essaient de ressusciter des céréales oubliées. Des premiers pas effectués en 2009 avec le petit épeautre. «C'est la céréale originelle, celle du premier pain, l'ancêtre de notre blé actuel. Elle est riche en bêta-carotène, en magnésium, en phosphore et contient les huit acides

aminés essentiels à l'organisme. De plus elle est pauvre en gluten», s'enthousiasme le boulanger.

## L'épeautre, ça se mérite

Mais, si cet aliment miraculeux a été peu à peu délaissé par l'industrie alimentaire, c'est aussi qu'il doit se mériter. Plus difficile à décortiquer, produisant moins, il pousse aussi plus lentement et est plus fragile. «On sait qu'il a poussé dans le Jura, mais sa culture diffère de celle du blé traditionnel, explique Tom Gerber. Alors depuis 2009 on apprend, on fait nos expériences. On sait par exemple aujourd'hui qu'il doit être semé à la fin de l'année pour l'année suivante.» Des essais qui portent leurs fruits puisque Olivier Hofmann vend aujourd'hui du pain à l'épeautre dans sa boulangerie, confectionné avec la farine qu'il moule dans son moulin à pierre.

Mais les trois passionnés ne veulent pas s'arrêter là. Après l'épeautre, ils rêvent de voir revivre dans le

Jura d'autres céréales indigènes disparues comme l'amidonnié noir, le rouge du Jura, le jura blanc ou encore le blé belprahon. Mais il faudra patienter un peu avant de déguster des pains à base de ces farines. «Ces céréales disparues sont très difficiles à retrouver, explique Elie Grosjean. Changins nous en a donné juste quelques graines pour les multiplier.»

Autrement dit, les deux agriculteurs plantent ces quelques dizaines de graines, attendent patiemment qu'elles poussent, récoltent les graines, qu'ils ressemment ensuite. Et ainsi de suite jusqu'au jour où, peut-être, la farine sera en quantité suffisante pour qu'Olivier Hofmann puisse en faire du pain. Une patience nourrie de la passion de ces trois compères. Et le boulanger en est sûr: «Un bon pain, avec du goût, c'est l'avenir. Les gens vont revenir à un bon produit.» Quant aux deux agriculteurs, s'ils se disent eux-mêmes «un peu fous», ils ne regrettent pas l'aventure. «C'est de la biodiversité appliquée. Et quand un client dit que le pain est bon, c'est notre récompense.»

● MELINA SCHRÖTER  
melina.schroeter@lematin.ch



«**Un bon pain, avec du goût, c'est l'avenir**»  
Olivier Hofmann, boulanger



Olivier Hofmann moule lui-même les graines apportées par ses deux amis et ne tarde pas à transformer sa farine en pain.