

blé  
paysan  
BIO



• AGRIBIO 04 •  
Les Agriculteurs BIO des Alpes  
de Haute-Provence



Parc  
naturel  
régional  
du Luberon



## DOSSIER DE PRESSE

23 septembre 2021

# Le pain « Blé paysan bio », fruit d'un projet fédérateur multi-partenarial

## Un nouveau pain au goût unique...

Protéger l'environnement, préserver la qualité de vie, assurer une alimentation plus saine sont les moteurs de ce projet qui a réuni des acteurs publics et privés. L'opération consiste à sélectionner et cultiver des blés adaptés aux conditions climatiques provençales d'aujourd'hui, pour les assembler et les transformer en une farine « blé paysan bio », qui est ensuite façonnée en de délicieux pains par des boulangers partenaires. Plébiscitée par des producteurs soucieux de maintenir la biodiversité au champ, cette production biologique ancrée localement sur le territoire de la Provence a rassemblé de nombreux acteurs de la filière.

Ce travail de filière territoriale est le fruit du partenariat entre le Parc naturel régional du Luberon, l'association des producteurs en agriculture biologique des Alpes de Haute-Provence (Agrificio 04), l'Institut du Végétal (Arvalis) et l'Institut technique de l'agriculture biologique (ITAB). Ces acteurs s'impliquent fortement, impulsant la dynamique collective, animant et coordonnant les différents acteurs partenaires du projet. Ils assurent le développement et la promotion des produits « blé paysan bio ».

### Des recherches et une sélection de variétés de blés

Une expérimentation sur les blés tendres biologiques a été réalisée entre 2014 et 2020 afin d'étudier les variétés les plus adaptées au changement climatique : elles sont robustes, intenses en arômes et riches en saveurs.

Des essais de blé ont permis de mieux connaître les profils variétaux adaptés à des modes de production biologique et à des systèmes agronomiques innovants pouvant répondre parfaitement à la demande de la meunerie et de la boulangerie artisanales. **Une dizaine de variétés de blés tendres compose ainsi le pain « blé paysan bio ».**



blé  
paysan  
BIO



• AGRIBIO 04 •  
Les Agriculteurs BIO des Alpes  
de Haute-Provence



Parc  
naturel  
régional  
du Luberon



## Le goût unique du pain « blé paysan bio » : une spécificité qui se retrouve de la graine à la bouche !

Il existe une typicité gustative des blés paysans cultivés en Provence par des producteurs bio.

Sur un même environnement de culture, les variétés de blé s'expriment différemment au niveau aromatique et au niveau de la texture des pains. Les variétés de pays ont des profils aromatiques similaires : avec des notes plus intenses de « pain d'épices » et « toastées », et des saveurs plutôt « salées ».

La méthode de panification, avec du levain et des temps de fermentation laissant pleinement s'exprimer les arômes des variétés paysannes, influe aussi sur le goût du pain. Ainsi, plus le pain est riche en minéraux, plus des arômes qualifiés de « noisette » seront importants.

**Les pains issus des variétés paysannes de blé transformées localement ont des goûts de cannelle, vanille et épices qui ne se retrouvent pas nécessairement dans d'autres régions engagées dans des démarches similaires.** Les pratiques agricoles et le stress hydrique caractéristiques de la Provence, agissant potentiellement comme exhausteur de goût, peuvent expliquer cette typicité de territoire.

**Le pain « Blé paysan bio »,**

**une production de qualité sur un territoire panicole non délocalisable :**

- des pains façonnés par des boulangers locaux,
- à partir d'une farine moulue par les meuniers de la région,
- issue de grains de pays cultivés par les producteurs de Provence en agriculture biologique.



blé  
paysan  
BIO



• AGRIBIO 04 •  
Les Agriculteurs BIO des Alpes  
de Haute-Provence



Parc  
naturel  
régional  
du Luberon



## Un réseau de partenaires

### • Des producteurs passionnés

Des agriculteurs passionnés ont su adapter avec ingéniosité leurs pratiques culturales et leurs choix variétaux à des dynamiques de commercialisation en circuits courts avec une approche énergétique. Ils se sont réappropriés ces variétés locales de blé afin de les remettre en culture sur le terroir provençal.

Dans un souci de développement durable respectueux de la qualité des sols, attentifs aux évolutions du climat, une dizaine de producteurs en Provence, et plus spécifiquement sur le terroir de Haute-Provence, cultivent sur 60 hectares de 7 à 9 variétés de blés biologiques de pays.

### • Des moulins engagés dans une production de qualité

Un opérateur de la collecte (l'établissement Garcin) et deux moulins (Saint-Joseph à Grans et Pichard à Malijai) réceptionnent les blés récoltés et les assemblent en petits lots pour élaborer une farine semi-complète de qualité, qui est acheminée ensuite en concertation avec l'ensemble des acteurs de la filière auprès des boulangers du territoire.

Des tests de panification et des tests gustatifs ont également été réalisés lors de rencontres professionnelles et auprès d'un panel représentatif de consommateurs.

### • Des boulangers bio acteurs du développement durable

Les acteurs de cette filière, principalement les boulangers sensibles à ce projet, ont signé une charte d'engagement et se sont investis tout au long de la mise en place de cette opération, favorisant une alimentation saine, locale, bio et de qualité. Ils mettent leur talent et leur façon dans les pains issus du « Blé paysan bio ».



blé  
paysan  
BIO



• AGRIBIO 04 •  
Les Agriculteurs BIO des Alpes  
de Haute-Provence



Parc  
naturel  
régional  
du Luberon



### • Des institutions qui portent le projet

Soutenu par l'Union européenne, la Région Sud Provence- Alpes-Côte d'Azur, la Fondation de France, le Département des Alpes de Haute-Provence et la Fondation BJORG, ce projet d'expérimentation et de valorisation d'une filière boulangère a permis de renforcer la durabilité environnementale et agronomique des pratiques agricoles et contribue à la relocalisation d'une économie autour des savoir-faire de la panification au levain naturel par les boulangers.

Ce projet s'intègre parfaitement dans le Projet alimentaire territorial que le Parc naturel régional du Luberon anime sur son territoire. Les partenaires du projet participent ainsi au maintien d'une agriculture responsable alliant le terroir à la valorisation du produit.



### Sur le territoire du Parc naturel régional du Luberon



PARC NATUREL RÉGIONAL  
DU LUBERON

Les boulangers du territoire Luberon-Lure peuvent bénéficier de la marque « Valeurs Parc naturel régional » sur leur pain « blé paysan bio », sous réserve de respecter des engagements de production.

C'est-à-dire qu'ils s'engagent à respecter les valeurs des parcs naturels régionaux :

- ancrage territorial et économie locale,
- dimension humaine,
- préservation des patrimoines naturels et culturels.

**En bref : la marque Valeurs Parc pain « blé paysan bio » certifie le savoir-faire de boulangers engagés, produisant en bio et porteurs des valeurs du développement durable.**



**blé**  
**paysan**  
BIO



• AGRIBIO 04 •  
Les Agriculteurs BIO des Alpes  
de Haute-Provence



Parc  
naturel  
régional  
du Luberon



## OÙ TROUVER LE PAIN « BLÉ PAYSAN BIO » ?

**Les boulangers signataires de la charte « blé paysan bio » :**

### **LA TOUR D'AIGUES**

#### **Boulangerie le Griffoul**

Bruno Griffoul

09 51 79 77 25

brunogriffoul@ymail.com

### **SAINT-MARTIN LES EAUX**

#### **La Mie Do Ré**

Cédric Colin

04 92 71 04 66

isa04200@hotmail.fr

### **CAVAILLON**

#### **Le fournil des grès**

Frédéric Genin

04 90 71 29 92

geninfred@gmail.com

### **FORCALQUIER**

#### **Cum-Panis**

Florent Bourlier

04 92 75 08 64

cum-panis@orange.fr

### **LAURIS**

#### **Haut les pains**

Pascal Coutaz

04 90 77 83 87

coutaz.pascal@wanadoo.fr

### **MANOSQUE**

#### **Boulangerie Rouger**

Manuel Rouger

04 92 72 01 28

contact@boulangerie-rouger.fr

### **LE THOR**

#### **Les pains volants**

Frédéric Grange

07 61 42 79 30

spirit84@laposte.net

### **SALON DE PROVENCE**

#### **Matthieu Fillacier**

06 25 15 03 91

fillaciermatt@zoho.com



blé  
paysan  
BIO



• AGRIBIO 04 •  
Les Agriculteurs BIO des Alpes  
de Haute-Provence



Parc  
naturel  
régional  
du Luberon



## En savoir plus sur le blé paysan bio :

<https://www.bio-provence.org/La-filiere-ble-paysan-bio-en-PACA?thematique=114&type=publications>



## En savoir plus sur la filière blé-farine-pain paysan bio :

[https://www.parcduluberon.fr/wp-content/uploads/2020/02/Livret\\_du\\_grain\\_au\\_pain.pdf](https://www.parcduluberon.fr/wp-content/uploads/2020/02/Livret_du_grain_au_pain.pdf)

## Contacts presse :

*Contactez-nous pour la réalisation de vos reportages, pour tout envoi de photos, vidéos et informations complémentaires.*



• AGRIBIO 04 •  
Les Agriculteurs BIO des Alpes  
de Haute-Provence

### Agribio 04

Gwladys Fontanieu – 07 44 50 30 67 – [grandes-cultures@bio-provence.org](mailto:grandes-cultures@bio-provence.org)

Village vert, place Verdun 04300 Forcalquier – [www.bio-provence.org](http://www.bio-provence.org)



### Parc naturel régional du Luberon

Agriculture : Nathalie Charles – 06 18 55 51 48 – [nathalie.charles@parcduluberon.fr](mailto:nathalie.charles@parcduluberon.fr)

Presse : Solgne Louis – 06 86 17 47 47 – [solgne.louis@parcduluberon.fr](mailto:solgne.louis@parcduluberon.fr)

60, place Jean-Jaurès 84400 Apt – [www.parcduluberon.fr](http://www.parcduluberon.fr)

