

Paysan et boulanger : du champ à l'assiette, Anthony renoue avec « l'essentiel »

Paysan et boulanger : deux activités traditionnellement séparées, mais qui tendent à n'en faire qu'une. C'est en tout cas la conviction d'Anthony Lecellier, paysan-boulangier à La Forêt-Auvray, dans l'Orne. Chaque semaine, il produit avec sa propre farine une centaine de kilos de pain. Un choix local et environnemental, pour tenter de proposer une agriculture plus durable.

Une odeur de bois et de farine. À La Forêt-Auvray, au cœur de la campagne ornaise, une fumée grise se mêle aux nuages, ce jeudi 1^{er} février. Derrière un amas de charbon calciné, Anthony Lecellier, 34 ans, charge une brochette

de bois. « C'est pour la prochaine tournée de pain », glisse cet athlétique agriculteur, tout en se dirigeant vers un vieux bâtiment en pierre. C'est ici, dans ce four à pain de 1772, qu'Anthony a embrassé. Il y a quatre ans, une profession émergente : celle de paysan-boulangier.



Anthony Lecellier a mis un an avant de « dompter » son four à pain de 1772. Clément GOUSSEAU

Cette activité consiste à cultiver des céréales et à produire sa propre farine pour fabriquer du pain.

Un travail qui, en plus de prôner une agriculture plus respectueuse de l'environnement, s'impose comme « une solution d'adaptation au changement climatique », selon Sophie Brunel-Muguet, membre du GIEC (Groupe d'Experts Intergouvernemental sur l'Évolution du Climat) Normand. « Cette agriculture, basée sur la production et la transformation de semences locales, est une clé face à l'évolution du paysage agricole. »

Les paysans-boulangers prennent leur part du gâteau

Si le circuit de distribution du pain est dominé à 60 % par les boulangeries traditionnelles et à 27 % par la grande distribution, selon les chiffres communiqués en 2023 par la Confédération nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française, les paysans-boulangers prennent progressivement leur part du gâteau. Malgré des effectifs difficilement chiffrables, l'ouverture ces dernières années de formations préparant au métier, comme à Coutances (Manche), démontre l'attrait grandissant pour la profession.

Il faut revenir à l'essentiel

L'apprentissage du métier, Anthony Lecellier l'a lui-même effectué à la maison, en autodidacte, dans la pièce exigüe jouxtant son four à pain. Sous un nid de troglodyte, toujours intact, il a appris à maîtriser son four. « J'ai mis un an avant de le dompter », confie-t-il, ravivant les braises. Le geste est précis. « Le four doit être à la température parfaite. » Deux fois par semaine, il y cuit jusqu'à 60 kilos de pain. « Quand je me suis lancé, c'était avant tout pour les copains. » Mais le bouche-à-oreille a transformé sa passion en activité à plein temps. « Les gens en ont marre de bouffer des trucs pas bons », se justifie-t-il, tout en jetant une poignée de farine dans son four, pour vérifier la température. « Pour comprendre ce que nous mangeons, il faut revenir à l'essentiel. »

Du pain « fabriqué avec amour »

L'essentiel, pour Anthony Lecellier, réside dans une maîtrise totale de sa production. C'est devant son four, sur des tables en bois, que seront vendus ses pains. La même où patientent ses mélanges de farine et de levain, avant d'être enfournés. « Ce pain, il est fabriqué avec amour », confesse-t-il, en posant ses pâtons prêts à cuire sur une longue planche. En scarifiant sa pâte, pour donner à ses pains une forme de « bonnet d'évêque », Anthony procède à quelques vérifications. « Ils se tiennent bien, ça va être une bonne tournée. »

S'il est aussi serein, c'est qu'il connaît parfaite-



Anthony Lecellier est paysan-boulangier à La Forêt-Auvray, dans l'Orne. Clément GOUSSEAU

ment sa recette. Sa farine, il la produit lui-même, dans un moulin installé dans sa ferme. Son blé ? Il provient de ses champs, où Anthony a semé des graines issues de l'agriculture biologique. « Cette année, j'ai été obligé de semer du blé de printemps plutôt que du blé d'hiver. Il faut s'adapter à la spécificité de chaque parcelle. »

Un gage de durabilité

Un gage de durabilité pour Sophie Brunel-Muguet, membre du GIEC Normand : « Cela fait sens pour s'adapter au changement climatique. C'est essentiel de produire de façon locale. Les risques d'échec sont diminués grâce à la connaissance du territoire. » Anthony Lecellier le confirme : « Dans ma farine, il n'y a que du blé moulu. On revient au produit de base, aux vraies choses. C'est pour cette raison que mon travail a du sens : je connais la valeur de ce que je produis. » Une conviction que partage Isabelle Diomard, chargée de projet Climat à la Chambre d'agriculture de Normandie et membre du GIEC Normand. « Les paysans-boulangers seront moins impactés par le changement climatique que les autres agriculteurs. »

« Le client sait à quelle porte frapper »

Quarante minutes plus tard, l'odeur du pain

cuit supplée celle du bois consommé. D'un geste vif, le paysan-boulangier sort du four une soixantaine de miches. « Il va falloir attendre un peu



100 kilos de pain sont produits chaque semaine par Anthony Lecellier. Clément GOUSSEAU

avant d'y goûter », prévient-il, frottant sa main sur la croûte, pour la débarrasser de résidus de charbons collés. « Quand vous vendez votre production à des locaux, vous n'avez pas le droit à l'erreur. S'il y a un problème de qualité, le client sait à quelle porte frapper. »

Un modèle vertueux

La proximité est l'un des principaux engagements d'Anthony Lecellier. À l'exception de quelques points de ventes, ses pains sont vendus exclusivement à la ferme. « Le circuit-court, je suis persuadé que c'est ce vers quoi nous devons tous aller. » Un modèle également vertueux économiquement. « J'arrive à vivre convenablement de mon métier », assure-t-il.

Un engagement écologique

Plusieurs soirs dans la semaine, il veille jusque tard dans la nuit pour emballer ses pains dans d'anciens sacs à farine. Le recyclage « maison » va même plus loin. « L'été, je vends le bois qui m'a servi à chauffer mon four en charbon pour barbecue. Cela me permet de payer le bois pour l'année suivante et de ne produire aucun déchet. »

Une action jamais dénuée d'engagement écologique. « Ce que je souhaite, c'est protéger mon écosystème », avance-t-il, tenant dans ses mains un petit pain. « Celui-ci, c'est pour mon fils. Il a quatre ans. C'est important qu'il sache reconnaître les bonnes choses. »

Clément GOUSSEAU

Contact : Anthony Lecellier, 06 47 96 28 92.