

DEVENIR PAYSAN-BOULANGER

Vers plus de collaborations et d'autonomie

Chloé Barbier et Pascale Moity-Maïzi

Association Française des Anthropologues | « Journal des anthropologues »

2019/3 n° 158-159 | pages 225 à 248

ISSN 1156-0428

Article disponible en ligne à l'adresse :

<https://www.cairn.info/revue-journal-des-anthropologues-2019-3-page-225.htm>

Distribution électronique Cairn.info pour Association Française des Anthropologues.

© Association Française des Anthropologues. Tous droits réservés pour tous pays.

La reproduction ou représentation de cet article, notamment par photocopie, n'est autorisée que dans les limites des conditions générales d'utilisation du site ou, le cas échéant, des conditions générales de la licence souscrite par votre établissement. Toute autre reproduction ou représentation, en tout ou partie, sous quelque forme et de quelque manière que ce soit, est interdite sauf accord préalable et écrit de l'éditeur, en dehors des cas prévus par la législation en vigueur en France. Il est précisé que son stockage dans une base de données est également interdit.



Journal des anthropologues
Association française des anthropologues

158-159 | 2019
Subjectivations du(es) / au travail

Devenir paysan-boulangier

Vers plus de collaborations et d'autonomie

Becoming a Peasant-Baker: Towards More Collaboration and Autonomy

Chloé Barbier et Pascale Moity Maizi



Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/jda/8966>

DOI : 10.4000/jda.8966

ISSN : 2114-2203

Éditeur

Association française des anthropologues

Édition imprimée

Date de publication : 1 novembre 2019

Pagination : 225-248

ISSN : 1156-0428

Distribution électronique Cairn



CHERCHER, REPÉRER, AVANCER.

Référence électronique

Chloé Barbier et Pascale Moity Maizi, « Devenir paysan-boulangier », *Journal des anthropologues* [En ligne], 158-159 | 2019, mis en ligne le 03 janvier 2022, consulté le 09 décembre 2019. URL : <http://journals.openedition.org/jda/8966> ; DOI : 10.4000/jda.8966

DEVENIR PAYSAN-BOULANGER : VERS PLUS DE COLLABORATIONS ET D'AUTONOMIE

Chloé BARBIER* – Pascale MOITY MAIZI**

Conçue comme un secteur composé de sphères économiques distinctes (Bonneuil & Thomas, 2012), l'agriculture regroupe des professions multiples mais isolées dans des filières marquées par des rapports inégaux et souvent conflictuels entre industriels et artisans ; ou bien entre producteurs dits conventionnels et défenseurs de pratiques dites alternatives. Par exemple, la filière des céréales en France regroupe les métiers de production et de transformation des céréales en farine puis en pain. Elle est dominée par des logiques industrielles que ce soit des producteurs semenciers, des agriculteurs céréaliers, des meuniers ou encore des boulangers et revendeurs. Les alternatives au modèle productiviste dans cette filière stratégique sont aujourd'hui essentiellement défendues par des producteurs de semences et de céréales qui revendiquent un retour à l'autonomie semencière et des pratiques favorisant la biodiversité cultivée (Brac de la Perrière, 2014).

Dans ce contexte, l'émergence du métier de « Paysan-Boulangier » marque un rapprochement revendiqué entre

* LISST Dynamiques Rurales, UT2J
Courriel : barbier.chloe@gmail.com

** SUPAGRO Montpellier UMR GRED
Courriel : pascale.maizi@supagro.fr

différentes étapes de production du pain (du grain jusqu'à la vente de pain) et entre deux métiers depuis longtemps séparés, spécialisés, par des logiques et firmes industrielles intermédiaires. A priori, le Paysan-Boulangier (PB dans la suite de ce texte) associe deux termes qui renvoient à des catégories socio-professionnelles distinctes¹. De ce fait, il semble pertinent de questionner ce qui peut apparaître comme l'une des métamorphoses en cours dans les métiers de l'agriculture du XXI^e siècle, marquée par un double mouvement de globalisation et « d'écologisation des pratiques » (Demeulenaere & Goulet, 2012 ; Lamine, 2017).

En s'appuyant sur un travail doctoral en socio-anthropologie, cet article propose de déconstruire la notion de PB de manière pragmatique en s'intéressant à des individus et collectifs qui se revendiquent PB, pour faire émerger, à partir d'une compréhension de leurs pratiques et conceptions, des catégories d'analyse « capables de rendre compte des modes de vie et de travail contemporains » (Nicole-Drancourt, 2007 : 4).

En 2013, G. Pruvost partait d'une étude du mode de vie écologique au quotidien pour élargir sa réflexion à une sociologie du travail plus générale. Nous proposons ici d'inverser la focale : de partir de l'exercice d'activités productives pour approfondir la connaissance d'une « multitude des formes d'existence » qui émergent au travers des activités des PB.

Cet article s'organise autour de trois dimensions des activités PB². La première partie présentera les trajectoires de vie des personnes rencontrées ainsi que les logiques d'actions et motivations engagées dans les bifurcations vers le métier de PB. Puis, nous exposerons les entités et objets emblématiques à cet ensemble

¹ Avec d'un côté, l'emploi et la référence à la catégorie discursive « paysan », vocable polémique et objet historique (Landy & Moreau, 2015) reconstruit et idéalisé (Demeulenaere & Bonneuil, 2010, 2011) et de l'autre, le corps de métier Boulangier, profession réglementée, héritière d'un savoir-faire ancien.

d'activités. Enfin, la dernière partie questionnera les temporalités et rythmes spécifiques de ce métier et ouvrira la discussion sur l'idée, récurrente dans nos entretiens, « d'autonomie paysanne ».

Enquêter en *woofing*

La catégorie « Paysan-Boulangier » renvoie par hypothèse à une diversité de parcours et de motivations ayant justifié des bifurcations (Grossetti, 2006 ; Bidart, 2006) ou des choix spécifiques de pratiques et de temporalités vécues. C'est pourquoi nous avons fait du recueil de récits de vie (Bertaux, 2016) une démarche centrale de cette recherche. Ces récits ont été systématiquement associés à des entretiens traitant des itinéraires techniques (pratiques et outils)³, enrichis par des observations ethnographiques. Ces modalités d'enquêtes individuelles ont permis de recueillir et comprendre les logiques et motivations fondatrices d'une conversion aux activités de paysan *et* boulangier.

Nos enquêtes se sont déroulées selon deux modalités : en situation d'observation participante lors d'événements collectifs organisés en France ; en situation d'apprentissage officiel lors de séjours en exploitation pendant plusieurs semaines.

L'observation participante s'est déroulée lors d'activités collectives et de réunions organisées par des PB, centrées sur des objets ou entités emblématiques : par exemple, la fête annuelle des moulins Astrié dans le Tarn⁴. Ces moments ont permis d'envisager les individus interrogés dans des collectifs, d'étudier ainsi l'articulation entre la construction individuelle d'une identité et la structuration collective d'un métier. Ces phases d'observation participante ont par ailleurs enrichi notre compréhension des mécanismes qui sous-tendent l'action collective, autrement dit celle des processus de cadrage (Benford, 2012) qui donnent sens au mouvement social des paysans-boulangiers.

³ Ces enquêtes ont été effectuées en 2017 et 2018 dans un périmètre englobant la nouvelle région Occitanie.

⁴ Voir plus bas dans le texte et notamment les notes 20 et 21.

La plupart des séquences officielles d'apprentissage ont été vécues en situation de *woofing*⁵. La base de données du réseau *Woofing* a été mise à profit pour programmer plusieurs séjours dans des fermes combinant des activités agricoles et boulangères. Depuis ce catalogue virtuel, où chaque hôte-*woofeur* est décrit avec précision, nous avons sélectionné les fermes présentant l'activité paysanne boulangère comme une activité économique majeure de l'exploitation. Notre immersion a été formalisée par un contrat : nous nous engageons à respecter les obligations liées à la position de *woofeur* c'est-à-dire à effectuer un certain nombre d'heures de travail quotidien sur la ferme en échange du gîte, du couvert et de l'autorisation de conduire quelques enquêtes individuelles.

Ce statut particulier de *woofeur* nous a donc permis d'alterner travail, apprentissages et investigations au quotidien, de construire la confiance avec les acteurs présents sur l'exploitation dans la durée et dans la diversité de nos interactions et de partager leurs doutes et questions. La majorité des personnes de ces fermes-hôtes étaient elles-mêmes en situation de conversion professionnelle vers une installation agricole : l'interface du *woofing* était mobilisée là pour bénéficier d'un appui en main-d'œuvre. Les tâches de panification n'ont souvent lieu que deux jours par semaine ; ceci permet de passer du temps à l'exercice d'autres tâches (entretien du potager par exemple). Cette position de *woofeur*-apprentie qui passe d'une activité à l'autre permet donc aussi d'affiner l'identification de semaines-types de travail ou de journées atypiques, conséquences d'aléas inhérents à l'activité agricole et boulangère.

⁵ Le *World-Wide Opportunities on Organic Farms* (WWOOF) est un réseau mondial de fermes biologiques. Le *woofing* est l'expression généralement admise pour désigner les personnes s'engageant dans ce réseau, à accueillir des bénévoles (les *woofeurs*) pour partager leur quotidien mais aussi leurs connaissances agricoles, en échange d'une participation aux travaux de la ferme. Voir le site <https://www.woof.fr/accueil>.

Pour le traitement des données, plusieurs approches ont été mobilisées : analyse de discours sur des entretiens sélectionnés, reconstruction graphique de trajectoires vécues et de trajectoires techniques⁶, graphes de réseaux, reconstitution de semaines-types d'activités. L'articulation de ces techniques de traitement met à jour les conceptions du travail, les différentes façons de qualifier les activités et les objets qui entrent en jeu dans le travail agricole ou boulanger.

Dans le cadre de cet article, nous valorisons essentiellement les enquêtes et observations individuelles avec une première difficulté : comment choisir les entretiens les plus représentatifs des trajectoires de PB pour illustrer nos propos, compte tenu de la très grande diversité des récits de vie recueillis ? Autrement dit : qui sont ces PB⁷ ? Traiter de manière exhaustive la diversité des situations et des activités que recouvre le recours au qualificatif de « Paysan-Boulangier » aurait été impossible. Dans une première partie, nous présentons donc les principaux critères utilisés pour sélectionner puis décrire des trajectoires-types de PB.

Motivations, trajectoires et mondes des possibles

Nous nous intéressons ici à quatre entretiens d'individus pour qui l'utilisation du vocable « paysan » est liée à un statut agricole officiel⁸, qui ont donc choisi d'utiliser le terme de PB pour désigner un métier (paysan) articulé à d'autres activités au sein d'une exploitation agricole. Nous avons mis de côté pour cet article les individus faisant référence à d'autres figures possibles du PB : par exemple, boulangers en circuit court en lien direct avec un paysan-meunier, boulangers se considérant comme paysans par leurs modes de vie. Ainsi, deux types de trajectoires ont pu être

⁶ Nous nous sommes inspirées de la méthodologie élaborée par Sophie Chaxel qui mêle analyse de récit de vie et cartographie cognitive (2015).

⁷ Au total nous avons interrogé 20 individus entre 2017 et 2019.

⁸ Ce statut est officiel par la cotisation versée (MSA – Mutualité sociale agricole) au titre d'une assurance spécifique au métier d'agriculteur.

distingués : l'une est une *trajectoire de « prolongement »*, qui consiste à créer un atelier de transformation (du blé) comme option de valorisation des céréales produites ; l'autre est une *trajectoire de « conversion »*, marquée par une reconversion professionnelle pour devenir paysan(-et)-boulangier⁹.

À partir de là, il est possible d'interroger la disparité des logiques d'action propres à ces deux types de trajectoires qui permettent d'expliquer les bifurcations (Bidart, *in* Bessin *et al.*, 2010 ; Grossetti, 2004) : quelles ont été les composantes et motivations pour la création d'un atelier de panification en lien avec une activité agricole (préexistante ou pas) ? De plus, nous faisons l'hypothèse d'un rapport déterminant entre ces deux modalités (être agricole ou être totalement extérieur au monde agricole) et les formes d'organisation du travail vécues par les PB de notre échantillon.

Dans la trajectoire de *« prolongement »*, ce sont d'abord des valeurs marchandes qui sont mobilisées pour justifier la création d'un atelier de transformation des céréales de la ferme (meunerie et fournil). Christelle, installée avec son conjoint en élevage de canards puis en tant que céréaliers en agriculture biologique, s'est formée aux pratiques de panification après une courte expérience de vente boulangère sur des marchés de plein vent. Elle explique :

Pour moi, c'est peut-être une opportunité de transformer la farine en pain [...] Et le métier, pour se reconverter et où y a pas d'énormes investissements ; où il faut pas beaucoup, beaucoup de terres ; et avec lequel on arrive à vivre. C'est vraiment paysan-boulangier. Parce que la marge entre le blé et le pain, – bon y a énormément de travail entre –, mais... C'est, énorme quoi (Christelle, 2017).

Après l'obtention d'un BTS agricole puis l'exercice de plusieurs emplois (comptable et travailleuse sociale), Agathe rejoint son compagnon sur leur exploitation biologique orientée vers

⁹ Cette volonté de s'installer au terme d'une reconversion professionnelle, qu'on peut d'emblée aborder comme une bifurcation (Bessin *et al.*, *op. cit.*) ne présuppose ni la détention d'un capital foncier ni celle de compétences agricoles.

l'élevage de vaches laitières et la production de céréales. Suite à des difficultés de commercialisation du lait et des viandes de la ferme, elle raconte :

Il fallait trouver une autre activité pour pouvoir faire vivre tout le monde sur la ferme [...]. Et on cultivait déjà du blé panifiable. On faisait déjà de la farine. On avait déjà le moulin, et donc il n'y avait plus qu'à aller jusqu'au pain (Agathe, 2017).

Elle s'est formée aux techniques de panification auprès d'un boulanger de son territoire qui lui prête son fournil un jour par semaine.

Agathe comme Christelle confectionnaient déjà du pain au levain dans l'espace domestique et à usage familial. Leur formation professionnelle a permis essentiellement de changer d'échelle.

De plus, dans les deux situations, la fabrication de pain apparaîtrait comme une suite logique à l'existence préalable d'un atelier meunerie et donc d'un moulin sur la ferme. Mais le seul argument économique ne suffit pas à expliquer ce changement professionnel. Pour ces deux femmes, il s'agit aussi de développer la pluriactivité paysanne pour trouver une cohérence d'organisation de la ferme autour d'ateliers complémentaires. Par exemple : le son du blé doit servir à nourrir les cochons et les déjections des ruminants peuvent être utilisées comme engrais dans les cultures céréalières.

Dans les trajectoires dites de « *conversion* », les bifurcations sont plus abruptes, précédées de moments de crises et de perspectives incertaines (Grossetti, 2006). De plus, ces conversions surviennent à la suite d'un renoncement à la sécurité d'un emploi, elles sont alors justifiées par un « désenchantement » (Bidart, 2010) vis-à-vis de l'activité salariée antérieure.

La « quête de sens », notion qui est souvent employée par nos interlocuteurs concernés par ces bifurcations, est envisagée de plusieurs façons :

i) une recherche de cohérence entre des valeurs personnelles et l'exercice d'un travail jugé socialement utile et légitime vis-à-vis de

la société¹⁰ (cohésion entre l'échelle individuelle des valeurs et des finalités collectives).

ii) la volonté de mieux articuler des tâches à leurs finalités (il est ici question des liens entre moyens et fins au sein d'activités fragmentées) : « L'élaboration d'un autre rapport au travail ne relève pas du caprice avec une bifurcation soudaine, mais d'un processus de détachement de la société *mainstream* » (Pruvost, 2013 : 38).

Prenons l'exemple de Sébastien, installé depuis quatre ans. Après des études de commerce, il démarre comme salarié dans une association de commerçants. Ne se retrouvant pas dans le travail associatif, sensible aux valeurs liées à la consommation d'aliments biologiques, il décide de postuler dans un supermarché biologique qu'il juge « plus près de ses valeurs » :

J'ai bossé en Biocoop pendant deux ans. Dans l'idée de me dire, ben 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, j'ai fait un peu de *woofing* chez des maraîchers (2018).

L'entrée dans le monde PB se fait par étapes et elle est souvent motivée – pas de façon prioritaire – par l'attrait d'un « retour à la terre ». Mais il n'est pas forcément question alors de se former aux pratiques boulangères.

Éva, PB installée en couple, a obtenu un BPREA (Brevet professionnel responsable d'exploitation agricole) en maraîchage biologique option Paysan-Boulangier après des études d'ingénieur en agronomie et une année à l'étranger. Elle justifie son changement de cap par des évocations nostalgiques de la ferme familiale de ses

¹⁰ Et donc par exemple, le renoncement à des activités que l'on pourrait qualifier de « *bullshit jobs* » ou « job à la con » (Graeber, 2018) : il s'agit d'une « forme d'emploi rémunéré qui est si totalement inutile, superflu ou néfaste que même le salarié ne parvient pas à justifier son existence, bien qu'il se sente obligé, pour honorer les termes de son contrat, de faire croire qu'il n'en est rien » (p. 37).

grands-parents, agriculteurs céréaliers. La conversion peut donc aussi prendre la forme d'une « réitération du passé » (Bidart, 2010) :

Je suis de famille de céréaliers. Et du coup, ça m'a semblé tout de suite, un truc qui me correspondait. Je voulais m'installer et ça m'a parlé [...]. Et voilà. L'idée de s'installer, de transformer, de faire de la vente directe. D'avoir une ferme qui forme un agro-écosystème qui nous semblait cohérent, voilà ça s'est renforcé. [...] Et voilà, moi j'ai grandi à la ferme, j'ai passé une grande partie de ma petite enfance à la ferme (2018).

Cependant, on ne peut limiter l'analyse des bifurcations à la seule sphère professionnelle. Il faut aussi prendre en compte l'existence d'interférences (Bidart, 2006), en considérant que « les sphères de la vie communiquent entre elles » (p. 41).

De fait, les bifurcations vers des métiers agricoles sont souvent justifiées par les possibilités d'enchevêtrement des activités productives et domestiques¹¹. Il est fait référence à la catégorie historique du mode de vie paysan (Demeulenaere & Bonneuil, 2010), notamment aux possibilités d'imbrication des sphères privées et professionnelles permises par ces formes d'existence. C'est pourquoi ce type de bifurcation s'inscrit souvent dans un projet collectif (en famille et/ou avec des associés). Bien qu'il s'agisse d'une reconversion professionnelle individuelle, tout le foyer se retrouve impliqué.

La typologie narrative que nous avons mise en place mérite quelques nuances. Car une fois la bifurcation professionnelle enclenchée, la nouvelle trajectoire n'est pas achevée. S'installer en tant que PB implique « des modifications "de fond" touchant le rapport au travail et les finalités » (Bidart, 2010 : 231). Celles-ci peuvent évoluer une fois le projet réalisé. Ainsi, plus qu'une porte d'entrée vers un métier agricole (ou une nouvelle activité artisanale dans le cas de *trajectoires de prolongement*), l'installation en tant que PB consiste en une « ouverture du champ des possibles » (Bidart, 2010 : 47). On recompose alors différents moyens et de nouvelles

¹¹ Nous reviendrons dans la troisième partie de cet article sur les souplesses horaires permises par les activités productives PB.

finalités : par exemple, une diminution du temps de travail de boulanger pour s'adonner à des activités agricoles, pédagogiques, militantes ou culturelles (projet d'ordre « civique »). Ces agencements peuvent aussi s'interpréter comme les fruits de compromis entre différents mondes en tensions : marchands/non marchands, rejet de la technologie puis adaptations des outils au travail manuel et aux matières paysannes vivantes, etc. Dans les faits, il existe une porosité entre ces catégories de pensée et d'action.

De même, une trajectoire de *prolongement* dans l'activité boulangère à visée économique n'interdit pas la découverte de nouvelles théories et valeurs. Par exemple, Christelle justifie sa motivation actuelle par d'autres champs lexicaux qui se rapprocheraient de « la cité inspirée » de Boltanski et Thévenot (1991) :

Pour moi ça a été épanouissant. Parce que moi j'aime le contact. J'aime les gens. J'aime être en relation avec les gens. Et donc, ça m'a permis de retrouver ça. Parce qu'à la ferme je souffrais un peu de ça. Ça a amené beaucoup de sacré dans ma vie aussi. Le lien au... ouais de cette façon au vivant. Oui, je t'avais expliqué que je mets des intentions dans le levain. Et cette idée que le levain, après il se fond dans la masse, il disparaît, on le voit plus. Il est... Moi je me dis, c'est l'humilité par excellence (2017).

Elle a trouvé dans l'exercice de l'acte panaire une nouvelle expérience au monde et une ouverture à une dimension spirituelle qui lui était inconnue.

Le Paysan-Boulangier outillé pour collaborer avec des matières vivantes

L'anthropologie des techniques constitue un premier cadre théorique judicieux pour comprendre les traductions pratiques et sociales des revendications qui fondent la construction d'une nouvelle figure : celle du Paysan-Boulangier. C'est notamment en nous appuyant sur les travaux de M. Akrich (1993) et P. Lemonnier (2010) que nous pouvons décrire ici quelques objets et matières emblématiques qui contribuent à la configuration d'une nouvelle identité professionnelle.

Le sol et les semences

Aux origines d'une miché de pain, il y a des interactions complexes entre des semences, des humains et un sol. Chez les PB rencontrés, le concept de « biodiversité cultivée » qui intègre cette trilogie fondatrice est régulièrement employé. Pour plusieurs d'entre eux, cette représentation d'une pluralité d'entités prises dans des interactions complexes tient compte aussi de la diversité bactérienne du sol et de la complexité des relations qui joueraient sur tout le processus de fabrication du pain.

Bien que revendiquées comme fondements du métier de PB, les semences paysannes ne sont pourtant pas utilisées de manière exclusive. La plupart des praticiens emploient rarement des farines issues de variétés « pures » de pays¹². Souvent, ils ajoutent des variétés biologiques dites « modernes »¹³ à leur mélange, ne serait-ce que pour assurer une certaine stabilité au pain. Celui-ci manquerait en effet de force boulangère et de maintien s'il n'était confectionné qu'avec des farines issues de variétés de pays. Pourtant, certains de ces PB militent dans des associations ou collectifs promouvant les semences paysannes¹⁴.

¹² Même si certains PB en ont fait leur marque de fabrique ou trouvent dans cette pratique une manière d'expérimenter distinctement chaque variété.

¹³ 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).

¹⁴ C'est suite à une impulsion de PB collaborant avec des chercheurs de l'INRA dans le cadre des premières rencontres « Semences Paysannes » (à Auzerville dans le Tarn, en 2003) que s'engagent les premiers échanges de pratiques et de savoirs autour des céréales paysannes (hétérogénéité des goûts et odeurs des pains). Pour plus d'informations sur le Réseau semences paysannes (RSP), voir leur site internet : <http://www.semencespaysannes.org>, et les travaux d'É. Demeulenaere (2010, 2011, 2012).

Le levain « naturel » ou « sauvage »

La revendication d'utiliser du levain dans le processus de panification constitue un trait commun aux PB rencontrés¹⁵. Outre les dimensions nutritionnelles et pratiques de son usage¹⁶, la justification de sa manipulation souligne son caractère « naturel », « spontané » ou « sauvage ». Trois adjectifs qui qualifient sans véritablement décrire la nature du levain mais qui le différencient nettement des levures chimiques employées en boulangerie. L'emploi du levain traduit aussi la volonté de travailler directement *avec* des substances vivantes, sans prétention de domination sur la matière mais au contraire dans une perspective de collaborer avec elle. Les individus parlent de « complexité symbiotique » et/ou de « coévolution », deux concepts de référence pour les paysans travaillant *avec* des semences paysannes. La flore bactérienne qui existe dans le levain¹⁷ seraitensemencée sans ingérence humaine, « naturellement », par d'autres bactéries présentes dans l'environnement immédiat du boulanger. De ce fait, le levain constitue un allié central, reliant pratiques agricoles et procédés boulangers, humains (corps), non humains (outils) et espaces (la meunerie, le fournil).

Pétrissage manuel ou mécanique ?

L'utilisation du levain oriente le choix des outils et la réalisation de tâches spécifiques. On le voit bien lors de la première étape du processus de panification : le pétrissage. Malgré l'image d'Épinal du boulanger pétrissant à la main dans une maie en bois, tous les praticiens croisés ne manipulent pas leur pâte ainsi. Certains ont fait le choix d'investir dans un pétrin mécanique qu'ils justifient par une double volonté : se préserver un confort dans le travail et

¹⁵ Et surtout, par concomitance, le refus d'emploi de la levure chimique.

¹⁶ La possibilité de confectionner des pains dits « de garde », pouvant être consommés pendant une bonne semaine à l'inverse des baguettes faites avec de la levure souvent décrites comme « sèches » dès le lendemain de leur achat.

¹⁷ Les bactéries issues du mélange farine et eau (levain) provenant déjà d'organismes vivants microscopiques présents dans les sols de culture, dans le grain de blé, puis dans la farine.

une bonne condition physique à plus long terme. Ils opèrent un compromis entre l'exercice d'un « métier-passion » et le refus de devenir « esclave de son travail »¹⁸ ; avec quelques ajustements techniques autour du pétrin mécanique. Car celui-ci n'est pas là pour accroître la productivité, accélérer le rythme de travail, il est réglé afin d'imiter au mieux le travail corporel du PB avec une vitesse réglée au plus bas et un temps de mélange adapté. De manière à recréer les gestes de repli qu'effectuerait une personne : il imite et prolonge le corps bien plus qu'il ne s'y substitue :

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, j'utilise pour être au plus proche d'un pétrissage manuel (Claude, 2018).

Qu'il soit manuel ou mécanique, le pétrissage doit être effectué avec un mélange de douceur et de force. Le travail sur des matériaux vivants (farines, levain, l'eau pour certains) impose une attention particulière, une adaptation constante aux différents états de la pâte, « une forme de coopération » qui s'oppose au principe de contrôle absolu de la matière organique (Masson & Bubendorff, 2016) que l'on rencontre dans le monde industriel de la boulange. La coopération seule admet de « laisser-faire » et d'accompagner la matière.

De nouveaux rapports à la matière s'engagent ainsi dans l'acte de panification ; ils sont marqués par la reconnaissance d'interdépendances et de réciprocity entre substances vivantes quand elles sont manipulées, par une mobilisation amplifiée des sens dans la pratique, enfin par une attention particulière accordée à la sélection et au fonctionnement des outils ainsi qu'au déroulement de l'action technique.

Les justifications données au fait d'utiliser un pétrin mécanique nous permettent de ne pas associer les pratiques des PB à une sorte de nostalgie artisanale ou au rejet catégorique de la technologie. Il s'agit davantage d'un refus de voir disparaître les

¹⁸ Ces guillemets signalent des termes utilisés par nos interlocuteurs.

« techniques du corps » (Mauss, 1934) derrière des appareils automatisés construits pour et par l'industrie. Les PB, pleinement acteurs du pétrissage, même quand il est mécanisé, expriment une préférence pour des outils « conviviaux » (Illich, 1973) et des « technologies douces » (Gorz, 2008) « qui accroissent le champ de l'autonomie » du travail et « favorisent la communication, la coopération, l'interaction » (Gorz, *ibid.* : 16).

Moulin à meule de pierre

Cette coopération volontaire et processuelle entre humains et outils apparaît également dans le choix du moulin électrique à meule de pierre. Cet outil de petite taille destiné à une production à petite échelle constitue une entité historique et symbolique importante dans la configuration de ce métier. Le modèle plus communément utilisé aujourd'hui est « le moulin Astrié ». Inventé dans le Tarn par deux frères du même nom, cet objet a permis aux PB de moudre leur grain à la ferme. Pour les acteurs interrogés, ce moulin présente plusieurs avantages : ses réglages (l'écartement des meules ou le débit du rendement en farine) peuvent être effectués directement par les praticiens-boulangers ; de plus, il favorise des liens directs de coopération entre fabricants¹⁹ et PB²⁰. L'adaptation à petite échelle (celle d'une ferme) d'une machine ordinairement destinée à l'industrie leur a permis de valoriser eux-mêmes leurs céréales et de cette manière de s'émanciper des grandes minoteries mais aussi des normes industrielles. Le moulin à meule de pierre est donc à la fois

¹⁹ Les frères Astrié, maintenant âgés, ont arrêté leur activité depuis quelques années. Toutefois, ils ont formé plusieurs personnes qui continuent de fabriquer et réparer des moulins dits « type Astrié ».

²⁰ Ce qui permet aux PB d'avoir un contact direct avec les fabricants de leur moulin. Ils peuvent ainsi les joindre pour des conseils, des réparations. De même, il arrive que des constructeurs passent directement sur les lieux des meuneries paysannes pour régler les moulins. Certains constructeurs sont eux-mêmes paysans et boulangers.

un symbole sociopolitique fort²¹ et la pierre angulaire du système sociotechnique PB.

Le four

Le four à bois dont la présence est systématique dans les fournils est un autre objet déterminant pour délivrer des qualités gustatives spécifiques au pain (goût boisé/cendré) ou encore pour ses dimensions esthétique et mythologique (le feu comme quatrième élément fondamental avec l'eau, la terre et l'air, que les artisans ont longtemps maîtrisé seuls²²). Le four à bois est l'élément central qui règle toute l'organisation du travail. Sa faible capacité (bien que variable) distincte des nombreux tiroirs (ou bouches) des fours électriques est associée à la volonté de ne pas s'engager dans une surproduction de pain. Car sa source d'alimentation (le bois) implique un temps de chauffe suffisamment long pour empêcher l'enchaînement des fournées de pain à cuire. Le four à bois est un objet qui oblige chaque PB à faire collaborer entre elles différentes matières vivantes (bois, feu, pâte). Il constitue donc comme le moulin un élément emblématique et stratégique du système socio-technique des PB.

Des espaces et temporalités enchevêtrés mais contrôlés pour garantir une qualité de vie

Ces artefacts impliquent un rapport particulier aux temps et aux espaces de la pratique boulangère. Ils induisent des agencements spécifiques des tâches. Considérant que le métier de PB regroupe plusieurs activités et que prises isolément ces tâches de production (agriculture, meunerie, boulangerie, vente) peuvent être chronophages, comment le travail s'organise-t-il ? Les temporalités payannes et boulangères sont-elles compatibles ?

²¹ À tel point, que les deux inventeurs de cet outil ont créé tout un réseau d'utilisateurs qu'ils réunissaient lors d'une fête annuelle autour de cette machine. Cette rencontre entre PB, paysans-meuniers, fabricants de moulins « type Astrié » existe toujours malgré l'absence des deux créateurs.

²² Cf. Gilles (1980).

Dans les semaines-types que nous avons pu reconstituer, les tâches agricoles semblent occuper peu de temps. De fait, la culture de céréales n'exige pas de soins hebdomadaires (outre les observations quotidiennes). Certes, certaines périodes de l'année sont réservées aux semis, entretiens des cultures, moissons ou activités annexes (stockage, triage, décortilage, etc.) mais jamais elles ne constituent une entrave pour une journée dédiée à la boulange. De plus, la plupart des personnes rencontrées travaillent rarement seules. Rarement 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, 2017)²³. Cette dimension collective réduit l'emprise temporelle des activités agricoles dans le quotidien des PB.

Quant à la meunerie (qui suit la récolte des céréales), le moulin en meule de pierre ne nécessite pas une assiduité permanente du meunier pour fonctionner :

Il peut tourner toute la journée, on peut aussi faire autre chose, quoi. 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 (Claude, 2018).

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. Le travail avec des levains et le choix de fermentations longues imposent de fait des rythmes particuliers. Entité vivante, le mélange fermenté est « nourri » et « entretenu » à heures fixes. Les personnes rencontrées font souvent le choix d'alimenter une dernière fois leur levain la veille d'une journée de boulange : les micro-organismes agissant pendant la nuit, ils peuvent ainsi éviter

²³ 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 néophyte paysan.

un travail nocturne et adapter leurs rythmes en fonction des temps de pousse des pâtons.

La flexibilité du temps souvent revendiquée pour caractériser la « boulange » est en partie permise par le fait que les pains confectionnés sont des aliments qui peuvent se conserver : inutile alors de les vendre juste après leur fabrication ; mais aussi par l'autonomie, précieusement entretenue, des personnes :

Ben, le fait de travailler à notre compte déjà, c'est quand même très confortable. On s'organise comme on veut. On peut même par rapport au pain, quoi. 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 (Margot).

Cependant, s'agissant d'activités productives, les PB restent liés et subordonnés à des contraintes marchandes²⁴. Même s'ils se pensent affranchis des contraintes salariales, ils adaptent leurs temps de productions aux obligations inhérentes à certaines formes de commercialisation. Par exemple, lorsqu'ils doivent livrer à heures fixes des magasins (type Biocoop) ou être présents tôt sur des stands de marchés de plein vent. A contrario, les circuits de vente comme les Amaps²⁵ autorisent certaine souplesse horaire (arrangements réciproques) et même l'organisation des semaines sans travail, affectées à des vacances « hors ferme » ou à la réalisation d'autres activités en lien ou non avec la production et la transformation agricoles.

Précisément, la reconstitution d'une semaine type ne permet pas de mettre en évidence ces temps de vacances ou ces moments consacrés à d'autres activités plus occasionnelles, liées ou non avec le monde professionnel des PB. Quand ce sujet est abordé avec eux, certains évoquent le modèle standard « idéal » de cinq semaines

²⁴ Cette partie est toutefois à nuancer. Les tensions inhérentes aux mondes marchand et non marchand au sein des « écosystèmes » productifs PB seront développées plus longuement dans le travail de thèse.

²⁵ Les Associations pour le maintien d'une agriculture paysanne mettent en contact direct producteurs et consommateurs, qui s'engagent – souvent de manière contractuelle – pour l'approvisionnement et l'achat de productions agricoles.

minimum de vacances²⁶ et manifestent leur volonté de ne pas avoir une semaine de travail de plus de 35 heures²⁷. Dans les faits, la limite hebdomadaire est souvent fixée par l'établissement d'un ratio entre une quantité de pain maximale produite et vendue par semaine et une rémunération qu'ils estiment « juste » pour « vivre ».

Certains fixent une limite précise à leur temps de travail en choisissant, par exemple, de ne pas panifier plus de deux jours par semaine (des grosses journées d'une dizaine d'heures). D'autres envisagent une réduction du nombre de fournées afin de pouvoir s'atteler à d'autres occupations : organisation d'événements culturels (concert dans le fournil), loisirs, développement d'autres activités sur la ferme (café associatif, élevage) ou engagement associatif et/ou professionnel. Didier nous décrit son travail comme très varié :

On arrive à faire plein de choses en plus de notre métier. (2018).

Pour Étienne, cette diversité est rendue possible par la flexibilité inhérente aux tâches de PB :

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. Le jeudi, on va faire de l'escalade parfois (2018).

La perméabilité (temporelle et géographique) entre lieux de production (champs, meunerie, fournil) et domicile s'observe dans l'agencement spatial des outils domestiques et boulangers. Et la possibilité d'alterner vie professionnelle et vie familiale est régulièrement soulignée. Selon Margot :

²⁶ En dehors des périodes contraignantes de certains travaux agricoles (moissons) ou dans une moindre mesure lors des premiers mois/années d'installation et reconversion.

²⁷ Ces deux standards sont souvent associés à la provenance géographique et/ou à la situation professionnelle antérieure à l'installation. Ils sont justifiés par une appartenance passée à la ville et par la volonté d'accorder leur nouveau projet de vie à des « horaires citadins » et « salariés » dont ils avaient l'habitude. Ces conceptions normatives posent cependant question quand elles s'expriment après le récit d'une trajectoire construite en rupture avec le passé professionnel notamment.

On n'a pas l'impression d'avoir, de partir au travail et la vie de famille à côté (2018).

Les rythmes biologiques du pain et ceux des humains sont en fait précisément combinés, ajustés les uns aux autres :

Par exemple, l'heure de début de pétrissage, il est fonction de la possibilité d'emmener A. au collège et de prendre le petit déj. avec L. et avec les enfants. L'heure de fin de défournement, c'est fait pour pouvoir aller chercher les enfants une fois par semaine à l'école (Sébastien, 2018).

Toutefois, on rencontre aussi une minorité de personnes qui a fait le choix au contraire de bien délimiter les sphères et leurs temporalités. Ce choix de compartimenter ou au contraire de décroquer ces différents temps renvoie toujours à l'ambition d'une qualité de vie « plurielle » :

Moi je me suis installé en me disant : je veux faire plusieurs choses. Enfin, avoir plusieurs productions. Pour diversifier, pour pas faire tous les jours la même chose. Et je veux être super libre de ce que je... de ce que j'ai envie de faire (Seb, 2018).

Organiser son temps, gérer la tension entre désirs et priorités, combiner temps familiaux et professionnels, relèvent aussi d'une volonté plus générale de ne pas « se tuer à la tâche ». Certes c'est un « métier-passion » :

Mais par contre, moi dans ma tête, je veux pas sacrifier ma vie de famille non plus, quoi. J'ai pas arrêté de bosser en tant que salarié, pour passer je sais pas combien d'heures à travailler, quoi. Et à être esclave de moi-même (Robert, 2018).

Conclusion

La référence récurrente à la notion d'autonomie dans les discours des PB interrogés mérite quelques discussions, après ces premiers éléments d'analyse de leurs motivations et formes d'organisation du travail. Sans réifier le concept, nous pouvons nous interroger sur ce à quoi il renvoie. Quels sens lui donnent les individus rencontrés ? De quelles formes d'autonomie parle-t-on (technique, financière, autre) ?

On constate d'abord que les PB associent l'autonomie au travail (dans le travail et vis-à-vis du travail en général) à la qualité

d'un mode d'existence. Ils parlent aussi souvent d'autonomie paysanne, dont É. Demeulenaere et C. Bonneuil ont proposé la définition suivante : « la capacité à maîtriser ses choix techniques, économiques et financiers, et la possibilité d'exercer cette capacité » (2010²⁸).

Nous proposons ici d'intégrer à ce concept d'autonomie celui de « réciprocité » (Mauss, 2007). Cette notion suppose que les personnes soient impliquées dans des relations complémentaires d'interdépendances. Or, comme nous l'avons montré, une des caractéristiques du métier de PB c'est justement de développer des articulations cohérentes entre plusieurs activités, sphères, mondes qui s'expriment ensuite dans l'espace public des différentes formes d'engagements que l'on peut analyser comme des formes d'attachement aux autres (humains et non humains) : associations locales et réseaux nationaux, respect des rythmes biologiques et de la biodiversité. Ainsi, nous suggérons que l'autonomie peut être également entendue comme la capacité non seulement à choisir ses (inter)-dépendances (entités vivantes, outils, techniques), à maîtriser la construction de liens avec et entre divers collectifs, mais aussi à orienter ses logiques d'appartenances et sources de reconnaissance²⁹, et *ipso facto* à s'affranchir de certaines normes, institutions, industries, comme de certains outils et objets³⁰. L'autonomie ainsi envisagée intègre une dimension émancipatoire essentielle.

La quête d'autonomie n'est pas la traduction d'un penchant ou d'une tendance individualiste. La configuration en cours du métier

²⁸ En s'inspirant du principe n°7 de la Charte de l'agriculture paysanne, élaborée en 1998 par la Confédération paysanne.

URL : <http://www.agriculturepaysanne.org/la-charte-de-l-agriculture-paysanne> (consulté le 4.06.2019).

²⁹ Dans un réseau encore peu institutionnalisé et peu formalisé (pas de statut professionnel).

³⁰ Pour la construction de cette définition, nous nous sommes inspirés du discours de Sophie Wahnich à propos du verbe « (s') émanciper » ; discours énoncé lors de la Table Ronde du colloque du GIS Démocratie & Participation « *Les expérimentations démocratiques aujourd'hui* » (janvier 2017). URL : <https://youtube.com/bPjoS72NTq4> (consulté le 5.06.2019).

de PB ne peut donc être appréhendée dans sa seule dimension individuelle. Sans avoir pu développer ici la dimension collective des activités réalisées par les PB, nous avons souligné les interdépendances nombreuses et formes collectives de travail dans lesquelles ils s'engagent. Inscrits dans un mouvement social, ces individus doivent être saisis dans la perspective de deux dynamiques émancipatrices (Grisoni & Némoz, 2017) que leurs pratiques et temporalités organisées traduisent bien : la première passe par une métamorphose de soi dans un environnement humain et non humain, la seconde se manifeste par des stratégies de transformation des modèles et politiques agricoles, des formes d'organisation sociale du travail et des modes de vie.

RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

- AKRICH M.**, 1993. « Les formes de la médiation technique », *Réseaux*, 60 : 87-98.
- BENFORD R. et al.**, 2012. « Processus de cadrage et mouvements sociaux : présentation et bilan », *Politix*, 99(3) : 217-255.
- BERTAUX D.**, 2016. *Le récit de vie – 4^e édition*. Paris, Armand Colin.
- BESSIN M. et al.**, 2010. *Bifurcations. Les sciences sociales face aux ruptures et à l'événement*. Paris, La Découverte.
- BIDART C.**, 2006. « Crises, décisions et temporalités : autour des bifurcations biographiques », *Cahiers internationaux de sociologie*, 1 : 29-57.
- BIDART C.**, 2010. « Bifurcations biographiques et ingrédients de l'action », in **BESSIN M. et al.**, *Bifurcations : Les sciences sociales face aux ruptures et à l'événement*. Paris, La Découverte : 224-238.
- BOLTANSKI L., THÉVENOT L.**, 1991. *De la justification. Les économies de la grandeur*. Paris, Gallimard.

BONNEUIL C., THOMAS F., 2012. *Semences, une histoire politique : amélioration des plantes, agriculture et alimentation en France depuis la Seconde Guerre mondiale.* Paris, Éditions Charles Léopold Mayer.

BRAC DE LA PERRIÈRE R. A., 2014. *Semences paysannes, plantes de demain.* Paris, Éditions Charles Léopold Mayer.

CHAXEL S., 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 en sociologie, université Toulouse II le Mirail.

DEMEULENAERE É., BONNEUIL C., 2010. « Cultiver la biodiversité. Semences et identité paysanne » in HERVIEU B. et al. (dir.), *Les mondes agricoles en politique. De la fin des paysans au retour de la question agricole.* Paris, Presses de Sciences Po : 73-92.

DEMEULENAERE É., BONNEUIL C., 2011. « Des semences en partage. Construction sociale et identitaire d'un collectif paysan autour de pratiques semencières alternatives », *Techniques & Culture*, 57 : 202-221.

DEMEULENAERE É., GOULET F., 2012. « Du singulier au collectif. Agriculteurs et objets de la nature dans les réseaux d'agricultures "alternatives" », *Terrains & travaux*, 20 : 121-138.

GILLES B., 1980. *Les mécaniciens grecs : la naissance de la technologie.* Paris, Éditions du Seuil.

GORZ A., 2008. *Ecologica.* Paris, Galilée.

GRAEBER D., 2018. *Bullshit jobs.* Paris, Éditions Les Liens qui Libèrent.

GRISONI A., NÉMOZ S., 2017. « Les mouvements sociaux écologistes : entre réforme de soi et rapports de classe, entre histoires nationales et circulations européennes », *Socio-logos*, 12 : 1-17.

GROSSETTI M., 2004. *Sociologie de l'imprévisible.* Paris, PUF.

GROSSETTI M., 2006. « L'imprévisibilité dans les parcours sociaux », *Cahiers internationaux de sociologie*, 1 : 5-28.

ILLICH I., 1973. *La Convivialité.* Paris, Éditions du Seuil.

- LAMINE C., 2017. *La fabrique sociale de l'écologisation de l'agriculture*. Marseille, Éditions La Discussion.
- LANDY F., MOREAU S., 2015. « Le droit au village », *Justice spatiale*, 7. www.jssj.org/article/le-droit-au-village/
- LEMONNIER P., 2010. « L'étude des systèmes techniques. Une urgence en technologie culturelle », *Techniques & Culture*, 54-55 : 46-67.
- MASSON E., BUBENDORFF S., 2016. « Diversité des pratiques boulangères et rapport au levain : un artisanat », *Document de travail dans le cadre du projet de recherche participative Bakery*.
- MAUSS M., 2007 [1924]. *Essai sur le Don*. Paris, PUF.
- MAUSS M., 1934. « Les techniques du corps », in MAUSS M., *Sociologie et anthropologie*. Paris, PUF : 363-386.
- NICOLE-DRANCOURT C., 2007. « L'approche par les parcours et les cycles de vie : un rempart contre les discriminations ? », *Retraite et société*, 51(2) : 175-205.
- PEREZ-VITORIA S., 2017. *La riposte des paysans*. Arles, Éditions Actes Sud.
- PRUVOST G., 2013. « L'alternative écologique. Vivre et travailler autrement », *Terrain*, 60 : 36-55.
- SABOURIN É., 2007. « L'entraide rurale, entre échange et réciprocité », *Revue du MAUSS*, 2 : 198-217

Résumé

Emblématique d'une reconnexion logique et nécessaire entre agriculture et alimentation, l'émergence du métier de « Paysan-Boulangier » questionne la recomposition des identités de métiers au sein des mondes agricoles en mutation. L'exploration des significations données à ce concept par ceux qui le revendiquent, ainsi que des activités qui rythment et organisent leur travail quotidien permet de mettre à jour des rapports et liens renouvelés aux matières, entités vivantes et techniques. À partir d'un travail socio-anthropologique qui combine recueil de récits de vie et observation participante en situation de *woofing*, cet article propose une première description de cette catégorie sociale et professionnelle aux contours encore

flous, en croisant analyses des trajectoires de vie et des motivations, descriptions d'objets et d'entités emblématiques pour les Paysans-Boulangers rencontrés et enfin caractérisation des formes d'organisation du travail, des temporalités et des valeurs qui lui sont associées.

Mots-clefs : Paysan-Boulangier, trajectoires, conceptions du travail, temporalités, autonomie.

Summary

Becoming a Peasant-Baker: Towards More Collaboration and Autonomy

Emblematic of a logical and necessary reconnection between agriculture and food, the emergence of the peasant-baker profession raises questions about the reconfiguration of professional identities within changing agricultural worlds. The exploration of the meanings given to this concept by those who claim it, as well as the activities that give rhythm and organization to their daily work, make it possible to bring up to date the renewed relationships and connections to materials, living and technical entities. This socio-anthropological work combines a collection of life stories and participant observations in a *woofing* situation. It offers an initial description of this social and professional category, whose borders are still unclear, by joining analyses of life trajectories and motivations, descriptions of objects and entities emblematic to the "Paysans-Boulangers", and finally the characterization of forms of work organisation, and the temporalities and values associated with it.

Key-words: Peasant-Baker, career path, work conceptions, temporalities, autonomy.

* * *