

Bien manger



DES PÂTES BIO AUX BLÉS ANCIENS

Jean-Michel Etchegaray fabrique ses propres pâtes à partir de variétés anciennes de blé, cultivées et récoltées sur les parcelles de sa ferme Xemiania, à **Béguios (64)**

TEXTE ET PHOTOS GAËLLE COUDERT



Les blés
ont été semés
début novembre

« **J**'aime bien regarder, c'est presque hypnotisant ! » confie Jean-Michel Etchegaray, face aux coquillettes en train de se former à la sortie de son impressionnante machine à pâtes. Le jeune agriculteur de 40 ans s'est lancé depuis l'année dernière dans la fabrication de pâtes bio, à partir du blé récolté sur ses parcelles. « Je produis des céréales depuis quinze ans pour nourrir mes vaches, explique-t-il. Puis, j'ai commencé à cultiver du blé il y

a quatre ans. J'y ai pris goût et j'ai commencé à mener une réflexion sur la ferme pour me diversifier dans le végétal. »

En effet, l'activité principale de la ferme Xemiania de Béguios est l'élevage de veaux et de vaches, en agriculture biologique, depuis son installation en 2003-2004. Aujourd'hui, il est possible d'acheter non seulement de la viande, mais aussi des fusilli et des coquillettes de la ferme, en direct ou dans certains magasins de producteurs, épicerie bio ou primeurs des alentours.

Pour en arriver là, il a fallu moissonner, puis trier et nettoyer le blé récolté, avant de le passer au moulin pour en faire de la farine. Farine qui, associée à de l'eau, est ensuite mélangée dans une machine qui servira aussi à former les pâtes de différentes formes. L'étape finale est le passage au séchoir à basse température pendant seize heures. Un rituel de trois à quatre heures environ, que Jean-Michel effectue deux à cinq fois par semaine « C'est assez manuel, donc physique pour le moment », précise l'agriculteur, qui s'occupe seul à la fois de la production de pâtes et de l'élevage de bovins, avec l'aide ponctuelle de sa compagne. Il ne s'en plaint pas, au contraire. « Quand j'ai mis les premiers kilos de blé dans le moulin et que j'ai vu la farine couler, c'était une vraie satisfaction, raconte-t-il avec enthousiasme. Ce fut le déclic ! Le métier prend du sens. »

RECHERCHES LOCALES

D'autant que le blé semé est finement choisi. Il s'agit de variétés anciennes capables de s'adapter au territoire et qui peuvent être semées chaque année (contrairement aux variétés hybrides,

transformées par l'homme, qui ont aussi d'autres défauts, en particulier celui d'être dépendantes des engrais chimiques). « Avant, il y avait du blé dans toutes les fermes, mais le maïs a pris le dessus, et le savoir-faire s'est perdu », explique Jean-Michel. « Certaines variétés locales n'ont pu être retrouvées. » Alors, depuis quelques années, avec l'aide du Civam local (Centre d'initiatives pour valoriser l'agriculture et le milieu rural), le BLÉ (Biharko Lurraren Elkarte), plusieurs agriculteurs, jardiniers et boulangers ont entrepris un travail de recherche commun pour déterminer les variétés de blé qui seront les plus adaptées aux spécificités du Pays basque. « On récupère de petits lots de différents blés et on crée des plates-formes pour les multiplier et voir comment les blés se comportent localement. C'est un travail très intéressant, qui me passionne, et cela crée aussi du lien entre les paysans, se réjouit Jean-Michel. Ça nous permet de ne pas dépendre des autres pour produire nos semences, et d'atteindre ainsi une certaine autonomie. »



La machine permet de fabriquer des pâtes à partir d'un mélange de farine et d'eau

Pour le moment, Jean-Michel Etchegaray vend des fusilli et des coquillettes