

# La Butineuse de l'écologie

Lettre d'information de la Ruche de l'Écologie  
Pour Vivre l'Écologie au quotidien dans les Monts du Lyonnais  
Septembre 2010



## Du bon pain bio au levain, Des boulangers militants, Des consom'acteurs satisfaits,

Durant 7 années, la Ruche de l'écologie a porté l'activité économique d'une boulangerie avec son animateur boulanger Alain Torre. Le pain qu'il fabriquait de ses propres mains, (sans pétrin mécanique, à la farine biologique, au levain naturel et cuit dans un four à bois) répondait aux exigences des adhérents de l'association. Il est en effet très difficile aujourd'hui de trouver des pains de qualité considérés comme un produit nutritionnel de base et pas seulement d'accompagnement. Ce service n'existant pas dans les Monts du Lyonnais, les adhérents de la Ruche de l'écologie ont contribué à la création progressive d'une petite activité économique qui nous l'espérons profitera au plus grand nombre.

Depuis janvier 2010, Alain a pris sa retraite mais l'activité ne s'est pas interrompue pour autant. Elle a été reprise par Paul Court, qui est boulanger au fournil de Girasol à Civrieux d'Azergues et Aurore Doumeret qui a fait ses premières mains avec Alain. L'association avait travaillé auparavant sur la pérennisation et la transmission de la boulangerie associative avec la mairie de Longessaigne. Sous l'impulsion des élus municipaux, un beau projet de fournil devrait voir le jour au centre du village durant l'année 2011.

Pour continuer à tisser des liens de solidarité entre consom'acteurs et producteurs, nous vous proposons dans les pages suivantes les témoignages des trois boulangers. C'est un peu grâce au savoir faire de chacun et à la volonté d'œuvrer pour une alimentation saine et respectueuse de l'environnement que nous pourrions maintenir notre satisfaction à disposer de bons pains bios au levain proche de chez nous.

### Libérons les Blés, les Orges et les Seigles des pilleurs de la biodiversité.

A l'automne dernier, la Ruche de l'écologie a fait connaître la nouvelle initiative de l'association Kokopelli : *reproduire et disséminer avec générosité, dans les jardins et sur tous les territoires, d'anciennes variétés de céréales menacées de disparition.*



Une dizaine d'adhérents et plusieurs communes des Monts du Lyonnais ont ainsi semé sur quelques m2 des blés et des seigles pour en récupérer les grains qui deviendront de nouvelles semences.

Toute personne qui souhaite transmettre une planète riche de biodiversité à nos enfants peut participer aux réseaux des semeurs volontaires de l'ouest lyonnais. Si vous voulez voir grandir de beaux épis de céréales sur un petit morceau de terre de votre jardin, prenez vite contact avec un des représentants de l'association (voir dernière page).

## Edito

### Une petite goutte d'eau dans l'immensité de notre monde

Récolter ses graines, c'est ce que nous aimons faire pour certains, ce geste permet de conserver les trésors des variétés particulières, cadeau, troc ou legs, nous préservons et transmettons et cet acte est synonyme de liberté, diversité et vie.

Durant cette journée du Printemps de la BIO, au marché de Sainte Foy l'Argentière, nous agissons à notre petite échelle pour nous rencontrer, échanger et résister à la politique de profit et de main mise sur le vivant qui nous fait nous indigner et réagir ensemble !

Petite échelle, petit jardin où nous pouvons encore choisir et nous amuser à semer la biodiversité.

Mais n'oublions pas nous sommes citoyen d'une planète qui joue et qui pleure.

QUI JOUE au Monopoly, à acheter et vendre des terres agricoles : 40 millions d'hectares ont été achetés ou loués par des états ou des investisseurs en oubliant les peuples qui en vivent depuis longtemps.

QUI JOUE au Poker : en achetant et vendant des boîtes de semences avant de les remplir et avant même les semis, vendues achetées plusieurs fois.

QUI PLEURE : ce sont les paysans, les précaires, les réfugiés, les exclus, et tout près de nous dans nos Monts du Lyonnais, nos paysans souffrent de ne pas vivre de leur travail et n'arrivent plus à se sortir d'un endettement et d'une main mise de leur pratique agricole. Elle détruit la biodiversité et les condamne à « mendier » des aides pour continuer à empoisonner la planète avec des pesticides de plus en plus performants !!

Nous nous indignons et tant de choses sont indignes. Le découragement peut nous envahir, mais une petite goutte d'eau peut encore nous donner l'espoir de changer le monde et qu'un autre monde est possible.

Michèle Sauvé



## INTERVIEW DE ALAIN.

**Alain est à présent à la retraite. Il nous explique comment la boulangerie est devenue son deuxième métier ou peut être plus un acte de militance pour la vie.**



### **Comment es-tu devenu boulanger à la Ruche de l'écologie ?**

C'est une histoire de rencontres et de destinée. J'étais trésorier d'une petite boulangerie associative et un jour j'ai participé à la fournée avec le boulanger : ce fut pour moi une révélation. Je venais de découvrir un autre monde que celui de mon métier d'informaticien que j'exerçais depuis plus de 25 ans. Cette rencontre se situait à une période d'interrogation et de remise en cause de ma vie professionnelle et personnelle et elle fut donc déterminante dans le choix d'un changement radical. Ainsi, notre projet (je dis « notre » projet car Chantal, mon épouse, y était entièrement associée) a mûri doucement jusqu'au jour de la décision : je quitte l'informatique pour devenir boulanger.

A partir de ce moment, toutes les étapes se sont enchaînées naturellement, sans obstacles, comme une invitation du destin qui me confortait et m'encourageait dans mon choix. Et c'est ainsi qu'après plus de trois années intenses et riches de rencontres et d'événements je démarrai ma première expérience de boulanger.

Malheureusement, après une année bien chargée (peut-être trop !), de sérieux problèmes de santé m'obligèrent à cesser mon activité. Ce fut une très grande déception et de gros doutes m'envahirent quant à la pertinence de mon choix. Mais, une fois encore, alors que j'étais au bord du renoncement, une belle rencontre (celle avec des adhérents de la Ruche de l'écologie) et une nouvelle opportunité (la création du marché biologique de Sainte Foy l'Argentière où il manquait un boulanger bio) m'ont remis sur le chemin du pain.

Et voici donc comment, fin 2002, est née la petite boulangerie de la Ruche de l'écologie avec, en prime, un nouveau clin d'œil du destin puisque c'est dans mon village de Chambost-

Longessaigne que se trouvait un ancien fournil qui n'attendait que moi !!....

### **Maintenant que tu as pris ta retraite, y a t-il quelques anecdotes à nous faire partager sur ton expérience ?**

Plus que des anecdotes ce sont plutôt quelques réflexions qui me viennent à l'esprit et je pourrai certainement écrire un livre sur tout ce que m'a apporté et fait découvrir cette expérience mais, ce qui m'a le plus marqué, ce fut de voir toute cette dynamique qui s'est mise en place autour du pain. Que ce soit sur le marché avec son ambiance très conviviale ou bien sur les lieux de dépôt organisés par des adhérents motivés. Ce qui aurait pu n'être qu'une simple « clientèle » s'est transformée en un réseau au sein duquel se sont tissés des liens chaleureux et amicaux avec les gens, modifiant ainsi de manière profonde la relation que peut avoir un boulanger avec ses consommateurs (dans notre contexte, je préfère le mot consomm'acteurs).

Ce rapport privilégié, que je n'aurais certainement pas connu si j'avais continué ma première expérience plus « commerciale », a été pour moi une grande richesse et une source constante de motivation.

Un autre fait a beaucoup changé mon regard sur la vie. Moi qui pratiquais un métier ô combien cartésien pris dans un carcan de protocoles, j'ai découvert le monde du vivant (avec ses aléas) grâce à toute l'alchimie du pain, de la semence à la boule de pain qui sort du four. J'ai compris que la Nature avait tout prévu et que, sur le plan de la nourriture, il n'y avait nul besoin de chimères génétiques et autres manipulations du vivant pour obtenir un aliment digne de ce nom.

Malheureusement, le mode de fonctionnement de notre société (l'urbanisation aidant), fait que la relation à cette Nature complexe et généreuse s'éteint au fil des générations et beaucoup se contentent d'une nourriture « industrielle » au détriment de leur santé. C'est pourquoi il faut vraiment soutenir tous les acteurs qui sont engagés dans la préservation d'une alimentation saine et naturelle et qui contribuent à une prise de conscience encore trop balbutiante.

Je terminerai en disant que je suis vraiment très heureux que la petite boulange de la Ruche de l'écologie que nous avons créée ensemble ait pu se transmettre, dans une forme et avec des moyens différents mais dans le même état d'esprit, et je souhaite à Paul et Aurore le même bonheur qu'a pu m'apporter le pain.

Note de la rédaction :

*Toutes les fins de semaines, dès la sortie du four des miches de pains, elle partait à la rencontre des militants de l'écologie. Chantal a ainsi largement contribué à la réussite des dépôts et du réseau des consom'acteurs de pain biologique.*

## INTERVIEW DE AURORE.

***Aurore a pris le relais d'Alain et de Chantal sur le marché biologique de Ste Foy l'Argentière. En attendant le nouveau fournil à bois de Longessaigne, elle utilise celui de Chambost-longessaigne.***



### **Comment es-tu devenue boulangère ?**

J'ai fait du pain pour la première fois dans une ferme pédagogique où je travaillais l'été en tant qu'animatrice. Puis j'ai habité plusieurs années en Suisse, et ne parvenant pas à trouver un emploi qui me convenait, j'ai envisagé une « reconversion ». Lorsque j'ai commencé à m'intéresser à la boulangerie, je savais que je ne l'envisageais pas comme ce que mes premières recherches sur le métier me montraient. C'est un article sur un boulanger travaillant près de Villefranche/Saone qui m'a convaincue. J'ai fait un stage avec lui pendant trois mois et cela m'a permis de voir que la manière dont je souhaitais travailler était envisageable à l'échelle professionnelle...

En 2009, j'ai obtenu le CAP de boulangerie. C'est au cours de ma formation qu'une amie m'a transmis une annonce concernant le départ en retraite d'Alain. A la lecture des « conditions de travail » - ingrédients bio, travail à la main, four à bois -, j'ai pensé que c'était une super opportunité et j'ai pris rendez-vous avec Alain pour en savoir d'avantage...

### **Pourquoi fabriques-tu uniquement du pain bio au levain ?**

Avant de me lancer dans la boulangerie, j'ai obtenu un DUT de biologie appliquée et mon premier souhait était de travailler dans l'éducation à l'environnement. Tout au long de mon parcours, j'ai cultivé mon intérêt pour l'agriculture biologique et pour les alternatives à une société capitalo-consumériste dans laquelle je ne vois pas d'avenir...

Le choix de travailler comme je le fais aujourd'hui n'est pas une coïncidence mais le fruit d'une

réflexion et d'une recherche d'autonomie sur différents plans.

Le levain en est une bonne illustration. Tout d'abord, la fermentation sur levain présente différents avantages, notamment au niveau nutritionnel, et il y aurait déjà beaucoup à dire concernant notre rapport à l'alimentation.

Mais pour moi, c'est aussi une manière de m'affranchir du fonctionnement d'une boulangerie « classique », ou on achète la levure (tandis que « préparer un levain » demande un peu de farine, d'eau et ...d'attention), ou l'on doit vendre le pain dans la journée, car probablement le lendemain, il sera à moitié sec, ou l'on emprunte des sommes énormes – emprunts souvent financés en partie par les entreprises de minoterie – avant même d'avoir pu démarrer son activité...

Grâce au travail qui avait été réalisé par Alain et les consomm'acteurs de la Ruche de l'Ecologie, j'ai pu prendre la suite de l'activité qu'ils avaient mis en place dans de bonnes conditions. Et c'est un chouette défi pour moi de prendre la relève de quelqu'un dont la qualité du travail n'a fait que renforcer mes convictions concernant la manière dont je voulais « faire du pain ».

### **- As-tu d'autres projets sur l'écologie que tu souhaites développer ?**

Je ne connais pas bien encore les Monts du Lyonnais car je suis venue m'installer ici pour prendre la suite d'Alain (cela fait à peine plus de 6 mois). Cependant, j'ai eu rapidement l'impression que c'était un territoire plutôt dynamique. Lorsque je suis arrivée ici, je pensais que ce serait temporaire car j'avais le projet de chercher un lieu ou monter un projet avec des ami-e-s. Aujourd'hui, ce n'est plus d'actualité alors je suis en pleine réflexion sur la suite à donner à mon parcours...

Pour le moment, je vois à court terme, et le projet d'emménager dans de nouveaux locaux à Longessaigne est un point important. Je suis consciente que certaines choses pourraient être améliorées dans mon activité.

Je trouve encourageant qu'il y ait de plus en plus de « paysans-boulangers », qui travaillent notamment au maintien de variétés de céréales disparues des circuits agricoles « conventionnels ». Je ne souhaite pas moi-même me lancer dans la culture de céréales mais je serai très intéressée par une collaboration avec des agriculteurs locaux concernant les approvisionnements en farine (c'est déjà le cas pour la farine de seigle que j'utilise).

## INTERVIEW DE PAUL.

**PAUL assure les livraisons de plusieurs dépôts de pain que la Ruche l'écologie avait mis en place les années précédentes. En attendant la fin des travaux du fournil de Longessaigne il continue de fabriquer son pain dans celui de Civrieux d'Azergues.**



### Comment es-tu devenu boulanger ?

Très curieux des vieux fours banals et de la manière ancestrale de fabriquer un pain qui soit digne d'être reconnu comme un aliment de base quotidien (et non pas un "pousse sauce"), j'ai toujours été fasciné par ces lieux villageois réhabilités depuis quelques années. Ma reconversion professionnelle est allée de soi. Partir d'une matière brute, la céréale, pour partager un pain en passant par la pierre, l'eau et le feu, quelle alchimie !

- Comment y cuisait-on le pain ?
- Comment les villageois s'organisaient-ils pour partager ce lieu de vie ?
- Comment fabriquaient-ils leur levain et l'entretenaient-ils ?

Des réponses m'ont été apportées au hasard des échanges et des amitiés qui m'ont été offertes. Il y a 20 ans Jean-Charles FLANDRE, paysan bio à Morancé -60 hectares de céréales- m'ouvrait sa ferme, son petit moulin et son pain.

Depuis 5 ans que je travaille chez Girasole à OINGT et à Civrieux d'Azergues, j'ai profité des savoir-faire des boulangers dont l'équipe est constituée.

### Pourquoi fabriques-tu uniquement du pain bio au levain ?

Mes grands-parents vigneron à Saint Lager travaillaient la terre à la main et utilisaient la traction animale pour les assister dans leur quotidien : leur alimentation et celle de leurs animaux étaient entièrement produites sur la ferme. Ils détenaient leurs savoirs des

générations qui les avaient précédés et d'une sage intuition.

Alain Torre, boulanger de "la Ruche de l'Ecologie" à la retraite, m'a ouvert les portes des Monts du Lyonnais à son départ. Avec l'aide d'Aurore qui maintient l'activité du four de Chambost, la transition s'est bien opérée. Je continue à travailler dans le fournil de Civrieux parce que le four y est plus vaste.

Avec le concours de la mairie de Longessaigne, je conduis actuellement un projet de construction d'un nouveau fournil dans cette petite commune à la volonté écologique marquée. Je souhaite y attirer d'autres nouveaux boulangers (-ères) partageant la même éthique, le pain au pur levain, issu de blés biologiques, cuit au feu de bois. Il y a déjà des candidates !

### As-tu d'autres projets sur l'écologie que tu souhaites développer ?

Grâce à ce nouveau four et à de nouveaux bras et mains, nous souhaitons aussi pouvoir répondre à la demande des cantines scolaires et restaurations collectives.

Notre meunier au nord de Roanne travaille lui aussi exclusivement des céréales biologiques et biodynamiques et utilise l'énergie de l'eau pour moudre, sauf quand son ruisseau est tari les étés très secs !

Ce nouvel espace de fabrication se veut déjà créateur de lien social puisqu'il sera ouvert aux curieux et aux associations écologiques et autres qui pourront le partager.

Un autre projet personnel qui me tient à coeur : consacrer une partie de mon temps à la construction d'une maison écologique.

#### Pour plus d'information vous pouvez contacter Les personnes suivantes :

<b>Sur Ancy</b> Monique Ribard	04 74 05 83 91
<b>Sur Bessenay</b> Viviane Dulski	04 74 72 84 57
<b>Sur Brullioles :</b> Anne Fritsch	04 74 70 57 20
<b>Sur Brussieu :</b> Michèle Sauvé :	04 74 70 90 00
<b>Sur Chambost-Longessaigne</b> C & A Torre :	04 74 26 35 96
<b>Sur Duerne :</b> Colette Suzanne	04 74 26 58 49
<b>Sur Haute Rivoire :</b> Marité Prothière	04 74 26 39 05
<b>Sur Longessaigne</b> Catherine Bador	04 74 26 06 98
<b>Sur Montrottier :</b> M. Clément ou T. Manceau :	04 74 70 18 71
JF Bourcier :	04 74 70 21 96
<b>Sur Virigneux :</b> Bernard Chuzeville	04 77 94 47 23

Infos régulières sur : [www.forumsocialvillages.org](http://www.forumsocialvillages.org)

#### Devenez adhérents à la Ruche de l'écologie

La cotisation vous permet de rester informés de l'actualité des sujets suivis par l'association, d'emprunter le matériel et la documentation mis à disposition des adhérents, de commander les produits biologiques du groupement d'achat, de participer aux animations diverses sur l'écologie. Deux montants de cotisation sont proposés par l'association. Une cotisation normale à 6 Euros et une cotisation de soutien à 10 euros. Cette somme couvre approximativement les frais d'expédition des comptes rendus des réunions bimensuelles et du secrétariat associatif.

Nom : ..... Prénom : .....

Adresse : .....

Téléphone : ..... Courriel : .....

Envoyer à : Ruche de l'écologie, 69770 MONTROTTIER