

*Ne plus être « un pinson dans l'aquarium »*

# LE PAIN, UN ORGANISME VIVANT

Propos recueillis par Michel PAQUOT

« Notre société a perdu le goût du pain. » Fort de cette conviction, Roland Feuillas à ouvert une boulangerie différente à Cucugnan. Convaincu de la nécessité de renouer avec la nature.

« **J'**ai voulu voir comment il était possible de retrouver un pain qui soit vivant. De tout temps, l'homme a érigé la nature au rang de divinité. Il n'y a pas de civilisation qui n'ait eu sa déesse de la fertilité. Or nous avons perdu cette relation à la nature. » Avec son accent chantant du sud, Roland Feuillas tient un discours alarmiste mâtiné, tout de même, d'un brin d'optimisme. Il en est convaincu, « nous sommes dans la sixième extinction de masse ». Et, dans ce grand tournant de l'évolution globale de la vie sur Terre, « nous jouons un rôle pas terrible ».

Néanmoins, dans son combat, celui qui s'est notamment donné pour maîtres Jean Giono et Teilhard de Chardin se sent de moins en moins seul. Il cite la « sobriété heureuse » de Pierre Rabhi et rencontre beaucoup de jeunes gens qui, après avoir fait de brillantes études conformes à ce que la société axée sur la performance et la compétitivité attendait d'eux, sentent intimement qu'il leur manque quelque chose. Et souhaitent retisser le lien avec la nature et se mettre à son service.

## D'UN MOULIN À L'AUTRE

Roland Feuillas vient du monde des affaires, de la rentabilité à tous crins, des signes extérieurs de richesses. À l'époque, avec sa femme, ingénieure comme lui, « tout marche bien : une belle maison, des beaux enfants, un chalet dans les Alpes ». Il vit « au cœur de la compétition », « en état de concours permanent ». À trente ans, à l'aube des années 1990, le voici patron, avec de lourdes responsabilités doublées d'un « stress considérable ». Il ne lui faudra pas plus d'une décennie pour prendre conscience du « divorce » entre ses aspirations et le monde dans lequel il évolue. « Cela m'était devenu insupportable, souffle-t-il. À la quarantaine, je me suis posé des questions : à quoi je sers ? Ai-je réussi ma vie ? Qu'ai-je fait pour les autres ? »

Pris de crises d'angoisses récurrentes, il se sent comme « un pinson dans l'aquarium », selon sa formule dans le livre d'entretiens qu'il vient de publier. Sa dépression, il la voit, avec le recul, comme un « cadeau » qui va lui permettre de réorienter sa vie.

Ce sera vers le pain, aliment qu'il a découvert enfant en Lozère où ses parents avaient une maison. Par un amusant concours de circonstances, ce natif de Fontvieille dans les Alpilles, le village du « Moulin de Daudet », va s'arrimer à un autre moulin à plus de deux cents kilomètres de là, à Cucugnan, dans les Corbières. Là où, justement, l'écrivain situe l'une de ses plus célèbres *Lettres* dont le héros est un curé qui, désespéré de voir ses ouailles boudier ses messes, affirme les avoir rencontrées en enfer.

Les Maîtres de mon Moulin est le nom de la société qu'il crée au milieu des années 2000. Attenante à la boulangerie, une école accueille plusieurs fois par an des boulangers, mais aussi des médecins. « Chez nous, il n'y a pas des pains identiques, précise-t-il avec gourmandise. La normalité, la duplication est un eugénisme alimentaire vecteur de catastrophes. Les pommes, les tomates que nous mangeons sont toutes des sœurs jumelles, c'est atroce. »

## LE PAIN DU LENDEMAIN

Son pain, il l'a appelé « 100% nature ». Il nécessite des blés et de la semence eux aussi totalement naturels. « Ma volonté est de faire un pain qui puisse nourrir l'humanité qui est en nous, commente-t-il. Sans ersatz, sans ajout, sans artifice. Le pain est par lui-même transsubstantiel. Il est déjà le pain de vie dans les champs, dans le cosmos, dans chacune des molécules qui le constituent. Nous ne sommes là que pour l'accompagner. » Il entend ainsi redonner ses lettres de noblesses à cet aliment « le plus simple et représentatif ». « Il ne faut pas le considérer comme une fin en soi, une destination, il n'est qu'un chemin. » C'est en effet un produit vivant constitué de milliards de micro-organismes en symbiose. Tout le contraire du « pain mort » fabriqué aujourd'hui.

Après avoir été géocentrique puis héliocentrique, la vision du monde est, depuis le XIX<sup>e</sup> siècle, « monnaie-centrique ». « Tout tourne autour de l'argent, et le pain n'y a pas échappé puisqu'il constitue la base de l'alimentation. À la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, on en mangeait neuf cents grammes par jour. Il était évident que ce serait l'aliment le plus impacté au XX<sup>e</sup> siècle. On est arrivé à faire du pain chaud un référent. Or,



## ALIMENT.

Ne pas le considérer comme une fin en soi, une destination, il n'est qu'un chemin.

*celui qui sort du four est mort. Nos ancêtres ne mangeaient pas le pain du jour, car ils savaient que celui du lendemain prenait une tout autre valeur sur les plans nutritionnel et digestif. Il lui fallait être réintégré par les microorganismes ayant participé à sa fermentation. En oubliant cela, on a éliminé des pans entiers de ce qui a structuré notre histoire, notre culture, notre spiritualité. »*

## DANGEREUX DÉSÉQUILIBRE

Pour Roland Feuillas, le pain n'est qu'un signe, mais non le moindre, de la déconnexion de l'homme avec la nature. « La base du vivant, c'est le gène qui va encoder des cellules. Les cellules permettent de composer des organes, les organes des organismes.

**« Il est évident que nous avons besoin de nous "renaturer". »**

*Les humains ont, à un moment donné, formé ces super-organismes que sont les villes. Il y a cent ans, ils vivaient à 90% dans les campagnes, en liaison directe avec un écosystème dont ils se sont décorrélés. Cela a engendré un gigantesque déséquilibre. D'autant plus que 80% de l'économie et 95% du système de décision se trouvent dans les métropoles. Mais on va peut-être réinventer les villes puisqu'on parle d'y réintroduire l'agriculture. La végétalisation de l'espace urbain est une question cruciale. Rien que pour le climat, c'est indispensable. »*

*« Il est évident que nous avons besoin de nous "renaturer", comme le disait Jean-Marie Pelt. De "recomprendre" les choses basiques : ce qu'est la vie, comment elle fonctionne et est structurée. La première des urgences est de reprendre*

*contact avec la terre, de revenir à des sols vivants. À des éléments qui contiennent du vivant, des bactéries. Et pour vivre, il faut être en liaison avec un biotope, disposer d'une alimentation qui en soit issue et qui permette de s'y connecter. C'est pour cela qu'un pain vivant, c'est crucial. C'est une question de santé publique. Mais la solution n'est pas de ne plus manger de pain, comme le préconisent certains. »*

Cette reconexion avec la nature passe par une réhabilitation du monde paysan dont Roland Feuillas a découvert la situation « catastrophique » en arrivant à Cucugnan. Or, il est convaincu qu'« il n'y a pas de futur sans lui, on a absolument besoin de le conserver vivant ».

C'est pourquoi il travaille main dans la main avec les agriculteurs. Notamment pour ce qui est des semences 100% nature qui sont « le résultat d'un coévolutionnisme entre un biotope et un jardinier ». Et chaque année, une partie de la récolte est ressemée. « La vie n'est qu'une boucle. Une feuille morte est faite pour être digérée, transformée par des microorganismes. Si on sort de ce schéma circulaire, on engendre la mort. On doit rompre avec cette linéarité pour revenir au cycle de la vie. Mais je fais davantage confiance à la nature qu'à l'humain pour gérer cet évolutionnisme. » ■



Roland FEUILLAS, *À la recherche du pain vivant*, entretiens avec Jean-Philippe de Tonnac, Arles, Actes Sud, coll. Domaine du possible, 2017. Prix : 19,80 €. Via *L'appel* : -10% = 17,82 €. À partir du 1/01/2018 la réduction passe à -5%.

📄 [www.farinesdemeule.com](http://www.farinesdemeule.com)

*Au-delà  
du corps*



## Quel est ton métier ?

Vingt-cinq personnes parlent de leur métier, à cœur ouvert, sans rien cacher de leurs difficultés ni de leurs joies. Ils sont marin, pilote d'avion, contrôleur d'éoliennes, ramasseuse de pommes, femme de ménage, imprimeur,

éleveurs bio... Ils ont tous une histoire émouvante. Ils racontent le travail, au-delà des clichés, et rendent hommage à ceux qui contribuent à construire un monde meilleur. (J.Ba.)

Patrice BRIDE et Pierre MADIOT, *Vous faites quoi dans la vie ?*, Ivry-sur-Seine, Les Éditions de l'Atelier, 2017. Prix : 16 €. Via *L'appel* : -10% = 14,40 €. À partir du 1/01/2018 la réduction passe à -5%.