

# Transcription Daniel

## Sommaire

Mercredi – Interviews posées.....	3
L'histoire de Daniel avec la boulangerie.....	3
Boulangier depuis l'âge de 3 ans.....	3
L'arrivée à Quily.....	4
Une affaire qui ne pouvait pas marcher selon la chambre des métiers.....	4
2 jours de pain, pas plus pas moins, et ce depuis 30 ans.....	4
Un statut associatif ?.....	5
La relation avec les clients est indispensable (prix libre ? ).....	6
La caisse aux clients.....	6
Des vols dans la caisse ?.....	7
L'école de boulangerie.....	8
Un métier pour nous rendre libre.....	8
Comment est-ce que tu te présentes quand tu rencontres quelqu'un ?.....	9
Tout le monde en a, des rêves, cela demande de sauter, parfois sans filet.....	10
La semaine de Daniel.....	10
Le jardin.....	11
Pour manger et ne pas aller au supermarché.....	11
Pour écrire, le travail de l'esprit toujours couplé au travail physique.....	11
Lien avec la nature.....	11
« Je ne conçois le travail que sur le lieu de vie ».....	12
Tu as construit ta maison ?.....	12
Je ne me considère pas comme un constructeur mais j'ai passé ma vie à construire des bâtiments.....	12
La tourelle du garage.....	12
Le jardin (bis).....	13
Remercier la terre et compenser la violence qu'on lui inflige en la cultivant.....	13
Si on ne prend pas soin de la terre : maladies, animaux... donc plus de pesticides.....	14
Prendre conscience que l'on mange de la terre, dont le jardin a fait l'alchimie.....	14
La consommation est une compensation.....	14
On sent l'impuissance des gens.....	14
Vous pouvez dès demain changer le monde totalement.....	15
L'importance de savoir d'où vient l'argent que l'on a gagné, où on le met, ce qu'on en fait.....	15
Ton principe est-il extensible à d'autres métiers que boulanger ?.....	15
Réduire le matériel, les efforts inutiles.....	16
Plus d'artisans partout.....	16
Prisonniers d'un travail et les gens qui attendent la retraite.....	16
Qu'est ce que la retraite, c'est l'arrêt de la vie !.....	16
Trouver sa fonction dans le monde car c'est la définition du bonheur.....	16
La musique.....	17
Mon père rêvait d'être musicien mais ce n'était pas la culture.....	17
J'ai acheté un instrument secrètement.....	17
J'ai commencé à faire danser les gens dans des Fest Noz.....	17

Puis je découvre le chant contemplatif.....	17
La sauvegarde des semences.....	18
Un patrimoine ancestral que l'on est en train d'abandonner.....	18
Je plante autant que possible des variétés anciennes et je boulanges des blés anciens.....	19
L'astrologie.....	19
On n'a plus le temps de comprendre le sens de ce que nous faisons.....	19
J'ai cherché le sens, et j'ai trouvé l'astrologie humaniste.....	19
Tout dans nos vies devrait se pratiquer avec discipline. La discipline, c'est tout le contraire de la contrainte.....	20
Les Fest Noz.....	20
La communion entre la musique et les danseurs.....	21
Je compose mes musiques de Fest Noz.....	21
Samedi - Jardin.....	22
Discussions diverses dans le jardin, sur le jardinage mais pas que.....	22
Faire le jardin ça m'emporte.....	23
Je me repose plus dans le jardin que je n'y consomme de l'énergie.....	23
Je fais visiter mon jardin.....	23
Je suis enfant, adolescent et adulte en même temps.....	24
Daniel Testard et Robert Coudray (épisode 6 de SideWays) – ils sont voisins.....	24
Comment s'appelle ta boulangerie ?.....	24
Les affiches présentes un peu partout sur le domaine.....	25
Je regrette que l'on ait tranché en saucisson toutes les parties de notre vie, il faut retrouver une unité.....	25
Si on recentrait les activités, pas de voiture, unité de la vie, développement de la vie villageoise.....	26
Avoir acquis une expérience et ne pas la transmettre, qu'est-ce qu'il reste ? On a passé sa vie à faire quoi ?.....	26
La séparation des générations, elles ne se côtoient plus.....	27
Réflexions diverses.....	27
Four à bois / journée de bois collective avec les Gallopins.....	27
Mardi - Boulangerie.....	29
Le savoir-faire du boulanger n'est jamais terminé.....	29
Un four pas trop grand pour ne pas faire trop de pains.....	29
Un pain qui se conserve bien.....	29
Un métier que je pratique comme tout le reste de ma vie.....	30
L'ordre dans la boutique fait la moitié du travail, tout est sous contrôle.....	30
Génocide de la graine / Panification de blés anciens.....	30
Un travail d'ermite.....	30
J'ai donné la caisse à mes clients.....	31
Un pain évidemment biologique, sans certification, avec des blés anciens, de l'eau de pluie. Hors-la-loi et fièrement hors-la-loi.....	31
La levure naturelle.....	32
Boulanges de four et boulanges de pétrin.....	33
Vendredi – Boulangerie.....	39
Qui sont tes clients ?.....	39

## Mercredi – Interviews posées

### Piste 32\_1

Les semences, qui fait notre souci quotidien. De toutes les semences, et de toute la fertilité et de la fécondité en danger. Elle est séquestrée la semence.

On sait que faudrait changer les choses mais on ne les change pas, modifier nos repères.

[07 :53] Quand j'ai quitté la boulangerie conventionnelle, j'ai fait des études d'assistant social à Nantes et Nantes ne me paraissait pas assez Breton. Donc quand j'ai eu mon diplôme, je me suis dit : « on va monter vers le pays plus bretonnant », et on est arrivé dans le centre du Morbihan, en pays plus bretonnant, parce que moi je suis gallo d'origine, ici aussi, mais j'étais en pays bretonnant à 30 km d'ici. Je venais d'avoir mon diplôme, donc pratiquer le service social en tant qu'assistant social pendant quelques années.

### ***L'histoire de Daniel avec la boulangerie***

#### ***Boulangier depuis l'âge de 3 ans***

[09:13] **J'étais boulangier depuis l'âge de 3 ans, et toutes mes vacances scolaires dans le primaire, j'allais chez le boulangier du village, je prenais mon vélo, tous les jours où je n'avais pas d'école, j'allais chez le boulangier.**

A 13 ans, je rentre en apprentissage, je connaissais déjà le métier car j'avais pratiqué déjà dans le fournil. C'était tout bonus pour mon patron d'apprentissage, je connaissais les rudiments du métier déjà. J'étais apprenti 3 ans, puis ouvrier jusqu'à 24 ans.

Le problème pour moi ouvrier, c'est que je ne supportais pas les patrons, donc le fournil, c'était lui ou moi qui devait partir et en général c'était moi, ça s'est toujours fini comme ça. J'ai fait beaucoup de patrons, beaucoup de fournils, ce qui m'a appris beaucoup de choses de différentes pratiques. J'ai pu obtenir le certificat de compagnonnage comme ça.

**A 24 ans, je me suis dit, qu'est-ce que c'est que ce métier de fou où on ne voit pas le jour, pas de loisir, 18 heures par jour, faire des baguettes à la chaîne, ça n'a pas de sens.**

Je pars, je retourne à l'école et je passe mon bac, je n'avais que le certificat d'études, je passe le bac en 6 mois dans une école spécialisée de motivés. C'est pas héroïque, tout ceux qui étaient avec moi l'ont fait aussi. Et je rentre à l'école d'assistant social après avoir été éducateur et tout.

Je suis parti aussi entre temps travailler en Tchécoslovaquie dans un kolkhoze pour travailler dans les vignes, faire des expériences un peu décalées. Et donc je monte en Bretagne, après ces 3 ans d'études, où j'ai découvert la musique, où j'ai découvert la vie en fait, que je ne connaissais pas.

Parce que j'étais vraiment prisonnier du métier de boulangier. Ce que je considère comme un monastère maintenant, avant c'était la prison. Et donc j'obtiens mon diplôme et je pratique le métier pendant 7 ans. C'était une charnière. Je sentais que c'était une limite, ou je continuais, ou je changeais, ou j'arrêtais.

Mais pendant ces 7 années-là, j'ai repensé le métier de boulangier, les méthodes de travail, de panification, j'ai retrouvé le levain naturel qui n'existait plus depuis 1 siècle ou 2. J'ai repensé le système et pour m'installer, j'ai cherché sur 3 départements : la Vendée, la Loire Atlantique, le

Morbihan où il n'y avait plus de boulanger.

Et tous les maires m'ont dit « oui, venez, venez, on a besoin d'un boulanger, venez dans le village » sauf à Quily où je suis aujourd'hui, c'est le seul maire qui m'a dit non. La première fois, je me suis présenté comme boulanger, il m'a dit « non parce que c'est ma cousine qui tient le dépôt de pain donc ce ne sera pas là ».

## ***L'arrivée à Quily***

Un an après je reviens, il ne m'a pas reconnu, je lui dit : « je suis assistant social - à très bien, deux enfants, bientôt un troisième, venez, on vous loue le presbytère. » Il ne m'a pas reconnu et là, j'arrive dans le presbytère avec la petite famille.

Et je connaissais un copain ici qui était journaliste, je lui dis : « tu mets 2-3 lignes dans le journal », on va constituer une association, pour que ce soit plus convivial, dans l'idée que j'avais de travailler en boulangerie à temps partiel avec du levain naturel.

Et là, il met une demi-page dans Ouest-France le journal local, qui déclenche un tremblement de terre dans le pays. Le maire était pas au courant. J'avais installé mon fournil dans la cuisine du presbytère, personne ne le savait. Le pays découvre la chose, que le fournil allait s'ouvrir la semaine suivante. Le pays s'est divisé en 2 les pour, les contre, et c'est toujours comme ça 30 ans après.

Des familles ont décidé de venir, d'autres ont décidé que non, et c'est toujours resté ainsi, cristallisé dans cette situation qui est assez drôle quand même. Malgré que l'on s'entende bien dans le pays, les positions étaient prises dès le départ.

## ***Une affaire qui ne pouvait pas marcher selon la chambre des métiers***

Et donc le presbytère nous a accueilli pendant quelques 3 ans, le temps que je fasse la maison qui est ici et le fournil. Le temps de la construction. Et le fournil fonctionne depuis 30 ans comme ça dans le modèle primitif que j'avais institué, malgré l'étude de marché de la chambre des métiers dont le conseiller m'avait demandé « Monsieur, ce n'est pas la peine d'installer une pareille, on ne peut pas vendre du pain un pays qui se dépeuple en commerce. Vous vous installez à Ploërmel, 7000 habitants, et là vous aurez plus de chances ». Je suis revenu le voir 6 mois après, au bout de quelques semaines, j'avais fait le plein de mon fournil. « Voilà, c'est exceptionnel, soit je me suis trompé, soit vous êtes un spécimen particulier ». Je ne sais pas, les deux sans doute. Et ce système fonctionne toujours.

## ***2 jours de pain, pas plus pas moins, et ce depuis 30 ans***

On se regroupait entre artisans parce que dans la région, on voulait faire un système de banque **alternative où les petits artisans pouvaient se cotiser pour en aider d'autres à s'installer. Il y avait une idée, même parmi eux, que une entreprise, où elle augmente son chiffre d'affaire, ou elle disparaît. Et j'ai toujours résisté à cette idée-là. Et les copains, ils ont fait des choses plus importantes, il ont fait leur chemin, moi je suis resté avec le même chiffre d'affaire depuis le début, c'est-à-dire 2 jours de pain...**

J'ai évité d'investir dans le matériel : un petit pétrin, un petit four, pour éviter justement d'en faire

trop. Parce que c'est très vite fait de dérapier dans le plus, surtout si la clientèle le demande. Le bornage, ça a été : peu d'investissements, deux jours la semaine, jamais plus.

Et le miracle, moi je suis à genoux devant cette chose absolument incroyable, je n'ai jamais cherché de clients, je n'en ai jamais refusé et les deux journées se sont toujours équilibrées d'elles-mêmes. Et ça c'est assez miraculeux parce que j'aurais pu être précipité dans une demande absolument incontrôlée ou incontrôlable et tomber dans le panneau et travailler un peu plus, ouvrir une troisième journée. Je n'ai même pas eu la possibilité de me poser la question car ça c'est toujours équilibré tout seul.

## ***Un statut associatif ?***

[16:39] La boulangerie s'est ouverte sous un statut associatif, avec un bureau, qui me laissait libre de mes initiatives, le bureau a duré 15 ans. Mon idée à moi, c'était de rendre le lieu plus convivial, auto-géré, comme c'est maintenant.

Ça m'a aidé à laisser la caisse et à instituer un système de commande qui évite les pertes de pain. Et voilà qui me permet moi de savoir ce que j'ai à faire dans ma journée et qu'il ne reste pas de pain dans les étagères le soir, comme c'est le cas dans la plupart des boulangeries. Ça fait du pain pour les cochons, c'est sûr qu'on a beaucoup de cochons en Bretagne mais enfin, je préfère faire du pain pour les Bretons, c'est quand même plus profitable point de vue de mon travail.

Et donc l'association a duré 15 ans et à un moment, je me suis senti en décalage, je suis vraiment le patron de ma boutique, je décide de tout, et il faut que je fasse signer les papiers par un président qui lui n'était responsable, pas responsable de l'institution que moi je gérais. Ce double chapeau était gênant, aussi bien pour le bureau que pour moi. Et donc d'un accord commun, j'ai décidé de me réinscrire à la Chambre des Métiers et là, j'ai trouvé une grande satisfaction à retrouver la grande famille des artisans boulangers, même si eux ne travaillent pas comme moi.

J'ai été artisan avant, j'ai travaillé avec des artisans et j'avais quitté cette famille pour vraiment être... comment dire complètement dissident de cette famille-là. Et j'ai retrouvé cette famille-là et c'est une des conséquences que j'avais pas prévue et ça m'a permis de me relier aux autres boulangers, conventionnels même, qui me regardaient un peu d'un œil suspicieux car étant association, ils ont toujours imaginé que je ne payais pas d'impôts, pas de cotisations sociales, pas de taxes de rien du tout, ce qui est tout à fait faux. Et pour être juste envers mes collègues, j'ai toujours demandé à payer la taxe professionnelle alors que je pouvais l'éviter en tant qu'association. Je me suis toujours acquitté de toutes les charges liées au métier, même en tant qu'association. Et donc j'ai rejoint cette famille-là. Ça n'a rien changé dans l'organisation.

Pour moi le statut c'est pas une chose importante du tout, c'est seulement le panier pour mettre les œufs. Et voilà. Et peu importe le statut, il faut qu'il soit le plus adapté possible. Et là, c'est depuis plus de 10 ans maintenant un statut artisan là, je suis artisan. C'est plus compréhensible pour l'environnement, ça fait moins dissidence et ça m'a permis d'argumenter un peu mieux mon statut de boulanger même s'il est encore complètement marginal, je n'ai ni magasin « pignon sur rue » avec la devanture avec les bonbons et, il n'y a pas la baguette du matin et ceci, cela. Beaucoup de gens ne s'y retrouvent pas mais ça ne fait rien. Ma mission est de faire du pain en biologie d'abord, et en levain naturel avec des blés anciens, et je tiens le cap comme ça et ça ne m'empêche pas de vivre de mon métier de boulanger.

## ***La relation avec les clients est indispensable (prix libre ? )***

[20:50] La grande différence entre le métier que je me suis donné dans sa forme, je suis en même temps dans le fournil et en même temps dans le magasin et les deux sont liés.

Un métier, ça veut absolument rien dire en soit, j'ai vécu deux métiers de boulanger qui ne se ressemblent pas : le métier conventionnel, que j'ai pratiqué et le métier tel que je l'ai imaginé.

Le premier, c'est vraiment le boulanger dans son fournil qui ne voit personne. C'est la boulangère qui est au magasin. Et le boulanger, lui, il est dans son pétrin. C'est une des raisons qui m'a fait fuir mais je ne le savais pas à ce moment-là. **Pour moi la relation avec mes clients, les gens qui viennent chercher le pain est absolument essentielle** et je me demande si la priorité n'est pas celle-là et que mon métier de boulanger n'est que le support de ça.

Je me suis souvent posé cette question-ci, essayer de donner la réponse la plus sincère pour moi. C'est que : « si j'étais pas payé de mon pain pour l'avoir fait pour eux, est-ce que je continuerai mon métier de boulanger ? Si le pain était gratuit comme ça ou pour le prix de la farine uniquement, est-ce que je continuerai encore ? ».

Je pense que la réponse est oui, mais il faudrait que je le pratique de cette manière-là pour le savoir. Je ne donne pas encore assez de pain pour... Mais mon idée, c'est peut-être de mettre le pain en prix libre, c'est peut-être ce qui va arriver... donc ce sera la charnière entre les deux, de pouvoir vivre de mon pain et de pouvoir vivre de la relation parce que c'est ça l'essentiel pour moi dans ce métier-là.

Et je me demande moi, si les gens qui viennent, viennent vraiment pour le pain ou s'ils viennent pour se rencontrer eux-même et aussi... parce que franchement, le pain comprend je pense beaucoup de celui qui le fabrique et ça en la cristallisation sensible.

Ce sont des études que l'on fait en laboratoire, de mesurer la vitalité du pain, de tout produit organique, et l'on se rend compte que ce n'est pas parce qu'il est biologique, qu'il est bien vivant. L'image que nous avons du pain, c'est une image inventé par ... il y a presque un siècle, permet de mesurer, non pas le caractère sanitaire du pain, ce qu'il contient, s'il est biologique ou non, mais de mettre en évidence la vitalité. Et ça on peut s'apercevoir que, les expériences ont été faites, un boulanger avec la même farine, le même levain, le même pétrin : un boulanger qui est en bonne santé, qui est amoureux de son métier, et un autre qui s'ennuie dans son métier ou qui est pas très bien dans son corps, ou dans son esprit, l'imaginaire est complètement différentes.

C'est un beau repère et beaucoup hésitent à faire cette expérience pour leurs produits eux-même. On peut le faire pour le fromage, on peut le faire pour toute sorte de produits de nature organique, c'est vraiment, c'est presque la photo de soi que l'on va voir dans le produit que l'on propose. Et j'ai eu de la chance d'avoir des photos assez correctes, je devrais le refaire de temps en temps pour vérifier mais j'ai bien confiance quand même.

## ***La caisse aux clients***

R\_033

Ma première journée de pain telle que maintenant organisée, j'ai tout de suite vu que c'était pas possible d'être les mains dans la pâte et les mains dans la caisse. C'était pas une chose possible, du point de vue sanitaire déjà. Et puis du temps, je ne disposais pas le temps de faire le pain et de rendre la monnaie. Donc le premier jour, j'ai mis la caisse sur le pétrin et j'ai demandé aux gens de se rendre la monnaie eux-mêmes.

**Autre chose, je savais déjà que vendre le pain, c'est autant de temps que de le fabriquer.** Soit il faut quelqu'un en magasin, soit il faut faire les marchés, c'est autant de temps. Autant de temps. Donc donner la caisse aux gens qui est un geste simple de simple, que tout le monde peut proposer, divise le travail en deux. **Ça explique déjà beaucoup comment, je peux moi, nourrir ma famille, entretenir ma maison en travaillant que deux jours. En plus que ça laisse du temps pour le jardin, construire des maisons, entretenir et vivre dans une certaine demi-autarcie qui n'a pas besoin de correspondance en salaire.** Donc j'ai laissé la caisse.

Ça a été quelque chose d'assez étonnant, beaucoup n'ont pas eu de difficultés avec ça mais les gens du pays ici ne pouvaient pas. Je les aidais au départ, la plupart me montraient dans la main la monnaie qu'ils avaient donné au départ pour être sûrs que il y avait le compte et progressivement, tout le monde s'y ai mis et maintenant ça ne fait plus aucune difficulté.

### ***Des vols dans la caisse ?***

La difficulté elle est que chacun se trouve devant sa propre responsabilité. Il a devant lui une caisse d'argent et ça peut poser un problème de conscience : « qu'est ce que je fais avec ça, alors que l'argent est disponible devant moi ». Et certains ont chuté d'une certaine manière, et certains ont chuté, des ados comme des anciens, il n'y a pas de classe sociale, ont commencé à pas payer leur pain, à prendre un peu de monnaie, puis à prendre les billets et voilà.

Donc, tranquillement, ce n'est pas que je les observe, mais je me rend compte qu'il y a des comportements qui sont pas tout à fait ordinaires et à ce moment-là, j'attends d'être sûr et quand il n'y a personne dans le fournil, quand je suis seul avec eux, je leur dis : « il faut arrêter cette histoire-là, parce que tu te fais plus de mal que de bien en faisant ça. Maintenant, je ne te demande rien, tu rends si tu veux, tu dis oui ou tu dis non à ce comportement mais moi je me suis rendu compte que si. »

Et après les réactions sont aussi nombreuses qu'il y a de gens qui n'ont pas respecté ce protocole-là. Certains ont nié, d'autres acceptent, certains... Quelqu'un m'a remboursé 15 ans après, une partie peut-être de ce qu'il avait pris mais il est revenu me voir en me disant : « voilà, je te redonne ça. » . Il était ado, il avait besoin d'argent pour fumer, il n'en avait pas, ses parents n'en donnaient pas, et il est revenu en tant qu'adulte pour me l'avouer. Les choses se passent bien en général, même, peu de gens ont disparu après qu'on ait eu cette discussion. La plupart reviennent et sont désolés. Mais maintenant je pense que la plupart sont très honorés de la confiance qu'ils se font à eux-même en étant honnête devant cette caisse. Il ne sont pas obligés, tout est possible.

C'est un système pour moi, malgré ce risque-là, qui n'est absolument pas remis en cause. Je ne compte jamais ma caisse le soir, pour pas me faire souci avec l'argent. Ma comptabilité se fait en théorie par rapport à ma farine, par rapport à ce que j'ai utilisé, au nombre de pains vendus, parce que certains payent à la semaine, d'autres ont oubliés le porte monnaie, d'autres laissent le chèque dans le carnet de chèque, ils ont oublié de le mettre et ils payent la semaine d'après. Je n'ai jamais fait le compte le soir de l'argent qui est dans la caisse là et ça fonctionne comme ça. **Cette tranquillité là que je me suis donné m'a bien récompensé parce que c'est assez étonnant mais je n'ai jamais eu de problèmes d'argent.**

## ***L'école de boulangerie***

R\_0034

Cette création de boulangerie, telle que je l'ai imaginé, j'étais tout seul quand je l'ai commencé, je ne connaissais personne qui faisait dans ce système associatif, ni les levains naturels que je pratique, que j'ai retrouvé, moi, dans des méthodes, qui était absolument inconnu en boulangerie professionnelle. Elles ne sont toujours pas enseignée d'ailleurs. Ces deux aspects-là du métier ont évidemment correspondu à ce qu'attendait plein de gens qui.. Leur vie professionnelle n'était pas satisfaisante et qui cherchait à donner du sens un peu plus, à leur existence et donc ils ont pensé à la boulangerie.

Et ça c'est la résonance morphique qui fait que quand quelque chose se crée quelque part, il se crée partout. Et donc il y a eu abondance de demandes où j'ai reçu dans mon fournil 300 ou 400 boulangers ou boulangères, que ça devenait assez oppressant, surtout pour la famille, parce qu'on les hébergeait. Ils venaient la veille pour les levains et donc... Et moi dans mon fournil, où j'aime bien faire le moine, tout seul en ermite, faire le moine, ça me perturbait pas mal. Je l'ai fait parce qu'il y avait pas d'autres solutions.

Et puis avec des copains boulangers qui commençaient à s'installer dans la région, et qui travaillaient sur les blés anciens, on a créé une association venant d'une autre, pour constituer une école de boulangerie qui pourrait répondre à ces demandes-là. Et ça nous a permis d'organiser des formations par modules d'une semaine, d'une dizaine ou quinzaine de boulangers à la fois, autant de boulangers que de boulangères, et donc, formés par module qui peuvent se répéter, des gens qui peuvent approcher le métier et puis s'autoformer en allant visiter d'autres boulangeries après, mais déjà dans un module d'une semaine...

C'est des boulangers qui ont le langage déjà parce que c'est des boulangers très motivés qui veulent vraiment se recycler et changer de vie et ça va très vite dans ses cas-là. La plupart s'installent après, venant de toute la France, et même des pays limitrophes de la France. Et donc la seule école de cette nature-là en France. Et on continue, malgré les difficultés financières d'une association qui n'est plus du tout aidé par l'administration.

Et moi, ça m'a extrêmement soulagé de pouvoir enseigner en dehors des journées de boulange. Parce qu'une journée de pain pour quelqu'un qui n'est pas initié, parce que c'est plein de fournées qui passent, qui se croisent, qui se rencontrent et les élèves sortaient avec une sorte de confusion, ils n'avaient rien compris. Donc ces modules de formations qui se passent dans un fournil par jour, donc 5 fournils dans la semaine, on suit une fournée depuis le début jusqu'à la fin, c'est beaucoup plus clair, chacun s'occupant d'un certain domaine de sa pratique particulière.

Donc il y a un programme de formation qui correspond et qu'on adapte en fonction des demandes, et qui continue donc aujourd'hui. Il y a déjà eu plusieurs centaines de personnes qui ont pu bénéficier de cette formation là et qui sont installés maintenant.

## ***Un métier pour nous rendre libre***

[07:00] Après avoir été un temps prisonnier, j'ai connu le goulag de la boulange, des sacs de 100kg, j'avais 13 ans, malgré que j'ai une colonne en pleine forme maintenant, ma seule sortie était la pêche à la ligne, c'était pas très épanouissant de causer avec les poissons. C'est tout ce que j'avais comme conversation, quasiment. De me sentir comme ça enfermé, tant mieux, car ça m'a permis

de rencontrer ce que je cherchais dans ma vie, c'est la liberté. **La liberté qu'un métier, n'est pas pour nous emprisonner, mais de nous rendre libre.**

Cette liberté, je voulais l'investir dans la profession, donc de travailler à temps partiel. Parce que l'autre locomotive, pour moi, c'est la diversité, comme les blés que l'on cultive, ma vie, ce n'est pas que boulanger parce que j'ai envie d'être musicien et de passer du temps avec la musique, et envie d'être jardinier et de faire du jardin. Et puis depuis un certain nombre d'années, d'être dans l'astrologie, de faire des consultations d'astrologie humaniste, tout ça ça demande du temps.

Et ce temps m'a été donné, m'a été offert par mon métier de boulanger. M'a permis de vivre tout en me laissant du temps. Et voilà, cette liberté là est pour moi est un cadeau, c'est devenu un mode de vie pour moi de pouvoir fermer mon fournil deux mois d'été et de partir tout l'été et de pouvoir rencontrer d'autres expériences qui peuvent... que je peux ramener ici dans le pays et l'offrir à ceux qui habitent là.

Et pour ne pas prendre la tête dans des choses qui sont un peu ésotérique des fois, un peu des expériences extrêmes. Dès que j'arrive ici au pays, je vais au bistrot pour voir si je peux encore discuter avec les copains et avec les gens du pays, là, ce qui me ramène un peu en prise de terre et de vérifier que je me suis pas trop éloigné du territoire.

C'est mon mode de vie maintenant et qui ne pourra que s'enrichir.

## ***Comment est-ce que tu te présentes quand tu rencontres quelqu'un ?***

[11:00] Dans mes rencontres, je me suis trouvé une fois... **parce que toute ma vie ça a été des voyages à la rencontre de qui je suis.**

Et je me suis retrouvé une fois dans un séminaire de chamanisme dans les bois, on dormait dans les trous de renard, et des trucs comme ça. Et on nous avait amené quelque part dans un camion, on ne savait pas où on était, quelque part en France, ça a duré des heures le voyages, on nous a débarqué quelque part dans la campagne, sans savoir où nous étions.

Nous n'avions plus de nom, ni de profession, ni de territoire, tout cela était rayé de notre identité pour une expérience de 8 jours. Personne ne savait qui on était, d'où on venait, pour justement vérifier notre identité. Et notre identité, c'était à la fin du stage que les autres puissent nous nommer, de nom, par une analogie et c'est pour cela que dans le totem ici, je suis le sanglier. Qui est à la base du totem et toute la famille qui est aligné sur le sanglier au dessus, au dessous, il n'y a pas de dessus et de dessous, voilà.

Donc je me suis retrouvé en tant que sanglier, qui était celle de la semaine, avec toute la valeur symbolique de cette animal grégaire, qui est un bon père de famille et qui s'occupe bien de son territoire et qui aime bien aussi les bois et la tranquillité et donc, c'était mon identité, après ça.

Je laisse les autres me découvrir sans trop dire qui je suis quand j'arrive quelque part où l'on ne connaît pas. J'aime bien, s'ils me qualifie de penseur, je dis : « non, je suis que boulanger » et s'ils savent que je suis boulanger : « et ben non... » La définition de qui je suis dépendra de la personne, cela dépend ce qu'elle appelle de moi, ce qu'elle attends de moi.

J'ai à disposition toute cette palette de couleurs où je peux sortir dans le tableau la couleur qui me convient dans le moment. Ces différentes fonctions sociales, ne m'enferment pas dans une fonction sociale, c'est surtout cela pour mon être enfermé dans une image, une catégorie. J'aime bien faire partie de tous les mondes et de toutes les couleurs de ce monde ouvert à toutes les affluences.

## ***Tout le monde en a, des rêves, cela demande de sauter, parfois sans filet.***

R\_0035

Par rapport aux comparaisons qui peuvent être faites, il y a des gens qui viennent et qui me disent « tu as une vie de rêve ». C'est comme cela que je me la suis imaginée. **On ne peut rien vraiment vivre ce qui n'a pas été rêvé d'abord. Je vois bien que tout le monde en a, des rêves, ça demande de prendre des risques, ça demande de sauter parfois, sans filet, ce que j'ai fait. Avec la confiance, il y a toujours moyen de retomber sur ses jambes, debout, mais cette peur, je crois que cette peur, cette grande peur de perdre nos privilèges et notre sécurité, est le grand danger qui nous guette de tous les côtés.**

**C'est-à-dire qu'un certain type de repères, de croyances aussi dans ce que l'on considère un confort. Un confort particulier pour soi qui sont nos sécurités. Et celles-ci, plus la vie avance, plus elle se cristallisent. Et plus elles sont difficiles à dépasser si on ne l'a pas fait depuis toujours. C'est un exercice de s'affronter à ses propres confort, à ses privilèges, même petit.**

En astrologie, on appellera ça la sécurité lunaire, de la mère qui protège l'enfant et on est toujours accroché, des cordons ombilicaux et qui font qu'on ne veut pas les lâcher, ils sont notre sécurité, que ce soit l'argent, que ce soit une croyance religieuse, que ce soit une entreprise, cette manière de rester dans une sécurité qui ne permet pas d'aller voir qu'est ce qu'est ce vrai désir.

**Ce vrai désir qui nous anime et que l'on a peut-être étouffé. Et ça ça se ressent, c'est pas quelque chose d'intellectuel que l'on va penser comme ça. C'est vraiment de dire, ben non, je ne suis pas tout à fait à l'aise, voir c'est pas tout à fait ça, c'est complètement déprimé dans une situation qui pourtant tu as tout pour être heureux, tout sauf l'essentiel, le plaisir d'être ce que l'on ai, c'est ce que disais Platon, comment devenir ce que tu est déjà. Toute l'histoire.**

## ***La semaine de Daniel***

40\_1

Ce qui m'occupe dans la semaine, selon les saisons c'est : les deux journées de ma vie en boulangerie, que j'ai choisi mardi et vendredi parce que mardi mars, vendredi, vénus, ce sont des archétypes en polarité donc ça fait un bon équilibre dans la semaine qui me permet après d'occuper agréablement le reste du temps.

**J'ai une horreur dans ma vie, c'est de travailler le lundi.** Donc le lundi, je ne fais jamais rien d'obligatoire, je vais seulement le lundi matin au village d'à côté, à Ploërmel, faire quelques courses, rencontrer les copains et boire un café, ou deux, ou trois. Ça c'est pour le lundi, sans doute un vieux souvenir de ma mère qui était trop occupée à faire la lessive et que ça m'a donné le dégoût de travailler le lundi. Et puis je trouve que ça gâche le dimanche de se dire que l'on va travailler le lundi matin. Donc c'est quartier libre le lundi toute la journée. C'est le lundi de liberté totale où je n'ai aucune contrainte.

Donc arrive le mardi, qui m'occupe au pain. Et ensuite le mercredi qui est un autre journée de liberté, où là je vais pouvoir être jardinier, si le temps le permet, s'il y a la nécessité. Souvent ça, sinon, si j'ai pas envie, je vais me promener dans les bois.

C'est le jour, au milieu de la semaine, où je vais aussi au bistrot, au café du coin pour rencontrer les uns les autres du pays qui ne sont pas dans mon environnement autrement et donc c'est des points de repères. Les uns les autres savent que je suis là aussi ce jour-là et donc on mange

ensemble parfois. C'est là le mercredi, j'entretiens les chemins aussi de la région à la débroussailleuse, ou je vais ramasser les châtaignes et les champignons.

Le jeudi, c'est la journée de l'astrologie, donc je reçois les demandes de consultations et dans le zome, ce bâtiment un peu exotérique construit sur les côtes du nombre d'or, en coudées royales comme les cathédrales, mais qui est en bois, et là je reçois en consultation. Sur des consultations de deux heures pour les gens qui en font la demande, à partir de leur thème natal, donc ça c'est la journée du jeudi, qui va me conduire, au levain du jeudi soir pour le vendredi qui s'annonce, la deuxième journée de pain.

Et le samedi, c'est encore totale liberté, où qui est occupée par ce qui vient. Si c'est des gens qui passent, je passe du temps avec eux, si c'est une fête de prévue, ce sera la fête, je sortirai l'accordéon pour jouer avec les copains, pour danser, et donc le dimanche arrive où le dimanche matin, je laisse le temps venir aussi comme il se présente et l'après-midi, souvent c'est en famille, on circule dans les chemins qui sont riches ici, de la campagne, donc découvrir d'autres coins de campagne qui peut nous nourrir de leur énergie, et puis comme c'est le dimanche, c'est tout serein parce que justement le lundi il n'y a rien.

## ***Le jardin***

### ***Pour manger et ne pas aller au supermarché***

[7:30] **Pour moi une maison sans jardin, c'est un lieu orphelin.** Il n'est pas pensable pour moi que la maison ne soit pas associée au jardin parce que c'est la nourriture du quotidien et donc pour moi la nourriture du quotidien, c'est pas le supermarché, c'est pas les courses qui vont nous nourrir et donc j'ai besoin de toucher la terre et d'être avec elle constamment.

### ***Pour écrire, le travail de l'esprit toujours couplé au travail physique***

C'est aussi en contraste et en polarité avec mon travail qui est d'écrire aussi bien des livres que des revues. **Mais tout ce travail de l'esprit, je le fais, moi, quand je suis en activité, soit de boulanger, de jardinier ou de marcheur, c'est toujours couplé. C'est pas dissocié.** Je ne peux pas me mettre à table et me dire, je vais écrire, ça ne servirait à rien. Et c'est pas en m'asseyant à la table que le jardin se fera non plus. C'est toujours associé cette activité du corps et de l'esprit.

Et ce jardin, vraiment pour moi est un lieu d'inspiration autant que de nourriture, il voisine aussi le poulailler, la bergerie, ce sont les animaux qui m'attendent le matin, le coq chante quand je me lève pour le pain et tous les matins, c'est ma première visite après un premier RDV avec les esprits du lieu. Et je vas visiter mes poules et mes moutons et leur donner quelques grain ou du pain. Ils m'attendent tous les matins près du portail, je vais leur dire « au revoir » aussi le soir, quand les poules sont toutes perchées, et fermer la porte pour éviter les renards.

### ***Lien avec la nature***

Et donc, c'est ce que l'on appelle « le domaine », qui est un lieu de complétude. Comment être en lien avec la nature, **je ne trouverai pas cette relation-là si je devais monter dans ma voiture et faire des kilomètres, ce serait absolument impossible.**

## **« Je ne conçois le travail que sur le lieu de vie »**

**C'est pourquoi j'ai toujours pensé que le travail était sur le lieu et pas extérieur au lieu.** D'ailleurs pour les enfants, le père, la mère qui travaille au loin, c'est trop abstrait pour eux et après, comment peuvent-ils vraiment se situer en tant que vie locale.

Et une sorte d'harmonie qui est celle du lieu qui se complète de lui même dans ses activités. Pour moi c'est impossible d'aller travailler ailleurs... C'est d'ailleurs pour cela que j'ai arrêté ce boulot d'assistant social, travailler que avec la tête, que dans des bureaux, que dans la voiture, c'est pas possible. **Et donc, je ne conçois la vie, c'est peut-être pas possible pour tout le monde, que à domicile.**

Dans le lieu, qui, accueille aussi les gens qui ont besoin, qu'ils aient besoin de pain, ou d'astrologie, ou du jardin, ce lieu est un accueil pour eux, d'ailleurs, il y a un bâtiment qui est là pour ça, que ce soit des nomades qui se promènent vers Compostelle, ou n'importe où, ils peuvent s'arrêter là pour dormir, c'est un lieu qui est toujours ouvert, à l'entrée du domaine, et qui permet, il y a une petite cave, qui permet de boire un coup, de la boisson biologique, de faire une partie de baby foot pour ceux qui ont envie de jouer un peu.

## **Tu as construit ta maison ?**

### **Je ne me considère pas comme un constructeur mais j'ai passé ma vie à construire des bâtiments**

[11:50] La dernière chose à laquelle je suis identifié, ce serait cette qualité de constructeur. **Je n'ai jamais considéré que j'étais un bon constructeur et c'est assez curieux, j'ai fait ça toute ma vie, un bâtiment sur l'autre.** Le dernier ce sont les toilettes sèches justement.

Je me fais beaucoup aider par des amis, des copains qui sont plus compétents que moi pour me conseiller, pour m'aider dans ses bâtiments. Mais ces bâtiments, dont je ne conçois la conception autrement que dans mon imagination. Donc je ne peux pas faire une commande à quelqu'un qui me dit : « tu me fais ça », une toilette sèche ou un garage. Ce n'est pas possible. C'est quelque chose qui peut être un peu confus au départ mais que je conçois en construisant.

Tous ces bâtiments-là, je suis parti qu'un coup de pelle dans la terre pour faire les fondations et je ne savais pas ce que j'allais monter dessus. La création du bâtiment se fait, pierre par pierre, ou bout de bois par bout de bois, au fur et à mesure, sans... et je suis toujours étonné du résultat que j'avais pas prévu en fait.

C'est toujours plus satisfaisant. Je suis incapable de faire un plan par exemple. J'accepte ainsi d'être comme cela et c'est ça la magie pour moi de la construction. Sans quoi, je ne pourrais pas être un charpentier qui construit jour après jour toujours les mêmes maisons.

## **La tourelle du garage**

Le garage a été la dépendance que j'ai fait avant de construire ma maison. Quand j'étais pas au fournil à 4h du matin, j'étais à pointer mes planches dès le lever du jour, réveiller les voisins peut-être, je m'excuse pour eux. J'ai construit ce bâtiment et une fois qu'il a été debout, je me suis dit : « il manque quelque chose sur ce bâtiment ». Il y a quelque chose qui est posé sur la terre mais il n'y a rien qui le rejoint vers le ciel. Et alors, d'ici les arbres étaient encore moins haut que

maintenant, je voyais le clocher de l'église et je me suis dit, c'est cela qu'il faut faire.

Sur certaines maisons anciennes, des maisons bourgeoises, on voit ce clocher-là, que les compagnons bâtisseurs mettaient encore il y a quelques temps, que l'on appelle l'épifetage ?. C'est un tout petit clocher qui peut faire un peu riquiqui, mais il est là, c'est un petit clocheton.

J'ai fait entre les deux, pour relier la terre au ciel, il n'y a rien de mieux qu'un clocher et y mettre une cloche, donc j'ai fait faire une cloche à Villedieu-les-poêles, là où l'on fait faire les cloches, dans le crottin de cheval et tout à l'ancienne, selon une tonalité qui était la mienne, qui est celle de la terre, comme je suis astrologue aussi, je sais par mes enseignants que la terre vibre selon une résonance, selon son orbite, sa vitesse et sa masse, vibre en fa dièse. Donc j'ai fait fondre la cloche en fa dièse.

Elle ritualise, elle marque les événements qui ont lieu ici, s'il y a une naissance dans le bourg, je sonne la cloche, si c'est l'heure du repas, je sonne la cloche, s'il y a un événement spécial, je sonne la cloche, si la poule a pondu un œuf, je sonne la cloche, mais en général, le coq s'en occupe pour féliciter la poule...

C'est un lieu de communication. Nos enfants s'en servaient pour communiquer avec le village voisin, avec leurs copains. Selon tant de coups de cloche voulait dire ceci, venez ou on arrive. C'est un lieu de communication que certaines civilisations ont encore gardé, qui est bien occidental, qui est bien de chez nous, seulement on en a fait le privilège de l'église mais rien n'appartient à personne, et surtout pas ça et donc je me le suis réapproprié ainsi que je le souhaiterai à toutes les maisons.

Un village sans ses cloches, c'est quelque chose qui est mort.

## ***Le jardin (bis)***

### ***Remercier la terre et compenser la violence qu'on lui inflige en la cultivant***

C'est clair que le jardin, c'est un jardin potager et un jardin de fleurs. Un jardin pour nourrir la maison, un jardin de nourriture, mais il n'y aurait que ça, ce ne serait pas assez pour moi. C'est-à-dire que c'est quelque chose comme l'instinct ancestral de demander à la terre de nous nourrir et de ne pas démissionner de cette fonction-là en demandant à d'autres de le faire pour nous car il nous manquerait quelque chose d'essentiel, c'est ce lien à la terre.

De toute façon, je n'ai pas à me poser la question, dès que le printemps arrive, même si c'est toute l'année, c'est tous les jours le printemps, qui m'appelle dans le jardin. Ça fait aussi partie de mes rituels du matin et du soir, un tour dans le jardin, c'est une nécessité de me relier à la terre maintenant, le jardin c'est une autre histoire, et j'en suis conscient.

On considère les jardiniers comme des poètes, ce qu'ils sont sûrement mais le jardin est d'une grande violence faite à la terre, comme la culture en général. C'est pourquoi j'en tiens compte et je m'excuse, en la fleurissant, parce qu'on l'oblige, absolument à ce qu'elle n'a pas envie. Si on laisse la terre faire ce qu'elle souhaite, il pousse tout autre chose que des légumes, et surtout pas des légumes qu'on lui impose.

Et donc, cette violence, qu'on lui, qui est celle du jardinier, ne peut être compensé par le soin que l'on peut apporter à cette terre qui nous nourrit. Mais on peut faire le parallèle avec nos existences, c'est à dire qu'il faut regarder tout le tord et toute la violence que l'on fait à nos corps et qu'est ce qu'on peut lui donner comme récompenses pour lui redonner le soin et la santé qu'on aurait perdu par toutes ces exigences qu'on lui impose. Parce que ce que l'on impose à la terre,

c'est vraiment une exigence majeure et elle n'est pas prévue pour ça.

C'est dans cette conscience-là que je jardine. J'avoue que je continue de jardiner malgré ça parce que je ne peux pas brouter, moi, les pissenlit toutes la semaine, et ma famille non plus, donc merci au jardin de bien accepter... Il nous le rend bien par le boulot qu'il nous demande puisque tout ce qu'on lui demande de fournir, il nous le rend bien parce que, puisque ce n'est pas sa volonté, il nous le renvoie par les prédateurs et les maladies qui se manifestent. Et l'on voit bien que l'on lui répond par des coups de traitements. Et que s'il y a un peu de respect pour lui à travers les composts, les bonnes nourritures que l'on peut lui donner et l'attention, l'intention, tout de suite on voit les prédateurs qui sont beaucoup moins violents, qui s'apaisent aussi.

### ***Si on ne prend pas soin de la terre : maladies, animaux... donc plus de pesticides...***

C'est pourquoi, je vois toutes ces terres qui sont nourrit d'artificiel, comment évidemment on les force encore plus à produire, les prédateurs sont encore plus là : les maladies, les animaux et donc encore plus de traitement alors que là, le jardin ici se nourrit de lui-même, et pourtant, il n'y a aucun traitement. Et les légumes sont toujours aussi beaux, on se demande pourquoi.

### ***Prendre conscience que l'on mange de la terre, dont le jardin a fait l'alchimie***

Plus il y aura de violence faite à la terre, plus il y aura de violence envers la terre. Mais il faut vraiment pas oublier que la terre, notre corps, c'est de la terre, et c'est pourquoi, quand les gens viennent visiter mon jardin, je leur montre le compost et ce compost qui sont des masses de végétaux, qui ne sont que des végétaux, et on en prend une poignée, c'est de la terre et je leur fais remarquer, à ce moment là, que ce qu'ils mangent c'est uniquement de la terre puisque les végétaux qu'on a mis dans le compost sont devenus de la terre. On ne mange rien d'autre que de la terre mais dont le jardin en a fait l'alchimie. C'est étonnant, je pense que la plupart des gens ne pensent plus à ça. Évidemment s'ils sont totalement détachés de ce lien à la terre, que la terre pour eux, c'est le supermarché. Donc voilà, je fais visiter mon jardin pour ça.

### ***La consommation est une compensation***

R\_41

**Je pense que la consommation qui envahit nos sociétés modernes, la consommation est une compensation.** Est une compensation de désirs frustrés qui ne trouvent pas leur compte dans la nature. Parce qu'on est né dans la nature et pour y retourner. Et vraiment ce lien qui manque, créé une telle dissonance, une telle frustration qu'il ne sera compensé que par la consommation.

Et on voit bien les ravages que peut faire ce système-là uniquement parce qu'on a oublié qu'on était de la terre et quelle nous nourrissait et donc qu'on ne répond pas à nos instincts premiers, surtout ça. Qui sont des réponses artificielles à des choses que l'on a occulté.

### ***On sent l'impuissance des gens***

Donc beaucoup de gens qui viennent dans le jardin, je leur dis ça et ils me disent : « oui mais qu'est ce qu'on peut faire par rapport à toutes cette pollution, par rapport à toute cette consommation qui coûte cher à la terre et qui la détériore ? Qu'est ce qu'on peut faire ? On peut rien faire ». On

sent cette impuissance.

## ***Vous pouvez dès demain changer le monde totalement***

**Et je leur répond, tout le monde, et vous pouvez dès demain matin changer le monde totalement, il y a que deux choses à faire, que tout le monde peut faire :**

- **vous arrêtez le supermarché** et à vous allez stimuler des artisans, des paysans qui vont faire des choses autour de vous, et même vous, commencez le jardin mais arrêtez le supermarché demain et toute la société va changer.
- Deuxième chose, **retirez l'argent de vos banques** parce que ce sont des sécurités, là encore, qui sont des béquilles, des peurs qui se manifestent, des peurs de manquer, peut-être que ça rejoint nos peurs de l'enfance, un manque de mère, mais la mère c'est la terre et si on rejoint la terre, il n'y aura plus besoin de cordon ombilical qui nous relie symboliquement à la mère.

Donc sortez votre argent des banques et mettez-le, au pire, dans une banque alternative, qui va pas aller spéculer dans les bourses et qui va re-nourrir le monde en investissant dans l'humanisme et dans l'humanitaire, dans l'écologie et dans l'humanité.

Et donc vous allez arrêter tout ce massacre qu'on peut faire avec l'argent, toute cette mauvaise utilisation de l'argent qui détruit la terre, avec les spéculations qui ont comme nourriture cet argent-là.

## ***L'importance de savoir d'où vient l'argent que l'on a gagné, où on le met, ce qu'on en fait***

D'où l'importance de savoir dans nos vies, d'où vient l'argent que l'on a gagné, qu'est ce qu'on a fait pour le gagner, est-ce qu'on a fait quelque chose d'utile à la terre, ou est-ce qu'on l'a détruit par ce travail ? Première chose et deuxième chose, où est-ce que vous le mettez après ? Si c'est la banque, il va continuer de détruire le monde. D'où vient l'argent, où va-t-il ?

Si on se pose ces deux questions là et qu'on y répond, obligatoirement, la vie va changer et on va commencer à changer notre mode de vie mais il faut vraiment prendre conscience d'abord de ces deux polarités-là. Comme un ruisseau, il prend sa source quelque part et il se jette ailleurs et si on a pas ça, et bien rien ne changera.

**Et surtout, comment trouver le bonheur si on le cherche par des artifices et des béquilles. C'est pas possible.**

## ***Ton principe est-il extensible à d'autres métiers que boulanger ?***

R\_42

[2:40] Notre société n'est pas faite de boulangers et que les systèmes choisis par les boulangers sont extensibles à toutes les professions, quasiment, sinon, elles sont pas vraiment utiles à notre société dans ce cas-là.

**Je fais du pain pour 150 familles, ce qui fait entre 300 et 500 consommateurs. Mais un boulanger avec tout ce dont il est équipé maintenant, avec tout le matériel, avec toutes les choses qu'il y a autour d'informatique et compagnie, il lui faut au moins 2000 clients, et travailler tous les jours s'il veut payer ses charges et se faire un revenu.**

## ***Réduire le matériel, les efforts inutiles***

Moi, en réduisant le matériel , en réduisant le temps de travail et en choisissant un statut qui ne demande pas une gestion monumentale, je ne suis pas informatisé et je n'ai pas de comptable. Et ma comptabilité et ça fait 30 ans que ça dure, ça fait une demi-journée par an au crayon de bois alors que tous mes collègues sont informatisés avec des comptables qui payent très cher. Donc on peut l'éviter ça et finalement, toutes ces ponctions, toutes ces soustractions fait qu'on pourra vivre d'un revenu de beaucoup moins, surtout si on utilise notre temps à côté à produire ce dont on a besoin.

## ***Plus d'artisans partout***

**Ça ramènerait nos populations, évidemment, énormément plus d'artisans**, ça veut dire que dans une commune de 2000 habitants, il y aurait au moins 4 boulangers. Et si on allait pas courir ailleurs chercher des choses emballer, ça ramènerait nos épiciers vendre en direct avec moins de plastique et que ... On pourrait faire le tour. Si nos abattoirs étaient moins volumineux ici avec 2000 salariés qui abattent 50 000 cochons par mois ou poulets ou plus que ça, mais c'est devenu des conditions de travail absolument aberrantes, ce sont des conditions de travail massacrantes, c'est des gens qui prennent pas de goût à leur boulot si ce n'est attendre la paye du mois, les congés, puis la retraite.

## ***Prisonniers d'un travail et les gens qui attendent la retraite***

### ***Qu'est ce que la retraite, c'est l'arrêt de la vie !***

Comment, tous les gens qui attendent cette retraite là, mais comment est-ce possible ? Qu'est ce que c'est que la retraite ? Rien que le mot déjà c'est un arrêt de mort, un arrêt de vie, on n'arrête pas, c'est à dire que c'est inconcevable dans une vie qui a choisi d'être vécu par rapport à ses désirs ou à ses intérêts, on n'arrête pas ça.

Mais maintenant, si on se rend prisonnier d'une entreprise, d'un patron, d'une administration, c'est lui qui va prendre la direction de notre vie et va vous dire, là maintenant c'est le temps d'arrêter.

## ***Trouver sa fonction dans le monde car c'est la définition du bonheur***

En général le salarié il est peut être content car il a fait toute sa vie quelque chose de pas très intéressant mais voilà, **j'encourage chacun à trouver sa fonction dans le monde car c'est là la définition du bonheur.**

Comment tirer le meilleur de soi pour être plus utile à l'autre ? Et là il n'y aura plus de problème, on ne pensera plus à la paye de la fin du mois ni à la retraite de la fin de la vie. C'est quelques chose, c'est la nature, qui décidera en accord avec soi de la conduite à suivre avec les années qui passent.

## ***La musique***

### ***Mon père rêvait d'être musicien mais ce n'était pas la culture***

[07:15] Mon père avait toujours rêvé d'être musicien. Il était paysan et avec sa ferme, il n'avait ni l'argent pour s'acheter un instrument de musique, ni le temps pour jouer, ni la culture qui pourrait l'autoriser. Donc il est parti avec ce rêve là qu'il n'a pas pu accomplir dans sa vie. Il ne m'en a jamais vraiment parlé mais à regarder les autres musiciens, cela se sentait tellement.

### ***J'ai acheté un instrument secrètement***

Donc je me suis dit, j'étais en apprentissage et je me suis dit : « j'ai envie de jouer de la musique ». Je ne suis pas tellement sensible aux couleurs, pour la peinture par exemple mais très sensible aux sons, pour la musique.

Donc secrètement parce que culturellement c'était pas admis dans la famille -je suis d'une famille de huit enfants, je suis le deuxième - secrètement, j'ai acheté un instrument qui était une **kena bolivienne**. Secrètement j'avais pas d'argent j'étais apprenti, je redonnais le reste de l'argent à mes parents pour s'occuper du reste de la famille.

Et après j'ai acheté d'autres instruments : un violon qui n'avait aucune valeur, une casserole, et d'autres instruments et j'allais jouer dans les bois, soit dans ma chambre de boulanger si personne n'écoutait. Et pendant des années, j'ai fait la musique tout seul.

Et un jour, quand je suis sorti de cette boulangerie, ma vie cachée s'est arrêtée pour commencer une vie publique. Ça me rappelle quelqu'un mais je ne vais pas le citer. Et cette vie publique m'a permis de sortir mes instruments très maladroitement et de jouer la musique que j'avais envie de jouer, qu'elle soit bolivienne, bretonne ou d'ailleurs.

### ***J'ai commencé à faire danser les gens dans des Fest Noz***

J'ai commencé à animer des Fest Noz pour faire danser les gens parce que ce lien entre la musique et la danse pour moi est essentiel, aussi bien dans la musique bolivienne avec la flûte de pan et les gens qui dansent.

Et mes enfants, tout petits, ils ne marchaient pas encore, ils se mettaient entre moi et l'accordéon et ils dansaient sur mes genoux pendant que je jouais. La musique s'est imprégnée en eux et c'est devenu, 3 enfants, 3 virtuoses.

Mais autant mon père n'a pas pu jouer, autant moi j'ai galéré pour apprendre à jouer de la musique, depuis toujours. Autant eux ont profité de tous les efforts que j'ai pu faire pour la musique et maintenant c'est un régal de les entendre parce que ils changent, ils prennent un instrument et puis un autre et ils n'ont même plus besoin de l'apprendre quasiment.

### ***Puis je découvre le chant contemplatif***

Et donc la musique m'emporte et à un moment la musique que l'on peut dire de divertissement ne m'a pas suffi. Et donc le hasard de la vie qui n'en est pas, m'emène un jour dans un lieu où je rencontre le chant indien, les mantras et un instrument qui l'accompagne, la **tempora**, un instrument à cordes qui accompagne les mantras indiens.

Moi qui n'avait jamais chanté, rien, jamais, je suis tombé à genoux devant le chant, devant la beauté du chant contemplatif. Qui m'a emmené à aller rencontrer les chants de beaucoup de cultures de monde différents. Toujours dans le mode dévotionnel contemplatif, pour découvrir au

bout de mes voyages, au bout de 15 ans, pour découvrir quoi : qu'il y avait une musique contemplative en Bretagne. Qui sont quoi ? Les gouherzou et quantiques.

Et j'ai commencé à collecter les quantiques de Bretagne qui s'en vont aussi comme nos semences et récupère ce que je pouvais encore récupérer, ainsi que des gouerzou que certains continuent de chanter quand même qui sont des complaintes de veillée, qui raconte la vie des bretons.

Mais ces complaintes de veillée sont d'une sublimation absolument inégalée et c'est une musique qui m'a élevé comme je n'aurais jamais imaginé. Donc je continue à faire des musiques de danses, des musiques de divertissement. Mais ces musiques de contemplation en est une autre, qui se rejoignent. Parce que l'une va vers l'autre en général aussi, elles se côtoient, elle s'échangent aussi.

Pour moi cela fait parti de mes rituels de chanter ces chants-là, saisonniers, des chants ritualistes, qui ne se chantent pas n'importe quand. C'est-à-dire que quand je découvre un chant que j'ai collecté oralement, je l'apprends, et je le mets dans un lieu privilégié, et je n'y touche plus et je le ressort que quand c'est le moment d'un rituel particulier comme un enterrement ou un mariage, un moment de la saison, des équinoxes, des solstices, ou des moment de fêtes particulière, ils ont leur place mais je ne les ressort, ainsi qu'on été destiné ces musiques là quand elles ont été composé, je ne les ressort qu'à des moments spécifique.

Pour les respecter, je ne les utilise que comme ça. Parce que si on les utilise n'importe quand, sur des CD et qu'on les écoute en boucle, ils meurent d'eux même. Eux ne sont pas mort, mais ils s'éloignent de nous car c'est un peu les massacrer que de les sortir de leur contexte ritualiste.

## ***La sauvegarde des semences***

### ***Un patrimoine ancestral que l'on est en train d'abandonner***

R\_45

L'intérêt pour les semences qui s'est manifesté à un certain moment de ma vie, je ne sais pas d'où elle vient, mais en tout cas c'était incontournable. Et donc comme de ressentir un danger pour la fertilité, de reconnaître des éléments de fertilité qui se manifestent dans le monde, et donc dans **les semences, qui sont hybridées, qui capturées par les semenciers, qu'ils se cèdent qu'à fort prix mais dont ils ont pris possession et donc cela nous amène dans le monde de la possession. Cette possession là qui peut nous détruire car la possession n'a rien avec la fertilité c'est tout le contraire. Ça ne peut conduire qu'à la stérilité de tout.** Et donc j'étais envahi par cette sensation-là, je n'ai su qu'après qu'il y a quelque chose de mon destin dans la vie avec ça.

Et ça, c'est mon travail d'astrologue sur mon propre thème et ma manière de lire le ciel dans le ciel qui m'habite. Puisque je ne crois à aucune influence des étoiles et des planètes mais seulement à mon ciel intérieur et seulement en relation avec le ciel extérieur. Et là je vois que je suis habité de tous les archétypes que la nature propose pour s'occuper d'elle du point de vue de la fécondité, ça je l'ai appris après et ça m'a conforté dans l'intérêt de continuer dans ce sens-là et ce qui m'a amené dans les rencontres qui pouvaient contribuer à me faire côtoyer ce monde de semences : la beauté des blés par exemple, est pour moi une sensation absolument invraisemblable. Je peux rester en extase devant des épis de blés qu'on ne connaît plus maintenant, tous les champs sont de même hauteur, de même couleur, de même épis, monotones.

**Et donc les blés anciens sont de toutes les couleurs, de toutes les hauteurs, de toutes les formes et je sens la derrière un héritage d'un patrimoine ancestral qui nous vient de si loin, de**

**collaboration entre l'homme et la nature et que l'on est en train d'abandonner.** Et donc, cet abandon-là, c'est assez insupportable pour moi et je ne fait que ce que je peux à ce niveau-là et je ne suis pas responsable du monde entier mais déjà de ma vie et de la manière dont je l'accomplie.

### ***Je plante autant que possible des variété anciennes et je boulange des blés anciens***

Dans mon jardin j'ai autant que possible des variétés anciennes et je boulange aussi des blés anciens et des variété anciennes. Et d'abord des semences biologiques qui ne sont pas hybridées déjà et donc qui pourront être ressemées. Et la plupart de mes plantes ici, je récoltes les graines pour les ressemer. C'est une manière de conserver le patrimoine séquestré par les firmes semencières.

Et que déjà plein d'agriculteurs dans le monde sont en train de disparaître car ils n'ont plus accès aux semences. Et les compagnies semencières ont enterré dans les glaces du pôle nord ou du pôle sud, peu importe, toutes les variétés génétiques de graines anciennes, soit disant pour les protéger ce qui est complètement faux mais ils ont besoin de variétés génétiques pour produire leurs nouvelles semences hybridées. Ce n'est qu'une séquestration d'un potentiel qui ne leur appartient pas mais qui est du patrimoine universel, c'est absolument scandaleux, criminel et tous les mots que l'on peut trouver là dessus ne seront jamais assez fort pour cela.

### ***L'astrologie***

#### ***On n'a plus le temps de comprendre le sens de ce que nous faisons***

Dès que mon métier m'a libéré, j'ai eu du temps pour un peu, comment dire, chercher à comprendre ce que je faisais là et sortir de cette vie horizontale, où, la tête dans le guidon, on n'a plus le temps du tout de comprendre le sens de ce que l'on peut faire.

Et ça c'est la vitesse du monde aujourd'hui qui prend toujours de la vitesse pour différentes raisons et qui ne permet plus à la verticale de descendre c'est-à-dire de comprendre le sens de tous nos gestes quotidiens. Le temps ne le permet plus et d'abord ce n'est plus la quête de cette recherche-là.

#### ***J'ai cherché le sens, et j'ai trouvé l'astrologie humaniste***

Et donc, moi ça m'a pris assez tôt de comprendre un peu qui j'étais, surtout, qu'est ce que je faisais là et quelle pouvait être a mission plus précise, je sentais déjà que dans la boulangerie, j'y trouvait quelque chose, une réponse, le service qui peut être le mien envers la collectivité. Et j'ai commencer à bivouaquer dans plein de disciplines de toutes sortes, du chamanisme, du tantrisme, du créativisme et de tous les mots en -isme que l'on peut rencontrer, qui ne m'ont finalement apporté que pas mal de confusion.

Et toujours le hasard des choses, qui n'est que la beauté de la vie, je rencontre dans un lieu un astrologue et par le hasard de la chance absolument incroyable, c'est un astrologue humaniste, donc qui se distingue des autres par le fait que c'est tout le contraire de la divination, mais toute la recherche du potentiel qui nous habite. Et donc, là, j'ai fait comme Thomas d'Aquin, puisque j'ai trouvé là ce dont j'ai besoin, je n'ai pas besoin d'aller plus loin.

Parce que j'ai trouvé avec l'astrologie quelque chose comme de l'ordre qui peut se manifester dans nos vies, quelques chose d'ordonné. Comme le cosmos, qui est tout le contraire du Chaos, du

désordre. Ça m'a permis de comprendre un peu quelle était la structure de nos existences de comprendre mieux les autres à travers ça. Dans le potentiel qui les habitent et dans la raison de pourquoi ils sont arrivés sur terre et il y a une très belle pensée de l'astrologie humaniste qui dit « comment devenir ce que l'on est déjà » mais déjà une réponse à une question posée par l'univers, encore faut-il la trouver cette réponse, elle ne pourra être qu'incarner et donc dans cette activité.

Et cette astrologie-là m'a reposé de toutes mes quêtes, car j'ai y trouvé au moins la sérénité d'une course qui pouvait être toute aussi essoufflantesque de ne pas trouver réponses à mes recherches. Donc j'ai commencé il y a 15 ans qui n'en est une. Parce que c'est une grande discipline, c'est une connaissance ancestrale, millénaire, qui évolue, qui a évolué depuis un demi-siècle dans cette astrologie humaniste, cette astrologie du potentiel, après avoir visité cette astrologie psychologique qui... Cette astrologie-là tout de suite, j'ai commencé à la pratiquer dans des consultations...

### ***Tout dans nos vies devrait se pratiquer avec discipline. La discipline, c'est tout le contraire de la contrainte.***

Je voulais dire, cette discipline qu'est l'astrologie est une discipline dans le sens que, tout dans nos vies devrait se pratiquer avec discipline, parce que tout simplement la discipline n'a rien à voir avec l'effort ou quoi que ce soit. **Dès qu'il y a un effort c'est qu'il y a un problème**, il faut bien le remarquer, dès qu'il y a un effort, il y a un problème. Donc il y a une brutalité envers soi qui se manifeste.

**La discipline, c'est tout le contraire de la contrainte.** S'il y a discipline, c'est quelque chose de choisi qui nous conduit vers nos problèmes choisis, sinon ce serait la contrainte, qui est un mode de vie du côté du subir. **Je préfère choisir que subir.** Seule la discipline permet, c'est une sorte de respect et de... même s'il y a des déplacements à faire, de respect de cette direction que nous avons pu prendre à un moment de la vie et de s'y tenir.

Un chaman m'avait dit, j'avais retenu ça : « Parmi les disciplines, choisis-en une mais tiens-la bien ». Et n'essayez pas de courir n'importe où mais ça rejoint Thomas d'Aquin et on est bien d'accord. Pour moi la boulangerie est une discipline, c'est ce qui permet de me libérer. Le jardin est une discipline dans ce besoin à la terre. L'astrologie est une discipline dans le sens de mieux se connaître et de mieux répondre aux besoins de l'humanité.

## ***Les Fest Noz***

R\_46

Je ne suis pas né dans un pays vraiment de Fest Noz, parce que dans le pays nantais où je suis né, dans la campagne d'accord, le pays gallo, avait déjà perdu ses traditions de danses et c'est pourquoi je suis remonté vers le nord de la Bretagne, et vers le centre Bretagne parce que là encore les traditions s'étaient bien conservées mais c'était pas du folklore.

Je faisais du folklore là où je suis né on avait une école de danse mais là c'est du folklore, on se déguisait en Breton pour danser des danses sur scène. Donc ça va pas, ça c'était insatisfaisant pour moi, pour les touristes. Je ne fais pas de pain pour les touristes non plus, je vais faire mon fournil quand ils arrivent, je fais du pain pour les gens qui habitent là. Faire de la danse et de la musique pour les touristes, il y a quelques choses qui manquent. Et donc remonter en Bretagne ici, car je connaissais l'existence des Fest Noz et cette communion entre les musiciens et les danseurs.

## ***La communion entre la musique et les danseurs***

La musique est faite de deux choses, la mélodie, auquel je suis très sensible, ça c'est le ressenti des musiciens, et le rythme et l'un ne va pas sans l'autre. Mais le rythme quand il se manifeste dans une convivialité comme on peut trouver dans les Fest Noz, de ces mouvements très simples qui peuvent être un peu compliqués pour ceux qui ne connaissent pas, mais qui sont très simples, rythmés et très répétitifs et là on retrouve un instinct premier du terrien, c'est-à-dire la transe.

La le dernier Fest Noz de la semaine dernière, j'ai mouillé trois chemises aussi bien en jouant qu'en dansant, un espèce de transport vers une sorte d'élévation, où on peut retrouver la même chose dans l'alcool ou dans la drogue mais qui va te détruire et là c'est aucunement destructeur mais constructeur d'une réponse à un besoin de mouvement du corps sur les sons, qui peuvent être des chants d'oiseaux pourquoi pas, mais la musique qui sont des sons élaborés dans une optique de perfection de l'organisation des sons.

C'est pourquoi, je danse autant que je joue, quand les collègues sont sur scène, je descend dans la danse pour retrouver cette même sensation que ce soit en tant que musicien ou en tant que danseurs.

## ***Je compose mes musiques de Fest Noz***

Ainsi que j'ai inventé ma boulangerie, j'ai beaucoup de mal à jouer les musiques des autres, c'est assez curieux. Alors je compose. Toutes les musiques que je joue dans les Fest Noz, je les ai composés. Tous nos airs sont des airs anciens, traditionnels mais qui sont plus ou moins adaptés aux modes d'aujourd'hui. Bien sûr qu'ils ont plus ou moins une résonance aujourd'hui par leurs racines. Tous nos ancêtres ont dansé avec ces chants-là et ces musiques-là mais il y a plein d'autres influences qui nous arrivent, pleins d'autres résonances qui nous arrivent.

Le monde d'aujourd'hui n'est pas celui d'hier et en Bretagne les musiciens sont absolument féconds, il y a énormément de compositeurs qui font des musiques adaptées au jour d'aujourd'hui et moi j'ai senti la nécessité de composer des airs nouveaux parce qu'il me plaisent comme ça mais à condition qu'ils rejoignent la tradition, du fait que c'est dans cela, elles ont des siècles et des siècles, et qu'elles se sont constituées avec le temps, les rythmes aussi, les styles, ça si c'est une composition musicale, elle doit respecter les rythmes et les styles du terroirs, la mélodie évidemment sera nouvelle mais tout le reste sera là dans toute l'ossature, sinon les danseurs ne vont pas comprendre, et il n'y aura pas cette symbiose entre les deux : les musiciens et les danseurs.

Et le moindre petit mouvement d'accordéon, de rythme et de mélodie, de le ressentir dans toute la salle en même temps. C'est absolument étonnant de le vivre. Et des centaines de danseurs, c'est une responsabilité pour les musiciens, il s'agit d'être concentré à ce moment-là, les danseurs sont rentrés dans un monde nouveau à ce moment là. C'est une connexion qui les envoie vers plus grand qu'eux.

Et il faut voir un petit peu, après cette tension qu'il peut y avoir dans la danse et dans la musique, cette tension énorme de la transe, le repos qui se manifeste après, la détente... Je ne dors jamais aussi bien que quand j'ai joué jusque deux heures du matin. Le repos il est alternance de la tension et de la détente. Ça tous les chamans nous l'enseigne et dans musique de Fest Noz, dans cette association musique/danse, on le retrouve, mais on retrouve nos racines ancestrales où la musique a toujours été dansée.

Ça de jouer de la musique devant des gens assis, moi c'est pas possible, il y a une polarité qui manque. On peut le faire à condition que tous les musiciens par exemple dans les musiques contemplatives dévotionnelles, tous les gens qui soient là soient en communion dans le même

chant, ça d'accord, on peut être immobile, le corps, il danse autrement dans ces cas là. Dans ces musiques dansées, elles peuvent pas l'être autrement sinon le musicien est handicapé de la moitié de ce qu'il est.

## Samedi - Jardin

### ***Discussions diverses dans le jardin, sur le jardinage mais pas que...***

38\_0

Elle ne retourne pas la terre, elle ne fait que l'aérer, partant du principe, qu'il ne faut pas retourner la terre. Mais moi je ne suis pas sûr. Nos ancêtres, dès qu'ils ont pu ils ont inventé la charrue et ils l'ont retournée. Et moi je n'ai pas vu de nuisance au fait de retourner la terre. Les besoins de la terre, on ne les connaît pas par sa réponse mais, elle ne nous le dit pas, mais... **moi je n'y touche pas, soit je passe un coup de bio-bêche, soit je la retourne à la fourche carrément selon mon besoin et mon besoin, j'imagine que c'est une réponse à celui de la terre.**

Je n'ai pas de méthode trop arrêtée parce que je les expérimente toutes, pour voir, et en fait, beaucoup de croyances ne se vérifient pas. C'est seulement des croyances, comme la lune, retourner la terre, ou pas. Les voisinages de légumes, après il faut les vérifier, pas seulement appliquer des théories, que d'autres ont peut-être vérifiées ailleurs dans d'autres terres, dans d'autres climats, d'en d'autres contextes mais **il faut vraiment y aller plus avec le ressenti qu'avec la théorie.**

[02:46] Donc c'est le bêchage, comme le bio-bêchage, c'est une belle méditation parce que c'est tranquille, l'esprit est libre dans ces cas là et il n'y a pas d'autres soucis à se faire que d'écouter ce que nous dit la terre dans ces moments-là. Et elle a assez de suggestions pour ne pas ennuyer le jardinier, ça c'est sûr.

[3:16] Avec toute la végétation qui est là, on ne voit plus la forme du jardin que je lui ai donné parce que la végétation couvre mais on le verra à l'automne et à l'hiver quand il sera couvert de feuilles, c'est 200 brouettées de feuilles que je vais prendre dans les vergers dans les arbres et autour. Quand je suis sous les vents dominants, je récolte les feuilles de trois communes, il y a des quantités, tout le jardin est couvert de 20 cm, 30 cm de feuilles, qui disparaissent au mois de mai quand la végétation reprend, comme dans les forêts quoi.

Je l'ai organisé sous le principe du système solaire, cela rejoint l'astrologie que je pratique. Il y a un centre et autour des orbites qui sont les planches surélevées qui servent à l'assolement, je peux les repérer, je sais où j'ai mis ça l'année d'après, cela sert à la succession des cultures entre les légumes racines, légumes feuilles ou fruits et les légumes voisines mais je me suis rendu compte que tous les légumes voisinent bien surtout si on leur met des fleurs à proximité.

**Les fleurs ou pas les fleurs mais les fleurs attirent le jardinier, et le jardinier qui visite son jardin, c'est comme le regard de l'enfant par ses parents, le jardinier qui visite le jardin aura sûrement une résonance sur les plantes et la végétation** et ce qui surprend les personnes à qui j'en cause, la lune n'a aucune influence sur les plantes, j'ai observé par différentes expériences, la lune n'a aucune influence, même **Aria Thunes** qui a établi le calendrier solaire a écrit à la fin de sa vie : « je ne sais pas si c'est la lune qui influence mes plantes ou si c'est l'idée que j'ai de la lune que je

transmet à mes plantes ». Effectivement, pour le vérifier, c'est exactement ça. Une plante dont on ne s'occupe pas, elle va être étouffée par l'herbe ou par les prédateurs et elle n'aura pas une bonne santé apparente. **Beaucoup plus que l'assolement, le voisinage des plantes des légumes, des fleurs et tout, c'est vraiment d'y être tout les jours avec son jardin, comme avec ses enfants.**

### ***Faire le jardin ça m'emporte***

C'est quelque chose qui est un instinct primaire, je me suis jamais posée la question [de savoir si j'aime faire le jardin], ça m'emporte. Dès qu'arrivent les premiers rayons de février, ça y est, les poireaux sont déjà semés...

Il y a des théories en jardin, on retourne la terre, on ne retourne pas la terre, ceci, cela. Moi je pense que c'est comme en boulangerie, certains pétrissent beaucoup d'autres pas. **Je pense que c'est pas le besoin de la pâte, c'est le besoin du boulanger ou de la boulangère que de pétrir.** La pâte a besoin de rien, elle se pétrie toute seule. C'est cette mémoire ancestrale de produire sa nourriture mais surtout d'être en lien avec la terre, la terre qui demande en fait. Elle demande à être retournée ou pas, ou c'est moi qui ressens ce besoin-là ou d'être couverte et voilà, je la couvre, comme on couvre un enfant dans son couffin. Tout est couvert, sauf les poireaux les choux, tout est couvert sans être agressé par le froid et par la pluie. Et donc au printemps la terre est toute souple dessous, il n'y a pas d'herbe et la culture est beaucoup plus facile.

### ***Je me repose plus dans le jardin que je n'y consomme de l'énergie***

Et puis c'est surtout que visiter un jardin l'hiver parce que je le visite toute l'année, visiter un jardin qui serait en désordre, comme là après les potimarrons, je vais mettre un ordre, je vais le remettre tout en ordre et couvrir des premières feuilles parce qu'un jardin en désordre, il n'y a aucun goût pour le jardinier à le visiter. Il doit être beau. **Il n'y a pas de repos pour le jardinier au jardin, où il y a un repos permanent, je me repose plus dans le jardin que j'y consomme de l'énergie, je pense qu'il y a de l'excédent parce que l'énergie vient d'elle-même en travaillant.** Et bizarrement, j'ai remarqué que l'ennui chez moi est une énorme perte d'énergie, j'ai pas tellement l'occasion de la côtoyer mais ça m'arrive et là, je ne sais si c'est ma nature à moi, peut-être que tout le monde ne se ressemble pas. L'énergie se produit, comme vos panneaux solaires se rechargent au soleil, l'énergie se produit non pas avec le travail lui-même mais avec le goût d'être dans son travail là.

### ***Je fais visiter mon jardin***

Je fais visiter mon jardin, avec les prix que l'on m'a donné de l'éco-jardin, l'année dernière, il y a je ne sais pas 300 personnes qui l'ont visité dans une porte ouverte. Et donc maintenant c'est aussi un plaisir pour moi de répondre à des questionnements. Surtout de donner le goût du jardin, surtout avec les enfants, ainsi que je les reçois dans mon fournil, je les reçois dans mon jardin et la semaine prochaine, je reçois une classe où l'on va semer le blé, c'est un peu tôt mais on va le semer et après on va faire le pain au fournil et après toute l'année il vont le voir lever, le voir monter en épi, et le récolter, repartir avec leur épi de blé l'été au moment de la récolte.

**C'est un jardin de plus ou moins de 2000m<sup>2</sup>, parce que le jardin ce n'est pas que les parties cultivées, il y a tout l'environnement qu'il y a autour et les allées, et les lieux de compost, etc., la petite serre, etc.** C'est beaucoup, c'est sûr mais je ne considère pas le jardin comme une récolte d'été, de quelques tomates mais toute l'année, **500m<sup>2</sup> par habitant d'une maison n'est pas trop pour nourrir la maison toute l'année.** A 5 dans la maison, il n'y a jamais eu d'excédent, tout y

passait. Maintenant 500m<sup>2</sup> c'est déjà énorme pour quelqu'un qui n'a pas l'habitude de cultiver, parce que c'est une discipline sans pitié, au moindre lâcher d'attention, c'est la nature qui reprend ses droits et elle a le droit, d'étouffer ce qu'on lui a demandé de faire, qu'elle n'a pas choisi mais après c'est une collaboration, donc elle est prête à répondre à ça en reprenant sa nature.

Et là, dans les 2000m<sup>2</sup>, j'ai pas toujours l'espace pour ça mais il faut prévoir les engrais verts. Les engrais verts qui vont venir renouveler le sol, soit le défoncer avec les racines, soit le recouvrir pour l'hiver, les capucines, c'est un engrais vert, toutes les fleurs, ce sont des engrais verts, elle reviennent à la terre et au compost après. Donc des terres qui sont en repos mais quand même en végétation. Tout l'hiver il y aura soit engrais vert sur certaines surfaces, soit légumes encore, soit des feuilles.

## ***Je suis enfant, adolescent et adulte en même temps***

R\_40

Où je suis le moins bon, c'est devant la caméra. Avec Robert, c'était clair.

Enfant adolescent et adulte, j'espère que j'ai gardé les 3 étapes. Oui, oui, je joue beaucoup l'adolescent moi encore, parce que, c'est pour cela que je voyage, parce que ailleurs, je peux jouer des personnages de moi qui sont plus difficiles à jouer dans le pays connu et je m'amuse bien comme ça. Quand je m'en vais et tout, dans différents contextes.

Que l'enfant devienne adolescent, qu'il devienne adolescent mais qu'il garde l'enfant en lui. Et quand il devient adulte, qu'il devienne adulte mais qu'il garde l'adolescent et l'enfant, malheureusement, c'est souvent massacré par la culture et par ce que l'on attend, par le regard des autres, cette conformation à ce qu'attendent les autres, c'est une catastrophe, c'est criminel pour soi-même, on étouffe souvent ce qui fait toute la spontanéité de ce qu'on a toujours été et que l'on ose plus exprimer.

## ***Daniel Testard et Robert Coudray (épisode 6 de SideWays) – ils sont voisins***

[Robert] C'est pour cela qu'on a toujours été en connexion d'une certaine manière et maintenant moi et Robert, c'est toute une histoire... très contrastée... [rires] On ne va pas raconter toute l'histoire devant le micro mais entre Robert et moi, c'est le chaud et le froid. Et on arrive à s'en sortir parce qu'on a des choses communes et on a des choses où ben ça frite quoi. C'est pas le problème, c'est aussi nos personnages évidemment, qui ne se retrouvent pas toute à fait de la même manière sur le même terrain et des visions pas toute à fait...

On cherche la même chose je pense, avec des moyens qui sont pas toujours les mêmes. L'un dénonce l'autre pas publiquement mais entre nous, des fois, on a des intolérances qui se manifestent... mais on a une priorité entre nous, c'est de ne pas se séparer, même si c'est dur à certains moments, on va quand même rester ensemble, il y a encore trop de choses à faire ici pour se séparer.

## ***Comment s'appelle ta boulangerie ?***

[3:56] Elle a eu deux nous et il n'en reste plus qu'un. Ça a d'abord été « copain », ça a été repris par trop de gens alors je l'ai abandonné « copain », du latin **camponis**, faire du pain ensemble, manger ensemble. Ça a été le premier nom de la boulangerie. Et tout de suite s'est collé un deuxième nous

qui était « gallopain », ça faisait Copain-Gallopain et gallopain, c'est tout simplement le pain du pays Gallo, cette partie de la Bretagne où nous habitons ici, parce qu'il y a deux Bretagnes, la Bretagne bretonnante, qui parle breton et la Bretagne galloise qui parle le Gallo. Un français ancien. Ce n'est pas le français, c'est le gallo, qui est devenu le français mais on parlait le gallo avant que le français ne soit parlé comme il l'est.

Et ça se retrouve aussi dans d'autres sens, d'autre signification, qui est le galopain du bistrot, moi j'adore les bistrots et le galopain, c'est le petit verre de bière et je me retrouve aussi là-dedans parce que je suis un défenseur des bistrots, tout ce patrimoine en perte, ce qui est bien dommage, lieu de convivialité majeure. Et l'autre chose c'est le galopain, c'est les gamins dans lequel je me retrouve bien aussi, par moment, de jouer les enfants, leur innocence, malgré que ... ce mot là a plusieurs sens pour moi.

### ***Les affiches présentes un peu partout sur le domaine***

J'ai toujours aimé les logos et les panneaux colorés avec des fleurs et des papillons et tout ce qui me représente aussi auquel je m'identifie également. Et l'ambiance que cela peut créer dans le village aussi. C'est pourquoi j'ai coloré aussi ma deux chevaux, ça amène un peu de gaieté et de convivialité sur la route et quand je roule, c'est plein de gaieté et de salutations qui met beaucoup d'ambiance sur le chemin.

Ainsi que mes t-shirt souvent aussi, sont colorés aussi avec des logos qui identifient ce qui peut être nos valeurs, même un logo, un glyphe, quelque soit le dessin même si on comprend pas le sens à priori même s'il en a pas comme ça d'une façon figurative, il va quand même interpeller l'inconscient parce que nous sommes vraiment impressionnés par les formes et les formes ont un impact majeurs, beaucoup plus que les mots encore, de manière subliminale.

Je joue beaucoup comme ça avec les formes et les figurations qui portent les messages en eux-mêmes. Et sur ma deux chevaux, il y a un soleil et sur les feux clignotants, il y a deux fleurs, et je me retrouve dans ce qui m'habite, j'ai un soleil scorpion, c'est pourquoi le soleil a des rayons assez ardents, un peu intense dans leur rayonnement et puis les fleurs de ma lune qui est taureau parce que je suis plutôt proche de la nature avec cette lune qui est taureau, qui me ramène justement dans ces grandes douleurs de la voir atteinte, surtout dans sa beauté et après dans sa fécondité.

### ***Je regrette que l'on ai tranché en saucisson toutes les parties de notre vie, il faut retrouver une unité.***

R\_41

Quand je reçois des groupes de futurs boulangers, boulangères ici dans mon fournil, plus que de leur apprendre un métier, j'essaie d'apporter leur attention sur le mode de vie que cela va engager et de les rendre attentif à la moindre décision, au moindre choix qui va les emmener plus loin et chaque pas va être quelque chose qui va les marquer dans une direction, des points de non retour, être conscient du moindre engagement, de la moindre décision que l'on va prendre qui emmène dans la vie que l'on s'est fixée.

Alors quand j'ai installé ma boulangerie pour moi c'était clair que c'était travailler à domicile parce que ça évite tous les déplacements, ça permet de garder les enfants en même temps, ça évite... j'ai deux marches à descendre pour aller au boulot et donc que **je regrette infiniment qu'on ai tranché en saucisson toutes les parties de notre vies : de faire un travail, la vie familiale, une autre tranche, la vie culturelle encore autre chose et tout ça découpé en morceaux alors que la vie ne fait qu'un, c'est une unité et séparer les choses comme ça c'est les rendre artificielles** et, et complément, on va dire...de bien remarquer ce qui est coupé en soi dans ces cas-là.

Pour moi ça a toujours été l'objectif de trouver une unité dans l'ensemble de ma vie, il y a pas de différence entre le la musique, le jardin ou le pain. Et ma vie de famille aussi qui est intégrée dans la boulangerie.

### ***Si on recentrait les activités, pas de voiture, unité de la vie, développement de la vie villageoise...***

Et si on reflleurissait un petit peu comme ça, ça recentrerait les activités sur la communauté villageoise. Ça éviterait ces millions de voitures qui partent tous les matins pour, de leur domicile, aller sur le lieu de travail. C'est absolument... Ça me fait peur, moi, de savoir toutes ces voitures qui sont sur les routes tous les jours parce qu'on a différencié le lieu de travail du lieu de domicile

Alors maintenant bien sûr les entreprises sont loin, sont dans les villes, sont dans les banlieues, on ne peut pas habiter là pour certains. Mais qu'est ce qu'on est en train de faire ? Qu'est ce qu'on est en train de fabriquer dans ces lieux-là ? Je pense que de retrouver une vie familiale, communautaire, locale, une redistribution locale, permettrait déjà d'arrêter de fabriquer un tas de choses inutiles. Donc voilà.

Cette conception a des limites, je comprends, mais autant que possible, on pourrait, comment dire.. peut-être recentrer tout ce qui peut l'être. Cela, et il y a beaucoup de choses. Je pense que c'est extensible, cette formulation de vie plus locale, de proximité, d'y réfléchir en éliminant tout ce qui n'a pas lieu d'être toutes les consommations que l'on retrouve en supermarché, tout ça c'est absolument aberrant.

### ***Avoir acquis une expérience et ne pas la transmettre, qu'est ce qu'il reste ? On a passé sa vie à faire quoi ?***

[07:42] Et surtout le pire, c'est d'avoir acquis une expérience, j'espère, car si le travail n'a acquis aucune valeur. **Mais comment toute une vie d'expérience peut s'arrêter d'un coup sans transmission. Une profession, on l'arrête tout de suite et l'on en parle plus, mais c'est un désastre**, au moins de la transmettre et de la transmettre fait partie de l'activité elle-même que l'on pratique. Elle devrait être transmise en permanence pendant l'activité et autant qu'elle avance dans son expérience, elle a quelque chose à apprendre aux autres.

Et arrêter un métier d'un coup, et en plus pour ne pas le transmettre, ça veut dire qu'on a passé sa vie à faire quoi ? Qu'il reste quoi ? Alors, c'est trop dommage, alors, **réfléchissons dès le début de savoir si ce que l'on fait est une réponse à un besoin de l'humanité**, de ceux qui nous entourent, pour notre environnement et si oui, il y aura automatiquement, je pense, le désir de transmettre cette expérience-là. Et si la vie professionnelle s'arrête, au moins qu'elle continue dans cette transmission-là. S'il n'y a pas ce goût-là de la faire, on peut se poser la question de savoir ce que l'on a fait pendant toute notre vie, je n'ose pas y penser.

[10:40] **C'est au moins un 1/3 de la vie qui est massacré, et la part de la vie qui est la plus féconde en fait , la période du semis pour la génération qui va suivre après.** C'est comme si on avait fait une récolte, comme on a fait avec les haricots tous à l'heure, une récolte et qu'on ne resème pas les grains que l'on a mit de côté pour l'année suivante. C'est ce que l'on fait pour la plupart de nos vies dans nos société modernes. C'est dramatique.

## ***La séparation des générations, elles ne se côtoient plus.***

R\_43

**La c'est une autre chose qui se passe dans nos sociétés modernes, c'est la séparation des générations, les générations ne se côtoient plus dans la communauté.** Déjà dans les familles. Elles se côtoyaient dans les clans, le clan a disparu. Les familles ont récupéré quand même cette possibilité de vivre ensemble dans les générations qui sont pas loin derrière nous. Et puis on s'est séparé maintenant. **Au moins les trois générations, si ce n'est 4, vivent séparément et elles ne se retrouvent quasiment plus dans la communauté.**

Je vois dans le café du village, il y avait encore cette chance de réunir les générations, il y avait le baby foot pour les enfants, les adultes qui étaient là et les anciens qui prenaient le temps de jouer aux cartes et, là, on vit dans sa génération et on ignore, bon, bien-sûr les parents avec leurs enfants, mais il y a tendance à regrouper par génération et, là, il n'y a plus aucun lieu, ils sont en train de disparaître, ces lieux de générations communes.

**Et pas seulement dans l'enseignement, le fait simplement de se côtoyer, même ça il n'y a plus. Parce que le simple fait d'être une génération avec une autre, les grands-parents n'ont pas besoin de parler, ça y est, les enfants ont compris. Et bien oui, mais encore faut-il qu'ils se rencontrent, et au quotidien, pas seulement dans les fêtes et seulement une fois tous les mois, c'est vraiment une fois tous les jours dans les activités qui font la journée de travail et de relation et de tout ce que l'on peut rencontrer du matin au soir.**

C'est pour cela que je milite pour les bistrot entre autres. Oui, mais tu milites pour des alcooliques mais non, nom de dieu, c'est pas possible. S'il n'y a plus qu'eux, il y a encore eux...

[2:34] Et on voit bien que la fonction de grands-parents n'est pas la même que celle des parents, c'est très différent, les enfants n'ont pas du tout la même attitude, et ils ont besoin. Ils ne trouvent pas forcément, surtout avec des grands-parents et des anciens parqués dans les mouirois, la catastrophes.

## ***Réflexions diverses***

R\_44

L'astrologie, non pas une technique d'astrologie, mais ce que m'inspire l'astrologie, ce qu'elle m'a appris, l'enseignement qu'elle contient, dans un tas d'expériences que je peux, du coup, comprendre.

**[3:30] Par contre, de limiter nos revenus pour produire une sorte de demi autarcie qui est ma recherche, moins de revenus professionnels pour passer, pouvoir produire ce que l'on a besoin. Une sorte de chose intermédiaire.**

## ***Four à bois / journée de bois collective avec les Gallopins***

R\_49

Ce four qui fonctionne au bois, c'est un système au chauffage indirect, c'est différent du four où l'on met le fagot dans la chambre de cuisson. C'est la même différence que entre une cheminée et un poêle. Le four au chauffage direct, toute la chaleur s'en va par la cheminée. Le four à chaleur

indirect comme le mien, c'est comme un poêle, il récupère toute la chaleur, donc c'est déjà moins de bois.

**Après, pour le bois, je brûle que du châtaignier, parce que c'est un arbre du pays. On le coupe, il repousse, alors que le chêne ou le hêtre, pas du tout, il faut le replanter.** Il repousse et il va pousser 10 fois plus vite que le chêne ou le hêtre ou un autre bois feuillu d'ici. Donc il se régénère extrêmement plus vite. Mais personne n'en veut parce que dans le four, pas dans le four mais dans la cheminée, il explose. Donc la combine c'est d'avoir un grand stock de bois fendu, parce que le châtaignier, il ne sèche pas s'il n'est pas fendu, alors que le hêtre, lui, s'il est pas fendu, il va pourrir.

Le châtaignier si on veut qu'il sèche, il faut le fendre. Donc j'ai 5 ans d'avance et donc 50 cordes parce qu'il faut 10 cordes par an pour cuire. Et donc, j'ai beaucoup de stock et c'est trop pour moi pour le faire en forêt, donc j'ai un bûcheron qui me fait mon bois depuis toujours et j'ai horreur des tronçonneuses, donc c'est Bernie, le guitariste, qui vient régulièrement le couper en trois pour le gabarit du four et après ça, c'est quand même beaucoup de manipulations.

**Et c'est pour ça que tous les ans, j'organise une journée de bois pour que tous les gallopins, tous ceux qui veulent venir, comme on peut faire une journée de patates, et on est 30 ou 50 avec les enfants qui jouent dans le tas de sable et la cabane.** Et toute la matinée, de 9h à 12h, 13h, on range le bois, les 10 cordes, parce que sinon, il me faudrait des semaines et des semaines et le midi on mange ensemble et le repas qui dure plus longtemps que le travail mais c'est un grand moment de convivialité, de participation des gallopins à un travail qui serait un peu surhumain pour moi, c'est énormément de charges, c'est des tonnes et des tonnes de bois qu'il faut manipuler.

La journée consiste à prendre le bois dans les tas en vrac et faire une chaîne et le porter, le corder, c'est-à-dire faire des rangées, bien rangées de façon à le bâcher pour l'hiver et donc, le bois en vrac, lui, il va pas. Et quand il est bien rangé, il est plus facile à tronçonner et à scier. Donc c'est de le ranger cordé, bien droit, et là il va passer 3-4-5 ans à sécher. Sinon, ça prend beaucoup de place autrement.

Donc c'est ce travail-là qu'on fait en chaîne. Mais il faut être beaucoup et il y a tous les ans une bonne réponse à l'appel du bois. C'est la journée de bois traditionnelle depuis toujours ici, une manifestation qui fait partie des activités du pays. La convivialité à reprendre dans le travail commun. **Car je me suis vraiment aperçu que la fête prend son sens quand elle intervient après le travail. Parce que la fête a du sens à ce moment-là.**

La fête pour la fête, pour moi, je trouve qu'elle est pas si belle. Parce que ce rassemblement, cette tension du moment du travail, c'est vraiment un appel à la détente du repas et de la convivialité qui suit. Et on sait pourquoi on fait la fête et c'est toujours plus tonique l'ambiance, et la danse qui va suivre parce qu'il y a toujours la danse après le repas ici. Beaucoup plus tonique et agréable quand il y a eu un travail qui a précédé.

C'est toujours au mois d'avril en général. Parce que pour le moment, le bois est entré en mode hiver. C'est toujours le bois au mois d'avril, au mois de mai c'est le jardin. C'est encore possible pour le bois et avant le temps ne le permet pas toujours. Le mois de novembre décembre, c'est le mois des feuilles, chaque mois a ses activités particulières.

**Je remercie encore cet élan de convivialité, c'est une journée de labour évidemment mais qui est largement récompensé par une potée que l'on fait avec les courges de Siam que l'on a rentré aujourd'hui et une choucroute végétarienne qui est un ravissement et bien arrosé évidemment.** Chacun amène sa bouteille.

## Mardi - Boulangerie

### ***Le savoir-faire du boulanger n'est jamais terminé***

R\_002

[15:30] Je fais du pain depuis l'âge de 3 ans dans la cuisinière de mes parents. Je suis rentré en apprentissage à 13 ans mais je connaissais déjà le métier car je passais toutes mes congés scolaires chez le boulanger.

J'ai appris les bases de la panification mais après avec le temps, j'ai inventé des tas de variétés de pain et des fois j'arrête cette variété là parce que voilà, au fil du temps changer les pains que je fabrique. Parce que j'aime bien en inventer d'autres et puis quand tu les a fais quelques années... je vais en chercher d'autres d'une autre manière de les panifier, dans la méthode, dans les contenus, etc.

Donc, le travail du boulanger, le savoir du boulanger n'est jamais terminé une fois pour toutes. C'est pourquoi j'ai été ouvrier dans la boulangerie mais ne faire que de la baguette et de la baguette à longueur de journée dans l'usine, j'ai arrête ce métier là et je suis parti, croyant que ce métier-là j'en étais dégoûté.

Mais non, je voulais faire un autre type de pain, dans un autre type de boulange, que j'ai inventé après avoir passé quelques années dans le service social, j'étais assistant social. C'était pas une erreur de parcours mais c'est un temps qui m'a permis de revoir mon métier autrement.

### ***Un four pas trop grand pour ne pas faire trop de pains***

C'est un four que l'on appelle un à chauffage indirect, qui conserve la chaleur...[...] C'est un four assez archaïque mais il était moderne à la fin du 19ème, début 20ème ou il a été inventé. C'était un four très moderne à l'époque, qui est devenu archaïque maintenant mais moi je l'utilise car c'est un four de petite production, mais j'ai jamais voulu en faire un grosse, justement, c'est une bonne limite pour moi pour ne pas en faire trop.

Et dans ma journée, avec un four trop petit pour un boulanger conventionnel qui n'en voudrait pas. Il semblerait comme un âne à la charrue mais je fais 350 pains dans ma journée quand même. Et donc avec le pain qui est chaud toute la journée, à la sortie du four pour mes clients qui arrivent depuis ce matin jusqu'à ce soir.

C'est une salle tournante qui amène le pain en bout de four, ça évite d'avoir des grandes pelles pour aller chercher au fond, c'est plus facile de surveiller la cuisson, et je l'ai améliorer, je lui ai mis une roue, j'ai amélioré ce four depuis 20-30 ans que je m'en sert, je lui ai apporté des amélioration qui le rendent beaucoup plus pratique à utiliser. De son archaïsme, j'en ai fait une petite modernité quoi.

### ***Un pain qui se conserve bien***

[25 :00] Je fais du pain pour des gens qui viennent le chercher à la semaine. Je travaille deux jours et chacun choisi son jour. Donc ils prennent leur pain pour la semaine, il fait bien qu'il se conserve. Il n'y a pas d'autres manière de faire du pain qui se conserve (un rassiment lent) que d'avoir des pains qui ont fermenté longtemps.

## ***Un métier que je pratique comme tout le reste de ma vie***

[32:00] C'est un métier pour moi que je pratique comme tout le reste de ma vie, que je fais le jardin, que je fais la musique ou comme je fais l'astrologie, c'est pas différent mais en plus pour ce métier, je suis aussi payé, ce qui me permet d'avoir pour entretenir la famille et la maison mais c'est pas différencié du reste de ma vie ou de ma semaine.

Il y a un jour de pain, un jour de jardin, de musique ou d'astrologie. Disons que c'est un ensemble de variétés. Je ne conçois pas de faire un métier, le même toute la semaine, j'ai besoin de changer, d'être dedans, d'être dehors, autant l'un que l'autre. Et il est pour moi absolument pas envisageable d'arrêter ce métier-là. J'arrêterai quand la nature, elle m'arrêtera, c'est-à-dire peut être... je tomberai peut être devant mon four et devant mon pétrin mais pour moi c'est indispensable à mon quotidien, faire du pain.

## ***L'ordre dans la boutique fait la moitié du travail, tout est sous contrôle***

R\_003

[04:00] L'ordre dans la boutique, ça fait la moitié du travail. Un ordre qui est un petit peu une discipline, chaque chose a sa place dans l'espace mais aussi dans le temps. Il ne s'agit pas qu'une journée passe plus vite qu'une autre, soit prête avant l'autre ou soit en retard, tout est une programmation qui fait que les pâtes sont pétries au moment près et tout est sous contrôle.

C'est l'expérience mais c'est aussi une question de tempérament, tous les artisans ne travaillent pas de la même manière. J'ai préféré ordonner ma journée parce que je me suis rendu compte que c'est beaucoup plus reposant que de courir après les pâtes, ne pas savoir ou on en est... C'est devenu un réflexe et les choses prennent leur place toutes seules sans y réfléchir.

Et donc ça permet en même temps de laisser l'esprit libre et moi ça me permet d'être, de composer des musiques, de penser... tout en faisant le pain. C'est-à-dire d'être libéré du travail pour pouvoir, non pas faire deux choses à la fois mais être en harmonie entre le travail du corps et de l'esprit.

## ***Génocide de la graine / Panification de blés anciens***

Il y a un génocide de la graine qui est énorme maintenant. C'est pourquoi je panifie des blés anciens pour un peu les ressusciter parce que là, d'un point de vue de l'humanité, comme de la graine et de la végétation, sinon, on va droit vers la stérilité, c'est sûr que cela va nous arriver si on ne prend pas garde à la fécondité qui est contenu dans ce que nous faisons jusqu'à maintenant, les cultures, comme la graine.

## ***Un travail d'ermite***

R\_004

Pour moi le travail de boulanger est un travail d'ermite, ça travaille dans le silence parce que ça a besoin de beaucoup de concentration pour vérifier toutes les pâtes, la farine dans l'eau, les osmose qui vont se faire, ne pas oublier le sel, les température des pâtes et tout.

Donc il y a besoin d'être seul, une sorte de méditation et l'après-midi et toute la journée c'est la

convivialité avec le retour du jour. J'attends le retour du soleil tranquillement dans le silence, et ça c'est très reposant, et si je suis perturbé à ce moment-là de la journée, elle a beaucoup de mal à aller vers, garder la sérénité, c'est pourquoi je ne prend plus d'apprenti, de stagiaires la nuit mais dans des journées à part des jours de boulangeries.

C'est pourquoi on a créé une école de boulange en Bretagne pour répondre à toute la demande de boulangers et de boulangères, autant que de boulangers, qui viennent pour apprendre ce métier.

## ***J'ai donné la caisse à mes clients***

R\_005

[5:45] Autant j'ai un statut d'ermite de matin dans le silence d'une vie de moine, dans mon monastère panère mais qui devient une vie publique l'après-midi, enfin toute la journée quoi, où les clients viennent chercher leur pain, payent dans la caisse, passent leur commande pour la semaine prochaine.

Parce que j'ai donné la caisse aux gens, sachant que en observant le travail des boulangers, que j'ai été de manière conventionnelle avant, que il faut autant de temps pour vendre le pain que le faire, donc quelqu'un en magasin ou pour faire les marchés, autant de temps pour le vendre que pour le faire. Moi j'ai donné la caisse à mes clients, supprime la moitié du travail. Terminé. Et au lieu de 4 jours, il ne m'en reste plus que 2.

Et la moitié du temps qui est libéré, je fais mon bois, mes bâtiments, mon jardin, la nourriture de la maison, le temps que je passe pour marcher dans les bois et tout un tas d'activités, la musique et tout.

Et donc, ça j'ai pris ça sur d'avoir osé au début mais maintenant c'est devenu quelque chose d'ordinaire, de donner la caisse à mes clients qui s'en arrangent, moi, je la compte jamais le soir, je ne sais pas ce qu'il y a dedans, j'ai toujours vécu comme ça, je ne vais pas me faire de soucis avec ça. Et je ne peux pas savoir non plus parce que des gens payent au mois, certains oublient leur porte monnaie, donc je ne peux pas savoir. Donc ça ferait un souci particulier et j'ai jamais voulu en avoir avec l'argent et puis, l'argent ne m'en a jamais fait non plus.

## ***Un pain évidemment biologique, sans certification, avec des blés anciens, de l'eau de pluie. Hors-la-loi et fièrement hors-la-loi***

[08:00] Évidemment, le pain il ne peut être que biologique. Mon pain n'est pas affiché biologique parce que automatiquement, il ne peut être que biologique, donc avec des blés cultivés d'une manière, selon le cahier des charges... J'ai pas de certification, parce que pour moi ça marche sur la confiance.

C'est ceux qui ne font pas la biologie qui devraient être certifiés non bio et pas les bios qui payent pour prouver qu'ils font de la biologie. Donc moi j'ai pas de certification, c'est hors-la-loi, mais je suis hors la loi à tellement de points de vue. Je fais des blés anciens c'est interdit, ils me sont livrés en catimini, je paye en liquide, je le dis, même dans les journaux, parce que c'est absolument criminel d'avoir massacré ces blés là et toute la biodiversité, et donc, je fais du pain à l'eau de pluie, l'eau qui tombe du ciel, bien filtrée. La DSV, l'administration ne me dit rien, sauf me rappeler la loi, parce qu'ils savent bien que mon eau est meilleure que la leur. Donc le tout.

**Le fournil est au bois, c'est interdit le bois dans un fournil, voilà, donc au moins 4 raisons d'être hors-la-loi et fièrement hors-la-loi.** Mais l'administration ne m'a jamais rien dit, malgré la répression des fraudes, tout le monde passe ici, des plaintes ou dénonciations parce qu'il y a des jaloux et compagnie mais je me suis toujours fait des amis avec les contrôleurs parce que ils voient eux-mêmes ce qui se passe ici, il passent du temps, comme vous et ils constatent les choses telles qu'elles sont.

## ***La levure naturelle***

Quand j'ai quitté la boulangerie conventionnelle, le pain était fait à la levure, tous les pains sont faits à la levure dans les boulangerie conventionnelle, c'est-à-dire à la levure de bière qui a remplacé au 17eme siècle les ferments naturels, c'est-à-dire les ferments du blé.

Quand j'ai quitté cette boulangerie conventionnelle, j'ignorais que cela existait les fermentations naturelles avec les ferments du blé. Pour les boulangers, cela n'existe toujours pas, cela n'est pas enseigné dans les écoles officielles, c'est pourquoi on a créé une école de boulangerie, pour enseigner les levains naturels et la panification avec les blés anciens qui sont un peu différents à travailler.

Et donc, quand je suis parti de la boulanger, j'ai fait un bac en 6 mois et je suis rentré en école d'assistant social et là, mon idée en passant mon diplôme, c'était de revenir à la boulangerie mais d'inventer un autre type de boulange, qui ne soit pas du 5 jours du 7, 18h par jour comme j'ai fait et de pains qui ne soient pas absolument abominables.

Et donc j'ai revu un principe de boulangerie autrement, en association au début et avec des vieilles lectures de parmentier qui avait écrit au 17eme siècle sur des vieilles méthodes, j'ai imaginé que l'on pouvait faire du pain sans la levure et donc j'ai essayé d'arrêter de mettre la levure et le pain a continué à lever, j'ai constitué une méthode, je ne connaissais personne qui le faisait à ce moment-là, c'était dans les années 70-80, personne ne faisait ce pain à ce moment là à ma connaissance, après c'est la résonance morphique, quand quelque chose apparaît quelque part, ça apparaît partout et donc c'est dans ces années-là, les boulangers sont apparus faisant le levain naturel.

Et après j'ai passé la méthode à qui voulait l'entendre mais certains pouvaient le découvrir d'eux même sans problème puisque ça se faisait encore jusque la fin du 19eme siècle dans les fermes et dans les campagnes. Mais la levure est arrivée vite, les boulangers la distribué et donc les méthodes au levain naturel a disparu. C'est toujours le cas pour les boulangers conventionnels, le levain naturels n'existe pas. C'est ce que je vais faire toute l'après-midi maintenant, c'est un pain qui a un autre goût, une autre saveur, beaucoup plus rustique.

[12:55] Les levures sont des champignons prélevés sur les fruits ou dans la bière le plus souvent car il est plus performant que des levures tirées sur des framboises, de la patates, tout cela ce sont des [...nom de la bactérie], le plus performant, c'est la levure de bière.

Donc ça fait un pains légers et c'est parti avec les pains de la reine au 18eme siècle, de Louis XIV, des pains légers, c'est arrivé avec les farine blanches, on a fait des pains plus volumineux, plus blancs. Voilà alors que l'autre au levain naturel est plus lourd, plus rustique, on le travail en farine semi-complète en général, un pain plus lourds.

Et je me suis aperçu que les gens de la campagne ne veulent pas du levain naturel, ils ont mis du

temps à sortir des sabots de la terre, c'est pas pour retourner au pain lourd. Ils prennent du pain au levain. Mais les intellectuels qui travaillent de la tête, ont besoin de lester, de reprendre racine parce qu'ils sont tout en haut et l'équilibre, ils le trouvent en partie dans le pain, qui est un pain plus lourd, plus racine, plus terre. Et donc, ils ne le savent pas mais je m'en aperçois parce que je les regarde, je regarde mes clients, et j'ai toute sorte de clients, de toute classes sociales. Et c'est assez partagé de ce point de vue-là.

Donc il y a un rééquilibrage qui se fait. Pour ceux qui veulent aller vers la modernité, sortir de la campagne, comme sont les gens d'ici, du pays, et bien la levure les aide à s'élever, ce pain léger, sucré mais pour ceux qui sont allés trop haut, le pain naturel, lourd, les ramènent à la terre.

R\_007

J'avais deux fours avant, maintenant, je n'en utilise plus qu'un parce que j'ai trouvé une combine d'utiliser le four en cuisson inter-fournée. Il faut 20 minutes, une demi-heure pour que la température remonte en chaleur et donc c'était une attente, j'avais un autre four qui prenait le relai mais maintenant pendant que le four remonte, j'ai inventé des panification qui vont avec ça des pains comme des pains au noix des pains au raisins qui sont des petits gabarits, qui permet de cuire suffisamment pendant que le four remonte, sans risquer de cramer parce que le four va devenir très chaud. Qui ont juste la possibilité de cuire pendant cette remontée du four en chaleur.

### ***Boulangier de four et boulangier de pétrin***

R\_008

[1:30] En fait, c'est un métier de contrastes et de polarités qui fait que un boulanger sera plus ou moins versé d'un côté ou de l'autre. Le boulanger tout le matin va faire naître la vie dans le pétrin pour la massacrer, la cuire au four ensuite.

Il y a cette ambivalence-là à laquelle les boulangers et les boulangères seront confrontés et, du coup, se retrouvent, on pourrait dire entre deux métiers, le pétrin, les pâtes, la culture des ferments, la culture de la vie et puis, on va pas dire que c'est un abattoir, mais un million de lactobacilles au gramme de pâte, ça fait du monde dans le four. Ceci dit, c'est la vie qui est ainsi et au niveau du tempérament du boulanger. Le boulanger sera soit, du côté du pétrin à cultiver les ferments, il se trouvera bien là, et d'autres sont plutôt du côté du four. Et ça ça dépend de sa nature, un peu comme le monde qui différencie les boulangers et les pâtisseries. Autant les boulangers sont du monde de la terre, de la sensualité, les pâtisseries sont dans le monde des couleurs, et des formes, dans un monde plus aérien que le métier de boulanger qui est plus terriens. Et donc, je suis plutôt un boulanger de pétrin, et le four, pour moi, c'est toujours quelque chose qui m'interpelle... Mes patrons me mettaient toujours au pétrin et jamais au four parce que je pense que cela ne devait pas se passer trop bien. Je pense que je ne suis pas un boulanger de four, de cuisson mais pourtant il le faut bien. C'est pour dire si le boulanger n'en a pas conscience, comment il peut souffrir dans l'un ou dans l'autre. Et dans le partage des tâches dans un fournil commun, il y a possibilité ;.. m moi je suis obligé de tout faire, du début jusqu'à la fin.

R\_009

Je suis bien dans cette gestation des pâtes et dans cette culture des ferments, de voir ces pâtes lever comme un ventre rond, et maintenant, voilà. Peut-être que j'occulte un peu la douleur de la cuisson en recevant ma clientèle, en relevant cette convivialité qu'il y a dans le partage du pain parce que, à la fin du four, après le four, il y a quand même le partage du pain, qui est un réconciliation si on pourrait dire.

## ***D'où viennent tes farines ?***

[01:00] Pour mes farines, j'ai deux moulins, dont un moulin qui travaille avec les paysans de Morbihan, Île et Vilaine, locaux donc. Parce que j'ai travaillé avant avec des meuniers qui ne sont plus dans mon fournils, qui travaillaient avec des coopératives et tous les négociants en blés pour moi, ça c'est mal terminé en ce sens qu'ils achetaient des blés n'importe où, sans vraiment de garantie et je me suis retrouvé avec des surprises aussi bien au niveau des qualités boulangères que des garanties au niveau sanitaires de la biologie.

Donc, j'ai un meunier qui travaille avec des paysans qui ont signé leur engagement, pour deux tiers des blés, qui sont des blés modernes, cultivés en biologie. Et autant que faire, je préférerais utiliser des blés anciens parce que ce sont des variété génétiques en disparition mais il y a très peu de paysans à en faire en ce sens que cela va faire 20 quintaux au lieu de 80. Donc c'est pas rentable pour un paysan.

Un paysan accepte de m'en fournir pour 1/3 de ma farine, dans ses blés anciens. Sinon je ferais tout avec ces blés-là, et je ne vois pas l'espoir que tous en biologie, nous puissions boulanger en blés anciens parce qu'il n'y aura jamais la production nécessaire pour ça. Et d'autant qu'ils sont pourchassés par la législation parce que c'est absolument interdit de les commercialiser.

**Et ce scandale, moi, je le relève en les utilisant et en le disant et en le proclamant, que c'est un interdit que je transgresse comme tous les interdits qui ont des raisons d'être et c'est pour cela sans doute que je suis encore là et pas en prison.** Parce que du coup, je pense que pour 1000 raisons, l'administration pouvait fermer ce fournil là depuis 20 ans 30 ans, elle avait tout le loisir de le faire. C'est bon. C'est une sorte de militance que de mettre en apparence, en relief des lois qui ne sont pas adaptées à ce que l'on peut attendre d'une vie sur Terre et de son maintien.

C'est pas nous qui devrions payer pour faire de la biologie, c'est aberrant, on doit prouver des autres qui sont normales, sous entendu les autres sont autorisés à faire des choses désastreuses.

**Si, vraiment, il y a la conviction et la vérité derrière cette transgression, il n'y a aucun danger, c'est inaccessible aux autorités, cela doit bien être soutenu par des vrai motivation, si c'est l'argent ça ne tiendra pas la route mais si c'est le bien être de la terre et de ceux qui l'habitent, donc, voilà.**

## ***M6 est venue tourner ici, il ont raconté des mensonges***

J'ai une émission de télévision, M6, qui est venu il y a 3 ou 4 ans qui est venu filmer ici toute une journée de pain sur le thème de l'eau et je me suis dit : « une belle occasion pour parler de l'eau et des problèmes d'eau en Bretagne, je parlerai de l'eau de pluie », or ils ont fait leur émission en

publiant une analyse d'eau par un laboratoire fausse. Qui trouvait dans mon eau des streptocoques, des bacillocoques, qui n'ont jamais existé.

La DSV arrive dès le lendemain matin et, sans dire un mot, ont pompé de l'eau au robinet, l'eau analysée et n'ont rien trouvé. C'était un mensonge énorme et derrière ça, des compagnie d'eau peut-être qui ont des ombres, un peu quand même maléfiques, pour financer des émissions comme ça qui détruisent des initiatives comme celle-là. Donc depuis, la télévision n'a plus aucune autorisation de rentrer ici.

La société qui a fait ça est tout à fait correcte, la société qui filmait. Après, c'est le rédacteur en chef de l'émission qui a renvoyé quelqu'un, qui est parti de Paris, qui a pris le train jusqu'à Vannes, qui est venu chercher ici ses deux litres d'eau, qui est retourné à Vannes en taxi pour reprendre le train avec ses deux litres d'eau pour uniquement, le rédacteur me disant : « il nous manque des éléments ».

Les éléments qui lui manquait c'était une analyse fausse qui disait que mon eau n'était pas bonne. Il l'a eu. Heureusement, j'ai failli arrêter le métier ce matin-là. J'en ai vu d'autres mais je me suis dit, je suis à genoux. Je suis à genou, je ne me relèverai pas. Mais je me suis levé quand même, j'ai fait mon pain, et je me suis dit : « je verrai au premier client si je dois continuer mon métier ou l'arrêter là ».

Et le premier était un vieux monsieur avec un bâton. Il a tapé son coup de bâton sur la marche en disant « les salauds » et c'était gagné. Tous les autres ont suivi après, m'ont encouragés, personne n'a cru en cette émission de télé.

R\_11

La dernière fournée à 17h, je reste dans le fournil jusqu'à 18h30, 19h et je sors d'ici mais je reviens plus, la douche et tout... mais les gens continuent de venir comme c'est autogéré. L'avantage du système, c'est que personne n'est prisonnier de l'autre. Les gens peuvent venir quand ils veulent, même la nuit, même le lendemain, et moi, je peux être là ou pas là.

**Il n'y a pas de contrainte, ni d'un côté ni de l'autre. Et pour moi, ce qui a toujours fait ma vie, c'est la recherche de la liberté. Et donc qu'un métier ne soit pas des métiers de prisonniers mais des métiers de libérés. Si un métier peut servir à quelque chose s'est bien pour conduire à ça et pas pour s'enfermer.**

### ***Eau de pluie, comment ça marche ?***

Et donc pour ce qui est de l'eau de pluie, il y a 15 ans devant l'état des lieux des eaux en Bretagne, je me suis dit, il faut faire quelque chose, même filtrée, l'eau s'est coûteux et on arrivera jamais à un résultat satisfaisant. Et donc j'ai travaillé sur l'eau de pluie avec des spécialistes, notamment le professeur Orsac en Belgique de l'université de Mons qui est venu ici en conférence au musée du poète, j'avais organisé ça, pour parler de l'eau de pluie et lui, constatant que avec les analyses, même en ville récolter l'eau de pluie parce qu'elle sera toujours meilleure que l'eau de source. Parce que l'eau, les gouttes d'eau traversent le ciel sans capter les polluants assez étonnant mais tout le monde peut en faire l'analyse. La pollution, on la retrouve sur les toitures, donc j'ai imaginé un système avec lavage de toiture automatique, c'est les premières pluies, qui sont déviées dans un citerneau. J'ai tout fait empirique. Par un jeu de niveaux, la toiture est propre, l'eau dévie dans

le filtre de 200L, charbon active, pusolane, tout ça, et va déjà filtré dans les cuves de 7000L. Là l'éolienne pompe et met en pression dans des ballons pour faire un service d'eau à la maison.

Là, on est au mois de septembre, il n'a pas plu depuis 3 mois. Je ne récolte pas quand il fait chaud, pour éviter de mettre de l'eau tiède dans les cuves (j'ai un filtre en attendant) mais après toute l'année, c'est l'eau de pluie qui va faire le pain. Parce qu'on se rend compte qu'elle est mille fois meilleur que l'eau du sol qui évidemment la fonction de l'eau est de laver la terre mais la fonction de l'eau ne lave pas l'air contrairement à ce que l'on pourrait penser, et ça c'est les analyses qui nous le montrent, c'est pas une vue de l'esprit. L'air est pollué mais l'air ne pollue pas l'eau.

C'est un système complexe. On m'a dit si tu arrive à faire ton système, là, et bien on trinquera un bon coup. Et ben c'est ce qu'on a fait. Parce que quand j'ai eu fini et que cela fonctionnait, j'ai dansé presque toute la nuit dehors, sous la pluie justement. Et même l'ingénieur qui m'a fourni le matériel de l'éolienne m'a dit monsieur cela ne marchera jamais votre système de l'éolienne, et bien ça marche malgré les propos de l'ingénieur, j'ai mis bout à bout des choses qui sont pas fait pour aller ensemble et le tout fonctionne ensemble.

## ***Discussion avec une cliente***

95 % c'est les commandes.

### **Une cliente [Chantal] :**

Ici c'est une région où il y a plein de gens qui font des choses comme ça, je trouve, plein de jeune, je trouve que c'est réconfortant. Parce que franchement moi, ça me fait un peu mal au cœur notre monde et je trouve que de rencontrer des jeunes qui font le fromage. Tu ne connais pas Solène. Elle traite les vaches le matin et elle va les vendre sur le marché et sa sœur elle est sur l'exploitation aussi. Ils ont 4 petites filles. Non, sa sœur, elle, elle traite le matin parce qu'elle dit que comme ça elle est dispos pour les filles à la sortie de l'école et je trouve que ça fait du bien. Il en faudrait plus.

Il y en a qui disent oui, ça va dans ce sens là. Mais quand on fait pas partie de ce monde là on se dit oui, peut-être mais c'est tout petit. Est-ce que ça suffira ? C'est vrai je trouve qu'il est dur le monde d'aujourd'hui, c'est horrible moi je trouve. Quand on est jeune ça doit être super dur, non ? Moi c'est l'impression que j'ai. Il y a des tas de trucs qui me font mal au cœur et on a l'impression que tout le monde s'en fout, il y a encore trop de gens pour qui ça va, ils ont à perdre, donc surtout que rien ne change.

Pour vous s'est positif, car déjà on fait une démarche. Moi sur le marché je privilégie les gens comme Solène, les petits producteurs.

[Voir la suite de l'interview...]

Comment faire autrement, c'est pas facile. On est tellement dans une société de consommation que je pense que c'est compliqué, de renoncer à tout ce que la société offre. Après ça fait son chemin...

Tout est fait pour qu'on soit des moutons en même temps, bien gentils dans le troupeau, alors on va essayer d'être des lions. En même temps c'est compliqué pour des gens comme nous. Tu parles de Claire et Isabelle, elles sont adorables mais elles font partie d'un monde comme vous, vous faites partie d'un monde et quand on n'en fait pas partie, on se dit, ce n'est pas notre monde. Même si on a des réflexions qui vont vers ce que vous pensez, on a l'impression que ce n'est pas

notre monde. Ben ouais. Par exemple, des gens comme vous, il y en a qui disent, c'est des décroissants, nous ont pas été éduqués comme ça, on a pas eu une vie comme ça. Mais moi je suis d'accord avec tout ce que vous dites ce que vous pensez, que ça va pas. Quand vous êtes tous ensemble, vous ne vous rendez pas compte que vous appartenez à un monde, même Daniel, il appartient à un monde particulier. Oui. Mais si. Avec des gens qui fonctionnent comme toi, c'est logique, tout le monde appartient un peu à un réseau. Oui, on a l'impression qu'on ne fait pas partie de ce monde-là. Il y a des gens qui viennent pour discuter avec Daniel, pour échanger. Mais tu vois ce que je veux dire.

Daniel : Beaucoup ne viennent pas ici, parce que cela ne leur convient pas. Et peut être aussi par peur de faire une démarche où ils se sentiraient l'obligation de continuer. Il faudrait leur demande. Mais en tout cas, pour la plupart des gens qui ne viennent pas ici, c'est que le pain bio, c'est un pain qui ne les concerne pas, c'est le pain d'un monde qui n'est pas le leur. A priori ils ont des doutes, et en plus comme disait un ancien du pays, au dépôt de pain là-haut, on en a 3 fois plus gros pour le même prix. Évidemment selon ce calcul, c'est pas vers ce pain-là auquel il va venir.

Madame : Les anciens, comme ils ont vécu de manière naturelle, ce n'est pas la peine de leur parler du bio, moi mon père il a 85 ans, il ne faut pas leur parler du bio, c'est une arnaque, c'est des gens qui veulent plus d'argent, c'est tout, c'est une arnaque, alors qu'il a toujours fait son jardin et qu'il a jamais mis de cochonnerie dans son jardin. A la limite, on ne devrait pas dire du bio, on devrait dire du normal, du naturel, du normal, c'est le reste qui n'est pas normal en fait. Ça met les gens dans des cases, c'est ça qui est embêtant. Moi si je dis, je vais faire mes courses à la Biocoop, on me dit, ben toi tu as les moyens, tu vas faire tes courses à la Biocoop, non, moi je choisis de mettre mes sous dans la vie, c'est tout, je m'en fiche d'avoir 40 paires de pompe.

Daniel : L'argument premier, c'est peut-être une défense aussi, on dit que le bio est trop cher alors que le pain ici, au kilo, reporté au prix de la baguette c'est le même prix. Ça a peut-être une image de trop cher mais c'est peut-être une image derrière laquelle les gens se protègent.

Madame : C'est l'image de la télé, il y a des journalistes qui le disent, parce que c'est pas vrai pour tout, il y a même des fois, c'est moins cher, les fruits secs tu les achètes en vrac, c'est moins cher qu'au supermarché. Et le pain c'est vrai, le pain de Daniel, il ne vaut pas plus cher que la baguette qui vaut rien, pas au supermarché, mais au supermarché... Il y a des produits en bio que j'achète jamais parce que c'est trop cher, j'achèterai jamais des gâteaux secs, je ferai mes gâteaux moi-même, j'achèterai pas de confitures parce que c'est hyper cher aussi, je ferai mes confiture. Mais moi je me comprend dans le sens des mondes, il y a des mondes.

R\_12

[01:00]

Quand je me suis installé ici, j'ai fait une étude de marché par la chambre des métiers, et on m'a dit, monsieur, ce n'est pas la peine de commencer, ça ne marchera jamais. Je suis encore là 30 ans après. Quand on parle comme ça, il y a aussi que le petit commerce manque un peu peu d'idée pour s'adapter à la clientèle qui change et qui est en attraction du supermarché.

R\_16

Ce qui est curieux, c'est que la plupart des gens du pays ne viennent pas chercher leur pain ici, mais il viennent avec leurs amis visiter le fournil, ils ne prennent pas de pain mais ils viennent visiter le lieu comme une curiosité, je suis presque un indien moi dans le paysage. Un objet de curiosité déjà. Mais c'est déjà ça, s'ils viennent ici quelqu'un peut peut-être capter quelque chose qui le concerne, on ne sait pas du tout quelle récolte peut faire ceux qui passent pas là. Ils viennent, ils visitent le jardin, après ça ne m'appartient plus...

Surtout ne pas fermer les portes, ne pas s'exclure du reste du monde.

5...] Même le maire de la commune n'a jamais osé venir ici, alors qu'on est copains, pour ne pas se compromettre dans un réseau qui ne serait pas le sien parce que qu'est ce qu'on va lui dire s'il va chercher son pain ici : « tu tripote avec les écolos ». Lui, c'est le président de la société de chasse. Alors forcément, c'est un autre monde et je pense qu'il ne serait pas argumenter pourquoi il viendrait là. Il m'invite chez lui, on se voit au bistrot mais il vient pas ici, il a été invité pourtant. Je pense qu'un pays est fait de beaucoup de gardiens, de gardiens de la culture, il y a une majorité de gardiens dans un villages et des pionniers, il n'en faut pas trop parce que ça bousculerait sans doute trop le paysage habituel du connu et de ce qui fait la différence pour chacun. Mais c'est pas pour cela que les gens le refuse, il en serait même fiers, mais c'est pas pour eux. Ils sont content que ça existent. Le maire, il parle des artisans dans le bulletin municipal sauf de la boulangerie, je vais le voir, et je lui dis : "mais pourquoi ? ". Des artisans il n'y en a pas beaucoup, 3 ou 4, le peintre, le restaurant. Pourquoi tu m'as oublié ? Parce que t'es assez connu comme ça. Ok chez les japonais, avec les américains peut-être mais dans le bourg, je suis ignoré, il y a 5 % de la population qui vient ici, c'est quand même un peu dommage. Mais j'ai tout fait pour aussi, je me suis exclu de l'image du boulanger qui est ouvert tous les matins avec de la baguette, tous les jours. Et puis je pars deux mois l'été en vacances, je n'ai pas le profil du boulanger, ils ne peuvent pas s'y reconnaître, c'est pas possible. Je ne suis

## Vendredi – Boulangerie

### *Qui sont tes clients ?*

R\_04

Mes clients sont de toutes classes sociales, de tout âge, et de toutes les communes environnantes mais en biologie, il ne faut pas espérer plus d'un client tous les 3km, même pas en ville, d'habitat du ... Ce sont des gens qui viennent autant pour le pain que pour la sympathie du lieu. On les retrouve dans la coop bio, mais pas forcément.

Certains gens, des ruraux, qui viennent de Quily ou des villages environnements mais pas des mêmes réseaux que moi et la plupart de mes clients. Cela de la biologie, ils ne mangent que le pain, pour le reste ils vont au supermarché mais ça ne fait rien, c'est déjà un petit début de quelque chose.

Mes clients ne sont pas identifiables dans quelque chose de commun, peut être la convivialité est un trait commun qui les amène ici. Et puis peut-être la sécurité de savoir que le produit ne va pas les rendre malades. Certains viennent parce qu'ils ont le souci de leur santé et pour la plupart pour un souci plus large de santé de la terre, quand même, ils font une démarche, ils vont à la coop bio, d'acheter des produits qui respectent l'environnement. Donc pas de définition de client type ici, c'est vraiment un patchwork, autant d'hommes que de femmes qui viennent ici, les hommes font les courses ici.

Je fais du pain pour 150 familles, ce qui fait une clientèle d'environ 300 à 500 consommateurs parce que dans une famille tout le monde ne mange pas ce pain-là, forcément, donc difficile de dire combien de consommateurs. Mais un boulanger traditionnel, c'est au moins 2000 consommateurs nécessaires pour faire tourner sa boutique.

Ici ça correspondrait à la population d'un village comme Quily de 300 habitants, selon ce système entretenir un boulanger, hors, il n'y a plus de boulanger dans les communes de moins de 1000 habitants maintenant, ils ont tous disparus. Donc c'est un petit peu une solution, une possibilité et un concept qui peut ramener les artisans dans les communes et de pouvoir en vivre. Parce que s'il n'en vivent pas ils vont d'en aller.

Le plus grave est de ramener les consommateurs dans les bourgs, ils ont fui au supermarché et c'est comment les ramener d'être attractif pour eux, qu'ils aient envie de venir dans un lieu, de garder les clients, qu'ils aient envie de continuer à venir ici.

Le boulanger traditionnel ne connaît pas le nom de tous ces clients, ils ne les embrassent pas non plus comme je fais ici. **Tous les gens qui viennent ici deviennent des amis**, c'est pas des clients, mais ça devrait être partout dans des lieux où l'on se retrouve toutes les semaines, comment après 25 ans ou 30 ans, ne pas devenir intime entre nous, c'est pas possible.

R\_09

De vendre du pain ? Non de le faire, moi je me plaît dans mon fournil. Et après ça la sympathie de mes visiteurs, des gens qui viennent chercher le pain ici, c'est ma récompense, une récompense absolument nécessaire au goût que j'ai à fabriquer du pain, je sais pour qui je le fais. Ce que ne sait pas le boulanger conventionnel, ils ne savent pas pour qui ils font le pain. J'ai en présence toute la journée de fabrication, je sais à qui il se destine, c'est pourquoi, pour les plus tardifs, ou les plus

imprévisibles, il y en a caché un peu partout ici dans le fournil pour éviter les frustrations, les déceptions, je ne peux pas faire comme cela trop de dommages à tout ce monde là. Nous sommes la pour être heureux ensemble.