Nicolas, des racines et des pâtes

LE PORTRAIT Ruée furieuse dans les rayons et boulimie d'achat ont fait d'elles les "stars" de la crise sanitaire en cours. Depuis sa ferme de Meyrargues, Nicolas El Battari, tout jeune paysan meunier, a vu ses commandes bondir

L'extrudeuse débite les coquillettes à plein régime. La vis sans fin pousse la pâte dans les trous minuscules, des petits tubes en sortent et une lame tournoie pour découper, inlassablement, les sections incurvées qui s'amoncellent sur le plateau de séchage. D'un geste, Alice les étale et, une fois garni, va le ranger sur l'étagère destinée au séchoir. La jeune femme a été embauchée en janvier pour assurer la fabrication des pâtes dont Nicolas El Battari, aux champs et au moulin, n'a plus le temps de s'occuper. Et voilà que l'épidémie qui surgit fait exploser les commandes. En quelques jours, on a doublé les cadences et les livraisons. Entre chaque plateau, Alice n'a qu'une poignée de minutes pendant lesquelles elle s'affaire ailleurs, pour préparer le mélange de blé dur et tendre, peser, ensacher. Ce matin-là, 190 kg de coquillettes vont sortir de l'atelier. Torsades, oursins, tagliatelles… sept tonnes au total seront fabriquées cette année. *"Ça s'est un peu calmé sur les pâtes, les gens ont fait des stocks. Maintenant, ils se mettent à faire du pain et des gâteaux. Je n'ai jamais vendu autant de farine"*, sourit le jeune paysan-meunier de 30 ans qui a créé *La ferme pastière*, dans la banlieue verte de Meyrargues.

Il a étudié l'anthropologie, voyagé dans les confins, vécu en citadin et heureux de l'être avant de se faire paysan. Nicolas El Battari cultive ses céréales et fabrique ses pâtes avec Alice, à un rythme effréné. /PHOTO SERGE MERCIER

Céréales en circuit court

Dehors, la longue plaine s'étire sous le soleil encore frais d'avril. Elle bute sur le Luberon au nord et Sainte-Victoire côté sud. Ses terres alluvionnaires sont excellentes et le confinement l'a même débarrassée de la rumeur autoroutière. Les céréales certifiées bio poussent à quelques encablures, sur une trentaine d'hectares dans la vallée de la Durance. Elles sont réduites en farines sur place et les pâtes seront vendues à Pertuis, Aix ou Aubagne. La chaîne est courte, tout se crée, se transforme et se consomme à proximité. *"Mon projet était de relocaliser une agriculture céréalière comme pour le maraîchage. Je voulais promouvoir une alimentation végétale avec un fort apport en protéines à travers des produits facilement accessibles"*, explique Nicolas El Battari. Et quoi de plus populaire que les pâtes? *"Je voulais aboutir à un produit fini. Et puis, hélas l'agriculture paie très mal. Économiquement, pour s'en sortir, mieux vaut maîtriser toute la chaîne de valeur."* Enfant de chercheurs marseillais élevé du côté d'Aubagne, Nicolas El Battari ne s'était pas rêvé un destin d'agriculteur. À dire vrai, le jeune homme ne s'était jamais projeté tout court, dans un avenir fantasmé. Son parcours, c'est plutôt un pas à pas passionné, libéré de toute idée de "carrière". *"Je me suis laissé porter par mes études, j'étais attiré par des matières, des professeurs. J'ai papillonné mais j'ai eu la chance d'être soutenu par ma famille et de rester libre de me construire intellectuellement et politiquement."* Après des débuts en biologie à Avignon, il fonce à Paris avec sa moitié. La capitale l'attirait. Dans un studio du Marais, il passe sept années denses, éclectiques, monte une Amap étudiante, fréquente une coopérative alimentaire d'inspiration anar' dans le 18e. Une conscience du lien entre le péril environnemental et les structures politiques s'affirme.

Des études en anthropologie à la vie paysanne

Diplômé d'écologie, il vire sur l'aile pour un master en anthropologie à l'Ecole des hautes en sciences sociales. Son sujet de mémoire : "Les contre-pouvoirs". L'immersion dans la communauté-coopérative Longo-maï de Forcalquier valide l'idée que d'autres formes d'organisations sont possibles. Un long périple en Amérique du Sud élargit encore le champ des possibles. Tête bien faite, esprit tout-terrain et mains habiles, Nicolas revient alors avec l'idée de devenir agriculteur qui prend corps aujourd'hui avec "La ferme pastière". Il y a loin de l'idée à la première tagliatelle. Deux ans de formation, de montage financier, technique, éthique… Il fait la connaissance d'un agriculteur de Meyrargues, Philippe Robert (pommes de terre bio de Pertuis) avec qui il s'associe. Chaque aspect de son projet est pensé pour ne pas meurtrir cette terre si précieuse. Celle où poussent blé, sarrasin, pois-chiches, petit épeautre et autres, est cultivée sans labour. Puis, afin de ne pas artificialiser davantage de sols, l'atelier est juché sur une ancienne remorque agricole, abrité dans de vieux conteneurs maritimes glanés du côté de Fos. Il est isolé à la ouate de cellulose, habillé de mélèzes des Alpes et le séchoir, conçu avec une association de Mérindol (l'Apte), fonctionne aux énergies renouvelables : chauffe-eau solaire et poêle à bois. Voilà aujourd'hui l'ancien parigot devenu "paysan-meunier-pastier" et heureux de l'être. Mais il reste aussi un urbain attaché à la ville et ses plaisirs, rétif à l'idée du sacerdoce de l'agriculteur qui sacrifie toute sa vie à la terre pour nourrir son prochain. Il assume. *"Je ne voulais pas d'une vie d'agriculteur assigné dans sa campagne, je veux pouvoir partir en vacances, sortir boire un verre en ville, aller au théâtre, au restaurant…"*

En creusant son sillon dans ce lopin en lisière du Vaucluse, Nicolas El Battari tente ainsi sa propre synthèse, liant son besoin de penser le monde et le désir de contribuer à le nourrir mieux, son confort et ses convictions, la nécessité de "produire" et le respect impérieux de la nature.

Romain CANTENOT

"La ferme pastière", farines et pâtes disponibles en magasins bio : Halles bio de Pertuis, Biocoop, Ma terre, Bio d'ici à Aix… ✆ 06 83 81 91 97.

COVID-19

Aixois, Aixoises,
la mairie vous informe
en continu sur
aixenprovence.fr
et sur aixmaville

AIX EN PROVENCE LA VILLE