



## L « pain de l'égalité »

Le 22 septembre 2021 à 21h21 était l'équinoxe d'automne : la durée du jour était égale à celle de la nuit. En France, le mois de septembre est aussi le mois traditionnel des contestations. Celles-ci ont une importance toute particulière cette année, à cause des lois liberticides, de la réforme chômage et de la hausse des prix de l'énergie. Pour ne rien arranger, le cours du blé dur s'emballe lui aussi, par effet de mauvaises récoltes liées au dérèglement climatique ...

C'est le moment que nous avons choisi pour lancer un pain spécial. Un pain inspiré par le « pain de l'égalité », que Joseph Fouché proposa pour la première fois à la province du Nivernais, en septembre 1793, sous la Terreur : les boulangers étaient tenus de n'enfourner qu'un seul et même pain pour tous les citoyens, afin de garantir une juste répartition des subsistances pendant les périodes de disettes et de soudure. C'est le nivellement par le pain, rationné pour les toutes classes sociales, et la collecte des grains divers (froment, seigle, méteil, orge, mil, avoine, blé noir) qui devaient être stockés dans un grenier commun. En milieu urbain, le pain de l'égalité comportait deux tiers de seigle et un tiers de froment. En milieu rural, le révolutionnaire Charles-Gilbert Romme insista pour que « le grain du riche soit mêlé avec le mauvais grain du nécessiteux pour être portés ensemble au moulin, d'où chacun retirera poids par poids en farine ce qu'il aura mis en grain, afin que tous mangent le pain de l'égalité »<sup>1</sup>.

Notre pain est composé d'un mélange de seigle, une céréale considérée comme plutôt ordinaire, et d'engrain ou « petit épeautre », une céréale quasi de luxe. Ce sont toutes deux des céréales qui poussent dans des sols pauvres et résistent aux conditions climatiques difficiles. Leur association peu commune donne une mie au goût révolutionnaire : la saveur aromatique du seigle renforce le côté noisette de l'engrain, la douceur de l'un apprivoise la rusticité de l'autre. Ensemble, elles donnent de la force tranquille à un pain qui se conserve longtemps. Parfait pour ces temps troubles, où il faut à la fois tenir bon face aux restrictions sanitaires qui s'éternisent, et sortir des sentiers battus pour se réinventer en vue d'un avenir incertain !

Cependant, des céréales anciennes comme l'engrain bio coûtent cher. Notre pain pourrait tout aussi bien s'appeler « pain de l'inégalité » tant que l'agro-écologie céréalière restera marginale. Quand les inégalités explosent comme jamais dans l'histoire de l'humanité pendant que l'environnement bascule, l'accès universel à du pain de bonne qualité, celui qui nourrit à la fois le sol et toutes les personnes sans distinction est un enjeu brûlant d'actualité. Nous avons du grain à moudre pour relever ce défi. Faut-il décréter un nouveau « pain de l'égalité » qui tiendrait enfin compte du coût social et environnemental réel des cultures ? Comment démocratiser le bon pain issu de semences paysannes face à des gouvernements qui continuent à subventionner l'agriculture industrielle au détriment du vivant ? Nous sommes dans le pétrin, car tant que tous ne mangeront pas à leur faim, on finira tous par être mangé. Céréales anciennes, paysans sans pesticides et artisans boulangers montrent la voie : la résistance et la coopération font des merveilles face à l'adversité ! 😊

**Récit et recette imaginés par Sabine et Saskia<sup>2</sup>  
Pour célébrer l'abondance de l'automne**

<sup>1</sup> Gross, Jean-Pierre, 1996 : « Romme en mission et le pain de l'égalité », *Annales historiques de la*

<sup>2</sup> [www.flour-power-les-pains-de-sabine.com](http://www.flour-power-les-pains-de-sabine.com) & [www.forestogardens.net](http://www.forestogardens.net)

