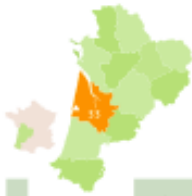


DIALOGUE ENTRE SAVOIRS SCIENTIFIQUES ET PRATIQUES

L'EXPÉRIMENTATION COMME ESPACE DE FORMATION ET DE RECHERCHE



MÈTIS

Frédéric Latour, Pierre Rivière
collectif_mètis@riseup.net - <https://collectif-mètis.org/>

Mètis travaille au travers de ses formations à faire dialoguer les savoirs pratiques et théoriques autour des semences paysannes de céréales, de la graine à l'assiette, dans l'objectif de donner aux stagiaires des principes et des outils leur permettant de mieux comprendre et d'améliorer leurs pratiques.

Ces formations sont un espace qui permet à la fois de transmettre des connaissances et d'en produire de nouvelles à partir des questions des stagiaires dans le cadre d'une démarche de recherche participative. Par exemple la dernière formation «fabriquer du pain au levain naturel avec des farines de blés et de seigles

paysans » a permis à chaque stagiaire qui le souhaitait de tester sa farine avec les recettes proposées ou avec sa recette. Les analyses collectives des expérimentations, qui font dialoguer savoirs pratiques (ressentis, observations...) et scientifiques (dynamiques biochimiques dans la pâte, enzymes, levures, bactéries, ...), sont incluses dans le programme et se déroulent in situ : elles permettent de mettre en perspective les

pratiques des stagiaires ainsi que d'éprouver et de pointer, au plus proche de la pratique, les limites des connaissances disponibles. Un compte-rendu permet de capitaliser ces expériences pour ainsi abonder les connaissances autour des semences paysannes¹.



Mesure du «temps de prise de Mètis» sur des farines de seigle. Photo C. Firmat.

Mètis collabore avec Cyril Firmat de l'INRAE AGIR (Toulouse) qui nous accompagne sur la question de la place de l'expérimentation dans ces formations ainsi que dans l'analyse réflexive du séquençage pédagogique. Les éléments présentés dans la suite sont issus de ce travail. Nous faisons état qu'il est difficile de se reposer sur des références génériques dans le cadre de la production

et de la transformation de céréales biologiques issues de semences paysannes. En effet, chaque contexte est unique, et bien souvent les observations et les pratiques sont très situées (par exemple, les caractéristiques du four, de la farine, du levain). Néanmoins, nous avons synthétisé un

ensemble de connaissances génériques issues de la recherche (biochimie, microbiologie...) que nous mettons à la portée des stagiaires au cours de ces formations. Au lieu de former sur un cadre de références normalisées (type de farine, proportion de levain, nombre de rafraîchis, temps de pousse, température, etc), nous formons à expérimenter et à évaluer en routine dans le cadre de ses propres pratiques : un des objectifs des forma-

tions est d'être capable d'interpréter des événements qui surviennent dans le quotidien professionnel (comme le comportement d'une farine) et de les mettre en lien avec des mécanismes biochimiques et biologiques sous-jacents mais aussi avec d'autres événements touchant l'activité (changement de variété, effet « année », retour client...) survenus précédemment.

⁽¹⁾ Compte rendu Formation fabriquer du pain au levain naturel avec des farines de blés et de seigles paysans Voir le compte-rendu <https://collectif-mètis.org/index.php/2025/10/16/painlier-au-levain-naturel-avec-des-farines-de-bles-et-de-seigles-paysans-compte-rendu-de-la-formation/>



(SUITE)

DIALOGUE ENTRE SAVOIRS SCIENTIFIQUES ET PRATIQUES

L'EXPÉRIMENTATION COMME ESPACE DE FORMATION ET DE RECHERCHE

Nous faisons le pari que l'originalité de notre démarche, croisant synthèse de connaissances génériques et prise en compte des singularités dans la pratique, peut permettre d'autonomiser les paysans et artisans. Ce processus de production de connaissance s'intègre dans une démarche que nous nommons une recherche simple et conviviale² :

- simple car elle est facile à mettre en œuvre et peu onéreuse,
- conviviale, dans le sens d'Ivan Illich³, c'est à dire dont on garde la maîtrise : pas besoin d'analyses chimiques complexes ou d'experts de laboratoire au quotidien pour progresser dans la compréhension et l'amélioration de ses pratiques.

Nous entendons la recherche comme la mise en place d'une démarche pour répondre à une question précise, en lien avec la pratique des paysans, boulangers ou meuniers. Dans bien des cas, les réponses existent, ce qui est le rôle de la formation, mais dans certains cas, les questions restent sans réponses «toutes faites». La formation vise alors à apprendre à chercher par soi-même.

Ce type de recherche est exploratoire, elle ne repose pas sur une évaluation par les scientifiques comme dans la recherche institutionnelle mais sur une évaluation par les paysans et artisans qui participent aux formations et aux journées Mètis, ou encore qui lisent les compte-rendus et articles de l'association. Dans cette perspective, les liens avec la recherche institutionnelle seraient importants à maintenir avec, par exemple, la mise en place de programme de recherche participative pour travailler sur les questions génériques que nous identifions et qui sont en rapport avec les problèmes que rencontrent les praticiens.

Dans cette démarche, les formations sont accueillies chez des personnes membres ou partenaires de Mètis qui co-construisent le déroulé et interviennent sur les aspects pratiques. Cela permet ainsi de décliner des formations à l'image de la personne qui accueille chez elle mais aussi de choisir des thématiques et problématiques ancrées dans la pratique.

Une recherche simple à la ferme et dans les fournils se base donc sur des outils conviviaux adaptés à des pratiques et des environnements non standardisés. Cette manière de faire de la recherche s'intègre dans un projet politique centré

sur l'autonomie, ceci est à l'opposé de la fuite en avant technoscientifique actuelle (pseudo Intelligence Artificielle, 5G, robotique, nouveaux OGM...) où le couple outil/science impose son modèle hétéronomisant pour l'individu et la société.

Si nous utilisons des dispositifs ou des appareils plus ou moins sophistiqués (pH-mètre, «bullographe» qui est une réplique bricolée de l'alvéographe de Chopin, test de gluten manuel, verre gradué pour évaluer le temps de pousse, «temps de prise de Mètis» qui est une réplique bricolée du temps de chute d'Hagberg, ...) ou que nous présentons des indicateurs issus de l'industrie (W, taux de cendre...), c'est à des fins pédagogiques. L'objectif est que les stagiaires aient l'occasion de mobiliser et d'éduquer leurs sens et soient leur propre étalon: le premier outil dont nous disposons est notre perception qui s'affûte avec la pratique (par exemple toucher la farine et les pâtes pour mieux caractériser leurs comportements). Dès lors, la démarche expérimentale mettant en dialogue les perceptions pratiques avec des connaissances scientifiques génériques doit permettre d'augmenter la confiance des stagiaires dans l'utilisation de leurs sens.

Discussion des mesures de pH et de température pour différentes recettes. Photo C. Firmat.



Discussion autour de l'aspect des pâtes. Photo C. Firmat.

⁽²⁾ Pierre Rivière. "Quelles manières prometteuses de faire de la recherche?" In : (2023). url : <https://collectif-metis.org/index.php/2023/06/16/quelles-manieres-prometteuses-de-faire-de-la-recherche/>

⁽³⁾ Ivan Illich. *La convivialité*. Points. Points Essais. 2021. 176 p