Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

Au four et au moulin, Henri de Pazzis désormais sur ses terres à Saint-Rémy-de-Provence



Avec son look d'aristocrate, de gentleman-farmer en velours, Henri de Pazzis avait installé Pro Natura en 1987, entreprise de fruits et légumes en gros, à deux pas de l'autoroute A7 et du MIN de Cavaillon. N° 2 européen et leader français du marché bio, il s'agrandit, crée des dizaines d'emplois, exporte de façon exponentielle. Jusqu'à faire entrer un fonds d'investissement US pour se développer encore plus. Mais le loup est dans la bergerie et rêve de bio industriel. Ce sera le coup de grâce, il sera remercié par les Américains en 2014, alors que le chiffre d'affaires de Pro Natura s'élevait à 90M€.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

Henri de Pazzis n'est pas homme à rester un genou à terre et à déprimer. Avec son chèque en main, il franchit le pont de la Durance, quitte le Vaucluse et s'installe dans les Alpilles, à Saint-Rémy-de-Provence, où vivaient ses oncles et tantes et là, il s'invente une nouvelle vie.

Ce néo-paysan plante sur 45 hectares des variétés anciennes de blés ('Touselle de Nîmes', 'Rouge de Bordeaux', 'Saissette d'Arles', 'Barbu du Roussillon', 'Meunier d'Apt'). « Des semences rustiques, qui donnent des plants bons à la fois pour la terre et pour l'organisme humain, dit-il. Ils font partie de notre patrimoine gustatif. » Il pratique également une rotation des cultures, luzerne, pois chiches, lentilles à tour de rôle pour fertiliser le sol et surtout, ne pas l'épuiser.

Pour parfaire sa connaissance de la farine et du pain, il passe quelques semaines en formation près de Sisteron, à l'École Internationale de la Boulangerie à Noyers-sur-Jabron. « Pour les pains, fougasses, brioches, nous avons un petit miracle : la panification au levain nature, la fermentation lente, avec des arômes différents, pas ces fournées industrielles avec des levures chimiques », explique Henri de Pazzis. Il a passion de la nature, de l'authentique, de l'harmonie, de la terre nourricière. « Mieux manger, c'est mieux vivre », commente-t-il.

Boulanger et meunier, Henri de Pazzis se retrouve à la fois au four et au moulin. Avec femme et enfants, il vit aujourd'hui à Saint-Rémy où il a implanté Terre & Blé, au n°24 Avenue Albin Gilles, un fournil avec 18 salariés. Miches cuites au four à bois, pains dorés, navettes, tourtes et pompes à huile y côtoient des focaccias.

Pile en face, au n° 23, Alpilles Bio, un magasin avec 17 salariés, dédié aux produits issus de l'agriculture bio et locale. « Nous avons des cochons de Fontvieille, des agneaux et du bœuf de Lozère, des génisses de l'Aubrac », détaille Henri de Pazzis. Dans cette grande épicerie fine, une gamme complète de bio, viandes, fruits et légumes, un rayon traiteur, une crèmerie avec fromages à la découpe, une pâtisserie, une cave à vins, en tout, 8 500 références, c'est dire. Sans oublier un espace bien-être avec naturopathe, sophrologue et kinésiologue.

Néo-paysan-meunier-boulanger, Henri de Pazzis a aussi publié *Murmure du monde* avec une préface ciselée par Sylvain Tesson et *La part de la terre* sous-titrée : l'agriculture comme art. Pour lui, « l'agriculture est un art qui révèle la chair du monde. »