

LE JOURNAL
DE VOTRE ARTISAN BOULANGER

NICOT MEUNERIE & BANETTE

FIER
DE MA
FILIERÈRE

À la découverte des engagements
des femmes et des hommes
de la Filière Qualité Banette.

LE MOUVEMENT BANETTE AU SERVICE DES ARTISANS BOULANGERS INDÉPENDANTS



« LA GRANDEUR D'UN MÉTIER
EST AVANT TOUT D'UNIR LES HOMMES »

SAINTEXUPÉRY

Depuis 40 ans, au sein de la Filière Qualité Banette, nous sommes unis autour des valeurs de liberté et de qualité. Notre dynamique est marquée par ce désir de fédérer et de protéger des activités à taille humaine : des artisans indépendants, des meuniers de proximité, des agriculteurs qui respectent leur environnement.

UNE ASSOCIATION DE MEUNIERES & D'ARTISANS BOULANGERS

Depuis le début de notre histoire dans les années 80, un petit groupe de meuniers et d'artisans boulangers prend l'initiative de refonder leur métier. **En s'industrialisant, en se mondialisant, le monde s'appauvrit. Ils en ont conscience très tôt.** La nourriture industrielle fait son apparition dans nos assiettes, nos centres-villes perdent progressivement leurs métiers de bouche, les charcutiers disparaissent, les bouchers ont du mal à trouver des apprentis. Ils ont alors l'intuition que le monde change et que la modernité n'est pas toujours synonyme de progrès.

LE CHOIX DE L'ARTISANAT

Ces hommes épris de liberté savent que les artisans ne peuvent pas résister seuls face à la puissance de l'industrie, à la force de la grande distribution. Pourtant la boulangerie artisanale fait partie des métiers de bouche qui résistent le mieux. Leur convivialité, leur proximité avec les clients les protègent. Malgré tout, la fréquentation des boulangeries régresse. De son côté, la meunerie régionale souffre aussi, pas facile de suivre le rythme effréné des investissements ! Avec le développement des normes sanitaires et des exigences réglementaires, les meuniers doivent financer des moulins de plus en plus sûrs, de plus en plus techniques, mais aussi de plus en plus coûteux. Ils font alors le pari qu'une mise en commun de leurs savoir-faire, au sein d'un mouvement dédié à l'artisanat, est la bonne réponse à cette mutation.

PRÉEMPTER LE GOÛT

Ils savent que la France est la patrie du goût et que les consommateurs vont finir par se lasser de l'uniformité industrielle, que les français vont privilégier la qualité à la quantité, qu'ils vont de nouveau exiger des produits goûteux. Ce petit groupe de meuniers et d'artisans va alors faire le pari que le goût du travail bien fait va retrouver sa place et décide d'aider la boulangerie à préempter la qualité. Tout découle de ce choix de l'exigence. La grandeur du métier de boulanger va permettre d'unir les hommes autour des spécificités de l'artisan : la liberté, la personnalisation, la différence, l'autonomie, l'authenticité, le savoir-faire.

UN PREMIER PAS RESPONSABLE DÈS LA FIN DES ANNÉES 1970

Alors que la plupart de leurs concurrents faisaient le choix des volumes, ces précurseurs choisissent la qualité et la proximité. Ils commencent par travailler la base du métier, le composant principal du pain : la farine. Le pain est à l'époque un produit insipide, très blanc, très salé, chargé de soja et de gluten ajoutés.

Ces meuniers investissent dans un laboratoire dédié à l'analyse de la qualité sanitaire et technologique des blés et des farines.

Cette première innovation leur permettra de sélectionner, de choisir les agriculteurs avec lesquels ils vont travailler. L'expérience est une réussite, la sélection du grain permet d'améliorer la qualité sanitaire et gustative des farines. Un premier pas responsable à la fin des années 1970.

CONSOMMER MIEUX POUR PRÉSERVER NOTRE ENVIRONNEMENT

En 1980, bien avant tout le monde, ils deviennent des précurseurs du goût et de la qualité pour tous. Ils seront les premiers à préempter l'idée d'une même recette qualitative qui donne des pains différents, à l'image de la personnalité de chaque boulanger. Ils seront les premiers à défendre un pain qui permet à chaque boulanger d'être rémunéré convenablement. Ils seront les premiers à promouvoir un pain qui permet à un acte de consommation de devenir un acte citoyen qui préserve des artisans de centre-ville, des entreprises familiales et des agriculteurs responsables.

« ILS SERONT LES PREMIERS A PROMOUVOIR UN PAIN QUI PERMET A UN ACTE DE CONSOMMATION DE DEVENIR UN ACTE CITOYEN QUI PRÉSERVE DES ARTISANS DE CENTRE-VILLE, DES ENTREPRISES FAMILIALES ET DES AGRICULTEURS RESPONSABLES. »

Ils décident alors très vite de remettre au goût du jour des recettes qui font l'histoire et la tradition de notre pays. L'association revoit alors la préparation de la baguette. **La pâte va prendre le temps de pousser, des fermentations longues vont se développer à nouveau.** Le temps, la levure, l'énergie des boulangers permettent à la qualité du pain de faire un bond énorme. Les consommateurs retrouvent le sourire, les artisans boulangers sont heureux, leur travail retrouve du sens. La dynamique s'accélère. Les associés décident de créer une farine pour baguette. Ils la nomment Banette, un dérivé de Baneto, un petit pain pétri près des Calanques, clin d'œil aux origines méridionales de l'aventure. Et de fournées en fournées, de travail en réflexion, d'initiatives en investissements, Banette devient une recette de baguette, puis une école de formation : un gage de qualité artisanale. 40 ans après, nous pouvons être fiers du chemin parcouru. Aujourd'hui, quand nous souhaitons tous redonner du sens à notre consommation, nous pouvons être fiers du parcours effectué. Avec notre volonté et notre sens du collectif, nous avons été des précurseurs dans ce domaine.

Ces investissements, ces innovations nous permettent de vous rencontrer tous les jours, de défendre la culture française, d'animer les centres-villes. Dans un monde où tout s'accélère, où tout s'uniformise, nous avons su cultiver une identité singulière et assurer la continuité d'un savoir-faire ancestral. Comme à chaque fois, comme cent fois dans notre histoire, toutes les réussites commencent de la même façon : il était une fois une volonté incarnée par des femmes et des hommes. Comme à chaque fois, comme cent fois dans notre histoire, Boulangers & Banette valident un vieux principe :

**TOUT SEUL ON VA PLUS VITE,
A PLUSIEURS ON VA PLUS LOIN.**

L'HISTOIRE DE BANETTE EN QUELQUES DATES

1980

40 meuniers se regroupent et créent une structure commune à Briare, un laboratoire d'analyses des blés.

1981

Mise au point de la **farine baptisée Banette**. Le début d'une révolution dans la filière blé-farine-pain.

1986

Un diagramme de panification basé sur un pétrissage amélioré est créé. **La Banette est la première baguette à bouts pointus, gage d'un façonnage manuel.**

1993

Ouverture de l'École Banette, la 1^{ère} école de formation à la boulangerie, dédiée aux adultes en reconversion professionnelle.

1998

Banette élabore le premier système d'évaluation qualité d'un réseau d'artisans indépendants : **le Certificat Qualité Banette**. Les conseillers qualité sillonnent la France pour établir un dialogue constructif avec les boulangers Banette.

1999

Banette introduit un « pain de tradition », selon les règles édictées par le décret de 1993, préconisant un pain fait sans additifs ni surgélation : **la Banette 1900 Tradition Française**.

2006

L'établissement du premier système qualité de l'univers de l'agriculture, de la meunerie et de la boulangerie. C'est « **la Filière Qualité Banette** », une nouvelle conception et organisation globale, pour assurer l'excellence et la rigueur depuis les champs jusqu'aux tables des consommateurs.

2008

Banette s'engage pour défendre la fabrication artisanale de la viennoiserie. **Celle-ci bénéficie de la nouvelle référence « Banette Premium »** et d'une recette inspirée par les pratiques de la « Belle Époque ».

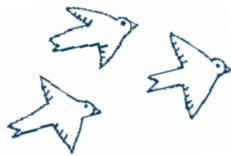
2014

Banette Casse-Croûte : des solutions pour aider les artisans à créer une offre snacking qualitative.

2018

Banette renforce sa démarche environnementale avec la **CHARTRE DE PRODUCTION AGRICOLE FRANÇAISE**. Un label « matières premières » unique en boulangerie artisanale !

LES ENGAGEMENTS DE LA FILIÈRE BLÉ DE BONNES PRATIQUES AGRICOLES GARANTIES PAR UNE NORME NATIONALE



Le respect de l'environnement et la qualité sont les valeurs que le consommateur exige, à juste titre. Le mouvement Banette devance depuis longtemps ces questions. En 2018, la Filière Qualité Banette a renforcé sa démarche environnementale en s'engageant à ne travailler qu'avec des blés produits dans le respect de la Charte de Production Agricole Française. En 2020, Banette va encore plus loin en appliquant cette démarche à la totalité de ses farines et en bannissant toute utilisation d'insecticide pendant le stockage du blé !

La Filière Qualité Banette intègre toute la chaîne : les agriculteurs, les meuniers et les artisans boulangers. Ces derniers sont audités par les conseillers qualité alors que les agriculteurs doivent respecter la Charte de Production Agricole Française.

RESPECTER LES PROCESSUS ET LES RYTHMES DE LA NATURE
« On limite les labours... on laisse faire la nature, on laisse le temps à la flore et à la faune de recréer la couche d'humus ». Un agriculteur nous explique qu'il réduit aussi les apports extérieurs et les traitements phytosanitaires, « on fait très attention à notre production ».

Marielle Even, responsable qualité Banette précise que « si les agriculteurs souhaitent épandre de l'azote ils vont d'abord étudier les besoins réels de la culture en fonction de la qualité de leur sol, du précédent cultural, de l'objectif de rendement des variétés semées, du stade de développement de la plante... Des outils de pilotage high-tech sont désormais à leur disposition. C'est un énorme progrès. C'est positif pour la filière et les consommateurs, mais c'est aussi un plus pour la biodiversité ». Les agriculteurs engagés dans la Filière Qualité Banette sont incités à arrêter de

« cultiver les parcelles en bordure des rivières et des plans d'eau. Ainsi les milieux aquatiques et les berges sont préservés, ils sont responsables d'une grande partie de la biodiversité des campagnes ».

NOUS AVONS EXIGÉ LE CONTRÔLE D'UN ORGANISME EXTÉRIEUR.

Après avoir été précurseur à travers la Filière Qualité Banette, le Mouvement Banette a décidé de travailler avec des blés produits conformément à la norme NF V30-001 surtout connue sous l'appellation Charte de Production Agricole Française !

Pour empêcher les agriculteurs d'être jugés et parties, les exploitations sont contrôlées par des organismes de certifications extérieurs. Les agriculteurs sont fiers de cette pratique : « Nous sommes de plus en plus suivis... De multiples organismes certifient notre travail : l'Europe, le Ministère de l'Agriculture, notre coopérative, mais aussi des organismes extérieurs, comme ceux envoyés par les meuniers Banette qui ont souhaité aller plus loin que la norme ».

UNE PRATIQUE VOLONTARISTE

Fabien Faisy, le directeur scientifique et technique de Banette confirme « Pour nos moulins nous avons ainsi organisé la traçabilité de toute la filière autour de ces blés normés. Le mouvement ne s'est pas contenté de proposer cette nouvelle Charte. Immédiatement Banette a décidé de convertir non pas une référence de farine mais la totalité de nos farines à la nouvelle Charte ! Une démarche volontariste, en rupture avec les pratiques de nombreux de nos concurrents ». Cette politique volontaire doit inciter de plus en plus de céréaliers à la mettre en œuvre.

UN INVESTISSEMENT IMPORTANT

« Cela nous coûte plus cher, mais c'est très important pour nos consommateurs, pour nous et pour l'avenir de nos enfants » conclut Olivier Dubois, l'un des meuniers du Mouvement Banette.

« C'EST TRÈS IMPORTANT POUR L'AVENIR DE NOS ENFANTS »

LES ENGAGEMENTS DE BANETTE

ENGAGEMENT N°1 UNE PARFAITE TRAÇABILITÉ

Votre boulanger s'engage à n'utiliser que des farines issues de blés 100% français, tracés depuis la parcelle jusqu'à mon sac de farine.

ENGAGEMENT N°2 DES BLÉS BIEN ADAPTÉS AU TERROIR

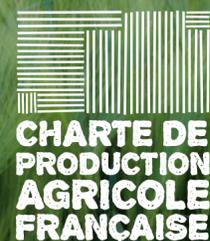
Le meunier sélectionne des variétés de blé de qualité supérieure, naturellement adaptées au terroir et plus résistantes aux maladies, pour des traitements raisonnés de protections des plantes et de soin des champs.

ENGAGEMENT N°3 L'ENVIRONNEMENT MIEUX RESPECTÉ

Les agriculteurs s'engagent à produire des blés dans le respect des enjeux environnementaux : fertilisation dosée au strict nécessaire, respect des ressources en eau, protection des sols, protection de la biodiversité...

ENGAGEMENT N°4 UNE DÉMARCHE QUALITÉ NATIONALE

La Charte de Production Agricole Française est basée sur la seule démarche normalisée NF V30-001. C'est une charte très exigeante impliquant tous les acteurs de la filière en amont et contrôlée par des organismes indépendants pour plus d'impartialité.



Bien plus qu'un label, cette norme française contrôlée par un organisme indépendant garantit des blés 100% français cultivés selon des bonnes pratiques de culture, respectueuses de l'environnement.

LES 2 GRANDES AVANCÉES 2020

EXPLIQUÉES PAR NOS RESPONSABLES QUALITÉ

« 100 % DE NOS BLÉS SONT NORMÉS ALORS QUE 70% SUFFIRAIENT POUR ÊTRE CERTIFIÉS PAR LA CHARTE DE PRODUCTION AGRICOLE FRANÇAISE. »

Marielle Even Responsable Qualité Banette

Comment le Mouvement a-t-il progressé cette année pour améliorer la qualité ?
Il faut préciser que la qualité est un processus, une dynamique. Chaque année nous développons la qualité. Chaque année nous progressons. Cette année nous avons atteint deux objectifs majeurs. 100 % de nos blés sont normés alors que 70 % suffiraient pour avoir le droit d'utiliser le logo de la Charte de Production Agricole Française.

Et le second objectif ?
Nous pouvons aujourd'hui garantir aux consommateurs que nous n'utilisons plus de produits phytosanitaires de stockage, ni chez nos agriculteurs, ni chez nos organismes de stockage comme dans les moulins.

C'est à dire ?
Entre la récolte et la transformation dans nos moulins, le blé est stocké et là nous devons tenir à distance les insectes qui peuvent détruire ou abimer le blé. Jusqu'à maintenant les stockeurs prévenaient ce problème par l'utilisation d'insecticides. Nous avons souhaité les interdire et demandé à ces stockeurs d'utiliser d'autres techniques pour protéger les stocks, notamment en abaissant la température du silo ! Cela a demandé d'importants investissements, d'importants efforts, de modifier les processus, de faire plus attention, mais grâce à ces améliorations nous pouvons garantir que pendant le stockage, les blés ne sont plus en contact avec les insecticides.

Et pour l'année prochaine ?
C'est un secret, mais l'amélioration de la qualité fait partie de nos gènes, nous n'allons pas nous arrêter.

« ON NE RÉALISE PLUS DE TRAITEMENTS INSECTICIDES DE STOCKAGE, NI CHEZ NOS AGRICULTEURS, NI CHEZ NOS ORGANISMES DE STOCKAGE. »

Catherine Cornégli Responsable Qualité Banette pour les Moulins du Bion

Les meuniers ont adapté leurs normes qualité pour satisfaire les attentes du mouvement Banette. Catherine Cornégli responsable qualité au Moulin du Bion et Rémy Farias Ranito à La Minoterie de Leforest témoignent.

Pourquoi avoir pris la décision d'enlever ces produits phytosanitaires de stockage ?

Rémy Farias Ranito : Nous sommes d'abord des citoyens et nous voulons réduire l'usage de pesticides. Ensuite notre objectif est d'anticiper les demandes des consommateurs. Et nous avons vu monter progressivement les attentes écologistes des consommateurs, ces consommateurs qui souhaitent participer à la transformation du monde.

Catherine Cornégli : Pour les mêmes raisons que Rémy. D'abord pour nos enfants, ensuite pour les consommateurs, pour nos clients artisans boulangers et ensuite pour participer à notre bien-être collectif. Dans notre moulin on n'utilise plus de produits phytosanitaires et nous avons décidé d'imposer les mêmes exigences aux organismes stockeurs qui nous fournissent.

Quand avez-vous décidé de demander aux coopératives d'enlever ces produits ?

Catherine Cornégli : Pour notre moulin cela s'est passé progressivement, on a commencé à en parler il y a cinq, six ans. On a donc anticipé

le cahier des charges du mouvement Banette et aujourd'hui toute notre production pour Banette est exempte de produits phytosanitaires.

Rémy Farias Ranito : C'est une décision que nous avons prise il y a trois ans et qui aboutit cette année. Cela demande des investissements importants à ces organismes. Cela nécessite qu'ils adaptent leurs processus, qu'ils testent l'ensemble et ensuite, qu'ils augmentent leur volume pour pouvoir nous garantir 100 % de farine sans pesticides de stockage.

Comment ont ils réagi à votre demande ?

Catherine Cornégli : Comme nous avons été un des premiers à l'exiger, au départ les coopératives ont été surprises et quelque peu réticentes devant le risque sanitaire que cela pouvait représenter. Puis petit à petit, avec des méthodes spécifiques à chacun, nous y sommes arrivés. Le principe est simple : pas d'insecte dans un environnement propre donc beaucoup d'attention, de nettoyage, de transilage et une température basse.

Rémy Farias Ranito : Nous avons des contacts permanents avec les coopératives et les autres organismes de stockage. Nous nous parlons de façon continue, ils connaissent nos engagements, donc il n'y a aucun problème et généralement ils avancent au même rythme que nous, parfois même ils anticipent nos demandes, c'était le cas cette fois-ci.

LA FILIÈRE QUALITÉ BANETTE EN CHIFFRES

0

INSECTICIDE UTILISÉ PENDANT LE STOCKAGE DES BLÉS

100%

DES FARINES BANETTE SONT HOMOLOGUÉES

100%

DES BLÉS UTILISÉS PAR BANETTE CERTIFIÉS NF V30-001

9 000

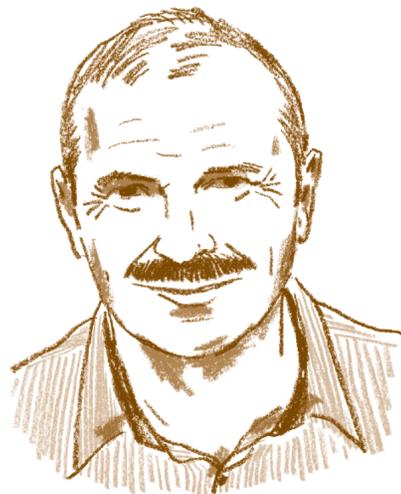
AGRICULTEURS FRANÇAIS ENGAGÉS DANS LA FILIÈRE QUALITÉ BANETTE

280 000

HECTARES DE CULTURE CONCERNÉS PAR LA NORME NF V30-001

Fertilisation dosée au strict nécessaire, respect des ressources en eau, protection des sols, protection de la biodiversité...

Les agriculteurs de la Filière Qualité Banette s'engagent à produire des blés dans le respect des enjeux environnementaux.



Didier Crost
Producteur de blés & Vice-président
de la Coopérative Agricole Dauphinoise

" DES PLOUCS QUI RÉFLÉCHISSENT "

Didier Crost nous répond en installant un de ses enrouleurs. Après le coup de chaleur de la semaine passée, les plantes ont besoin d'eau. Sa ferme dans la dernière commune de l'Isère longe le Rhône. «À la Villette-d'Anthon nous sommes la quatrième génération dans la ferme... C'est un très beau métier, on y prend goût. Beaucoup d'éléments y participent : la liberté, la nature. **En plus c'est un métier qui demande de l'intelligence.**

Pour survivre, un agriculteur a besoin de réfléchir de façon continue. Les synonymes négatifs pour parler de notre profession sont nombreux : pedzouille, vilain, glaiseux. Souvent les citadins nous considèrent comme des "ploucs", des "péquenauds", jusqu'au moment où ils décident de planter un potager, de faire pousser un plan de tomates, de faire sortir de terre du persil. Alors là ils s'aperçoivent qu'il faut à la fois beaucoup d'intelligence et de sensibilité pour faire pousser un plan de salade, quelques courgettes... Ils découvrent que les ploucs réfléchissent » dit Didier Crost en souriant.

« **La nature est un environnement difficile à comprendre, difficile à travailler, difficile voire très difficile à maîtriser, j'allais même dire impossible.** »

L'HISTOIRE DE L'AGRICULTURE SE CONFOND AVEC L'HISTOIRE DE NOTRE PAYS

Je me suis installé en 1989, à un moment de rupture dans l'histoire de notre métier. Car notre métier a une histoire qui se confond un peu avec l'histoire de notre pays. Jusqu'au Moyen Âge l'objectif était de survivre, l'agriculteur devait nourrir sa famille et son seigneur, compte tenu de la faible productivité, il ne pouvait guère plus. Puis à partir du XVIIIème siècle, le surplus a permis de nourrir un peu plus de personnes. La croissance démographique a alors pris son essor.

Chaque agriculteur peut alors faire vivre un peu plus que sa famille. Au XIXème siècle tout s'accélère. La dernière phase commence avec les trente glorieuses. Sous l'impulsion de la politique agricole commune le monde paysan va être en charge de l'autosuffisance alimentaire. Il faut produire, c'est un impératif. L'alpha et l'oméga du moment s'appellent la productivité. Tout en découle : la mécanisation, l'utilisation de produits phytosanitaires, le développement des engrais, des OGM. C'est le temps où **le rôle des agriculteurs est de nourrir la nation, après avoir nourri la famille.** Je me suis installé à la fin de ce cycle là ».

PRÉSERVER NOTRE ENVIRONNEMENT ET DÉVELOPPER LA QUALITÉ

Didier tourne alors le gros robinet en fonte d'aluminium, le tube se gonfle sous la pression. « Vous allez voir quelle conséquence cela va avoir sur les céréales. » Puis il reprend son analyse. « Le cycle qui commençait alors avait deux autres objectifs : préserver notre environnement et développer la qualité. Cela a été un changement majeur auquel Banette a fortement contribué. **J'aime prendre un exemple de cette transformation : entre 1989 et aujourd'hui on a divisé par deux la quantité de produits phytosanitaires que l'on met dans nos champs.** Divisé par deux ! C'est très important ». Dans le champ, les grandes perches se sont mises à tourner et à asperger les céréales. « Pour cela on a développé une agriculture raisonnée. On s'occupe de préserver l'environnement. Le principe est simple, on intervient comme sur un être humain. On le nourrit mais pas trop, quand c'est nécessaire, en faisant attention surtout aux quantités utilisées, et si nos plantations sont malades on les soigne avec toutes les technologies modernes pour ne pas les abîmer. Autre exemple on n'épand plus aucun produit phytosanitaire près des berges des rivières pour deux raisons : protéger à la fois l'eau, mais aussi la biodiversité qui foisonne dans cet écosystème si particulier. Ensuite on favorise la polyculture, une tradition qui vient de très loin. Dans notre exploitation, on développe deux activités, l'élevage et la culture de céréales et on a abandonné le lait il y a deux ans. Pour l'élevage tout est produit dans l'exploitation. On s'est aussi beaucoup préoccupé de raccourcir les circuits entre la production et l'utilisation.

UN APPROCHE LOCALE

« Notre blé est livré aux Moulins du Bion, à 40 km de notre exploitation, ce qui ne fait pas encore un circuit court, mais au moins un circuit régional. Cette réduction des intermédiaires nous permet de mieux valoriser le travail des agriculteurs et de mieux les rémunérer et là je parle en tant que vice-président chargé des productions végétales de notre coopérative. » Pendant le temps nécessaire à l'irrigation, nous sommes allés voir un champ de blé mitoyen. En caressant les épis, Didier continue sa démonstration. « On a aussi totalement modifié nos critères de choix de semences. Quand je suis arrivé dans le métier on sélectionnait uniquement les blés en fonction de leur rendement, aujourd'hui la panification traditionnelle promue par **Banette demande des blés spécifiques, un peu moins productifs mais plus qualitatifs.** La qualité est devenue une des clés du succès de nos exploitations ».



“ **AUJOURD'HUI ON A DIVISÉ PAR DEUX LA QUANTITÉ DE PRODUITS PHYTOSANITAIRES QUE L'ON MET DANS NOS CHAMPS.** ”

EN QUOI CONSISTE L'AGRICULTURE RAISONNÉE ?

L'agriculture raisonnée est un système dont les deux objectifs sont d'optimiser le résultat économique en maîtrisant les quantités d'intrants dans le but de limiter leur impact sur l'environnement. Pour cela elle utilise les techniques modernes d'analyse des sols, des végétaux, de la biodiversité.

AU RYTHME DE LA NATURE

NOS MEUNIERS, DES PASSIONNÉS AU SAVOIR-FAIRE D'ARTISANS

« Le métier de meunier est à la fois très technique et très artisanal. Il faut à la fois aimer la mécanique, les process de fabrication mais aussi faire preuve de réflexion et de savoir-faire... Cela se passe avec les mains, les yeux, l'odorat. La farine ça se roule sous les doigts. Ça se regarde, ça s'observe, ça se compare ! »



© Eric Adalstein



Stéphane Giboire
Chef Meunier des Moulins Brochet



Paul Neuner
Chef Meunier Moulins Advens
Grands Moulins De Strasbourg

« DE L'ARTISAN NOUS AVONS DES SAVOIR-FAIRE TRÈS SENSIBLES ET NOUS TRAVAILLONS UNE MATIÈRE VIVANTE: LE BLÉ »

« J'ai commencé le 4 mai 1995, je m'en souviens encore. C'était un jeudi, j'ai passé la journée à porter des sacs de gros son de 35 kilos. Le lendemain idem avec 50 kilos de farine. Autant vous dire que le week-end j'ai bien dormi ».

C'est comme ça, que Stéphane Giboire nous raconte son premier contact avec le métier. Depuis, il a pris du galon et aujourd'hui il est chef meunier aux moulins Brochet en Île-et-Vilaine. Paul Neuner lui est alsacien. Après avoir expliqué être entré dans la meunerie par hasard en temps que pré-apprenti à l'âge de 14 ans en 1982, puis avoir gravi un par un les échelons jusqu'à occuper aujourd'hui le poste de chef meunier aux Moulins Advens - Grands Moulins de Strasbourg, Paul se met à parler de son métier avec passion. « C'est au minimum deux ans d'apprentissage. Deux ans pour commencer à comprendre le métier. C'est à la fois très technique et très artisanal. Il faut aimer la mécanique, les process de fabrication mais aussi faire preuve de réflexion et de savoir-faire... Ça se passe avec les mains, les yeux, l'odorat. La farine ça se roule sous les doigts. Ça se regarde, ça s'observe, ça se compare ».

POUR FAIRE UNE BONNE FARINE IL NOUS FAUT UN BON BLÉ

Nos deux meuniers sont vite d'accord sur deux spécificités de leur métier. « Nous sommes des industriels au savoir-faire d'artisans. De l'industrie nous avons des machines de plus en plus sophistiquées, des investissements très lourds. De l'artisan nous avons des savoir-faire très

sensibles et nous travaillons une matière vivante : le blé, pour en produire une autre : la farine ». La seconde : « nous sommes dans une filière, et nous dépendons des agriculteurs. Sans eux, impossible de faire de la farine de qualité. Pour faire un bon produit il nous faut un bon blé ». Ensuite chacun de raconter comment il achète, comment chaque camion rentrant est analysé. « Il n'est pas rare de renvoyer un camion dans la coopérative parce qu'il ne correspond pas aux normes ».

NOUS NOUS FOCALISONS SUR LES ATTENTES DES CONSOMMATEURS

Puis la conversation se déplace vers les objectifs de qualité. Le monde a changé dans ce domaine. « Longtemps on s'est essentiellement préoccupé des désirs des artisans boulangers ». Depuis plus récemment on se focalise aussi sur les attentes des consommateurs.

« IL N'EST PAS RARE DE RENVOYER UN CAMION DANS LA COOPÉRATIVE PARCE QU'IL NE CORRESPOND PAS AUX NORMES »

« Nous devons livrer aux artisans boulangers la qualité qu'ils attendent et cela a été longtemps notre principal objectif. En mélangeant les blés on arrive à des qualités de farine très différentes, qui lèvent plus ou moins vite, qui ont plus ou moins de goût. Au départ, l'évaluation de la qualité d'une

farine se faisait beaucoup au jugé, à partir de la texture, de la couleur de la farine, maintenant on teste ! Aujourd'hui toutes les farines sont analysées. C'est une partie importante de notre travail. » affirme Paul Neuner. Stéphane Giboire précise « En vingt ans, ce qui a vraiment changé c'est qu'on se préoccupe de plus en plus du consommateur, par exemple depuis quinze ans on a enlevé tous les traitements phytosanitaires. Finis les insecticides et tous les produits chimiques. On ne fait plus aucun traitement au contact avec les blés et la farine... ». Paul Neuner reprend « On travaille aussi beaucoup le nettoyage des blés ». Cela a nécessité beaucoup d'adaptation, de l'huile de coude parce qu'il faut que l'environnement de travail soit très propre. Cela a nécessité une modification de nos processus de travail. « Le blé est nettoyé au moins deux fois avant d'être "écrasé" ». Les moulins se sont aussi équipés avec des technologies de pointe, des trieurs optiques de grande précision.

LES EXPLOITS DE L'ANNÉE

Chaque moulin a sa spécificité. À chacun sa fierté. Notre alsacien est fier d'une prouesse technique : « on est une des rares meuneries françaises à faire une farine de type T 38, c'est à dire quasiment pure avec très peu de cendres de son. Or c'est dans le son que l'on retrouve les résidus de pesticides et qu'il y a risque de contamination microbiologique. » Pour Stéphane Giboire la prouesse est légèrement différente, cette année, dans son moulin, il a commencé à travailler sur des blés qui n'ont reçu aucun traitements phytosanitaires. Bel exploit.

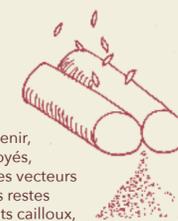
LES ÉTAPES DE LA TRANSFORMATION DU BLÉ EN FARINE



1
Le blé est contrôlé lors de la réception au moulin.

2

Les blés sont mélangés selon la farine que l'on veut obtenir, puis ils sont nettoyés, on enlève alors les vecteurs contaminants, les restes de paille, les petits cailloux, les poussières, les autres graines...



3
Le mouillage permet une meilleure séparation entre l'amande et l'enveloppe du grain de blé.

4

La mouture consiste à écraser les grains de blé pour séparer l'enveloppe de l'amande farineuse. C'est une répétition d'étapes de broyage et de tamisage. Pendant le premier cycle le blé passe entre des cylindres en acier cannelé qui séparent grossièrement l'amande de ses enveloppes. Les semoules sont ensuite écrasées par des cylindres lisses.



5
Puis la farine est mélangée et homogénéisée dans la chambre à farine avant d'être conditionnée en sac ou en vrac.



« UNE BOULANGERIE ET UNE ÉCOLE, ÇA FAIT UN VILLAGE OU UN QUARTIER ! »

Une boulangerie est plus qu'une boutique qui vend des produits. On a pu le vérifier pendant l'épreuve du confinement, c'est un lien qui unit les hommes et les femmes d'un village ou d'un quartier. Emilie, Erwan et Denis, trois artisans boulangers passionnés, nous racontent avec fierté leur vocation, l'évolution de la profession et surtout l'amour de leur métier.



Emilie Vitry
Artisan Boulanger au Grau-du-Roi (30)



Erwan Poulain
Artisan Boulanger à Cumières (51)



Denis Cornu
Artisan Boulanger à Malesherbes (45)

DES HISTOIRES DE VOCATION

Le hasard fait que les boulangers que nous avons rencontrés sont tombés dans la farine quand ils étaient petits. Emilie Vitry est une « héritière ». C'est le mot qu'elle utilise. « Héritière d'un métier, héritière d'un savoir-faire, héritière d'un lieu aussi, je suis d'ici... artisan de père en fille ». Son grand père vient s'installer à la Grande Motte, quand la cité sort de terre. En 1977, il est le premier artisan boulanger de la nouvelle commune. C'est le premier de la lignée. Ensuite il y a aura son père. Celui qui va l'initier. « Je me levais avec lui. A six ans j'allais jouer à cache-cache dans le laboratoire. C'est là où j'ai appris le métier, là où j'ai touché mon premier pâton, où je me suis construit mes premiers souvenirs... ». Mais sa spécificité est d'avoir effectué une première expérience professionnelle dans la vente. « Le métier je l'ai appris derrière la caisse, au contact du client. Au quotidien, dans la proximité, on apprend à connaître leurs attentes, leurs envies ». Erwan Poulain a une histoire à la fois proche et très différente. Proche d'abord parce qu'elle trouve ses sources dans l'enfance, dans l'odeur, dans le plaisir. « Mes parents tenaient un restaurant et un jour ils ont décidé de trouver un boulanger capable de proposer du pain de qualité à leurs clients. Mon père est assez méthodique, et je suis parti avec lui faire le tour des différents artisans des environs. Ce fut une découverte extraordinaire. Pour la première fois je suis entré dans un fournil et là je suis tombé amoureux du pain, de l'odeur, du travail, du façonnage... Les gestes me semblaient épris de noblesse, de beauté. L'odeur du pain chaud... Je regardais tout avec envie. J'avais six ans, j'ai décidé que ce serait mon métier et je n'ai jamais changé d'avis. Mes parents ont essayé de m'en dissuader. Ils n'y sont pas arrivés. » Erwan est passé ensuite par l'apprentissage dont il garde de très bons souvenirs. Denis Cornu, comme Emilie, est un héritier, l'héritier d'une tradition. Le grand père est agriculteur, le père et l'oncle sont artisans boulangers. Donc tout petit il a été en contact avec

de la farine et de la pâte. Après avoir été apprenti et un temps salarié il a ouvert sa boulangerie. Puis il est devenu formateur, dans le métier on dit "boulanger conseil". Pendant longtemps il a sillonné la France pour aider de très nombreux boulangers à s'adapter aux nouvelles attentes des consommateurs, jusqu'au moment où il a replongé. Aujourd'hui il dirige une belle boulangerie à Malesherbes dans le Loiret.

LE PAIN EST DEvenu UN PRODUIT PLAISIR

« Le client est devenu sensible au produit, nous raconte Emilie, je dirais exigeant dans le bon sens du terme. Il veut de la qualité. On ne mange plus du pain pour se nourrir. C'est fini ou c'est de plus en plus rare. Consommer du pain pétri, cuit par un artisan boulanger est devenu un plaisir. Cela transforme notre métier. » A 59 ans, Denis a vécu

"... JE SUIS TOMBÉ AMOUREUX DU PAIN, DE L'ODEUR, DU TRAVAIL, DU FAÇONNAGE... LES GESTES ME SEMBLAIENT ÉPRIS DE NOBLESSE ET DE BEAUTÉ."

ERWAN

l'évolution de la profession. « J'ai vu les boulangers des années 60, 70, fascinés par l'industrie, se lancer dans la course à la productivité. Puis à partir des années 1980, un certain nombre de boulangers se sont recentrés sur la qualité. Banette a été précurseur en supprimant de ses farines tout ajout de farine de soja utilisée par

tous les meuniers pour blanchir la mie du pain à l'époque. Cela a été progressif, les boulangers les plus dynamiques se sont remis en question. On a assisté au retour du four à bois, on a travaillé de plus en plus avec du levain. Ce travail a payé, aujourd'hui le pain est devenu un des produits nobles de la table. Un bon pain participe à un bon repas. Les restaurateurs y font attention. Et aujourd'hui on répond complètement aux attentes des consommateurs, on fabrique un produit de tradition avec essentiellement des blés de proximité et faisant de plus en plus attention à l'environnement ». Erwan confirme, « J'ai même remarqué un phénomène très récent, de plus en plus de mes clients sont prêts à faire un petit effort financier pour un meilleur produit. C'est nouveau. Ils cherchent des produits originaux, adaptés à leurs plats ». Ils sont tous les trois d'accord le succès de leurs boulangeries - Emilie en a trois et Erwan deux - est dû à la qualité de leurs produits. Tous leurs produits sont fabriqués dans leurs laboratoires, sauf les sabayons chez Erwan. Ils fabriquent évidemment l'ensemble des pains, mais aussi la viennoiserie et la pâtisserie. Erwan a même créé deux spécialités, une pour chacune de ses boulangeries.

L'ÂME DU VILLAGE

Chacun son style. Pour Denis le boulanger du Loiret « une boulangerie et une école cela fait un village, cela fait un quartier... Dans une boulangerie on doit trouver deux choses, du bon pain et un sourire. C'est le minimum minimorum ». Dans sa boulangerie de village Erwan tutoie quasiment tout le monde, « soixante pour cent de la population ! Je suis né à trois kilomètres d'ici, mon épouse aussi. On est du coin. La boulangerie c'est un peu l'âme du village, je connais tous les enfants ». Emilie confirme « certains clients ont même connu mon grand-père. Les gens ont besoin de contacts, d'un sourire, d'une attention, c'est cela notre force ».

AU FAIT, D'OU VIENT LE MOT ARTISAN ?

LA DÉFINITION artisan \ masculin

Celui ou celle qui exerce un métier mécanique ou manuel, qui suit les règles d'un art établi, par opposition aux métiers dits industriels où la production est fournie par des automates. Par extension, celui qui est l'auteur, l'origine de quelque chose. Il a été l'artisan de sa fortune, l'artisan de son malheur. C'est un artisan d'impostures, de calomnies. Le Grand Artisan, Dieu.

L'ÉTYMOLOGIE du latin artigiano

Emprunté, au moment de la Renaissance, à l'italien artigiano, lui-même dérivé du latin ars, artis (« art »). Originellement, l'« artisan » est celui qui met son art au service d'autrui. Ce mot a la même origine que artiste, dont il a été synonyme jusqu'à la fin du XVII^e siècle. Par la suite, artiste s'est appliqué à ceux qui utilisaient leur art pour le plaisir, alors qu'artisan a été lié à l'esprit commerçant.

LA DÉFINITION JURIDIQUE ET ÉCONOMIQUE

L'artisan est un travailleur indépendant (à son propre compte), inscrit en France au répertoire des métiers, qui produit des biens ou des services de manière autonome, hors du cadre industriel. Il dispose d'un savoir-faire particulier, généralement justifié par un diplôme homologué ou au moins une expérience significative dans son domaine.

Le métier d'artisan renvoie généralement à un travail manuel et à diverses activités, telles que la conception d'objets à partir d'outils et matériaux traditionnels ou encore la préparation et la fabrication de produits frais. Le statut d'artisan est régi et défini par un certain nombre de conditions légales et juridiques.



**FIER DES
HOMMES
ET DES
FEMMES
DE MA
FILIÈRE !**

DE LA FARINE AU PAIN
FQB
 FILIÈRE QUALITÉ
 BANETTE
 TOUS ENGAGÉS

LA FILIÈRE QUALITÉ BANETTE: 19 MEUNIERIS & 9 000 AGRICULTEURS ENGAGÉS

Directeur de publication : Philippe Cavagna | Conception et réalisation : Les Bons Faiseurs | Ont participé à ce numéro : Bertrand Rothé (journaliste)
 Ce journal est édité par Banette, le Moulin à Vent, 45250 Briare. Il a été imprimé sur du papier issu de forêts gérées durablement par l'imprimerie CGL dans le Loiret.
 Si vous avez une remarque, une idée à partager avec nous : banette@banette.fr