

LE BANETIER

ÉDITION SPÉCIALE

DISCUSSION AU COIN DU FOURNIL

AU FAIT, C'EST QUOI ÊTRE ARTISAN BOULANGER AVEC BANETTE ?

BANETTE. DES HOMMES ET DES FEMMES AU SERVICE DU PLUS BEAU DES MÉTIERS



Artisan boulanger :
un métier passion

PAGE 2



La magie du pain :
la fermentation

PAGE 4



Banette, des hommes
et des femmes...

PAGE 6



Qui veille aux grains,
veille au pain

PAGE 10



La qualité
au cœur

PAGE 12



ARTISAN BOULANGER, UN MÉTIER PASSION

LE CHOIX DES MOTS Artisan boulanger, dans l'expression il y a évidemment un absent : le pain. Il est induit par le mot boulanger, mais qui le sait ? On en a souvent l'intuition mais personne n'en est sûr. Pourtant l'étymologie est là pour nous le rappeler. Le terme serait d'origine picarde. Passant par le latin médiéval « bolengerius », il devient « boulenc » en ancien picard, désignant celui qui fabrique le pain rond. Au XVII^{ème} siècle le substantif se fige, le « e » du « an » mutant définitivement vers un « a ». Conscients ou inconscients, l'idée est là, un boulanger est un homme ou une femme qui fait du pain.

« Pour Nicolas artisan boulanger, on fait un produit d'exception mais accessible ! Fait à la main. C'est le luxe accessible. Il suffit juste d'avoir une bonne boulangerie près de chez soi ». D'autres plus prosaïques, peut-être aussi plus timides, nuancent, comme Christophe, « on voit ce que l'on fait, nos clients repartent avec notre travail... C'est un des derniers métiers qui n'a pas perdu cette tradition. Certains y reviennent, mais nous on l'a toujours fait ». La culture est aussi présente. « Pour moi c'est cette photo de Willy Ronis. Cet enfant en short. La photo a été prise dans les années soixante, je ne sais plus très bien. Il a une baguette sous le bras et on sent qu'il est heureux. Où court-il ? Il va rapporter le pain chez lui, et ensuite ses copains l'attendent. Vont-ils jouer aux billes ou aux osselets ? Un moment d'histoire, mais aussi un moment de bonheur », nous raconte un boulanger lillois. Mais à la fin, le droit valide l'appellation. Le décret du 13 septembre 1993 précise que « peut seul prétendre à l'appellation et avoir l'enseigne de boulangerie l'établissement tenu par un professionnel assurant lui-même à partir de farines choisies, les différentes phases de fabrication de pains : pétrissage, façonnage de la pâte, fermentation et cuisson sur le lieu de vente au consommateur final ».

«ARTISAN, LE MOT EST UN SYMBOLE FORT!»

Artisan, le mot n'est pas galvaudé, au contraire, c'est un symbole fort. Il induit une forme d'aristocratie dans le travail, dans la chaîne des métiers, avec des racines profondes. « On imagine des mains qui façonnent, du travail physique mais aussi un savoir-faire, une alchimie » nous confie une cliente en faisant la queue. Certains s'envolent « artisan, le mot a la même racine qu'artiste. C'est pas rien savez vous ? Ici, on tutoie Picasso, c'est un peu notre oncle. Qui peut en dire autant ? » S'exclame le boulanger parisien en éclatant de rire. Et puis, plus sérieusement, « on est des patrons ». « Responsable » le mot revient en boucle, tous le disent.

Paul, Christophe, Julien et Salah, ces boulangers tiennent au qualificatif, ils le revendiquent. « On est responsable de bout en bout, c'est à dire de tout : du choix des farines jusqu'à la vente. Je choisis mes farines, mes recettes et mes ouvriers, ma femme choisit ses vendeuses et leur tablier ». C'est un des derniers métiers où l'on transforme la matière première. « On est dans l'histoire, avec des racines, c'est peut-être le dernier des métiers qui ne s'est pas totalement transformé. On pratique quasiment comme au moyen âge, avec les mêmes savoir faire »

Comment devient-on boulanger ?

Chacun y va de son anecdote pour justifier son choix. Certains ont été touchés par la grâce. « Je l'ai décidé un jour où je suis entré dans une boulangerie. Je devais avoir entre huit et douze ans. Cela m'a paru une évidence, je ne voulais pas faire autre chose. C'était ça ou rien. Depuis je n'ai jamais regretté ». D'autres sont entrés dans la profession par gourmandise, pour le plaisir. « Je crois que c'est l'odeur. La chaleur. Et derrière, il y a plein d'images. C'est beau un pain, c'est un peu la terre en miniature. Y en a pas deux pareils. Y a de la rondeur, de la sensualité ». D'autres ont des justifications plus généreuses, presque altruistes. « Y a pas de métier plus noble que de nourrir les gens avec de bons produits ». Chacun y va de son histoire plus ou moins singulière. « Je me souviens quand j'allais en Angleterre pour des séjours linguistiques, mon père glissait toujours un camembert, une bouteille de rouge étoilée et une baguette dans ma valise. J'avais un peu honte. Aujourd'hui je me souviens du plaisir que ces trois cadeaux procuraient à mes hôtes. J'aurais pu me lancer dans le fromage, j'ai hésité à devenir vigneron, et j'ai choisi la boulangerie ».

Et puis il y a la pratique, le quotidien.

Même si on refait tout le temps la même chose, chaque jour est différent. Il ne faut pas croire mais le temps d'apprentissage est long.

Il faut travailler son intuition, ce n'est pas une science exacte. Les paramètres sont très nombreux : la qualité de la farine, son humidité, la température de l'eau, l'hygrométrie de la pièce, le temps, la chaleur du four. Même les emplacements dans le four font la différence. « Il faut connaître son four. Y a des endroits où ça cuit plus vite. D'autres où la température de la sole est plus importante ».

« La maîtrise du geste ou des gestes, c'est pas du tout évident. Le façonnage par exemple, quand on tire les baguettes à la fin, y a tout un geste. Pas grand chose mais cela fait la différence. Quand je regarde les apprentis je sais ceux qui vont réussir juste à leur façon de faire. Je le sais. On voit tout de suite celui qui aime cela, celui qui comprend la pâte. Il faut vivre la tension du pâton. Savoir lui résister mais pas trop. Pareil pour moi quand je suis en forme, c'est à la fois sensuel, les épaules doivent être relâchées, le corps doit être libre. Il y a de la douceur, une économie du geste, c'est un peu comme une conversation. La pâte résiste, elle a sa propre logique. Le geste trouve son esthétique. Souvent les clients s'arrêtent, ils me regardent faire. »

André et Alain se souviennent : « Au fournil, on oublie trop souvent le client. Je regrette l'époque où les boulangers le matin allaient servir les clients, le temps que la boulangerie ouvre, c'est pourquoi je demande souvent à mes ouvriers de donner un coup de main le matin à la vendeuse, juste pour le sourire des clients. Cela fait partie des rémunérations symboliques extraordinaires ». C'est fondamental. « Un bon pain transforme un repas », c'est presque un produit de mode aujourd'hui. Ils sont fiers, « Un bon restaurant se doit de mettre à disposition du bon pain. Y a des restaurateurs qui font 5 kms pour s'approvisionner chez moi, c'est la preuve que c'est important, non ? »



« ON VOIT CE QUE L'ON FAIT, NOS CLIENTS REPARTENT AVEC NOTRE TRAVAIL »

CHRISTOPHE
Artisan boulanger
à Bourg-en-Bresse (01)



« LE BON PAIN, ÇA SE FAIT AVEC LES MAINS ET AVEC LE CŒUR »

PATRICE
Artisan boulanger
à Puilboreau (17)



« ON FAIT UN PRODUIT D'EXCEPTION MAIS ACCESSIBLE »

NICOLAS
Artisan boulanger
à Strasbourg (67)

ARTISAN, QU'EN DISENT LES DICTIONNAIRES?

LA DÉFINITION

artisan \aʁ.ti.za\ 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 & 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.



M. Goupil,
Artisan boulanger à Decines.

LA MAGIE DU PAIN

LA FERMENTATION

Du pain, du vin, du fromage : trois spécialités françaises souvent artisanales, trois produits de nos terroirs, mais aussi trois produits dans lesquels la fermentation joue un rôle majeur.

À l'origine, la fermentation a été une technique utilisée pour conserver la production agricole. Les chas-seurs cueilleurs l'utilisaient déjà. Aujourd'hui cette technique est devenue un savoir-faire pour sublimer nos terroirs. La route a été longue.

Pour le pain, cela fait bien plus de 4 000 ans que le processus est maîtrisé. Nos ancêtres le faisaient déjà avec quatre ingrédients : de l'eau, de la farine, du sel et un ferment. Avec Pasteur la fermentation a perdu sa magie, cette technique n'a plus de secrets pour les biologistes ni pour les boulangers. L'amidon, sucre complexe se transforme sous l'action des levures. Là, les glucides libèrent des arômes et du CO₂. Tout est dû à cette magie du pain, le craquant de la baguette, l'alvéolage de la mie, le goût, les odeurs qui nous projettent dans l'enfance. À la fermentation nous devons nos régressions, le goût du partage. Bien maîtrisée par les artisans, cette réaction est à l'origine de la qualité du pain.

Un bon pain c'est une odeur subtile. Il suffit de pousser la porte d'une boulangerie pour sentir les effluves de pain chaud ou de beurre frais qui remontent avec des pointes de noisette. Tout ceci grâce au pointage et à l'apprêt, les deux premières fermentations communes à tout bon pain. Dans ces premiers actes les arômes apparaissent. Les premiers parfums naissent pendant la fermentation primaire. Ils se développent ensuite pendant la seconde fermentation. Chaque farine peut alors exprimer toute sa complexité, toute sa personnalité. Des émanations à la fois gustatives et olfactives. A chacun sa spécialité, le seigle libère des odeurs de réglisse et de miel, le sarrasin est plutôt généreux en cerises noires, douces et sucrées. Le blé est attendu autour de nuances de beurre et de noisettes. Le travail des meuniers joue aussi son rôle. La farine écrasée à la meule de pierre permet aux grains de garder un peu d'enveloppe et d'amidon pour compléter la base avec des pointes de

caramel. Tout est affaire de patience. En seulement deux heures et demi de fermentation les subtilités sont contraintes, en six heures on peut tout espérer.

La souplesse du pain et la forme de ses alvéoles sont dues à la poussée gazeuse. L'exercice est complexe, il dépend de nombreux facteurs : du support, c'est à dire de la pâte, de sa souplesse grâce à sa capacité d'hydratation, de sa composition, mais aussi de sa masse et de la durée de la pousse. Ici le boulanger exprime tout son art, car pour complexifier la chose il faut tenir compte des conditions extérieures : du temps et de la température. Tout est affaire de pratique et de savoir faire, les boulangers peuvent choisir leur levée. Certains artisans privilégient les grosses alvéoles irrégulières pour améliorer la flaveur tandis que d'autres préfèrent une pâte plus compacte afin de faciliter la rapidité de manipulation au détriment des arômes. Il faudra alors tenir compte de la quantité de levure ou de levain, de l'hydratation, des températures de pâtes et des temps de fermentation,...

La croûte, son épaisseur, son croustillant sont aussi question de fermentation. Avant que la chaleur arrive dans la masse, la croûte commence à se former en quelques minutes. Plus la pâte est dense plus la croûte est épaisse, la finesse de la croûte sera en fonction du taux d'hydratation de la pâte et se traduira par le croustillant du pain. Il faut, là aussi, savoir doser.

Dans cette pratique tout est question de sensations, de mémoire, mais aussi d'intuition. Tout un art. L'art des artisans, le plus ancien peut-être, le plus beau parce que le plus humble. L'art de la patience. Les gestes peuvent paraître simples aux profanes mais ils sont difficiles à maîtriser. Il faut de la souplesse, de l'énergie et surtout de l'intelligence. Tous les sens sont mis à contribution.



1. INGRÉDIENTS

Choisir des ingrédients de première qualité : farine Banette, sel, eau, levure.



2. FRASAGE

C'est le premier mélange des ingrédients, farine, eau et pâte fermentée. Là, les précurseurs d'arômes se déploient pour s'exprimer pleinement lors des phases suivantes.



3. PÉTRISSAGE

Le boulanger incorpore le sel et la levure ce qui détermine le goût du pain. Le bon boulanger sait « lire » sa pâte, la reconnaître au toucher, à l'œil, à l'odeur...



4. POINTAGE

C'est une longue fermentation en masse de la pâte pendant laquelle se forment les arômes.



5. DIVISION ET DÉTENTE

La pâte est divisée en pâtons de poids précis dont le repos facilitera le travail ultérieur.



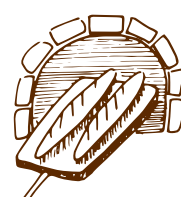
6. FAÇONNAGE

Travaillant la pâte pour la dernière fois, le boulanger lui donne sa forme définitive dans le façonnage.



7. APPRÊT ET LAMAGE

Une dernière fermentation plus courte pour préserver le croustillant et la fraîcheur du pain. Le coup de lame constitue la signature du boulanger.



8. CUISSON

Menée avec la plus grande attention, la cuisson donne une croûte craquante et bien dorée.

BANETTE

DES HOMMES ET DES FEMMES
AU SERVICE DU PLUS BEAU DES MÉTIERS

BANETTE EST UNE HISTOIRE UNE HISTOIRE TRÈS FRANÇAISE LA QUALITÉ CONTRE LA QUANTITÉ LES ARTISANS CONTRE LES INDUSTRIES

Mais il n'y a pas de potion magique, pas de sanglier, un peu on trouverait sûrement des chasseurs car il y a de nature, de tradition...

Et cette fois-ci le village gaulois n'est pas en Bretagne à Briare. Pour le reste tout commence à Marseille et en France, françaises, à la fin des années 1970 chez des meuniers qui ne trouvaient plus le sommeil...

TOIRE DE RÉSISTANCE, RANÇAISE. A MALBOUFFE, E LES HYPERS.

rs, bien qu'en cherchant
y est question de terroir,

ne mais dans le Loiret
t dans quelques régions
iers qui ne pouvaient pas



David,
agriculteur à Saint Valentin (36)

Depuis la fin du XIX^{ème} siècle et le développement de la mécanisation la meunerie se concentre. Le phénomène est général, il ne touche pas que cette industrie. Il faut investir. Ce sont d'abord des moteurs qu'il faut acheter pour remplacer la force de l'eau ou des vents. Des moteurs de plus en plus puissants pour entrainer des moulins de plus en plus gros. Avec les trente glorieuses le monde change de nouveau. Le développement des normes sanitaires et des exigences réglementaires obligent les meuniers à financer des moulins de plus en plus sûrs, de plus en plus techniques, mais aussi de plus en plus coûteux. C'est un gros challenge pour les PME familiales.

Ces meuniers sont aussi des stratèges. Ils ont une perception très claire de leur marché. La minoterie n'est pas seule en reconversion, les boulangers sont dans une situation encore plus délicate. Les hypers leur grignotent des parts de marché. Fini le cabas, vive les chariots, les français se mettent à faire leurs courses une fois par semaine. Dans ces grands hangars, ils trouvent tout sous le même toit, même du pain, la fréquentation des boulangeries régresse.

"Les meuniers décident alors de doubler la concurrence sur la qualité, en aidant les boulangeries à se positionner sur le goût."

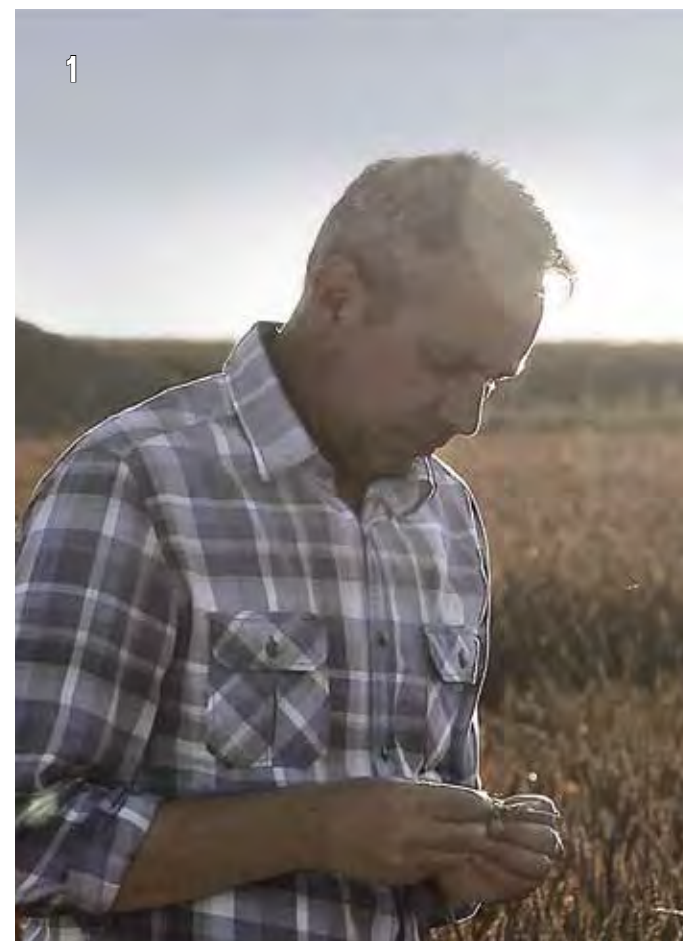
Ces meuniers ne sont pas hommes à baisser les bras et ils se lancent dans la bataille avec deux idées : la première : l'union fait la force. Fort de leur réseau ils convainquent trente huit autres meuniers de se lancer dans une aventure collective. Ils décident alors de doubler la concurrence sur la qualité, en aidant les boulangeries à se positionner sur le goût. Le pain est à l'époque un produit insipide, très blanc. Pragmatique ils commencent par les bases, les fondements du métier. Persuadés qu'il faut d'abord travailler le produit, ces trente-huit associés investissent dans un laboratoire dédié à l'analyse de la qualité sanitaire des blés et des farines. Cette première innovation permettra aux meuniers de sélectionner avec précision les blés les plus adaptés à la panification. L'expérience est une réussite, la sélection du grain permet d'augmenter la production des blés les plus adaptés à la panification et de réduire drastiquement le nombre d'additifs dans les farines. Fort de ce succès en 1980 les meuniers lancent une société commune et instituent une redevance pour payer le personnel. Cette stratégie paye, la qualité boulangère des farines augmente. La dynamique est lancée. Dès le début l'association intègre des meuniers enthousiastes qui deviennent les piliers de l'aventure. Elle décide très vite de remettre au goût du jour des recettes tradi-

tionnelles. Dans l'immédiate après guerre les boulangers pétrissaient beaucoup. Avec l'appui du professeur Calvel, l'association lance une nouvelle mode, on pétrit moins et on travaille sur des fermentations longues. La qualité du pain fait un bond énorme. Les artisans boulangers sont heureux, leur travail retrouve du sens et les consommateurs le sourire. La dynamique s'accélère. Pour permettre aux artisans boulangers de se développer, les associés décident de créer une farine pour baguette. Ils la nomment Banette, un dérivé de Baneto, un petit pain qui pétri près des calanques, clin d'œil aux origines méridionales de l'aventure. Et de fil en aiguille, de fournée en fournée, de travail en réflexion, Banette va devenir une recette de baguette, puis une enseigne, puis une école de formation puis un gage de qualité artisanale...

Quarante ans après les meuniers peuvent être fiers de leur soutien à la boulangerie. Avec leur volonté et le sens du collectif ils ont permis aux artisans de faire face aux transformations urbaines, aux changements des habitudes des consommateurs et même de reprendre l'initiative, voire de se développer. Pendant que la grande distribution s'évertuait à vider les villes et ne songeait qu'à accroître leurs marges en inondant le marché de produits délocalisés, les boulangers ne cédaient plus de terrain. C'est l'artisanat de bouche qui a le mieux résisté aux mutations sociales et urbaines. Le choix de la qualité a été très efficace. Avec ces investissements, ces innovations les artisans boulangers Banette jouent la proximité, défendent la culture française, sauvent le commerce de centre ville. Dans un monde où tout s'accélère, ils cultivent une identité singulière et la continuité avec un savoir-faire ancestral.

Dans un monde où tout s'accélère, ils cultivent une identité singulière et la continuité avec un savoir-faire ancestral

Comme à chaque fois, comme cent fois dans notre histoire, cela commence toujours de la même façon, il était une fois une volonté incarnée par des femmes et d'hommes. Aujourd'hui avec notre nouvelle signature l'alliance entre des artisans et des meuniers est réaffirmée. Artisans boulangers & Banette valide un vieux principe : « tout seul on va plus vite, à plusieurs on va plus loin », ou pour paraphraser Antoine de Saint-Exupéry : « La grandeur d'un métier est avant tout d'unir les Hommes ».



PROFESSEUR CALVEL (1913-2005)



De son vrai nom Raymond Calvel fut un des « experts du pain du XX siècle ». Dès les années 1960 il s'est battu contre le « blanc et volumineux... inodore et insipide ». Ce défenseur de la « mie crémeuse » a beaucoup fait pour le retour aux fermentations lentes, au retour du pain goûteux.

Chez Banette il a participé à la mise au point de la baguette éponyme. La profession lui doit plusieurs ouvrages de référence sur le pain, dont le fameux « Le pain » aux éditions *Que sais-je ?*





"LA GRANDEUR D'UN MÉTIER EST AVANT TOUT D'UNIR LES HOMMES."

ANTOINE DE SAINT-EXUPÉRY



- 1 - **David Gonin**
Agriculteur à Saint-Valentin (36)
- 2 - **Marie-Aude Pichon**
Responsable des analyses physico-chimique des blés et des farines à Briare (45)
- 3 - **Raphaël Cléon**
Chef Meunier au Moulin du Bion (38)
- 4 - **Michel Bilheude**
Responsable recherche et développement à Briare (45)
- 5 - **Laurent Pfaadt**
Artisan boulanger indépendant à Weyersheim (67)
- 6 - **Olivier Martin**
Responsable des commandes au Comptoir Meunier
- 7 - **Mickaël Nurdin, Marie et Alexis**
Boulangers conseil intervenant dans la boulangerie Cassoret à Strasbourg (67)



QUI
VEILLE
AUX
GRAINS,
VEILLE
AU PAIN.



Jean Luc Pruvot est un agriculteur qui produit du blé pour les meuniers Banette. Nous sommes allés le rencontrer au Salon de l'Agriculture.

Depuis 1993, l'année où Jean Luc Pruvot s'est mis à son compte, « l'agriculture s'est transformée ». Il s'est installé « à la fin d'une époque où la productivité était encore l'objectif principal de la plupart des agriculteurs et des pouvoirs publics. Il fallait produire pour nourrir une population en forte croissance. Cela faisait la noblesse du métier, il ne faut pas l'oublier même si les temps ont changé ». Il se souvient de l'époque de la course à la taille, « il fallait des fermes de plus en plus grandes, investir dans des outils de plus en plus puissants, de plus en plus chers. L'exode rural était encore à l'œuvre... Vingt cinq ans après, la donne n'est plus la même, notre façon de faire de l'agriculture a complètement changé. « D'autres valeurs ont pris la place : l'écologie et la qualité... L'écologie est une valeur qui monte et qui monte vite. Heureusement. Nous sommes responsables de l'environnement », et la seconde n'est pas dissociable de la première, les consommateurs sont de plus en plus exigeants, ils font attention à ce qu'ils mangent et c'est une chance pour nous, ils veulent de la qualité ».

Cette nouvelle façon de faire de l'agriculture se mesure à travers quatre pratiques qui sont en train de révolutionner notre métier.

"J'AI UNE CLAIRE CONSCIENCE DE PARTICIPER A LA QUALITÉ DE CE QUI SE RETROUVE DANS LE PAIN ET DANS LE BOL DE NOS CONCITOYENS ET J'EN SUIS FIER"

« Le respect de l'environnement : c'est le socle de notre engagement, tout en découle. Je vais vous en donner trois exemples, des pratiques qui rythment notre quotidien. On limite les labours. La terre n'est plus travaillée comme autrefois, les tracteurs ne la retournent pas comme avant. On laisse faire la nature, travailler les lombrics, se recréer la couche d'humus. On n'assèche plus la terre.

Autant d'énergie consommée en moins, moins de gaz à effet de serre, mais surtout moins d'érosion ». Cette année par exemple l'agriculteur de Parfondeval, son petit village de l'Aisne, n'a pas labouré ses parcelles de blé. Aucune. Cette année les conditions météo le permettaient, ce n'est pas systématiquement le cas. « Ensuite, on a arrêté de cultiver les parcelles à 20 mètres des rivières et des plans d'eau. Les milieux aquatiques et les berges sont préservés, ils sont responsables d'une grande partie de la biodiversité des campagnes ». Troisièmement, Jean Luc réduit les apports extérieurs, les traitements phytosanitaires, en utilisant des innovations technologiques très sophistiquées comme les images satellites, les prélèvements sur les feuilles pour connaître les besoins en compléments. « Finis les traitements systématiques. On fait très attention à notre production. Nous sommes à la pointe de l'agriculture raisonnée ».

« Mais ce n'est pas tout, mon engagement ne s'arrête pas là. Je ne suis pas monoculture. Je ne fais pas que du blé, j'y consacre 50 hectares sur 160. Cent vaches laitières pâturent dans les champs, et avec quelques autres producteurs nous avons créé « Faire France », une marque nationale de lait équitable qui garantit des revenus décents aux exploitants. J'y consacre une partie de mon temps, en particulier à la rencontre des consommateurs, c'est comme cela que je me tiens informé de leurs attentes, et dans mon activité de céréalier j'ai l'habitude de dire "qui veille aux grains, veille au pain". J'ai une claire conscience de participer à la qualité de ce qui se retrouve dans le pain et dans le bol de nos concitoyens et j'en suis fier. »

Sur le choix des semences, Jean-Luc résiste à la pression des industriels, il reste fidèle à une semence rustique. « Cela fait vingt cinq ans que j'utilise la même, elle est très adaptée à mon environnement. Je ne vois pas pourquoi j'en changerais ».

« La traçabilité, c'est la continuité de deux engagements, il faut pouvoir suivre notre travail, le certifier ». L'agriculteur de l'Aisne livre sa pro-

duction par parcelle et par variété à sa coopérative. La production de ses champs n'est jamais mélangée.

Dernier acte qui valorise, ou éventuellement sanctionne ces pratiques, « Nous sommes de plus en plus suivis, en quasi formation permanente, et nous devons faire attention à tout ce que nous faisons, tout doit être noté, l'usage de tous les produits, de chaque semence. Les contrôles sont systématiques par de multiples

organismes, l'Europe, le Ministère de l'agriculture, notre coopérative, mais aussi des organismes extérieurs, comme ceux envoyés par les meuniers Banette, certifient notre travail. Tous nous challengent dans un processus vertueux d'amélioration continue. Nos processus s'améliorent chaque année et ce n'est pas près de s'arrêter ».

Depuis 2018, les artisans boulangers & Banette ont renforcé leur démarche environnementale en utilisant des farines certifiées par la Charte de Production Agricole Française.

Cette démarche garantit des blés cultivés selon des bonnes pratiques de culture, respectueuses de l'environnement et une parfaite traçabilité.



LA QUALITÉ AU CŒUR

VINCENT PERON

Après avoir été boulanger 14 ans,
il est conseiller qualité depuis 9 ans chez Banette.
Il visite 2 à 5 boulangers par jour, qu'il aide
à faire toujours mieux..



« J'ai choisi ce métier pour l'odeur du pain et celle des croissants. Un rêve d'enfant. À neuf ans, je savais que je voulais devenir boulanger. À partir de là tout a été simple. Ça s'est construit comme une échelle que l'on monte. Barreau après barreau. L'apprentissage, le CFA, les diplômes : le CAP, le BEP et le BP, et puis le métier. Quatorze ans dans le fournil. Quatorze ans à pétrir, à faire lever, à enfourner. J'ai terminé premier de mon examen départemental, une petite fierté, je ne m'y attendais pas. Quatorze ans à me perfectionner. En Bretagne d'abord, dans mon pays d'origine, ensuite à l'autre bout de la France dans les Alpes, puis à Vevey chez nos amis suisses de l'autre côté du lac. Quatorze ans dans la farine. Quatorze ans à comprendre un métier dont beaucoup ignorent la complexité.

Et puis un jour j'ai voulu changer, je ne voulais pas de rupture mais partager les connaissances que j'avais emmagasinées. Banette cherchait des conseillers qualité, je me suis renseigné, j'ai rédigé ma candidature et ils m'ont pris. J'ai découvert une autre vie.

**« J'AI CHOISI CE MÉTIER
POUR L'ODEUR DU PAIN
ET DES CROISSANTS.
UN RÊVE D'ENFANT. »**

Depuis, je visite deux à cinq boulangeries par jour pour les conseiller et les évaluer dans leurs démarches qualité. Cela commence invariablement par une analyse de leurs pratiques.

Le protocole à suivre est précis. Vingt minutes avec la boulangère dans le magasin, une dégustation de deux pains : une Banette et une

Tradition 1900, et ensuite je passe dans le fournil pour terminer par un entretien, une discussion avec mes hôtes. La dégustation est le moment magique du rituel. Le boulanger me confie deux de ses produits. Le premier contact avec le pain passe par la main, le toucher. En le soulevant on mesure la densité du pain, son équilibre, on suppose sa levée. Ensuite je regarde ses couleurs. Il faut qu'il soit doré avec de petites stries brunes. C'est subtil. Les reflets aussi sont importants. Après cette vue générale, je passe ensuite à la croûte. J'apprécie sa texture, ses formes, ses dénivelés. Puis je fais craquer la baguette en la roulant entre mes doigts. Avec un peu d'habitude et une bonne pratique on entend vivre le pain, on connaît son niveau de cuisson. Mais le summum c'est l'instant où on l'ouvre. J'essaie de le faire avec un long mouvement du coudeau, sur la longueur et là je regarde

la mie. Avant je devinais le savoir-faire du boulanger, maintenant je le vois. Je sens la mie et je la goûte. Elle doit être grasse, luisante, pas trop sèche. Je note tout, son acidité, ses arômes. A la fin je note ses saveurs, c'est à dire l'ensemble de ses qualités olfactives, gustatives et tactiles.

Cette première opération est importante pour faire progresser le boulanger, la discussion suit. Sur le papier c'est la fin du processus, pour moi c'est son aboutissement. Tout se joue à cet instant. L'analyse n'a qu'un seul but, faire progresser le boulanger, pour améliorer la qualité de sa production. Je suis un maillon de l'engagement qualité de Banette. La qualité est l'ADN de l'association artisans boulangers & Banette. C'est ce qui fait sa force. Depuis trente ans on a mis en œuvre une démarche de progrès sous la forme de ce tutorat. A la différence des artisans

qui travaillent seuls, les boulangers Banette ont l'intelligence d'accepter une démarche critique de leur travail avec un autre professionnel. C'est fondamental, c'est un très bon moyen de progresser, de s'améliorer. Nous réfléchissons aux pratiques. C'est un échange. Ne nous trompons pas, ils m'en apprennent autant que je leur en apprend.

C'est aussi le moment le plus agréable. Deux boulangers parlent de leur passion du pain. Mais pour en arriver là, ça peut-être long. A priori personne n'aime qu'on le challenge sur ses pratiques. Les artisans encore moins que les autres. Ils ont choisi ce métier pour son autonomie. Il faut qu'ils aient confiance en moi. Tout se passe dans le questionnement et dans l'attitude. S'ils s'intéressent... Souvent c'est eux qui s'autocritiquent, on leur propose qu'ils s'auto évaluent et ils sont souvent plus critiques que moi. Ils sont très exigeants avec eux mêmes. Ils ont complètement intégré la démarche qualité. Sur ce sujet, les boulangers ont fait d'importants progrès, les anciens de chez Banette nous racontent qu'il y a quelques années certains boulangers vivaient comme une intrusion l'arrivée de leur conseiller qualité dans leur fournil.

Mais tout cela c'est de l'histoire ancienne, aujourd'hui la plupart des artisans nous attendent, ils ont envie de partager et une soif d'apprendre. Cela paie, ils savent que l'investissement dans la formation, dans la qualité est rentable. Si les consommateurs sont contents, ils reviennent. Une des forces du mouvement Banette est d'inscrire les boulangers dans une logique d'apprentissage continu.

Les artisans ont bien compris que nous étions là pour les aider à progresser. Du reste, l'attestation Qualité & Banette est le document le plus affiché chez les artisans boulangers. Ils en sont très fiers ».