

Saveur | Poitou-Charentes : la filière pain rassemblée sous une même enseigne



Fédérer céréaliers, meuniers et boulangers pour créer des échanges et garantir une qualité de produit régulière, c'est l'idée qui a germé dans la tête d'une poignée de ces acteurs à la fin des années 1990. De cette volonté est née l'association Dynamique Céréalière, en juillet 2000. Aujourd'hui, elle rassemble une quarantaine d'agriculteurs charentais de la coopérative Océalia, trois meuniers en Deux-Sèvres et en Vienne, et vingt boulangers picto-charentais.

Le principe ? Fournir une production de céréales locales en agriculture raisonnée, avec un cahier des charges pour chaque produit, dans le cadre d'une filière de proximité permettant à la fois d'avoir une traçabilité du champs au fournil, tout en assurant une juste rémunération de chaque acteur, les intermédiaires étant supprimés. Pour faire connaître sa démarche auprès du consommateur, l'association s'identifie sous une marque « Signé Poitou-Charentes en Nouvelle-Aquitaine ».

L'association a pu créer ses propres produits

« Chaque étape de production a son cahier des charges », explique Lise Bertrand, la salariée de l'association. A commencer par les mélanges de blés qui partiront chez les meuniers. « On travaille avec 4 variétés de blé en Label Rouge mélangées en différentes proportions selon la qualité du grain et des besoins, en vue d'obtenir une qualité de farine régulière », poursuit Lise Bertrand. Les variétés sont sélectionnées en amont en fonction de leur taux de protéines, d'humidité, de poids du grain et du rendu du pain, notamment de son élasticité. Océalia fournit aussi régulièrement des protocoles techniques pour des tests de panification auprès des meuniers et des boulangers partenaires. L'association a ainsi pu créer ses propres produits, vendus dans toutes les boulangeries adhérentes : la baguette tradition, le pain Filou (petit pain aux raisins ou aux pépites de chocolat) et le Cabrifou (pain long type ciabatta avec du chèvre de la région).



« C'est une farine facile à travailler », témoigne David Fèvre, boulanger à Feniaux dans les Deux-Sèvres. « C'est une farine douce au toucher, sans acide ascorbique ni aucun additif. Contrairement à de nombreuses farines de boulanger, elle peut être utilisée pour faire plein d'autres choses que du pain. Personnellement je l'utilise pour faire des pâtisseries, elle donne notamment de beaux feuilletages. » Avec cette T65 de la Dynamique Céréalière, David Fèvre a fait de la galette charentaise à l'angélique une de ses spécialités. Lui a intégré l'association à ses débuts, après avoir vécu quelques déceptions avec ses fournisseurs. « Un jour, j'ai retrouvé mon pain vendu sous la même marque que la mienne dans un supermarché, mais sans être de même qualité ! », se souvient-il. A cette époque, David Fèvre était déjà dans une démarche d'utilisation de produits locaux, d'usage des circuits courts, tout en voulant le faire savoir aux consommateurs. « Je cherchais aussi une qualité régulière de farine, ce qui était difficile à trouver. Parce qu'un client qui ne retrouve pas la même qualité de pain et de texture d'une fois à l'autre sera déçu et ne reviendra pas », constate-t-il. La Dynamique céréalière lui a permis de répondre concrètement à toutes ces problématiques.



La marque a permis une véritable revalorisation de cette filière pain

Du côté des meuniers, ce partenariat avec les autres acteurs de la filière pain est également un atout. « Ca permet d'échanger et de se faire part des attentes des uns et des autres. Chacun peut ainsi réajuster sa façon de travailler, pour

qu'on puisse tous obtenir un produit fini de qualité. On se sent tous impliqués », explique Gaétan Boiron, meunier à La Crèche dans les Deux-Sèvres. D'un point de vue technique, pour le meunier « c'est un certain confort de travail d'avoir toujours une qualité de blé régulière et équilibré ». Cette régularité de qualité lui permet également de vendre sa farine un tout petit peu plus chère, tout en gardant un prix constant malgré les fluctuations des cours du blé. La marque « Signé Poitou-Charentes » a permis une véritable revalorisation de cette filière pain, a-t-il pu constater. « Non seulement les consommateurs sont contents de pouvoir nous identifier, mais ça nous a aussi servi à vendre notre farine à des supermarchés travaillant avec un fournil de boulanger », explique-t-il. Trois grandes surfaces vendent aujourd'hui la baguette tradition Signé Poitou-Charentes, réalisée avec le protocole et la farine de la Dynamique céréalière.

Aujourd'hui, l'association ambitionne de s'agrandir à l'échelle de la nouvelle région et d'accueillir des acteurs de Nouvelle-Aquitaine. « Aujourd'hui nous travaillons entre 300 et 400 tonnes de blé par an. Avec ses 700 hectares de culture en blé, Océalia est en capacité de nous fournir le double », assure Lise Bertrand. L'association est déjà en train de démarcher en Gironde et en Dordogne.

En chiffres

- **700 hectares de blé tendre**
- **300 t de farine obtenues en 2017**
- **730 000 baguettes tradition, 10 000 pains Filou et 730 Cabrifou fabriqués en 2017.**

Anne-Lise Durif

*Crédit Photo : Anne-Lise Durif
Publié sur aqui.fr le 11/10/2018*

[Url de cet article](#)