

FÊTE DU PAIN 2018

Petits Moulins de France partenaire de la Société Nationale des Meilleurs Ouvriers de France

À L'OCCASION DE LA FÊTE DU PAIN SUR LE PARVIS DE NOTRE-DAME DE PARIS, PLUSIEURS MEMBRES DE L'ÉQUIPE DE FRANCE DES MOF BOULANGER ONT FABRIQUÉ DES BAGUETTES DE TRADITION FRANÇAISE ISSUES DES FARINES DES PETITS MOULINS DE FRANCE (PMF), PREMIER GROUPEMENT DE MEUNIER À FAIRE CONTRÔLER SES FARINES PAR UN ORGANISME INDÉPENDANT.

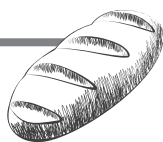
JEAN-PIERRE DELORON



Chaque année, la Fête du Pain est l'occasion de fêter Saint-Honoré (16 mai), le patron des boulangers. A Paris, le syndicat du Grand Paris, présidé par Franck Thomasse, avait installé un chapiteau sur le parvis de Notre-Dame où le grand public composé de beaucoup de touristes ont

apprécié le savoir-faire des artisans boulangers (10 000 visiteurs/jour). Cette année, les Etats-Unis étaient les invités d'honneur ! Une trentaine de boulangers américains a fabriqué différentes sortes de gâteaux, cookies, brownies et spécialités américaines. Des centaines d'enfants ont pu s'initier également à la

fabrication de la baguette à partir de la farine. Tous les pains et viennoiseries ont été cuits sur place. Dans toute la France, le mois de mai a permis de démontrer la richesse à la fois gustative et nutritionnelle des pains français. Pour répondre à un besoin de transparence grandissant des consommateurs, les Moulins de



PAINS RÉGIONAUX ET MOF BOULANGER

Les MOF Boulanger (Thierry Meunier, Richard Ruan, Gérald Biremont, Olivier Magne, Philippe Hermenier, Bernard Burban, Nicolas Streiff et Sylvain Herviaux) ont fabriqué des pains régionaux (Plié breton, Brié normand, Lodève, Beaucaire, Seigle auvergnat, Südbrot, etc) pour le plus grand plaisir du public.

Les pains régionaux ont toute leur place face aux pains spéciaux souvent fabriqués à partir de mixes. Ils correspondent à une identité forte des régions françaises et offrent du goût. Les consommateurs sont sensibles à ces pains économiques qui s'adaptent aux différentes spécialités gastronomiques de France selon Sylvain Herviaux.



PETITS MOULINS DE FRANCE

Créé en 2006, le groupement Petits Moulins de France rassemble plus de 60 meuniers indépendants qui défendent les valeurs d'une meunerie de proximité où toute la filière est respectée du producteur de blé au consommateur de pain. Retrouvez-le meunier près de chez vous sur www.petitsmoulinsdefrance.fr et sur la page Facebook Petits Moulins de France.



Suite page 6 ►

Suite de la page 5 ▼



Landelle (Arnaud Mouchard) adhérent Petits Moulins de France, ont fourni la farine aux MOF Boulanger afin de mieux faire connaître la filière du meunier au boulanger.

TRAÇABILITÉ GARANTIE AVEC PETITS MOULINS DE FRANCE

Aujourd'hui, il existe un besoin d'information grandissant en matière de traçabilité des farines et c'est pour cette raison, que Petits Moulins de France, le plus important groupement de petits meuniers indépendants, a décidé de se rapprocher des représentants de l'Excellence, les MOF Boulanger, pour démontrer aux visiteurs de la Fête du Pain que la farine reste un des ingrédients « clé du bon pain ». Pendant deux jours, une équipe de MOF Boulanger emmenée par Sylvain Herviaux a réalisé des démonstrations techniques et des dégustations autour

de la baguette de Tradition Française. Comme l'explique Serge Reynard, président du groupement : « Depuis sa création en 2006, Petits Moulins de France a toujours prôné l'excellence et la transparence chez ses adhérents et l'exigence des consommateurs d'aujourd'hui lui donne raison ».

COLLABORATION AVEC LE LEMPA

Pour accompagner cette démarche, Petits Moulins de France ont fait appel au principal laboratoire indépendant du secteur le Lempea, pour

mettre au point un processus de contrôle rigoureux qui permet aux boulangers de travailler avec de la farine de Tradition Française, garant d'une qualité tout au long de l'année. Pierre-Tristan Fleury, directeur du Lempea : « Si l'expertise de l'artisan est centrale, il n'y a pas de bon pain sans bonne farine. PMF se dote ainsi des services du LEMPA, laboratoire de référence de la filière pour assurer un contrôle régulier de ses farines. Cette démarche vertueuse donnera satisfaction aux boulangers et aux consommateurs finaux à n'en point douter ».

INBP ET FÊTE DU PAIN

Denis Fatet et Philippe Hermenier (INBP de Rouen) ont fabriqué plusieurs recettes de baguettes (L'insolite, la Minutie à la farine de blé dur, l'Ardéchoise à la farine de châtaigne), des spécialités régionales comme les cannelés bordelais ainsi que 2 recettes originales spécialement conçues pour la Fête du Pain 2018 ! La Focaccia aux crudités et le triangle feuilleté vanille fraise.

Comment assurer l'avenir du pain dans l'artisanat ?

SERGE REYNARD PROPOSE UNE ÉTUDE SUR LA SITUATION ACTUELLE DE LA BOULANGERIE ARTISANALE ET SON DEVENIR DANS LES PROCHAINES ANNÉES. LES POINTS FORTS ET FAIBLES DE LA CONCURRENCE AINSI QUE LES AXES DE DÉVELOPPEMENT SONT ANALYSÉS PAR CET EXPERT DE LA MEUNERIE.

Aujourd'hui, la boulangerie artisanale, comme dans d'autres domaines, n'échappe pas à la segmentation des marchés dont la tendance est d'un côté le low-cost et de l'autre le haut gamme. Les artisans boulangers sont chaque jour un peu plus mis à mal par une concurrence sauvage qui se met en place (chaînes de boulangeries, franchises, réseau d'indépendants). De plus, les médias grand public traitent ce sujet souvent avec des raccourcis, pas toujours en faveur de la filière blé-farine-pain... Du fait de cette concurrence, les artisans perdent de la fréquentation, ce qui a pour conséquence naturelle une moindre rotation des produits. D'où une tentation de faire appel aux produits surgelés afin de produire uniquement à la demande pour éviter les invendus. Autre conséquence des vitrines moins garnies et donc moins attrayantes ! Ultime résultante, le chiffre d'affaires est en chute libre et parfois, impossible de continuer l'exploitation de la boulangerie familiale.

ATOUTS DES ARTISANS BOULANGERS

Ils bénéficient d'un capital sympathie important auprès du grand public, surtout s'ils affirment leurs choix volontaires de privilégier le commerce local et des partenaires

de taille humaine. animateurs dans les villages et les quartiers en ville, ils peuvent facilement apporter la traçabilité de leurs matières premières, en sachant que le choix d'un Petit Moulin signifie déjà sans le dire qu'ils achètent de la farine pour fabriquer leur pain, contrairement à d'autres ! Avec le matériel moderne, dont dispose chaque boulanger actuellement, les artisans ont du temps pour personnaliser leurs produits. Et ne l'oublions pas, le temps est l'ennemi des industriels, car le temps pour eux c'est de l'argent ! Alors que pour l'artisan boulanger, c'est de la valeur ajoutée... En effet, une fermentation lente en chambre, c'est la garantie du goût !

Autres atouts : certains consommateurs n'hésitent pas à se déplacer pour trouver du bon pain. Pour ces personnes, le prix n'est pas un critère, s'ils trouvent la qualité, le goût, l'accueil, le service, etc. Il faut donc viser le haut de gamme qui, seul peut permettre de dégager de la marge sur des volumes plus modestes.

LES POINTS FORTS...

- des emplacements soigneusement sélectionnés (passage, stationnement, accessibilité, sortie de métro) ;
- des boutiques très étudiées avec un sens de circulation particulièrement adapté pour faire de la vente



Serge Reynard.

- additionnelle, en créant des achats d'impulsion ;
- des magasins toujours bien garnis et achalandés ;
- du personnel formé à la vente ;
- des animations pratiquement quotidiennes.

... ET POINTS FAIBLES DE LA CONCURRENCE

- standardisation des produits (fades, plats, sans personnalisation) ;
- incapables d'aller sur une fabrication de Tradition Française :
 - ❶ sans adjuvant dans la farine et au pétrin, le personnel n'est pas suffisamment qualifié pour travailler avec ces méthodes naturelles.
 - ❷ pour fabriquer du pain de Tradition Française il faut du temps et ils n'en disposent pas.

③ faire du volume est pour eux une nécessité impérieuse. Pâtisseries et viennoiseries sont fabriquées en usine. Contrairement aux artisans boulangers, ils n'affichent pas la provenance de leurs farines.

ATOUTS DES PETITS MOULINS DE FRANCE

En premier : le service ! Des produits non standardisés et différents d'un moulin à l'autre, ce qui permet à chaque artisan boulanger-pâtisseries d'exprimer pleinement tous ses talents. Ensuite la proximité, c'est souvent le patron du moulin qui visite et livre lui-même ses boulangers. Puis le conseil et l'accompagnement des clients en boulangerie. Très souvent, les deux entreprises « Moulin et la Boulangerie » sont de tailles équivalentes et très souvent gérées en couple » On parle donc d'égal à égal. Pour le suivi de nos produits et de nos fabrications, les moulins qui ont eu la sagesse de s'adosser à une structure telle que : Petits Moulins de France bénéficient de l'accompagnement d'un laboratoire externe et indépendant. En l'occurrence, le Lempa a été choisi pour sa proximité avec la boulangerie artisanale et son indépendance. De leur côté, les grosses structures disposent de leur propre laboratoire en interne. Peut-être un manque d'indépendance et de neutralité ? Pour la reprise de nos entreprises, le nombre de jeunes au sein de Petits

Moulins de France montre leur intérêt pour le métier. Des meuniers chefs d'entreprise peuvent aussi être intéressés.

PMF PROPOSE DES SOLUTIONS

Forts de tous ces éléments, PMF se propose d'écouter les consommateurs et de leur offrir des produits et des services à la hauteur de leurs attentes, qu'ils ne trouvent pas ailleurs. Il est indispensable que notre filière se démarque. Pour faire revenir les consommateurs, il est urgent de créer l'événement mais également de se démarquer. En mettant en avant les savoirs faire de chaque artisan intervenant de la filière, en valorisant le « fait maison », par des emballages attrayants et des magasins attractifs, en réfléchissant à l'organisation du point de vente et en approfondissant l'accueil et le conseil aux clients... Sur tous ces points Petits Moulins de France a montré qu'il savait faire comment en mettant à votre disposition son catalogue. Ne manquez pas de vous en servir, c'est une chance supplémentaire dont vous disposez.

L'AVENIR SELON PETITS MOULINS DE FRANCE

Je vous propose de nous aventurer sur le terrain où la concurrence ne peut pas nous rejoindre. Il en va de notre avenir ! Et si nous parlions du

Pain de Tradition Française fabriqué en fermentation lente avec du goût. Pour cela, nous devons, nous, les meuniers Petits Moulins de France : commencer à donner l'exemple en apportant des garanties avec notre farine tracée par le Lempa. Pour nos clients artisans boulangers-pâtisseries : les inciter à utiliser différemment leurs matériels existants (pétrins, façonneuses, chambres de pousse...) afin de redonner du goût au Pain de Tradition Française. Pour les aider à franchir le pas, je propose que nous mettions à leurs dispositions des livrets informatifs avec des suggestions de deux ou trois recettes de pain de Tradition Française (fermentation lente de 12 heures) en collaboration avec Sylvain Herviaux MOF Boulangerie. Nos clients seront heureux d'exposer fièrement leur différence. Imaginez la satisfaction d'un artisan d'afficher une belle communication Petits Moulins de France.

27



REVOIR LE PRINCIPE DES PAINS SPÉCIAUX

Revoir le principe des spéciaux devra s'accompagner d'une communication appuyée afin d'expliquer le pourquoi du comment. Au lieu de proposer chaque jour (ce qui est ingérable sans le recours aux mix) 3 ou 4 catégories de pains spéciaux, le boulanger pourrait très bien ne faire qu'un pain spécial par jour mais de sa propre composition avec sa farine de base « Tradition Française ». Je n'ai aucun doute sur le fait que les consommateurs soient particulièrement réceptifs si on leur explique que lundi, c'est pain au son, mardi, c'est pain aux raisins, etc.