



Les Cerqueux

La filière céréalière, du grain de blé à la Brioche Pasquier



Aux Cerqueux, Brioche Pasquier appuie sa production sur le savoir-faire de meuniers basés à Andrezé.

Du grain de blé à la brioche

Pour sa production, Brioche Pasquier s'appuie sur le savoir-faire du moulin Evélia, basé à Andrezé.

Fabienne SUPIOT
fabienne.supiot@courrier-ouest.com

C'est utile de rappeler que notre métier consiste à nourrir le monde ! » Agriculteur près de Brissac, Olivier Chaillou représentait hier sa profession à l'occasion d'une visite destinée à mettre en avant la filière céréalière. Pour ce faire, ses organisateurs avaient choisi un produit emblématique de la région, la brioche vendéenne. Une viennoiserie qui connaît bien des étapes avant de pouvoir finir sur la table du petit-déjeuner.

Car tout commence dans les champs, avec la culture d'un blé qui doit présenter des caractéristiques spécifiques pour pouvoir prétendre à sa confection. « On parle de blé tendre, de qualité meunière » précise le céréalier, par ailleurs vice-président de l'entreprise Terrena. « Nous pratiquons une agriculture raisonnée, en utilisant un minimum d'engrais et de produits phytosanitaires grâce à des outils qui nous aident à calculer les doses au plus près. »

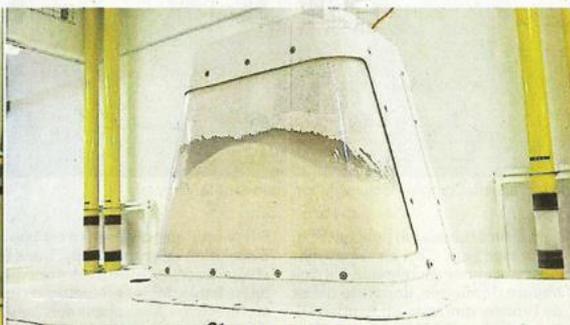
« Meunier depuis six générations »

FABRICE BREBION.
Directeur du moulin d'Andrezé

Fabrice Brebion est le maillon suivant de la chaîne. « Meunier depuis six générations » du côté de sa mère, il dirige le moulin Evélia, à Andrezé, qui emploie une cinquantaine de salariés. Le plus gros du Maine-et-Loire, qui a tout d'une usine avec ses forêts de tuyaux et son atmosphère bruyante. « Nous écrasons 350 tonnes de blés chaque jour, soit l'équivalent de 280 tonnes de farine. Nous nous approvisionnons auprès d'agriculteurs installés dans un rayon de 200 km » expliquait-il hier matin, tout en démarant la visite guidée de son domaine. 80 % de cette activité est destinée à approvisionner des marques comme Tipiak, La Boulangerie, Marie... « Chaque client nous livre un cahier des charges bien précis sur le produit qu'il veut obtenir. Actuellement, nous avons 220 références de farine » expose Fabrice Brebion, avant de souligner un fait souvent méconnu : « Le blé, c'est un peu comme le vin, qui a ses cépages. Et nous avons la chance d'être dans une région qui offre de très nombreuses variétés. À nous de sélectionner celles qui correspondent aux attentes de notre client. Des tests sont ensuite effectués en laboratoire, sur notre site, pour vérifier que les qualités de la farine qui en est tirée correspondent bien. »



Andrezé, moulin Evélia, hier. Une fois réceptionné, le blé est stocké avant d'être nettoyé puis broyé, parfois une dizaine de fois, jusqu'à ce que la farine atteigne la qualité désirée. Pour certains clients, elle est ensuite mélangée à d'autres avant d'être ensachée.



gère, Marie... « Chaque client nous livre un cahier des charges bien précis sur le produit qu'il veut obtenir. Actuellement, nous avons 220 références de farine » expose Fabrice Brebion, avant de souligner un fait souvent méconnu : « Le blé, c'est un peu comme le vin, qui a ses cépages. Et nous avons la chance d'être dans une région qui offre de très nombreuses variétés. À nous de sélectionner celles qui correspondent aux attentes de notre client. Des tests sont ensuite effectués en laboratoire, sur notre site, pour vérifier que les qualités de la farine qui en est tirée correspondent bien. »

On ne fabrique pas une brioche comme une pâte à pizza ou du pain ! Mais attention, cette « formule » ne vaudra que pour une année et parfois même moins : « Ce qui est vrai un jour ne l'est pas toujours ! Les propriétés du blé varient en fonction des récoltes, ses rendements aussi. » « Et la récolte n'est jamais terminée avant que le blé soit dans le grenier ! » complète Olivier Chaillou. « Il suffit qu'il pleuve juste avant une moisson pour voir son taux d'humidité grimper. » Les qualités attendues sont alors modifiées. « Pour fabriquer nos brioches, nous

avons besoin d'une farine riche en protéines. Et son taux d'hydratation est fondamental pour fabriquer une bonne pâte » reconnaît Willy Deniau, qui dirige l'usine Brioche Pasquier, aux Cerqueux. Une donnée bien connue du moulin Evélia, qui fait partie des trois fournisseurs de ce gargantua de la viennoiserie et de la pâtisserie. « Nous utilisons 30 tonnes de farine par jour pour alimenter nos huit lignes de production, deux d'entre elles étant consacrées exclusivement à la brioche ! » précise Willy Deniau qui a pour objectif « de se rapprocher des meuniers locaux ». L'hypothèse

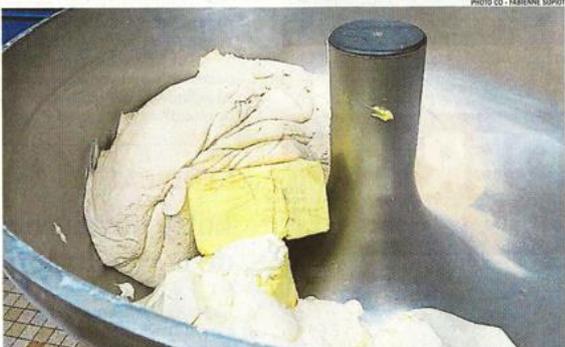
d'œuvrer en direct avec certains agriculteurs est même évoquée.

35 %

Les céréales représentent un peu plus d'un tiers des surfaces agricoles de la région. De la production à la transformation en passant par la collecte et le négoce, plus de 37 000 emplois sont dédiés à cette filière. En Pays de la Loire, 5,5 millions de tonnes de céréales sont produites chaque année.

Brioche Pasquier côté coulisses

Consacrée à la filière céréalière, la matinée d'hier proposait de faire le voyage jusqu'au stade industriel, grâce à la contribution de l'entreprise Brioche Pasquier, qui utilise 13 500 tonnes de farine par an, sur son site des Cerqueux. La fabrication de brioches y est une des activités emblématiques puisqu'elle occupe deux des huit lignes de production. Directeur du site, Willy Deniau a accepté de dévoiler les coulisses d'une d'entre elles. Elle fonctionne 24 heures/24, six jours sur sept. À elle seule, elle représente un chiffre d'affaires annuel de 7,8 millions d'€.



Plusieurs types de brioches sont fabriqués aux Cerqueux, à partir de farine bien sûr mais aussi de beurre, de crème fraîche, d'œufs frais et de rhum.



Le tressage à la main à partir de trois boudins de pâte fait partie des spécificités des Brioche Pasquier qui revendiquent une fabrication « artisanale ».



Un produit phare.



Après avoir été sortie du pétrin, la pâte est divisée en portions, qui sont ensuite façonnées en boules destinées à être transformées en « boudins ».



Une fois tressée, et placée dans un moule, la brioche va reposer 3 heures dans une étuve avant d'être cuite pendant 40 minutes.