



Quand le blé se métamorphose en brioche tressée

Cinquième bassin céréalier français et grande région meunière, les Pays de la Loire comptent 37 moulins. Celui d'Andrezé approvisionne en farine la brioche industrielle Pasquier.

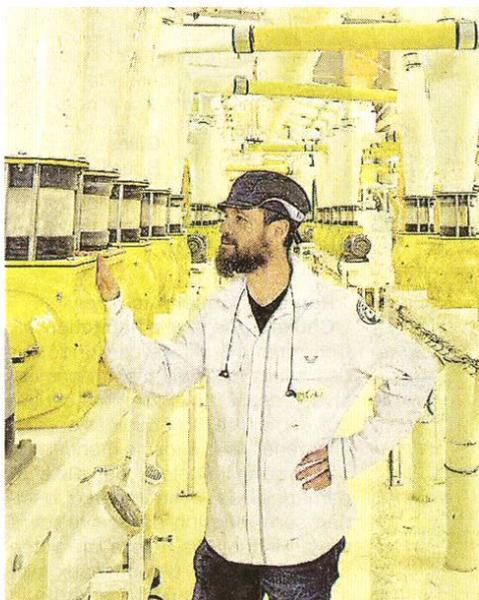
Reportage

Habillé d'un bardage métallique bleu et blanc, le moulin d'Andrezé élève dans le paysage choletais ses cinq étages, jusqu'à 26 mètres de hauteur. Fabrice Brebion fait tourner cette usine de 46 salariés, l'un des six moulins d'Evelia, la filiale meunerie de la coopérative Terrena, numéro cinq français de la farine panifiable. Le moulin d'Andrezé écrase chaque jour dans ses cylindres métalliques 350 tonnes de blé tendre pour en extraire 280 tonnes de farine.

Terre d'élevage, les Pays de la Loire sont aussi, la chose est moins connue, le cinquième bassin céréalier français et une grande région meunière. « 21 600 exploitations y produisent, sur un tiers de la superficie agricole régionale, 5,5 millions de tonnes de céréales », évalue Passion Céréales, l'organisme de promotion de la filière céréalière française. À la louche, 60 % à destination de l'alimentation humaine et 40 % pour la nutrition animale. « Nous avons la chance, se réjouit Fabrice Brebion, de trouver nos blés à 200 km à la ronde du moulin, dans un bassin qui offre une vraie belle diversité de terroirs. »

2017, millésime de qualité

« Meunier depuis six générations », Fabrice parle du blé et de la farine avec des accents de vigneron, fier de son produit. « Tout comme le vin, issu de différents cépages, la farine se fabrique avec différentes variétés de blé, assemblées en fonction des cahiers des charges de nos clients et du produit final :



Le Moulin d'Andrezé, piloté par le meunier Fabrice Brebion écrase chaque jour 350 tonnes de blé. Après ajout de beurre et d'œufs, la farine est pétrie dans l'usine Pasquier des Cerqueux (Maine-et-Loire). Mécaniquement portionnée en boules et façonnée en brins, la pâte est ensuite tressée manuellement pour former la fameuse brioche vendéenne Label Rouge.

pain, pizza, brioche, biscuit... » La moisson 2017 présente-t-elle les caractéristiques d'un bon millésime ? Céréaliériste à Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance (Maine-et-Loire), Olivier Chaillou évoque des « rendements moyens et une très bonne qualité. »

Beaucoup mieux que l'année 2016, de sinistre mémoire. « On avait récolté 35 % de moins, avec de petits grains, à cause d'un printemps trop humide », se souvient le producteur. « On revient à une campagne standard. Le meunier retrouve une qualité d'écrasement. Cette année, le

blé donne sa farine. On a coutume de dire qu'on sent le passage des saisons dans un grain de blé. Tout notre travail consiste à garantir à nos clients une qualité constante », répond notre expert en grain.

Le Moulin d'Andrezé livre les artisans boulangers (marques *Festivale*, *La Nouvelle agriculture* et *L'Ami du village*), les grandes surfaces (marque *La Soleillanne*) et les industries agroalimentaires. « Les biscuiteries Lu et BN, les pâtes Barilla, les pizzas Sodebo et les brioches Pasquier font partie de nos cinq plus

gros clients industriels », énumère René Thomas, du groupe Evelia.

Aux Cerqueux (Maine-et-Loire), l'usine Pasquier (400 salariés) avale chaque jour 30 tonnes de farine, soit 13 500 tonnes par an. Mélangée à du beurre et des œufs, la farine du Moulin d'Andrezé subit son ultime transformation : pétrissage, façonnage en boules, puis en brins, tressage manuel, repos en étuve, cuisson et emballage. Six heures de processus pour devenir une brioche tressée vendéenne Label Rouge.

Xavier BONNARDEL.



Jerôme Fouquet