

# Rencontres Régionales céréalières FranceAgrimer



Carcassonne jeudi 14 janvier 2016

# Une approche différente du métier

## Le marché du pain artisanal en évolution:

- Un contexte concurrentiel féroce de la grande distribution et points chauds
- Des consommateurs qui délaissent les Boulangeries Artisanales
- Impossible pour l'Artisan d'afficher les niveaux de prix de la concurrence

 Mettre en avant la réelle valeur ajoutée des produits artisanaux 

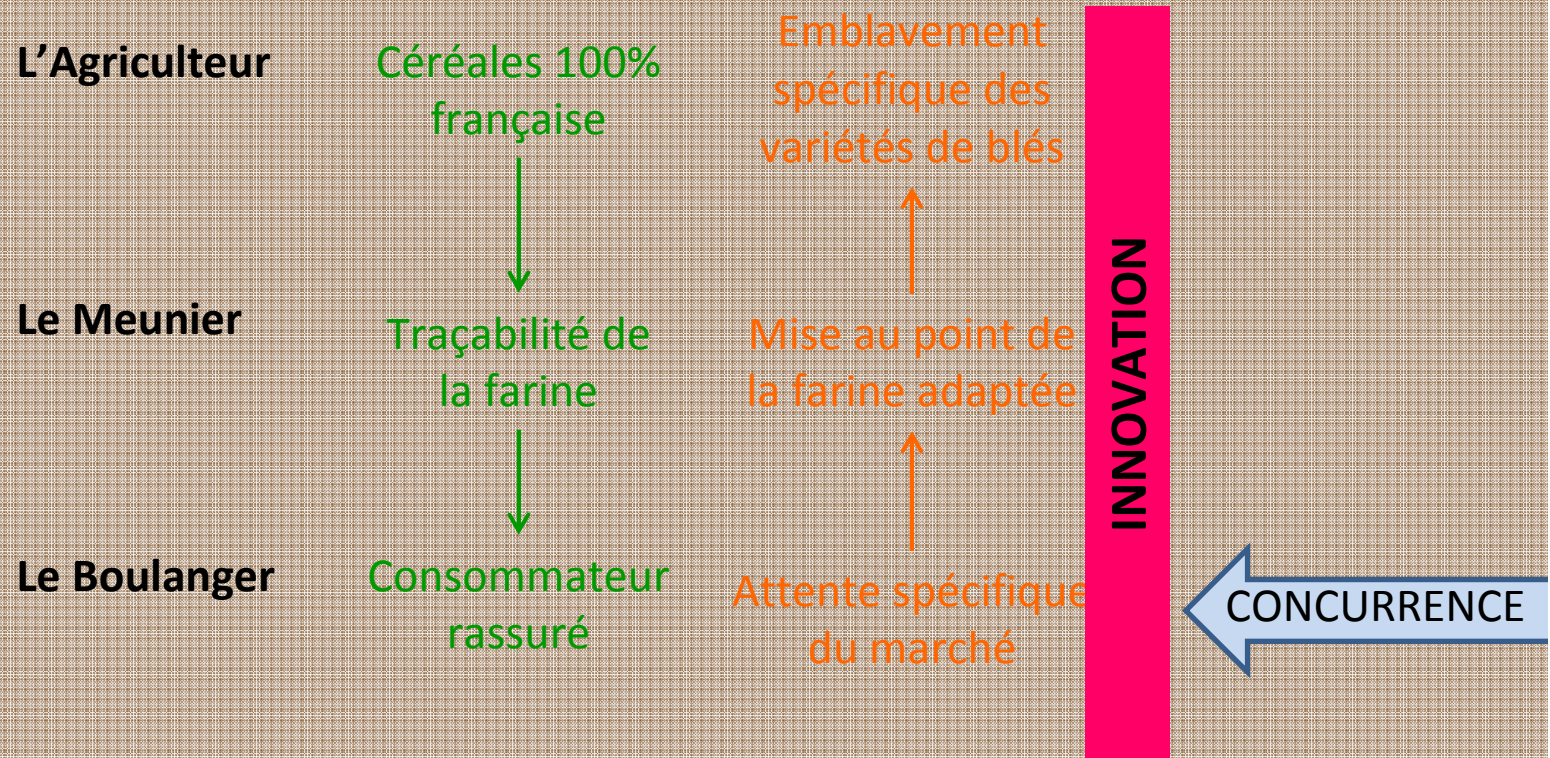
- . Avantage concurrentiel de la Boulangerie-Pâtisserie Artisanale:  
**La Qualité**
- . L'information du consommateur devient essentielle pour se démarquer
- . Innover est indispensable pour se différencier

Carcassonne jeudi 14 janvier 2016



# Une filière

*Dans ce contexte, nécessité que la filière Blé - Farine - Pain donne une vision globale de la profession*



Carcassonne jeudi 14 janvier 2016

# L'innovation aux Moulins Pyrénéens

Deux types de blés

- . le blé tendre, la céréale panifiable par excellence (froment)
- . Le blé dur, considéré comme ~~impanifiable~~ (réservé à la fabrication de pâtes et semoules)

Et d'autres céréales utilisées en Boulangerie, seigle, orge, maïs, sarrasin etc.

Mise au point d'une **FARINE DE BLE DUR**

-Panifiable

-Mélange de variétés de blé dur français (farine naturelle)

-Coopérative Arterris (maison mère) 1<sup>er</sup> collecteur français de blé dur

Carcassonne jeudi 14 janvier 2016



# Une innovation de la filière Blé-Farine-Pain

La mise au point de la farine de blé dur, rendue possible grâce à l'ensemble des acteurs de la profession

**L'Agriculteur**  
Et sa Coopérative  
Arterris

**Le Meunier:**  
Les Moulins Pyrénéens

**Le Boulanger:**  
4 Artisans Boulangers,  
avec des profils et des  
affaires différentes

**Le Scientifique:**  
INRA de Montpellier (spécialiste des céréales) et  
INRA de Nantes (spécialiste de la panification)

Carcassonne jeudi 14 janvier 2016

# Les étapes

## La Matière première

130 variétés de blés durs analysées à l'INRA de Montpellier (Joël Abecassis)  
→ **Sélection de 5 variétés de blé dur** ←

## La Mouture

Réussir à transformer du blé dur en farine  
→ **granulométrie <200μ** ←

## Les recettes

Avec l'appui d'Hubert Chiron (INRA de Nantes)  
Un focus group de 4 Artisans Boulangers

## Le marché

Déterminer les attentes des consommateurs

## Lancement

Juin 2012: Lancement, marchés tests en Languedoc-Roussillon et Midi-Pyrénées

**Une farine 100% blé dur brevetée  
Commercialisée au niveau national**

Carcassonne jeudi 14 janvier 2016



# La Farine de blé dur en panification...

La farine de blé dur peut être utilisée pure ou en ingrédient

## La farine de blé dur est souple d'utilisation:

100% de blé dur (aucun améliorant)

-En utilisation pure: de la farine, de l'eau, de la levure, du sel et le savoir-faire du boulanger

-En ingrédient: diminution des améliorants

## . La Couleur:

Couleur jaune due uniquement aux variétés de blé dur utilisées

## L'Hydratation:

- En panification pure, une hydratation de 95% minimum (méthode de fabrication tradition française)

- En ingrédient, 20% de farine de blé dur, permet d'augmenter l'hydratation de 5%

## La Conservation:

Due à l'hydratation

## Le goût:

Un subtil goût qui permet la réduction des quantités de sel

## Des avantages nutritionnels:

Fibres, Indice glycémique bas...

# Et pour bien d'autres usages

## La Pâte à Pizza

- Diminution du temps de pétrissage
- Amélioration de la tenue dans le temps de la pâte
- Couleur jaune
- Imperméabilité de la pâte à la garniture améliorée

## Les Biscuits

Améliore la tenue et supprime le rétreint au four

## La Viennoiserie

- Diminution de 8 à 12% du beurre de tourrage
- Amélioration du laminage
- Feuilletage jaune prononcé, permet de supprimer les colorants beurre et autre beurre aux carotènes

## La Brioche

- Mie jaune très prononcée, permettant de supprimer les colorants beurre et le jaune d'œuf (pour la couleur)

**La farine de blé dur, une matière première à part entière, adaptée à l'ensemble des usages du métier  
Elle laisse libre cours à l'imagination des Artisans**



# La Mie'nutie



LA MIE'nutie  
la Baguette au Blé dur I

La Mie'nutie est le nom de la baguette 100% blé dur, commercialisée en  
Boulangerie Artisanale

Elle permet de:

- Véhiculer notre philosophie de développement
- Informers les consommateurs
- Pousser les consommateurs à se questionner sur la provenance de leur pain
- Fédérer la filière
- Innover en Boulangerie avec une nouvelle matière première (jusqu'à présent les innovations s'effectuaient par les ingrédients)
- Répondre aux attentes du marché et des artisans
- Revaloriser le pain
- Communiquer autour d'un produit identifiable
- Développer les réseaux d'influence du pain (chefs étoilés, traiteur, diverses manifestations...)

*Prenez part à l'Histoire de notre pain original...*

Carcassonne jeudi 14 janvier 2016





Carcassonne jeudi 14 janvier 2016



Je suis née par curiosité. Y a-t-il une  
meilleure raison de naître?

Eveillez la vôtre en me  
découvrant « en croûte et en mie »

*La Mie'nutie*

Carcassonne jeudi 14 janvier 2016