

Michel Corneloup, BIO par CONVICTION

Michel Corneloup, artisan Boulanger-Pâtissier au Coteau depuis le 1er Juillet 1988, il est titulaire des CAP de Boulanger et de Pâtissier. Il perpétue une tradition familiale vieille de plus de 150 ans. C'est en effet en 1847 que son arrière-arrière-grand-oncle, Claude Sadot crée la boulangerie. Ce fut ensuite Jean Marie Sadot, son arrière-grand-père; Michel Sadot, son grand-père; et enfin ses parents, André et Simone Corneloup. C'est donc la 5ème génération d'artisan boulanger-pâtissier.

Michel Corneloup est également un ardent défenseur de l'environnement et d'une alimentation saine. Par sensibilité personnelle et par conviction, il est le précurseur de la boulangerie bio dans le Roannais.

Rencontre avec un artisan passionnément bio!

Artisanat Magazine: *Pourquoi avez vous choisi de vous lancer dans le Bio?*

Michel Corneloup: *Cela fait déjà très longtemps que je me sens concerné par tout ce qui, de près ou de loin, touche à la protection de l'environnement, à l'alimentation saine et donc à la santé. Cette prise de conscience s'est fait suite à la rencontre de plusieurs personnes impliquées dans la défense d'une vie saine. Notre alimentation est le carburant que nous donnons à notre corps pour fonctionner. Plus nous lui donnons une alimentation saine et mieux il fonctionnera. C'est donc tout naturellement que je me suis lancé dans le bio. Mais pour moi le bio c'est avant tout un état d'esprit et c'est dans ma vie de tous les jours que j'essaye de "vivre bio". C'est ainsi, par exemple, que je n'utilise plus de sacs plastiques.*

A. M.: *dites-nous la différence entre un pain bio et un pain traditionnel?*

M. C.: *Pour qu'un pain soit bio il suffit que tous les ingrédients qui le composent soit bio et qu'il soit certifié par un organisme certificateur agréé par l'état. Mais moi j'ai voulu aller plus loin puisque tout mon pain est réalisé sur levain naturel. Ce levain naturel, je le crée moi-même sur une fermentation de raisins secs bio. Mon pain a ainsi un bon goût de levain et une excellente conservation. J'ai aussi choisi une farine BORSA qui grâce à son procédé exclusif rend assimilable l'assise protéique, la couche merveilleuse du grain de blé. Mon pain est fabriqué avec également du Sel de Guérande et de l'eau purifiée. L'eau purifiée est une eau du robinet qui passe dans un osmose. C'est ainsi que 6 filtres différents retirent tous les traitements que l'eau a subit. Cette eau est ensuite re dynamisée et re ionisée. J'obtiens ainsi l'équivalent d'une eau de source sans en avoir l'appellation puisque çà reste l'eau de la Loire. Toute la fabrication de mon pain se fait à la main car j'ai supprimé toutes les machines sauf le pétrin et le four évidemment. C'est un peu un retour aux sources du métier. Je travaille un peu comme travaillaient mes grands-parents .*

A. M.: *Et le Bio çà marche?*

M. C.: *Bien sûr, çà marche même très bien puisqu'en 2003 ma fabrication de pain bio a progressée de 33% et cette année je suis en augmentation de 60%. Il est vrai que je propose des pains de très longue conservation tel que ma Tourte d'Auvergne qui est réalisée avec 25% de farine de seigle et 75% de farine de Blé, du levain naturel, du sel de Guérande et de l'eau purifiée. Une première fermentation de 3 heures lui permet d'avoir un goût fort et rustique. Sa croûte qui fleure bon le miel et le pain d'épice lui garantie une conservation d'une semaine. Ma tourte "Saveurs des champs" est fabriquée elle avec des graines de lins blond, lins dorés, sésame toastés, millet et pavot qui lui apportent du moelleux. Elle a du caractère et un goût subtil.*

A. M.: *Quels sont aujourd'hui vos objectifs?*

M. C.: *Après le pain, je me suis fixé comme objectif de transformer tout le reste de ma fabrication en bio d'ici un an et demi. Ceci me permettra de répondre encore mieux à la demande de ma clientèle.*