

Du 100 % bio sur levain et en direct

5^{ème} génération de boulanger de la famille, Michel Corneloup ne propose plus aujourd'hui que des produits biologiques dans sa boutique. Depuis 1988, il a repris l'entreprise familiale au Coteau (42) pour en faire « Le Boulanger Bio » dont l'offre a muté progressivement vers le tout bio. Alors qu'aujourd'hui la majorité des artisans sont « mécanisés », travaillent en pousse lente ou en blocage en froid, l'artisan a choisi de travailler en direct. Le façonnage et le levain faits à la main. Bien plus qu'un « business » pour lui, le bio c'est avant tout un état d'esprit.

Nadège Le Page : QB2



Convaincu et seul sur le marché à proposer du bio



C'est en 2001 que le changement de cap a eu lieu. « J'ai assisté à une conférence du professeur Joyeux (Médecin nutritionniste et oncologue) sur la relation entre l'alimentation et les maladies. Cela a été décisif. » Comment peut se faire une telle transition et de quelle façon est-elle perçue au niveau de la clientèle ? C'est avant tout une question de motivation. « Pour faire du bio, il faut être convaincu de la valeur de son produit. Même s'il y a des contraintes, on s'adapte. Il y a de toute façon une clientèle pour ce type d'offre. » La certification a été

accordée en 1994. C'est en mars 2004 que le pain est devenu tout bio et progressivement tous les produits pour une offre 100 % bio courant 2006.

- La plupart des clients ont bien accepté l'évolution. De nouveaux clients en quête de bio sont également arrivés : ils ont été rassurés par le fait que l'offre 100 % excluait tout risque de mélange avec le non bio.
- La ville compte 7000 habitants et 7 boulangers. Aucun autre ne propose de bio. La première boulangerie bio concurrente se trouve à 40 km.

Une large gamme de pain santé



Michel Corneloup travaille des farines qu'il a choisies pour leurs qualités nutritionnelles comme la farine de Kamut, la farine de meule T80 ou encore des farines dont la mouture préserve l'assise protéique située au niveau des enveloppes du grain de blé. « L'assise protéique est riche en lipides, protéines, matières minérales et vitamines. » Généralement les moutures classiques ne rendent pas assimilable l'assise protéique.

- l'Authentique est un pain fabriqué avec de la farine T110 dont l'assise protéique est préservée.
- La Craquante, une baguette d'entrée de gamme, est réalisée à partir de farine T65 et T80 sur levain liquide au sel de guérande.
- ET aussi la Tourte d'Auvergne ou la Tourte de seigle Auvergnat (97% de seigle T130). « Le client ici n'est pas forcément quotidien, il vient souvent chercher de gros pains qu'il conserve plusieurs jours. » Le panier moyen avoisine alors les 6 €.

Les clients ont le choix entre une vingtaine de pains différents. Davantage lors des fêtes. Certains sont déclinés sous différentes saveurs. Par exemple, « La saveur des Champs » se compose de farine de blé T80 et de farine de seigle T130, + 14% de graines, ce pain est vendu 8.60 € le kg. Si vous ajoutez des raisins secs, il devient la « douceur des champs », des abricots et des noisettes, vous obtenez « La cachette de l'écureuil ». Sinon, en ajoutant que des olives, c'est le « Provençal », vendu 8,60 € le kg.

Des règles à respecter



Pour obtenir la certification bio, il faut signer un contrat avec un des 6 organismes certificateurs du marché : Aclave, Agrocert, Ecocert France SAS, Sgs Ics, Ulase, Qualité France SAS. En passant d'une offre partiellement bio à une offre complètement bio, le boulanger s'est épargné deux contraintes liées à la production du bio et non bio :

- Les règles de la certification exigent de séparer le bio du conventionnel,
- La certification oblige à distinguer les comptabilités pour les contrôles.

Les contraintes liées au tout bio sont tout aussi exigeantes. Il doit notamment prouver :

- Que tous les aliments sont bio à 95% (une marge de 5% est tolérée lorsqu'on ne trouve pas l'ingrédient en bio sur le marché),
- Que l'eau est potable et fournir des analyses en conséquence,
- Michel Corneloup doit s'assurer, en vérifiant sur les emballages, qu'il reçoit bien des produits bio mention « agriculture biologique » avec les coordonnées des organismes certificateurs de ces produits. Il doit fournir tous les certificats de ces fournisseurs lors des contrôles de certification.
- Au niveau de la comptabilité, tout est contrôlé par l'organisme certificateur : les factures par rapport aux produits vendus,
- Michel Corneloup paie 800 € par an pour sa certification : le coût de la certification ne dépend pas du volume de pain bio qu'il produit, ni du nombre de produits vendus. Selon les organismes certificateurs la cotisation annuelle peut dépendre des volumes produits.
- Deux contrôles par an, dont un contrôle inopiné.

Il travaille en direct et façonne à la main



Alors que nombre de boulangers tendent vers la mécanisation, Michel Corneloup prône le contraire. Il n'a pas de chambre de pousse, il façonne et fait son levain lui-même à la main. « Je ne refroidis pas les pâtes pour les chauffer ensuite, pour moi cela altère la qualité nutritionnelle des produits, je préfère le travail en direct. »

Pour ce qui est du façonnage à la main :

- Il n'obtient pas le même résultat qu'avec une machine. « Le façonnage machine dégaze le pain, la reprise de fermentation après est plus lente.»
- Il « boule » ses pains avant de les façonner, cela donne plus de force à la pâte,
- Le façonnage s'accorde avec ce qu'il produit. « Du pain santé, artisanal et de qualité. »
- Il commence à 23h et procède d'une façon classique pour préparer ses pâtes.

Préparation de la pâte :



- Le boulanger mélange d'emblée l'eau, la farine, le levain et le sel de Guérande car ce dernier est non raffiné (obligation liée au bio) et nécessite plus de temps pour se dissoudre,
- L'eau passe par un osmoseur pour enlever les traitements que l'eau du robinet a subi,
- Il pratique une autolyse de 30 mn,
- Un pointage d'une heure minimum, voire 2 heures,
- Puis boule et façonne son pain à la main,
- La pâte repose en pâtons : la période d'apprêt dépend de celle de pointage, plus le pain a pointé moins la période d'apprêt est longue. « Une pâte bien piquée reprendra mieux la

fermentation après le façonnage, sinon elle manquera de souplesse et aura besoin de plus de temps d'apprêt pour se détendre. »

- Comme il travaille sans additif, sans améliorant, le boulanger bio porte une attention toute particulière à certaines étapes de la fabrication. Le façonnage main, bien sûr, mais aussi le travail du levain et les périodes de fermentation qui sont essentielles pour lui.

Du levain naturel et rien d'autre



Il n'est pas question de travailler à la levure. Il a créé deux bases de levain – dur et liquide - qu'il rafraîchit une à deux fois par jour idéalement. L'utilisation d'un fermento-levain lui semble superflue. « C'est une question de rigueur, la préparation d'un levain s'apprend et se maîtrise et en fin de compte ce n'est pas compliqué.

- Le levain développe des arômes qu'il est impossible de retrouver avec de la levure. Un pain à la levure pousse trop vite. Il est donc plus développé, cela a des conséquences non seulement sur la conservation mais aussi sur le goût car les arômes n'ont pas le temps de se développer. »
- Pour rafraîchir le levain : 2 volumes de farine pour un volume d'eau pour éviter tout risque d'acidité.
- Le levain pousse 2 h à 3 h à température ambiante pour ensuite le bloquer en « froid » à + 3°C ou + 4°C. « Il faut être attentif lorsqu'il repose car pendant la fermentation certaines cellules du levain peuvent mourir et alors il devient acide. »
- Le démarrage de son levain se fait avec des raisins secs bio fermentés dans de l'eau. « On peut démarrer un levain avec d'autres fruits comme de la pomme, après c'est une question de goût. »

Une heure de fermentation en masse minimum



Le boulanger propose de « gros pains » qui peuvent se conserver plusieurs jours

Michel Corneloup n'a pas de chambre de pousse mais laisse son pain pointer en bac ou en masse à température ambiante. Il insiste sur la première période de fermentation qui va déterminer ensuite les temps d'apprêts plus ou moins longs. « Une grande partie de la qualité du pain se joue à ce stade, d'autant plus que je fais du bio et que je travaille sans filet, sans aucun additif bien sûr. » Le boulanger estime qu'un temps de pointage en masse doit être d'1 heure minimum et peut aller jusqu'à plus de 2 heures à température ambiante.

- La pâte a une meilleure rhéologie : elle ne colle pas et devient facile à manipuler sans se déchirer au façonnage,
- Un pointage réussi associé à du levain permet le développement de tous les arômes (acétique, lactique, alcoolique) et cela donne au final un pain beaucoup plus goûteux,
- La fermentation est favorisée par l'utilisation d'un osmoseur en amont. « L'eau ne contient pas de chlore et les bactéries se développent mieux et plus vite, »
- Le pointage permet d'obtenir un bel alvéolage car plus la pousse est lente plus le pain se développe progressivement.