

■ Marc Winocour, céréalier sur 155 hectares dans les Yvelines, et son fils Emile maîtrisent toute la chaîne de production.

Au four et au moulin pour valoriser leurs blés



PAR ALEXIS DUFUMIER

« **J'** ai toujours souhaité me diversifier. La ferme de 155 hectares est enclavée au sein de la forêt de Rambouillet et les terres froides et battantes pénalisent les rendements des cultures », relate Marc Winocour, céréalier à Grosrouvre, dans les Yvelines, à moins d'une heure de voiture de Paris. Aujourd'hui, Marc valorise, avec son fils, Emile, la farine de meule, entièrement issue de la ferme, auprès des boulangeries artisanales, des grandes surfaces et des particuliers possédant une machine à pain. Une activité boulangerie qui nourrit beaucoup d'espoir est en constitution.

Marc avait l'habitude de travailler avec Camp-Rémy, une variété de blé rustique bien adaptée à ses terres difficiles. « Sans doute faute de volumes suffisants, les organismes stockeurs n'arrivaient pas à valoriser correctement les lots que je leur apportais », relate l'agriculteur. Réticent à abandonner ce fidèle

compagnon, Marc constate dans le même temps un nouvel engouement pour les produits locaux, de terroir et un intérêt croissant pour les farines « de meule ». L'idée de transformer ce « beau blé » lui trotte dans la tête. La rencontre avec un meunier professionnel de Châtellerault l'encourage à se dé-

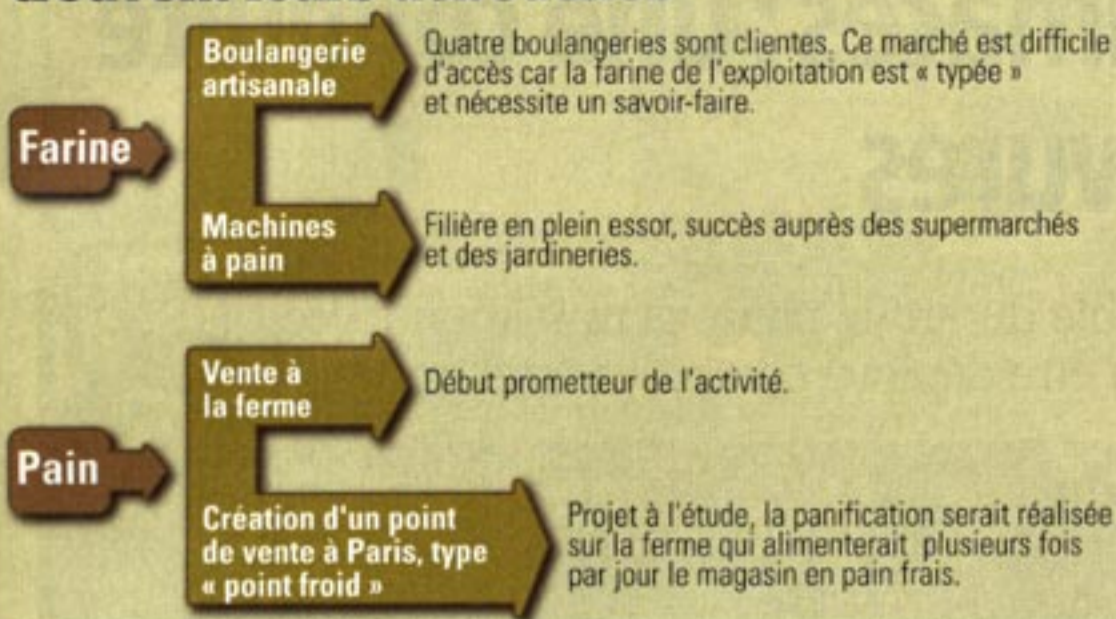
cider. Il se met en relation avec un ingénieur qui l'aide à concevoir son installation. En tout, il a fallu cinq ans pour que le moulin soit mis en route en mars de cette année. « La mise en place a été très lente. Je voulais monter mon projet de façon professionnelle. J'ai également préféré autofinancer au coup par coup mes investissements en allant chercher du matériel d'occasion à Sedan, Dunkerque... J'en ai récupéré des quatre coins de la France », sourit Marc. Décidé à pousser la démarche jusqu'au bout, il a acquis un contingent de meunerie qui officialise son activité. Entre-temps, la loi a changé. Elle permet désormais d'écraser jusqu'à 350 quintaux de blé transformé sans posséder ce droit d'écrasement.

TESTS DE PANIFICATION

Visant surtout au départ le créneau des boulangeries artisanales, le micro-meunier investit dans un fournil lui permettant de tester en situation réelle les assemblages réalisés à partir des sept variétés de blé cultivées sur l'exploitation. C'est Emile qui prend en charge les tests de panification : « Je faisais des études d'hôtellerie. Et quand j'ai vu la tournure que prenait l'activité de mon père, j'ai décidé de réaliser mon stage de fin de cycle chez un grand boulanger parisien pour embrayer ensuite directement sur l'exploitation. »

Les essais d'Emile permettent progressivement de valider les mélanges de blés imaginés au préalable sur ordinateur. « En début de saison, je rentre les résultats des analyses de panification de chacune des

La farine et le pain de la ferme trouvent leurs débouchés



1. MEULE

Marc (à gauche) et Emile Winocour, à côté de leur moulin, produisent de la farine « de meule » semi-complète à haute valeur gustative, nutritive et boulangère.

2. FOURNIL TEST

Le fournil, qui ne devait servir qu'à tester les farines pour réaliser les assemblages de blé, est aujourd'hui au centre du développement de l'activité boulangerie.

sept variétés dans un programme informatique que je me suis constitué. Je réalise virtuellement mes assemblages en essayant de maximiser la force boulangère (W), qui garantit une bonne tenue de la pâte à la cuisson », explique Marc. Une fois le mélange élaboré, celui-ci ne bouge pas, en principe, au cours de la saison.

DÉBUTS PROMETTEURS

Marc et Emile ont adapté leur procédé de meunerie pour obtenir le résultat de leur choix : une farine nutritive et qui a du goût. « La farine doit redevenir l'élément central de l'aliment. Avec la nôtre, nous obtenons par exemple d'excellentes brioches en mettant beaucoup moins de beurre et de sucre », insiste Marc. « Quand on coupe une tranche de pain, on sent réellement l'odeur du blé. C'est l'écrasement sur meule de pierre qui donne cette particularité », renchérit Emile.

La farine obtenue est semi-complète, ce qui peut ne pas plaire à tout le monde, mais les producteurs ne veulent pas d'un produit standar-

disé et croient au retour du pain à la mie colorée dans l'alimentation. Les débuts sont prometteurs depuis l'entrée en fonction du moulin au mois de mars. Plusieurs boulangeries ont adopté cette farine de terroir, même si elle nécessite plus de savoir-faire que les farines « clé en main » que fournissent les grands moulins.

L'entreprise flirte également avec le grand boom des machines à pain chez les particuliers. Vendue en sacs de 1 à 3 kg, la farine commence à approvisionner les linéaires des jardinerias locales et des supermarchés. Soucieux de leur démarche marketing, les meuniers proposent aux enseignes des supports de communication mettant en avant le caractère local du produit. « Il a fallu également faire de l'animation au sein des grandes surfaces », sourit Marc Winocour.

La marque, « Le Moulin des moissons », estampille la gamme. Marc et Emile proposent différentes qualités de farine, toujours de type semi-complet, chacune étant destinée à un usage précis : biscuit, pain, gâteaux...

Alors que le fournil test donnait de bons résultats, « nous avons démarré des ventes de pain et de viennoiseries à la ferme dans un cercle assez confidentiel. Elles ont remporté beaucoup de succès. Nous avons musclé le fournil. Les clients passent leur commande et ils viennent chercher leurs produits le vendredi soir ».

Aujourd'hui, le couple père et fils rêve d'ouvrir un « point froid » dans Paris, un lieu de vente du même type qu'une boulangerie, mais le pain continuerait d'être cuit à la ferme. Cette stratégie permettrait de poursuivre la maîtrise de la qualité et de conserver au maximum la valeur ajoutée. Estimés entre 60 et 80 quintaux par mois, les besoins en farine du magasin seraient couverts sans problème et les producteurs rêvent déjà que ce « point froid » se multiplie. ■

L'agriculture raisonnée plutôt que biologique

● **Travaillant avec des variétés** rustiques plutôt que performantes, réduisant au maximum les produits phytosanitaires, et s'interdisant tout traitement de cellule et insecticide au stockage, pourquoi Marc Winocour n'a-t-il pas décidé de se convertir à l'agriculture biologique ? « Ce n'est pas ma philosophie, lâche-t-il d'emblée. Le bio revêt un côté militant qui me dérange un peu. »

En revanche, l'exploitant s'est inscrit dans la démarche d'agriculture raisonnée, qu'il tente de pousser au maximum. « Je ne planifie plus mes programmes phytosanitaires en hiver. Je prends mes décisions après identification du problème. Je regrette simplement qu'il n'y ait pas encore de logo permettant de valoriser nos efforts sur les produits », confie l'agriculteur.

POINTS FORTS

- **Complémentarité** père et fils.
- **Valeur ajoutée** conservée, maîtrise de toute la chaîne.
- **Proximité** de Paris.
- **Autofinancement** et matériel d'occasion.

POINTS FAIBLES

- Temps de **mise en place**.
- **Un seul type de farine** semi-complète.