



Issue d'un mélange de farine de quatre variétés de blé, la baguette de tradition « Pain d'Yveline » lie à la fois la qualité et un coût optimisé.

Nicolas Pointereau

Le « Pain d'Yveline »

Dans la région de Rambouillet, agriculteurs, meuniers et boulangers se sont associés pour produire, fabriquer et commercialiser localement une baguette de tradition. Le « Pain d'Yveline », subtil équilibre entre qualité, communication et coût, séduit les consommateurs des environs.

« **P**ain d'Yveline, le pain d'ici »... Depuis 2002, une vingtaine de boulangeries de la région de Rambouillet affichent fièrement dans leur boutique cette baguette de tradition française, issue exclusivement de blés cultivés dans les environs. Tout a commencé avec le Plan de développement durable (PDD) de la région de Rambouillet, dont l'objectif était de préserver les espaces sensibles et l'agriculture de la région. L'idée d'une filière courte de commercialisation du blé a germé, et 14 céréaliers ont décidé de se lancer dans l'aventure. Après une étude de marché réalisée par la Bergerie nationale de Rambouillet, l'association Pain d'Yveline est créée. Elle regroupe les agriculteurs, deux meuniers, et une bonne vingtaine de boulangeries.

Nicolas Pointereau, 41 ans, installé à La Celle les Bordes, à 15 km de Rambouillet, est président de l'association depuis sa création. Il cultive 150 ha de blé, pois, colza, orge brassicole et maïs grain, et consacre 5 ha à la production de blé identifié « Pain d'Yveline ». « 5 ha, ce n'est pas beaucoup. Notre démarche peut passer pour du bricolage, mais nous sommes dans une logique de filière courte, et de contact direct avec le consommateur. Le but est de nous faire connaître, de montrer que les agriculteurs travaillent dans le bon sens. C'est une occasion d'expliquer notre métier, de se mettre sur la voie publique. Nous voulons aussi mettre notre terroir en valeur. Rambouillet est surtout réputée pour ses forêts. Mais au milieu, il y a quand même des espaces de plaine où nous produisons des céréales. Les consommateurs peuvent facilement identifier nos parcelles grâce aux grands panneaux installés dans les champs. » L'association est régulièrement présente au SIA, sur le stand de la région Ile-de-France, et participe à des foires et salons dans les environs de Rambouillet.

Nicolas Pointereau cultive 5 ha de blé améliorant à destination de la filière « Pain d'Yveline » : « ce n'est pas beaucoup, mais nous sommes dans une logique de filière courte, et de contact direct avec le consommateur ».

Yveline sans le « s »

Les agriculteurs tiennent à l'absence du « s » de Yveline dans le nom de leur produit. Si le nom est passé au pluriel lors de la création du département des Yvelines dans les années 60, il n'en est pas de même pour la région naturelle qui entoure la ville de Rambouillet. En celte, le mot « Yveline » signifie « riche en eau », et fait référence aux nombreux étangs, mares et sources de cours d'eau présents dans les environs.

Équilibrer coût et qualité

Pour que le produit se démarque, agriculteurs, meuniers et boulangers ont planché sur une recette originale. « Nous voulions un produit assez typé. Deux boulangers ont travaillé dans le laboratoire des Grands

moulins de Paris pour tester plusieurs assemblages de variétés et élaborer la recette. Il fallait trouver le bon équilibre entre qualité et coût. Nous avons abouti à la mise au point d'une farine classique et d'une farine de tradition, qui donnent deux baguettes différentes. La baguette tradition représente 80 % des fabrications. La panification n'est pas la même: la pousse et le pétrissage plus lents

Céline Druésne

c.druésne@perspectives-agricoles.com

joue la carte de la proximité

garantissent un plus fort dégagement et une meilleure conservation. »

Jusqu'alors, la farine était issue d'un mélange entre quatre variétés (Camp Rémy, Soissons, Apache et Cézanne), mais la formulation va évoluer en 2006. « Camp Rémy et Soissons ont de grosses



qualités de panification », explique Nicolas Pointereau, « mais ce sont des variétés vieillissantes, qui ne garantissent plus un rendement suffisant (60 à 70 q/ha). Le nouveau mélange sera composé d'Apache, Caphorn, variétés plus productives, et Bussard, un blé améliorant qui apportera de bonnes qualités de panification. »

Chacun des agriculteurs

consacre environ 5 ha à la production de blé pour « Pain d'Yveline » et cultive l'une des variétés utilisées dans le mélange, toujours la même. « Nous produisons toujours un peu plus que nos besoins pour pallier aux lots écartés (taux de protéines ou analyses de panification non satisfaisantes) ». Les agriculteurs s'organisent eux-mêmes pour faire le mélange à la ferme, avant la livraison au meunier. C'est lui qui commercialise ensuite la farine aux boulangers intéressés.

Une logique de filière

Les boulangers qui fabriquent le « Pain d'Yveline » ont eu connaissance de la filière par le meunier. « Nous aimerions convaincre plus de boulangeries. Certains agriculteurs ont fait de la prospection auprès des artisans boulangers, mais ce n'est pas facile. Le marché de la farine est très concurrentiel. Sur les 400 meuniers français, 100 livrent en région parisienne. Le marché est saturé. La France produit trop de blé panifiable par rapport à la consommation de pain, qui baisse d'années en années. Il faut relancer la consommation de pain en France, mais les nouvelles habitudes alimentaires ne plaident pas en la faveur du pain. Nous allons cependant développer les outils de promotion dans les boulangeries, pour aider les artisans à communiquer sur notre filière. »

Nicolas Pointereau estime consacrer une à deux heures

en plus par semaine pour « Pain d'Yveline ». Ce qui prend du temps, ce sont les animations. Chaque agriculteur consacre 3 à 4 journées par an. « Notre filière est complètement déconnectée du marché mondial. Le prix, plus élevé d'environ 10 à 15 €/t par rapport au cours conventionnel, compense les charges supplémentaires engagées. »

« C'est sûr, si nous transformions nous-mêmes le pain et que nous le vendions à la ferme, la plus-value serait plus élevée. Mais c'est un autre métier, et le temps à y consacrer serait trop important. Nous avons trouvé un bon équilibre en travaillant en filière, et c'est très bien ainsi. Je fais de temps en temps du pain moi-même à partir de la farine « Pain d'Yveline », mais je n'obtiens pas le même résultat que les boulangers ! Il faut avoir le matériel adéquat. À chacun son métier ! » ■



Les exigences du cahier des charges

Les adhérents de « Pain d'Yveline » ont établi un cahier des charges pour préserver la filière et distinguer leur produit. « Il fallait mettre un bouclier sanitaire et environnemental », explique Nicolas Pointereau, président de l'association depuis sa création. « Nous sortions de la crise de vache folle, et nous ne voulions pas que notre travail soit anéanti par un scandale sanitaire. » Le cahier des charges est donc rigoureux, notamment sur les résidus de produits phytosanitaires. L'utilisation de l'imidaclopride est interdite, tout comme l'épandage de boues de stations d'épuration ou la pulvérisation d'insecticides de stockage. « Sur ce dernier point, nous avons d'autres moyens de lutte contre les insectes de stockage, comme un bon nettoyage des installations avant la récolte et une bonne ventilation pendant l'hiver. » Les autres recommandations concernent l'interdiction de pulvérisation 30 jours avant la récolte, l'installation d'un local phytosanitaire, le contrôle du pulvérisateur tous les 3 ans, une analyse de sol tous les 5 ans, un bilan azoté de sortie d'hiver, une analyse foliaire en cours de cycle. Enfin, le blé « Pain d'Yveline » ne doit pas être implanté en semis direct derrière du maïs, et il doit toujours suivre la tête d'assolement (à 90 % du colza), et jamais du blé, ceci pour diminuer les intrants et les teneurs en mycotoxines.

Vingt boulangeries de la région de Rambouillet commercialisent cette baguette uniquement destinée au marché local.