

Projet de Pôle d'Excellence Rurale
Le Moulin de Châtillon
Centre de formation et d'échanges
« *autour du pain* »

*Les acteurs du terroir de
Beauce&Gâtinais de la filière
« blé-farine-céréales » s'unissent
dans un lieu remarquable du
patrimoine pour promouvoir une
culture transparente et raisonnée
et le développement durable de
l'ensemble du processus
de fabrication du pain,
du champ à la table.*

DESCRIPTION DU PROJET

Situé aux franges de l'Ile-de-France, le Canton de Puiseaux et ses 13 Communes accueillent, depuis plus de vingt ans, une population sans cesse croissante en provenance des départements voisins de l'Essonne et de la Seine-et-Marne. Ces nouveaux arrivants y recherchent le plus souvent deux atouts : un moindre coût de construction et **un désir de retrouver une vie plus proche de la nature.**

Parallèlement, la population traditionnelle du nord du Loiret évolue. La création du Pays Beauce-Gâtinais en Pithiverais et, à son initiative, la prolongation de la Route du Blé en Beauce démontrent **un souci de retrouver des racines et une convivialité** mises à mal à la fin du vingtième siècle.

La culture des céréales et leur transformation sont puissamment ancrées dans ce terroir. L'industrie agro-alimentaire y constitue encore un point fort. Les agriculteurs y témoignent de leur volonté de développement. Depuis les années 90, les coopératives locales, regroupées au sein de BGC depuis 2002, ont résolu de modifier peu à peu les comportements en adoptant **une démarche vers une agriculture raisonnée.** Déjà plus de 80 % des exploitants du Canton de Puiseaux ont adopté ces méthodes nouvelles, essentiellement par souci de rapprocher leurs pratiques culturelles des attentes des consommateurs et donc du marché. (voir annexe 1)

Pour leur part, les boulangers locaux, du canton et des cantons voisins, sont également entrés dans **une démarche de transparence et d'écoute des consommateurs.** Le Moulin Matignon, en prenant part à la fondation de la filière « Bannette », a montré sa capacité à adapter ses productions aux désirs des clients. La part prise par ses dirigeants dans le centre de formation Bannette à Briare-sur-Loire témoigne d'une réelle volonté de partager les savoirs (voir annexes 2 et 3).

En réunissant ces trois démarches en un seul lieu et sur un seul projet, les acteurs de ce Pôle d'Excellence Rurale rejoignent les préoccupations de la Chambre d'Agriculture du Loiret. Le soutien sans faille de Xavier BEULIN (voir annexe 4), président de la Chambre, constitue un gage de durabilité du projet, qui servira de point d'appui aux politiques de la Chambre dans d'autres territoires.

De la même façon, une réunion de travail avec l'ONIC a permis de mesurer l'intérêt du Pôle pour la filière « céréales » en même temps que l'implication possible de l'Office dans le développement des études et formations mises en place au Moulin de Châtillon.

Un public attentif et en recherche, des boulangers ouverts à de nouvelles pratiques et des agriculteurs convaincus de la nécessité d'un développement durable constituent les trois piliers d'une évolution nécessaire en même temps que les gages de réussite d'une démarche volontaire vers une meilleure compréhension entre ces différents intervenants. L'étape que se propose de franchir le Pôle d'Excellence Rurale du Moulin de Châtillon nécessite essentiellement deux actions : la mise en place d'outils permettant une meilleure connaissance en temps réel des produits d'élaboration du pain et l'ouverture d'un lieu d'échanges et de formations où l'évolution de ces produits sera traitée dans la plus grande transparence.

Un lieu d'échanges et de formations

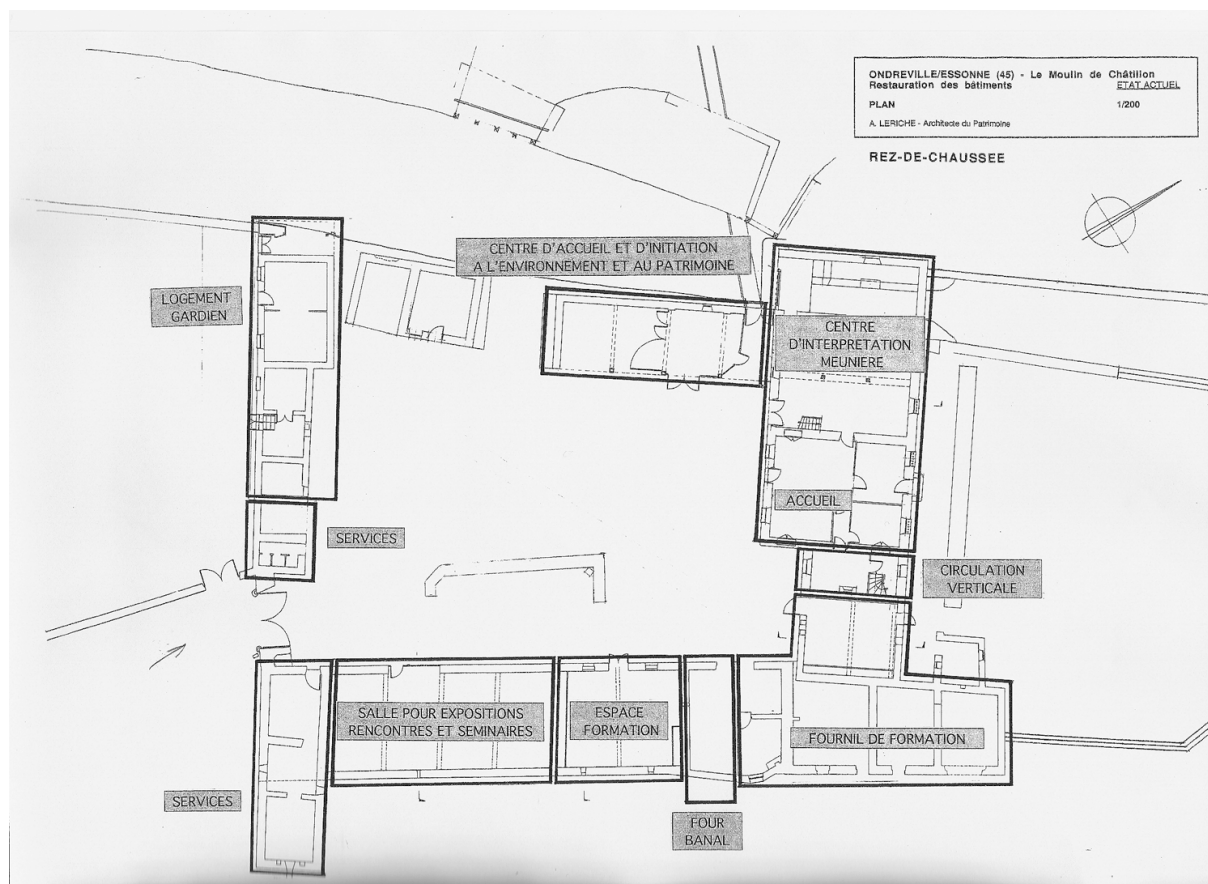
A- Un lieu symbolique, aménagé pour les besoins du Pôle

Acquis récemment par la Commune d'Ondreville-sur-Essonne, le Moulin de Chatillon est l'un des deux moulins de la haute vallée de l'Essonne qui possède encore la totalité de son matériel. A ce titre, il constitue un patrimoine très précieux. Si son état nécessite d'importants travaux, ceux-ci pourraient être mis à profit pour réorienter la fonction du lieu vers des perspectives d'avenir.

Les travaux envisagés dans le présent projet répondent à **4 objectifs** :

- 1- **Sécuriser** les lieux et les préparer à accueillir le Centre de Formation et d'Echanges ;
- 2- **Rénover** l'actuel logement pour permettre l'installation d'un gardien ;
- 3- **Aménager les salles nécessaires à la vie du Centre** (salle d'exposition et de séminaires, espace de formation, four banal, fournil de formation et de démonstration, Centre d'interprétation meunière, Centre d'accueil et d'initiation à l'Environnement) ;
- 4- **Aménager les abords et les parkings.**

Ces travaux seront réalisés sous **maîtrise d'ouvrage de la Communauté de Communes**. Ils entrent dans le plan de financement du PER pour **800 000 €**.



B- Un ensemble de formations à destination des différents publics

Le Moulin de Châtillon constituera ainsi le cœur du dispositif. Il accueillera les **différents publics qui feront vivre le projet**, témoignant de l'ancrage du processus dans la société civile. Ainsi, des sessions seront organisées en direction des différents publics susceptibles de se rendre à Chatillon (voir annexe 5) :

- 1- **Scolaires, étudiants, scientifiques, passionnés...** La compétence scolaire retenue dans les statuts de la Communauté de Commune sera mise à profit pour favoriser ces contacts. Le succès grandissant de *La route du Blé en Beauce*, initié par le Pays Beauce-Gâtinais en Pithiverais constituera l'un des socles de développement des échanges entre les consommateurs et les professionnels de la filière.

Ces publics seront plus spécialement accueillis dans les salles d'exposition, le fournil de démonstration et le Centre d'accueil et d'initiation à l'environnement et au patrimoine.

La perspective de la C3P est de faire passer l'ensemble des classes du Primaire au moins une fois par an sur le site pour une initiation à l'environnement et à la « filière pain », soit ... **demi-journées de présence**. Des sessions pourront aussi être ouvertes au élèves du Collège Victor-Hugo de Puiseaux.

D'autre part, les étudiants ou scientifiques qui le souhaiteront auront accès aux installations pour les besoins de leurs recherches. Cet objectif ne peut pas être quantifié.

Enfin, dans le cadre de « La route du Blé » initiée par le Pays Beauce-Gâtinais en Pithiverais, des **rencontres annuelles** seront organisées pour l'ensemble des publics intéressés par la filière.

- 2- **Agriculteurs, stockeurs, professionnels de l'agro-alimentaire.** L'engagement des professionnels regroupés au sein de BGC et l'habitude prise de concertation et d'échanges vers l'adoption de meilleures pratiques culturelles est le gage de la réussite du projet. A Chatillon, ces professionnels trouveront les espaces nécessaires au développement de leur formation en même temps que les outils d'évaluation et de démonstration indispensables.

Ces publics seront plus spécialement accueillis dans les salles de séminaires, l'espace formation, le fournil de formation et le Centre d'interprétation meunière.

Les formations professionnelles et réglementaires dans le cadre des politiques de formation des trois coopératives se chiffrent en moyenne à **1 400h par an** soit une moyenne de 16h par salarié et par an. Une large part de ces formations sera organisée au Moulin de Châtillon, en particulier celles concernant les agriculteurs du Canton de Puiseaux et celles en relation avec la filière « pain ».

De plus en plus, BGC souhaite, depuis plusieurs années, organiser des formations par des intervenants extérieurs. Un lieu central proche des trois coopératives tout en étant distinct professionnellement est très bien adapté à ce genre de réunion.

Les formations dispensées au sein de BGC représentent environ et globalement **200 jours par an** dont une partie, pour des formations groupées, pourrait être organisée au Moulin de Châtillon ; pour les formations pouvant être réalisées en interne : soit 20 jours environ par an.

- 3- **Meuniers, boulangers, consommateurs.** En liaison avec l'école Bannette de Briare-sur-Loire, des sessions de formations destinées aux boulangers permettront d'illustrer un enseignement théorique par la fréquentation des producteurs de céréales. En retour, ceux-ci bénéficieront de contacts avec les professionnels du pain, gages d'une meilleure perception des impératifs commerciaux liés à l'évolution de la consommation.

Ces publics seront plus spécialement accueillis dans les salles de séminaires, l'espace formation, le fournil de formation et le Centre d'interprétation meunière.

La Charte « Qualité Banette », dont le Moulin Matignon est membre fondateur, impose aux boulangers référencés des formations annuelles aux nouvelles recettes liées à chaque récolte. D'autre part, le Centre de Formation Banette de Briare-sur-Loire, à côté des formations initiales, recherche des lieux décentralisés destinés à dispenser des formations spécialisées. Le Moulin de Châtillon servira de point central à ces deux processus pour ce qui concerne les boulangers proches. **Jusqu'à 120 équivalents journées de formations** pourront y être organisées.

Bien évidemment, si chacun des publics pourra être accueilli séparément, le projet prendra sa véritable dimension par l'organisation de sessions les mettant en présence les uns des autres, par binômes ou tous ensemble. **Le Moulin de Chatillon deviendra alors un lieu privilégié dédié à l'élaboration d'une filière « pain » dont chaque acteur devra être à l'écoute des autres.** Construites autour des données produites par les nouveaux outils utilisés par les coopératives et le Moulin Matignon, ces rencontres seront essentiellement concrètes et devront déboucher sur la définition de pratiques nouvelles, tant en agriculture qu'en meunerie et en boulangerie, prenant en compte la protection de l'environnement et le développement durable.

B- Une diffusion grâce aux TIC

La répartition de certains outils soit dans les coopératives soit au Moulin Matignon suppose de reporter jusqu'au Moulin de Châtillon les résultats des différentes mesures. Devenant ainsi le véritable centre opérationnel de l'opération, le Moulin de Châtillon sera doté des moyens de communication nécessaires à ce rôle.

Parallèlement, le Pays Beauce-Gâtinais en Pithiverais ouvrira son site internet au Pôle d'Excellence Rurale pour permettre non seulement la diffusion des principales données recueillies, mais aussi fournir un écho aux formations, rencontres et débats qui auront lieu au Moulin de Châtillon. A terme, selon le développement du site du Pays, de véritables forums internet pourront avoir lieu.

Enfin, le Pôle d'Excellence Rurale trouvera naturellement sa place sur le site de BGC (en construction).

II- Des outils d'analyse et de transparence

Le Moulin de Chatillon veut **éviter l'écueil de devenir un musée mort**. Le projet s'inscrit donc dans une perspective de développement d'une stratégie industrielle et commerciale forte (voir annexe 6). Il comporte donc des investissements en nouveaux matériels dont la présence sur le site ou l'exploitation des données servira de base aux formations et rencontres. Le principe de réalité sera ainsi au cœur de tous les échanges, dans un souci de transparence et d'efficacité.

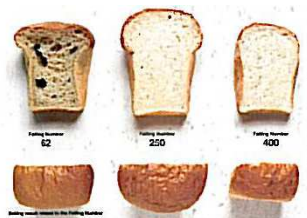
Les types de mesures à effectuer, qui nécessitent des appareils adaptés et fiables (voir annexe 7), ont été discutés après plusieurs réunions de concertation entre BGC, Matignon et la C3P afin :

- d'éviter des doublons ;
- de choisir des matériels d'un commun accord aux résultats incontestables pour l'ensemble de la filière ;
- d'échanger les résultats tant en grain, en farine et en panification.

a. Analyses technologiques :

- **Falling Number** : analyse de la pré-germination pouvant affecter la qualité boulangère du blé (Hagberg)

>>> Analyse en temps réel silo



- **Infralyseur** : Mesure du taux de protéines de chaque apport pour classement et paiement à la qualité des agriculteurs.



>>> Analyse en temps réel silo

- **Germpro** : mesure de la faculté germinative d'un lot par l'évaluation de l'activité enzymatique.

>>> Analyse en temps réel silo



- **Alvéo consistographe** : Analyse de la valeur boulangère d'un lot de blé et de l'extensibilité de la pâte.



>>> Analyse en temps différé labo

- **Glutamatic 2200** : Extraction du gluten pour déterminer sa valeur dans un process de panification.

>>> Analyse en temps différé labo



- **Centrifugeuse 2015** et Module de séchage du gluten ; détermination du gluten-Index

>>> Analyse en temps différé labo

- **Moulin à blé de laboratoire** : préparation des farines pour l'alvéographe.



>>> Analyse en temps différé labo

- **Etuve Multi-cellulaire EM 90** : contrôle qualitatif des farines.

>>> Analyse en temps différé labo

- **Mixo-lab Chopin** : capacité des farines à subir les process de panification et contrôle de l'hydratation des farines (machinabilité des pâtes)

>>> Analyse en temps différé Matignon

- **Moulin de laboratoire Buhler** : préparation des farines en vu des tests de panification.

>>> Analyse en temps différé Matignon

- **Fournil et pétrins** : test de panification pour les lots commerciaux de farine à la boulangerie artisanale.

>>> Analyse en temps différé Matignon

b. Analyse sanitaire des blés récoltés

- Kit d'analyses rapides ELISA : analyse de la mycotoxine développée en végétation (la DON)

>>> Analyse en temps réel silo

- Analyse officielle HPLC : analyse de plusieurs mycotoxines (végétation + stockage)

>>> Analyse en temps différé labo

c. Outils de traçabilité

- Logiciel de traçabilité parcellaire

>>> Saisie en temps réel Agriculteurs

- Développement de la saisie parcellaire sur Internet

>>> Saisie en temps réel Agriculteurs

>>> Transmission sur une BDD départementale (DIAME : chambre d'agriculture+centre de gestion+OS dont BGC)

- Développement d'une traçabilité Filière informatisée avec interface entre chaque maillon de la filière :

- Parcelle – Coop BGC – Minoterie – Industriel / Boulangerie - Distribution

>>> Interface en temps différé court

d. Outils de durabilité

Formation de tous les techniciens terrain suite à l'engagement des 3 Coop BGC dans la Charte du Conseil coopératif.

Tous ces investissements d'analyses en lien avec le travail de R et D de BGC Filière, vont permettre de poursuivre nos efforts entre BGC et Matignon afin de répondre le plus précisément possible aux nouvelles demandes de la boulangerie et des consommateurs.

- a. Les matériels et les analyses faites dans les silos (et qui ne peuvent pas être décentralisées au Moulin de Chatillon de par leur fonction) pourront être démontrées dans ce lieu dans la partie Exposition : travail du grain et process.
- b. Les matériels et analyses faites au niveau des panifications pourront être décentralisés après étude de faisabilité et pourront également être :
 - montrés en situation réelle
 - exposés dans la partie Exposition afin de faire comprendre aux différents publics la continuité d'un travail en filière : du blé au pain.

Les analyses de panification intéressent également BGC qui pourra établir à cet effet une convention avec Matignon (prestation de service) ; l'objectif de BGC étant de vendre des lots de blé après assemblage avec un essai de panification du même lot.

Ces matériels seront **acquis selon le cas par BGC ou le Moulin Matignon**. Ils entrent dans le plan de financement du PER pour **380 000 €**.

En forme de conclusion...

La fabrication du pain et de la viennoiserie évolue. A côté d'une production de masse se développent des niches mettant en valeur l'authenticité des produits et des pratiques. C'est l'axe choisi par la Communauté de Communes du Canton de Puiseaux, BGC et le Moulin Matignon pour poursuivre ensemble une démarche encore trop parcellisée. La mise en commun des moyens et l'échange de données d'analyse sur blé, farine et pain pourront mettre en valeur ces niches de marché.

Trois publics –agriculteurs, meunier-boulangers, consommateurs– ; trois intervenants –la C3P, publique, BGC et le Moulin Matignon, privés– ; une ambition –adapter la filière céréales/pain aux attentes des populations dans **le respect d'une agriculture raisonnée et d'un développement durable** : ainsi se résume le projet de Pôle d'Excellence Rurale qui fonde notre candidature. Ces éléments sont développés dans l'annexe 8.