

Le choix du développement durable

À Foix (09), Daniel Lacoste fabrique l'ensemble de ses pains avec la farine la Bleuette. Un investissement sur fond de responsabilité écologique et durable que les clients apprécient.

À 55 ANS, DANIEL LACOSTE A CHOISI de revenir au pied de ses montagnes. Foix, pour ce passionné de nature et de chasse, est l'endroit idéal : la petite ville de 9 000 âmes est à taille humaine et ses habitants - beaucoup de fonctionnaires - recherchent la qualité. Après avoir dirigé successivement quatre boulangeries en trente ans, en campagne puis au centre-ville de Toulouse, son retour aux sources en

Ariège était le bienvenu.

Une farine locale CRC

Pour cette dernière installation, le boulanger s'est laissé séduire par une nouvelle farine : « C'était en 2009, se souvient-il. Lors des portes ouvertes du moulin Maury, l'équipe m'a présenté la Bleuette. J'ai été sensible au fait qu'elle soit issue de l'agriculture durable : je trouve cela important de réduire les quantités de pesticides et de tracer les

La Bleuette sera présentée par le moulin Maury au Salon Smahrt, du 9 au 12 février à Toulouse.



Pour Elisabeth et Daniel Lacoste, la qualité de la farine est étroitement liée aux blés CRC.

REPÈRES

- ♦ Création de la boulangerie en 2009.
- ♦ Superficie : 110 m², dont 35 m² de boutique.
- ♦ Deux employés (un au fournil, un à la vente).
- ♦ 40 quintaux de Bleuette par mois.
- ♦ Prix de la baguette la Bleuette (200 g) : 0,85 euro.

Bleuette de Pâques

Pour Pâques, Générale des Farines a concocté une nouvelle opération de communication, à nouveau tournée vers les enfants. Pendant une durée laissée à la discrétion des boulangers, ceux-ci disposeront de kits de pliage en forme de lapin, à remettre aux gamins pour qu'ils le fabriquent et le personnalisent. Au retour des œuvres en magasin, chaque petit artiste recevra un moule à chocolats rigolo. Et un tirage au sort permettra de désigner l'heureux gagnant d'un moule pour réaliser œufs et lapins en chocolat et en 3D. Une opération ludique attractive !



Au pied des montagnes, la boulangerie Lacoste affiche son amour de la Bleuette jusque dans la vitrine.



Dans cette boutique sobre, les clients profitent d'une vue directe sur le four.

matières premières. Je l'ai essayée chez mon fils, qui tient une boulangerie à Mazères (09) et je l'ai aussitôt adoptée, car c'est ainsi que je vois l'avenir de la boulangerie. »

Qu'a donc cette farine de spécial ? « La Bleuette est une farine locale, explique François Maury, P-dg du moulin Maury. Nous travaillons exclusivement des blés CRC* fournis par l'Epi Salvagnacois, une coopérative qui regroupe des agriculteurs dans un rayon de 60 km. De plus, nous y incorporons 15 % de blés de force, pour améliorer la tolérance des pâtes. C'est donc une farine qui s'adapte à tous les diagrammes. » Notre boulanger, pour sa part, lui reconnaît un autre avantage : « Je la trouve plus souple que les farines conventionnelles que j'ai utilisées auparavant. »

Des résultats positifs

Daniel Lacoste la travaille, sur pâte fermentée, en pousse lente : il la pétrit et la façonne la veille de sa cuisson. « Mais il m'arrive également de la laisser reposer 48 heures, pour anticiper notre jour de fermeture. Et elle le tolère très bien », reprend l'artisan. Toute sa fabrication

est issue de la Bleuette. Même sa spécialité, le Rustique, un pain peu pétri mais très hydraté, qui repose 24 heures en bac avant d'être façonné à la main. « Mie crème, mâche fondante, petit goût de noisette », le résultat plaît. « Au début, quand nous nous sommes installés, il a fallu expliquer aux clients ce qu'était la Bleuette et pourquoi nous l'avions choisie, affirme Daniel Lacoste. Ils ont très vite compris et apprécié : les consommateurs sont de plus en plus attentifs à ce qu'ils mangent, peut-être même plus à la campagne qu'en ville. »

Sont visés les consommateurs de demain

Pour renforcer leur bonne

image, les Lacoste profitent dès que possible des opérations de communication proposées par Générale des Farines, le groupement à l'origine de la Bleuette. « Elles sont à chaque fois tournées vers les enfants, ce qui est bien car ils entendent beaucoup parler de développement durable à l'école et y sont très sensibles », indique Elisabeth Lacoste. La dernière campagne, lancée au moment de la rentrée scolaire, était axée sur la solidarité avec les enfants malades : « Nous collaborons depuis plusieurs années avec l'association Le Rire Médecin, explique François Maury. Depuis 2010, le moulin lui verse 50 centimes d'euro par tonne de farine ven-

due. En septembre, nous invitions les clients à faire à leur tour des dons à l'association. » Surtout, des coloriages en forme de têtes de clown étaient distribués aux enfants, qu'ils ramenaient en boutique une fois remplis. « Pour chaque dessin rapporté,

50 centimes étaient offerts au Rire Médecin, rapporte Elisabeth Lacoste. Et j'affichais les œuvres d'art en vitrine jusqu'au tirage au sort, pour gagner une trottinette. Les bambins étaient très enthousiastes ! »

En tout, au niveau national,

l'opération a permis d'offrir 130 visites de clowns professionnels à des enfants hospitalisés. Une démarche solidaire à laquelle les clients - surtout les plus jeunes - sont également sensibles !

Cécile Rudloff

*Culture raisonnée contrôlée



Tous les pains - même le Rustique, spécialité de la maison - sont fabriqués avec La Bleuette.



Daniel Lacoste, le boulanger (à g.), fait confiance à son meunier François Maury. Un professionnalisme partagé !