



Communauté du **Sud-Goëlo**

■ BINIC

MINOTERIE DU BOCAGE. **Meunier, une vocation**

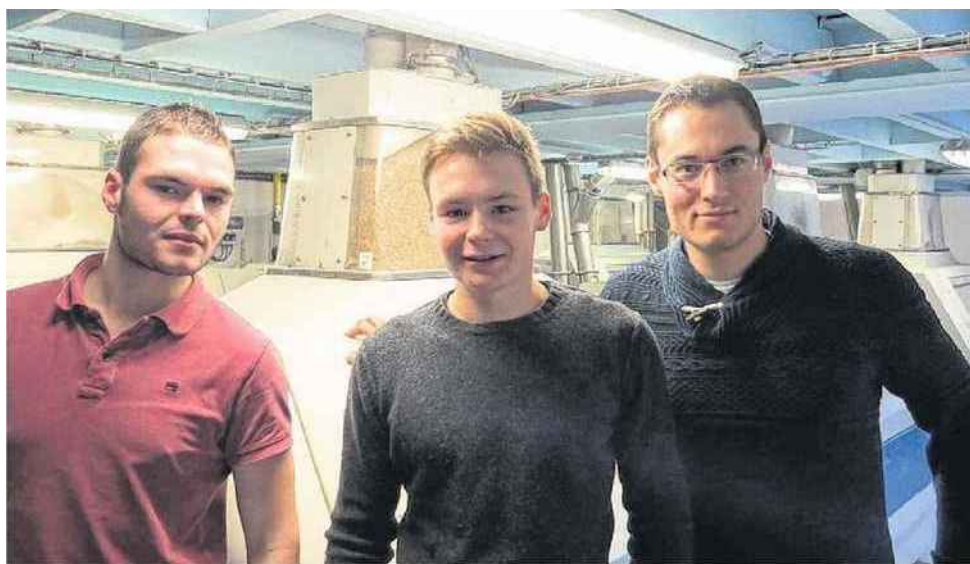
Le métier de meunier, vous connaissez ? Probablement pas ! Et pourtant, pour trois jeunes que nous avons rencontrés à la Minoterie du Bocage, c'est presque une vocation.

Antoine, 19 ans, vient de la région de Mortagne-au-Perche (Orne) ; Florian, 23 ans, est bordelais ; Kevin, 19 ans lui aussi, vient d'Avignon. Ils ont tous trois une passion commune : la meunerie, qui permet de passer du blé à la farine par les différentes étapes de fabrication que sont le nettoyage, le mouillage, le broyage et le tamisage avant le conditionnement. Et ces opérations se font à la Minoterie du Bocage à Binic, repartie en production il y a bientôt 3 ans. Elle traite 120 tonnes de matière première par jour, ce qui au final donne une production quotidienne d'environ 95 tonnes de farine, destinées à la boulangerie artisanale et à la biscuiterie.

De générations en générations

Petits déjà, les trois se sont passionnés pour le domaine. Antoine et Kévin parce qu'ils sont nés dedans, chez eux on est meunier « depuis cinq générations de père en fils ». Florian lui, a déjà eu un parcours dans la boulangerie et a décidé de se réorienter.

Tous trois sont étudiants en BTS en productions céréalières et Sciences et Technologies de l'Aliment, à Surgères, en Charente-Maritime, dans la seule



Trois jeunes passionnés par une filière mal connue, et qui entendent bien communiquer et parler de leurs métiers. De gauche à droite Kévin, Antoine et Florian sont venus le faire à la minoterie du bocage.

école en France qui prépare à ce diplôme, l'Ecole Nationale Supérieure de Meunerie et des Industries Céréalières. Ils seront ensuite prêts à exercer des responsabilités dans la fabrication, la qualité ou encore dans des domaines techniques tel que la maintenance.

« C'est une filière qui demande à être connue, explique Antoine, nous sommes 25 en classe dont 7 en classe d'apprentissage, et au final 5 seulement deviendront meuniers ! », et Florian de renchérir : « C'est insuffisant pour répondre à la demande. Alors que dans cette branche, ce qui est bien c'est qu'on peut rapidement avoir des responsabilités ». Florian et Kevin ont la ferme intention de s'orienter

vers la technique et le management. Antoine, quant à lui, à un autre objectif : « Je compte reprendre le moulin de mes parents dans l'Orne ». Mais tous les trois sont d'accord sur un point : « On est bien loin des clichés et de l'image du moulin à vent ! »

Une filière ouverte

Si les trois compères sont venus à Binic, c'est parce qu'ils ont voulu entreprendre une démarche de communication et d'information sur leur filière. Avec l'accord du chef d'entreprise, ils sont donc venus à la Minoterie du Bocage (Kevin y est en stage), pour présenter leur formation à un groupe d'élèves du lycée Kernilien de Plouisy.

« On a choisi Binic car pour

nous c'était le site le plus sécurisé et un des plus performants. Ici d'ailleurs est fabriquée la farine Label Rouge qui sert à la fabrication de la Bagatelle, seule baguette estampillée Label Rouge également » expliquent de concert les trois jeunes, manifestement passionnés par ce qu'ils font.

Quoi qu'il en soit, la filière est ouverte et propose des métiers d'avenir, même si sur les 380 moulins qui existent actuellement en France, « seuls les plus gros vont subsister, mais aussi quelques petits qui sauront proposer une alternative à des produits standardisés » tempère Florian.

Une filière donc assez méconnue et qui propose des débouchés.