



# Entreprise

## Hors champ



**Christian Evon**  
christian.evon@aveniragricole.net

# Les Bourseau, minotiers de père en fils

**TERROIR**/// Christophe et Franck Bourseau sont les co-gérants de l'entreprise familiale, située à Nozay (Loire-Atlantique), qui livre ses farines à 270 artisans boulangers sur une vaste zone s'étendant de Perros-Guirec à la Dordogne. Comme le métier évolue, ils leur proposent un accompagnement pour les aider à se démarquer de la concurrence.



**"La boulangerie de mon père", qui a proposé pendant les Artisanales pains et viennoiseries, sert à former vendeuses et patronnes.**



**Christophe et Franck Bourseau devant la fierté de l'entreprise familiale : l'authentique moulin à meules tel que l'avait imaginé leur père, Bernard Bourseau.**

## La minoterie Bourseau emploie 47 salariés



**Damien Moreau et Benjamin Bichon, respectivement administrateur et codirecteur de la coopérative La Triche, dans la Vienne.**



**L**a semaine dernière, ils ont accueilli au moulin de la Villatte un millier de visiteurs pour les Artisanales, des portes ouvertes inédites. Meuniers de père en fils depuis 1825, représentant la sixième génération familiale, Christophe et Franck Bourseau perpétuent la tradition. Leur père Bernard, s'est installé à Nozay en 1973. "Ici, il a transformé l'ancienne écurie pour chevaux en authentique moulin à meules de pierre, c'était son rêve. Au bout de vingt ans de persévérance, ce sera chose faite puisque le moulin écrasera ses premiers grains en 1999", explique son fils Franck, chargé de la technique au sein de la minoterie, son frère Christophe s'occupant de la partie commerciale.

Il y a dix ans, ils ont eu à cœur de sauvegarder cet héritage. Quand Bernard Bourseau a racheté le moulin de la Villatte, ce dernier produisait 700 tonnes à l'année. "C'est ce qu'on fait maintenant en six jours!", poursuit Franck. "Chaque année, on écrase 27 000 t, dont la moitié en blés CRC." [lire encadré]. Ce moulin à l'ancienne (seulement 450 kg/heure), réservé aux artisans boulangers (farine Label rouge et bio), est leur meilleur argument de vente pour communiquer. A côté, l'outil moderne (5 t/h), le moulin à cylindres, produit 120 t par jour. A Saint-

Omer-de-Blain, à 25 km de Nozay, un troisième outil de travail est consacré exclusivement à la farine bio.

### "Apporter aux boulangers les meilleurs services"

La minoterie Bourseau dispose de quatre jours de stockage (capacité des silos : 450 à 500 t). "On rentre quatre camions de blé par jour. On achète notre matière première à des coopératives (Cavac, La Tricherie, etc.) et à des négociants", poursuit Franck Bourseau. Dans une bonne année, le rendement est de 78 % de farine pour 100 kg de blé. Sans surprise, la récolte 2016 s'annonce "très mauvaise". "Le rendement farine va s'avérer inférieur de 2 à 5 points. Cela aura aussi un impact sur les issues, qui proviennent des sons et des remoulages, qui ne sont pas valorisées en boulangerie et partent à l'alimentation animale." Sinon, compter 700 à 800 €/t pour de la farine traditionnelle (ex. : farine de meule Bagatelle Label rouge), et 600 à 700 €/t pour celle servant à fabriquer des pains courants.

"Ce qui coûte cher dans notre métier, c'est la distribution. On a une flotte de douze camions, pour onze chauffeurs. Pour livrer nos clients dans le Sud-Ouest, on a un dépôt sur Bordeaux qui est livré en grosses quantités", poursuit Franck

Bourseau. La minoterie dispose d'un fournil professionnel tout équipé. "On peut y faire des pâtisseries ou tester nos farines. C'est aussi un lieu de formation pour nos artisans boulangers : on accompagne les jeunes qui s'installent et on organise pour les plus chevronnés des journées à thème par petits groupes."

### "De nos jours, faire de la farine ne suffit plus"

"On n'impose rien à nos artisans boulangers. On leur propose services et formations pour qu'eux aussi avancent", insistent les frères Bourseau. "Le marché est concurrentiel et il y a des disparités entre moulins, on doit donc apporter autre chose : formation, marketing, portes ouvertes, etc.", constate Christophe Bourseau, qui est aussi membre du CA de l'Association nationale de la meunerie française. "80 % de nos clients fabriquent leurs viennoiseries et leurs pains. Il ne faut banaliser ni le produit, ni le métier. Nous ne devons pas brader non plus notre savoir-faire, synonyme de qualité, de traçabilité et de transparence. La boulangerie artisanale ne s'en sortira qu'en tirant la qualité vers le haut, alors que de nouvelles enseignes qui arrivent sur le marché font l'inverse. Si un artisan entre dans cette politique promotionnelle, il scie la branche sur laquelle il est assis."

#### Filière CRC : un blé qui pousse

Créée à la base pour l'alimentation infantile, la démarche CRC s'appuie sur un référentiel en six points pour "le blé de nos campagnes". Elle fournit un blé certifié, caractérisé par son moindre impact sur l'environnement (phytosanitaires et fertilisation réduits) et qui favorise la biodiversité : haies, couverts mellifères ou apicoles. "Sur nos 250 adhérents, 190 s'inscrivent dans cette filière qualité, pour 4 300 ha cultivés cette année", précise Benjamin Bichon, codirecteur de la coopérative La Tricherie, dans la Vienne. Au plan national, le réseau s'appuie sur 5 000 boulangers, avec 43 000 ha emblavés cette année. "Les grains sont stockés sous ventilation à l'air naturel et nous n'utilisons pas d'insecticide de stockage. Les blés, BPRM (1) et VRM (2), répondent aux attentes du marché. Si les contaminants sont supérieurs à un seuil, les blés sont déclassés."

Administrateur de cette coop, Damien Moreau cultive une vingtaine d'hectares de CRC sur une sole de blé de 50 ha. "On a des contraintes pour le travail du sol, entre autres, mais malgré cela, la prime de 20 € de la tonne, dont 75 % nous reviennent, est intéressante." Ce que confirme Benjamin Bichon : "Même si le blé était à 300 euros, personne ne ferait marche arrière chez nous car dans un marché de plus en plus volatil, le CRC permet de sécuriser le revenu."

(1) : Blés panifiables pour la meunerie française. (2) : Variétés recommandées pour la meunerie.