

MERCEUIL

La boulangerie de Cisse propose un pain 100 % local

Josselin Bourge, qui a ouvert avec son épouse Claire une boulangerie à la fin de l'été, vend depuis peu une mi che de pain à l'origine complètement locale, grâce à la farine de blé issue des champs cultivés par Cyril Blin, agriculteur à Montagny-lès-Beaune.

Manger local : l'idée est simple et plus que jamais dans l'air du temps, même si elle n'est pas toujours facile à appliquer pour tout le monde, notamment dans les aires urbaines. À Merceuil, Claire et Josselin Bourge, qui ont ouvert La boulangerie de Jo à la fin de l'été dernier, l'avaient annoncé, ils l'ont fait : un pain fabriqué grâce à de la farine d'un blé qui pousse tout près de leur boutique est désormais disponible sur leur étal.

Une farine écrasée à la meule de pierre

« C'est une farine blanche et pourtant, après cuisson, la mi che a un goût de châtaigne grillée, c'est incroyable », sourit « Jo » le boulanger, debout entre son plan de travail et le four à bois bien visible dans sa boutique toute neuve installée dans la grange du rez-de-chaussée de sa maison. « Je cultive trois blés différents, et j'ai fait analyser leur composition pour avoir la farine T80 la plus "panifiable". Celui qui est utilisé vient de la parcelle du lieu dit Les Sentiers. Je peux tout raconter sur ce que j'ai fait sur



Le boulanger Josselin Bourge s'est associé avec l'agriculteur Cyril Blin pour créer un pain 100 % local et bientôt une baguette à base d'une farine issue de champs situés à quelques encablures de la boutique, au hameau de Cisse. Photo LBP/M. D.

place. Il est écrasé à la meule de pierre au moulin Briffaud de la minoterie Carnat, à Neuville-Grandchamp, juste à côté de Gueugnon, en Saône-et-Loire. Une fois prête, la farine a plus de matière et est plus brute », analyse Cyril Blin.

La « mi che de Monsieur Blin », comme ils l'ont baptisée pour le moment faute de mieux, les deux hommes en sont fiers. « Le four à bois ex-

hausse son goût », explique l'agriculteur, quand le boulanger vante son levain : « Il apporte aussi ses arômes. Le fournil ouvert aux clients est fait pour ça. Je veux que les gens voient comment je travaille. Cela fait trois semaines qu'on vend cette mi che pour 3,60 €, et les amateurs adhèrent déjà. Les clients sont moins stressés car c'est dans notre maison, ils discutent dans la cour devant.

Je prends aussi du plaisir à expliquer ce je fais ».

Une baguette traditionnelle en gestation

En plus du côté commercial, qui fonctionne pour le moment au-delà des espérances pour le couple qui a créé La boulangerie de Jo, le fait de s'appuyer sur des fournisseurs locaux, tous affichés sur une grande ardoise en hauteur au cœur du fournil, est une gageure pour l'artisan de Cisse : « Cela ne coûte pas plus cher que des fournisseurs classiques », explique-t-il. Sur onze professionnels qui l'alimentent en produits, huit sont des Côte-d'Or (lire par ailleurs). Les deux autres sont du Jura (pour le beurre et le comté) et de l'Ain (pour la farine et les céréales), mais sont situés à 90 kilomètres maximum. « C'est aussi intéressant pour lui car on peut réagir rapidement quand

“ S'adresser à des fournisseurs locaux ne coûte pas plus cher qu'avec des fournisseurs classiques. ”

Josselin Bourge, boulanger

on a du stock. Les frais de livraison sont inexistant, on fait comme les anciens avec beaucoup de plaisir », embraye Cyril Blin.

Prochaine étape : une baguette traditionnelle fabriquée avec la farine de blé de l'agriculteur de Montagny-lès-Beaune, pour laquelle Josselin Bourge a déjà entamé les essais.

Manuel DESBOIS

manuel.desbois@lebienpublic.fr

Un éleveur primé et un agriculteur malin



Cyril Blin et sa fille Eugénie, 10 ans, montrent les deux béliers sélectionnés pour le concours des moutons charollais du Salon de l'agriculture, où l'éleveur a classé ses animaux premier et troisième de leurs catégories respectives. Photo archives LBP/M. D.

Lors du Salon international de l'agriculture (SIA) de Paris, fin février 2020, Cyril Blin avait présenté deux béliers lors du concours national. L'un d'eux était même devenu champion de France, sous les yeux des deux enfants de l'éleveur, Eugénie et Benjamin. Un moment que Cyril Blin avait apprécié à sa juste valeur. Il y a un an, l'agriculteur a révélé au *Bien public* un projet de culture de quinoa certifié agriculture biologique, dont les sacs de 500 grammes sont désormais disponibles dans l'épicerie paysanne créée par Bertrand Bazin, rue d'Alsace dans le centre-ville de Beaune, mais aussi chez Frais d'ici, le pendant alimentaire du Gamm vert de l'impasse Jean-Baptiste-Gambut, dans la zone commerciale de l'est beaunois.

REPÈRES

■ Onze fournisseurs de proximité

En plus de Cyril Blin (Montagny-lès-Beaune), qui fournit la farine T80 à La boulangerie de Jo, d'autres fournisseurs côte-d'oriens vendent leurs produits à Josselin Bourge : les légumes viennent de Cisse chouette, à Merceuil, les œufs de chez David Bavard, là aussi à Merceuil, tout comme le lait du Gaec Bouteille ou encore le miel de Jean-Louis Ferrain. Les salaisons sont issues du Gaec de la Chenevière à Aubigny-la-Ronce, les fromages de chèvre de la ferme du pigeonnier à Montceau-et-Echarnant, les champignons de la ferme Les Menault à Nolay. Pour les fournisseurs de boulangerie, le professionnel de Cisse fait confiance aux établissements Patrick Prost, à Autun, en Saône-et-Loire, mais aussi à la fruitière jurassienne de Pleure pour le beurre et le comté, et enfin au moulin Marion à Pont-de-Veyle, dans l'Ain, pour une partie de ses farines et les céréales.