

BELLOT MINOTERIES LANCE UNE NOUVELLE GAMME DE FARINES

Destinée aux artisans boulangers, la nouvelle gamme Brut de Blé de Bellot Minoteries comprend 4 farines. Son lancement à la rentrée 2021 coïncide avec la mise en place de la nouvelle signature de Bellot Minoteries : "Nourrir l'avenir, sainement et durablement".

DÉMARCHE CLEAN LABEL

Produite à partir de variétés de blés français sélectionnées, la gamme Brut de blé de Bellot Minoteries bénéficie de l'appellation Clean Label pour affirmer ses atouts sains et durables. La démarche Clean Label indique que les farines « Brut de Blé » ne contiennent aucun additif ou ingrédient ajouté, et sont produites à partir de blés issus de filières vertueuses : La Filière CRC® ou l'Agriculture Biologique, selon les références. Sans additif, la qualité des farines Brut de blé repose uniquement sur le travail de chaque acteur de la filière : l'agriculteur, le meunier, le boulanger.

REVENIR AU TRAVAIL ORIGINEL DU PAIN

« Avec Brut de Blé, nous revenons au travail originel de la farine et du pain, comme le faisaient nos ancêtres », explique Louis-Marie Bellot, Président de Bellot Minoterie. « La demande des consommateurs a évolué, avec la volonté de revenir à une alimentation entièrement naturelle. Le but n'est pas de faire marche arrière mais de proposer aux artisans boulangers et aux consommateurs des farines alternatives composées

uniquement de blé, sans aucun additif », poursuit le meunier. Dans cette panification naturelle, c'est notamment la longue fermentation qui va permettre le développement des arômes. Pour le boulanger, la panification sans additifs va donc demander plus de temps. Chaque nouvelle farine Brut de blé de Bellot Minoteries est accompagnée par sa recette spécifique. La formule est ainsi détaillée (farine, eau, sel, levure), puis la recette est explicitée : autolyse (facultative), pétrissage, température de la pâte, pointage, détente éventuelle, division, façonnage, apprêt, cuisson. Formulée en 2020 par les salariés lors d'un séminaire d'entreprise qui réunissait cadres et chefs de service, la nouvelle signature "Nourrir l'avenir, sainement et durablement", est désormais officiellement adoptée. « Cette vision nous offre un champ de liberté, et a aussi pour but de nous contraindre dans les décisions que nous prendrons à l'avenir », annonce Louis-Marie Bellot, qui affiche sa volonté de travailler encore davantage avec des produits sains et respectueux de l'environnement.



Texte

Forma