



Louis-Marie Bellot a pris les rênes de l'entreprise familiale à seulement 26 ans.



Les 2 moulins de Bellot Minoteries sont implantés sur le site historique de la société familiale née en 1789.

DURABILITÉ

BELLLOT MINOTERIES creuse son

SILLON

Le moulin familial des Deux-Sèvres travaille 40 % de blés issus de filières vertueuses. Après le succès généré par la farine C'est qui le patron ?!, il se lance avec entrain dans le bas carbone.

« Les racines de la société familiale remontent à 1550 comme marchands fariniers. Nous avons fait notre petite révolution en 1789 en devenant meuniers », relate Louis-Marie Bellot. Représentant de la 16ème génération à la tête du moulin, toujours 100 % familial et indépendant, le jeune dirigeant est plus dans l'évolution, et vers des pratiques toujours plus vertueuses et durables. Géographiquement, l'entreprise est toujours sur son site historique à Geoffret, sur la commune de Saint-Martin-de-Saint-Maixent dans les Deux-Sèvres. Ses deux moulins modernes, l'un datant de 2008, l'autre revu en 2011, écrasent à l'année 72 000 t de blé. Employant 95 salariés, Bellot a réalisé en 2025 un chiffre d'affaires de 36 millions d'euros et s'inscrit dans les douze premiers moulins français. La minoterie réalise près de la moitié de ses ventes avec la boulangerie, qu'elle soit artisanale (21,3 %) ou en chaînes (23,4 %), tout en ayant une forte présence en GMS (28,9 %) et auprès de l'industrie (13,2 %). Des clients de plus en plus sensibles à la baseline de l'entreprise, « *Nourrir l'avenir, sainement et durablement* », mise en musique par le président de l'entreprise Louis-Marie Bellot, âgé de 33 ans. Celle-ci se matérialise en trois volets indissociables, la fabrication de produits sains et durables, la réduction de l'impact environnemental de l'activité et la juste rémunération des agriculteurs. Sur ces piliers, Louis-Marie Bellot a formalisé et accéléré ce qu'avaient mis en place ses prédécesseurs. Jean-Paul Bellot, son père, avait ainsi initié la production de farines bio dès 1998. Celle-ci pèse aujourd'hui 5 000 t des 72 000 t écrasées, pour 12 farines certifiées bio.

Un succès avec C'est qui le Patron ?!

En 2020, la minoterie a pris le parti d'exiger auprès de ses fournisseurs, tous français, que tous les blés livrés ne subissent aucun traitement chimique après récolte, un bannissement des insecticides de stockage qui reste minoritaire dans la profession. Au fil des années, Bellot Minoteries a accentué la part des blés issus de filières qualité et responsables dans ses achats : bio, Label Rouge (initié en 2002), Culture Raisonnée contrôlée (CRC) et commerce équitable, avec Agri éthique et Biopartenaire. « 40 % de nos blés sont issus de filières vertueuses. Il y a vingt ans nous étions à 10 % », précise Louis-Marie Bellot. Une des concrétisations les plus marquantes de cette politique a été le lancement, en mars 2019, de la première, et toujours unique, farine ménagère équitable sous la marque C'est qui le Patron ?! « A mon arrivée à la tête de l'entreprise en 2018, j'ai rencontré des agriculteurs qui vivaient très difficilement de leur métier, qui demandaient à ce que l'on achète leur blé plus cher. Je n'avais pas de solution immédiate, mais cela m'avait marqué », raconte Louis-Marie Bellot. Peu de temps après, alors que C'est qui le Patron ?! fait le buzz autour du lait, il envoie un mail à la marque, une forme de « bouteille à la mer ». Un message bien reçu, matérialisé quelques mois plus tard par le lancement du sachet de 1 kg par la coopérative de consommateurs. La démarche concerne une trentaine d'agriculteurs, dont les revenus sont basés sur les coûts de production. « Nous vendons entre 500 000 et 1 million de sachets par an, c'est notre plus grosse vente, un véritable succès », se réjouit le président de Bellot Minoteries.



Entièrement automatisés, les 2 moulins de Saint-Martin-de-Saint-Maixent intègrent des technologies de pointe. Des capteurs mesurent en direct les taux d'humidité, de protéine et de cendres de la farine produite. La technique du DC Peeling, qui consiste à peler les premières écorces des grains de blé, qui lui permet d'être certifié Baby Food pour certains clients.



L'outil de production permet au moulin de travailler 150 formules actives, dont des farines spécifiques pour beignets, cannelés, brioches, pains spéciaux, vitaminés... Le site dispose de 7 stations d'assemblage pour réaliser du sur-mesure avec des cahiers des charges confidentiels. Avec son service R&D interne, Bellot Minoteries lance 2 ou 3 nouveautés par an. En 2022, elle a créé la gamme Le Farinier, une nouvelle marque propre, composée de 3 références de farines haute qualité commercialisées en sachet de 1 kg. Deux ans plus tard naissait la gamme Brut de blé, une farine clean label sans ajout de gluten ni additif, destinée à la boulangerie artisanale. La dernière nouveauté, commercialisée fin 2025, est la Native, une farine T80 imaginée avec les Ambassadeurs du pain. Élaborée à partir de blés Oregain, elle est enrichie de semoules et de germes de blé. La sécurité alimentaire et la traçabilité de tous ces produits sont garantis par plusieurs certifications, dont l'IFS Food, obtenue en 2004, alors une première pour un moulin français. La minoterie est également ISO 9001, OEA, Contrôle F, et GMP+ pour les coproduits destinés à l'alimentation animale.

Un premier contrat bas carbone

Bellot Minoteries en est aujourd'hui à son troisième bilan carbone. Le moulin réduit d'abord son impact environnemental en s'approvisionnant auprès d'une dizaine de coopératives situées en moyenne à 80 km. Il revalorise ses déchets et, après un audit énergétique, a mis en place un plan en 30 actions pour réduire sa consommation. Ces efforts sont significatifs mais, relève Louis-Marie Bellot, « 90 % des émissions de gaz à effet de serre liées à nos farines sont issues de l'amont agricole ». Le développement des filières vertueuses, qui réduisent les émissions du scope 3 tout en amenant de la valeur à l'ensemble de la chaîne de production, est stratégique en ce sens. Pour aller plus loin encore, la minoterie vient de signer avec la coopérative de la Tricherie, située dans la Vienne, le premier contrat blé farine bas carbone. La coopérative a le mandat pour former et accompagner les agriculteurs dans la réduction de leur impact, comptabiliser les volumes produits et les émissions générées. Bellot Minoteries s'engage de son côté pour trois ans sur un volume et une prime. L'objectif des partenaires est de réduire les émissions de 15 %. Louis-Marie Bellot croit fort en ce modèle. « Il y a quelques années, l'équitable a changé les habitudes. Un nouveau virage se prend aujourd'hui avec le carbone », estime-t-il. Confiant dans l'avenir malgré une consommation globale en baisse, le dirigeant prévoit d'ici quelques années une augmentation des capacités de production et de stockage du moulin.

● Thierry GOUSSIN

La Bellot Académie monte en PUISSANCE

La minoterie a créé sa structure de formation en 2023 pour mieux accompagner les boulangers dans les mutations de leur métier. « L'objectif est de faire progresser nos clients et de les fidéliser », souligne Louis-Marie Bellot. La Bellot Académie fait intervenir les deux boulangers conseils du moulin et des experts de la technique en boulangerie-pâtisserie, du snacking, de la gestion, de la vente, de la communication digitale... Afin de faciliter la participation des boulangers, les sessions de formation se déroulent au plus près d'eux, dans des CFA ou fournils de partenaires répartis sur le territoire. 130 stagiaires ont suivi une formation de l'Académie l'an dernier et 18 sessions sont déjà programmées pour 2026.