



**Des céréales anciennes & paysannes,
le nouveau défi des Moulins Viron**





COMPRENDRE ET APPRENDRE

Pour les Moulins Viron et notre partenaire, l'association « Moisson d'avenir », ce lundi 9 juillet 2018 est une date fondatrice.

Avec l'inauguration de la plateforme de variétés anciennes, nous lançons une initiative qui s'inscrit dans le temps.

Les vendanges ont leurs rites, pourquoi ne pas faire de même avec les moissons.

Notre ambition est de jouer le rôle de passeurs entre le champ et le fournil, les sélectionneurs et les assembleurs pour comprendre et apprendre, nous fédérer, redonner de la valeur et du sens à notre alimentation.

Dans cette quête, la plateforme de Brou va nous inciter à analyser et à expliquer l'intérêt des anciennes variétés.

C'est une première pierre dans le jardin de la connaissance.

Nous allons découvrir les qualités gustatives uniques de ces blés d'antan par l'éveil de nos sens.

Laissons-nous porter par le plaisir de la (re)découverte.

Alexandre Viron



Quelques mots sur l'association Graines de Noé

Créée en 2010 par Bernard Renot, ancien agriculteur passionné et passionnant, cette association a pour objectif de préserver la biodiversité, d'encourager un mode d'agriculture biologique, durable et respectueux de la nature, de participer au maintien d'une alimentation saine et durable et de promouvoir les semences paysannes. Les actions de cette dynamique association sont nombreuses : sélection de variétés de céréales de pays par les agriculteurs, transparence vis-à-vis des consommateurs sur la traçabilité, sensibilisation du grand public aux valeurs de la nature...



« L'innovation est parfois un simple retour aux sources ! »



L'histoire débute en 2010 puis s'accélère en 2016, lorsqu'Alexandre Viron rencontre Bernard Ronot, président et fondateur de l'association Graines de Noé. Avec des mots simples, cet homme hors du commun, l'interpelle sur divers dysfonctionnements de l'agriculture moderne, sur des comportements alimentaires inappropriés, sur des pratiques qui ne peuvent que devenir obsolètes. En effet, depuis des années, l'agriculture industrielle impose une sélection qui reste surtout axée sur le rendement, la résistance aux maladies... Un élément essentiel a été oublié : le goût !

Partageant des valeurs identiques à celles de Graines de Noé, Alexandre Viron souhaite alors revenir aux fondamentaux du métier de meunier : l'art de l'assemblage des variétés en travaillant des blés dits anciens.

Les objectifs des Moulins Viron, assez similaires à ceux de Graines de Noé, sont nombreux. Il s'agit tout d'abord de promouvoir un dialogue entre agriculteurs, meuniers, boulangers et consommateurs et plus généralement entre tous les acteurs de la filière blé farine pain. Contribuer à protéger une biodiversité riche dans le respect des impératifs éco-biologiques et de conservation des variétés anciennes et paysannes, pouvoir observer les variétés qui s'adaptent le mieux au terroir et surtout étudier les qualités panifiables, nutritionnelles et organoleptiques de ces futures farines, mener une action pédagogique en sensibilisant les professionnels mais également le grand public à la diversité, à la qualité et aux saveurs des variétés de céréales et de pains telles sont les missions que se sont données les Moulins Viron !

Ainsi, Alexandre Viron et l'association Moisson d'Avenir décident de planter une plateforme conservatoire en plein cœur de la Beauce, sous le parrainage de Graines de Noé.

Fin octobre 2017 sont plantées à Brou (28160) 120 variétés de blé et de seigle de différents types comme l'engrain, l'amidonner, l'épeautre, le blé dur, le blé tendre, le Poulard... Il a fallu 2 jolies journées d'octobre pour mettre en terre, à la main, les 150 grammes de chaque variété, chaque variété recouvrant 10m². Après un hiver pluvieux et enneigé et quelques attaques de lapins gourmands, la plateforme Moisson d'Avenir, cultivée en agriculture biologique, a été présentée début juillet à une poignée de boulangers passionnés par la magnification de ces céréales trop longtemps oubliées.



L'AGRESTE



Pain collection millésime 2018

Composition

Farine d'Engrain biologique cultivée dans le département de la Côte-d'Or et Farine de Froment biologique

Moutures effectuées sur meule de pierre

Assemblage de l'Engrain et du Froment

L'engrain, parmi les premières céréales domestiquées par l'homme environ 7 500 ans avant Jésus Christ, est plus connu sous la dénomination « petit épeautre ». Il apparaît d'abord sur les rives de l'Euphrate, avant de se répandre dans l'Europe. C'est un blé vêtu à faible rendement, adapté aux sols pauvres et arides, difficile à panifier en raison d'un taux de gluten fort modeste. Notre pain allie la farine d'engrain avec celle de froment, de nos jours l'espèce de blé la plus cultivée dans le monde. Fruit sans doute d'un croisement entre l'amidonnier et une égilope, il a perdu sa balle, une enveloppe entravant le broyage, grâce à une heureuse mutation qui assurera son succès comme plante à fort rendement et à utilisation relativement facile. Face à la promesse miraculeuse de cette plante, l'homme s'est montré peu enclin à laisser son développement à la nature. Elle a connu diverses améliorations génétiques à partir du XIX^e siècle, puis, au XX^e, elle a porté une impressionnante modernisation économique et sociale en raison d'une forte intensification de sa production. L'assemblage Viron consiste en un amalgame de huit variétés.

Carnet de dégustation

Joliment grignée avec de belle arêtes viriles, trapue et rustique de caractère, cette miche exhibe une engageante couleur terre de Sienne. Généreusement caramélisée et subtilement torréfiée, la croûte crépite au toucher et « croustille » en bouche. De teinte fièrement foncée, la mie est moelleuse et grassouillette, traversée de cavités de taille variable, souple et un brin humide sous le doigt. Le mariage réussi entre mie et croûte assure une mâche coulante et agréable. Ce pain est intensément aromatique, émettant des notes « terreuses » de potiron et de pomme de terre, complétées en contre-point par des touches fruitées, rappelant des cerises noires, sur un fond légèrement épicé. Les saveurs sont à la hauteur des parfums : long et doux en bouche, le pain évoque des lentilles délicatement assaisonnées, une soupe d'hiver relevée par une nuance crémeuse.

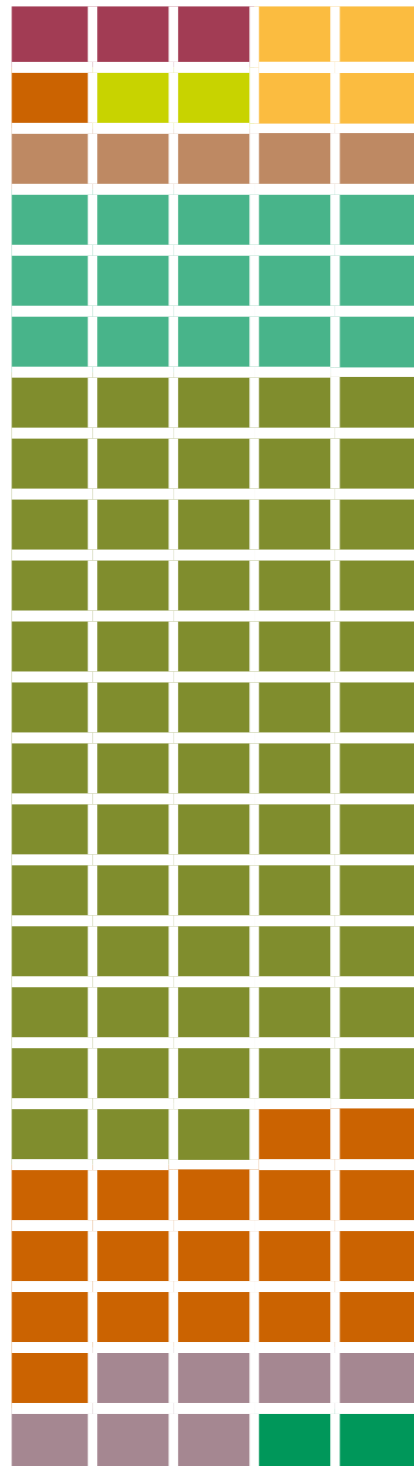
Conditionnement en sac de 25 Kg

Disponible à partir du 1^{er} octobre 2018



UNE PLATEFORME DE 120 VARIÉTÉS DE BLÉ ET DE SEIGLE.

En voici quelques exemples.



HISTOIRE DES CÉRÉALES



Amidonnier : D'origine sauvage, spontanément hybridée, une des plus vieilles espèces domestiquées, très largement cultivée dans l'Antiquité, esthétiquement plaisante par sa taille noble et ses belles couleurs à travers son cycle de développement, cette plante s'étend du Croissant fertile à l'Europe grâce à sa capacité de supporter un éventail climatique très varié. « Vêtue », exigeant ainsi un travail difficile de décorticage, elle séduit par sa richesse en amidon et sa densité nutritionnelle, incarnée en pain, mais aussi en bouillie, boulghour ou bière, plus tard en soupe.

Poulard : Quoique l'étymologie soit contestée, il est agréable d'imaginer que ce « blé » est baptisé ainsi car ses grains épais et renflés évoquent une poularde engraisée. Objet d'admiration pour la beauté de ses épis et de fantasme pour ses prétendus rendements prodigieux dès l'Antiquité, le poulard faisait le bonheur des Auvergnats et des Angevins, qui en tiraient d'excellentes pâtes et biscuits pendant le XIX^e siècle. Dénigré pour son manque de gluten et son excès de son, le poulard résistait héroïquement à la verse et produisait une paille forte et abondante.

Engrain : Parmi les premières céréales domestiquées par l'homme environ 7 500 ans avant Jésus Christ, l'engrain, plus connu sous

la dénomination « petit épeautre », apparaît d'abord sur les rives de l'Euphrate, avant de se répandre dans l'Europe où il connaît une régression spectaculaire fin XIX^e siècle. Plante de taille moyenne dont les épillets contiennent généralement un seul grain, l'engrain est un blé vêtu à faible rendement, adapté aux sols pauvres et arides, difficile à panifier en raison d'un taux de gluten fort modeste (circa 7%).

Epeautre : Céréale proche du froment, mais couvert de sa balle dure et adhérente (« vêtu »), l'épeautre part probablement de l'Iran 6 000 avant Jésus Christ et s'implante rapidement en Europe, cultivé souvent sur des terres pauvres, et réputé pour sa robustesse, son bon tallage et sa résistance au froid, aux maladies, et à la verse (malgré sa paille majestueuse). Célébré depuis le Moyen Age pour sa densité nutritionnelle et même ses vertus médicinales, l'épeautre est également apprécié pour sa saveur avenante.

Blé Tendre : Actuellement l'espèce de blé la plus cultivée dans le monde, le blé tendre, couramment dit froment, sans doute fruit d'un croisement entre l'amidonnier et une égilope, a perdu sa balle grâce à une heureuse mutation qui assurera son succès comme plante à fort rendement et à utilisation relativement facile. Face à la promesse miraculeuse de cette plante, l'homme s'est montré peu enclin à laisser son développement à la nature. Elle a connu diverses améliorations génétiques à partir du XIX^e siècle, puis, au XX^e, elle a porté une impressionnante modernisation économique et sociale en raison d'une forte intensification et

d'une quasi-industrialisation de sa production, aujourd'hui au cœur d'un grand débat concernant la biodiversité, l'écologie globale, et la santé et le bien-être humain.

Blé dur : A peine 5% de la récolte mondiale de blé tendre, le blé dur, cousin de l'amidonnier sauvage, est un grain nu mais barbu, ses épis pourvus de longues pointes effilées. Il est cultivé principalement dans des régions chaudes et sèches. Dur et vitreux, réfractaire à une réduction en farine panifiable, son grain est doté d'une forte teneur en gluten, mais celui-ci ne bénéficie pas de gluténines de grande taille, essentielles pour une bonne levée de pain. Transformé en semoule, le blé dur produit de merveilleuses pâtes alimentaires

Seigle : Marquée par des épis allongés et barbus, cette céréale de grande taille (jusqu'à 2 m), engendrant une belle paille, est plus rustique que le froment, plus résistante au froid, plus précoce, et mieux adaptée aux terres froides, acides et peu fertiles. Pendant l'Antiquité romaine, le seigle pâtit d'une mauvaise réputation, perçu comme un aliment de famine au goût amer, lié au « mal des ardents » (l'ergotisme). Très répandu en France au XIX^e siècle (plus de deux millions d'hectares), le seigle régresse fortement au siècle suivant (à peine 45 000 ha).



Contact Presse :
Adeline Chazelle-Pinot
06 76 40 56 10
a.pinot@vivactis-publicrelations.fr



Rue du Moulin Lecomte - 28630 Le Coudray - France
Tél : 02 37 28 34 46
infos@moulins-viron.fr
www.moulins-viron.fr