

Un pain 100% ariégeois



Anthony Parolin-Maurette un président heureux à plus d'un titre.

La fête du Pain, particulièrement réussie et animée vient de refermer ses portes à La Bastide de Sérou avec plus de 120 petits écoliers venus pétrir, confectionner et se régaler de pains et autres productions sous la houlette de leurs enseignants et des apprentis boulangers du CFA de l'Ariège. « Le pain, c'est beaucoup de temps et beaucoup d'amour », avance Anthony Parolin-Maurette, président du Syndicat Patronal des Boulangers et Boulangers-Pâtisseries, membre de l'U2P de l'Ariège, relai de cet événement national. Un produit symbole d'une profession qui porte haut les valeurs artisanales ou « passion, savoir-faire et techniques côtoient une créativité », tous azimuts. « C'est passionnant, comme en témoigne le nombre d'apprenants en CFA. On double

les classes chaque année ». La « boulange » ne connaît pas la crise pour Anthony Parolin-Maurette qui l'affirme « Nous subissons la crise comme beaucoup de secteurs avec l'envol du coût des matières premières, beurre et farine, mais c'est un vrai métier d'avenir, en témoigne tous ces jeunes ».

UN PAIN CONÇU, PRODUIT ET TRANSFORMÉ EN ARIÈGE

D'ailleurs la filière « pain ariégeois » est la plus avancée au sein de la marque Nôu Ariège Pyrénées. Une collaboration efficace entre le Syndicat des Boulangers Ariégeois, la Chambre d'Agriculture, la Chambre des Métiers et de l'Artisanat, la coopérative CAPLA et la minoterie Mercier Capla, pour valoriser le blé pla-

nifiable produit dans le département. Et le président tout heureux d'annoncer à l'occasion de cette fête du pain cette initiative : « On est arrivé à structurer une filière, créer une farine superbe 100 % Ariège pour un pain fabuleux 100 % Ariège. Le lancement est prévu en juillet sous la marque Nôu ». Une quinzaine de boulangeries artisanales se lancent dans l'aventure du Mas- d'Azil à Pamiers, Foix ou encore le Couserans.

Un galop d'essai à enjeux tant le pain est un produit de consommation courante emblématique et la filière céréalière, une filière importante en nombre de producteurs, surfaces valorisées, de retombées pour « la ferme Ariège ».

Un métier, la « boulange » au fort ancrage local en proximité, qui se donne les moyens de se développer au travers de cette démarche et répondre aux exigences des consommateurs. Et de belles promesses à venir pour un secteur « qui se porte bien, conclut Anthony Parolin-Maurette. Nous comptons 85 artisans boulangers dans le département. Si la consommation de pain diminue, elle est compensée par les activités snacking et pâtisseries. Notre métier passionne et plaît ». Les petits écoliers « enfarinés » confirment avec amour.

01-201-3

201

la Dépêche du 24/05/2022 <>