

« Le bon pain de chez Nòu » en avant-première dans une boulangerie de Foix

Mardi, la marque Nòu, qui donne de la visibilité aux produits ariégeois, a présenté son nouveau pain, totalement issu de l'agriculture et des savoir-faire du département dans la boulangerie fuxéenne de Frédéric Bonnel, Le Fournil des Pyrénées.

L'odeur du pain chaud chatouille les narines. Mardi 26 juillet, à 11 heures, Frédéric Bonnel, le responsable du Fournil des Pyrénées, route d'Espagne à Foix accueille un petit nouveau. C'est dans sa boulangerie que le lancement du nouveau pain 100 % ariégeois, de la marque Nòu, qui cherche à valoriser les produits du département, fait sa première sortie officielle. « Je fais partie de ceux qui se sont rapidement portés volontaire pour faire partie du projet donc quand on m'a demandé si l'inauguration pouvait se faire dans ma boutique, je ne me voyais pas refuser », s'amuse le gérant.

Ce matin, il a préparé baguettes et pains pour faire découvrir « Le bon pain de chez Nòu » au public. Pour l'occasion, Philippe Lacube, le président de la Chambre d'agriculture d'Ariège a fait le déplacement. « C'est un pain vraiment réussi : il est très dense, il craque bien. On a fait plusieurs essais de recettes avant de trouver ce que l'on cherchait », explique-t-il. Ce à quoi Frédéric ajoute : « C'est un pain qui se rapproche beaucoup du tradition français en termes de qualité de mie et de croûte. Le but, c'était qu'il plaise à un maximum de monde ». En plus de coller au standard du pain français, les prix de ce produit, totalement issu de l'agriculture ariégeoise, n'ont rien d'exorbitant. 1,10 € la baguette, 2,20 € le pain. « Pour manger local, c'est vraiment tout à fait correct », se réjouit



Pour son lancement, la dégustation, de la baguette est de rigueur. / DDM, Mathilde Baralle.

le responsable du Fournil des Pyrénées.

Du blé, de la farine et du pain totalement ariégeois.

Avant de pouvoir passer au four, le pain Nòu a nécessité un an de travail. « Ce qui est exceptionnel avec ce projet, c'est déjà de proposer un produit de qualité et surtout d'avoir réussi à faire discuter et s'ac-

corder absolument tous les acteurs de la filière présente sur notre territoire », se félicite Philippe Lacube. Pour la farine, ce sont les céréaliers de l'Ariège qui ont fourni le blé. Côté transformation, les Moulins Pyrénéens, basé à Saverdun, ont pris la main. Pour Antoine Bernabé, le directeur industriel du dernier site de minoterie en exercice en Ariège, il était

L'AMBITION DE STRUCTURER D'AUTRES FILLIÈRES

« On a choisi de se lancer sur le pain, mais sur la structuration des filières, on veut aller encore plus loin », assure Philippe Lacube, président de la Chambre d'agriculture du département. Pour commencer, le pain était le produit idéal selon les acteurs impliqués dans la marque Nòu. Seulement trois maillons de la chaîne étaient à faire dialoguer : les céréaliers, le minotier et les boulangers. Autre avantage : le pain est un produit de consommation du quotidien, facile à fabriquer. Mais la marque Nòu et les différents acteurs du secteur agroalimentaire ariégeois ne comptent pas s'arrêter sur cette si bonne lancée. « L'ambition, c'est de réussir à structurer la filière de la viande par exemple de l'éleveur jusqu'au consommateur ou même jusqu'au restaurateur », explique Philippe Lacube, qui rêve également d'une ambassade de l'Ariège à Toulouse où les produits du territoire pourraient être vendus.

primordial de participer. « Ce qui nous intéresse c'est de valoriser le travail des agriculteurs ariégeois », affirme-t-il. Pour avoir déjà eu à travailler, Frédéric Bonnel l'assure : « C'est vraiment une farine de qualité et haut de gamme. C'est là qu'on se rend compte que le local fonctionne. Finalement, ma farine ne me coûte pas plus cher en passant par ce minotier et en plus, il est bien plus ouvert à la discussion et accessible que ceux avec qui je travaillais au niveau national. »

Un pain identique partout en Ariège

Une quinzaine de boulangeries ariégeoises sont déjà prêtes à se lancer dans l'aventure et Nòu espèrent voir la liste s'allonger. « C'est sûr que c'est plus contraignant. Il y a un cahier des charges à respecter pour que le pain

soit le même partout. C'est carré, mais c'est comme si l'on décidait de se mettre au bio, il y a des règles », indique Anthony Parolin Maurette, président du Syndicat des Boulangers et Boulangers-Pâtisseries d'Ariège. En plus d'être bon, le pain Nòu jouit d'un bilan carbone exceptionnel. « Le pain, c'est un produit du quotidien et symbolique. Réussir à le faire acheter aux gens, c'est aussi valoriser les circuits courts et leur montrer qu'on peut manger mieux à moindre coût », conclut Philippe Lacube. Pour goûter ce nouveau produit, il faudra encore patienter jusqu'au mois de septembre avec son arrivée dans les étals des boulangeries, histoire de pouvoir enfin casser la croûte.

Mathilde Baralle