



BOULANGERIE PREMIÈRE MOISSON : DES GRAINS JUSQU'ÀUX PAINS

La réputation de Première Moisson n'est plus à faire, mais ses origines et son évolution valent qu'on s'y attarde. Comment une institution dont la fondatrice, Liliane Colpron, s'est vu décerner par la France en 2005 le titre de Chevalier de l'Ordre du mérite agricole pour l'excellence de son travail au Québec, est-elle parvenue à un tel succès? Voici les secrets de la réussite d'une entreprise unique en son genre et soucieuse du bien-être de sa communauté.

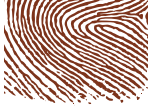
Par Yasmina El Jamaï

Première Moisson, c'est ce commerce dans lequel il fait bon entrer pour céder à l'appel des effluves enivrants de pains aussi sains que délicieux, déguster une pâtisserie exquise, faire provision de charcuterie fine. C'est aussi le lieu de prédilection d'adeptes de tous âges qui aiment s'y détendre en savourant un café certifié équitable ou un mets équilibré conçu sur place matin, midi et soir. Mais derrière les spécialités gourmandes prisées par tous les types de consommateurs, une équipe talentueuse a été mise en place dès le début des activités de l'entreprise en 1992 pour garantir son essor. Avec

ses 23 emplacements, l'atelier de production de charcuterie de Terrebonne, les fournils centraux de Vaudreuil-Dorion et de Baie d'Urfé ainsi qu'un partenariat avec la meunerie Les Moulins de Soulanges résolument axée sur la recherche et le développement, Première Moisson poursuit son expansion.

Des maîtres boulangers entrepreneurs

Le métier de boulanger est exigeant; seuls les plus aguerris survivent au dur labeur, aux heures de travail nocturnes et



aux défis quotidiens de production et de fabrication. Car être boulanger nécessite une précision de chimiste, un flair et un œil infailibles et une capacité d'adaptation à toute épreuve. Comme l'explique Bernard Fiset, l'un des trois enfants de Liliane à avoir élaboré avec sa mère le nouveau concept de Première Moisson: «J'ai commencé à travailler à la boulangerie de mon père à 10 ans. Mon beau-père français m'a également initié à la boulangerie française et à la fabrication de pain entièrement naturel. Son père était lui-même boulanger. Impossible d'appliquer une recette et de s'y conformer en pensant que le pain sera aussi bon le lendemain. C'est un défi quotidien.»

Les variations de température, du blé, de la levure sauvage, la température externe et l'action enzymatique de la farine sont des éléments capricieux qui rendent le travail du boulanger plus complexe que celui du pâtissier ou boucher. «C'est ce qui rend le métier si plaisant et si passionnant. C'est un métier d'instinct, de ressenti. Pour le boulanger, comme pour le navigateur, aucune heure de la journée n'est semblable à l'autre! Et aucune journée ne ressemble à la précédente», confie Bernard.

Du pain 100 % québécois

Faisant fi des tendances voulant que le pain comporte des agents de conservation, des oxydants et du blé traité, Première Moisson a révolutionné les pratiques boulangères courantes. Les additifs rendent le travail beaucoup plus facile et régulier, mais le meilleur moyen de conserver le pain est la fermentation. L'aspiration de Première Moisson a été justement de faire redécouvrir le pain naturel d'époque.

«Le chemin a été long avant d'arriver à obtenir nos farines, explique Bernard. Les grandes minoteries, importantes entreprises multinationales, ne voulaient pas trop changer leurs méthodes. Un jour, mon voisin agriculteur à Dorion voulait goûter à son blé biologique sous forme de pain. C'est alors qu'on a commencé à transformer son blé en farine et on a fait du pain avec des résultats incroyables! Mon meunier, Robert Beauchemin, a démarré Les Moulins de Soulanges pour pouvoir nous approvisionner entièrement avec des farines du Québec. On a fait beaucoup de recherches et de tests avec lui et nous développons ensemble les farines qui nous conviennent chez Première Moisson. Aujourd'hui nous avons une grande filière blé au Québec.»

Première Moisson est complètement sortie du système et des pratiques courantes pour pouvoir travailler différemment. «Les agriculteurs que nous recrutons ont des contrats de culture avec un cahier de charge en agriculture raisonnée pour produire le blé propre à la fabrication de notre farine et de nos pains. C'est ce qui nous permet de nous démarquer complètement des autres boulangeries», raconte fièrement Bernard Fiset.

Près de 198 cultivateurs, majoritairement québécois, approvisionnent Première Moisson en blé de qualité supérieure. L'entreprise effectue aussi une R-D continue pour renforcer l'excellence de la qualité du blé; elle est à la base de l'agriculture raisonnée, sans pesticides : une reconnaissance environnementale basée sur l'application des pratiques agricoles favorables à la protection de l'environnement et au développement durable. «Nous commençons à produire beaucoup de



blé d'automne, qu'on mélange avec des blés de printemps. Par l'intermédiaire du développement durable, nous avons donné un sérieux coup de main à l'agriculture québécoise et nous cultivons aussi beaucoup de blé dans des régions plus froides, ce qui aide les agriculteurs du Bas-Saint-Laurent, du Lac-Saint-Jean et de l'Abitibi-Témiscamingue», précise Bernard.

De délicieux résultats...

Qui ne s'est pas régalé en goûtant le pain aux noix ou au levain, par exemple, ou d'autres variétés? Sans gras, ni additif, ni agent de conservation, ces pains

valent leur pesant d'or. Dans tous les magasins, ils sont pétris et cuits sur place. Qualité de grain au niveau gustatif, qualité du grain avec une plus faible teneur en protéines, voilà des éléments qui complexifient le travail du boulanger mais qui font vraiment un bien meilleur pain...



UN SENS COMMUNAUTAIRE REMARQUABLE

Manon Kirouac, directrice des communications et du développement durable de Première Moisson, explique que l'entreprise est associée à la Tablée des chefs depuis deux ans, laquelle facilite la collecte de nourriture. Elle intervient également dans les écoles en apprenant à des jeunes défavorisés à cuisiner et à faire l'épicerie, et ce, à prix modique. L'entreprise réserve une somme importante à ces brigades culinaires. Première Moisson offre aussi des produits en commandite à l'échelle locale et nationale pour la tenue des soirées de plusieurs fondations. Ainsi, elle est une organisation responsable exemplaire et constitue une source de fierté pour la communauté québécoise...