

Olivier GESTIN
Boulangier 37ans
35 place Saint-Ferdinand Paris 17^{ème}
01.45.74.05.65.

CAP de boulanger puis maîtrise.

10 ans chez les Moulins Celbert : démonstrateur et chargé de recherche et développement avec Francis Ramond, développant la bio (farine Lemaire) par des démonstrations et une présence dans une dizaine de salons par an dans toute la France.

Il a fait son premier pétrin avec de la farine biologique et garde son levain depuis 10 ans, qu'il a emmené partout pour ses démonstrations et qu'il conserve toujours bien sûr en tant que boulanger.

Installé boulanger depuis août 2005 place Saint-Ferdinand, où existait déjà une boulangerie vieillissante, dans un quartier où les achats de pain se font surtout en fin de journée. Il y a ajouté une petite activité de pâtisserie et surtout de sandwiches pour l'heure du midi, en proposant plusieurs pains spéciaux.

Les 2 pétrins et le four sont visibles des clients, ainsi que le façonnage, à la main, sur une table derrière la caisse.

5 types de pains sont aujourd'hui agréés farine Lemaire biologique (AMO-Celbert naturellement) : la baguette, le « céréales et graines », le pain à l'épeautre, le pain complet et la miché de campagne. Le dépliant Lemaire avec les coordonnées du service consommateur est devant la caisse. Mais il n'y a pas encore d'indication « pain à partir de farine biologique » dans la boutique. L'affichage et la décoration se font progressivement ! La notoriété de Lemaire est suffisamment forte, et par ailleurs, Olivier Gestin communique davantage avec ses clients sur les arguments de farine sur meule et pain au levain naturel que sur la bio.

L'organisme certificateur est Qualité France.

Progressivement, l'ensemble des pains spéciaux sera agréé. Ils sont tous réalisés avec différentes farines biologiques, toutes fabriquées sur meules (65 pour les baguettes, 110 (dénomination Lemaire pour la 80 ailleurs), 130 la complète et 170 l'intégrale) avec des ingrédients (olives, figues, raisins) biologiques. Mais il regrette que les fournisseurs de matières premières pour les boulangers ne proposent pas encore de gamme bio. Ce qui l'empêche, par exemple de fournir une gamme de pâtisseries à base de farines biologiques.

Olivier Gestin ne relève pas de difficulté de fabrication particulière, au contraire, le jour où une boulangerie embauchée en décembre fait déjà des pains très corrects. Bien sûr, les pains à base farine de seigle, donc sans gluten, sont techniquement plus difficiles, mais ce n'est pas lié au bio ! Et bien sûr aussi, les farines sont très hydratées avant d'être travaillées.

Toutes les panifications sont à base de levain naturel, que l'on peut éventuellement garder pendant 5 jours pour ne faire des pains sur ce levain que le weekend, par exemple. Ce qui permet une grande souplesse d'utilisation, qui s'ajoute à la fermentation lente des pains et au fait que la boulangerie n'a pas besoin d'être pleine dès le matin, puisque le pic des ventes est repoussé en fin d'après-midi.

Son expérience de conseil auprès des boulangers lui a montré que le monde de la boulangerie est en mutation depuis 10 ans, depuis en particulier la baguette de tradition française, à la pâte douce et très hydratée. Le métier a changé mais il est encore difficile de convaincre des jeunes de s'y former. Fabriquer en bio lui permet pourtant de conserver une qualité de vie très appréciable, le boulanger arrive à 6h30, les pains montent en fermentation lente depuis la veille, voire même davantage durant le weekend (maximum 72h tout de même et minimum 24h) et ils sont cuits tout au long de la journée.

Et les clients commencent à traverser tout Paris pour venir lui en acheter. Même s'il n'a pas encore atteint sa vitesse de croisière, les records atteints durant les fêtes de fin d'année 2005 laissent présager une forte augmentation des ventes en 2006. Actuellement sur une base de 5-6 q par mois de farine pour pains spéciaux (90 pièces par jour en moyenne) et 50 q pour les baguettes de tradition pour environ 500 baguettes par jour, la croissance du bio est beaucoup plus rapide et les réactions des consommateurs sont très prometteuses...