

BOURBON-LANCY - COMMERCE

Du pain bénit pour la boulangerie Bruneau

Depuis la semaine dernière, Patrick Bruneau, boulanger pâtissier installé à Bourbon et Dompierre-sur-Besbre, pétrit et cuit à l'ancienne un pain dont la farine est issue des blés de l'abbaye de Sept-Fons, moulus à Saligny-sur-Roudon par le moulin de Michel Beaupin. Le tout dans un rayon de 20 km.

Vu 2618 fois | Le 16/03/2017 à 05:00 | mis à jour à 21:26 | Réagir



Patrick Bruneau, derrière le fameux pain des moines, contribue de belle manière à l'économie locale. Photo Rémi LANGLOIS

On connaissait déjà de nombreux produits des moines de l'abbaye de Sept-Fons, commercialisés dans la France entière, mais désormais il faudra aussi compter sur le pain des moines.

Face aux difficultés pour écouler la totalité du blé cultivé dans l'abbaye (50 tonnes par an), frère Marie-Jérôme a contacté le boulanger Patrick Bruneau pour lui proposer d'en faire du pain. « Après plusieurs essais positifs, on s'est dit bingo, on lance l'affaire. Une fois l'appellation et le prix définis avec l'accord du supérieur, Alexis, c'était parti », raconte le boulanger. Une satisfaction partagée par Michel Beaupin, du moulin de Saligny-sur-Roudon, qui a vu là une bonne opportunité économique pour préserver son activité. « Un circuit court, pour le respect d'un savoir-faire local et la sauvegarde des emplois », abonde Patrick Bruneau.

Le pain des moines à 1,25 € est un véritable succès. « Nous en fabriquons 250 par jour et tout part, explique le boulanger. Les 80 moines ne consomment plus que celui-là, à raison de 50 à 60 quotidiennement ».

Les raisons de cet enthousiasme ? « Je crois que les gens recherchent l'authenticité avec des produits locaux dans un circuit court. On devient aussi plus sensible à l'écologie, on recherche une alimentation noble. De plus, l'abbaye jouit d'une excellente réputation dans tous ces domaines, agricoles et touristiques. »

Tél. : 03.85.89.25.89 (Bourbon) ou 04.70.34.53.63 (Dompierre)

Rémi Langlois (CLP)