



La farine "C'est qui le patron ?" fabriquée par la Minoterie Bellot

jeudi 11 avril 2019, par [lpe](#)

Effervescence la semaine dernière à la Minoterie Bellot à Saint-Martin de Saint-Maixent en Deux-Sèvres, avec la [visite de sociétaires de la société de consommateurs attachée à la SAS "C'est qui le patron ?"](#) La commercialisation d'un nouveau produit via cette marque qui valorise le travail des producteurs est toujours un événement.

La Minoterie Bellot est dans le Top 3 des moulins indépendants de France. C'est une entreprise familiale qui est implantée depuis 230 ans sur le site historique du moulin de Geoffret et qui emploie 90 personnes. Louis-Marie Bellot, 26 ans, en est le dirigeant depuis un peu plus d'un an. C'est sous l'oeil bienveillant de son père Jean-Paul Bellot qu'il a expliqué la démarche engagée au printemps 2017. *"J'ai été contacté par des agriculteurs en difficulté et j'ai pensé que le concept de la marque "C'est qui le patron ?" pouvait être une solution pour allier plusieurs paramètres : mettre sur le marché un produit de qualité qui rémunère au juste prix ces producteurs. J'ai alors posté un message via le site "C'est qui le patron ?", sorte de bouteille à la mer. La réponse est arrivée assez vite avec un accueil favorable. Nous avons alors travaillé avec les équipes de Nicolas Chabanne, l'un des fondateurs de la marque, à établir un questionnaire ouvert aux sociétaires mais aussi au grand public. Grâce à ce questionnaire en ligne, ce sont les consommateurs qui font leurs choix : type de farine, avec ou sans additifs, type d'emballage, origine du blé... Chaque réponse ayant une influence sur le prix final, ce qui nous a demandé un gros travail de calcul des prix de chaque prestation ou produit. Notre usine d'ensachage, ouverte fin 2018 à La Crèche, à quelques kilomètres du moulin, nous permet de maîtriser l'ensemble de la chaîne de production."*



C'est le consommateur qui choisit

Au final, près de 8000 consommateurs ont choisi :

- à 52,6% une farine qui permette au producteur de se payer convenablement
- à 54,1% un blé d'origine France
- à 97,5% un blé garanti sans OGM
- à 53,8% un blé provenant d'une agriculture raisonnée (contre 32,6% pour le BIO)
- à 92,5% l'absence de traitement en stockage
- à 83,3% un moulin français
- à 64,2% une farine T65, la plus utilisée, notamment en boulangerie
- à 93% sans traitement anti grumeaux
- à 72% sans additif ni ingrédient supplémentaire
- à 56,4% conditionnée dans un sachet de 1kg recyclable

Le prix en résultant est de 1,36€ le sachet et c'est un prix constant qui se retrouvera quelle que soit l'enseigne de vente Intermarché, Leclerc ou autre.

Plus sur www.lamarqueduconsommateur.com

Louis-Marie Bellot ajoutait "*cette farine est labellisée Agri-Ethique et est issue de la filière d'excellence CRC®. Elle **garantit au producteur un prix fixe d'achat de son blé à hauteur de 205€ la tonne pendant 3 ans.** Un sacré confort quand on sait que les prix peuvent fortement fluctuer et descendre à 150€ la tonne.*"



"Depuis la date de lancement le 15 mars, 5000 sachets ont été vendus, et ce n'est qu'un début puisque toutes les enseignes ne disposent pas encore du produit" ajoutait Nicolas Chabanne qui avait fait le déplacement. "Aujourd'hui, nous avons 19 produits qui ont suivi le même circuit, que de chemin parcouru depuis le lancement du lait en 2016 !"

Une délégation était donc à pied d'oeuvre ce mercredi 3 avril pour une visite de la minoterie ; une sorte d'audit citoyen. "Ils sont très attentifs à tous les détails (contrats d'achat du blé, factures, analyses, mode de fabrication...), mais avec bienveillance" notait Louis-Marie Bellot. "Ce sont eux qui communiquent ensuite, et toujours bénévolement, notamment sur les réseaux sociaux. le succès de nos produits s'est fait grâce à cette démarche, nous n'avons fait aucune communication en parallèle. Pour le lait par exemple, de 50 producteurs au départ, nous sommes passés à 2000 aujourd'hui !" rappelait Nicolas Chabanne.

La Minoterie Bellot fêtera ses 230 ans en juin prochain !

Avec ses deux moulins, la Minoterie Bellot écrase 90000 tonnes de blé chaque année, puis s'en suit un travail précis d'assemblage, un peu comme pour le vin. *"Il existe 300 formules de farines et la tendance est clairement à un produit sain équitable et de qualité. Les boulangers, qui représentent une part importante de nos clients, reviennent aussi à un travail traditionnel, respectueux du produit."*

Si la Minoterie Bellot fournit également des boulangeries industrielles, elle a mis en place un accompagnement complet pour ses clients boulangers : conseils, formations (techniques et de gestion, management...), soutien financier à l'installation. Des fonds de boulangeries à vendre sont même mis en avant sur le site de l'entreprise : www.bellotminoteries.fr/fond-a-la-vente

Louis-Marie Bellot, qui pilote aujourd'hui l'entreprise familiale, a fait un long apprentissage avant d'en arriver là : *"Quand j'étais ado, je passais mes étés au moulin, mais mon père ne m'a jamais forcé à reprendre. J'ai fait des études, je me suis forgé une première expérience professionnelle et je suis passé par tous les postes ou presque avant de devenir directeur général puis de présenter ma candidature aux 4 actionnaires de l'entreprise."*

La minoterie Bellot prépare aujourd'hui son projet à l'horizon 2025 et avec 15% de croissance ces 5 dernières années, elle pourrait envisager de s'étendre en Vendée ou en Bretagne avec le rachat d'un moulin ou la construction d'une nouvelle entité. *"C'est un énorme challenge, une grosse responsabilité, sachant qu'en parallèle nous avons des problèmes de recrutement sur la logistique : difficile de trouver des chauffeurs-livreurs quand il faut porter des sacs de 25 kgs de farine pour livrer le client !"*

Une présence à l'international qui se renforce

Ce développement passe aussi par des débouchés à l'export. La Minoterie livre le réseau de boulangeries "[Mon époque](#)", piloté par un Français à Ningbo en Chine depuis 5 ans.

Depuis 2018, le Royaume Uni est également un pays d'exportation grâce au partenariat avec un jeune meunier Anglais qui a repris les rênes d'un moulin familial.

Enfin, depuis février 2019, la Minoterie Bellot accompagne la chaîne de boulangeries "[Marie Blachère](#)" à New York.

CR

