

Les Moulins de Soulanges inc.

Mettre en valeur la production de farines de spécialité à partir de blés cultivés au Québec



Que faire lorsqu'on dessert un marché en croissance, mais que nos fournisseurs ne s'intéressent pas à son développement, le jugeant trop petit? On fait soi-même! C'est exactement ce qui a mené à la création d'une chaîne de valeur unique au Québec et à l'implantation d'une nouvelle meunerie : Les Moulins de Soulanges inc. En effet, La Meunerie Milanaise, le groupe agricole Agrifusion 2000 inc. et le groupe boulanger Première Moisson ont uni leurs efforts afin de produire et valoriser des farines de spécialité pour les marchés de la boulangerie artisanale du Québec, de l'est du Canada et du nord-est des États-Unis, et ce, à partir de blés cultivés au Québec. Ainsi, les consommateurs bénéficient de produits savoureux et d'excellente qualité, tout en favorisant l'agriculture et les emplois locaux, et en réduisant l'impact sur l'environnement et la pollution associée au transport de grains venant de l'ouest du pays ou des États-Unis. Une combinaison gagnante à tout point de vue!

Un marché mal desservi par les grandes minoteries

Selon les données de 2005, on estime les quantités de farines destinées à la production de pain au Québec à environ 800 000 tonnes. De ce volume, les boulangeries artisanales n'utilisent que 10 % ou 80 000 tonnes pour la production de baguettes et qu'environ 15 000 tonnes pour la fabrication de pains de spécialité.

Les farines prisées par les fabricants de pain blanc tranché retiennent beaucoup d'eau. Celle-ci migre vers la croûte pendant la cuisson, lui conférant une texture souple et molle. Or, dans le cas du pain baguette et des pains de spécialité, les caractéristiques appréciées des consommateurs sont la présence d'une croûte craquante, d'une mie non caoutchouteuse mais grasse, un alvéolage moyen à gros et enfin, un arôme et une saveur particulière.

Devant la petite part de marché représentée par les artisans boulangers et leurs besoins si différents de la masse, les groupes meuniers de plus en plus consolidés démontrent peu d'intérêt à faire de la recherche et du développement pour ce marché spéci-

fique. En effet, on constate que les caractéristiques valorisées pour le classement du blé par les grandes minoteries – maintenant détenues par des intérêts américains – ont été choisies en fonction de la fabrication du pain blanc tranché : le blé qui se prête le mieux aux farines de spécialité, se retrouve alors déclassé et sous-estimé!

C'est pourquoi les agriculteurs, meuniers et boulangers impliqués dans la chaîne de valeur mise de l'avant par les Moulins de Soulanges, partageant la même vision, ont décidé de mettre en commun leurs savoir-faire respectifs. Leur objectif est de développer le plein potentiel des farines de spécialité pour le pain baguette, les miches, les viennoiseries et autres délices, à l'aide de savants mélanges de farines et de gammes de produits soigneusement sélectionnés pour répondre aux attentes des artisans boulangers et des consommateurs. Non seulement le groupe veut offrir un accompagnement technique à sa clientèle, mais il n'ambitionne rien de moins que de faire du Québec un pôle de création en boulangerie artisanale en Amérique du Nord!

Points essentiels à retenir

- Des bénéfices clairs pour tous les partenaires de la chaîne de valeur.
- Savoir prendre avantage des petits marchés délaissés par les grands groupes de transformation.
- Se démarquer et créer des occasions d'affaires par la mise en commun de connaissances et de savoir-faire.
- Un engagement ferme dans la recherche et le développement.
- L'innovation : une activité essentielle à l'exportation



Patrick Darveault, boulanger en chef, Première Moisson. Meneur de file, Première Moisson souhaitait améliorer la qualité de ses baguettes et pains de spécialité. La possibilité de travailler en étroite collaboration avec la meunerie dans l'élaboration de farines pour ses nombreux pains a convaincu rapidement l'entreprise de s'impliquer dans cette chaîne de valeur.

Inciter à protéger l'environnement et à consommer local

Fidèles à leurs convictions, les membres de cette chaîne de valeur misent sur l'élaboration d'une certification de régie soucieuse de l'environnement, sans recours aux engrais chimiques et aux pesticides, nommée Agrinature (autrefois « Un grain de santé»). Cette approche rappelle les objectifs de l'Agriculture raisonnée, où l'on cherche à minimiser les impacts écologiques de la production agricole, sans les contraintes et les délais d'adhésion associés à la certification biologique. En effet, les producteurs qui désirent faire une production biologique doivent attendre trois ans avant d'obtenir leur certification, alors que les producteurs qui choisissent d'opter pour la certification Agrinature peuvent y accéder dès leur adhésion. De plus, il leur est permis de faire la rotation des terres consacrées à la production sous le label Agrinature et dans les cas où le recours aux pesticides est inévitable – ce qui les exclut d'emblée de la certification Agrinature –, une entente est déjà en place avec la Fédération des producteurs de cultures commerciales du Québec afin d'écouler leur production par les canaux conventionnels.

Pour bénéficier de cette nouvelle occasion d'affaires, La Meunerie Milanaise, impliquée dans la transformation de farines biologiques depuis 1982, a construit une nouvelle meunerie qu'elle consacre aux produits de cette chaîne de valeur : Les Moulins de Soulanges. Convaincue du potentiel de ce marché, elle incite les producteurs à se regrouper, de façon à se doter des outils pour nettoyer, sécher, trier, et tenir l'inventaire des grains sélectionnés de manière à assurer un approvisionnement constant et de qualité. Au lieu de produire plusieurs variétés en petite quantité, les producteurs sont encouragés à se concentrer sur quelques variétés de blé de printemps afin de cumuler des volumes intéressants. La nouvelle meunerie, située à Saint-Polycarpe (près de Valleyfield) se trouve à côté d'Agri-fusion où sont stockés les grains et tout près des champs qui la desservent, ce qui réduit les frais de transport et les gaspillages à effet de serre.



Patrick Dupuis, Le Coopérateur agricole

Les trois associés propriétaires de la meunerie Les Moulins de Soulanges posent fièrement devant l'unité de production flambant neuve importée d'Italie : Bernard Fiset, de Première Moisson, Robert Beauchemin, de La Meunerie Milanaise et Gilles Audette, d'Agri-fusion. L'unité de production peut fabriquer 75 tonnes de farine par jour. Elle est reliée à six silos d'entreposage contenant chacun une farine différente produite avec une seule variété de blé. Ainsi, on mélange les farines avec art et non pas les blés.

Innovation et études : une clé pour le succès

Les partenaires de la chaîne de valeur croient en une démarche basée sur l'innovation et s'appuient sur une équipe de développement ainsi que des infrastructures à la fine pointe de la technologie. L'équipe compte un responsable de la chaîne qui veille à faire le lien entre l'agronomie, la meunerie et la boulangerie, des chercheurs d'expérience, un boulanger assigné à la recherche, au développement, à la validation et l'accompagnement de projet et enfin, un service d'accompagnement technique pour la clientèle.

Cette initiative de chaîne de valeur repose également sur de nombreuses études et analyses effectuées, entre autres, avec l'aide du Centre de recherche et de développement des aliments (CRDA) et du Ministère de l'agriculture, des pêcheries et de l'alimentation du Québec (MAPAQ), qu'il s'agisse d'évaluer le potentiel de ce marché, d'études comparatives sur la qualité des blés au Québec, ou d'analyses de qualité des farines commerciales disponibles au Québec. De plus, des études d'impact de la fertilisation, des rotations des cultures et d'autres pratiques agronomiques sur la qualité des grains viennent compléter les efforts de recherche consentis à développer cette occasion d'affaires.

Impacts positifs de cette chaîne de valeur sur les différents maillons

D'ici trois ans, la mise sur pied de cette initiative donnera lieu à la production de 30 000 tonnes de blé, soit 10 000 ha en culture de blé sans intrants. D'emblée, on peut songer à la diminution de la pression environnementale que représentera cette production agricole.

Par ailleurs, les membres de la chaîne de valeur affirment que les agriculteurs font des gains importants grâce à la rentabilité des cultures sous Agrinature. Selon M. Beauchemin, ce gain peut représenter jusqu'à 25 % de plus dans les poches des agriculteurs.

Au niveau de la meunerie, c'est un investissement de près de 5,5 millions de dollars qui a été effectué entre 2005 et 2007, dans le but de mettre sur pied des installations pouvant traiter jusqu'à 30 000 tonnes de farine. On estime que la meunerie générera 15 emplois manufacturiers directs ainsi que 25 emplois indirects, au bénéfice de la région de Soulanges/Valleyfield.

Pour sa part, Première Moisson s'est engagée dans cette chaîne de valeur parce que ce partenariat lui permettait de contribuer activement à la production des farines qu'elle utilise dans ses nombreux pains, et ce, depuis la sélection du blé jusqu'à sa mouture. En plus de faciliter son processus d'assurance qualité et le travail en étroite collabo-

ration pour la création de nouveaux produits, cette chaîne de valeur repose sur des fondements qui lui tiennent à cœur : le respect de la terre, des artisans et du consommateur, en lui offrant des produits innovants et de qualité supérieure. L'engagement de Première Moisson dans cette chaîne de valeur est ferme : bientôt, toutes les farines blanches et de blé entier dont elle se sert proviendront des Moulins de Soulanges.

Les défis associés au projet

Proposer un nouveau type de partenariat où tout le monde y gagne et travailler en intense collaboration, est tout un défi en soi. Monsieur Robert Beauchemin, directeur général des Moulins de Soulanges et ses partenaires, Agrifusion et Première Moisson, n'ont épargné ni temps ni efforts pour parvenir à convaincre les producteurs de participer au projet en leur démontrant les bénéfices associés à leur implication.

Cette chaîne de valeur a l'avantage de compter des partenaires chevronnés et un réseau de distribution bien établi. Par contre, la marge d'erreur est mince et il reste toujours qu'il faut faire preuve de vigilance lorsqu'on est un acteur très petit parmi les très grands groupes meuniers.

Un autre défi important est la question du financement. Lors de l'analyse d'une demande de financement de

projet auprès d'une institution, le directeur des comptes porte une attention particulière autant aux qualités du gestionnaire et à sa vision qu'à la qualité, au réalisme et la rigueur de l'étude de marché et des prévisions financières. Ces éléments sont cruciaux dans la construction d'une relation d'affaires basée sur la confiance. Un autre critère important pour obtenir du financement est de s'investir dans une mise de fonds initiale : placer de l'argent personnel montre bien que l'on croit en son projet. Bien que le montant initial à investir se détermine au cas par cas, on s'attend généralement à ce que le (ou les) promoteur(s) investisse(nt) au moins 25 % de la somme nécessaire au démarrage de l'entreprise ou du projet proposé. À ce titre, une chaîne de valeur peut s'avérer un mode d'affaires intéressant, car il est envisageable de partager le risque à plusieurs, ou encore, de profiter de l'expérience de partenaires plus expérimentés lors de la préparation de montages financiers. À ce titre, La Meunerie Milanaise a trouvé une manière originale de favoriser les montages financiers lorsqu'elle entreprend de nouveaux projets en invitant les différents partenaires financiers (par ex. : Desjardins, Services d'aide au des collectivités, Investissement Québec, etc.) à une présentation commune. Ainsi, tous sont assurés de recevoir la même information, ce qui favorise la réalisation des montages financiers.

Marchés d'exportation à l'horizon

Les partenaires de cette chaîne de valeur entrevoient l'avenir avec confiance, alors que les modes de production biologiques ou à faible impact environnemental suscitent un intérêt grandissant chez les consommateurs canadiens. Les marchés d'exportation se révèlent probablement encore plus prometteurs, particulièrement en Europe, aux États-Unis, en Amérique du Sud et en Amérique Centrale, surtout pour les produits à valeur ajoutée de grande qualité. Il ne reste qu'à leur souhaiter de vendre leurs produits... comme des petits pains chauds!

PROMOTEURS :

- **Robert Beauchemin**,
Directeur général, Les Moulins de Soulanges, Saint-Polycarpe
- **Gilles Audette**,
Agriculteur et gestionnaire, Agrifusion, Saint-Polycarpe.
- **Bernard Fiset**,
Responsable de la production, Première Moisson, Dorion.

Cette étude de cas a été réalisée dans le cadre de l'Initiative de chaînes de valeur du Québec, un programme de sensibilisation et de formation à l'intention des entrepreneurs de la transformation alimentaire. L'Initiative est développée et mise en œuvre par Consultium services-conseils et financée par le Fonds de développement de la transformation alimentaire (FDTA).

Agriculture et Agroalimentaire Canada est un partenaire du FDTA dans la mise en œuvre de Dévelop'Action qui intègre les trois piliers du Programme pour l'avancement du secteur canadien de l'agriculture et de l'agroalimentaire (PASCAA).

Envie d'en savoir plus?

Consultez notre site Web au www.fdta.qc.ca/fr/chainesdevaleur.htm et n'hésitez pas à contacter Mme Josée Vincelette par courriel à l'adresse suivante : infochaines@fdta.qc.ca

POUR PLUS D'INFORMATIONS :

En accord avec Les Moulins de Soulanges, veuillez adresser vos demandes d'informations sur ce partenariat à l'Initiative de chaînes de valeur du Québec, à l'adresse suivante : infochaines@fdta.qc.ca

