

45.

Bisschops- molen Maastricht

« Passion
Pure et Pride »
comme principaux
ingrédients

recentre



↑

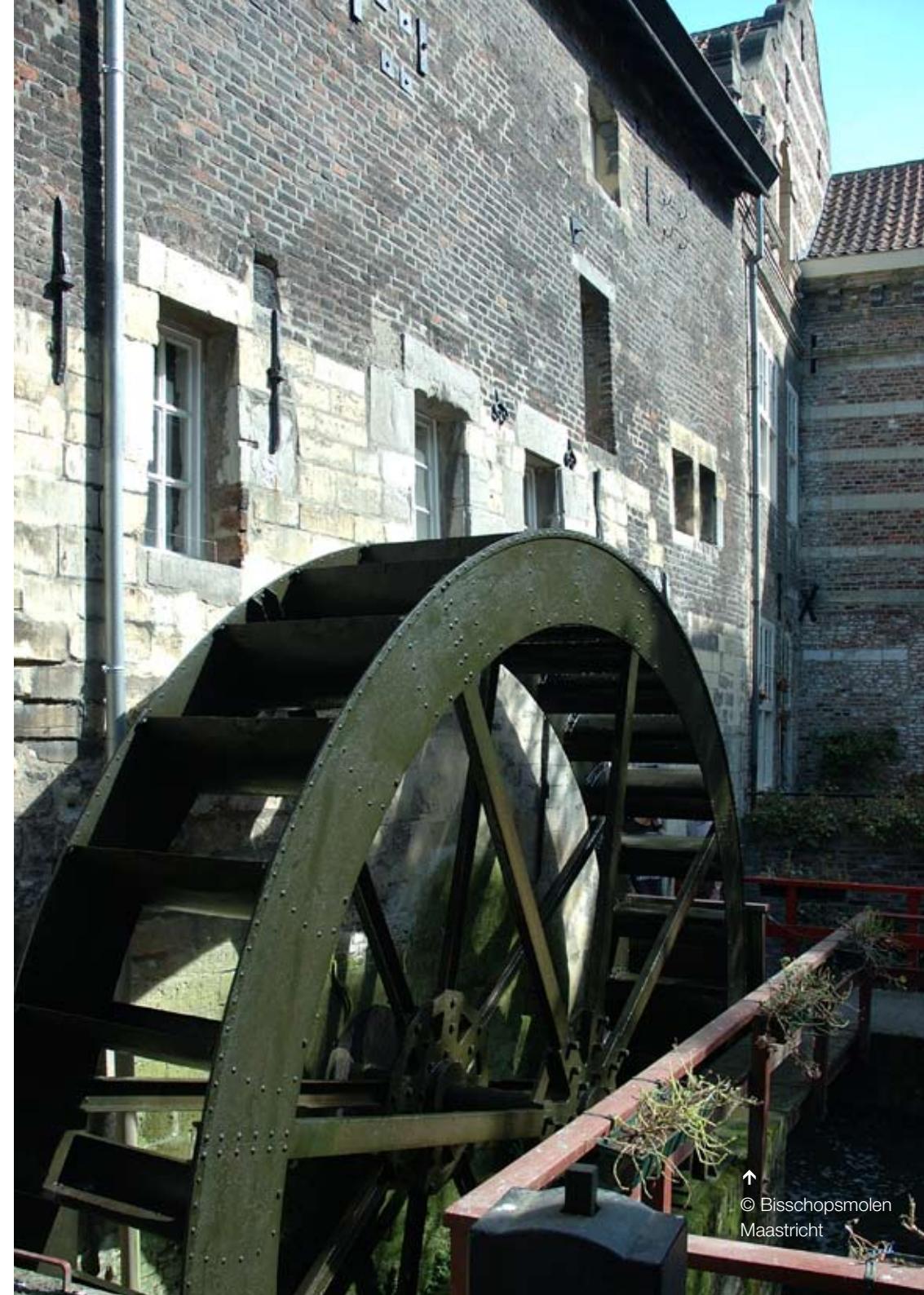
Frank van Eerd © Joyce Mullenens

« Passion, Pure et Pride », pour Frank van Eerd, propriétaire de la boulangerie Bisschopsmolen à Maastricht, les ingrédients indispensables pour la fabrication de ses produits de boulangerie et, à ses yeux, les pendants naturels des trois « P », fréquemment utilisés au niveau commercial : « People, Planet & Profit ». Ces trois derniers termes sont, selon lui, trop souvent et trop facilement invoqués pour donner un fond au thème populaire de la « responsabilité sociale des entreprises » et sont souvent utilisés au motif de techniques de marketing. « C'est bien de le dire, mais la réalité au quotidien est tout autre. À l'heure actuelle, on ne peut faire autrement, en tant qu'entreprise, que de proclamer que l'on entreprend de façon durable et engagée, mais en réalité, la responsabilité sociétale des entreprises reste pour moi quelque chose qui doit venir du cœur. Tout est question de passion et d'amour pour ses propres produits ou services », déclare Frank, boulanger et meunier mais aussi connu en tant qu'« ambassadeur du produit régional ».

**La responsabilité sociétale des entreprises
reste pour moi quelque chose qui doit venir du
cœur. Tout est question de passion et d'amour
pour ses propres produits ou services.**

//////////

C'est en pleine connaissance de cause que Frank choisit de travailler de manière artisanale et il se sent comme un poisson dans l'eau, dans le Bisschopsmolen, le plus vieux moulin à eau des Pays-Bas encore en activité. Il y a trouvé le lieu idéal pour donner libre cours à sa passion. Le moulin existe déjà depuis le VIIe siècle. Son nom actuel date du Xle siècle. En 2004, ce moulin à eau a été complètement restauré, en veillant à garder presque intact son caractère authentique. Depuis 2005, le Bisschopsmolen est à nouveau en pleine activité. Frank : « Lorsque la commune de Maastricht a recherché un candidat adéquat pour l'exploitation du Bisschopsmolen, la décision a été vite prise. Le métier de boulanger y est à nouveau à l'hon-



↑

© Bisschopsmolen
Maastricht

neur. Chaque jour, nous moulons de l'épeautre que nous achetons aux agriculteurs des environs. Nous le faisons toute la journée sous l'œil attentif du consommateur. Les personnes intéressées peuvent se rendre au moulin, faire des visites guidées et y déguster un délicieux lunch ou un repas-tartines. Ces activités permettent de renforcer notre vision. « Nous faisons partager à nos hôtes notre passion de la vie artisanale et authentique. »

La main de l'homme n'intervient pas dans la fabrication du pain industriel. Nous n'avons aucune confiance en ce pain. Nous ne sommes pas à une heure près et nous privilégions un produit savoureux et équitable.

L'eau de la rivière qui coule à Maastricht, le Jeker, est utilisée comme source d'énergie et l'épeautre est utilisé comme principale matière première. Cette céréale primitive trouve ses origines au Moyen-Orient, où elle est cultivée depuis déjà plus de cinq mille ans. Au XXe siècle, l'épeautre a presque complètement été détrôné par le blé commun, parce que le rendement de l'épeautre est moins élevé à l'hectare et parce que le décorticage dans le moulin à décortiquer prenait plus de temps et coûtait plus cher. Frank : « Aujourd'hui, l'épeautre connaît un nouvel essor car il nécessite moins d'engrais, résiste mieux aux maladies et donne ce que l'on appelle un grain dur, avec une teneur élevée en gluten. Ce grain est à nouveau avantageux pour la fabrication du pain. » L'épeautre qui est utilisé dans le Bisschopsmolen provient de la région toute proche de Sittard. Il s'agit d'une variété appelé épeautre de Kollenberger. Le pain composé à 100 % d'épeautre de Kollenberger ne peut se préparer que de manière artisanale. Et si vous voulez préparer du pain de façon artisanale, vous devez savoir ce que vous faites et y consacrer le temps nécessaire. Frank : « Un pain industriel est prêt en quelques heures grâce à l'action de certaines substances chimiques auxiliaires qui y sont ajoutées. Nous n'avons



↑
© Joyce Mullenens



↑
© Joyce Mullenens

aucune confiance en ce type de pain. C'est également là que réside la grande différence avec une usine, où chaque minute compte. La main de l'homme n'intervient pas dans la fabrication du pain industriel. Des pétrins mécaniques super rapides et des tapis roulants font tout le travail. Au Bisschopsmolen, il en va tout autrement. La manière la plus artisanale de préparer du pain est de le faire sans levure et cela prend au minimum deux jours.

« Nous ne sommes pas à une heure près et nous privilégiions un produit savoureux et équitable. »

Pour Frank, l'« empreinte écologique » joue un rôle important dans le processus durable. C'est lié à la durée d'un processus de production et à la distance que parcourent les matières premières, de la source au produit fini.

Nous travaillons de manière responsable vis-à-vis de la nature et nous en attendons autant de la part de nos fournisseurs. C'est pourquoi nous payons un prix équitable pour un produit pur.

Une ligne directe vers le producteur d'origine de toutes les matières premières revêt dès lors une grande importance. Avec l'emploi des produits régionaux, cette ligne reste aussi limitée que possible. Frank travaille en étroite collaboration avec le secteur agricole et c'est ainsi que la trinité historique, « Agriculteur–Meunier–Boulanger », y reprend vie. Frank : « L'objectif final est de faire en sorte que chaque maillon de la chaîne perçoive un prix équitable et agisse dans le respect de la nature. » C'est pour lui quelque chose de tout à fait légitime. « Nous travaillons de manière responsable vis-à-vis de la nature et nous en attendons autant de la part de nos fournisseurs. C'est pourquoi nous payons un prix équitable pour un produit pur. » Une telle chose n'est possible, selon lui, que dans le Limbourg. « Tous les ingrédients y sont littéralement en stock. Il est regrettable qu'il n'en soit plus fait usage. » Si nous en croyons Frank, la célèbre tarte limbourgeoise n'est plus tout à fait si limbourgeoise. Les céréales viennent entre

autres d'Ukraine et les fruits ne sont bien souvent plus produits sur le sol limbourgeois. Pour le Bisschopsmolen, cependant, il importe qu'un produit typiquement limbourgeois provienne également du Limbourg. « C'est pourquoi nous utilisons autant que possible des matières premières qui proviennent directement du terroir limbourgeois. L'« épeautre de Kollenberger » provient de Beek, Urmond, Valkenburg, Schinnen et Voerendaal, les fruits proviennent quant à eux de Bemelen, le riz au lait de Schimmert et les noisettes d'Ospeldijk. »

Cependant, selon Frank, les gens prennent de plus en plus conscience qu'utiliser des ingrédients équitables c'est agir de manière durable et responsable. « On le constate notamment à travers les développements qui interviennent dans le domaine de l'environnement et sur le marché de l'alimentation, à travers le contrôle renforcé de la part des autorités néerlandaises de la sécurité alimentaire et des produits de consommation et aussi à travers la crise économique. Ces développements contribuent à faire augmenter la demande pour des produits équitables et purs. Les consommateurs accordent une plus grande valeur aux produits fabriqués avec amour. Cela fait déjà plusieurs années que nous tentons de le démontrer et, entre-temps, je peux dire que le Bisschopsmolen a réussi à prouver que la responsabilité sociétale des entreprises est assurément payante, qu'il est possible d'obtenir un pain succulent avec de l'épeautre et que la délicieuse tarte est confectionnée avec les meilleurs ingrédients régionaux. »



Sanne Tummers pour REcentre

Personne interviewée /

Frank van Eerd, propriétaire Bisschopsmolen

Bisschopsmolen Maastricht

Stenenbrug 1-3

6211 H.P Maastricht

Pays-Bas

info@bisschopsmolen.nl

www.bisschopsmolen.nl

Secteur • Boulangerie

Nombre d'employés • 18

Chiffre d'affaires • N.v.t.