

Moulin du Pivert: au milieu d'un cadre idyllique

Auteur: Kai Kreuzer
17.12.2013

Le Moulin du Pivert, c'est le nom d'une entreprise artisanale qui fabrique des biscuits bio de grande qualité et qui les diffuse exclusivement auprès des magasins spécialisés bio via les grossistes ou bien directement. La part à l'export prend cependant de plus en plus d'ampleur. C'est ainsi que l'entreprise exporte maintenant ses biscuits en Allemagne, en Belgique, en Italie et en Espagne. Depuis sept ans c'était déjà chose faite au Japon, en Corée et à Taïwan. Ce qui compte avant tout pour Jean-Michel Cayla le fondateur, c'est que tous les biscuits soient à 100 % bio.

Petits villages, vallons, forêts, le paysage aux alentours de Lunac à 80 km au nord de Toulouse ne saurait être plus diversifié. Il fait bien près de 30° lorsque les visiteurs venus d'Allemagne arrivent au moulin dans la vallée, dans le petit village et sa vingtaine de maisons, juste avant l'heure de déjeuner. Le propriétaire salue alors ses hôtes. Aucune usine à l'horizon, rien que des champs, des prés et des forêts. « Il y a quelques années le moulin à eau fonctionnait encore et on broyait les grains dans le bâtiment pour y faire de la farine » déclare **Jean-Michel Cayla** dont le grand-père a racheté le moulin en 1947. Plus tard, dans les années 80, le droit à usage préférentiel sur l'eau fut vendu car le débit était insuffisant. Tout est depuis lors alimenté par le réseau électrique, et récemment par de l'électricité verte. M. Cayla père qui avait repris le moulin, avait décidé de fabriquer de la farine bio depuis les années 70 et adapté le moulin en conséquence. C'est ainsi qu'il a pu vendre les céréales bio moulues à d'autres entreprises bio de plus en plus nombreuses dans la région. Ce n'est qu'en 1986 à l'issue de sa formation commerciale et de son apprentissage de meunier, que Jean-Michel Cayla entreprit de transformer le bâtiment principal. Il y fit installer des fours pour pouvoir procéder à la cuisson des biscuits. De deux employés à l'époque, l'entreprise s'est développée au point d'en compter 28 aujourd'hui.



La plus grande **innovation** de ces dernières années - en plus de l'éventail de plus en plus large de la gamme – a été la conversion de la production dans son intégralité pour ne plus utiliser d'huile de palme. Plus facile à dire qu'à faire. Après de longs tests de cuisson et au bout d'une période de conversion de deux ans et demi, Jean-



Michel Cayla a vu ses efforts récompensés; il a eu la preuve qu'on pouvait remplacer l'huile de palme solide par de l'huile de tournesol liquide. En arrière-plan se trouvait l'idée de ne pas encourager la déforestation croissante des forêts tropicales qui ne sert qu'à satisfaire la voracité en énergie des pays développés. Le but de Jean-Michel Cayla c'est aussi de soutenir l'agriculture locale et ses circuits de distribution. Peu à peu, les produits ont été transformés les uns après les autres, et tous ont été très bien accueillis tant par les clients dans les magasins qu'auprès des utilisateurs finaux. "Il n'y a que depuis cette année que nous en avons complètement terminé avec la conversion" se félicite cet homme de 51 ans. Tous les ans, ce sont 90.000 kg de graisse de palme qui sont ainsi évités et remplacés par de l'huile de tournesol.

Le Moulin du Pivert fabrique **37 produits différents** qui se déclinent en dix catégories : biscuits ronds, en barre, sablés ou fourrés. Certains sont croustillants, d'autres plus moelleux et fruités. Les biscuits de la gamme Twibio sont fourrés à la myrtille, fraise, figue, abricot, raisin, framboise et mangue. D'autres comportent du sésame, des noisettes, de la noix de coco, des châtaignes, du citron, de la crème à l'orange ou du gingembre. Les biscuits qui marchent le mieux sont les cookies fourrés au chocolat. Les „Plaisir Citron“ font aussi partie de ceux qui sont en tête des ventes. Nous développons constamment de nouvelles sortes pour répondre à la demande du marché et pouvoir présenter des nouveautés“. Le dernier produit sorti en août 2013 est un biscuit pour le petit déjeuner avec des fruits rouges.





Les tôles de cuisson comportent 1.600 à 2.000 biscuits superposés sur 20 rangées lorsqu'elles sortent du four. Dans le fournil il fait encore plus chaud qu'à l'extérieur. L'appareil photo se couvre instantanément de buée lorsque s'ouvre le four. On sort le chariot d'enfournement des plaques et on le laisse refroidir. « Nous travaillons à des températures qui avoisinent les 170° ce qui n'est pas très courant, la plupart du temps on cuit à environ 230° » rajoute ce maître meunier. Grâce à l'utilisation d'huile de tournesol, la teneur en acides gras saturés est ainsi moins élevée que dans la moyenne des biscuits du marché. Pendant ce temps-là, le chocolat qui a été est malaxé jusqu'à huit heures dans la conche, est refroidi. Puis les biscuits qui sont destinés à être enrobés de chocolat défilent sur une ligne d'assemblage et emballés trois par trois ou deux par deux dans du cellophane. La casse est malheureusement inévitable ; les biscuits non intacts sont alors séparés du reste et proposés à bon prix dans le hall de l'entreprise.

La matière première provient des environs plus ou moins proches. Les céréales sont approvisionnées par des groupements de producteurs locaux, l'huile de tournesol quant à elle, vient de la région d'Agen à 150km plus à l'ouest. Les ingrédients les plus importants dont le Moulin du Pivert a besoin, à savoir le cacao, le sucre et la noix de coco sont issus du commerce équitable. « C'est très important pour nous car cela permet aux petits producteurs de subvenir correctement à leurs besoins et d'envoyer leurs enfants à l'école » souligne le chef d'entreprise.

L'importateur et distributeur le plus important en Allemagne c'est l'entreprise **Claus Pural** à Baden Baden : Un partenaire tellement soucieux de qualité et de goût est garant du succès de ces biscuits. Le remplacement de l'huile de palme par l'huile de tournesol est parfaitement réussi! Les produits sont maintenant un "must" pour les magasins bio.

« Nous exportons en tout environ 10 % de notre production » assure Jean-Michel Cayla. Avec une nette tendance à la hausse. La croissance actuelle à deux chiffres parle d'elle-même ; l'engouement pour les produits est réel, la qualité est excellente et la stratégie marketing adéquate. Pour pouvoir faire face à la demande, l'entreprise vient d'acquérir à 7 km du moulin, un autre entrepôt. Les 4.500 m² supplémentaires devraient accueillir sous peu une partie de la production. « Cela nous permettra d'être un peu moins à l'étroit qu'à l'heure actuelle » rajoute Jean-Michel Cayla, heureux d'évoquer le nouveau bâtiment.

