



L'Ami du Pain

Boulangers Bio - Lourdes



L'Ami du pain ? Une belle aventure autour de l'esprit de famille !

L'Ami du pain est issu d'un amalgame entre désir et mémoire. Mon père est à l'origine de ce qui deviendra pour moi une passion. Les goûts, les arômes des pains qu'il ramenait à la maison, ont structuré ma pensée et ont fait de moi un boulanger.

La maçonnerie, son métier, ne m'a pas façonné dans cette voie. Après quelques années dans le bâtiment, j'ai plongé dans l'univers du pain à l'âge de 25 ans et n'en suis plus sorti. DEMETER ou CERES, déesse Romaine des moissons de la fécondité et du blé, voyait sans doute dans mon nom, « CIRES », très proche étymologiquement, une destinée toute tracée. Nourrir au sens noble du terme, devenait, pour je ne sais quelle raison, une préoccupation...

Adopter la filière Bio il y a trente ans n'avait rien d'évident car nous étions bien loin de ce qu'elle est maintenant.

Elle était très marginale, et il fallait vraiment être militant à cette époque pour assumer cette utopie « réaliste » ! Aujourd'hui, le marché du bio peut plus facilement se passer d'éthique, de philosophie et d'idéaux.

L'Ami du pain est né en avril 1997, cela fait 20 ans maintenant ; il y a donc 30 ans que je suis boulanger, le temps passe. Pourquoi cette filière biologique ? Pour moi, c'était la seule à l'époque, qui répondait, face au dictat de l'agriculture conventionnelle, aux exigences d'une agriculture saine et propre.

L'agriculture dite conventionnelle, depuis les années soixante, a dépossédé les paysans des savoirs qu'ils se transmettaient depuis des générations. Elle a créé une fracture.

L'Agro-industrie voyait alors le jour. Semenciers, marchands d'engrais et de pesticides et experts aux services de ces filiales devenaient les détenteurs d'un savoir dont on ne pouvait se passer. Aujourd'hui les conséquences de ces politiques agricoles sont catastrophiques pour l'appauvrissement des sols et de la biodiversité. Elles participent aussi de l'augmentation des maladies liées à une forte exposition aux pesticides qui touchent aussi bien les agriculteurs que les consommateurs qui les retrouvent dans leurs assiettes.

L'Ami du pain est un désir, un souhait, un projet collectif dépendant d'une chaîne alimentaire (Agriculteur - Minotier - Boulanger) tous inscrits sous ce label Agriculture Biologique afin que le produit final de cette coopération, « LE PAIN », soit un aliment quotidien sain, et le fruit d'une filière en partie locale.

Aujourd'hui, l'entreprise comporte 10 salariés ; nos produits s'écoulent sur les marchés locaux, dans les boutiques biologiques, les Biocoop. La région ne cesse de voir la création de nouveaux magasins, ce qui correspond à une demande de plus en plus grande. Cela traduit aussi une préoccupation majeure pour de plus en plus de monde.

L'intérêt nutritionnel pour certains, écologique pour d'autres, ou les deux, sont les prémices, je le souhaite, de nouveaux comportements, de nouvelles valeurs auxquelles de plus en plus de gens aspirent.