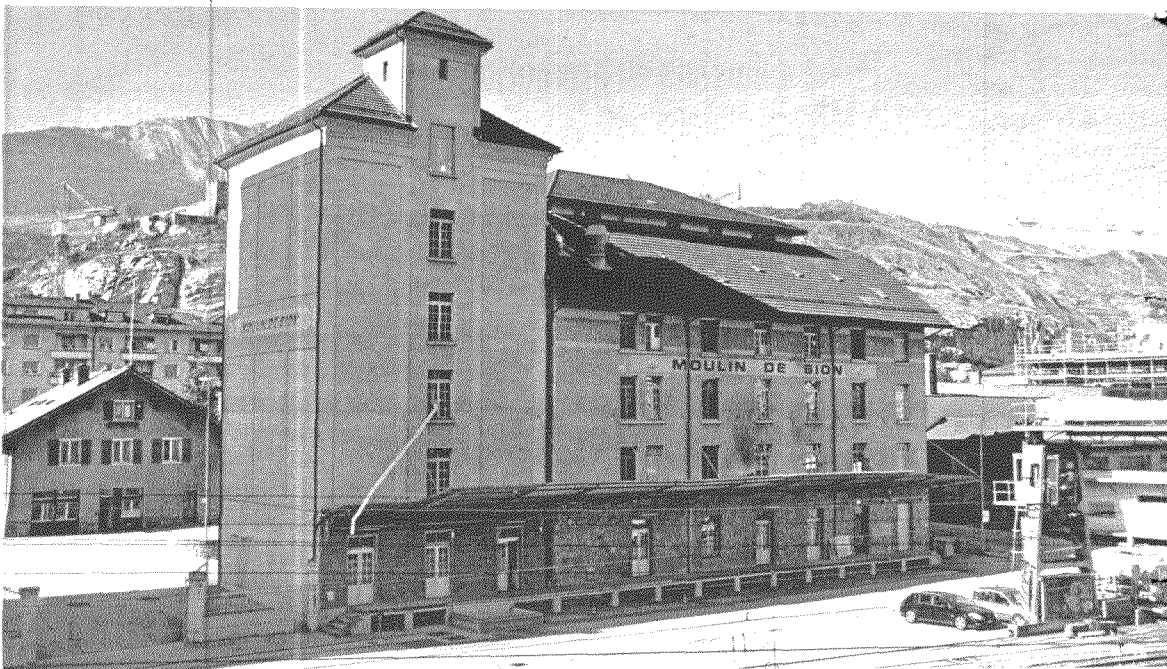


La minoterie: tout un art

Le moulin de Sion produit de la farine de froment et d'épeautre, ainsi que celle pour la fabrication de l'unique pain certifié AOC en Europe, le pain de seigle valaisan AOC. Ce moulin approvisionne diverses boulangeries dont celles de Migros Valais.



Migros collabore depuis toujours avec le Moulin de Sion, l'un des plus modernes d'Europe.

En tant qu'entreprise valaisanne, la société coopérative Migros Valais privilégie l'achat de matières premières auprès des producteurs et fournisseurs du canton. Ainsi, les farines destinées à la production de ses boulangeries maison sont livrées principalement par les moulins de Sion et de Naters. Rencontre avec Stéphane Kalbermatten, chef de vente et fondé de pouvoir du site bas-valaisan.

Stéphane Kalbermatten, quelle est l'histoire du moulin de Sion?

Il a été construit en 1919. A l'époque, le moulin de Genève rencontrait un fort succès en Valais, rai-

son qui a mené à sa délocalisation. Depuis le début, le moulin de Sion est membre du Groupe Minoteries. Au fil du temps, nos locaux se sont transformés et agrandis. Les travaux les plus spectaculaires remontent à 1984-1985. Notre établissement est devenu le premier moulin automatisé à 100%, ce qui en a fait l'un des plus modernes d'Europe, voire du monde. Bien sûr, tout évolue; nous procédons actuellement à des investissements importants pour maintenir notre moulin toujours à l'avant-garde.

De quelles infrastructures dispose le moulin?

Les bâtiments se situent à proximité de la gare de Sion. On distingue un imposant silo à grains, dont les trente cellules peuvent accueillir globalement 4000 tonnes de blé. Dans un bâtiment voisin, les céréales sont nettoyées, conditionnées puis moulues afin d'être assemblées pour donner plus de cinquante farines différents prêtent à l'emploi.

De quels produits s'agit-il?

La liste est trop longue pour tout énumérer. Mais nous travaillons le froment, le seigle et l'épeautre pour en faire par exemple de la farine fleur, mi-blanche, blanche ou com-

plète, de la semoule, de l'aplati ou du grossier. Selon leur culture, leur traitement et leur transformation, ces produits sont labellisés De la région, AOC, Bio, Zone Montagne, Zone Montagne Bio, Terra Suisse ou Epeautre Ürdinkel pour répondre à la demande de la clientèle de toute la Suisse.

Auprès de qui écoutez-vous la marchandise produite?

Nous fournissons essentiellement le Valais, mais nos produits sont écoulés dans toute la Suisse. Nous livrons notre farine à Migros Valais, aux boulangeries Migros Jowa, et nous produisons des spécialités valaisannes pour l'ensemble du groupe Minoteries.

Quelles sont ces spécialités?

Comme exemple je nommerai une spécialité: la farine pour produire l'unique pain certifié AOC en Europe, le pain de seigle valaisan AOC. Cette céréale bénéficie d'une mouture particulière qui donne plus de caractère au pain. Nous en traitons environ 200 tonnes par année.

Auprès de quels producteurs de céréales vous approvisionnez-vous?

Nous travaillons essentiellement avec des cultivateurs

céréaliers valaisans. Depuis plus de vingt-cinq ans, bien avant la libéralisation du marché en Suisse, nous privilégions le partenariat avec les fournisseurs de céréales de la région. Cette collaboration est d'autant plus efficace que nous pou-

vons leur demander de cultiver les variétés qui nous intéressent. Vous savez, il existe de nombreuses sortes de froment, d'épeautre et de seigle. Chacune a des caractéristiques et des qualités propres. Nous disposons ainsi très précisément de la matière première requise.

Les variétés présentent-elles des différences de goût?

Tout à fait. Mais cela va encore plus loin. La farine est une matière vivante. Selon la météo, le caractère des récoltes et des blés changent, nous devons procéder à des assemblages pour obtenir une qualité régulière. Parfois, nous mélangeons jusqu'à dix blés différents pour arriver au résultat désiré.

A quelles périodes êtes-vous approvisionnés en céréales?

En juillet, exclusivement. Vous devriez voir l'effervescence dans les champs lors de la récolte! La moisson exige une fourchette étroite de taux d'humidité. Si l'humidité est trop élevée, le blé part en germination et n'est plus panifiable. Il s'agit d'être précis et rapide! A l'annonce d'une pluie prochaine, les producteurs doivent travailler nuit et jour pour récolter leurs céréales à temps.

»Lorsqu'ils réceptionnent la marchandise, les meuniers procèdent à des contrôles d'humidité, de densité, de temps de chute et autres critères de qualité.

La profession comprend donc plusieurs aspects.

En effet. Il y a la réception des céréales, les contrôles, la préparation des assemblages, la mouture.

»Les meuniers sont passionnés par leur activité. Un de nos anciens collaborateurs était capable de surveiller la mouture des grains à l'ouïe! Il faut rudement bien connaître son affaire pour y parvenir.

»C'est un métier fantastique mais peu connu. D'ailleurs, le seul apprenti de Suisse romande travaille chez nous. Nous ne sommes pas que des marchands de farine; nous vendons aussi des idées et développons des concepts selon la demande de nos clients. L'an passé, pour les 90 ans du Moulin de Sion par exemple, nous avons élaboré le pain Mayen, aux caractéristiques très valaisannes. Il est désormais produit et commercialisé dans de nombreuses boulangeries du Valais, dont les boulangeries Migros.

»De plus, le laboratoire des Minoteries à Granges-Marnand analyse les qualités boulangères de toutes les farines, tandis que la boulangerie d'essai permet de confirmer la qualité de nos produits qui sont ensuite livrés chaque jour aux boulangeries de toute la Suisse.

»En étroite collaboration avec nos partenaires boulangers, notre service marketing aide aussi au développement de produits personnalisés pour répondre à la demande du marché.

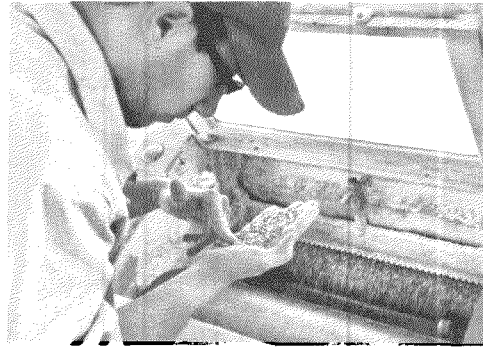
Propos recueillis par Mélanie Zuber



Ancien boulanger, Stéphane Kalbermatten travaille aux Moulins de Sion depuis dix ans.



Le Moulin de Sion est le premier à avoir conditionné toute sa production en sacs de 25 kilos au lieu des 50 kilos usuels.



Le meunier Benoît Jenelten vérifie la mouture.

Pains valaisans en promotion à Migros Valais

Cette semaine, Migros Valais organise des promotions sur le pain de seigle AOC, le Mayen, le Tordu et le pain valaisan Gourmet. Tous sont élaborés avec de la farine provenant des Moulins de Sion.