



Au Fil du Pain

Micro-atelier de Boulangerie à Perwez

Micro ?

On ne parle pas de boutique, mais d'un point de retrait et d'une offre de livraison dans les environs proches. La gamme est aussi volontairement limitée pour préserver la qualité et le savoir-faire

Atelier de boulangerie ?

Pas de boutique signifie une production sur commandes, disponibles certains jours de la semaine. L'offre est constituée de produits pré-cuits et cuits.

Qualité des produits ?

Un soin particulier est donné tant au niveau du choix des ingrédients que des processus de fabrication mis en œuvre

Service ?

Le client a la possibilité de choisir différentes options comme le poids de son pain, le type de farine, la garniture, etc. Le point de retrait est également accessible aux clients sans rendez-vous.

Développement durable ?

Le projet s'inscrit tant dans le respect de l'environnement que de la juste rémunération des différents acteurs des filières et de la santé des consommateurs.



Un projet solide né d'une passion

Au fil du pain est un micro-atelier de boulangerie situé dans le centre de Perwez, mettant en avant la qualité des produits et des services, et qui s'inscrit dans une démarche de développement durable.

« Cette idée est née de ma passion de la boulangerie et du plaisir de partager ma production avec mes proches, souligne Matthieu, que la carrière a mené de projets en projets dans les laboratoires médicaux d'Europe. Une passion partagée d'abord sous forme de séance de boulangerie aléatoire au retour de mon travail. Ensuite en consacrant une journée fixe par semaine et en proposant des produits réguliers. Enfin, en créant une activité professionnelle. »

La partie production s'est également développée. En partageant la cuisine familiale, puis en aménageant petit à petit un atelier dans une partie du garage. En projet, la construction d'un atelier permettant une croissance de l'activité dans les meilleures conditions possibles tant pour la production que pour l'accueil des clients.

Une reconversion forcée, mais Ô combien salubre

Diplômé en diététique ainsi qu'en biomédecine (Master spécialisé en nutrition humaine), Matthieu Van Cottom n'a de cesse de se former au cours de sa carrière : formation, système qualité entre autres.

Il habite depuis plus de 20 ans à Perwez, l'encrage local est donc essentiel pour ce papa de trois garçons qu'il suit dans leurs activités au sein de leur école et dans leur commune.

L'obligation, presque vitale, de revenir à ses fondamentaux, à la suite d'un profond désir de retrouver ses racines élémentaires, de plus en plus commun dans notre société, lui a permis de concrétiser son projet de micro-atelier de boulangerie. Pas directement, mais plutôt de manière détournée, comme les méandres d'une rivière, en reprenant d'abord un Master management en innovation et conception des aliments (Agro Bio-Tech de Gembloux) avant de se lancer dans la certification en boulangerie-pâtisserie (IFAPME & Jury central).

Une vision humaniste

« Ma vision est qu'une majorité de personnes à travers le monde ait accès à une alimentation qui leur apporte plaisir et santé sur la table. J'ai donc à cœur de proposer des produits boulangers de bonne facture qui s'intègrent dans une démarche de développement durable : prospère, environnementale et sociétale. »

Le crédo du boulanger reconverti est de favoriser les relations avec le tissu socio-économique local, privilégier des matières premières produites en culture raisonnée, utiliser ou développer des processus mettant en évidence les qualités nutritionnelles des produits boulangers.

Avec la curiosité, la persévérance et le respect comme valeurs essentielles, Matthieu trace un nouveau chemin jalonné de belles promesses, même si le contexte économique n'appelle pas à l'optimisme pour les indépendants. Ce contexte l'a pourtant motivé à consolider son projet, notamment en limitant ses investissements (pas de boutique, principe de commande) et également en travaillant sur les processus de fabrication qui lui permettent de limiter l'utilisation du froid tout en travaillant en pousse lente (méthode Panis Respectus).

La philosophie humaniste de ce projet n'a pas dispensé son auteur de l'incontournable analyse du marché de la concurrence, essentiellement locale. Celle-ci a démontré que les forces de la micro-boulangerie Au fil du pain donnaient au nouveau-venu toutes ses chances de se faire une place au soleil (étude disponible sur demande).



Une filière courte et raisonnable, des partenaires proches

Dans la mesure du possible (et du raisonnable!), Matthieu fait appel à des producteurs s'intégrant dans une démarche raisonnée et régionale. Une réflexion identique oriente également le choix des partenaires (banque, assurance, etc.). Quelques exemples...



• *Fermes d'Alvaux (beurre pour les pâtes briochées et pâtes feuilletées)*

• *Coopérative Cultivae (farine de froment & cie - en discussion)*

• *Moulins de Statte (farine Bayard, farine d'épeautre en provenance de la nouvelle filière Wallep)*

• *Laiterie des Ardennes (lait bio ou non)*

• *Ferme de Frocourt (œufs)*

Avec la commande des produits avant production, on évite bien sûr les invendus, donc le gaspillage des ressources tant alimentaires, énergétiques, que du temps de travail. Ce modèle permet aussi de gérer au mieux les stocks de matières premières, dont les dates de durabilité maximale sont souvent assez courtes.

Une gamme en 3 chapitres

I. Les «précuits»

Proposer une gamme de produits précuits permet d'apporter de la flexibilité et de la fraîcheur au niveau de leur consommation.

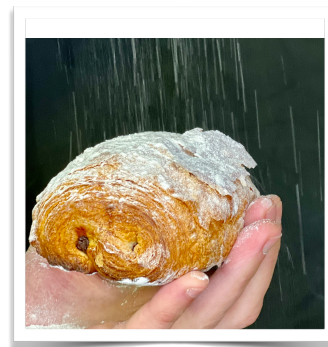
- **Baguette** et pistolet **précuits** réalisés en "pousse lente" (>48h) avec du levain. Le client n'a plus qu'à les passer au four pour terminer la cuisson (+/- 15 min à 200°C). Elle se conserve plusieurs jours au frais (et même plusieurs semaines au congélateur). Disponible en différents mélanges de farine.
- **Focaccia** à réchauffer, nature ou au romarin parsemée de sel de Guérande. Ce pain accompagne idéalement : salade, apéritif, charcuterie, fromage et tapenades.
- **Tartes salées**
 - La tarte aux fromages et pommes : tarte feuilletée maison aux pommes Belle-Fleur et au Lathuy (type camembert, mais d'origine liégeoise)
 - La tarte à la crème de poivrons : la pâte est brisée et agrémentée de graines de sésame et pavot. La crème de poivron, tout en légèreté, est disponible en version Cheddar ou Meule du plateau (label Marguerite Happy Cow[1]).



[1] Marguerite Happy Cow est un engagement en filière locale de plusieurs acteurs du monde laitier, basé sur le respect et les bonnes pratiques, qui permet de produire un lait de qualité différencié. : <https://www.terredefromages.be/fromagerie/marguerite-happy-cow/> (26/10/2022)

2. Les «prêt à consommer»

- **Pains** « Panis Respectus[11] » : à base de froment Bayard (label Qualité différenciée de la Région wallonne) et de farine de seigle (20%), levure, levain et pousse lente. La particularité de ce pain se trouve dans son processus de fabrication qui lui donne une mie gardant sa fraîcheur plusieurs jours ainsi qu'un index glycémique plus bas qu'une méthode traditionnelle. Disponible également en version uniquement Bayard ou farine tradition.



- **Viennoiseries** : des croissants au beurre, des pains au chocolat ou au praliné, des couques au beurre natures ou raisins, des vrais bolus avec des raisins, mais sans fruits confits, des couques suisses ... le tout réalisé avec une pâte feuilletée maison.

- **Pains briochés** : classique parmi les classiques, réalisés dans une pâte à sandwich briochée pour les craquelins, cramiques, sandwich. Pour la brioche, une pâte garantie sans eau ou lait, mais avec du beurre et des œufs pour un résultat fondant en bouche!



- **Matons et frangipanes** : de la délicieuse recette de la tarte au maton, fait maison, tout comme la pâte feuilletée au beurre rose. Sans oublier l'iconique frangipane avec un fond d'abricot ou non.

[11] Méthode « Panis Respectus » : <https://www.latoque.fr/actualites/metier-quest-ce-que-la-methode-respectus-panis-1,1,4062378537.html> (26/10/2022)

3. Les saisonniers

- Suivant la période dans l'année : Galette des rois/reines, croûte aux fraises, tartes aux fruits (mirabelles, prunes), biscuits spéculoos, cougnons, tablettes de chocolat.



Contact



Mathieu Van Cottom
Chaussée de Wavre, 29
1360 Perwez
0476 / 20.31.40

matthieu.vancottom@icloud.com