



© Dominique de Rive Gauche

*d'intrants chimiques et une plus grande diversité de variétés.*

*Quand un produit est manquant, nous essayons de stimuler la créativité chez nos producteurs. Deux nouveaux fromages (brie de chèvre et tomme de vache) complète désormais l'offre ».*

En plus de la vente, tous les vendredis, c'est resto à la Coopérative. Avec au menu bien évidemment les produits des producteurs de la coopérative !

**Et le magazine Confluent a un scoop pour vous : la Coopérative inaugurera bientôt son premier magasin physique à Namur !**

*« Nous voulons réinvestir le centre, créer un vrai mouvement social ».*

Voilà qui est dit !

Au fil de mon parcours à la recherche de producteurs et artisans heureux de partager leur passion, arrêtons-nous chez Legrand, faisant d'ailleurs partie de la Coopérative Paysans-Artisans.

## **LA BOULANGERIE LEGRAND : UNE SIGNATURE COMME NULLE AUTRE PAREILLE**

Est-il encore besoin de vous présenter la **Boulangerie Legrand** ([www.boulangerie-legrand.be](http://www.boulangerie-legrand.be)) située au numéro 18 de la rue Émile Cuvelier à Namur ?

Depuis 6 générations – aujourd'hui 7 avec Alexandre – et de père en fils, la Maison Legrand transmet son savoir-faire et le respect des traditions ancestrales dans la fabrication du pain biologique. Et ce, depuis la fondation de la boulangerie en 1831.

En 1996, Dominique, le fils du boulanger, reprend le flambeau, épaulé par son épouse Angela. En 2008, ils décident de s'arrêter un an pour parcourir le monde.

Forts de leurs expériences et après avoir visité de nombreuses boulangeries prestigieuses, ils restent plus que jamais convaincus de la qualité de la signature Legrand.

Au retour, en 2009, se pose la question de l'emplacement de la boulangerie : Bruxelles ou Namur ? Bien vite, le choix se porte sur la capitale wallonne. *« Car Namur reste malgré tout un village. Nous recherchions ce petit côté plus familial »* précise Angela.

*« Pour nous, avoir pignon sur rue était une condition sine qua non. Nous sommes d'abord des artisans, et nous sommes fiers de l'être. Nous avons envie de montrer notre savoir-faire, dans un souci de qualité et de transparence. L'artisan n'a pas de métier, c'est sa vie. Nous habitons d'ailleurs au-dessus de la boulangerie »* me confie Angela.

Les pains Legrand portent clairement une signature artisanale. Il ne faut pas oublier, précise-t-elle, que l'on part d'abord d'un produit. Vient ensuite l'homme qui fera que le pain sera qualitatif... ou pas.

*« Pour nous, la nutrition et le goût sont essentiels. Nous avons à*

*cœur de revenir aux valeurs d'antan. Laisser le temps au temps à travers notre savoir-faire ».* Et avec son franc-parler, Angela nous glisse non sans malice : *« On n'est pas chez Tricatel ici ! ».*

Le pain bio est réalisé avec des farines issues de grains provenant de l'agriculture bio-dynamique ou biologique moulue sur meule de pierre, du sel de Guérande ou de Sicile (acheté chez des petits producteurs), du levain naturel ou de la levure.

La seule mécanisation de la fabrication des pains bio signés Legrand se résume à la présence d'un pétrin à bras lent reproduisant le mouvement naturel d'un bras humain, afin de ne pas chauffer la pâte et de ne pas casser la structure de celle-ci. Il convient ensuite de la laisser reposer en masse, pesée, roulée manuellement et déposée dans les bannetons recouverts d'une toile de lin.

La longue fermentation de 24 heures permet une première prédigestion du gluten et de ce fait, une meilleure assimilation de celui-ci ainsi qu'une meilleure distribution des protéines, sels minéraux et vitamines dans l'organisme. Saviez-vous d'ailleurs que le pain n'aura pas le même



© Dominique de Rive Gauche

*l'axe sambrien. En dehors de cet axe, nous travaillons en partenariat avec de petits artisans producteurs ailleurs en Belgique ou à l'étranger. Nos oranges viennent de Sicile et sont bio mais non labellisées.*

*Mais comprenez-nous bien. Il ne s'agit pas d'un combat de repli local mais d'un changement de consommation. Tant au niveau de la production que de la vente ».*

Avec l'aide de la coopérative, les producteurs gagnent en autonomie. Paysans-Artisans défend l'agriculture paysanne, artisanale. Pas une logique capitaliste industrielle. Ces personnes sont fières de leur métier, de leur identité et de leurs produits. Qu'ils soient bio ou pas.

*« Car pour nous, une production industrielle bio est un non sens.*

*Nous avons aussi pour enjeu de produire de la diversité. Nous proposons 15 variétés de pommes, 10 sortes de tomates... Notre charte n'est pas déclinée en critères techniques. Mais nous prônons une qualité différenciée avec moins*