

# L'union

MARDI 3 NOVEMBRE 2015 • 1,00 € • WWW.LUNION.COM

Reims

CAHIER ÉCONOMIE ► RÉGION

## Sans gluten, la recette du succès

Vincent Contal, agriculteur dans les Ardennes, s'est tourné vers le sarrasin. Il est exempt de gluten et colle donc parfaitement à la demande du moment.

Aurélien Laudy



## CHAMPAGNE



### Le prix du raisin stable

Il n'y a pas eu de hausse cette année pour le prix du kilo à la vendange.

Page VI

## GASTRONOMIE



### La carte des vins sur Ipad

Arnaud Lallement a inscrit 1870 références de vins sur une tablette.

Page VII

EURO CONSULTING

CARRIÈRES



RECRUTEMENT ET CO  
EN RESSOURCES HUM

Contactez Eric Bohn  
03 26 88 17 30 - eboh

PARIS | REIMS | NANCY | STRASBOURG

ARDI 3 NOVEMBRE 2015

CAHIER

# ÉCONOMIE



## Le nouveau filon du sans gluten

Qu'il soit un effet de mode ou un besoin réel de malades, le régime proscrivant le blé et ses dérivés est devenu un vrai business. PAGES IV & V

# Le sans-gluten, entre santé, mode et business

Agriculteurs, restaurateurs et grandes surfaces se mettent au diapason d'un régime alimentaire dédié aux intolérants mais qui séduit aussi ceux qui cherchent une meilleure hygiène de vie.

Après le « bio » voici le « no glu ». C'est la nouvelle tendance alimentaire du moment. Le régime réservé aux intolérants au gluten s'est étendu depuis quelques années aux personnes dites « sensibles » ou celles qui, à tort ou à raison, estiment qu'il est meilleur pour leur santé, leur hygiène de vie, ou tout simplement leur confort intestinal de ne plus manger ces protéines très présentes dans la farine issue des blés modernes notamment. Aux États-Unis, il y aurait 25 millions d'adeptes. Pour certains, le sans-gluten n'est qu'une mode entretenue par d'illustres adeptes tels Lady Gaga, Victoria Beckham ou Novak Djokovic. Reste que fondé ou pas, le « no glu » est devenu un vrai business, y compris en France. Le cabinet Xerfi chiffre à 40 millions d'euros les ventes de produits sans gluten en France l'an passé. Et ce n'est qu'un début. En ces périodes où toutes les entreprises cherchent de nouveaux marchés, des pépites de croissance, c'est un phénomène qu'il ne faut pas rater. L'intéressant dans l'histoire, c'est que tout le monde s'y met : du petit « restau » militant à l'agriculteur convaincu en passant par l'industriel soucieux de répondre aux nouvelles demandes, ou lubies, des consommateurs.

**1** **DANS LES ARDENNES, CONTAL FARMER S'EST DIVERSIFIÉE DANS LE SARRASIN** Le sans-gluten est un sujet difficile dans nos régions de grandes cultures céréalières. Puisqu'il est impossible de produire du blé sans ses protéines intrinsèques, Vincent Contal, agriculteur dans les Ardennes, à Bagnogne-Recouvrance, s'est tourné vers le sarrasin (ou sarrasin) qui sert



« L'effet de mode n'est pas bon, c'est éphémère »

Vincent Contal, agriculteur dans les Ardennes et producteur de sarrasin

à faire les fameuses galettes bretonnes. Il est exempt de gluten et ce n'est même pas une céréale. C'est une plante à fleurs de la famille des polygonacées dont on écrase les grains pour faire de la farine. L'Ardennais s'est lancé à petits pas, il y a à sept ans. Même si, avance-t-il, 80 % du sarrasin consommé en France est importé, l'agriculteur a eu de la peine, au début, à vendre sa production à un prix correct. Il a donc décidé d'écraser lui-même les grains et a investi dans un petit moulin. Épaulé par les dirigeants commerciaux de France, il est parvenu à se constituer progressivement une belle clientèle allant de la crêperie parisienne au grossiste en passant par le particulier frappant à la porte de sa ferme. Les ventes de Contal Farmer sont comprises entre 2 et 4 tonnes par mois. À 3,50 euros le kilo, prix public direct producteur, ce n'est pas donné

mais le produit est, assure Vincent Contal, sans comparaison. « Nos terres situées entre la Champagne et le Vallage donnent un goût particulier au sarrasin. » Mais ne parlez pas du régime alimentaire des bobos des métropoles à celui qui s'est d'abord lancé pour répondre à la demande des intolérants au gluten. « L'effet de mode n'est pas bon, c'est éphémère. On travaille sur la fidélisation de nos clients grâce à la qualité de nos produits. » Ces derniers demandent un travail exigeant. D'abord les rendements sont aléatoires, d'une année sur l'autre, ils peuvent aller du simple au quintuple. Ensuite, pour obtenir une certification sans gluten, attestée par des contrôles en laboratoire indépendant, de multiples précautions doivent être prises pour être sûr qu'il n'y a pas de contamination d'infimes particules de blé. Et en plus, s'ajoute le travail de promotion à l'extérieur.

Par exemple, l'agriculteur fera déguster ses galettes ces week-ends aux milliers de visiteurs du salon des Vins des Vignerons indépendants, à Reims. « On travaille quatre fois plus que pour une culture conventionnelle », explique Vincent Contal. Ce dernier n'est pas découragé pour autant et développe sa gamme. Il s'est mis à la biscuiterie sans gluten et aussi à une autre farine sans gluten, faite à partir, cette fois, de lentilles vertes.

**2** **UN NOUVEL ATOUT POUR KALIZEA** Le sans-gluten n'est pas l'apanage des fabricants de farine artisanale. Le géant Vivescia, au travers de sa filiale Kalizea, dédiée à la collecte et la transformation de maïs, est sur ce marché. Et pour cause, le grain



Chez Lou, à Reims, est l'une d

jaune doré est naturellement pourvu de gluten. Pour les intolérants, c'est la deuxième au blé, après le riz.

Vincent Jacquot, directeur de Kalizea, présentera une gamme de quatre produits « Gluten Free » au prochain Food & Wine Europe (FIE), un salon où le de l'agroalimentaire vient de leur petit marché. « Nous avons plus en plus de demandes de produits qui veulent développer des produits qui en ont déjà », explique-t-il.

Les farines et semoules peuvent figurer dans les ingrédients de biscuits sucrés ou salés, de réales de petit-déjeuner, de pâtes, de sauces. Et dans les produits panifiables, car elle ne fait, justement, de gluten. Le maïs que l'on trouve dans les pâtisseries et les rayons de biscuits sont mélangés avec des farines, notamment.