

Une coopérative boulangère veut développer le pain sans gluten

5 février 2014 / Baptiste Rabourdin (Eco Sapiens)



Mercredi, Montreuil, « *il pleut doucement sur la ville* » comme écrivait Verlaine citant Rimbaud. Je parviens au toit d'un immeuble industriel en bordure d'autoroute. L'édifice des années 70 s'appelle MoZiNor (Montreuil Zone Industriel Nord) et il va falloir mettre [la fiche wikipedia](#) à jour car le dernier étage, appelé lot 38, comme dans un roman de Thomas Pynchon, n'abrite plus d'ateliers d'artistes.



Sébastien et Katie m'accueillent. Ils ont entièrement rénové le lieu. Méconnaissable. Nous sommes à l'**Atelier Magellan** où les artistes ont laissé place aux saveurs épicées et chocolatées.

J'avais prévu de passer une petite heure, comprendre leur aventure, découvrir leur secret et les dessous de leur succès. Une épicerie, un atelier bio, équitable, solidaire avec des saveurs venus du monde entier, et maintenant ils couvent le projet d'une boulangerie spécialisée dans les « *intolérances* » (sans gluten, sans lactose) en SCOP... je crois pouvoir affirmer que si vous voulez retrouver de l'espoir dans l'humain, partager un thé tout là-haut en contemplant la tour Eiffel ici et les bois franciliens là-bas, vous êtes au bon endroit.

J'avais prévu une heure. Nous avons discuté quatre heures avec passion. Si certaines entreprises s'adonnent au *story telling* qui sert le plus souvent à cacher une réalité peu reluisante, Sébastien et Katie Magellan (ils sont frères et sœurs) révèlent que le nom de Magellan n'est pas une marque... C'est leur nom de famille !

D'origine portugaise, ils sont nés en France mais font partie de cette grande famille liée au célèbre explorateur, premier homme à avoir fait le tour du monde. Les plus précis diront qu'en réalité, Fernand de Magellan n'a pas fini sa boucle puisqu'il est mort aux Philippines. Qu'importe, ce nom est resté, même pour un détroit et deux galaxies. C'est pas rien !

Cinq cents ans après donc, l'expédition continue. Forte d'une famille nombreuse, l'équipe s'attèle à soutenir des producteurs à travers le monde en nous ramenant, par bateau, des épices, thés, cafés et cacao en bio/équitable. Dernièrement, ils se sont lancés dans la transformation ; ils ont le « *laboratoire* » (avec des éléments récupérés à la vente aux enchères du Ritz s'il vous plaît !) et peuvent même prétendre au titre, plutôt rare, de chocolatier (à ne pas confondre avec les couverturiers).

Quand ils racontent leur début, la petite boutique à Versailles, l'entrepôt au port de Conflans-Sainte-Honorine, et maintenant, donc, le lot 38 de Mozinor qu'ils ont retapé des mois entiers, on se dit qu'il y a certainement un mécène ou un banquier derrière tout cela. La réponse est non ! Du réseau amical, de l'abnégation et bien sûr beaucoup, beaucoup, beaucoup d'énergie.

Leur dernier projet consiste à soutenir la petite dernière dans un projet d'entreprise d'insertion, destinée à former et valoriser le travail des femmes dans le milieu très machiste de la boulangerie !

La SCOP du Pain de la Liberté, c'est aussi avec un agriculteur et des céréales locales ! C'est le *complete combo* ! Pas pour rentrer dans les cases d'un quelconque appel à projet ou ligne subventionnable. L'histoire est plus simple : Katie et Sébastien ont deux sœurs, qui sont intolérantes au gluten et au lactose. Phénomène d'ailleurs de plus en plus fréquent dans nos sociétés et encore mal diagnostiqué.

Et faire du pain sans gluten c'est tout un art.

Alors elles ont décidé de monter leur propre boulangerie sans gluten (sachant qu'elles ont déjà une formation en boulangerie) et il ne leur manque « *que* » le four. L'agriculteur, le lieu, les clients... tout ça est déjà en place.

Bon, vous me voyez venir... Pour acheter le four, direction le *crowdfunding*. Et je dois dire que nous sommes fiers à [Eco-Sapiens](#) d'être mentor d'un si beau projet, avec un si beau nom.

Ca s'appelle « *Le pain de la liberté* », ce qui est fortuitement le titre d'un roman dont l'histoire semble se confondre, involontairement, avec celle de cette aventure boulangère ! Il y a des signes...

L'intolérance au gluten concerne de plus en plus de monde et parfois on n'en a même pas conscience. Des diététiciens recommandent carrément des régimes sans gluten car cette protéine est suspectée de causer de nombreuses maladies. Bref, vous êtes peut-être intolérant, à plus ou moins haut degré, et vous ne le savez pas.

Allez, si vous aimez le pain et si vous aimez la liberté alors [vous pouvez contribuer au Pain de la liberté dès maintenant !](#)

Le gluten ?

Le gluten est une proto-protéine (désolé pour le barbarisme...) que l'on retrouve dans tous nos aliments traditionnels : pain, biscuits, gâteaux, pâtes... De plus en plus de personnes y sont intolérantes, mais il semble que nous le soyons tous à plus ou moins haut niveau. Difficile de croire que ce que nous avons mangé pendant des millénaires... n'était pas vraiment fait pour nous.



Cookies sans gluten

Pour avoir rencontré des personnes non intolérantes au gluten mais qui ont essayé le régime sans gluten, tous disent avoir senti indéniablement du mieux dans leur organisme. Plus d'énergie, de légèreté. La littérature scientifique avance sur ce sujet et remet en cause certaines de nos évidences alimentaires.

Quoiqu'il en soit (le but n'est pas non plus de renier nos traditions culinaires), il est regrettable que les 5 % de Français réellement intolérants au gluten aient des difficultés à trouver des produits frais et de qualité sans gluten.

La boulangerie Le Pain de la liberté répond clairement à cette attente. Initiée par deux soeurs (intolérantes justement au gluten, mais aussi au lactose) qui ont suivi une formation en boulangerie-pâtisserie, la boulangerie sera en plus bio et avec des céréales franciliennes.

Et pour avoir le jackpot bio-écologique-solidaire, la structure sera une SCOP essentiellement féminine donc... dans un milieu qui ne l'est pas beaucoup. Les boulangères sont plus souvent à la caisse qu'au four !

Source et photos : [Le Blog des Eco Sapiens](#)

Lire aussi : *[Ils sont anarchistes, autogérés, et ils font du très bon pain](#)*

- [Emplacement](#) : [Accueil](#) > [Alternatives](#) >
- [Adresse de cet article](#) : <https://reporterre.net/Une-cooperative-boulangere-veut>