

L'ENVOI

LETTRE D'INFORMATIONS DE LESAFFRE PANIFICATION FRANCE

À LA UNE

LOÏC LE MEVEL

LA VALEUR N'ATTEND PAS LE NOMBRE DES ANNÉES*



De g à d : Lona, Loïc, Sandrine et Lucas Le Mevel


Chez les Le Mevel, en Vendée, on travaille en famille et on fait tout pour former et conserver les jeunes talents.

Loïc a créé sa première affaire à 23 ans. Avec sa femme Sandrine, il travaille aujourd'hui avec leur fils Lucas, 21 ans, et leur fille Lona, 19 ans. Clément Bodin, 21 ans, meilleur apprenti de France en 2022, est leur tourier en charge de la viennoiserie. « Je forme beaucoup de jeunes tous les ans, je fais au mieux pour garder les bons éléments » explique Loïc. La jeunesse et la transmission sont au cœur du projet entrepreneurial des « Délices de Luna Loca » (anagramme des prénoms des deux enfants), créé en 2015 à Coex, bourg de 3 400 habitants dans le bocage vendéen. Loïc naît il y a 43 ans dans les Hauts-de-Seine. Alors qu'il a à peine trois mois, ses parents, restaurateurs, reprennent une affaire dans le Morbihan. À 15 ans, il se lance dans l'apprentissage en pâtisserie, auprès d'un maître en la matière puisqu'il s'agit de Laurent Le Bagousse, lauréat 2013 du Mondial de la boulangerie. Puis apprentissage un an en boulangerie dans une petite structure, sans four électrique : « Tout au feu de bois, une sacrée école, une autre organisation de

travail. » Loïc travaille ensuite pendant plus de 4 ans en tant que boulanger-pâtissier dans une petite commune, toujours en Bretagne. En 2006, il épouse Sandrine et, ensemble, lui en boulangerie, elle à la vente, ils reprennent une petite affaire à Querrien, 1 600 habitants, dans le Finistère, près de Quimperlé : « On a tout refait, c'est comme s'il s'agissait d'une création. Ça m'a forgé, j'ai beaucoup appris. » 8 ans après, envie d'autre chose, envie d'ailleurs. De Vendée précisément, d'où Sandrine est originaire. Installation à Coex. Reprise d'une boulangerie très traditionnelle. « On a développé une pâtisserie beaucoup plus créative, le snacking, la baguette Tradition, les pains spéciaux (norvégien, épeautre...). » Résultat : chiffre d'affaires et effectifs multipliés par deux en 10 ans. En 2024, l'opportunité d'une seconde implantation se présente sur le littoral, à Saint-Gilles-Croix-de-Vie, une affaire en perdition : « On a fait le choix d'investir tout de suite pour garantir une qualité optimale à nos clients, on a changé les fours, les chambres de pousse. » Bien lui en a pris, car il faut savoir que la population de la station vendéenne est multipliée par 10 en été et qu'un coup de pouce extraordinaire a été donné par « La meilleure

boulangerie de France » sur M6, à laquelle l'équipe a participé au printemps 2025. « On avait déjà doublé le chiffre d'affaires, mais depuis la diffusion de l'émission nous faisons + 30 % et dans la durée ! » se félicite Loïc. En un peu plus d'un an, la nouvelle structure compte déjà 9 collaborateurs. Et ce n'est qu'un début, un autre projet est déjà en cours d'élaboration. Loïc travaille avec L'hirondelle depuis son apprentissage et est depuis un fidèle client des produits Lesaffre, dont il résume les qualités en trois mots-clés : « Qualité, exigence, régularité. »

* « Le Cid », Pierre Corneille.

 **Il nous fait confiance :** Loïc utilise L'hirondelle bleue, la 1895, L'hirondelle Or, Croustilis et Ibis violet.

Les délices de Luna Loca
8 place de la cour rouge
85800 Saint-Gilles-Croix-de-Vie

15 place Charles de Gaulle
85220 Coëx

 @lesdelicesdelunaloca

DOSSIER

Nouvelles farines : quels améliorants choisir ?

Chaque année, les campagnes céréalières sont suivies de près par les spécialistes de Lesaffre Panification France, afin d'anticiper l'influence des nouvelles farines sur les qualités physiques des pâtes (tenue, volume, coloration), d'apporter d'éventuels correctifs auprès des meuniers et d'ajuster la formulation des améliorants pour offrir aux artisans les meilleurs résultats. Les explications d'Arnaud Coisson, responsable du secteur meunerie chez Lesaffre Panification France.



« La farine n'est pas un produit figé : elle évolue avec le climat, les sols, les variétés de blés... et chaque récolte a un impact direct sur les recettes des boulangers. Chaque année, dès la nouvelle récolte, nous analysons et testons les blés pour

comprendre au plus vite comment vont se comporter les nouvelles farines. Parce qu'une farine peut révéler des défauts ou au contraire recéler de qualités inattendues. Ces analyses, faites tôt, permettent à Lesaffre Panification France d'anticiper les ajustements techniques et d'accompagner nos clients boulangers dès les premières fournées. »

Quelles sont les caractéristiques de la récolte 2025 ?

« En 2024, la récolte avait été compliquée : trop de pluie, pas assez de soleil, une production inférieure de 27% par rapport à la moyenne des 5 dernières années, des farines difficiles à travailler : faible hydratation, pâte moins extensible, trop élastique, avec des volumes réduits à la cuisson. Mais en 2025, la météo a changé, la production est répartie à la hausse : la récolte de blé tendre renoue avec un niveau de production satisfaisant, en augmentation de 4 % par rapport à la moyenne 2020-2024, grâce à de bons rendements à l'échelle du territoire et une moyenne nationale en progression de plus de 6 % par rapport à la moyenne quinquennale. »

Le printemps 2025 a été le troisième plus chaud depuis 1900, avec une hausse de +1,1 °C par rapport aux normales. Quelles en sont les conséquences ?



« Nous avons enregistré un déficit moyen de 20 % de précipitations, mais ce chiffre monte à 60 % dans le nord de la France. Le premier effet est surtout au moulin, le manque d'eau et les fortes chaleurs font que le blé est très sec. Au moulin l'étape de mouillage sera à travailler (deux passages, allonger le temps de repos), les farines de passage sont plus fines (filtres saturés), l'association des passages donne des farines plus cendreuse (écart important entre la mouture du laboratoire et celle du moulin industriel). »

Quelles sont les différences entre 2025 et 2024 en termes de qualité de farine ?

« On ne peut pas faire de généralité mais globalement, il faut agir sur la tenue à la mise au four, la tolérance lors des prolongements de temps de pousse et la disponibilité des sucres fermentescibles des levures. Pour résumer : hausse de l'hydratation, profil de pâte équilibré à ferme, manque de tenue / faible tolérance, coups de lames assez jetés, couleur de croûte modérée, augmentation du soutien fermentaire beaucoup plus élevé. »

Retrouvez l'interview d'Arnaud Coisson sur le podcast disponible sur :



Tour de France des améliorants

Suite aux tests de panification, analyses biochimiques et rhéologiques¹ des moutures industrielles 100 % nouvelle récolte des différentes régions de France, voici l'étude technologique menée par les équipes de Lesaffre Panification France afin de corriger certains défauts et d'optimiser la qualité de vos farines.

Panification Ouest

Base farine : faible hydratation, manque d'extensibilité et excès d'élasticité au pétrissage qui s'équilibre au façonnage, très faible tenue à la mise au four, volumes faibles sans tolérance lors du prolongement des temps de fermentation, coups de lames peu jetés, coloration normale.

Améliorants recommandés :



Croustilis détente



Relax direct/froid



Hermann Guionnet - h.guionnet@lesaffre.com - 06 82 52 03 66

Panification Nord

Base farine : hydratation correcte, manque d'extensibilité et excès d'élasticité au pétrissage qui se confirme au façonnage, tenue à la mise au four, volumes faibles sans tolérance lors du prolongement des temps de fermentation, coups de lames peu jetés, coloration normale.

Améliorants recommandés :



Croustilis détente



Relax direct/froid



Emmanuelle Bailly - e.bailly@lesaffre.com - 06 82 28 93 25

Panification Est

Base farine : faible hydratation, manque d'extensibilité et excès d'élasticité au pétrissage qui se confirme au façonnage, aucune tenue à la mise au four, volumes faibles sans tolérance lors du prolongement des temps de fermentation, coups de lames peu jetés, coloration normale.

Améliorants recommandés :



Croustilis détente



Relax direct/froid



Gérard Laurens - g.laurens@lesaffre.com - 06 15 36 60 82
Mickaël Audouard - m.audouard@lesaffre.com - 06 89 22 25 33



Panification Sud-Ouest

Base farine : très faible hydratation, profil de pâte équilibré au pétrissage avec un excès d'élasticité au façonnage, pas de tenue à la mise au four, volumes faibles sans tolérance lors du prolongement des temps de fermentation, coups de lames peu jetés, coloration normale.

Améliorants recommandés :



Croustilis détente



Relax direct/froid



Christophe Grellet - c.grellet@lesaffre.com - 06 89 19 26 90

Panification Centre

Base farine : hydratation correcte, manque d'extensibilité et excès d'élasticité au pétrissage qui se confirme au façonnage, tenue à la mise au four, volumes faibles sans tolérance lors du prolongement des temps de fermentation, coups de lames peu jetés, coloration normale.

Améliorants recommandés :



Croustilis détente



Relax direct/froid



Marceau Delafosse - m.delafosse@lesaffre.com - 06 31 38 22 35

Panification Sud-Est

Base farine : forte hydratation, profil de pâte équilibré au pétrissage, et qui s'oriente vers de l'extensibilité au façonnage. Manque de tenue à la mise au four, les volumes sont moyens et sans reprise lors du prolongement des temps de fermentation. Les coups de lames sont peu jetés, la coloration reste correcte.

Améliorants recommandés :



Croustilis détente



Ibis direct/froid



Matéo Peron - m.peron@lesaffre.com - 06 40 86 43 26
Michaël Audouard - m.audouard@lesaffre.com - 06 89 22 25 33

1- La rhéologie est une branche de la physique qui étudie l'écoulement ou la déformation des corps.



La baie d'Along

LE PAIN À TRAVERS LE MONDE

Vietnam : « Manger en mâchant , parler en réfléchissant »*

Le *bánh mi*, à la fois pain et sandwich local, dit beaucoup de l'histoire mouvementée de ce pays : phonétiquement, on peut entendre une adaptation de « pain de mie », ce qui ne doit rien au hasard puisque la baguette a été introduite en 1860 par les colons français. En raison du prix du blé importé, elle est à l'époque considérée comme un produit de luxe. Comme le pain a tendance à rassir rapidement sous le climat tropical, on commence, au début du XX^e siècle, à mélanger farines de blé et de riz, ce qui rend le produit à la fois meilleur marché et plus moelleux. Mais remontons le fil de l'histoire : le Vietnam a été une possession chinoise durant un millénaire, jusqu'au X^e siècle. Au milieu du XIX^e siècle, il devient colonie

française intégrée à la Cochinchine, puis à l'Indochine française. De 1946 à 1976, le pays se bat d'abord contre la France, puis les États-Unis, avant d'être réuni sous l'autorité du régime communiste. Frontalier de la Chine, du Laos et du Cambodge, ce pays qui abrite une côte maritime de plus de 3 000 kilomètres compte aujourd'hui 101 millions d'habitants. Son économie prend son envol depuis un quart de siècle, il est notamment le 2^e plus grand producteur de café et le 3^e exportateur de riz mondiaux ; le pétrole représente 20% du commerce extérieur. L'agriculture représente encore 20% du PIB et occupe la moitié de la population active. Dans la cuisine vietnamienne, le juste équilibre des ingrédients est

essentiel : pas trop d'épices, de gras ni de sucre. Ici, les plats sont présentés simultanément et se consomment en même temps. Parmi eux, le célèbre *bo bun* (salade, vermicelles de riz, morceaux de nems, bœuf grillé, coriandre, menthe, cacahuètes), le *thit kho* (porc au caramel), le *bánh bôt loc* (gâteau de farine de manioc garni de crevettes et/ou poitrine de porc, sauce nuoc-mâm)... Pour en revenir au *bánh mi*, il a commencé à être décliné en sandwich à la fin des années 1950 et, du fait de l'émigration vers les États-Unis, s'est exporté dès les années 80 vers la Californie, la Nouvelle-Orléans... comme un pied de nez de l'histoire !

* « ăn có nhai, nói có nghĩ ». Explication : Réfléchir à deux fois avant de parler.

RECETTE



Bánh tieu

Ingédients

Farine de blé	1 000g	100%
Eau	650g	65%
Oeufs	50g	5%
Sel	12g	1,2%
Sucre	200g	20%
L'hirondelle Or		
pâtes sucrées	30 g	3 %
Ibis extra moelleux	5 g	0,5 %
Poudre à lever	10g	1%
Beurre	80g	8%

Total 2 037 g

Process

Type de pétrin	Spirale
T0 de base	64°C
Pétrissage	Lente 2 + Rapide 5
T0 finale de pâte	28°C +/- 1°C
Pointage	5 minutes
Division	60g
Détente	15 minutes
Façonnage	Forme ronde dans le sésame
Apprêt	90 minutes / 30°C
Friture	2 minutes / 170°C

ON PENSE À VOUS

LESAFFRE

Octobre Rose

ensemble, mobilisons nous !

Du 13 au 31 octobre 2025

1. Scannez sur l'appli Lesaffre&Moi 1 QR code de l'hirondelle 1895
2. Recevez un lot composé : 1 corne + 10 grignettes

0,02€ REVERSÉ PAR OBJET. ENSEMBLE, SOUTENONS LA RECHERCHE À L'IMPORTANCE DU DÉPISTAGE. MERCI DE PARTICIPER À CETTE BELLE CAUSE.

Remarque sur notre site lesaffre.com

SCANNEZ-ICI

L'Envol est une publication de Lesaffre Panification France - 103, rue Jean-Jaurès - 94704 Maisons-Alfort CEDEX • www.lesaffre.fr • Directeur de la publication : Stéphane Pucel • Photos : Depositphotos / DR. • Création / rédaction / réalisation : www.planete-tatou.com • Entièrement conçu et fabriqué en France.