

patrick.prunault@wanadoo.fr

# MINOTERIE PRUNAUT

## Meuniers de père en fils



Patrick Prunault

**E**ngagée depuis 1972 dans la filière biologique, la minoterie Prunault faisait à l'époque figure de pionnière. Grâce à cette orientation, le Moulin de La Pile tourne toujours, sur les bords du Semnon, en Ille-et-Vilaine.

### DES FARINES DE BRETAGNE POUR LES BOULANGERS

Si la Bretagne n'est pas traditionnellement une région céréalière, Patrick Prunault, l'actuel gérant de la société, met un point d'honneur à s'approvisionner exclusivement localement; le bassin rennais étant propice à ces cultures. Les farines de boulangerie représentent toujours une part importante du marché de la minoterie. Dans leur majorité, les boulangers clients travaillent la pâte en direct, avec une fermentation naturelle, ils n'ont donc pas besoin de blé présentant trop de force, les caractéristiques des blés bretons sont suffisantes pour obtenir une bonne valeur boulangère. En variant ses sources d'approvisionnement, le moulin mélange les blés de qualités panifiable, gustative et nutritive diverse, afin de garantir une régularité parfaite de la farine, critère primordial pour ses clients. En cela, Patrick Prunault estime que le meunier a un rôle important à jouer dans la promotion des produits biologiques et le développement de la filière. Il n'hésite pas à encourager les producteurs candidats à la conversion, et à leur proposer des actions de partenariat pour les soutenir dans leur installation.

### DIVERSIFICATION VERS LE GRAND PUBLIC

Les farines bio ont naturellement trouvé leur place dans une famille de produits haut de gamme. D'abord vendues en direct aux boulangeries locales sous la marque France Nature, les farines bio se sont diversifiées et ont trouvé de nouveaux marchés sur l'ensemble du territoire national. On trouve désormais sous les marques Panilev et Secrets de meunière des préparations (prêtes à l'emploi) conçues pour le grand public, commercialisées exclusivement en magasins spécialisés. Le moulin approvisionne également les crêpiers professionnels en farine de blé noir et de froment.



### MINOTERIE PRUNAUT

Moulin de la Pile - 35620 ERCE-EN-LAMEE  
Tél. : 02 99 44 38 01 - Fax : 02 99 43 17 66

Mail : [patrick.prunault@wanadoo.fr](mailto:patrick.prunault@wanadoo.fr)

Gérant : Patrick Prunault

Secteur d'activité : Minoterie

Marque : Panilev, France Nature,  
secrets de meunière



Contrôlé par QUALITE FRANCE

