

CÔTE-D'OR DIJON CÉRÉALES

« Mettre en avant les savoir-faire »



■ « Dijon et la Bourgogne Franche-Comté sont des lieux réputés pour leur qualité de vie et le plaisir de la table », comme aime le rappeler Pierre Guez. Photo D.C

Pierre Guez, directeur général du groupe Dijon Céréales, fervent défenseur du bon pain et de la gastronomie bourguignonne, remettra le trophée du meilleur boulanger de l'année.

Vous êtes partenaire de cette seconde édition des Trophées de la gastronomie et des vins. Pourquoi ?

« En tant que groupe agricole et agroalimentaire, nous sommes attachés à notre terroir, à notre région. Dijon et la Bourgogne Franche-Comté sont des lieux réputés pour leur qualité de vie et le plaisir de la table. Les agriculteurs sont au cœur de ce territoire, au cœur de l'alimentation. Nous sommes donc acteurs et amateurs gourmands de la gastronomie régionale, ce qu'illustre également notre participation au Quartier des Saveurs à la Foire de Dijon. Nous avons décidé d'être partenaires de ces trophées avec nos outils de meunerie : Dijon Céréales Meunerie et Moulin Decollogne. Les blés de qualité représentent près de 50 % de la collecte de notre coopérative, un tiers est transformé par nos moulins en fari-

nes de qualité. »

Vous remettrez d'ailleurs le trophée du meilleur boulanger de l'année...

« Même si sa consommation a évolué, le pain reste un élément de base essentiel du repas des Français. »

« Le pain est un atout pour la gastronomie »

« À travers ce trophée, nous mettons en avant le savoir-faire de l'artisanat boulanger qui nous est cher. C'est lui qui apporte la touche finale, à toute cette chaîne de valeur que constituent les blés de qualité, produits par les adhérents de notre coopérative et les farines, dont certaines sont sous Label Rouge, transformées par nos moulins. Le pain est toujours un atout de la gastronomie française, il suffit de voir comment ce savoir-faire s'exporte aujourd'hui à l'international ! C'est un produit en pleine évolution, qui s'adapte aux nouveaux modes de consommation, avec par exemple l'émergence des pains santé mais aussi de nouvelle forme de snacking sur la base de pains de qualité. »



772/21100