

# Celnat : qualité et respect des matières premières

Celnat, entreprise de transformation de céréales et autres graines, figure parmi les pionnières en bio. Elle a été fondée en 1979 par Robert Celle, qui a contribué aux premiers cahiers des charges de la transformation des produits bio. Depuis, les valeurs restent les mêmes, comme miser sur la qualité des matières premières et utiliser des procédés de transformation respectueux du produit. Entretien avec Judicaël Joandel, responsable filières agricoles, nutrition, R&D.

**I Propos recueillis par Aude Coulombel (Itab)**



Celnat

Judicaël Joandel

## Quels sont vos critères de choix des matières premières ?

Nos matières premières sont 100 % bio et issues le plus possible d'approvisionnements directs. Les lots sont sélectionnés auprès d'agriculteurs bio, souvent en polyculture-élevage, mode de production favorable à la qualité recherchée. Celnat demande un partenariat à long terme avec les producteurs et est très exigeant sur la qualité. La rémunération proposée est plus stable, déconnectée des cours mondiaux et basée sur les coûts de production.

De nombreuses analyses qualitatives<sup>1</sup> sont réalisées pour garantir la pureté des approvisionnements (résidus de pesticides, métaux lourds...). Des essais en culture nous permettent d'identifier les meilleures pratiques et variétés (ex. avoine et beta-glucanes) ainsi que de développer les graines de demain comme les blés anciens « population » (plus nutritifs, mieux tolérés...). Si nous recommandons des variétés précises de grand épeautre ou d'avoine aux producteurs, pour les autres espèces,

nous faisons confiance à leur connaissance du terroir.

Nos silos sont installés à 1200 mètres d'altitude, en Haute-Loire, où nous bénéficions d'une bonne conservation naturelle, grâce à un climat frais et sec.

## Quelles méthodes de transformation utilisez-vous ?

Nous produisons trois grands types de produits : des farines, des céréales précuites et des flocons. Celnat porte une grande attention aux aspects nutritionnels. Nos recettes et produits se veulent les plus authentiques avec une transformation qui ne les dénature pas, facteur de « mieux manger » selon nous. D'où la recherche avec les producteurs de la meilleure qualité possible de matières premières. Plutôt qu'une approche par nutriment, c'est l'approche globale d'un produit qui nous intéresse pour bénéficier de l'ensemble des atouts de la graine, que nous préférons complète et de structure intègre (effet matrice, protection des enzymes...). Par exemple, un pétale reconstitué à partir de farines de céréales (flake) n'aura pas le même index glycémique qu'un vrai flocon (grain précuit laminé). C'est pourquoi nous excluons l'extrusion et préférons des méthodes de cuisson à la vapeur douce (sans contrainte de pression et donc sans montée en température au-delà de 100°C) pour nos flocons traditionnels et nos céréales précuites. Les premiers sont ensuite aplatis alors que les seconds sont émincés pour faciliter la cuisson à domicile. Nous complétons parfois la cuisson par un bref passage au four qui dore les graines par rayonnement infra-rouge, rayonnement similaire à celui de la braise, sans apparition de coloration, potentiellement

génératrice de composés nocifs.

Les recettes sont les plus naturelles possibles. Si le goût sucré est nécessaire, ce sera avec des fruits ou des sirops de céréales non raffinés. De plus, nos mélanges céréales/légumineuses sont étudiés pour être nutritionnellement équilibrés, notamment en acides aminés essentiels.



Peseuse avant ensachage des céréales

Celnat

<sup>1</sup> - Analyses réalisées : résidus de pesticides, dosage d'humidité, test de densité, test de décorticage, dosage des impuretés, test organoleptique, recherche de parasites, test de germination sur blé : dosage des protéines, alvéogramme (qualité panifiable), mycotoxines (D.O.N.), taux de cendre (vérification du type de farine) ; et sur des produits à risque : OGM, radioactivité, métaux lourds...

**POUR EN SAVOIR PLUS**

<http://celnat.fr>