

PAIN VIRGULE

DET KOOPERATIVA BÄGERIET LE PAIN VIRGULE HAR EGEN KVARN FÖR ATT SLIPPA VARA BEROENDE AV EN STOR PRODUCENT. ALLA ANSTÄLLDA ÄGER VERKSAMHETEN. EN MÄNNiska, EN RÖST ÄR PRINCIPEN. VEDUGNSBÄGERIET I LE LANDREAU ÄR ETT EXEMPEL PÅ ETT FÖRETAG DÄR DE ANSTÄLLDA BESTÄMMER.

TEXT: Magnus Lanner & Stéphane Lombard • FOTO: Stéphane Lombard

Bägeriet Pain Virgule i byn Le Landreau utanför Nantes grundades 1992 och tog den kooperativa företagsformen SCOP, société coopérative et participative, 1994. Vår guide, Sébastien Boudet, besökte bageriet för första gången för några år sedan och hinner bygga upp våra förväntningar på bageriet rejält i bussen på väg till vårt första studiebesök på bageristudieresan i Frankrike.

Vi är där en måndag eftermiddag, en av de dagar när både bageri, kvarn och den lilla butiken är öppen. Bagaren Olivier välkomnar oss och leder oss snabbt in till kvarnen i samma byggnad som bageriet så att vi får se hela produktionen i rätt ordning.

I kvarnen tar den tidigare rörmokaren och numera mjölnaren Marco emot oss och visar vad som händer på kvarnens tre väningsar.

Kvarnverksamheten är så pass stor att den inte bara förser bageriet med mjöl utan Pain Virgule kan också sälja mjölet till konsument. För bagarna innebär den egna mjölproduktionen en stor frilett; de är inte beroende av en stor kvarn.

Det traditionella sättet att finansiera ett bageri i Frankrike är att en stor kvarn ställer upp som säkerhet när bagaren behöver låna pengar för att starta sin verksamhet. De stora kvarna far på så sätt stort inflytande över bagerinäringen och bigger upp ett projekt kundunderlag. På Pain Virgule sköter man sig själva.

DEN KOOPERATIVA FÖRETAGSFORMEN genomsyrar hela verksamheten och tanken är att de anställda också är delägare och alla har lika mycket att säga till om.

Att jobba helt ekologiskt är en självklarhet och de anställda pratar gärna om brödet som den ultimata kombinationen av de fyra elementen: vatten, luft, jord och eld.

Bageriet tar ansvar både för att leverera livsmedel av högsta kvalitet och tar socialt ansvar genom att erbjuda människor med olika bakgrund en chans att sätta om och engagera sig i verksamheten utan annat kapital än handikraft och motivation.

De bagare och mjölnare som jobbar här har tidigare varit elektriker, rörmokare och industriarbetare. En trög arbetsmarknad har gjort att de bytt bransch.

Bagaren Olivier, som visar oss bageriet och ugarnna, har varit elektriker. Nu är han stolt bögare och berättar om Pain Virgules chef, nämligen levainchef, surdegen som finns i bageriets ala bröd.

På Pain Virgule känns ideologin igen från den som finns på GAEYC-gårdarna runt om i Frankrike. En stark vilja att hitta alternativ till den stora matindustrin och de distributionskanaler som lvsmedelsindustrin använder. Matanhverket blir ett politiskt ställningstagande för den som inte vill vara en del av den industriella livsmedelsmarknaden.

SCOP, société coopérative et participative: Ett kooperativt företag där de anställda äger och styrs verksamheten. SCOP är vanligast i små och medelstora företag och förekommer inom alla branscher i Frankrike.

GAEYC, groupement agricole d'exploitation en commun: En grupp jordbruks- och matanhvartare som arbetar tillsammans. GAEYC är ett sätt att jobba tillsammans med småskalig produktion. Samarbetet liknar det som finns på en familjegård där alla familjemedlemmar arbetar med olika saker. Samarbetssformen kan till exempel användas för mänskiskor som vill jobba tillsammans med primärproduktion och matanhvart.

AMAP, association pour le maintien d'une agriculture paysanne: En förening för att upprätthålla ett jordbruk. AMAP bygger på att skapa en direkt koppling mellan producent och konsument. En grupp lokala konsumenter gör ihop och köper en produktion av ett lokalt företag (oftast en bondgård) med försiktighetsberäkning. Systemet ger en solidarisk ekonomi där producenten inte blir beroende av de svängningar som finns på den globala råvarumarknaden för att sälja sin produktion. Med en garantierad kundkrets av ett femtiofamiljär vägar till producenter sätts på småskaligt ekologiskt jordbruk och förädling.





BAGERIET

Bagarna jobbar med fast levain och gör nya degar var femte till var sjätte timme. Degarna blandas i två gaffelbländare. Arbetet börjar klockan fyra på morgonen. När bröden är uppstigna raskas de i stora trädskåp på hjul, så kallade Parisiens. Trädskåpen rymmer många bröd i flera våningar.

Allt bröd bakkas av i två vedugnar av markett Fours Voisin, varje ugn rymmer 80–100 bröd. Den vänstra ugnen är anpassad för insättning med brödspade och den högra ugnen för insättning med avdragsplank och båda ugnarna har vippluckor som viskar sig ned på bryggen. Luckorna öppnas när man trycker på dem med brödspade eller avdragsplank. Det gör att det blir en snabb och smidig insättning av bröden. Nackdelen jämfört med luckor som öppnas utåt eller uppåt är att lite brygga närmast luckan försvinner.

På Pain Virgule har man valt att baka i vedugn eftersom det ger brödet både en speciell rökgig ton och en kvalitetsstämpel. Dessutom är det ekonomiskt fördelaktigt att jobba med ved istället för el.

En stor del av veden som eldas är mycket torr ek, en restprodukt från vinrutanellverkning.

Vedugnarnas teknik kallas four à gueulard. Det innebär att ugngarna eldas i en eldstad under bryggen och elden leds upp i en så kallad gueulard. Gueulard, kan översättas till svenska som gapig, och är ett munstycke som riktas elden från eldstaden in i ugngens brytkrymme. Utseendemässigt påminner gueularden om ett eldsprutande gap när ugngen eldas.

Gueularden riktar med hjälp av en lång järnkäpp åt olika håll i ugnen för att värma hela ugnen jämnt. Bagarna använder timer för att rikta elden ika längre åt alla håll i ugnen så att värmen blir jämn. Ugnen eldas inför varje avbakning. När den är tillräckligt varmt, helst 260 grader, släcks elden genom att glöden i eldstaden flyttas över till en tunna utanför bageriet. Glöden används sedan till att tända ugnen vid nästa eldhållning. Gueularderna flyttas ned i eldstaden och en luke läggs över hålet där gueularden stod när den ledde upp elden från eldstaden till brytkrymmet.

BRÖDET SÄLSJ direkt från bageriet, på marknader och i sma ekologiska livsmedelsbutiker i trakten. Pain Virgule samarbetar också med flera AMAP. (se fakturator om AMAP på sidan 24.)



KVARNEN

Pain Virgules kvarn är byggd med gamla restaurerade maskiner och förser bageriet ned nästan allt mjöl. Kastanjemjöl är det enda mjölet som köps in. På så sätt kan bagarna jobba med de spannmållsorter och de odlare som de själva vill.

Bageriet jobbar gärna med kultursorter. Varje år producerar kvarnen 120 ton vete- och dinkelmjöl, 90 ton enkornsmjöl, 80 ton bovetemjöl och 13 ton rågmjöl. Spannmålet köps direkt från traktens ekologiska odlare.

De första förädlingsstegen i kvarnen är rensning och skalning av sädan. Därefter malas sädan i kvarnens stenkvarn. Efter malningen sätts mjölet i en smidig rotationssätt. I sikken faller mjölpartierna genom siktduken istället för att tryckas igenom den som är fallet i de vanligare plansiktkarna med borstar. Rotationsvikten ger en mycket jämn storlek på mjölpartierna eftersom länga och smala partiklar inte kan tryckas genom siktduken.

Mjölet delas in enligt den vedertagna franska klassificeringen med bokstaven T och en siffra, där en låg siffra indikerar ett finare siktat mjöl. Till exempel är vete T65 kvarnens mest siktade mjöl och malningen T150 är ett fullkornsnejöl.

Det här reportaget är det första i en serie artikel från bageristudieresan med Sébastien Boudet längs den franska Atlantkusten som firar sitt arrangerande 11-15 maj 2015. Flera reportage från resan kommer att publiceras i kommande nummer av MATHANTVERK. Bagariet PAIN VIRGULE delar gärna med sig av sin kunskap och välkommnar eventuella praktikanter från Sverige. Kontakta Magnus Lanner på Eddrinner för mer information om praktik.