



Une saison avec les moins de 25 ans



«Je suis meunier et fier de l'être! C'est le métier qui m'a choisi et non l'inverse»

(3/41) Pablo Bader-Cortes, 21 ans, exerce avec passion une profession rare dans les moulins vaudois de Granges-près-Marnand. Portrait d'un amoureux de la farine.



Romain Michaud Textes
Jean-Paul Guinnard Photos

Charlotte sur la tête, chaîne en argent autour du cou et protection auditive rivée au fond des oreilles, Pablo Bader-Cortes slalome avec aisance à travers le dédale de machines et de conduits en aluminium du moulin principal du Groupe Minoteries SA, à Granges-près-Marnand.

Enveloppé par les doux effluves des céréales, le jeune Moudonnois de 21 ans trotte presque en nous faisant la visite guidée des lieux. Preuve en est que le meunier ne dort pas - comme le laisserait entendre la célèbre comptine populaire.

Au cœur du moulin, où se trouve la quinzaine de broyeurs qui fabriquent la mouture - opération qui consiste à réduire en farine les grains de céréales -, il se baisse et ouvre l'une de ces bêtes métalliques vrombissantes pour empoigner une partie des grains déjà concassés. «Ce métier, c'est une histoire d'amour, crie Pablo Bader-Cortes à moitié couvert par le bruit des machines qui travaillent jusqu'à 260 tonnes de céréales par jour. J'aime être meunier et j'ai du plaisir à me lever tous les matins pour venir travailler. Je souhaite faire ça toute ma vie, je ne me vois ni ailleurs, ni dans un autre métier.»

Cette passion, il la trouve dans la diversité qu'offre sa profession. Elle combine à la fois de la mécanique, de l'informatique, de l'analyse et de la logistique. Des moulins toujours plus à la pointe de la technologie - bien loin de l'image d'Épinal de l'âne actionnant une meule de pierre pour écraser les grains de blé.

La transformation de A à Z d'un produit l'a tout de suite attiré. «Si nous résumons, nous commençons par recevoir le blé, qui est d'abord analysé avec plusieurs tests pour contrôler sa qualité. Il est ensuite nettoyé, puis mouillé pour détacher plus facilement le son de blé de l'amande farineuse. Par la suite, il est

“ J'ai un peu cette fierté d'être un guerrier de l'ombre qu'on ne voit pas. ”

Pablo Bader-Cortes, meunier

moulu et tamisé pour en extraire la farine, avant d'être finalement ensaché et expédié dans les commerces ou chez les professionnels», souligne cet Helvético-Espagnol, fan du Real Madrid, malgré ses origines andalouses.

Un travail de titan qu'il respecte beaucoup. «J'ai un peu cette fierté d'être un guerrier de l'ombre qu'on ne voit pas. Tout le monde connaît l'agriculteur ou le boulanger, mais personne ne pense au meunier, qui est au milieu de la chaîne. Pourtant, si nous n'étions pas là, il n'y aurait pas de pains, de pizzas ou encore

de croissants. J'ai l'impression de faire quelque chose d'utile, puisque les farines que nous fabriquons nourrissent la population.»

Un bloc de béton intrigant

À l'adolescence, Pablo Bader-Cortes, élève «dans la moyenne», est un peu perdu. Il entame une année à l'OPTI, appelé aujourd'hui École de la transition. Il souhaite absolument débiter un apprentissage de laborantin en biologie, mais les places d'apprentissage auxquelles il postule lui passent sous le nez. «Cela a été le coup de massue, avoue le Broyard. J'allais me retrouver avec une année de blanc...»

Un jour, en passant avec le train, il remarque à travers la vitre l'énorme bloc de béton de 40 mètres de long par 30 de haut. Il s'agit du silo à grain du Groupe Minoteries SA à Granges-près-Marnand. «Cela m'a intrigué et je me suis renseigné sur le métier de meunier alors qu'avant ça, je n'avais jamais entendu ce mot et je ne savais pas du tout ce que

c'était», souligne-t-il humblement.

Un regard au hasard, un questionnaire, quelques recherches, un stage et le voilà qui débute un apprentissage de trois ans. «Je dis toujours que c'est le métier qui m'a choisi et pas l'inverse. Je lui ai donné sa chance et tant mieux, car j'adore ce que je fais.»

Formation commune

Sa formation, il l'a suivie à l'École professionnelle de Montreux. «Quand j'ai commencé, nous étions huit apprentis mélangés entre 1^{re}, 2^e et 3^e années. Nous suivons tous le même cours et la même matière, peu importe si nous sommes en début ou en fin de formation. Heureusement, en petit groupe, il y a beaucoup d'échanges et d'entraide», souligne celui qui est désormais employé et meunier numéro 1 du moulin dédié aux spécialités: seigle, épeautre et farines complètes.

«Il n'y a que quatre moulins formateurs en Suisse romande. Par exemple, cette année, un seul apprenti termine sa formation pour la Romandie, explique Nicolas Wyss, meunier et directeur d'exploitation du site de Granges-près-Marnand. Notre dilemme, c'est que nous avons de la peine à recruter, mais nous ne pouvons pas faire de la publicité dans les écoles, car si nous formons trop, il n'y aura pas assez de places de travail pour eux par la suite.» Une formation qui est pourtant très recherchée, même au-delà de nos frontières.

«Pablo est un jeune qui est amoureux de son métier, du coup c'est très intéressant et motivant pour le reste de l'équipe», souligne Nicolas Wyss. Et la vie en dehors? «Je suis très perfectionniste dans mon travail, car je le prends très au sérieux, précise Pablo Bader-Cortes. Par contre, quand j'ai timbré et fini la journée, j'arrive à switcher très vite sur ma vie privée. Le football, le basket, voir les potes pour aller au cinéma ou faire un billard», dit-il en bâillant légèrement et en s'excusant tout de suite. «Désolé, la nuit a été courte.» Alors meunier, tu dors? «Non, jamais!» rigole-t-il.



La silhouette - massive et intrigante - des moulins de Granges-près-Marnand a joué un rôle aussi providentiel que décisif dans la vocation du jeune meunier.

3 petits points ●●●

● Est-ce que c'était mieux avant?

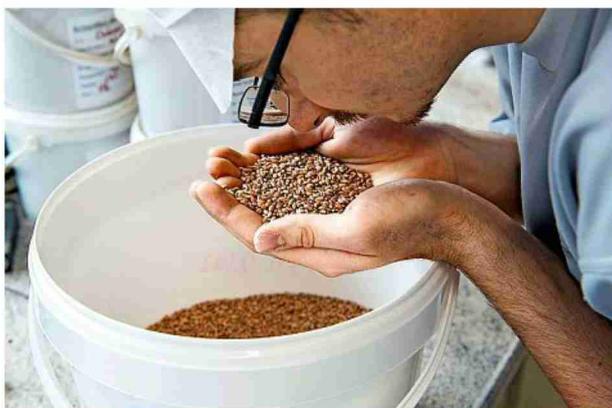
J'aime vivre dans mon époque. Nous sommes chanceux en Suisse, car je n'ai jamais manqué de nourriture, ni été impacté frontalement par une guerre ou par des catastrophes naturelles. Pour moi, non, ce n'était pas mieux avant. Après, avec tous les faits divers: meurtres, pédocriminalité, séquestrations, etc. - que l'on voit partout - je perds parfois un peu foi en l'être humain et je deviens assez pessimiste de ce côté-là. Cette guerre en Ukraine par exemple, c'est juste le caprice d'un seul homme. Plus je grandis, plus je me rends compte que la réalité est froide et dégueulasse.

● Une bonne raison de vivre dans l'instant présent?

La technologie! Même si elle amène aussi plein de points négatifs, cela permet quand même de faire plein de choses, d'avoir des contacts avec beaucoup de monde et cela permet une plus grande liberté. À l'époque, les téléphones faisaient 3 kg et la télé était en noir et blanc...

● Un rêve pour l'avenir?

Cela me rend triste qu'on cherche de l'eau sur Mars alors qu'il y a encore des millions de personnes sur cette planète qui n'en ont pas en suffisance. J'aimerais que l'humanité se recentre sur elle-même et qu'elle arrête de se diviser pour une nationalité, une couleur de peau, une religion ou une orientation sexuelle. Nous sommes tous des êtres humains, nous vivons tous sur la même terre. Et je crois qu'il faut vraiment expliquer à beaucoup de personnes que l'ouverture d'esprit, ce n'est pas une fracture du crâne.



Pablo Bader-Cortes sur son lieu de travail au cœur du moulin de Granges-près-Marnand (à g.). À la réception des céréales, l'une des premières étapes est de les sentir pour voir s'il n'y a pas un problème (ci-dessus). Chaque lot de céréales qui arrive au moulin est minutieusement analysé (ci-dessous).

