

Artisanat

La farine label rouge du moulin Foricher-Dormoy a la cote auprès des artisans boulangers

Implanté sur la commune de Fougerolles, au moulin Foricher-Dormoy, tout est une histoire de «Bagatelle». Et la bagatelle, justement, c'est le nom donné à la farine de type 65 estampillée label rouge que la société commercialise depuis 2009 avec succès et qui fête, cette année, ses 10 ans d'existence.

Près de 150 tonnes de cet «or blanc» sont fabriquées par mois pour être distribuées chez les artisans boulangers de Haute-Saône, de Franche-Comté, de Lorraine et depuis peu d'Alsace. Avec comme leitmotiv : donner la meilleure qualité aux boulangers pour confectionner du bon pain !

Yvon et Loïc Foricher ainsi que Xavier Lahaye ont racheté en 2009, ce moulin. Originaires de Bretagne, les deux frères Foricher sont fils de meunier et ce depuis 7 générations. La société compte aujourd'hui 13 salariés et produit une farine label rouge «la Bagatelle», une farine de type «Bleuette», axée sur une dynamique d'agriculture durable, des farines spéciales (seigle,...) et des farines conventionnelles.

6000 tonnes de blés écrasés

Et côté production ? 6000 tonnes de blés sont écrasés par an dans le moulin, ce qui représente 19 tonnes de farine par jours «prête à l'emploi» conditionnée sous forme de sacs de 25 à 40 kg. L'excellence est la qualité recherchée pour toutes

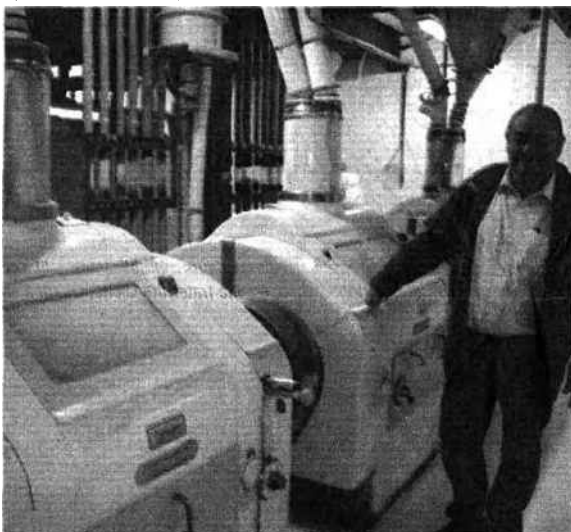


Xavier Lahaye, responsable production

les farines produites dans le moulin et plus particulièrement pour la farine Bagatelle. Et la culture de l'excellence commence dans les champs : «Le blé que nous utilisons est composé exclusivement de blés Culture Ressource Contrôlée (CRC). Ce sont des blés qui contribuent au respect de l'environnement. La filière CRC rassemble une vingtaine d'organismes collecteurs. En 2011, 150 000 tonnes de céréales ont été produites par un millier d'agriculteurs sur 25 300 hectares» indique Xavier Lahaye, 33 ans, responsable de la production.

Viennoiseries, 15% à 25% du CA

Dans la société, la farine «Bagatelle» est le produit phare qui demande, comme le souligne Xavier Lahaye : «un pétrissage à vitesse lente et une phase de fermentation spécifique afin de récupérer tous les arômes». Et pour ceci, les meules tournent à plein régime afin de répondre à une demande de la clientèle de plus en plus importante : «Au-delà de l'exigence de la qualité de production, cette farine fait partie d'une stratégie de différenciation par rapport à la concurrence en se plaçant sur un travail de recherche de la meilleure qualité» constate-t-il. Et dans les assiettes du consommateur, la farine se retrouve sous forme de baguettes de pain du même nom. «Un pain de tradition française» note Xavier Lahaye «de leurs côtés, les boulangers sont contrôlés deux fois par an pour vérifier que le cahier des charges est respecté». Sensibiliser les boulangers à la réalisation des viennoiseries, tel est l'objectif du moulin : «Nous souhaitons que les boulangers soient les meilleurs dans leurs domaines. La viennoiserie est une réserve de chiffre d'affaires assez importante. En moyenne, elle représente entre 15 % à 25 % du CA total d'une boulangerie artisanale». Après le pain, la viennoiserie sera la prochaine cible du meunier.



Loïc Foricher, directeur commercial, 7^e génération de meunier

Christelle Remy