



Fougerolles : une farine label rouge



La qualité, c'est une exigence quotidienne, explique Loïc Foricher, meunier indépendant et actuel directeur des Moulins Dormoy. Il est issu de sept générations de meuniers. En 2009, avec Yvan, son frère et Xavier Lahaye, son associé, il rachète l'établissement fougerollais. L'automatisation d'une partie du moulin s'impose. Après deux ans, une première phase d'investissements permet de sécuriser et d'optimiser le chargement vrac et l'ensachage des farines.

Pain de tradition

Le trio souhaite décrocher le précieux label rouge pour leurs farines. Incontournable pour obtenir un pain de tradition, garanti sans additif, sans adjuvants. Rien à voir avec les produits surgelés. C'est bien un sujet qui fâche le meunier. « Cela m'agace de voir ceux qui usurpent l'identité d'artisans-boulangers et induisent le public en erreur. C'est insupportable. Ceux qui font du surgelé devraient au moins prévenir le client et surtout ne pas vendre leurs produits aux mêmes prix que les véritables artisans-boulangers. Il faut plus de transparence... », s'irrite Loïc Foricher.

Cette culture de l'excellence s'enracine dans les champs. « Nos farines sont fabriquées avec des céréales CRC (culture raisonnée contrôlée) », renchérit Xavier Lahaye, chef meunier, en charge de la production et de la logistique. « Tous les blés que nous achetons proviennent à 100 % du territoire français dont plus de 50 % dans un rayon de 100 km ».

La production quotidienne est de 25 tonnes, sept jours sur sept.

Cette farine de qualité est destinée aux seuls artisans-boulangers. Ces derniers sont vivement encouragés à s'engager dans une démarche qualité pour obtenir le label rouge Bagatelle sur la baguette de tradition française.

Les Français consomment moins de pain mais s'orientent vers la qualité. « La boulangerie artisanale ne perd pas de parts de marché », note le chef meunier. Les Moulins Dormoy ont étoffé leurs carnets de commandes. 20 clients en 2009 et 120 aujourd'hui dont certains sont en Allemagne ou au Luxembourg. Le pain qualité française s'exporte bien. Au cours des dernières années, les boulangers

ayant pignon sur rue à New-York, Londres ou Tokyo défrayent la chronique. Une vraie success story qui réjouit les meuniers.