



## POILLY-LEZ-GIEN

### Fête du pain

# Près de 2 500 personnes ont visité les entrailles du moulin des Gaults !



Le patron du moulin de Poilly Sébastien Gillet à gauche a accueilli avec toute son équipe de très nombreux visiteurs samedi.

Il fallait patienter de longues minutes samedi après-midi pour pouvoir visiter l'intérieur du moulin des Gaults ! En effet, la foule a été au rendez-vous de cette cinquième édition des portes ouvertes du moulin des Gaults dans le cadre de la journée de la fête du pain 2010 !

**220 000 € d'investissement  
en 2010**

Le soleil est même venu accompagner les très nombreux visiteurs qui découvraient ou redécouvraient le site du moulin, magnifique dans son écrin de verdure avec ses étangs. Le moulin des Gaults ayant été acquis depuis 2000 par Yvon Foricher, celui-ci en a confié la direction à Sébastien Gillet qui a concocté cette journée avec son équipe de 35 salariés aujourd'hui :

« nous étions sept en 2000 » se souvient-il. Il y a maintenant pas moins de sept meuniers pour surveiller la fabrication des farines dans le moulin qui tourne 24/24h à raison de 800 quintaux de blé ingérés quotidiennement, donnant environ 60 tonnes par jour de farine. « 90 % du blé vient de CAPSERVAL dans l'Yonne provenant de cultures raisonnées contrôlées (CRC) et 10 % localement, du négociant Alain Supplisson à Coullons » indique Sébastien Gillet.

Les visiteurs ont découvert les différentes étapes de fabrication, de la réception du blé à la mise en palette automatique des sacs ou le remplissage en vrac des camions pour la livraison aux boulangers. « Nous livrons une centaine de boulangers dans la région autour du moulin » précise Sébastien Gillet. D'ailleurs, les visiteurs pouvaient retrouver la liste de toutes les boulangeries



Yvon Foricher, pdg de la société du Moulin des Gaults, était bien sûr ravi du succès remporté par ces portes ouvertes

approvisionnées par le moulin des Gaults grâce au petit guide qui leur était fourni : si la grande majorité se trouvent dans le Loiret, l'Yonne, le Cher, la Nièvre, des boulangers du Loir-et-Cher, de l'Eure et Loir et même de l'Indre et Loire font désormais confiance au moulin de Poilly.

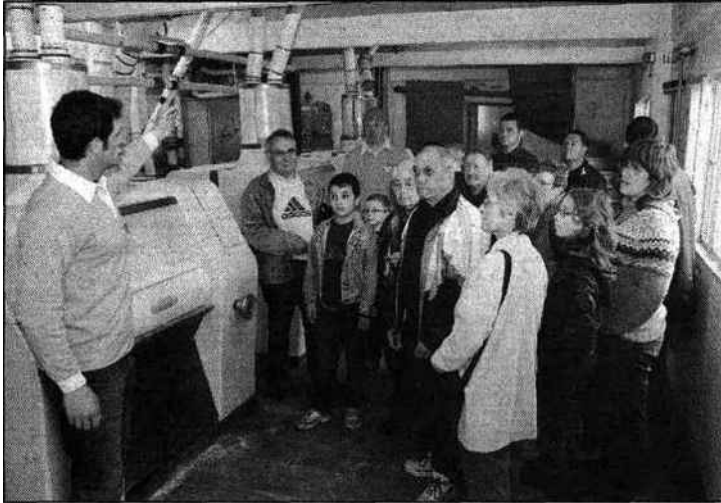
Il est vrai que l'obtention du label rouge en 2002 avec la farine « Bagatelle » a boosté le développement du moulin qui espère également beaucoup de son nouveau produit, la farine Bleuette, basée sur le développement durable durant toute la filière : depuis le blé CRC jusqu'à la livraison chez le boulanger en utili-

sant aucun produit jetable comme des sacs à pain en coton bio réutilisables à la place des sacs en papier ! « Et cela au même prix qu'une baguette normale » souligne Sébastien Gillet.

Pas moins de 220 000 € ont d'ailleurs été investis cette année dans des machines pour le nettoyage du blé et des filtres à farines après le système de palettisation automatique des sacs l'an passé. Des travaux sont également en cours pour mieux recevoir les boulangers sur place lors des réunions et il y a également un projet de construction de nouveaux bâtiments de stockage d'environ 1 000 m<sup>2</sup>.

Outre la visite du moulin qui a particulièrement impressionné même s'il n'utilise plus la force de l'eau de la Notre heure depuis bien longtemps, les visiteurs, guidés par la cinquantaine de bénévoles mobilisés pour l'occasion, ont pu découvrir également le fonctionnement du fournil, acheté du pain, des brioches, diverses farines sur place mais aussi visiter les stands des cinq exposants des vins du vendomois, des vins des coteaux du giennois et de la Chopine de Poilly qui a concocté un magnum à l'effigie du moulin, de la charcuterie ou des pâtes feuilletées François de Blancfort. 120 visiteurs étaient même venus avec deux bus affrétés par le moulin des Gaults. De nombreux visiteurs ont également déjeuné sur place à l'occasion de cette superbe fête du pain 2010 au moulin des Gaults. Au total compte tenu des comptages précis effectués lors des visites, près de 2 500 visiteurs ont découvert les entrailles du moulin des Gaults. C'est une belle progression par rapport à l'an dernier où la barre des 2 000 visiteurs n'avait pas été franchie. Ce dont se félicitent Yvon Foricher et Sébastien Gillet qui ont constaté « un rajeunissement flagrant des visiteurs ». Voilà qui est particulièrement encourageant pour les meuniers qui mettent l'accent sur le bon pain et les produits de boulangerie de qualité !

Rémi Bichon



*Lors du passage des visiteurs devant les meules.*



*La boulangerie du moulin n'a pas désempilé de la journée !*



*Pour patienter les nombreux visiteurs ont été ravitaillés en produits du moulin !*

## **Le moulin des Gaults sur les Champs Elysées avec les Jeunes Agriculteurs**



*Les jeunes agriculteurs Loïc Ragot et Raphaël Ramond seront sur les Champs-Elysées le week-end prochain avec Sébastien Gillet puisque le moulin des Gaults y fera du pain en direct avec un boulanger !*

Les visiteurs auront pu remarquer également un stand de produits régionaux sous les banderoles des Jeunes Agriculteurs (JA). En effet, le moulin des Gaults est partenaire des JA pour leur opération spectaculaire sur les Champs-Élysées dimanche 23 et lundi 24 mai. Baptisée « Nature Capitale », cette manifestation sera implantée durant 48 heures lors du week-end de la Pentecôte sur la plus belle avenue du monde.

20 ans après la « Grande Moisson » où les jeunes agriculteurs avaient récolté une parcelle de blé transposée sur les « Champs-Élysées », ils renouvellent l'opération sur le thème de l'alimentation, de la biodiversité et des territoires. Pas moins de trois hectares de cultures venues de toutes les régions de France cette fois seront installés sur la grande avenue. Les JA ont fait une nouvelle fois appel au créateur d'art de rue, Gad Weil et à une plasticienne, Laurence Médioni. Le bitume et les pavés de la célèbre avenue seront donc recouverts d'un immense plateau végétal coloré qui devrait surprendre les parisiens au petit matin !

« Avec cette opération, nous voulons montrer qu'il faut garder la diversité de nos régions » explique Raphaël Ramond, jeune agriculteur de Coullons et secrétaire général régional des JA du Centre. Avec son collègue Loïc Ragot, représentant régional de la coordination, ils seront une soixantaine de bénévoles pour mettre en place le samedi 22 au soir les palettes des cultures de la région Centre : luzerne, miscanthus, melon, concombre, tomates, tabac, fraisiers, riz, etc.

Outre ses productions, les visiteurs pourront se procurer sur le stand divers produits de la région Centre : de la farine, du pain, des lentilles du Berry, des asperges, des pommes, des fraises, des fromages AOC, du lait, les rillettes de Tours, les vins AOC, de la bière, du miel de Sologne, de l'huile de colza et du jus de pomme.

Et surtout, le moulin des Gaults sera présent sur le stand des JA du Centre avec un boulanger pour fabriquer du pain pétri à la main en direct à partir des farines issues des blés de la région Centre ! Et les visiteurs qui se promèneront dans ce jardin extraordinaire recevront également des mains des JA du Centre un pot de terreau contenant une graine de tournesol qui fleurira durant l'été !