





AU FOUR ET AU MOULIN

TEXTE LAURENT ESTEBE
PHOTOS DR

FORICHER LES MOULINS MÊLÉE OUVERTE !

Héritier d'une famille de 7 générations de meuniers, Yvon Foricher est un personnage à part dans cet univers de la farine. Avec ses frères, Yann et Loïc, il démontre une fois de plus que ce métier demande un investissement personnel total. Il a bâti Foricher Les Moulins pour en faire une référence en termes de qualité et d'engagement. Rencontre.

CONVICTIONS RENCONTRER YVON FORICHER, C'EST l'assurance de ne pas avoir en face de soi, un homme qui use de la langue de bois, du politiquement correct. Je connais Yvon depuis une vingtaine d'années, et je peux vous garantir que ce n'est pas le cas. Son franc parler dérange parfois, irrite même, mais ce qu'on ne peut pas lui reprocher, c'est son engagement total dans son métier, en faveur de la qualité, et toujours aux côtés de « ses artisans ». Ah ! Ses artisans. Yvon Foricher en parle comme de ses enfants. D'ailleurs, là où il se sent le mieux, c'est sur le terrain, à leurs côtés. Il conseille, explique, informe, écoute, et parfois recadre et bouscule !

LA PREMIÈRE BAGUETTE LABEL ROUGE

Meunier atypique, ce passionné de rugby est en perpétuelle réflexion sur son métier, sur le devenir de la boulangerie artisanale dans notre beau pays. Il y a une dizaine d'années, il initiait la démarche de la première baguette Label Rouge, la Bagatelle, preuve une fois de plus de son engagement en faveur de la qualité. « La force de nos artisans boulangers face à une concurrence de plus en plus agressive, c'est la différenciation. Et la différenciation, c'est le haut de gamme ! Il n'y a pas d'autres alternatives », affirme-t-il avec conviction.



“ La boulangerie artisanale est devenue un véritable marché de spécialistes ”

YVON FORICHER, DIRIGEANT DE FORICHER LES MOULINS

« Mes artisans, je les trouve passionnants. Je mets toute mon énergie pour leur permettre de traverser une période délicate de mutation de la boulangerie artisanale en France », ajoute Yvon Foricher. Le meunier parle même « d'agression » au sujet de la GMS ou des nouveaux réseaux qui se développent depuis quelques années. « Plus les artisans seront performants et leur niveau élevé, plus ils auront de chances de résister aux agressions de la grande distribution et des chaînes de boulangerie. Le marché de l'artisanat est devenu un marché de spécialistes. Il ne supporte plus l'a peu près. »

REPRISE DU MOULIN D'ARNOUVILLE

Pour Yvon Foricher, le meunier doit alors être un déclencheur. Un maillon indispensable de la chaîne. « Je ne livre que des artisans, environ 600. C'est peut-être un risque pour certains, mais moi je reste au cœur de la mêlée. Au rugby, je ne me suis jamais échappé d'un maul (rire) ! Je suis optimiste sur l'avenir de notre activité. Bien sûr, elle est liée à la réussite de nos artisans. Nous avons également à répondre à leurs attentes et à leurs nouveaux défis », précise-t-il. C'est pour cette raison que le meunier se devait de renforcer sa force de frappe en termes de production de farines. « Nous avons besoin d'un nouvel outil. Un moulin comme nous doit tendre vers le modèle de production des moulins modernes », affirme Yvon Foricher. De plus, le meunier souhaitait se recentrer sur une zone géographique stratégique : l'Île de France, le Nord, la Picardie... Il a donc jeté son dévolu sur un moulin dont l'activité était quasiment abandonnée. Les Moulins d'Arnouville situés dans le Val d'Oise, au nord-est de Paris, idéalement placés par rapport aux autres unités de production (2 moulins) de Foricher Les Moulins, dont

la principale est le Moulin des Gaults à Gien dans le Loiret. Quand Yvon Foricher commence à s'intéresser aux Moulins d'Arnouville, l'outil de production est donc quasiment à l'arrêt, en passe d'être abandonné. Le meunier y voit donc la possibilité de passer un nouveau cap et de pouvoir enfin rapprocher son outil de production de ses clients d'Île-de-France notamment. Le pari, c'est de remettre en état le moulin rapidement, installer un nouveau stockage pour la farine... ce sera chose faite d'ici peu. Sa mise en service optimale est prévue dans le courant du dernier trimestre 2016. Pour Yvon Foricher, c'est la possibilité d'accélérer son développement et surtout de pouvoir être encore plus proche et réactif de ses clients artisans de ces régions.

UN MEUNIER ENGAGÉ DANS LA FORMATION

À l'international, Foricher Les Moulins est aussi particulièrement actif « Cela représente environ 20% de notre activité. Nous avons notamment une belle opportunité qui s'est offerte au Brésil où nous livrons nos farines via notre distributeur France Panificacao », affirme Yvon Foricher. Mais, le meunier engagé ne s'arrête pas là. Il aime transmettre et s'investit totalement dans la formation des jeunes boulangers. Jusqu'à participer à la création d'une École de Boulangerie qui ouvrira à São Paulo en septembre prochain. En France, il est également très actif auprès de 2 CFA, qu'il suit toujours de très près. « La formation de nos artisans, c'est notre avenir et celui de la profession. Le problème, c'est que la formation de nos jeunes est catastrophique en France. Nous, meuniers devons absolument agir, nous impliquer. Certains vont voir notre engagement d'un mauvais œil, mais ça, ce n'est pas important. C'est le modèle de la boulangerie à la française qui est en jeu. » ■