

**POILLY-LEZ-GIEN****« Le blé de nos campagnes »  
au Moulin des Gaults****Les produits fabriqués au Moulin des Gaults.**

Dans le cadre d'une journée dédiée au « Produire et consommer Local », qui se tenait au Moulin des Gaults-Foricher mardi 31 mai à Poilly, Alain Suplisson, dirigeant de la société Suplisson, est revenu sur sa première collecte de blés CRC (Culture Raisonnée Contrôlée). L'occasion de rappeler la démarche de circuit-court promue par cette filière qui garantit traçabilité des blés et qualité des produits.

Agriculteurs, organisme stockeur et artisans boulangers CRC du Loiret s'étaient donné rendez-vous au Moulin des Gaults. Parmi ses adhérents, la filière compte dé-

sormais l'entreprise de stockage Suplisson qui a collecté ses tout premiers blés CRC pour le meunier Foricher.

Yvon Foricher, meunier historique de la filière, a précisé qu'il travaillait avec des blés CRC depuis plus de 20 ans : « Cette différenciation est essentielle ! Elle nous permet notamment de produire notre farine Bagatelle qui détient le Label Rouge. Aujourd'hui, 70 % de nos blés écrasés sont CRC et nos farines sont vendues à des artisans boulangers proches de nos moulins. Cette démarche de proximité est porteuse de sens pour l'agriculteur comme pour le boulanger ».