



Vie des entreprises

“Produire et consommer local”, des valeurs défendues par les **Moulins Foricher**

Nous avons été des précurseurs dans la démarche CRC. Dorénavant, nous devons continuer à nous différencier dans cette filière », a déclaré Yvon Foricher gérant des Moulins Foricher, lors d'une journée consacrée au “Produire et consommer local”, le 31 mai sur le site du Moulin des Gaults (Loiret). Quelque 70 % des blés écrasés par le meunier sont issus de la filière CRC, soit 34.000 t par an. « *Le référentiel CRC sert de socle pour la production de la farine Label rouge Bagatelle* », précise un salarié du groupe meunier.

Variété ancienne et sans ajout de gluten

« *Pourquoi déplacer des milliers de tonnes de blé en France ou à l'étranger, alors qu'un partenariat local pouvait être envisagé ?* », questionne l'un des deux fournisseurs de blés CRC des Moulins Foricher, Alain Suplisson dirigeant de la société de négoce du même nom à Coullons (Loiret). Depuis deux

ans, il a intégré la démarche, suite à la volonté d'Yvon Foricher de n'utiliser que des blés CRC sur le site des Gaults. Sur la récolte 2015, une trentaine d'agriculteurs de l'OS (331 ha, 2.200 t) ont répondu présents et dix nouveaux s'y sont greffés pour 2016, avec un quasi-doublement des surfaces. Désormais, le meunier envisage avec l'aide des OS d'étendre la production de blés CRC à d'anciennes variétés telles que le Soisson, qui possède de bonnes caractéristiques panifiables. Dans ce contexte, les agriculteurs recevront deux primes distinctes, l'une pour le CRC et l'autre pour la variété pure. Aujourd'hui, une dizaine de farines provenant de blés CRC sont vendues, dont trois sont labellisées. « *Nous souhaitons produire une farine Label rouge sans ajout de gluten* », complète le minotier. Près de 600 boulangers artisanaux sont approvisionnés par le groupe. Seuls 15 % des farines issues de blés CRC sont exportés au Liban, au Brésil et en Asie du Sud-Est. **Lucile Legaignoux**