



Meunier **indépendant** & **engagé** au service des artisans boulangers

Historique	1-2	Soutien technique	6
Notre engagement	3	Nos farines	7-8
Notre métier	4	L'export	9
Bagatelle Label Rouge	5	Zones de livraison	10
Installez-vous	6		

LES VOYAGES
POUR INSPIRATION.

LA PASSION
POUR MOTEUR.

L'EXIGENCE
POUR CREDO

Yvon Foricher est meunier diplômé. C'est une tradition familiale depuis 7 générations.

Selon ce meunier intransigeant, la régularité et l'excellence sont indispensables pour sauvegarder ce savoir-faire unique et créer la différence sur un marché en pleine mutation. Proche des boulangers avec lesquels il travaille, il développe une relation qui va bien au-delà de la relation commerciale, s'engage au quotidien, apportant motivation et services, anticipant les besoins.

Création de la Société **Foricher**

Paris (75)

Entreprise de négoce créée par Yvon Foricher destinée à vendre de la farine aux artisans boulangers.

Sa priorité :

Apporter des services et du conseil dans le but de leur assurer un développement optimal.

Acquisition du **Moulin des Gaults**

Poilly-Lez-Gien (45)

Ainsi, la société Foricher peut produire elle-même les farines qu'elle commercialise avec une recherche constante de régularité & de qualité.

Acquisition des **Moulins Dormoy**

Fougerolles (70)

Racheter un moulin indépendant, voici la belle opportunité qui se présente en 2009, permettant ainsi de consolider le développement de ce secteur.

Acquisition des **Moulins d'Arnouville**

Arnouville (95)

En 2016, la Société se rapproche de sa clientèle parisienne. Cette proximité permettra d'optimiser les services apportés et le développement régional.

Création de **Pays des Abers**

Bourg Blanc (29)

« La vraie nouveauté naît toujours dans le retour aux sources »
Edgar Morin

Création de **Pays de Provence**

Le Luc (83)



Notre Engagement

“ Artisan Boulanger, un métier d’avenir !
Il n’est plus question d’anticiper d’éventuels changements mais bel et bien de réagir rapidement à ceux qui s’opèrent en ce moment même.

Il y a un avenir à la Boulangerie Artisanale, à condition d’avoir les savoir-faire !

Savoir-faire technique : en boulangerie, en viennoiserie et en pâtisserie

Savoir donner envie : soigner les produits, ajuster les prix de vente et savoir s’adapter aux attentes des consommateurs pour augmenter la consommation de pain des Français.

Savoir transmettre : former de jeunes apprentis qui deviendront de jeunes ouvriers et, pourquoi pas demain, de jeunes repreneurs. Ainsi, vous assurez la pérennité du métier.

Savoir communiquer : Sortez de vos fournils et de vos boutiques pour aller à la rencontre des consommateurs et donnez leur envie de découvrir vos produits.

Savoir évoluer : Soyez plus attaquant en dépassant les limites fixées par notre héritage (emplacement inadapté, conditions de travail difficiles, matériel mal entretenu...)

Positionnez-vous aux emplacements stratégiques, construisons ensemble la **boulangerie de demain** : Celle qui aura de l’avenir pour continuer à exister à 10, 15, 20 ans.

C’est grâce à tous ces savoirs dont vous disposez que nous pouvons faire évoluer la boulangerie artisanale. Notre avenir de meunier indépendant et engagé exclusivement auprès des artisans boulangers dépend du vôtre.

Vous avez besoin de nous et nous avons besoin de vous pour que nos métiers aient l’avenir qu’ils méritent. Osez changer, nous serons à vos côtés ! ”

Par
Yvon Foricher



LA NATURE NOUS OFFRE SES RICHESSES...

Notre Métier : en tirer le meilleur afin de trouver le juste équilibre, tendre vers la perfection et vous proposer une farine **régulière** tout au long de l’année.

Notre But : Vous proposer une farine « philosophale » permettant à votre savoir-faire boulanger de s’exprimer sans limite.

► Des variétés de blés rigoureusement sélectionnées

Nous n’utilisons que les meilleures variétés de blés issues du terroir agricole **100% Français** proches de nos moulins. Les caractéristiques techniques sont précises et définies par le cahier des charges CRC®

► L’assemblage : le rôle fondamental du meunier

Notre savoir-faire, c’est avant tout assembler ces différentes variétés pour vous proposer des farines de haute qualité sans aucun additif.

► Une traçabilité totale

Connaissant parfaitement l’origine de nos blés, nous avons mis en place une traçabilité totale tout au long de notre fabrication. Ainsi, chaque numéro de lot de farine nous permet de retracer son histoire.

► Une qualité farine contrôlée

Nous procédons à des contrôles qualité rigoureux lors de tests de panification suivant le diagramme de fabrication « tradition française ». Nous vérifions ainsi qu’elles s’adapteront au mieux à votre process de fabrication.

Notre Métier



Meunier indépendant
au service exclusif de
la boulangerie artisanale



Nous vous proposons d'aller encore plus loin et vous accompagnons pour obtenir le Label Rouge qui récompense la qualité de votre baguette de Tradition Française.

POURQUOI MISER SUR LE LABEL ROUGE ?

► Démarquez-vous !

Il existe une dizaine de farines Label Rouge, mais **une seule baguette** bénéficie de cette reconnaissance officielle de qualité supérieure.

L'obtention du Label Rouge vous permet de **communiquer**.

Il vous démarque nettement de la concurrence et **renforce votre notoriété**

► Managez par l'excellence

Avec le suivi et l'auto-contrôle, le Label Rouge devient l'affaire de l'ensemble de vos salariés, aussi bien en vente qu'en production.

Toute l'équipe est **concernée** et **fière** de la réussite de votre boulangerie.

► Faites évoluer votre Chiffre d'Affaires

Le Label Rouge devient votre **assurance qualité** :

Il permet la mise en place d'un cadre de travail pour l'ensemble de vos fabrications.

Une gamme de pains variée et de qualité augmentera d'autant plus les ventes de baguettes BAGATELLE.

C'est la garantie d'une nette évolution de votre chiffre d'affaires.

NOUS NOUS ENGAGEONS

La labellisation est une **démarche volontaire** qui nécessite un investissement aussi bien humain que financier.

BAGATELLE participera pleinement au développement de votre **image de marque**

C'est pourquoi nous nous imposons une **obligation de résultats**.

Votre réussite est aussi la nôtre.

Installez-vous

Grâce à une équipe **compétente chargée de vous conseiller**

Nous vous orientons tout au long de votre processus d'acquisition, de création ou de cession d'un fonds de commerce en boulangerie-pâtisserie.

- Évaluation de l'adéquation de votre projet avec votre profil
- Proposition d'affaires qui vous correspondent
- Étude de marché
- Analyse financière
- Réalisation d'audits matériel
- Suivi du bon déroulement du projet

Soutien technique

Des intervenants impliqués dans votre réussite

Les formations au moulin

► Au fournil :

- Formation Viennoiserie
- Formation Feuilletage
- Formation Production
- Formation Bio
- Formation snacking

► En vente :

- Techniques de vente & valorisation des produits
- Formation Réseaux Sociaux

En boulangerie

Notre équipe d'intervenants vous accompagne chez vous pour un suivi personnalisé & adapté à votre entreprise.

- Mise en place de nouveautés
- Organisation du travail
- Conseils...

Nous vous proposons régulièrement des animations pour des événements ciblés (fête du pain, semaine du goût, etc.)



La Baguette



Les farines BAGATELLE Label Rouge

Farine de gruau CRC® BAGATELLE T45
pour les pâtes levées et la viennoiserie



Farine de Meule CRC® BAGATELLE T80
pour les grosses pièces à longue conservation

Tradition Française CRC® BAGATELLE T65
pour pains de tradition Française



Céréales Cultivées en France

Blés certifiés CRC® (Culture Raisonnée Contrôlée)
et seigles CRC® stockés sans traitement insecticide

Traçabilité depuis les parcelles de blés CRC® jusqu'à chez vous

Farines pures produites sans améliorant ni additif

- ❖ Tour de Mains blé, épeautre, seigle et graines
- ❖ Toscana blé T80
- ❖ Brun de Plaisir CRC® blé T150
- ❖ Terron blé et sarrasin
- ❖ Pain des Gaults CRC® blé et seigle
- ❖ Corde blé et seigle
- ❖ Farine de Seigle CRC® T85 / T130 / T170
- ❖ Farine de Châtaigne
- ❖ Pur'Epeautre épeautre
- ❖ Farine de Sarrasin
- ❖ Fleur d'Ajonc blé breton T80

Les farines Viennoiseries & Pâtisseries

- ❖ Farine de gruau CRC® BAGATELLE T45 pour les pâtes levées et la viennoiserie
- ❖ Farine Feuilletage CRC® T55
- ❖ Farine Pâtissière CRC® T55

Les farines de blé panifiables, pour pain courant et tradition française

- ❖ Tradition Française CRC® BAGATELLE T65 pour pain de tradition française
- ❖ Farine Plus T65 pour le pain courant
- ❖ Pain Maison T65 pour le pain courant

Les farines Bio



- ❖ Farine de Blé T65
- ❖ Farine de Petit Epeautre
- ❖ Farine de Blé T80 - T110 - T170
- ❖ Farine 6 Céréales
- ❖ Farine de Seigle T130 - T170
- ❖ Farine de Sarrasin
- ❖ Farine de Blé de Khorasan
- ❖ Farine de Quinoa
- ❖ Farine d'Epeautre Bise
- ❖ Farine de Blé de Population
- ❖ Mélange de Graines



Les Spéciaux et Graines

- ❖ All Black
- ❖ Chataigne
- ❖ Baguette du Soleil
- ❖ Maïs
- ❖ Multicéréales
- ❖ Pain d'Épices
- ❖ Seigle Noir
- ❖ Viennois
- ❖ Germagrain
- ❖ Lin-Son
- ❖ Complet
- ❖ Mélange de graines
- ❖ Montagnou
- ❖ Fruits deshydratés
- ❖ Picograin
- ❖ Campagne

Quoi de plus « Français » que le pain ?

Symbole de notre culture du bon goût, il ne cesse de séduire bon nombre de consommateurs à travers le monde entier.

Que vous soyez installé à l'étranger ou que vous souhaitiez vous y installer, nous vous aidons à former les artisans de demain.

Nos savoir-faire conjugués alliés à nos farines de haute qualité produites en France seront autant d'atouts permettant de véhiculer l'image du savoir-faire à la Française.



 *pays livrés*



Notre distributeur au Brésil
France Panificação



Ecole de panification
Ateliê Do Boulanger

Cette entreprise Brésilienne a été créée en 2013 en association avec Foricher les Moulins, proposant des farines de qualité et un accompagnement personnalisé dans de nombreuses villes au Brésil.

Zones de livraison



Notre partenaire
sud-ouest



6, le Courneau
33 620 Laruscade
05 57 68 67 84



www.foricher.com

