

NUMÉRO SPÉCIAL

# BRETONS



**FORICHER**  
**UN MEUNIER**  
**ANCRÉ**  
**EN BRETAGNE**

# SOMMAIRE

## Du blé au pain

### Un retour à la Bretagne

C'est un drôle de constat, héritage de notre histoire agricole : aujourd'hui, en Bretagne, on ne produit presque plus de blé meunier, c'est-à-dire du blé destiné à la consommation humaine. Incités par les politiques agricoles nationales et européennes, les Bretons se sont spécialisés dans d'autres domaines, laissant les céréales à la Beauce ou aux grandes plaines du Nord.

Un constat qui ne pouvait qu'agacer Yvon Foricher. Les racines ancrées dans le pays des Abers, le Finistérien est à la tête d'une entreprise de meunerie, engagée dans une démarche qualité depuis plus de vingt ans, qui achète du blé, le moule et le vend aux artisans boulangers, partout en France.

Dans son esprit est ainsi née Fleur d'ajonc. Entre Lannilis et Landéda, il a incité des agriculteurs à replanter du blé. La farine qui en est issue est vendue à des boulangers de la région. Pour l'accompagner, ils ont ressuscité un pain traditionnel, qui tombe dans l'oubli, le pain plié de Morlaix. Du blé au pain, de la fleur d'ajonc au pain plié, du champ à la boulangerie, c'est donc une véritable filière que Foricher met désormais en place. Une histoire de territoire, de passion et de relations humaines, racontée dans les pages de ce numéro spécial.



P. IV LE MEUNIER

### YVON FORICHER



P. VI L'AGRICULTEUR

### MAJAN LAOT



P. VIII LE BOULANGER

### PATRICE ROUDAUT



P. XIV LE FORMATEUR

### PATRICK

### COGNARD



P. XII HISTOIRE

### LE PAIN EN BRETAGNE

Ce supplément a été réalisé en partenariat avec Foricher

#### BRETONS

2, place de la République,  
BP 43950, 56 039  
Vannes Cedex

02 97 47 22 30

www.bretons.bzh

redaction@bretons-mag.com

Redacteur en chef :

Didier Le Corre

Redactrice en chef adjointe :

Mélisande Reynaudon-Kerzaho

Conception graphique :

David Yvon

Directeur de la

publication :

Didier Le Corre

Imprimeur :

Impprimerie Nordpac,

49 120 Arze-sur-Is - 19 s

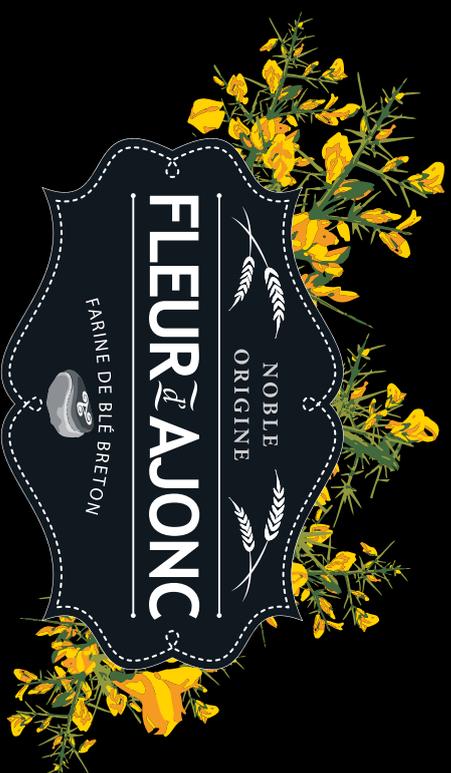
Dépot légal :

à parution

Commission paritaire :

11208/235

ISSN : 1775 - 8246



## FARINE DE BLÉ BRETON POUR TOUS LES PLAISIRS

CRÊPES, GÂTEAU BRETON, BISCUITS...

Blé cultivé en Bretagne

Farine de blé Breton type 55  
produite sans additifs

Traçabilité garantie

En vente chez les artisans-  
boulangers partenaires  
(liste en page XV)

2 rue Marie Curie à Bourg Blanc - 02 29 02 11 55

www.foricher.com



Meunier indépendant & engagé au service des artisans boulangers



## YVON FORLICHER UN MEUNIÉ ENRACINÉ

À LA TÊTE DE L'ENTREPRISE QUI PORTE SON NOM, YVON FORLICHER PERPÉTUE LA TRADITION FAMILIALE DE MEUNIERIE ET MÊME SI LE SIÈGE DE SA SOCIÉTÉ EST EN RÉGION PARISIENNE, IL N'A JAMAIS PERDU DE VUE LA BRETAGNE. AU POINT D'Y DÉVELOPPER DÉSORMAIS UNE FILIÈRE COMPLÈTE, DE LA CULTURE DU BLÉ JUSQU'AU PAIN VENDU EN BOULANGERIE.

“ Je suis issu d'une famille où on est meunier de père en fils depuis neuf générations. Mon père était le dernier meunier qui a exploité le moulin de Garenna, sur la commune de Lannilis. ” Dans la famille Forlicher, deux éléments semblent constituer des lignes de force : la tradition du blé et l'ancrage en Bretagne. C'est en tout cas ce qui ressort du parcours d'Yvon Forlicher tel qu'il le déroule.

Le blé, oui, car le meunier est aujourd'hui à la tête de l'entreprise Forlicher, qui détient trois moulins (à Gien, dans le Loiret, à Fougeolles, dans l'Est, et à Arnouville, en région parisienne), réalise 30 M€ de chiffre d'affaires, produit 400 000 quintaux de farine (soit 40 000 tonnes) et emploie une centaine de salariés. La farine Forlicher est livrée à 700 artisans boulangers, partout en France.

La Bretagne, aussi, car si le siège de la maison Forlicher est à Paris, la région n'est jamais loin dans le parcours et la vie de son dirigeant. Certes, Yvon Forlicher a quitté le Nord-Finistère en 1966. Il avait alors 6 ans, et des changements de législation signaient la mort du moulin de son père et du métier tel qu'il l'avait exercé. Son enfance se déroule ensuite au gré des mutations professionnelles du paternel, toujours dans

le domaine de la meunerie, un peu partout en France et jusqu'à Dakar et Tunis, où il passe le bac.

Même si devenir meunier est déjà “une idée fixe”, le jeune homme commence par prendre des chemins de traverse, allant étudier les sciences à Brest et se passionnant pour l'océanographie. Mais le retour à l'école de meunerie de Paris est rapide. Après son diplôme, Yvon Forlicher entame une carrière professionnelle qui le mène d'un moulin industriel à l'autre. Puis il choisit de s'installer à son compte, en tant que négociant de farines. “Je me suis rendu compte que ça marchait très bien, notamment parce que j'étais disponible à 100 % de mon temps auprès des artisans boulangers. Aujourd'hui encore, je ne vends pas un kilo de farine sans faire de formation auprès d'eux. J'ai toujours eu des démonstrateurs, dont le métier est d'aller dans les boulangeries, de former les artisans.”

### Auprès des artisans

En 2000, une opportunité se présente. Yvon Forlicher rachète un moulin à Gien, dans le Loiret. “Les cinq premières années ont été très compliquées. Le moulin n'était pas aux normes. Les

investissements sont très lourds dans notre métier. Et puis, on a commencé à sortir la tête de l'eau. Je livrais beaucoup en région parisienne. J'avais un seul client ici, la Maison du Boulanger à Lannilis. Mais je venais toujours en vacances. J'allais voir les boulangers. Je jouignais l'utile à l'agréable...” Peu à peu, Yvon Forlicher développe son réseau de clients en Bretagne : uniquement des artisans boulangers, pas d'industriels ni de grandes surfaces.

“J'aime travailler avec eux. L'aventure de notre métier dépend des artisans. Tant qu'il y aura des artisans, j'aurai une chance d'exister. Le jour où il n'y aura plus que la grande distribution et l'industrie, ça sera fini, il n'y aura plus que des grands meuniers industriels. En France, les cinq premières entreprises représentaient déjà 82 % de l'écrasement national. Des meuniers comme nous, il n'y en a plus beaucoup. Je m'en sors parce que je me bats avec les artisans, pour offrir au consommateur un produit de haute qualité, sans additif, labellisé.”

En 2010, le meunier crée la filiale Forlicher - Pays des Abers à Bouvy-Blanc, au nord de Brest, pour livrer les boulangers de la région. Il en confie la direction à un autre Breton, Vincent Pavoc. Et germe bientôt l'idée de produire de la farine localement. “Le plus difficile a été de trouver des agriculteurs pour le faire”, déclare Yvon Forlicher. “Le blé meunier avait complètement disparu de la région.” Mais aujourd'hui, quatre paysans l'ont suivi, produisant une farine d'une “qualité exceptionnelle”.

Pour la commercialiser, sous la marque Fleur d'Aïon, Yvon Forlicher a choisi de mettre en avant une recette traditionnelle de pain, le pain plié de Morlaix (voir pages suivantes). Chaque artisan boulanger a donc été sensibilisé à cette nouvelle farine et formé à la fabrication de cette pâte. “C'est quelque chose de local, qui a du sens”, sourit Yvon Forlicher qui évoque un véritable “retour aux sources”. Reste que, pour l'instant, le blé, bien que produit localement, est écrasé dans les moulins du groupe, situés ailleurs. “Un moulin en Bretagne ? Bien sûr que c'est quelque chose que j'ai en moi. Mais c'est très long à monter. J'ai 58 ans, trois enfants... Si l'un d'entre eux ou l'un de mes cadres veut se lancer, on verra !” ●

# MAJAN LAOT

## LE PLAISIR DE NOURRIR SES VOISINS

CULTIVER DU BLÉ POUR FOURNIR LA FARINE FLEUR D'AJONC ? UN CHALLENGE MOTIVANT POUR MAJAN LAOT, ÉLÈVEUR À LANNILIS, AMOUREUX DE SON MÉTIER.

“D onner du sens.” À plusieurs reprises, l'expression arrive dans la bouche de Majan Laot. À 38 ans, l'éleveur n'est

revenu sur les terres familiales qu'il y a six ans. Et on comprend vite que, s'il l'a fait, c'est avec des convictions chevillées au cœur. Il le savait depuis l'enfance : “J'ai toujours voulu m'installer sur l'exploitation, prendre la suite après mon père”. Pourtant, plus jeune, il a d'abord préféré “aller voir à l'extérieur”. Après ses études agricoles, pendant dix ans, Majan Laot travaille auprès d'une entreprise informatique, spécialisée dans le développement de logiciels à destination des paysans. Le jeune homme, commercial, parcourt la région. Le métier lui plaît. Cependant, quand son père part à la retraite, il revient à Lannilis, auprès des vaches laitières de la ferme.

“Quand tu gagnes très bien ta vie, que tu as cinq semaines de vacances par an et tous tes week-ends... Les gens se demandent ce qui te prend ! Mais je savais à quoi m'attendre, je savais aussi qu'on pouvait s'organiser pour se dégager du temps. Et puis, j'avais la volonté de faire mon truc à moi, d'avoir ma propre entreprise. C'était important pour moi.”

L'exploitation de Majan Laot, qui s'étend sur soixante hectares, comprend soixante vaches laitières. L'éleveur a également développé une petite activité de bovins à viande, qu'il écoule en direct. “J'annonce la vente sur Facebook, les gens passent leur commande et viennent

chercher leurs caquettes à la ferme. Tout part tout de suite !” L'objectif ? “Un peu de rémunération”, bien sûr, mais le souci d'être en lien avec le client pointe aussi dans le discours de Majan. “J'aime avoir cette relation directe, je trouve ça super. J'aime bien communiquer sur ce qu'on fait, parler de mon métier. Je trouve cela important. Aujourd'hui, on est chahuté par les militants anti-élevages, les revendications contre les pesticides... Moi, j'estime que je fais bien mon travail, j'essaie d'avoir des animaux en bonne santé, des cultures qui sont saines. J'ai envie de le montrer, de le dire. Et le meilleur moyen, c'est de faire manger nos produits et que les gens les trouvent bons ! Si les gens les aiment, c'est qu'ils ont été bien faits...”

### Une expérience motivante

Alors, quand il rencontre Vincent Pavec, responsable de la filiale finistérienne de Foricher, le courant passe bien. Majan Laot lui fait remarquer sous forme de boutade que, si l'entreprise est installée à Bourg-Blanc, son blé vient d'ailleurs. Quelques jours plus tard, il reçoit un coup de fil. Yvon Foricher et Vincent Pavec lui proposent une expérience : faire pousser du blé, pour produire de la farine qui serait commercialisée dans la région.

Majan cultive déjà du blé, en plus du maïs et des betteraves, pour l'alimentation des animaux. En remplacer une partie par du blé meunier ?

“Techniquement, ça ne change pas grand-chose.” Financièrement, la chose est un peu plus rentable. Mais c'est surtout le projet qui séduit l'éleveur. “Moi, ce qui me motive et m'aide à me lever le matin, c'est quand les clients me disent : “Tes steaks hachés, ils étaient délicieux, on se régale. C'est quelque chose qui booste complètement. Faire du pain avec son blé, c'est pareil. Quand



tu vas surveiller ton blé, regarder tes champs, tu sais que, après, tes voisins, tes collègues vont en manger. Ça t'aide à bien faire ton boulot, ça lui donne du sens.”

Le blé ne représente aujourd'hui que six hectares sur les soixante de son exploitation. Majan est toutefois ravi de l'expérience. Elle le contoure dans sa démarche, celle des agriculteurs de sa génération qui, sans forcément basculer complètement vers le bio et les circuits courts, entendent “s'ouvrir, montrer ce qu'on fait”. Syndiqué aux Jeunes agriculteurs, impliqué dans des actions locales comme la célèbre course cycliste “Tro Bro Leon, l'éleveur en est persuadé : c'est la voie de l'avenir. “Beaucoup d'agriculteurs sont

restés dans leur exploitation, ont oublié de dire ce qu'ils font. Au boulot, on peut passer quinze jours sans voir personne ! Mais à un moment donné, on a tous besoin d'un moteur, de valorisation. Et quand on prend le temps de dire ce qu'on fait, on ne reçoit que du positif. Et puis, c'est ce que le consommateur cherche : un produit bon, mais aussi une histoire qui va avec. Comme pour mes steaks. Ou pour le pain plié de Morlaix... Il y a aussi une histoire à raconter.” ●



# PATRICE ROUDAUT LA PASSION DU PAIN

À LANNILIS ET À LANDÉDA, PATRICE ROUDAUT GÈRE DEUX BOULANGERIES, PRODURE DU PAIN PLIÉ ? UNE ÉVIDENCE POUR CET ARTISAN PASSIONNÉ, SÉDUIT PAR LANGRAGE LOCAL ET L'ASPECT HUMAIN DE CETTE AVENTURE.

**D**evant sa boulangerie de Lannilis, Patrice Roudaut a sorti un chevalier sur lequel il affiche fièrement "Pain plié à la farine de Lannilis". Car l'artisan n'est pas peu content de travailler ce nouveau produit. "Quand Yvon Forcher est venu nous présenter sa farine Fleur d'ajonc, j'ai signé tout de suite ! C'est du bonheur", sourit-il. Du local, de la qualité, une histoire faite d'ancrage dans un territoire et de relations humaines fortes : tous les ingrédients étaient en effet là pour lui plaire...

Du local, oui, car Patrice Roudaut est un vrai Léonard, originaire de Plouguerneu, qui a fait toute sa carrière dans la région, avant d'ouvrir sa première affaire à Lannilis, puis une deuxième à Landéda. Un caractère indépendant et des convictions bien profondes lui commandent d'être son propre patron : "J'ai envie de développer les choses, d'aller vers la culture raisonnée, le naturel..." Pas question donc de se fournir auprès des grands meuniers industriels aux méthodes différentes. "Je ne voulais pas travailler avec un gros, je n'aime pas ça. Je n'aime pas cette façon de voir, on place des boulangers, si ça ne marche pas, on en met d'autres... Et il faut vendre, toujours plus." Au départ, il commande sa farine auprès d'un tout petit moulin de Kerlouan. Mais, quand son propriétaire tombe malade, la rencontre avec Yvon Forcher se fait naturellement. Humainement, on sent que ces deux-là se

sont trouvés. Ils partagent en outre la même vision du travail. "Avec lui, on est super bien accompagné. Il a conscience que les artisans sont importants, qu'il ne faut pas les abandonner." Pas d'amiélorant, aucun additif non plus à Landéda, et même, dans cette dernière boutique, de la farine bio : Patrice Roudaut poursuit son évolution. Alors, évidemment, l'idée de travailler une farine locale ne peut que l'enchanter. Sur tout que, lors d'un mariage, il rencontre Mâjan Laot, l'agriculteur qui, à un kilomètre de distance à peine, cultive le blé pour la farine Fleur d'ajonc ! "Cela a un vrai charme et cela nous rapproche du circuit court, que les clients recherchent aussi..."

## Commencer à une heure du matin

Une enveloppe craquante, une mie assez serrée et fondante... Le pain plié qui sort du fournil de Patrice Roudaut est un délice. "C'est vrai qu'il, modeste ment. "Et avec son triskell dessiné au pochoir, il est joli ! Mais c'est un pain assez délicat à travailler, il y a une technique à maîtriser", décrit l'artisan, racontant les sessions de formation menées par l'entreprise Forcher. Des moments d'apprentissage autant que de convivialité, comprend-on à demi-mot...

Car Patrice Roudaut ne cache pas les difficultés inhérentes à son métier. Des journées qui commencent à une heure du matin, de longues heures passées debout, les sous-dordre managérial qui se posent à celui qui est, désormais à la tête d'une structure de douze salariés... "Mes enfants, je ne les vois pas. Depuis le début de l'année, j'ai pris un seul dimanche de congé..." Ce qui le fait tenir ? "La passion. Quand je me lève, je sais que je vais prendre du plaisir dans mon fournil. Mon bonheur, c'est d'arriver au magasin et d'entendre le client dire : Bravo, votre pain est super bon ! On est content de l'entendre, ça fait du bien, on repart au fournil requinqué !" Et puis, Patrice Roudaut est également un amoureux du produit, un gourmand. "Mon petit caprice, quand j'arrive le matin, c'est de prendre mon café avec une petite tarte aux pommes ou un morceau de la veille... Ou alors, un petit morceau de baguette, tout chaud, dans lequel on met une barre de chocolat... C'est un vrai bonheur !" ●



**FLEUR D'AJONC**  
**Une farine ancrée**  
**dans le Léon**

POUR SA FARINE PRODUITE DANS LE FINISTÈRE NORD, FORICHER A CHOISI LE JOLI NOM DE FLEUR D'AJONC.



“**F**leur d'ajonc, c'est une chanson que j'ai toujours entendu chanter pendant les fêtes de famille”, sourit Yvon Foricher. Théodore Botrel célébrait en effet ainsi les belles filles de Pont-Aven, la “ville des meunières”. ... Quand il a fallu trouver un nom pour la farine produite dans le Finistère nord, qui sert à la fabrication du pain plié, l'entreprise a donc choisi cette appellation. Mais le dirigeant de Foricher rappelle que l'ajonc a aussi “une belle relation avec la boulangerie. Au 19e siècle, il y avait des champs d'ajonc. On récoltait les pousses de l'année pour les donner aux chevaux avec le fourrage, ça leur donnait de la tonalité. Et puis, les boulangers s'en servaient pour faire du feu. Ils faisaient sécher les pieds, et quand ils étaient bien secs, ils servaient de combustible pour les fours. C'était plus rentable que de faire pousser du bois, ça allait plus vite et avait un pouvoir calorifique fort. Sur les vieilles photos, on voit donc souvent, à côté du four du boulanger, un tas d'ajoncs secs.” Fleur d'ajonc est ainsi utilisée pour la fabrication du pain plié dans les boulangeries partenaires de Foricher. Des paquets d'un kilo y seront également vendus aux particuliers. ●

# LE PAIN EN BRETAGNE UNE LONGUE HISTOIRE !

LE PAIN PLIÉ EST UNE DES VARIANTES DES RECETTES DE PAIN CONSOMMÉES TRADITIONNELLEMENT EN BRETAGNE. CAR LE PAIN A TOUJOURS REPRÉSENTÉ UNE COMPOSANTE ESSENTIELLE DU REPAS DES BRETONS.



Les chiffres sont éloquents : si, aujourd'hui, un Français consomme en moyenne 140 grammes de pain par jour, au début du siècle, on atteignait 900 grammes ! C'est-à-dire qu'un adulte, en bonne santé et travaillant, mangeait presque un kilo de pain quotidiennement. Cela montre bien l'importance cruciale de cet élément dans l'alimentation des siècles derniers...

Les historiens estiment en effet que la consommation de pain est très ancienne. Au néolithique déjà, l'homme préhistorique commence à griller des céréales (surtout de l'orge et du froment), qu'il mange sous forme de bouillies. Plus tard, on se met à cuire cette pâte façonnée en galettes, posées sur des pierres chaudes. Puis, il semble que ce soient les Égyptiens qui inventent les premiers fours et le pain tel qu'on le connaît, avec ou sans levain. Transmis aux Grecs, ce savoir parvient aux Romains. Et, avec la conquête de la Gaule par Jules César, il arrive jusqu'à nos ancêtres.

Avec la religion chrétienne, le pain acquiert une dimension sacrée. Cependant, au Moyen Âge, le pain est aussi un marqueur de ségrégation sociale : seules les seigneuries et les abbayes sont autorisées à détenir un four. Chacun d'entre eux est loué à un fourrier qui perçoit des droits pour cuire le pain. Ces fours, dits "banals", étaient souvent construits dans l'immédiate proximité des moulins.

## Rassis et trempé dans la soupe

La disparition de ce "droit de banalité", abandonnée après la Révolution, libère la fabrication du pain. Chaque village, chaque hameau, parfois chaque maison, se dote alors de son four à pain. Aujourd'hui encore, il en demeure de nombreux témoignages dans les campagnes bretonnes ! Mais le pain reste différent selon les catégories de population. Plus on est riche, plus le pain est blanc, constitué à base de froment. Les gens modestes, les paysans, eux, se contentent de méteil, un mélange de froment et de seigle, ou quelquefois d'orge. Quand ils ne doivent pas se satisfaire de bouillies ou de galettes... On cuit le pain par grandes fournées, au mieux une fois par semaine



MUSÉE DE LA CARTE POSTALE, BALD

ou les jours de noces. Le pain se consomme alors plutôt rassis, trempé dans la soupe. "Consommé frais, le pain de froment restait un privilège de la richesse et de la ville, et un mets de fête dans les campagnes", écrit Florent Quellier dans le *Dictionnaire d'histoire de Bretagne*, paru chez Solaire.

Les premières boulangeries professionnelles, nées bien plus tôt à Paris et dans les grandes villes, n'apparaissent dans les bourgs que vers la fin du 19e siècle. On y perpétue la confection de pains adaptés aux farines locales et aux besoins des habitants.

Ainsi, dans le Finistère nord, et notamment dans la région de Moëlix, est apparu le pain plié, *horz pleged* en breton. De forme ronde ou carrée, il est traditionnellement plus fermenté que les autres. "On raconte qu'autrefois, lorsqu'un boulanger avait fini de pétrir, il refermait le couvercle de son pétrin et se couchait dessus", décrit ainsi

un texte publié pour un colloque ethnologie tenu en 1988. "Quand il se retrouvait par terre, c'est que la pâte était bonne !"

Pourtant, ce qui distingue surtout le pain plié, c'est son façonnage. Avant la cuisson, le "cha-peau" du pain est rabattu sur le pâton. Grâce à ce procédé, on obtenait en plus d'une forme originale, une mie bien serrée, finement alvéolée, et une croûte épaisse. L'intérêt ? Avoir une durée exceptionnelle de conservation qui, par exemple, permettait aux pêcheurs de partir longtemps en mer tout en consommant ce pain dans de bonnes conditions...

Alors, bien sûr, ces pains pliés traditionnels pouvaient peser jusqu'à 900 grammes, ce qui ne correspond plus tout à fait aux habitudes d'aujourd'hui. Mais, quand Yvon Foricher a cherché une recette pouvant accompagner le anement de sa farine Fleur d'ajonc, il s'est tourné vers le *horz pleged*. "Nous cherchions un pain qui avait une histoire, un ancrage local", explique-t-il. Forme rabattue, mie serrée et croûte dorée, les qualités de ce pain traditionnel sont conservées. Le détail moderne ? Un joli triskell ou une hermine dessinée au pochoir sur chaque boule... ●



## PATRICK COGNARD “UNE RECETTE LOCALÉ POUR UN BLÉ LOCAL”

RESPONSABLE DES FORMATIONS ET DE LA RECHERCHE ET DÉVELOPPEMENT AU SEIN DE FORICHER, PATRICK COGNARD EST CELUI QUI A RÉADAPTÉ LA RECETTE DU PAIN Plié.

bonne conservation. À l'origine, c'était un pain façonné juste avant la mise au four et qui permettait aux marins de le conserver plus longtemps quand ils partaient en mer !

### Vous êtes parti de recherches historiques ?

Oui. Par mon parcours, je connaissais les pains régionaux. En Bretagne, il en existe plusieurs. Le pain plié de Morlaix, mais aussi le pain artichaut, le pain chapeau... On a choisi celui qui correspondait le plus à nos envies. Et j'ai refait la recette selon mes convictions pour avoir un pain de qualité.

Vous êtes également responsable de la recherche et développement, notamment de la création de nouvelles recettes. C'est vous qui avez élaboré la recette du pain plié ?

Oui. Pour accompagner cette farine produite à base de blé cultivé localement, il nous fallait une recette locale. On a choisi le pain plié de Morlaix. Nous voulions un pain de qualité, on l'a donc fait au levain, avec très peu de levure, pour avoir un produit de bonne conservation. La forme, on l'a fait évoluer un peu par rapport à l'origine : un peu plus ronde pour une question d'esthétique. Le but de ce pain est d'avoir une mie un peu dense, serrée pour avoir une

**BRETONS : Quel est votre rôle au sein de Forcher ?**

**PATRICK COGNARD :** Je m'occupe de la partie formation. On accompagne les artisans boulangers. C'est la politique d'Yvon Forcher : ne pas vendre de farine sans mettre en place de formation. Quand les boulangers s'inscrivent pour la première fois, je les accueille pendant deux jours au moulin pour travailler avec eux, pour leur montrer nos recettes et nos façons de faire. Cela permet aux boulangers de comprendre notre philosophie et de découvrir nos produits. Ensuite, on accompagne aussi les boulangers chez eux. Les formateurs se déplacent dans les boulangeries, au fil des demandes ou s'il faut rec-

ueillir des choses.

Comment devient-on formateur dans le domaine du pain ?

J'ai toujours voulu être boulanger, depuis que je suis petit ! C'est un métier de passion... Si on veut bien le faire, il faut être passionné. Je suis entré en apprentissage chez Les Compagnons, j'y ai fait mon tour de France. J'ai été prof et maître d'apprentis chez eux. En parallèle, j'ai commencé à faire de la formation chez différents meuniers. Quand j'ai rencontré Yvon Forcher, on s'est bien entendus parce qu'il a une politique qui me convient très bien : de la qualité, avoir des farines les plus pures possible sans ajout d'additifs... Et en se basant vraiment sur un savoir-faire meunier et un savoir-faire boulanger. ●



## Où trouver Fleur d'ajonc et du pain plié ?

- La Fourne**  
68, rue Jean-Jaurès - Brest  
02 98 44 96 07
- Le Tanneler de Saint-Marc**  
1, place Simon - Brest  
02 98 02 11 10
- Boulangerie Bian**  
3, rue Lieutenant-Jourden - Le Conquet  
02 98 89 00 15
- Maison Cloarec**  
1, rue de La Tour-d'Auvergne - Landerneau  
02 98 43 37 02
- Terre de Levains**  
10, rue du Général-de-Gaulle - Saint-Renan  
02 98 84 20 35
- La Tradition du Pain**  
Rue des Myosotis - Plozevet  
02 98 05 26 08
- La Fourne**  
5, rue d'Armor - Nespaul  
02 98 84 79 15
- Boulangerie Penn Ar Bread**  
95, rue d'Armor - Nespaul  
02 98 24 65 95
- L'Atelier du Pain**  
16, rue de la Mairie - Lannilis  
02 98 04 11 62
- Boulangerie Roudaut**  
17, place de l'Église - Ploguenneuf  
02 98 04 71 46
- Maison Henry**  
9, rue de Saint-Pol-de-Léon - Lesneven  
02 98 21 00 83
- La P'tite Boulange**  
12, rue du Général-de-Gaulle - Loperhet  
02 98 43 81 80
- La Venelle du Boulanger**  
260, rue René-Goubin - Loperhet  
02 98 43 81 80
- Boulangerie Kerjaouen**  
69, rue Émile-Salun - L'Hôpital-Carrfrot  
02 98 20 00 37
- La Grange d'Ethawenn**  
16, rue de Quimper - Pleyben  
02 98 26 62 20
- Boulangerie Kerjaouen**  
69, rue Émile-Salun - L'Hôpital-Carrfrot  
02 98 20 00 37
- La Maison Jain**  
1, rue du Dauphiné - Quimper  
02 98 90 51 97
- Le Fournil de Troylac'h**  
9, route de Rospenden - Saint-Evarzec  
02 98 94 65 33
- Histoires de Gourmandises**  
2, route de la Pointe-de-Moustelin - Fouenanet  
02 98 82 57 69
- La Boulangerie du Douire**  
100, rue de Trégunc - Concarnau  
02 29 20 84 85
- Le Pain de Sucre**  
1, route de Quimperle - Mellac  
02 98 71 83 90
- Moulin d'Élise**  
34, rue Chapel - Saint-Briec  
02 22 44 29 29
- Maison Sautron**  
56, boulevard Henri-Castel - Loudéac  
02 96 56 78 10
- Au Fil des Fourrées**  
5, rue Joseph-Torchot - Saint-Briec-en-Coglès  
02 99 98 61 28
- Moulin d'Élise**  
Rond-point de la Verge-Noire - Morlaix  
02 98 88 80 89
- Fournil du Stanlou**  
47, rue Louis-Pasteur - Doumenez  
02 98 92 23 84
- Ty Bos Coz**  
88, rue de la Mer - Pouldreuzic  
02 98 54 40 24
- Maison Gonidec**  
67, chemin de la Corniche - Santourec - Plozevet  
02 98 56 61 27
- Le Fournil de Kemper**  
33, allée de Kernisy - Quimper  
09 67 03 69 22

# BAGATELLE

## Craquez pour elle !



*La Baguette*



[www.foricher.com](http://www.foricher.com)   

Meunier indépendant & engagé au service des artisans boulangers

