

Une farine cinq étoiles!



■ **LOIRET.** Racheté en 2000 par le groupe indépendant Foricher, le Moulin des Gaults, à Poilly-lez-Gien, est positionné sur une production de farines haut de gamme. Les blés écrasés dans le Giennois proviennent de producteurs locaux.

■ **ENJEUX.** Pour porter haut le savoir-faire de la meunerie française et de la boulangerie artisanale, Yvon Foricher développe toute une offre de formation. Objectif : continuer à promouvoir un métier d'excellence.

PHOTO C.G.

PAGES 2 ET 3

Du sol giennois aux fournils new yorkais

Production

Racheté en 2000 par le groupe familial Foricher, le Moulin des Gaults, à Poilly-lez-Gien, est le point de départ d'une entreprise qui a très vite misé sur le haut de gamme pour faire la différence. Ce meunier indépendant travaille avec des agriculteurs locaux et fournit exclusivement des artisans boulangers, du Loiret et dans plus d'une vingtaine de pays dans le monde. « De New York à Moscou », aime à rappeler Yvon Foricher.

Cédric Gourin
cedric.gourin@centrefrance.com

Son slogan va bien au-delà du produit marketing. C'est une marque de fabrique : « Meunier indépendant et engagé au service des artisans boulangers ».

Depuis sa création en 1997, le groupe Foricher n'a eu de cesse de commercialiser les meilleures farines. Un marché haut de gamme qui a pris tout son sens depuis l'achat, en 2000, du Moulin des Gaults, à Poilly-lez-Gien.

Dans un environnement économique de plus en plus concentré - 55 % du marché français étant capté par quatre grands groupes, Foricher a fait le choix de la qualité. En nouant un partenariat fort et exigeant avec la filière céréalière.

« On ne vend pas sans former les boulangers »

« Nous avons amené toute une filière à travailler du blé CRC® (culture raisonnée contrôlée, Ndlr), le seul autorisé pour la consommation infantile », indique Yvon Foricher, inscrit dans une « vraie logique de différenciation ».

« La force de la filière, se ré-

jouit ce dirigeant passionné, c'est l'engagement d'agriculteurs, comme Pierre Baron » - un jeune de 24 ans installé à Coullons, et « les valeurs et le professionnalisme de la société Suplisson ». Un négociant en céréales reconnu, incarné par Alain Suplisson et son fils Martin.

« Nous garantissons aux consommateurs une traçabilité de la marchandise du champ à l'assiette, et répondons à la demande du produire et consommer local, en partenariat avec nos clients agriculteurs et le Moulin des Gaults », précisent Alain et Martin Suplisson. En précisant que « l'adhésion à la filière Le Blé de nos Campagnes garantit l'absence d'utilisation d'insecticides de stockage, une réglementation sur l'utilisation des produits phytosanitaires, une fertilisation azotée raisonnée et une sauvegarde de la faune et de la flore ». Une exigence qui fait la différence.

En effet, s'il pèse 3 % du marché de la boulangerie artisanale, Yvon Foricher vend plus que de la farine : il promeut un savoir-faire, une tradition à la française.

« On ne vend pas un kilo de farine sans faire de la formation ». À Poilly-lez-Gien, un centre pour boulangers est installé dans une ancienne grange pour tester les farines et les former.

« Quand les artisans nous

choisissent, nous avons une obligation de résultats, de développement. Nous aimons aller chez eux pour les aider à progresser », révèle Yvon Foricher, très attaché à la transmission du savoir-faire.

« L'enjeu est fort si nous voulons garder notre artisanat »

Pour le meunier, qui ne livre que des artisans boulangers, cet impératif de formation est motivé par le fait que « les parts de marché de la boulangerie artisanale baissent chaque année. Nous sommes à un tournant, et l'enjeu est fort si nous voulons garder notre artisanat ».

« Je suis sollicité par la grande distribution », avoue Yvon Foricher, résolu à ne « rien céder » face à des géants du commerce qui, eux aussi, misent sur la qualité.

« Ce que j'aimerais, c'est que tous les artisans vendent leur métier, leur savoir-faire, mais aussi qu'ils s'adaptent aux demandes des consommateurs, milite Yvon Foricher. Quand on me dit que le pain était meilleur avant, je dis non. Aujourd'hui, avec les boulangers qui le veulent, techniquement, on a une qualité exceptionnelle ! »



Main dans la main pour produire le meilleur !

C'est un pack gagnant : entre céréaliers, négociant en céréales et meunier.

« Pour faire des farines de qualité, il faut des blés de qualité ». Cela paraît une évidence, mais Yvon Foricher, dirigeant du groupe éponyme et patron du Moulin des Gaults, aime à insister sur cette nécessité.

Après avoir travaillé avec une coopérative de l'Yonne, ce meunier a misé sur le local, en nouant un partenariat avec la société de négoce Suplisson, basée à Coullons. Une entreprise familiale dirigée par Alain Suplisson et son fils Martin, la quatrième génération.



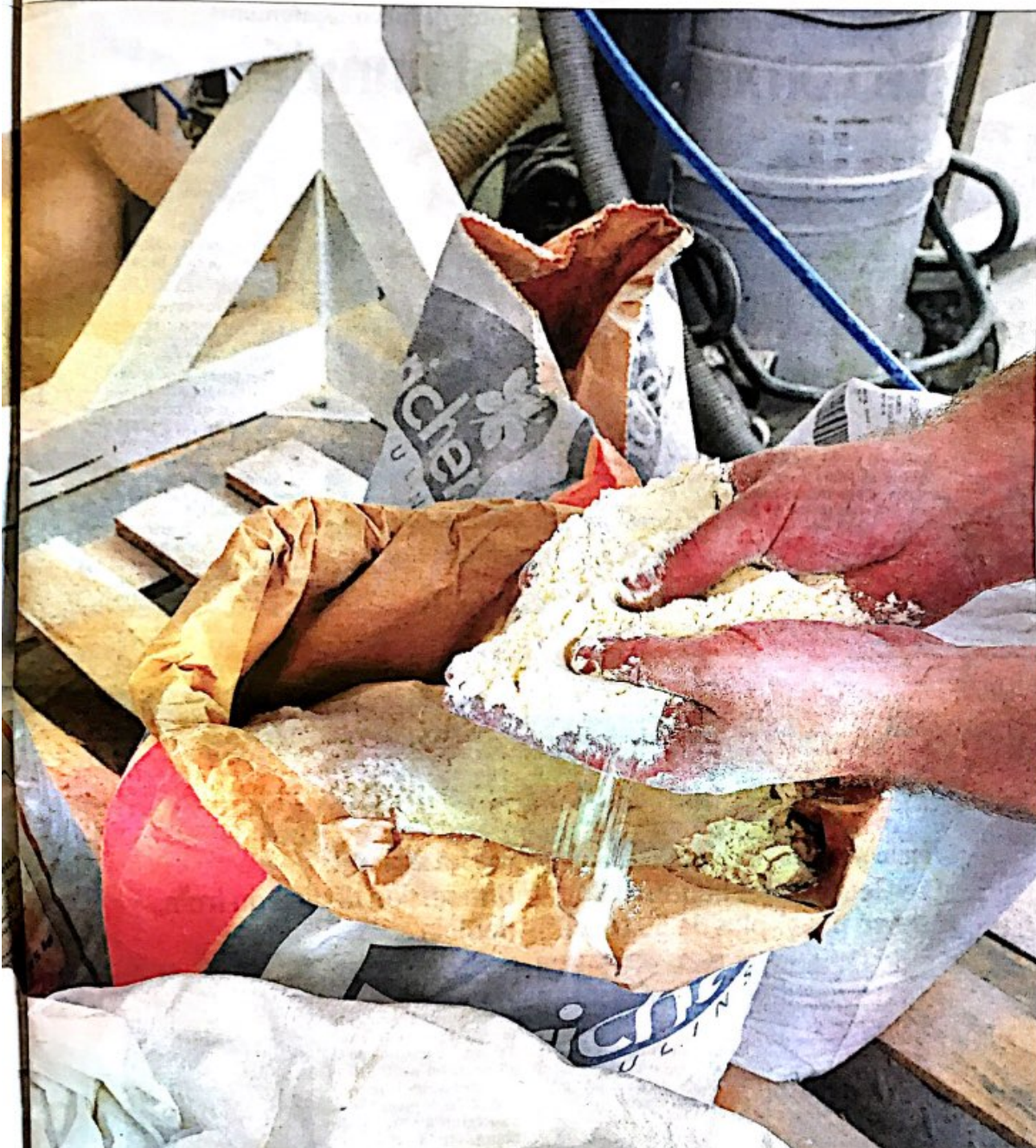
POILLY-LES-GIEN. De gauche à droite : Pierre Baron, agriculteur, Martin et Alain Suplisson, négociants, et Yvon Foricher, dirigeant du groupe Foricher.

« Alain Suplisson a travaillé avec les agriculteurs pour nous fournir le meilleur blé possible », se réjouit Yvon Foricher.

« Un partage de plus-value », se félicite le négociant, en détaillant toute l'exigence portée au cahier des charges. « Ce qui est important, c'est le choix des variétés, que nous avons adapté », précise son fils Martin. Du gagnant-gagnant dont profitent les céréaliers, qui bénéficient d'une « prime supplémentaire à la tonne de 10 à 15 % », indique Pierre Baron, jeune agriculteur de 24 ans, installé à Coullons. Fier de cette filière courte et de grande qualité. « pour le bien-être du consommateur ».

À GIEN, DEMAIN

Fête du pain. Pour célébrer saint Honoré, le patron des boulangers, une animation est organisée toute la journée, dimanche, de 6 h 30 à 18 h, place Leclerc, à Gien, les artisans locaux de la filière, à commencer par le Moulin des Gaults et l'entreprise de négoce Suplisson SAS, entourés d'agriculteurs et d'artisans boulangers mettent les petits plats dans grands pour fêter le pain.



MOULIN DES GAULTS. « Nous avons amené toute une filière à travailler du blé CRC® (culture raisonnée contrôlée, Ndlr), le seul autorisé pour la consommation infantile », indique Yvon Foricher, inscrit dans une « vraie logique de différenciation ». PHOTOS C.G.

Yvon Foricher, gardien de la meunerie française

PASSIONNÉ. « Depuis gosse, je voulais faire ce métier ! » Aujourd'hui, Yvon Foricher en est l'un des plus ardents défenseurs. Ambassadeur de la tradition de la meunerie française. Fier de ses racines finistériennes, ce patron engagé a très vite souhaité prolonger une passion familiale entretenue depuis six générations. Avec son BTS de meunerie en poche, le jeune Foricher voit l'affaire familiale se vendre dans les années 1960. Il ne succédera pas à son père. Il part travailler dans le Loir-et-Cher, puis, dans l'Oise, crée son activité de négoce de farines. Il lui faudra attendre la toute fin des années 1990 pour enfin réaliser son rêve : devenir meunier. Et ce, avec l'achat du moulin des Gaults, à Poilly-lez-Gien, en 2000. « J'ai mangé la poussière pendant quatre à cinq ans », admet l'intéressé, aujourd'hui « considéré comme un ovni dans la profession ». Yvon Foricher, le petit Poucet de la meunerie française, en est persuadé : « Si on veut s'en sortir, il faut travailler le haut de gamme, et depuis plus de quinze ans, on investit constamment pour être là, demain ». Pari réussi !



REPÈRES

Trois moulins

Basé à Paris, le groupe Foricher possède à ce jour trois moulins : celui des Gaults, à Poilly-lez-Gien, depuis 2000 ; les moulins Dormoy, en Haute-Saône, depuis 2009, et ceux d'Arnouville, dans le Val-d'Oise, depuis 2006.

Deux dépôts

Pour déployer toutes ses gammes de produits, le groupe Foricher dispose également de deux dépôts : l'un à Bourg-Blanc, dans le Finistère depuis 2017, l'autre, au Luc, dans le Var, depuis cette année.

30 millions

En 2017, le groupe a vu son chiffre d'affaires consolidé atteindre quelque 30 millions d'euros.

L'entreprise Foricher compte actuellement 80 salariés et fait appel à une quinzaine de chauffeurs pour livrer ses farines à ses quelque 700 clients artisans boulangers français.

Export

Le groupe de meunerie exporte dans plus d'une vingtaine de pays dans le monde, en Irlande, au Brésil, en Corée du sud, en Belgique, en Angleterre...

« Nous fournissons les meilleurs boulangers de New York à Moscou », se plaît à dire Yvon Foricher. Au total, près d'une soixantaine de clients sont ainsi fournis en farines made in France.

L'export représente 25 % de l'écrasement du Moulin des Gaults, dans le Loiret. Cette part représente 15 % du chiffre d'affaires consolidé du groupe.

Label rouge

Les moulins Foricher produisent notamment trois farines Label rouge dites Bagatelle : une « tradition française CRC® Bagatelle T65 », pour pains de tradition française, une « farine de meule CRC® Bagatelle T80 », pour les grosses pièces à longue conservation, et une « farine de gruau CRC® Bagatelle T45 », pour les pâtes levées et la viennoiserie.

Contacts

Société Foricher, 30, rue Godot-de-Mauroy, à Paris (9^e arrondissement). Tél. 01.42.68.08.47. contact@foricher.com