



Un pain des écoles, labellisé CRC et bon

Le Moulin des Gaults est à l'initiative d'une filière sans insecticide qui s'est constituée dans le Loiret pour desservir la restauration collective et toucher ainsi les jeunes générations. Un pain, certifié CRC, label Rouge fait des émules dans le Loiret auprès des lycéens. À l'origine du projet : Yvon Foricher, meunier indépendant, à la tête de la société familiale Foricher Les Moulins (3 unités de production, 80 salariés) qui fait partie des premiers à s'être lancés dans la filière Culture raisonnée contrôlée (CRC), dont il est administrateur. « J'avais trouvé une boulangerie à Reims (Marne) qui vendait aux Scandinaves du pain sans aucune trace d'insecticide, c'est parti de là », raconte Yvon Foricher.

Depuis trois années, le Moulin des Gaults, son site historique situé à Poilly-Lez-Gien (Loiret), est 100 % CRC. Il y écrase 20 000 à 25 000 tonnes de blé certifié par an et ne livre que la boulangerie artisanale. Il s'approvisionne auprès de l'organisme stockeur (OS) indépendant Suplisson. Conformément au cahier des charges de la **filière CRC**, l'OS n'utilise aucun insecticide de stockage pour conserver ses grains, la conservation se faisant par ventilation froide. « Nous vérifions que les farines sont sans résidu d'insecticides, on contrôle toutes les moutures », souligne-t-il.

Sa farine CRC est également sous label Rouge (la Bagatelle) et nécessite un surcoût de fabrication de 25 euros la tonne, soit 0,01 euro la baguette.

Deux lycées approvisionnés à Gien

Un surcoût qui n'a pas empêché le meunier de séduire la restauration collective. Soucieux de réconcilier les jeunes avec le pain, Yvon Foricher a eu l'idée avec un ami Grégory Lièvre, président du club de rugby local et professeur d'histoire géographie au lycée Bernard-Palissy de Gien, de mettre en place un projet pédagogique filière farine-pain avec des lycéens. « On leur a montré les champs, le stockage, la meunerie, la démarche CRC, ça a passionné les jeunes », se réjouit-il.

Avec la boulangerie La Riaudine, il développe « un pain des écoles ». « C'est un gros pain de tradition française au levain, tranché, de 800 g, qui a bon goût, n'est pas acide, comme les ados l'aiment », affirme Yvon Foricher. Depuis la rentrée, une cinquantaine de pains sont ainsi fournis chaque jour à deux lycées de Gien, et la démarche intéresse un lycée privé.

Ce n'est pas du bio, mais je pense que c'est mieux

« Les jeunes en mangent plus, il y a zéro gâchis. On le propose à Gien, on pourrait le proposer ailleurs », assure le meunier. Et ce, même si la démarche CRC ne rentre pas dans les critères de montée en gamme de la restauration collective définis par la loi Alimentation. « Ce n'est pas du bio, mais je pense que c'est mieux, lâche Yvon Foricher, nous avons une obligation de résultat, on contrôle les résidus, les mycotoxines. »

TwitterLinkedInShare