



TRANSFORMATEUR

## ENTREPRISE

Nom entreprise : Foricher

Chiffre d'Affaires (2018) :  
12 004 792 euros

Effectif (2019) : 80

Pays (siège social) :  
95400 ARNOUVILLE,  
France

Site internet :

[www.foricher.com/maison-foricher.html](http://www.foricher.com/maison-foricher.html)

Contact :

01 39 94 62 94



## FORICHER, sensibilisation des lycéens aux métiers du pain

## CONTEXTE

En France, environ 5 millions de tonnes de blé tendre sont transformées en farine chaque année. Les Français consomment 5 fois moins de pain qu'au début du siècle, un Français adulte consomme en moyenne une demi-baguette par jour. Cependant, le pain reste **le deuxième aliment** le plus **gaspillé**, notamment en restauration collective. Le pain reste un produit largement répandu et consommé par plus de **95 % des Français**.

La production **artisanale** de pain représente **55% de la production française**. La plupart des restaurations collectives sont fournies avec du pain industriel. **La farine biologique** représente quant à elle 2 % du marché de la farine en France.

La maison FORICHER, productrice de farines pour la boulangerie artisanale depuis 1997, a pour objectif de transmettre et de réconcilier les jeunes avec les métiers de la filière pain. Le projet Pain des écoles a été lancé afin de desservir la restauration dans 2 lycées de Gien.

## OBJECTIF(S)

- Préserver l'artisanat de la filière pain.
- Réconcilier les jeunes avec les métiers de la filière.
- Produire dans une démarche de qualité respectueuse de la nature.
- Transmettre les savoirs-faires et la tradition de la fabrication du pain.



## DÉMARCHE

Le projet de Pain des écoles, initié dans un lycée à Gien et porté par Yvon Foricher, meunier indépendant et fondateur de FORICHER a donc pour objectif principal de redonner ses lettres de noblesse à un produit trop longtemps mis de côté dans les établissements scolaires. Le projet est composé de 3 grands actes :

La compréhension de l'ensemble de la filière et les marques de qualités :

Les jeunes lycéens vont à la rencontre des différents acteurs de la filière : un agriculteur céréalier, un négociant, un meunier et un artisan boulanger.

Concernant les marques de qualité, Yves Foricher s'est notamment lancé dans la **filière culture raisonnée contrôlée (CRC)**.

Ce label est le garant de qualités humaines et environnementales. En effet, la filière CRC garantit des céréales de qualité, **100 % françaises et équitables** pour les agriculteurs. Elle est également engagée pour la **défense de la biodiversité** et un contrôle sur l'ensemble de la filière. Son cahier des charges est strict notamment sur **la limitation d'utilisation de pesticides et d'absence de traitement d'insecticides**.

La farine *Bagatelle* produite par les meuniers est dotée du **Label Rouge** qui répond aux exigences CRC au niveau du stockage des céréales.

Pour en savoir plus

[https://www.foricher.com/sites/default/files/lesmarc\\_hes\\_reussir\\_fr\\_201910302300000.pdf](https://www.foricher.com/sites/default/files/lesmarc_hes_reussir_fr_201910302300000.pdf)

[https://www.foricher.com/sites/default/files/la\\_dpch\\_e\\_-le\\_petit\\_meunier\\_7\\_20191104230000\\_002.pdf](https://www.foricher.com/sites/default/files/la_dpch_e_-le_petit_meunier_7_20191104230000_002.pdf)

## SUITE DE LA DÉMARCHE

### Sensibilisation à l'histoire du pain et la tradition qui lui est attachée :

Les lycéens assistent à des conférences d'historiens spécialisés dans **l'histoire du pain en France**. Yves Foricher partage **les valeurs de l'artisanat** et de la richesse de l'histoire du pain. Afin d'appuyer cette sensibilisation, la fête du pain permet de mettre en avant **les acteurs locaux** de la filière. Un journal qui présente les différents corps de métier de la filière est distribué.

### En ce qui concerne la fabrication et la distribution du pain destiné aux écoles :

Le pain des écoles est un pain de 800g avec de la **farine traditionnelle française** (sans additif, améliorant et gluten ajouté). Cette démarche permet également de plaire aux des élèves et donc **diminue le gâchis** de pain dans ces établissements. Depuis la rentrée, une cinquantaine de pains par jour sont fournis à deux lycées de Gien.

FORICHER propose également des services d'apprentissage et de formation pour différents types de fabrications (pâtisseries, pain, snacking, etc).

## FACTEUR(S) CLÉS DU SUCCÈS

- Les marques de qualité des céréales et des farines respectueuses de la santé et de l'environnement : filière **CRC et Label Rouge**.
- Un rapprochement des artisans boulangers et indépendants.
- 20 ans d'expérience artisanale, transmise de générations en générations.

CONTRIBUTION A LA PERFORMANCE DE L'ENTREPRISE	BÉNÉFICES POUR LA FILIERE
<ul style="list-style-type: none"><li>• Filière locale et artisanale : diminution des coûts de transport.</li><li>• Labels de qualité sur l'ensemble de la filière (CRC, label rouge).</li><li>• Fabricants passionnés de générations en générations.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Soutien des agriculteurs céréaliers locaux.</li><li>• Education des jeunes au bien manger et à l'impact environnemental.</li><li>• Amélioration de l'alimentation dans les établissements publics : création d'une filière locale du champ à l'assiette.</li></ul>

*Ce document a été réalisé par les membres d'AgroParisTech Service Etudes*

