



DES BLES ISSUS DE LA FILIÈRE CRC® EN RESTAURATION COLLECTIVE

La Loi Alimentation adoptée le 2 octobre 2018 prévoit « des mesures en faveur d'une alimentation saine, de qualité, durable, accessible à tous et notamment dans la restauration collective ». En ce sens, certaines collectivités ont déjà fait le choix de privilégier des pains fabriqués à partir de farine de la Filière CRC® (Culture Raisonnée Contrôlée). Cette filière d'excellence garantit des céréales 100% françaises, cultivées selon des pratiques favorables à la biodiversité. 80% des farines Label Rouge sont issues de blés CRC® et ce label est mentionné dans le décret relatif à la composition des repas servis dans les restaurants collectifs. Zoom sur des initiatives remarquables dans le Loiret.

Du bon pain à l'école

Dans le Loiret, certaines collectivités font le choix de la qualité en privilégiant du pain fabriqué à partir de farines issues de la filière CRC®. Ainsi, les Moulins Foricher-Moulin des Gaults qui travaillent exclusivement avec des blés de la filière CRC®, comptent près de 90% de leurs artisans boulangers produisant du pain à destination des collectivités du département. Un circuit court qui permet à ces cantines de proposer du pain dont les céréales sont cultivées et transformées à proximité.

Sensibilisation des lycées

Les Moulins Foricher ont engagé des actions de sensibilisation auprès de lycéens du département, objectifs pour Elodie Goimbault, responsable marketing du meunier : « redonner ses lettres de noblesses au pain et pourquoi pas susciter des vocations dans ses métiers ».

Foricher a ainsi embarqué 40 lycéens dans un projet en 5 actes qui devrait déboucher sur la mise en place d'une recette pour proposer un pain de 1 Kilo tranché, fabriqué sur une farine BAGATELLE Label Rouge T65 au sein de la cantine scolaire. Un pain cuit sur four à sole, fabriqué sur levain à partir de blés locaux et certifiés CRC®.

En amont, le meunier leur a fait rencontrer et visiter des acteurs de la filière : Agriculteurs, Négociant Supplisson, Moulin des Gaults et Boulanger. Ils ont également eu la chance d'échanger avec Yvon Foricher, directeur de Foricher les Moulins et Steven Kaplan, historien américain, véritable encyclopédie du pain. Il lui a en effet consacré de nombreux ouvrages et travaux de recherche. Un savoir qu'il enseigne à l'université de Cornell, dans l'État de New York, mais aussi à la Sorbonne.

« Cette action s'inscrit dans le projet Développement Durable de notre établissement » explique Grégory Lièvre, professeur d'Histoire-Géographie qui encadre le projet avec sa collègue Sophie Sageon, professeure de Sciences Économiques et Sociales. « Nos élèves sont très investis, ils portent le projet et vont intervenir dans les écoles primaires de Gien pour transmettre tout ce qu'ils ont appris et vulgariser à d'autres établissements ! ».



Un meunier engagé auprès des artisans boulangers

Cette vaste opération de sensibilisation est le fruit des réflexions du meunier Yvon Foricher pour qui : « la qualité du pain est insuffisante, en quinze ans la ration de pain par jour et par personne est passée de 125 à 100 grammes ». Depuis près de 20 ans, il s'est engagé au côté de la Filière CRC® pour travailler des farines de qualité à partir de blés issus d'une culture raisonnée et contrôlée.

Son credo : la qualité ! Un objectif : proposer aux artisans boulangers des farines de haute qualité pour laisser s'exprimer tout leur savoir-faire. Pour atteindre un tel objectif, Yvon Foricher repousse les limites de son métier. En partenariat avec la coopérative agricole Ynovae, il sélectionne les meilleures variétés de blés CRC® pour obtenir des farines de qualité adaptées au savoir-faire des artisans boulangers.

Avec des blés de haute qualité et un savoir-faire unique en matière d'assemblage, il propose ainsi des farines panifiables sans aucun ajout d'additif.

A propos de la Filière CRC®

La Filière CRC® (Culture Raisonnée Contrôlée) garantit des céréales 100% françaises, cultivées selon des pratiques favorables à la biodiversité, et favorise une juste rémunération des agriculteurs.

Elle compte 129 adhérents (2350 agriculteurs parmi 35 coopératives et négoce, 50 meuniers, 36 industriels, 8 distributeurs) et produit 10% des blés français écrasés par la meunerie française soit l'équivalent de 1,3 milliards de baguettes !

La filière CRC® est née en 1989, sous l'impulsion d'agriculteurs français souhaitant proposer une troisième voie de culture, à côté du conventionnelle et du Bio. Leur démarche a été officiellement reconnue par le Ministère de l'Agriculture en 1999 et est contrôlée et certifiée par un organisme indépendant.