



TRANSFORMATEUR

ENTREPRISE
FORICHER

Chiffres d'Affaires
(2017) : 30 M€

Effectif (2017) : 80 salariés

Pays (siège social) :

France

Site internet :

Contact:

Yvon Foricher

contact@foricher.com

01 39 94 62 94

FORICHER, un meunier indépendant et engagé au service des artisans boulangers

CONTEXTE

Le groupe familial FORICHER est un meunier indépendant qui travaille avec des agriculteurs locaux (Loiret) et fournit exclusivement des artisans boulangers en France et dans une vingtaine de pays dans le monde. Il possède à ce jour trois moulins en France et deux dépôts pour déployer toutes ses gammes de produits.

L'entreprise, forte d'un savoir-faire d'excellence, possède également un centre de formation au métier d'artisan boulanger.

OBJECTIF(S)

- Porter haut le savoir-faire de la meunerie française et de la boulangerie artisanale
- Promouvoir un métier d'excellence par le biais de la formation
- Garantir aux consommateurs la traçabilité du produit, du champ à l'assiette



Pour en savoir plus

<http://www..com/sites/default/files/leafletbiodivfr.pdf>

DÉMARCHE

Dès sa création en 1997, le groupe FORICHER s'est positionné sur le marché de la farine haut de gamme pour se différencier (55% du marché français est capté par seulement 4 grands groupes). Racheté en 2000 par le groupe familial FORICHER, le Moulins des Gaults est le point de départ d'un partenariat fort et exigeant avec la filière céréalière. Puis en 2009 et 2016, deux autres moulins sont intégrés à la maison FORICHER de façon à couvrir plus largement le territoire français.

Le meunier travaille en triplet avec à ses côtés les agriculteurs fournissant la matière première et le négociant SUPLISSON avec qui il a noué un partenariat. C'est un modèle gagnant pour tous, les céréaliers bénéficient par ailleurs d'une « prime supplémentaire à la tonne de 10 à 15%.

Le groupe FORICHER amène la filière à ne travailler qu'avec du blé CRC (culture raisonnée et contrôlée), le seul autorisé pour la nutrition infantile. Ce cahier des charges a été construit dans l'objectif de réduire les contaminations d'origine chimique, environnementale ou naturelle sur les céréales. Ce blé est issu d'agriculteurs locaux (Loiret), ce qui participe au développement de l'économie locale et au circuit court.

DÉMARCHE (SUITE)

L'adhésion à la filière Le Blé de nos Campagnes garantit l'absence d'utilisation d'insecticide de stockage, une réglementation sur l'utilisation des produits phytosanitaires, une fertilisation azotée raisonnée et une sauvegarde de la faune et de la flore locale. L'entreprise possède également une gamme de farine biologique.

Afin de développer le métier d'artisan boulanger (100% de ses clients), FORICHER a créé un centre de formation à proximité du Moulin des Gaults et intervient dans les lycées de formation professionnelles.

FACTEUR(S) CLÉS DU SUCCÈS



- Se positionne sur un marché de niche : une farine haut de gamme commercialisée à 100% à des artisans boulangers
- Modèle « win-win-win » entre céréaliers, négociant en céréales et meunier

CONTRIBUTION A LA PERFORMANCE DE L'ENTREPRISE	BÉNÉFICES POUR LA FILIERE
<ul style="list-style-type: none">• L'entreprise pèse 3% du marché de la boulangerie artisanale• 700 clients artisans boulangers français et 60 clients artisans à l'export (l'export représente 15% du CA du groupe)• 3 farines sont labellisées Label Rouge	<ul style="list-style-type: none">• Développement de la filière du blé CRC• Production locale pour une demande croissante (particulièrement à l'export) pour les produits de boulangerie de tradition française