

La Minoterie Suire, leader de la farine biologique, engagée dans la défense du bon pain

La Minoterie Suire est une entreprise familiale spécialisée dans la production de farine de qualité supérieure, bio et sur meule de pierre naturelle de silex depuis 1979. Elle milite pour des produits céréaliers plus sains, plus nutritionnels et gustatifs. Riche d'un savoir-faire de près de 5 décennies et de ses 33 salariés, elle s'est imposée comme leader de la farine biologique en France. Grâce à l'alliance de méthodes d'écrasement traditionnelles sur meule de pierre de silex et de technologies de pointe, le moulin propose des farines d'exception, reconnues pour leurs spécificités techniques et leur saveur authentique.



Pionnière de la farine bio

Akteur historique, spécialisé dans la production de farine de qualité supérieure, bio et garant de techniques traditionnelles telles que l'écrasement sur meule de pierre de silex, la Minoterie Suire est aujourd'hui un des leaders sur le marché de la farine biologique.

Forte de ses 33 salariés, la Minoterie a réalisé un chiffre d'affaires de 32 millions d'euros, produit 44 000 tonnes de farine et fournit près de 800 professionnels en 2022.

« Nos valeurs familiales ont forgé le socle de notre développement basé sur le respect de nos clients artisans, PME, grandes entreprises, partenaires

et fournisseurs »,
Bertrand Girardeau.

Si Suire est à ce jour une des rares minoteries à conserver des méthodes d'écrasement ancestrales, elle n'en est pas pour autant moins innovante par ailleurs. Elle a notamment été un précurseur sur le sourcing des blés anciens bio en France grâce à la R&D et ses innovations industrielles qu'elle met au service de ses procédés de fabrication.

Via son organisme de formation « l'Atelier m'Alice » le Moulin accorde également une importance majeure à l'accompagnement et au conseil qu'il prodigue aux professionnels de la filière

grâce à l'appui d'experts Meilleurs Ouvriers de France et des Compagnons du Devoir.

Au-delà de ses expertises, son respect strict du cahier des charges bio, ses certifications IFS au niveau supérieur et Ecocert et son adhésion au Synabio attestent des engagements forts dont elle fait preuve au quotidien pour aider la filière à améliorer ses pratiques et produire du bon pain tout en respectant l'environnement et la santé des consommateurs.

« La Minoterie Suire fait partie des entreprises historiques de la Bio, puisque nous avons commencé notre démarche dans les années 80. Nous sommes certifiés Ecocert et membres actifs du Synabio, engagés dans le label de commerce équitable français « Agriéthique ». Ces démarches s'inscrivent dans notre volonté d'une filière Bio forte et vertueuse. »

Bertrand Girardeau, Dirigeant Minoterie Suire.



Engagée dans la défense d'un bon pain

Parce qu'il est à la base de l'alimentation des Français, le pain a un rôle primordial dans l'adoption d'une alimentation saine et équilibrée. La Minoterie Suire, certaine de l'importance d'un bon pain, milite pour des produits céréaliers plus sains.

« Le bio c'est dans notre nature, c'est une volonté familiale et entrepreneuriale que de concevoir des farines de grande qualité, dans le respect de l'Homme et de son environnement », Bertrand Girardeau.

Alors que l'inflation s'installe et que le secteur de la Bio a déjà connu un recul de 4,6 % en 2022¹, la défense d'un bon pain, un pain bio, s'avère plus que jamais utile. Absence de produits chimiques, valeur nutritionnelle supérieure, meilleure qualité gustative, respect de l'environnement et du bien-être animal, soutien à l'agriculture locale et durable : les vertus de la bio pour la santé sont indéniables. Or, une étude réalisée par Spirit Insight pour l'Agence Bio en 2020, révèle que 50 % des Français estiment ne pas avoir suffisamment d'informations concernant l'impact sur la santé des produits biologiques.

Dans un tel contexte, la Minoterie Suire s'attache à proposer, au plus grand nombre, transparence et accessibilité à un pain de grande qualité. Elle travaille également en étroite collaboration avec l'ensemble des acteurs de la filière céréalière et les instances bio pour promouvoir des pratiques agricoles plus respectueuses environnementalement et socialement. C'est notamment le cas avec le label de commerce équitable français Agri-Ethique, qui garantit un juste revenu aux agriculteurs ainsi qu'un prix fixe sur une durée contractuelle. Le label agit également pour le bien-être animal et l'environnement à travers des accompagnements auprès des acteurs agricoles.

Dans la continuité de ses engagements et exigences, la Minoterie Suire vise désormais la labellisation Entreprise du Patrimoine Vivant (EPV).

« Nous veillons attentivement à conserver la rigueur dont nous faisons preuve et qui nous permet de proposer des farines premium, tout en respectant un cahier des charges de plus en plus exigeant. Nous envisageons

également d'augmenter le nombre de contrats "filiale" avec nos clients et fournisseurs afin d'apporter plus de pérennité à la Bio », Damien Gasnier, Responsable Minoterie Suire.

Par ailleurs, la Minoterie prévoit de maintenir sa production à 20 000 tonnes de farine sur meule de pierre et son chiffre d'affaires annuel à 32 millions d'euros par an.

Toujours dans un objectif de transmission de ses méthodes ancestrales sur meules de pierre, la Minoterie ambitionne de recruter deux meuniers. *« C'est un savoir-faire si particulier et unique qu'il s'agit presque de l'apprentissage d'un métier d'histoire », Damien Gasnier.*



[Télécharger les visuels](#)



¹ Les chiffres de l'agriculture biologique en 2022 – Ministère de l'Agriculture – 06/06/2023

Le 28 juin 2023, la Minoterie a réuni plus de 200 clients, fournisseurs et partenaires autour de la

« [Redacted] »

Un événement visant à promouvoir la farine bio et soutenir la demande dans un contexte de contrition des achats de bio en France.

« Par cet événement, nous avons réussi à réunir un grand nombre d'acteurs de la Bio en France, l'occasion d'échanger, se challenger et repartir d'autant plus motivés. Avec un recul de la Bio en 2022, il était important de repartager le goût du beau et du bon, et d'être fiers du travail effectué par la Minoterie depuis 44 ans. »

Bertrand Girardeau, Dirigeant Minoterie Suire.