

*Une collaboration tripartite au cœur du Parc Naturel Régional de Lorraine*  
**De l'agriculteur à l'artisan boulanger, le Moulin de Clefcy redonne ses lettres de noblesse à la farine et sa fierté à la filière**

Depuis 4 ans, près de 1 200 boulangeries défont chaque année en France sur un total de 32 000 établissements. En effet, la forte concurrence des supermarchés et la montée en puissance des boulangeries industrielles ont mis à mal la filière boulangère. Pourtant aujourd'hui, la tendance s'inverse et les consommateurs ont la volonté de mieux manger et de consommer localement. Ces changements d'habitudes impactent également la filière agricole, qui doit elle aussi répondre aux attentes sociétales. En produisant une farine artisanale de qualité, respectueuse de l'environnement et de la santé des consommateurs grâce à un blé 100% issu du Parc Naturel Régional de Lorraine, le Moulin de Clefcy a su fédérer les agriculteurs céréaliers du parc et les artisans boulangers autour d'un partenariat durable.

### Défendre la boulangerie artisanale et locale

Pour aider les artisans boulangers à pallier les difficultés auxquelles ils font face, le Moulin de Clefcy a mis en place plusieurs actions:

- **Création de farines sur-mesure** : chaque boulanger a la possibilité de réaliser ses propres assemblages et moutures pour définir la signature de ses pains.
- **Création du concept « Pain d'artisan indépendant »**, développé et mis à disposition



des artisans boulangers par le Moulin de Clefcy. Les artisans boulangers peuvent ainsi recevoir des emballages et des supports de communication entièrement personnalisés avec le visage de l'artisan. Celui-ci leur permet de retrouver leur fierté voire leur indépendance vis-à-vis des grandes marques et des grandes enseignes nationales de boulangerie, qui leur imposent des recettes et uniformisent les produits. Aujourd'hui, environ 60 artisans boulangers sont engagés dans cette démarche.

Le Moulin de Clefcy souhaite ainsi **contribuer au renouveau de la boulangerie artisanale** en mettant en valeur les avantages recherchés par les consommateurs : personnalisation de l'entreprise, transparence, non standardisation, utilisation des matières premières locales... autant d'atouts non valorisés auprès des clients jusqu'à présent.

### **L'avis de David FAYS, Gérant de la boulangerie K6-Framboise**

#### **Que vous apporte au quotidien le Moulin de Clefcy ?**

*« Collaborer avec le Moulin de Clefcy nous assure avant toute chose une « pure farine » assez exceptionnelle. C'est la qualité du blé, produit en circuit court, sans emploi d'insecticides de stockage, qui permet de proposer de bons produits à nos clients. Outre les qualités gustatives de nos pains, leur conservation est très bonne. De plus Hervé FICHTER, le gérant du moulin, ne fait pas que vendre sa farine à ses clients. Il nous offre un véritable accompagnement et nous donne de nombreux conseils. Par exemple avec son équipe, il nous donne des conseils techniques pour maîtriser notre qualité tout au long de l'année. Enfin nous payons un prix tout à fait raisonnable pour une farine locale et éco-responsable comparé à une farine industrielle ».*



#### **Quelles sont les raisons qui vous ont poussé à adhérer au concept de "Pain d'artisan indépendant" ? Vos clients vous font-ils de bons retours ?**

*« Nous sommes une boutique assez imposante et nous commercialisons de nombreux produits. Certains clients pensaient d'ailleurs à tort que nous vendions des produits industriels et avaient tendance à nous tourner le dos. Depuis la crise, les consommateurs ont davantage tendance à se rendre dans des commerces de proximité, il était donc important de leur faire comprendre que nous étions de véritables artisans malgré les apparences. En effet, l'ensemble de nos pains, pâtisseries, quiches, etc. sont faits maison à partir de matières premières locales. Le concept "Pain d'artisan indépendant" proposé par le Moulin de Clefcy nous a grandement aidé à communiquer sur ces éléments et à replacer l'humain au cœur du produit ».*

### **Une démarche qualité réfléchie aux côtés des partenaires producteurs de blé**

Redonner ses lettres de noblesse à la farine en l'éloignant le plus possible du processus de production de la farine industrielle est la raison d'être du Moulin de Clefcy. En effet, la qualité de la farine est l'élément central du fonctionnement de l'entreprise. Pour ce faire, le moulin étudie le choix de ses blés auprès d'agriculteurs se situant exclusivement dans le Parc Naturel Régional de Lorraine pour son agriculture traditionnellement de polyculture élevage, donc peu intensive et respectueuse de l'environnement. De nombreuses haies et paysages préservés y sont encore présents et une partie des producteurs sont en zone protégée Natura 2000.

En échange du respect strict d'un cahier des charges précis qui définit les conditions de production et de stockage du blé, le Moulin de Clefcy offre aux agriculteurs regroupés au sein de la **coopérative GPB de Dieuze-Morhange**, un partenariat durable. En effet, conscient des difficultés rencontrées par la filière agricole, le moulin rémunère les blés au juste prix, fixé avec la coopérative, et en s'engageant dans la durée. Cela permet aux producteurs d'obtenir un prix de blé convenable qui leur assure une rémunération correcte, au-delà des coûts de production, et à l'abri des fluctuations des prix soumis au cours mondial.

**L'avis de Jean-Marie GUERBER, Président de la coopérative**

**Quels sont les avantages de travailler avec le Moulin de Clefcy et d'intégrer la coopérative ?**

*« Faire partie de la coopérative de blé de Dieuze-Morhange permet aux agriculteurs de ne plus subir passivement certaines contraintes agricoles. Ils prennent leur destin en main et leurs propres décisions puisque la gouvernance de la coopérative appartient aux agriculteurs eux-mêmes. Le Moulin de Clefcy est en parfaite adéquation avec les valeurs défendues par la coopérative, c'est un petit moulin qui se concentre sur la qualité. De plus, il y a toujours une perspective de diversification des blés qui joue un rôle important dans l'aspect gagnant-gagnant de la collaboration : le moulin propose de nouvelles variétés à ses clients, nous développons notre exploitation ».*



**La charte qualité du Moulin de Clefcy est exigeante, quels sont les bénéfices que vous retirez du respect de celle-ci ?**

*« Tout d'abord, c'est une fierté pour les agriculteurs de voir que leur travail permet de produire des produits finis d'une qualité supérieure. Le goût du pain produit à partir de la farine du Moulin de Clefcy n'a rien à voir avec la plupart des autres baguettes. Nous percevons également une rémunération supplémentaire qui nous permet d'obtenir une certaine sécurité financière. Car Hervé Fichter s'engage à s'approvisionner sur la base d'un prix garanti pendant 4 ans. C'est très important dans un métier difficile comme le nôtre ».*

**A propos du Moulin de Clefcy**

Situé au cœur du Parc Naturel Régional du Ballon des Vosges dans la commune de Ban-sur-Meurthe-Clefcy, le Moulin de Clefcy, établi depuis le 18<sup>e</sup> siècle, est repris par Hervé Fichter en 2011. En utilisant un blé 100% issu du Parc Naturel Régional de Lorraine et en favorisant un processus de fabrication qualitatif plutôt qu'une production intensive, le Moulin de Clefcy respecte à la fois le produit, le consommateur et l'environnement. Disposant de partenariats durables avec les agriculteurs du groupement des producteurs de blé (GPB) de Dieuze-Morhange, la volonté du moulin est de redonner ses lettres de noblesse à la filière boulangère en mettant à disposition une farine sur-mesure et de qualité optimale. Avec une production mensuelle de plus de 2 000 quintaux de farine par mois, le Moulin de Clefcy a pour ambition d'élargir sa gamme, composée actuellement de différents types de farines (de la T45 la plus blanche jusqu'à la farine complète) issues de variétés pures ou de mélanges de blé.