

# La Minoterie du Bocage

Cette minoterie est installée depuis 2013 dans le moulin situé zone artisanale de Beaufeuillage, à Binic-Étables-sur-Mer. Elle s'est modernisée et a embauché ces dernières années afin d'augmenter sa production.

Mise à jour le 24 mars  
2022



## ≡ Elle écrase du blé depuis près de 180 ans

**Fondée en 1843, la Minoterie du Bocage, à Binic-Étables-sur-Mer, s'est agrandie, embauche et ne cesse d'investir.**

Au bord de l'Îc, la Minoterie du Bocage, créée en 1843 par André Mathurin Urvoy, a toujours fière allure. Elle n'a jamais cessé d'écraser du blé, sauf de 2011 à 2012, lorsqu'elle est reprise par une coopérative agricole qui s'en sert de plateforme de stockage.

Quand Bertrand Girardeau, meunier depuis quatre générations, rachète la minoterie en août 2012, il souhaite la remettre en route au plus vite. Et c'est chose faite dès le début de l'année suivante.

<https://www.saintbrieuc-armor-agglo.bzh/entreprendre-et-travailler/les-entreprises-du-territoire/la-minoterie-du-bocage?>

Depuis, des investissements réguliers contribuent à l'augmentation progressive de la production. Le site binicais a la capacité de sortir 120 tonnes de blé par jour, mais aujourd'hui, elle produit 1 200 tonnes par mois, soit environ 60 tonnes par jour. Le nombre de salariés, lui aussi, croît et passe de 15 à 17 personnes en un peu plus d'un an.

Le dernier gros investissement – 1,2 millions d'euros – est réalisé début 2021. Dans le prolongement du bâtiment historique, une extension de 700 m<sup>2</sup> a été construite pour stocker les produits. L'entreprise s'est également dotée d'une ligne de mise en sachets et d'un palettiseur automatique. Des acquisitions qui permettent d'améliorer les conditions de travail des salariés.

La Minoterie du Bocage élabore une vingtaine de farines différentes pour des artisans boulangers (30%), des petites industries ((50%) et des boulangeries de grandes surfaces (20%). Elle vend et livre – avec ses propres camions – essentiellement en Bretagne afin de rentabiliser la production (plus loin, ce ne serait pas rentable). Le blé, lui, provient des Pays de la Loire car il fait trop humide en Bretagne pour cette céréale.

L'ancien moulin s'approvisionne le plus possible auprès de la filière Culture raisonnée et contrôlée (CRC). Elle garantit des céréales 100% françaises tracées, sans pesticide de stockage et cultivées selon des pratiques favorables à la biodiversité. Cette matière première de qualité est notamment utilisée pour la farine Label Rouge de la Minoterie du Bocage.

Le métier de meunier est proche de celui de viticulteur : il faut sélectionner différents terroirs, tester les farines pour adapter les assemblages... afin d'obtenir une qualité constante. Or, la farine est avec un produit vivant qui nécessite beaucoup d'attention. Pour apprendre à travailler ses farines, la Minoterie dispose d'un boulanger-démonstrateur, Mathieu Paulméry. Il forme les boulangers dans le laboratoire de Binic-Étables-sur-Mer ou chez eux et leur donne des conseils. Des conseils avisés puisque ce dernier a récemment été sacré champion de France de la boulangerie.

