

La Minoterie du Bocage inaugure son nouveau bâtiment de stockage le 13 Septembre 2021

Ce lundi 13 Septembre de 10h00 à 17h00 la Minoterie du Bocage située à Binic-Etable-sur-Mer (Côtes d'Armor) inaugure son nouveau bâtiment de stockage de 700m² destiné à l'automatisation de l'ensachage, à la palettisation, au stockage et à l'expédition des commandes. Au programme pour les professionnels du secteur : visite du moulin, rencontre avec les acteurs des filières vertueuses du Grand Ouest (labels CRC®, Agriéthique, Coopérative agricole Hautbois) et dégustation de produits issus des farines du moulin.

1,2 million d'euros et plusieurs mois de travaux pour le nouveau bâtiment !



Après plusieurs mois de travaux, et des investissements représentant 1,2 million d'euros, la Minoterie du Bocage accueille ce lundi 13 septembre de 10h00 à 17h00, les acteurs locaux de la boulangerie. Au cours de cette journée de découverte, les clients et invités de la minoterie pourront découvrir le métier de la meunerie, rencontrer les acteurs de la filière «Blé Breton», découvrir les méthodes de panification des techniciens boulangers du moulin et l'ensemble des équipes qui oeuvrent pour son bon fonctionnement.

Sous la direction de Benoît Hardy, le moulin emploie aujourd'hui 15 personnes dédiées à l'activité de l'entreprise et à l'écrasement chaque mois, d'environ 1 000 tonnes de blé cultivé en Bretagne et dans les Pays-de-la-Loire.

Engagée depuis 2013 dans des filières plus respectueuses de l'environnement et des hommes, la minoterie propose des farines labellisées CRC® (Culture Raisonnée Contrôlée), Agriéthique, Label Rouge avec sa farine l'Hermine et Bio. Aujourd'hui la Minoterie du Bocage réalise un chiffre d'affaires annuel d'environ 6 millions d'euros et livre ses farines à des PME bretonnes (crêperies, fabricants de gâteaux), des artisans boulangers et des boulangeries en grandes surfaces.

La Bigoud'ic : Une baguette bretonne au bon goût de sarrasin créée pour l'occasion

La Minoterie du Bocage qui écrase près de 1000 tonnes de blé par mois, a développé en parallèle des travaux, une nouvelle baguette savoureuse mettant en valeur les saveurs bretonnes : La Bigoud'ic.

Cette baguette croustillante destinée aux boulangeries artisanales associe le bon goût du froment, de la farine et des graines de sarrasin, à une note de farine de chanvre. Dôtée d'une mie moelleuse légèrement crème et piquetée, elle se consomme lors des repas du quotidien et des apéritifs. Cette baguette est fabriquée à partir de sarrasin et de chanvre 100% bretons.



Un moulin créé en 1843 !

Créée en 1843 par André Mathurin Urvoy, la Minoterie du Bocage est promise à un bel avenir. Dans les années 1910, elle rayonne dans toutes les Côtes d'Armor. Elle devient l'une des plus importantes minoteries de son département avec une capacité de production qui avoisine les 2 tonnes par jour, une vraie prouesse pour l'époque ! La belle affaire devient ensuite une histoire familiale lorsqu'elle est reprise par la famille Hinault dont 4 générations vont se succéder à sa tête. Le moulin prospère malgré les deux incendies qui la touchent en 1983 et 1995, puisqu'il renaît chaque fois de ses cendres.

En 2009, le 4^{ème} et dernier successeur familial cède la Minoterie aux Coopératives de Thouarcé (Maine et Loire). En juillet 2011, le moulin est fermé et l'activité est transférée à Ernée, en Mayenne. Elle reprend vie grâce à Bertrand Girardeau, qui l'acquiert en août 2012 et décide, convaincu de l'importance d'entretenir le patrimoine meunier local, d'investir pour lui donner une nouvelle vie avec de vrais moyens humains et matériels. Début 2013, grâce à la motivation et au dynamisme de ses équipes, la Minoterie du Bocage s'investit auprès de ses clients bretons et ouvre une nouvelle page de son histoire.

Contact presse :

Minoterie du Bocage - ZA de Beaufeuillage - 22520 Binic - 02 96 73 61 24 - www.minoterie-bocage.com
Sophie Auffret - Chargée de marketing et communication - 07 56 18 22 59 - communication@minoterie-bocage.fr