



Pour continuer à séduire ses clients, principalement des artisans boulangers, l'entreprise centenaire implantée au cœur d'Aire-sur-la-Lys mise sur l'importance du local, qui grandit chez les consommateurs. Pour passer du blé à la farine, les grains doivent passer dans différentes machines successives. Les différentes farines sont stockées dans un entrepôt des Moulins.

## Les Moulins du Nord à fond sur le local

**BOÎTES & Cie.** Un lundi sur deux, nous allons rendre visite à des chefs d'entreprise pour voir comment ils ou elles travaillent au quotidien en pleine crise sanitaire. Aujourd'hui, les Moulins du Nord, entreprise airoise.

PAR CLAIRE COURBET  
saintomer@lavoixdunord.fr

### AIRE-SUR-LA-LYS.

Difficile de rater les Moulins du Nord à Aire-sur-la-Lys. Ses silos surplombent les toits des maisons qui l'entourent. « Ça peut surprendre, confirme Cyrille Dancot, son directeur. Aujourd'hui, les entreprises ont plutôt tendance à s'installer sur des zones d'activités. En 1900, date de création du site, c'était différent, on retrouve beaucoup de moulins historiques au cœur des villes ». Et cela demande des aménagements : les lignes d'ensachage, la partie la plus bruyante du processus permettant de passer du blé à la farine prête à être livrée aux artisans boulangers, s'arrêtent après 22 heures. « Ça nous convient, on n'envisage pas de déménager pour l'instant », appuie le directeur, qui se concentre sur d'autres défis.



“ En 1900, date de création du site, c'était différent, on retrouve beaucoup de moulins historiques au cœur des villes. ”

À commencer par les attentes de leurs clients et des artisans boulangers, qui doivent faire face aux chaînes de boulangeries qui

4204.



Hubert Degardin travaille pour l'entreprise. Il vérifie la qualité des farines produites dans le laboratoire des Moulins. PHOTO SÉBASTIEN JARRY

se développent dans toute la région. Pour convaincre, les Moulins du Nord misent sur le local. « On revendique qu'en nous choisissant, les artisans boulangers de la région font travailler une entreprise des Hauts-de-France », avance Cyrille Dancot. Un choix qui s'affiche en grand sur les sacs à baguettes des artisans boulangers clients de l'entreprise.

### LE BIO, PAS UNE PRIORITÉ

Un choix qui apparaît aussi dans la sélection du blé. « On est à 60 % de blé des Hauts-de-France, à terme on voudrait que ce soit 100 %, aujourd'hui, on n'a pas assez de quantité et de qualité de blé pour le faire », développe-t-il. Un objectif, que l'entreprise espère atteindre « d'ici trois à cinq ans ». « Il y a un vrai travail à mener avec les coopératives aux-

quelles on achète le blé, pour avoir la qualité et la régularité qu'il nous faut », précise le directeur. En attendant, le blé travaillé reste 100 % français.

Du côté des prestataires (sachets, communication...) c'est aussi, quand c'est possible, le choix du local qui est fait, et revendiqué. « Environ 80 % d'entre eux sont des Hauts-de-France », appuie Cyrille Dancot. Si le bio est un axe de développement dans de nombreuses entreprises, pour les meuniers airois, il n'est pas, pour l'heure, la priorité. « On a une offre depuis quatre ou cinq ans, que l'on achète à un prestataire, pour répondre à la demande de nos clients, mais cela représente à peine 1 % de notre chiffre d'affaires », explique le directeur, depuis le laboratoire du site centenaire, où de nouvelles recettes sont sans cesse expérimentées. ■

## La consommation de pain en baisse, un défi à relever

Les Moulins du Nord d'Aire-sur-la-Lys doivent faire face à une baisse générale de la consommation de pain chez les Français. En 2003, les Français de plus de 20 ans mangeaient 143 grammes de pain par jour, selon une étude publiée par l'Observatoire du pain. Dix ans plus tard, leur consommation de pain quotidienne était de 104,9 grammes. « Au-delà de la baisse de consommation, on remarque un changement des comportements, il y a une baisse de la consommation de pain blanc, mais un développement de celle de la baguette de tradition française et des pains spéciaux », relève Cyrille Dancot, à la tête des Moulins du Nord, à Aire-sur-la-Lys.

Pour répondre aux besoins des clients, l'entreprise propose de nouvelles farines. Cette année, quatre farines composées ont vu le jour (farine de blé mélangée à des produits comme la farine de châtaigne, du gingembre, des pruneaux...). L'entreprise vise également à attirer de nouveaux clients, et notamment les jeunes, en proposant des farines permettant le développement de produits qui leur sont destinés, comme de petites brioches au chocolat. « Notre objectif, c'est de les mener vers les artisans boulangers, plutôt que vers les industriels », développe Cyrille Dancot.

### ÉLAN DE REPRENEURS

Quant à la crise sanitaire, si elle est source d'inquiétudes chez beaucoup, le directeur espère qu'elle servira la cause de son entreprise, indirectement. « On a un déficit de repreneurs, souleve le directeur airois. J'espère qu'avec cette période on s'apercevra que les boulangeries sont restées ouvertes, qu'elles ne subissent pas de crise de ce type et que ça entraînera un élan de repreneurs. » ■ C. C.

### En chiffres

**24**  
Le nombre de salariés qui produisent 20 000 tonnes de farine par an.

**75 %**

La part de clients artisans boulangers. Le dernier quart de la production est acheté par des clients biscuitiers.

**60**

Le nombre de farines différentes proposées à la vente (certaines avec l'aide d'un prestataire).

Extrait du journal La Voix du Nord - Lundi 12 avril Page:16/17

La copie, la reproduction et la diffusion sont soumis aux droits d'auteurs et nécessitent une déclaration préalable, conformément aux dispositions du code de la propriété intellectuelle. (Art L.335-2 et L.335.3)