

HPA, 30/11/18

Département

LE MOULIN BIO PICHARD reçoit le trophée RSE 2018

La CCIT organise depuis plusieurs années les trophées RSE 04 dont la remise du prix constitue une reconnaissance importante, en déployant auprès des entreprises des Alpes-de-Haute-Provence primées un accompagnement ambitieux...

Avant de recevoir le fameux trophée, Stéphane Pichard a fait visiter son entreprise, le moulin Pichard bio qui emploie dix salariés à Malijai.

Lors de la visite, Stéphane Pichard ne manque pas de rappeler la passion transmise par sept générations de maîtres meuniers, dont son père, Jean-Charles Pichard. « Déjà en 1977, mon père avait des objectifs de pionnier, : transformer les blés de cultures biologiques ».

Aujourd'hui, après avoir acheté le moulin en 1992, Stéphane, diplômé de l'école nationale de meulerie a développé son outil à force de volonté, en créant une farine biologique certifiée moulin Pichard.

« La sélection de variétés de blés spécifiques pour la panification est alliée à l'installation de matériels modernes » indique le maître meunier.

« Elle permet aujourd'hui de répondre aux exigences de traçabilité et également à la qualité nécessaire à la filière biologique », ajoute encore le chef d'entreprise. « La procédure liée au label bio est stricte, et c'est tant mieux ».



Luc Ronfard (CCIT 04) remet à Stéphane Pichard, entouré de tout son personnel, la récompense 2018 pour son rayonnement et son savoir-faire.

Lors de la visite avec les élus et technicien de la CCIT 04, un arrêt au laboratoire d'analyses des blés et des farines permet à Stéphane Pichard d'expliquer et démontrer que ce système est le garant de la qualité bio certifiée. On ne stocke ici, dans les entrepôts du moulin de Malijai, que des blés bios, provenant de cultivateurs avoisinant du 04 et 05 et des cultivateurs connus du 13 et 84 qui cultivent la variété référence Khorazan. Un blé qui date de la haute antiquité, et qui contient plus de protéine (20 à 40%) que le blé ordinaire, plus de vitamines et d'acides aminés donc très digeste.

« 3200 tonnes de blés tendres sont pressées au moulin chaque année. 85% de notre clientèle vient de la

région PACA, le reste soit 15% de la région parisienne et la région Bretagne », souligne le responsable de cette belle entreprise.

En se voyant remettre ce précieux trophée RSE qui récompense les structures de la région PACA de cinq salariés et plus, le responsable élu de la CCI, Luc Ronfard, accompagné du chargé de mission RSE Sabia Mohamed, a mis l'accent sur le grand professionnalisme et l'implication de ce chef d'entreprise qui soigne la clientèle, autant que son personnel. Forte de dix employés, cette entreprise fait honneur à sa région, et porte haut le Bio à l'échelon hexagonal. Ce premier prix avec son trophée en appelle d'autres.

Claude-Yves LAGARDE