



Moulin La Fine Fleur

# Savoir utiliser les outils de son milieu

par Sonia Collard

Sur la route Boisvert, juchée sur le haut d'une colline, c'était jadis une ferme porcine. La terre de 115 hectares est aujourd'hui sous régie biologique et produit des grains de blé, d'épeautre, de seigle et d'avoine. Exit la production porcine, bienvenus farines et pains bio : rencontre avec le couple Julie Tessier et Étienne Poirier, les nouveaux meuniers de L'Avenir.

## Période d'essai

Bien installés sur la terre familiale d'Étienne, ils ont vendu l'exploitation de porcs en décembre 2009. Car ça faisait quelque temps que l'idée de produire des farines biologiques faisait son chemin. En effet, en 2008, ils ont acheté un moulin autrichien, qui moule sur pierre, avec lequel ils ont fait des essais. Accompagnés d'un ami boulanger de Durham Sud, ils ont travaillé leurs premières farines et les tests étaient concluants. C'est au printemps 2009 qu'ils ont vendu leur première production. Depuis, le moulin va vite !

## Aide du milieu

« Dès le départ, on s'est fait dire que ce milieu était difficile. Notre plan d'affaires n'était même pas élaboré quand nous avons vendu notre première farine. On a commencé à l'envers, mais rapidement, nous avons fait affaires avec la Société de développement économique de Drummondville (SDED) pour la suite des choses. Nous avons bénéficié d'un prêt de 6 000 \$ du programme Jeune Promoteur de la Fondation canadienne des Jeunes Entrepreneurs (FCJE) et d'une subvention du MAPAQ dans le cadre du programme « Diversification et commercialisation en circuit court en région ». Le MAPAQ est sensible à la diversité et au fait que les gens habitent les campagnes. Pour nous, ça correspondait exactement à ce que nous sommes », précise Julie Tessier. Les efforts ont été récompensés car, en 2010, sérieusement encouragés par la SDED à se présenter au Concours québécois en entrepreneuriat, Julie et Étienne ont été nommés, avec mention spéciale du jury, lauréat régional de la catégorie Bioalimentaire.

## Le mentorat

Le mentorat est arrivé assez tôt dans la vie des entrepreneurs. « La SDED nous a fortement appuyés. Elle



Étienne Poirier et Julie Tessier devant le nouveau Moulin, encore en construction au moment de notre passage. Il est accessible au public depuis juin 2011

nous a proposé d'avoir un mentor. Aujourd'hui, nous sommes tous les deux mentorés. Ça nous aide à être plus attentifs, à nous questionner et à garder le cap sur nos objectifs. C'est un échange en toute confiance qui nous permet d'apprendre de l'expérience des autres. Et nous avons aussi l'occasion de participer aux activités de la cellule de mentorat. Un très bon réseautage pour nous », explique Étienne Poirier

## Moulin neuf dès juin 2011

Au moment de réaliser cette entrevue, Julie et Étienne étaient en pleine construction de leur nouveau moulin. « Présenterment, avec nos farines, je développe des produits faits maison : pain, croissant, biscotti et bientôt pâtes fraîches. Je suis toujours entraîné de tester pour développer de nouveaux produits. Dans le nouveau moulin, j'y aurai ma cuisine et nous y aurons aussi une boutique pour y vendre les produits frais », mentionne Julie, évidemment très heureuse des développements. Ils se qualifient eux-mêmes d'entrepreneurs hyperactifs. « En 2012, nous voulons ajouter le volet agrotouristique au développement de l'entreprise. Nous avons à cœur de »