


## Le bonheur de la terre dans son assiette



Julie Tessier et Étienne Poirier sont les propriétaires du Moulin La Fine Fleur, situé à L'Avenir. (Photo : Ghyslain Bergeron)



Publié le 27 Octobre 2011

Lise Tremblay 

### **Moulin La Fine Fleur**

Alors que le Québec souffre d'une pénurie de relève en agriculture, certaines personnes n'hésitent pas à s'installer en milieu rural et à créer des entreprises audacieuses, qui font le bonheur des fins gourmets. C'est le cas de Julie Tessier et d'Étienne Poirier qui ont fondé, en 2008, le Moulin La Fine fleur dans la municipalité de L'Avenir.

Sujets :

**Ministère de l'Agriculture , Société , Financière agricole , Drummondville , Vallée du Saint-François**

Cette petite entreprise, qui dégage une rassurante odeur de pain chaud, transforme, jour après jour, l'ensemble des grains biologiques mûris sur la terre de l'entreprise agricole familiale.

«Nous avons une boulangerie artisanale dans laquelle nous fabriquons des pains, des viennoiseries, des croissants et même des pâtes fraîches, énumère Julie Tessier. Nous n'utilisons que la farine que nous produisons et nos grains sont cultivés sans produits chimiques.»

Toutes ces petites douceurs sont vendues à la boutique du moulin nouvellement construite ainsi que dans les marchés virtuels ou de solidarité (à l'exemple de l'Écomarché de L'Avenir).

C'est au printemps 2011, grâce à l'appui du ministère de l'Agriculture, de la Société de développement économique de Drummondville (SDED) et de la Financière agricole, que le couple Tessier-Poirier a été en mesure d'investir près de 120 000 \$ pour la construction d'une bâtisse abritant tant le moulin à farine, les équipements de pâtisserie et de boulangerie ainsi que la boutique.

«La boutique et notre mode de distribution permettent de réduire les pertes, car ce qu'on livre est déjà vendu. Donc, nous ne gaspillons pas d'aliments. Aussi, nos produits ne voyagent pas des milliers de kilomètres pour arriver sur le comptoir des gens, ce qui est positif au point de vue de l'environnement», ajoute cette passionnée de la terre, mère de quatre enfants.

### **Mentorat**

En nomination dans la catégorie «Entrepreneuriat jeunesse», le Moulin La Fine Fleur a eu la chance, au début de son aventure, d'obtenir un précieux soutien pour l'aider à éclore.

De fait, les propriétaires ont reçu de judicieux conseils d'un mentor, soit Denis Lampron, propriétaire de Rose Drummond.

«Nous avons été très chanceux d'avoir été jumelé à M. Lampron. Il s'agit d'une personne très ouverte humainement et professionnellement. Nous avons réalisé que peu importe notre idée d'entreprise, nous avons tous des étapes à franchir et il faut les prendre une à une», fait remarquer Julie Tessier, en remerciant la SDED d'avoir élaboré le projet des cellules de mentorat.

Enfin, parce qu'une entreprise doit évoluer au rythme des saisons, le Moulin La Fine Fleur espère, au cours de la prochaine année, ouvrir ses portes à l'agrotourisme.

«Nous désirons faire connaître aux gens toutes les étapes de la fabrication du pain et les sensibiliser aux avantages de la consommation locale. Ensuite, ils pourraient marcher près de nos champs, caresser nos animaux et profiter de la vue exceptionnelle qu'offre notre site sur la vallée du Saint-François, au pied des Appalaches», termine-t-elle, sur cette note plutôt invitante.