

Bientôt, la France aura ses propres corn-flakes bio !

Grâce à l'usine Elcéa située à Mazières-en-Gâtine, on pourra déguster au petit-déjeuner des corn-flakes 100 % français. Et bio, par-dessus le marché.

Tout a commencé en 1989 dans un four à bois, à l'intérieur d'une ferme à Domagné, en Ille-et-Vilaine. Gérard Le Goff y a sorti ses premières céréales mueslis bio, les stars du petit-déjeuner. Aujourd'hui, il possède une usine de 9.400 m² à Domagné et une autre de 2.000 m² à Mazières-en-Gâtine, sur la zone d'activité économique du Moulin du Pierron. C'est là qu'est transformée la matière brute de ses céréales : avoine, blé, orge, seigle, épeautre.

La petite entreprise, baptisée Grillon d'Or, puis Cereco, est devenue tellement grande qu'elle est aujourd'hui le leader français des céréales bio pour le petit-déjeuner. Et s'apprête à combler une lacune :

aucune entreprise en France ne produit de corn-flakes bio.

Leader français du petit-déj bio

Ce sera bientôt le cas dans son usine de Mazières-en-Gâtine. Un projet qui verra le jour après de prochains travaux d'agrandissement. « *Le plan des sols n'est pas encore adapté, donc on ne sait pas encore quand exactement* », explique le responsable du site, Raymond Wittmann.

Aujourd'hui, l'usine de Mazières emploie quatre personnes, et pourra embaucher avec cette nouvelle extension. 2.500 tonnes de flo-

cons de céréales sortent de l'usine de Mazières, pour alimenter grandes surfaces et magasins bio. Les flocons sont transformés à partir de graines de céréales provenant essentiellement de fournisseurs locaux, tel que Corab, une coopérative de céréaliers bio en Poitou-Charentes.

Ils sont ensuite acheminés vers l'usine de Domagné où ils sont transformés en céréales, barres céréalières, biscuits et préparations culinaires infantiles. Pour être vendus en France et à l'étranger.

Baptisée Elcéa, elle a été rachetée en 2009 par Cereco. Elle appartenait à François Marchesseau, qui avait construit cette usine de transformation en 1992 en partenariat avec la communauté de communes.

500 tonnes par an

Avec l'agrandissement d'Elcéa (qui se fera également avec la communauté de communes), l'usine espère produire 500 tonnes de corn-flakes par an. Et pour ces derniers, il ne s'agira évidemment pas de laminer simplement des graines. « *Faire des corn-flakes, c'est totalement différent et plus compliqué* », assure Raymond Wittmann.

Grâce au travail fourni à Mazières, les adeptes du bio et du 100 % français vont bientôt pouvoir agrémenter leur petit-déjeuner de pétales de maïs. Dommage que notre coq national soit déjà le logo d'une célèbre marque américaine de corn-flakes !



Depuis les débuts d'Elcéa, le bio a connu une « progression constante », constate Raymond Wittmann, le responsable du site de Mazières-en-Gâtine.