des Moulins Bourgeois

La lettre

Le grain à moudre

Meunier, et bien plus encore

Automne 2015 - **N°13**

Edito

« Conviction » ! Aux Moulins Bourgeois on aime ce mot qui concerne pour nous beaucoup de sujets. Si on l'utilise ici au singulier c'est qu'**il y a une conviction qui guide toutes nos actions : nous croyons dur comme fer à l'avenir de la boulangerie artisanale**. Elle est au centre de notre stratégie et chacun doit savoir que nous lui dédions notre production sans livrer la grande distribution, les chaînes de boulangerie ou des industriels. Cette foi en l'avenir de l'artisanat est nourrie par des faits : produits ou services, nous sommes une force de proposition. Ensuite c'est vous qui décidez en toute liberté.

Par exemple Free Bread lancé cette année est une réponse pour des consommateurs que la question du gluten préoccupe. Si vous en sentez l'opportunité vous pouvez répondre à ce sujet avec une offre de qualité (page 3).

Dans ce Grain à Moudre on vous dit aussi un mot des moissons 2015 qui sont un bon millésime ! On vous parle aussi du Label Rouge obtenu pour nos farines Tour de Meule. C'est la récompense d'un long travail initié pour la profession. Quant à la Reine des Blés on fête les 10 ans avec une jolie opération. Voilà pour l'essentiel mais il y a toujours plus à découvrir (les palmarès à divers grands prix, le succès de notre page Facebook, etc…)

Avec la mise en place ce mois-ci des livraisons en sacs 25 kilos la Une de ce numéro porte sur la logistique. On a fait de ce changement de poids une opportunité, celle de doter le moulin d'une logistique de pointe. La finalité c'est de maintenir à un haut niveau d'exigence nos livraisons « maison ». La confiance que vous avez pour nos équipes de livraison est essentielle.

Cet investissement qui place nos installations en plein dans le 21ème siècle montre bien que nous croyons en vous tous et en la qualité de votre travail. Nous comptons sur vous pour qu'à l'image de cette nouvelle organisation vos commandes soient toujours plus précises, et si possible bien anticipées.

Comme toujours soyez assurés de notre fidélité.

Bon et beau travail à tous !

Julien et David Bourgeois

LE PASSAGE AUX 25 KILOS,
UNE RÉFLEXION GLOBALE ET UN INVESTISSEMENT POUR L'AVENIR

Du 40 au 25 kilos, le signe visible de notre révolution logistique

Avec le passage de toutes nos livraisons de farines en sacs de 25 kilos au cours de ce mois de septembre, s'achève au moulin un chantier de près de 18 mois. Nouveau bâtiment, machines dernier cri, nouvelle organisation, le reportage photo vous explique mieux qu'un long discours à quel point nous avons fait à Verdelot une véritable révolution logistique. **Nous voulons souligner qu'il y a dans cette installation une bonne part de l'état d'esprit d'un moulin qui investit au service de sa clientèle d'artisans. Il lui montre ainsi sa confiance**. Si à la faveur du passage aux sacs 25 kilos on a choisi le projet le plus ambitieux, c'est parce qu'**on ne livre pas des boulangers ayant chacun leurs spécificités comme on livrerait deux ou trois plateformes de la grande distribution.** **Suite page 2**

LA REINE DES BLÉS A 10 ANS,
ÇA SE FÊTE !

Pour fêter les 10 ans de la baguette de tradition française Reine des Blés il fallait une animation digne de la qualité que vous contribuez à porter haut chaque jour. Avec une pointe d'humour on s'est inspiré d'une phrase historique prononcée par la reine Marie-Antoinette au moment de la Révolution Française (plus de détails page 4). Elaborée avec une farine Label Rouge, la Reine des Blés est souvent primée dans les concours.

Moulins Bourgeois
Meunier, et bien plus encore

La lettre

Le passage aux 25 kilos suite...

(suite de la page 1)

Nous avons fondé notre « révolution » à partir de deux points majeurs : 1) ensacher et charger plus de sacs dans un temps restant le même, 2) réduire la pénibilité du travail, notamment ce qu'on nomme les TMS (troubles musculo-squelettiques). Nous nous sommes dotés de l'ensacheuse la plus moderne qui soit (nous sommes les seconds en Europe à disposer d'un tel équipement) qui permet d'alimenter les convoyeurs vers un entrepôt pouvant accueillir jusqu'à 1 000 palettes de 50 sacs. Une fois dans cet entrepôt (le bâtiment neuf) on pénètre dans un univers automatisé où les robots transbordent les palettes, les rangent de manière rationnelle sur plusieurs étages, et pour finir dépaletisent les commandes pour les mettre à disposition du personnel qui les range dans les camions. **La tâche de chacun est désormais plus concentrée sur des fonctions essentielles** (contrôle, maintenance, qualité des chargements) et en définitive, 600 sacs par heure peuvent être traités sur chaque quai de chargement. En revanche **ce qui ne change pas, c'est la relation directe que vous pouvez avoir avec nos livreurs « maison »**. Ils participent pleinement à la qualité du service que nous vous devons.

Avec cet investissement **la totalité de l'équipement du moulin est de plain-pied dans le 21ème siècle ! Son fonctionnement optimal nécessite votre coopération. Anticipation et précision dans vos commandes sont vivement souhaitées**. Par ailleurs, comme nous le faisons déjà, nous organisons nos livraisons sur des zones prédéfinies en approvisionnant des fournils qui dans la mesure du possible ne soient pas éloignés les uns des autres. A l'heure de la mise en service de cet équipement nous voulons saluer l'implication de l'ensemble du personnel du moulin mobilisé autour de ce projet.

1) Nouvelle unité d'ensachage.
2) Trieuse pondérale qui pèse et contrôle les sacs au gramme près.
3) Zone de stockage pilotée des palettes.
4) Robot pouvant dépaletiser les sacs par 5.
5) Livraisons.

MOISSONS 2015 : UN BON MILLÉSIME !

Aube, moissonneuse en action

En 2014, avec un été pluvieux entrainant des problèmes de qualité, on avait eu chaud ! Cette année aussi on a eu chaud et même très chaud mais il s'agissait de la météo. On a pu craindre des problèmes de dureté des grains liés à la sécheresse alors qu'on a cette année de belles moissons dans nos zones d'approvisionnement (Seine et Marne, Marne, Aube, Yonne, Loiret, Aisne, Oise, Somme).

« C'est une bonne base de travail » considère Pierre Marteau notre directeur technique, mais comme toujours « tout reste à faire ». Quand on fait une farine on ne considère jamais la moisson comme un tout mais comme une palette de variétés de blés, avec en plus des nuances qui peuvent tenir aux terroirs.

A ce titre nos 18 cellules de stockage sont un atout pour nous permettre de procéder à différents mélanges. Nous les validons dans notre fournil et notre laboratoire après avoir fait également des essais variété par variété. On a des caractéristiques sanitaires qui sont bonnes et un excellent poids spécifique. C'est une grande satisfaction de savoir qu'on va pouvoir travailler en confiance avec les blés de l'année. Avec ce Grain à Moudre nous joignons la note de conseils de panification pour nos farines issues de ces dernières moissons.

Blés à point pour la moisson, 14 juillet (Yonne)

La lettre nouveaux produits...

LA QUESTION DU GLUTEN : AVEC FREE BREAD
VOUS AVEZ LES BONNES RÉPONSES ET LES BONS PRODUITS

Kit Free Bread : 1 chevalet, 2 pique-prix, 2 ardoises panetières, une fiche consommateur, 2 bandes magnétiques autocollantes, 1 pince-ardoise, 1 feutre craie, 1 fiche recette

Dans notre dernier Grain à Moudre nous avons parlé de la question du gluten dans le pain et de l'intérêt pour les artisans d'avoir une réponse à la demande de consommateurs liant leur santé à moins de gluten. Depuis comme vous le savez nous avons fait Free Bread, une préparation principalement réalisée avec de la farine de riz (beaucoup) et de maïs (un peu). Nous avons été pionniers sur ce marché pour mettre à la disposition des boulangers une offre complète qu'il serait dommage de laisser à la grande distribution ou aux fabricants de mixs.

Free Bread ne peut pas être considéré comme un pain sans gluten puisque par le simple fait d'être produit dans votre fournil il y a une contamination croisée avec la farine de blé ou de seigle. Comme les seuils autorisés sont très bas (1 gramme pour 10 kilos de pain) on ne peut pas dire non plus « pauvre » ou « très pauvre » en gluten ; en revanche ce qui est vrai pour ce pain sans blé, c'est que Free Bread c'est « un bon goût de pain, du gluten en moins » (et même beaucoup moins). Il peut à ce titre satisfaire tous ceux qui veulent ce type de produits sans souffrir de la maladie coeliaque ou d'une allergie clairement diagnostiquée.

Pour ceux qui souhaiteraient avoir une offre totalement sans gluten, nous recommandons de faire appel aux livraisons de notre partenaire les Etablissements Moulins, qui produisent dans un fournil dédié un pain sans gluten à l'abri de toute contamination croisée. A des conditions simples et peu contraignantes ils vous livrent des pains sans gluten préemballés.

Etablissements Moulin
7 chemin vicinal 60730 Novillers
03.44.08.23.24
Responsable Christophe Fontaine
fontaine@etsmoulin.fr

LABEL ROUGE POUR LA FARINE DE MEULE : LES MOULINS BOURGEOIS
1ER DE CORDÉE !

On ne présente plus le Label Rouge, signe officiel qui constitue la référence en termes de qualité alimentaire. Par son cahier des charges il définit une qualité supérieure à celle de produits courants de même nature. C'est aussi une démarche de filière dans laquelle nous nous sommes extrêmement impliqués. Nous avons ainsi activement contribué pour la profession à un travail qui a permis l'obtention du précieux label pour les farines de meule. Nous sommes fiers que nos farines T80 et T110 soient désormais Label Rouge.

SUCCESS, POUR
ENCORE PLUS DE RÉUSSITE !

Certains l'auront notés, cette année tous nos améliorants de panification sont passés sous une seule marque, Success. Si besoin est, n'hésitez pas à en parles à nos commerciaux.

PAIN D'OLAF,
UN PAIN QUI NE PERD PAS LE NORD

On connait le goût des consommateurs pour ces beaux pains de couleur brune aux évocations scandinaves. Recouvert de flocons d'orge, Olaf est un mélange de farine d'orge et de froment, auquel sont incorporées des graines de tournesol, de lin brun, lin jaune et millet rouge. Succès garanti pour ce pain à la signalétique bien visible.

Les News...

CONCOURS 2015, BEAU PALMARÈS POUR NOS CLIENTS (ET L'ANNÉE N'EST PAS FINIE !)

Seine et Marne

Pour le pain courant :

- **N°1 Jérôme Dos Anjos, Champeaux**
- N°2 Christophe Robard, Mortcerf
- N°4 Pascal Houdoux, Champs sur Marne
- N°7 Philippe Petitjean, Chambry
- N°8 Yohann Doré, Le Pin
- N°9 Didier Baligout, Combs la ville

Pour la tradition française :

- N°3 Christophe Robard, Mortcerf
- N°4 Julien Catte, Faremoutiers
- N°5 Jean-Michel Rodrigues, Torcy
- N°6 François Thouvenin, Saacy sur Marne
- N°9 Pascal Houdoux, Champs sur Marne

Meilleure baguette de tradition française de Paris

- N°3 Benoit Huré, Paris 16ème
- N°5 Jacky Renouf, Paris 11ème
- N°7 Charles Didier Tchouassi, Paris 3ème
- N°8 Jean José Philippe, 17ème
- N°10 Guillaume Delcourt, Paris 16ème

Meilleure baguette de tradition française des Yvelines

- **N°1 Florent Letellier, Orgeval**
- N°2 Gwenaël Fumoux, Marly Le Roi

Meilleure baguette de tradition française de l'Essonne

- N°7 Franck Buisson, Boissy sous Saint Yon

Meilleur croissant Francilien

- **N°1 Benjamin Turquier, Paris 3ème**

De nombreux salariés de clients se sont classés dans les concours réservés à leur catégorie. Nous en profitons ici pour les féliciter chaleureusement.

LES 10 ANS DE LA REINE DES BLÉS, une opération gourmande pour développer vos ventes et la qualité de la relation client.

1 guirlande 1,60 m, 8 affiches 40 x 60, 1 chevalet A4, 1 fiche recette (4 recettes au choix), 1 paquet de 500 balluchons (spécifiquement conçus pour l'opération)

Pour tout achat de ce kit très complet recevez 2 sacs de Reine des Blés + 1 sac de Gruau extra offerts ou 1 sac de Reine des Blés + 1 sac de préparation Brioche au beurre offerts.
Parlez-en avec votre commercial…

GALETTE DES ROIS, couronnons le fait « maison » !

Devant le succès du kit « Viennoiserie Maison » développé l'an dernier, nous avons créée cette année un kit Galette des Rois « Maison ». Une opération promotionnelle sur notre farine « Feuilletage parfait » vous sera proposée cet automne.

1 affiche A3, 1 chevalet A4, 1 ardoise panetière, 2 bandes magnétiques autocollantes, 1 pince-ardoise, 1 fiche recette

PAGE FACEBOOK MOULINS BOURGEOIS, un rendez-vous incontournable

Vous êtes de plus en plus nombreux à nous suivre sur Facebook et petit à petit nos contenus (autrement dit nos « post ») s'étoffent pour des nouvelles et des informations utiles. N'hésitez pas à « liker » ou à faire « liker ». Nous serons bientôt 900, beau début pour un moulin régional !

EUROPAIN 2016, à vos agendas !

C'est du 5 au 9 février prochain et comme beaucoup s'en doutent déjà nous y serons. Vous serez les bienvenus sur notre stand, on compte sur vous.

CATALOGUE 2015 - 2016

La dernière édition de notre catalogue vient de paraître. On y trouve des articles pour la boutique et le fournil et tous les kits de communication nécessaires à vos actions. Il sera bientôt en ligne sur notre site internet.

EXPORT, la fierté de contribuer au rayonnement du pain français

Ces cartes postales vous montrent quelques destinations où nos farines sont présentes (Athènes, Tokyo, Shanghai, Londres). Nos farines sont aussi utilisées en Allemagne, Autriche, Belgique, Irlande, Pays-Bas et en Suède. Nous avons une démarche comparable à celle que nous avons en France en accompagnant des artisans soucieux de travailler avec des farines de qualité. Rien de plus réjouissant que de voir un chinois faire la queue pour une baguette de tradition française à Shanghai ou de croiser un londonien avec une tourte de meule sous le coude.

- Directeur de la publication : David Bourgeois ;
- Comité de rédaction : David Bourgeois, Julien Bourgeois, François Dumoulin ;
- Photos : Martin Gauducheau et Nathalie Carnet ;
- Conception / Mise en page : Virginie Ollivier.

Moulins Bourgeois - 77510 Verdelot
www.moulins-bourgeois.com

Meunier, et bien plus encore