

La lettre **Le grain à moudre**

Meunier, et bien plus encore

Automne - Hiver 2012 - N°10

Edito

Au moulin, cette année a été marquée par l'obtention de la norme ISO 22000. C'est le fruit du travail de toute une équipe, mais aussi l'aboutissement des travaux réalisés depuis deux ans, qui font de notre moulin l'une des entreprises les plus en pointe du secteur. Plus encore qu'un aboutissement, nous vivons cette norme comme un point d'étape : être ISO 22000, ce n'est pas seulement l'obtention d'un « diplôme », c'est un engagement à maintenir dans la durée le meilleur système de management de la sécurité des aliments, ce que les spécialistes appellent le SMMA. Dans ce numéro, nous vous disons tout sur le travail quotidien de tous pour mériter ce label, et la satisfaction que nous en retirons vis-à-vis de vous. Par ailleurs, nous voyons bien que l'année est tendue sur le plan économique, et pour ce qui nous concerne tous, directement, tendue sur le plan de la hausse du coût des matières premières agricoles. Nous avons déjà eu l'occasion d'en parler ; au-delà d'un renchérissement que nous savons durable, on a en France la chance d'avoir des blés de grande qualité, dont proviennent la totalité de nos approvisionnements. Tout ça forme des raisons supplémentaires pour avancer, et proposer à la boulangerie artisanale les meilleurs produits et services.

Ainsi nous sommes fiers de vous présenter notre dernier né, le Baltik, fruit d'un travail 100% Moulins Bourgeois, avec la pleine maîtrise d'une recette unique et de ses matières premières.

C'est en partie grâce à nos transformations dans le moulin que nous y sommes arrivés. Nous avons maintenant un fournil dédié aux essais de panification et aux nouveaux produits. A côté, nous avons créé un nouveau fournil pour la formation, doublé d'un laboratoire pour la viennoiserie, la tarterie, et le snacking. Pour ce qui est des services, on vous explique page 3 ce que représente l'organisation des tournées, et la discipline qu'elle exige pour nous, mais aussi parfois pour vous.

Enfin, nous savons bien que si le moulin avance, c'est grâce à toute une équipe. On est heureux de vous dire un mot sur ceux qui l'ont rejointe en 2012. La préparation des fêtes de fin d'année approchent ; nous vous souhaitons du succès et de la bonne humeur, et comptez sur nous pour y contribuer.



Julien et David Bourgeois

UN NOUVEAU-NÉ MAGNIFIQUE, LE PAIN BALTIK !



Photos : Nathalie Carnet

> Affiche format A3, chevalet de comptoir format A4.

■ Voici le Pain Baltik, élaboré au moulin par notre équipe de boulangers. Sa composition, sa recette, son aspect, son goût, ont fait l'objet d'un suivi très attentif pour l'imposer comme la référence de cette catégorie de spéciaux. Délicatement recouvert de flocons d'avoine, le Pain Baltik est un assemblage de farines de seigle et

de froment auquel on a incorporé juste ce qu'il fallait de graines de tournesol, lin brun, lin doré, soja et sésame. Particulièrement apprécié des consommateurs, nous avons conçu pour ce produit un logo original, et des photos très qualitatives. Proposé en sac de 25 kilos, le Pain Baltik est accompagné lors de votre première commande d'un kit PLV complet (affiche format A3, chevalet de comptoir, pique-prix et pince prix).



> Ardoise panetière, pique-prix.



La lettre **zoom** sur...

ISO 22000, UN CHALLENGE MOTIVANT

ISO 22000
BUREAU VERITAS
Certification



■ La norme ISO 22000 a pour but d'établir le meilleur système de management de sécurité

des aliments, depuis les fournisseurs du moulin référencés ISO 22000, jusqu'à la livraison de la farine chez le boulanger. L'obtention de cette norme en janvier dernier a nécessité 10 mois de travail intensif, durant lesquels toute notre activité a été audité et décortiquée, pour répondre au haut niveau

d'exigence de l'ISO 22000. On a rendu systématique la moindre mesure d'hygiène, et partout où l'on a pu établir une mesure de maîtrise de la production, on l'a fait. Par exemple il y a un détecteur de métaux qui vérifie les livraisons de blé, mais aussi un autre au stade de la bluterie (tamisage), ce qui permet d'identifier d'éventuelles particules qui seraient dues à l'usure des matériaux. Par ailleurs le fait de disposer d'un moulin complètement neuf favorise l'adoption des meilleures pratiques. La suppression des parquets met fin au risque bois (poussières, échantons), et notre tuyauterie 100% inox est un atout formidable.



Contrôle instantané du process de fabrication.

Epaulée par un cabinet spécialisé, Aurélie a été la responsable de ce chantier qui réunissait une fois par mois le comité HACCP du moulin, représentant les différents services. Au terme de cette année nous sommes conscients que la norme ISO 22000 contribue au quotidien à renforcer notre exigence, et instaure une vraie culture d'excellence. C'est une bonne chose de pouvoir nourrir par des preuves, la confiance que les clients nous témoignent. ■■■■



Vue panoramique du moulin de Verdelot.



Tuyauterie tout en inox.

(EQO, KESAKO ?)



> Charte EQO
faisant partie
d'un kit
complet
(mobile,
chevalet A4,
leaflets).

> Sac farine
Millesime.



■ « Bourgeois EQO », comme son nom complet l'indique, c'est notre label maison, conçu sur la base d'une longue expérience. C'est en 2008 que nous avons défini son contenu, puis établi le cahier des charges. Un organisme certificateur indépendant veille chaque année à son application.

Pourquoi faire un label maison, alors qu'il en existe d'autres, nous demande-t-on parfois ?

En réalité, tous les agriculteurs ou coopératives ne font pas la démarche de souscription à des labels à forte notoriété, bien que leur production soit très satisfaisante. Pour des farines aux volumes importants, nous pourrions rencontrer des problèmes d'approvisionnement ou des problèmes de qualité, faute de trouver la variété de blé labellisée qui nous conviendrait. Avec EQO, nous disposons d'une souplesse plus grande dans le choix de nos blés, donc dans l'assemblage de nos farines, en appliquant un cahier des charges tout aussi rigoureux que des grands labels.



EQO, c'est E comme Engagement, Q comme Qualité, O comme origine. L'engagement est celui d'une filière, avec une charte à afficher dans votre commerce, signée par le boulanger et le meunier. La qualité, ce sont nos essais constants dans notre fournil dédié, le contrôle permanent des blés livrés au moulin, et l'absence d'émulsifiant, et de farines de fève et de soja. L'origine, c'est celle de blés 100% français, issues de récoltes bien identifiées, le plus souvent proches du moulin, parmi un choix de variétés de blés panifiables supérieurs. Aujourd'hui notre farine Millésime a le label EQO, mais d'autres développements sont possibles... ■■■■

L'ORGANISATION DES TOURNÉES, FACE CACHÉE DE LA LOGISTIQUE



Julien et Anna-Bela en plein travail de validation des tournées.

■ Dans une chaîne logistique, il y a des éléments clairement visibles, comme l'entrepôt, les camions, ou bien encore leurs chargements. Et puis en amont, de manière plus discrète, mais essentielle pour générer l'ensemble de l'activité du service, il y a l'étape des prises de commandes et de leur répartition. Aujourd'hui, voici ce premier maillon de la chaîne, où l'action se concentre derrière des ordinateurs ou bien au bout du téléphone. Certes « le stress peut faire partie du job », nous disent Anna-Bela et Sandrine qui ont la haute main sur les dossiers depuis 6 ans, « **mais il faut surtout prendre le métier comme un challenge quotidien avec des séquences précises et des horaires à respecter** » :

1) La prise de commande : les commandes sont alimentées par trois canaux : celles transmises en temps réel par les commerciaux du moulin, qui sont les plus nombreuses, celles effectuées par vos appels directs, et celles qui sont obtenues par nos télévendeurs(euses), en relance et en appui de vos besoins. Une grosse moitié des commandes est connue la veille, et le reste le matin même entre 8h et 11h précises !

2) L'organisation des tournées : A partir de 10h30 - 11h, on va « sortir » le camion, c'est-à-dire qu'on construit avec précision le chargement. Dans le même temps que l'on compose le chargement, mais jusque vers 13h, on procède à l'organisation des tournées. Autant vous dire qu'une commande tardive (au-delà de 11h) perturbe forcément le processus.

3) Le chargement : dès 13h, et parfois jusqu'au départ des camions à 3h du matin, une équipe de 6 personnes se relaie pour assurer leur chargement.

Voilà, pour le séquençage qui paraît simple. Mais de fait, ajoute Julien Bourgeois, « les commandes et l'organisation



Chargement des camions sacs avec assistance informatique pour le comptage.

LES VERTUS DU VRAC

Certains boulangers qui utilisent des sacs, le font par habitude, alors que ceux moins nombreux qui sont adeptes du vrac, sont convaincus de ses mérites. Listons en quelques-uns en levant les idées reçues :

- **Le vrac c'est une livraison au kilo près** : Avec le vrac, inutile de compter la commande de sacs un à un. Chaque camion est chargé avec l'appui d'une balance électronique ultra précise ; et puis les camions sont pesés à l'aller et au retour sur notre pont bascule

- **Le vrac assure une traçabilité absolue, comparable au sac** : chaque citerne comprend selon les camions 4 à 8 cuves ; une cuve = un seul et unique boulanger. La valve de chacune d'entre elles est plombée, et le plomb est remis à l'artisan à l'issue de la livraison. Il est un gage de traçabilité.

- **Le vrac améliore les conditions de travail** : C'est vrai pour le meunier et le boulanger ; le vrac, ce sont moins de charges à transporter, ce qui compte dans bien des fournils, surtout que la profession tend à se féminiser.

- **Le vrac est source de productivité** : moins de temps consacré à la logistique, au rangement et au port des sacs, c'est forcément plus de temps pour la production.

- **Le vrac c'est bon pour l'environnement** : Et oui, c'est beaucoup moins de papier consommé pour une même quantité de farine livrée, et pour vous c'est une gestion simplifiée de vos déchets, donc encore du temps gagné.

Les Moulins Bourgeois sont à votre disposition pour étudier avec vous les conditions d'installation d'un silo à farine.



Camion à la pesée obligatoire (au départ et au retour du camion).

des tournées, sont une gestion complexe de multiples paramètres : taille du camion, quantité de sacs ou de vrac, zone géographique des livraisons, contraintes urbaines ou de voisinage, confort du client, tout entre en ligne de compte (sans parler des contraintes météo en hiver), alors qu'on opère en flux tendu et continu ».

Fort de tous ces paramètres, Sandrine constitue dans l'équipe un appui pour Anna-Bela, et le moulin dispose d'Axiodis, un précieux logiciel d'aide à l'organisation des tournées. Dans un service qui nécessite des investissements constants pour être au top de l'efficacité, le facteur temps est essentiel. **Toute commande tardive est un obstacle**, pas toujours insurmontable, mais forcément source de stress, de temps perdu, voire de dépenses superflues, dans un contexte où chaque euro compte pour tenir les prix.

Certes, nous savons allier la souplesse d'une entreprise familiale

proche de vous, à la rigueur et au sérieux, mais répétons-le, **11h du matin, c'est le bon tempo pour les commandes.**

Nous avons pour principe que la bonne gestion des commandes doit s'accompagner d'une évaluation de leur exécution. Chaque tournée de livraison fait l'objet d'un débrief, et parce qu'une erreur reste toujours possible, nous tenons en bonne place un tableau d'évaluation. Dans ce cadre, nous observons que **le choix stratégique qui maintient dans l'entreprise 100 % de la chaîne logistique (alors que tant de meuniers externalisent les livraisons) est un atout important.** Aux Moulins Bourgeois, les camions, sont nos camions, les chauffeurs et les livreurs sont tous salariés de l'entreprise. Toute l'équipe contribue à la qualité de notre prestation, et sert notre volonté de proximité. Nous y veillons chaque jour, dès la prise de commande.

CONCOURS DÉPARTEMENTAUX DES MEILLEURS PAINS ET BAGUETTES 2012

Bravo à tous nos clients qui ont été distingués dans les différents concours des meilleurs pains et baguettes !

2^{ème} concours du pain
Bio Paris Ile de France



- N°2** Denis Hecht, Paris 8^{ème} ;
- N°3** Mickaël Forcher, Achères (78) ;
- N°5** Jean-Pierre Carton Paris 5^{ème} ;
- N°6** Stéphane Henri, Paris 4^{ème} ;
- N°8** Audrey Trabach, Sucy en Brie (94).

Concours du meilleur artisan
boulangier des Hauts de Seine

- N°1** Gregory Pailliette, Saint-Cloud ;
- N°2** Sylvain Lecarpentier, Suresnes ;
- N°3** Jérôme Debille, Garches.

Concours de la meilleure
baguette de tradition
des Yvelines

- N°2** Cyril Mongendre, Bailly ;
- N°4** Vincent Lefèvre, La Celle St Cloud ;
- N°5** Mickaël Forcher, Achères ;
- N°8** Zouhair Byadi, Poissy.

Concours de la meilleure
baguette de tradition de l'Oise

- N°3** Guillaume Deconinck, Fitz-James ;
- N°6** Stéphane Lehnertz, Senlis ;
- N°8** Philippe Bocquet, Coudun ;
- N°8** Kévin Leleu, Mareuil sur Ourcq.



LA FABRICATION DU PAIN EN VIDÉO : UN OUTIL PÉDAGOGIQUE UTILE

■ Nous avons développé notre collection de films de recettes lancée en 2011 : un boulanger démonstrateur y réalise de manière détaillée et très explicative la fabrication complète d'un pain. C'est un outil très utile pour tous les salariés du fournil, souvent l'amorce d'une discussion utile, ou l'envie de tester de nouvelles idées. Nouveau film : Prés, Champs, Charpentier, Troubadour, Éclats de Lin ...

LE GRAND LIVRE DES RECETTES DE FÊTES 2012 EST DISPONIBLE

■ Consultez-le, utilisez-le, puisez-y votre inspiration, toute l'équipe du moulin s'est mobilisée pour ce vrai livre de recettes de plus de 80 pages. Vous y trouverez forcément votre bonheur. Merci à Christophe pour les photos, et à Virginie pour le stylisme et la mise en page.



BIENVENUE AUX NOUVEAUX SALARIÉS DU MOULIN !

■ Ils travaillent à Verdelot, ou bien ils viennent chez vous, voici les nouveaux arrivés en 2012. Ils sont l'expression de notre dynamisme, et contribuent chaque jour, à ce que nous soyons « Meunier, et bien plus encore ».

- Entré le 24/02 Jérôme LEFRANC, Electricien
- Entré le 20/02 Morgan ANSERMIN, Chargeur
- Entré le 05/03 William DENIS, Conducteur moulin meule
- Entré le 05/03 Aurélien BRULFERT, Chargeur
- Entré le 19/03 Steve FEUVRIER, Livreur
- Entré le 29/03 Arnaud LARQUETOU, Commercial
- Entré le 21/05 Fabien LEBRIS, Livreur
- Entré le 03/09 Anthony VICENTE, Chargeur
- Entré le 1er/10 Kevin GARD, Livreur
- Entré le 1er/10 Ludovic LEMARINIER, Livreur
- Entré le 1er/10 Pierre MARTEAU, Directeur technique
- Entré le 1er/10 Jordan VIE, Chargeur
- Entré le 15/10 Grégory DUFRENNE, Boulanger démonstrateur

- Directeur de la publication : David Bourgeois ;
- Comité de rédaction : David Bourgeois, Julien Bourgeois, François Dumoulin ;
- Photos : David Bourgeois, Christophe Fassi ;
- Conception / Mise en page : Virginie Ollivier.

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

ECLATS DE LIN : LE POINT SUR UNE BELLE ANNÉE DE LANCEMENT

■ Depuis septembre 2011, Eclats de Lin a pris sa vitesse de croisière chez un grand nombre d'entre vous. Au-delà de son bon goût de baguette aux graines de lin légèrement torréfiées, et de son aspect apprécié des consommateurs, sa réussite repose sur l'argument santé. Eclats de Lin contient des oméga 3 indispensables à notre organisme que nous trouvons en grande quantité dans le lin. Pour renforcer l'identification de cette promesse nutritionnelle, nous avons rejoint l'association Bleu Blanc Cœur, dont le cahier des charges rigoureux identifie tous les acteurs qui intègrent des sources naturelle d'oméga 3. Par ailleurs, lors des derniers trophées de l'innovation organisés par le CERVIA qui distinguent les PME innovantes, Eclats de Lin était en phase finale. Dans votre boulangerie cette baguette s'imposera vite comme un indispensable complément de gamme.



Meunier, et bien plus encore