Meunier, et bien plus encore

Hiver 2015 - N°12

- Cet édito, nous le concevons comme un moment de réflexion : il nous donne l'occasion de faire un point sur ce qui guide notre entreprise.
- 1) Ce qui caractérise le moulin c'est sa volonté d'aller de l'avant. « Aller de l'avant », c'est innover, c'est combattre la routine et ne pas craindre d'éventuels obstacles, c'est être attentif à ce qui se passe autour de soi pour en faire son miel, c'est être une force d'action rapide en termes de services et une force de proposition en termes de produits. C'est ce que nous avons fait en 2014 (rappel page 4) et c'est notre cap en 2015 : gamme de farines pâtisserie-viennoiserie repensée et étoffée avec les Pâtissières Bourgeois, réflexion sur les nouvelles tendances de consommation (cf. article sur le « sans gluten »), opération promo Graine d'Artiste, analyse et réponses vis-à-vis de la concurrence des chaînes (page 2), chantier du passage aux sacs 25 kilos, communication, la liste n'est pas complète, mais l'année s'annonce
- 2) La relation humaine est au cœur de notre activité. Nous vivons comme une grande chance le fait de servir une profession forte de ses différences et du caractère unique de chaque boulangerie. Les Stages de Verdelot, le moment clé d'une installation, la qualité de nos produits, nos livraisons « maison » nous savons que tout Le fait d'être un moulin familial plus que centenaire (120 ans en 2015!) contribue en interne à créer un ADN où l'humain a une place centrale.
- 3) La « qualité », un terme essentiel pour conclure, mais un mot tellement générique qu'il faut toujours en préciser le sens. Pour nous cela recouvre une forme d'intégrité, de respect et de vérité des produits. Alors que les consommateurs sont de plus en plus sensibles aux questions de naturalité et de traçabilité c'est le sens de tout notre travail quotidien sur nos farines. Pour ce qui est de leur qualité, nous avons donné cette année le meilleur de nous-mêmes, car les moissons n'étaient pas au top. Raison de plus pour vous présenter ici un service clé, celui de nos conducteurs de moulin et le chef meunier (page 3). Ils sont au cœur de notre outil de production

Nous vous souhaitons une très bonne



LES PÂTISSIÈRES BOURGEOIS

AU SERVICE DE VOTRE SAVOIR-FAIRE



Au moment où vous lirez ces lignes nos commerciaux vous auront déjà parlé de cette nouvelle gamme et vous aurez reçu notre fiche produit. Gâteaux de voyage, pâtisserie fine, feuilletages, pâtes levées, viennoiserie, vous allez forcément trouver votre bonheur avec ces farines de haute qualité particulièrement bien adaptées à votre production maison. Soyez certains qu'une telle production permet d'établir votre réputation. Et puis les Stages de Verdelot, nos boulangers démonstrateurs sans compter nos livrets de recettes (consultables sur notre site internet) sont autant d'atouts à votre disposition.

LA QUESTION DU SANS GLUTEN:

UN MARCHÉ NAISSANT À COMPRENDRE ET MAÎTRISER



- Les produits sans gluten tout le monde en parle au point qu'il nous a paru utile de traiter de ce sujet qui semble plus qu'un phénomène de
- 1) Un petit marché, mais une forte croissance: 83 millions contre
- 4,5 milliards €our le total alimentaire Bio dont 364 millions pour pains et farines Bio, mais la croissance du sans gluten est estimée à + 35% par an en 2015 et 2016 (étude Xerfi 2013).
- 2) Un profil consommateur en évolution : au départ il y a tous ceux qui souffrent de la maladie coeliaque, profondément intolérants et allergiques au gluten. La maladie se manifeste principalement par de graves atteintes de l'intestin grêle. 60 000 personnes environ souffrent de cette maladie, mais elle a été longtemps sous diagnostiquée, et le chiffre réel serait à multiplier par 8 ou 10. A ces vrais malades dont le seul remède est l'abstinence totale de gluten, souvent agacés par la mode du sans gluten car pour eux c'est une vraie privation, il faut ajouter les « nouveaux compagnons de route », ceux qu'on appelle les « hypotoxiques » sensibles au développement de l'allergologie ou bien à différentes



formes de régime, sensibles également à leur promotion par des people (le tennisman Djokovic pour le sans gluten par exemple). Au total on estime que 8 à 10% de la population serait concernée par une consommation de produits sans gluten qu'on pourrait qualifier de confort ; ça touche des gens qui plus ou moins passagèrement vont faire un tel régime sans être vraiment allergiques ou intolérants. (suite page 2)



sans gluten Suite...



(suite de la page 1)

3) Le révélateur de nouveaux comportements de consommation soutenus par une réglementation renforcée: Le « sans gluten » s'inscrit dans une tendance où rentre en compte, au-delà de la mode, une véritable attente sur la nature des produits que nous consommons. Le principe de précaution s'impose dans de nombreux domaines et le besoin de transparence est réel. C'est d'ailleurs dans cette évolution que s'inscrit la déclaration obligatoire des allergènes que tous vos produits peuvent contenir. Depuis le 13 décembre 2014 cette information doit figurer sur un support écrit dans votre lieu de vente (le moulin a élaboré pour vous un panneau d'affichage spécifique).

4) Un vrai nouveau segment de marché : Il suffit de voir les rayons des hypermarchés et surfaces

AVEC QUOI ÉLABORER UN PAIN PAUVRE EN GLUTEN ?

■ Il existe de nombreuses farines possibles pour un pain sans gluten notamment : sarrasin (ou blé noir), riz, tapioca, châtaigne... Et puis aussi de la fécule ou de l'amidon de pomme de terre. ■■■■■

spécialisées où l'offre aux allergiques se mêle au diététique pour observer qu'un nouveau marché est en train de naître. Dans ce domaine le fait que par exemple Barilla développe une gamme de pâtes sans gluten en est un signe. Aussi nous devons considérer le sans gluten comme une offre nouvelle qui fait partie du champ du choix des consommateurs. Il ne faudrait pourtant pas se lamenter en considérant qu'en tant qu'utilisateurs de gluten les boulangers pourraient perdre des clients. Il faut aller de l'avant en considérant ce marché en termes d'opportunités et non de risques et nous vous encourageons, si vous sentez une demande, à proposer des produits adéquats pauvres en gluten et même sans gluten (plutôt que les clients aillent les chercher ailleurs). Le contact direct que vous avez avec les clients doit vous inciter à une bonne information sur votre offre.

5) Comment faire du sans gluten ? : dans le fournil d'une boulangerie c'est exclu ; on ne peut faire du sans gluten que dans un lieu dédié afin qu'il n'y ait aucun risque pour une personne coeliaque. Le taux de PPM (particules par million) doit être inférieur à 20, c'est-à-dire moins de 20 grammes de présence de gluten par tonne produite. En revanche, il est tout à fait possible que vous mettiez à disposition de ceux qui le souhaitent une offre de pains sans gluten. Pour vous y aider nous vous donnons ici les coordonnées d'un partenaire spécialisé. Par ailleurs, nous mettons à votre disposition toute une gamme de farines permettant d'élaborer si vous

le souhaitez une offre de pains pauvres en gluten. C'est une offre dont nous reparlerons cette année. N'hésitez pas à échanger avec nous.

VOUS FOURNIR EN PAINS GARANTIS SANS GLUTEN



A Europain nous avions fait une place sur notre stand aux Etablissements Moulin situés dans l'Oise qui avaient présenté leur offre de pains sans gluten. Plusieurs boulangers nous ont dit leur satisfaction à travailler avec eux.



Etablissements Moulin

fontaine@etsmoulin.fr

7 chemin vicinal 60730 Novillers 03.44.08.23.24 Responsable Christophe Fontaine

FAIRE FACE À LA PROBLÉMATIQUE DES CHAÎNES DE BOULANGERIES)



La force des chaines de « boulangeries », nommées comme telles puisqu'elles fabriquent sur place leurs pains, est d'allier prix bas, accessibilité du lieu mais aussi une qualité de produit honorable.
L'enjeu pour l'artisan est

de conserver son pouvoir d'attraction face à cet « artisanat-industriel ». Au vu des expériences que nous connaissons, on peut discerner plusieurs axes de résistance.

1) Une offre pertinente et créative : c'est l'élément central. Votre client ne vous demande pas de faire du « 3+1 » sur toute votre gamme, mais il attend une proposition de votre part : par exemple une offre 3 jours par semaine sur un pain spécial différent chaque jour en "3+1", ou du snacking avec des offres de fidélité, ou "3+1" en viennoiserie le week-end, ou bien encore du "3+1" sur les baguettes la veille du jour de fermeture. Le pire serait de ne rien faire.

- **2) Le produit phare :** Rien de tel qu'une viennoiserie, ou un pain spécial susceptible de contribuer à la réputation d'une bonne boulangerie !
- **3) Le/les services :** livraison, pains mis de côté ou réservés il faut être souple !
- **4) L'accueil :** Il doit être l'objet d'une attention de tous les instants tout au long de la journée
- **5)** La présentation : C'est un domaine où un personnel de vente attentif peut créer facilement la différence en jouant avec les différents produits à sa disposition



Façade Marie Blachère



6) La connaissance du terrain : Connaître sur le bout de doigts sa zone de chalandise, ses clients, leurs habitudes, les chaînes qui ont des services « marketing » le font mais vous pouvez le faire tout aussi bien, car vous êtes au plus près de la demande.

7) La capacité à évoluer : ça conditionne tous les points évoqués parce qu'au-delà de la concurrence des chaînes, nous sommes dans un monde qui bouge, où plus rien ne sera jamais figé.

Ainsi, pour tous nos clients qui en ressentent le besoin nous sommes à leur disposition pour les accompagner dans leurs actions. Nous reviendrons sur cette liste de points clés afin d'en enrichir le contenu avec vous et de vous donner la possibilité d'être offensifs.

au socif au mouis



LES CONDUCTEURS DE MOULIN, UNE ÉQUIPE QUI VEILLE AU GRAIN... ET À LA FARINE



Les plansichters tamisent chaque jour les moutures de blé.

On en prend grand soin!

■ Avec l'équipe que vous découvrez sur cette page vous êtes au cœur de ce qui fait la réputation des Moulins Bourgeois : la qualité de ses farines. Les conducteurs de moulin conduisent, au sens propre du terme, leur fabrication, depuis la réception des grains jusqu'au stockage des différentes farines après suivi de toutes les étapes de mouture.

Cette année, compte tenu des moissons dont le résultat a été parfois problématique en raison des pluies en juillet, le contrôle effectué à la réception de chaque camion (30 tonnes) a été particulièrement renforcé. A ce titre, chaque conducteur a reçu une formation spécifique à **l'analyse du temps de chute de Hagberg :** il mesure l'activité enzymatique du grain de blé, dont les risques sont une pâte relâchante et collante et des pains à mie collante et à croûte trop colorée. « Veiller au grain », n'est pas ici une expression populaire, c'est un acte essentiel dès le début du process de fabrication.

Chaque variété de blé fait l'objet de tests spécifiques au laboratoire et au fournil permettant au chef meunier et au directeur technique de décider du mélange optimum pour lancer la fabrication des différentes farines. Selon la qualité recherchée, une douzaine de variété de blés peut entrer dans

le mélange. Le rôle du conducteur est alors essentiel pour le respect et la régularité de la formule mise au point. Le fait de disposer d'une des installations les plus modernes du moment permet de veiller avec beaucoup d'efficacité aux différents mélanges de blés, extraits des 18 cellules de stockage. A l'extrémité de la chaîne une méthode d'analyse en continu mesure la qualité de la farine à l'aide d'une caméra infrarouge qui décèle tout défaut éventuel.



Fin réglage des cylindres dédiés au bio.

La qualité de la technologie est un moyen au service des hommes, pas une fin en soi. Munis d'une solide expérience et d'un certificat de qualification professionnelle, les conducteurs appliquent des méthodes rigoureuses d'analyse mais utilisent aussi leurs sens : le toucher, pour le réglage des cylindres de mouture par exemple, l'œil pour contrôler la conformité des produits de mouture, l'ouïe pour déceler un éventuel dysfonctionnement. Ajoutons que chacun dans le moulin est responsable d'un secteur donné ce qui contribue à la qualité de son entretien et de sa propreté en liaison avec le service de maintenance.

Par ailleurs, **la conception du moulin sans zones de rétention évite tout traitement insecticide.** Des pièges « écologiques » à phéromones permettent de surveiller l'absence d'insectes dans les bâtiments de production

Elèves de CFA, boulangers en stage au moulin, visiteurs étrangers et parfois officiels, les visites des installations sont nombreuses. C'est une fierté toujours renouvelée et l'occasion de mettre en lumière le travail de tout un service, qu'il s'agisse de notre unité de meules ou celle des cylindres.



Le chantier du bâtiment "25 kilos" à l'automne.

Une décision mûrement pesée, le passage aux 25 kilos de toute la production sacs.

Au moulin on va de l'avant comme on le dit dans l'édito, mais en termes de chantier on peut ajouter qu'on ne s'arrête jamais! En 2014 ont commencé les travaux nécessaires à l'installation de notre ensachage en format 25 kilos qui

mettra dans le courant de l'année 2015 un terme à nos livraisons en sacs de 40 kilos.

Affaire à suivre, on ne manquera pas de vous tenir informés.

Lesnews...

2014, RETOUR SUR UNE ANNÉE RICHE DE BONS SOUVENIRS ET DE NOUVEAUTÉS

Europain

C'était en mars dernier et vous étiez nombreux parmi les



76 950 visiteurs d'Europain. Nous avons été vraiment heureux de tous les moments chaleureux vécus avec nos clients et de tous les contacts qui font la réputation du pain français dans le monde entier.

Le Pain de 14

Comme vous le savez déjà, le Pain de 14 est une part de notre histoire. Lancé à l'occasion



du centenaire de la Grande Guerre, il nous a valu l'attention de tous les médias, mais ce qui inscrit ce pain dans la durée c'est son goût unique et ses qualités de conservation avec une présentation très appréciée. A la première commande, le Pain de 14 est livré avec un kit de communication complet.

El Maïs

Lancé à l'occasion d'Europain, vous êtes nombreux à apprécier El Maïs, non



seulement pour son façonnage original en fer à cheval, mais aussi pour son moelleux très apprécié en snacking.

« BIEN CONNAÎTRE LE PAIN POUR MIEUX LE VENDRE », NOUVELLE ÉDITION!

Précieux pour vous, et plus encore pour votre personnel de vente, utile tous les jours, il était nécessaire d'actualiser ce document qui remplace le précédent.



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

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

GRAINE D'ARTISTE, une promotion efficace et séduisante en 2015

Un graphisme particulièrement soigné qui cible bien un public familial, une mise en œuvre très simple et à tout moment avec des lots séduisants, font de Graine d'Artiste une opération promotionnelle qui va renforcer la relation avec vos clients. Vous allez pouvoir exposer leurs plus beaux dessins. Commandez vite votre kit complet auprès de votre commercial. Retrouvez aussi l'opération dans le catalogue du moulin 2015.





Lot "Adulte": Livre «Chemin faisant, chemin bienfaisant, Plantes herbacées»

Lot "Enfant" : Pot décoré + sachet de graines

FARINES DE MEULE LABEL ROUGE, C'EST POUR TRÈS BIENTÔT!

C'est notre moulin qui pour l'ensemble de la filière est à l'origine de l'obtention du Label Rouge pour les farines de meule. Nous avons joué ce rôle pionnier dès la mise en route de nos unités de meules. Ce travail conduit sur plusieurs années s'achève et nos farines bises (T80 et T110) seront disponibles en Label Rouge très vite. Ce précieux label garantit la qualité de nos blés issus de méthodes culturales raisonnées. Ils sont stockés avec soin sans usage de pesticides. Le label garantit également la qualité de nos farines par des analyses et des essais de panification très réguliers. Connu par tous, le Label Rouge renforce le lien de confiance avec vos clients.



FACEBOOK, UN RÉSEAU SOCIAL INCONTOURNABLE

Nous sommes heureux d'avoir notre page Facebook depuis 6 mois. C'est un moyen d'échange avec beaucoup d'entre vous, pour le « réseau social » que constitue par nature les boulangers. Par exemple, c'est sur Facebook que nous signalons de plus en plus les nombreux lauréats que nous connaissons bien des différents concours. N'hésitez pas à « liker » notre page et à signaler la vôtre.



SCOOP!

Une nouvelle identité Baguette des Prés, Baguette des Champs en 2015

Voici les logos en avant-première. Dès que les kits sont disponibles on vous prévient !





Meunier, et bien plus encore