

# La lettre Le grain à moudre

Meunier, et bien plus encore

Printemps/Été 2016 - N°14

Quel urbaniste aurait prédit il y a 50 ans que l'avenir des villes passait par le tramway ou bien le développement de la circulation à bicyclette ? Cette phrase introductive pour dire que rien n'est jamais écrit d'avance et que le devenir de la grande distribution ou bien des chaînes de boulangerie n'est pas mieux assuré que celui du commerce traditionnel. Pour notre part, **nous sommes convaincus que la variété et le bon goût des vrais produits vaudra toujours mieux qu'une offre aseptisée** reproduite sous des formes similaires. Dans ce cadre, **la boulangerie artisanale a de beaux jours devant elle, à la condition de cultiver ce que nous appelons en Une ses lignes de force.**

**Le fait maison** fait partie de vos valeurs. C'est un atout majeur pour chaque boulanger, qu'il s'agisse de la confection de la viennoiserie, de l'inventivité que vous pouvez apporter à vos formules de déjeuner, et bien sûr de la pâtisserie. L'étendue de notre gamme, nos stages, nos livrets de recette, sont des supports concrets à votre disposition.

**La qualité des ingrédients** est également un point où vous pouvez faire la différence. On s'y emploie avec nos farines mais cela doit s'appliquer à toutes les matières premières. On vous le montre avec l'opération Gouter de Choc' (page 4) programmée pour la rentrée prochaine avec du chocolat Valrhona.

Enfin, être soi-même et mettre le meilleur de ce qu'on ressent dans sa boutique et ses produits vous vaudra de créer avec vos clients un lien unique. **Que votre boulangerie soit grande ou petite c'est votre responsabilité de chef d'entreprise de la marquer de votre personnalité.** On l'évoque dans ce numéro et aussi lors de nos formations.

Europain aura été en février dernier pour toute notre équipe un grand moment que nous avons été heureux de partager avec vous. On y revient en rappelant les nouveautés lancées à l'occasion de cet événement.

Concours départementaux, recrutements au moulin, ce numéro de printemps est riche de nouvelles. Bonne lecture, bon travail à tous et vive les beaux jours.



Julien et David Bourgeois

## LES LIGNES DE FORCE DE LA BOULANGERIE ARTISANALE



■ La boulangerie c'est comme un sport de haut niveau, il faut un bon mental pour être à l'offensive : le point central est d'être bien convaincu que **personne n'est aussi bien placé que la boulangerie artisanale pour proposer le meilleur aux consommateurs.** On ne pourrait faire ici la revue de tous les atouts qui lui sont exclusifs, mais on peut au moins insister sur trois lignes de force : Le fait maison, la qualité des ingrédients (et leur origine) et l'expression de la personnalité du boulanger au travers de son entreprise.

**1° Le fait maison :** Disons les choses comme elles sont le sujet est sensible et les médias se font régulièrement l'écho de la part prise en boulangerie artisanale par les produits issus de l'industrie. Elle lui propose ses « solutions » en matière de viennoiserie, de snacking voire de pâtisserie. Il faut se défier de la logique consistant à se convaincre que ça résoudrait forcément les problèmes de main d'œuvre et de gestion. A terme le risque serait d'abdiquer une part de la singularité qui vous distingue d'un collègue et surtout de la grande distribution à laquelle nous assimilons les chaînes de boulangerie qui pour la plupart ne fabriquent que le pain et rien d'autre.

Au sens propre du terme, vous aussi avez entre vos mains les bonnes solutions : elles reposent sur **la culture du bon produit** qui doit être transmise à votre équipe du fournil aussi bien qu'en boutique, et sur **le plaisir du travail bien**



Un nouveau logo pour souligner le savoir-faire maison

**fait. C'est dans cet esprit que sont conçus nos Stages de Verdelot.** Ils sont une solution concrète à la maîtrise d'une bonne viennoiserie maison et d'une pâtisserie simple et qualitative. Par ailleurs nos livrets de recette sont élaborés pour être une mine d'idées à votre disposition. D'année en année nous les enrichissons en laissant en consultation sur notre site internet toutes celles qui ont été produites. Nous allons d'ailleurs les rebaptiser « Recettes maison » pour affirmer mieux encore nos convictions. Enfin pas de savoir-faire sans « faire savoir » ! Mettez en avant le fait que votre fabrication est maison, insistez sur vos spécialités, bref **distinguez-vous pour être reconnus à la hauteur de votre travail.** Nous allons d'ailleurs cette année approfondir ce sujet.



Stages de Verdelot, vive la formation !



Moulins Bourgeois  
Meunier, et bien plus encore



# Les lignes de force de la boulangerie artisanale suite ...

(suite de la page 1)

**2° La qualité des ingrédients :** C'est un sujet auquel les consommateurs sont de plus en plus attentifs et avec lequel peut se créer au bénéfice de l'artisanat un véritable avantage compétitif. A titre d'exemple nos sacs de farine sont pour plusieurs de nos clients de vraies publicités sur le lieu de vente. Ils sont une réassurance forte sur l'origine de la matière première que le consommateur sait essentielle pour son boulanger. C'est d'ailleurs dans cet objectif que nous travaillons des gammes cohérentes (cf. celle des Pâtisseries Bourgeoises) et que des fiches dites « consommateurs » sont disponibles sur tous nos produits clés.

**Ce qui est vrai pour la farine l'est pareillement pour tous vos ingrédients.** Nombre d'entre vous ont raison de souligner la qualité du beurre AOP de leur viennoiserie ou bien l'origine du fromage ou du jambon de leurs sandwiches. C'est une démarche comparable à celle observée dans la restauration ou d'autres commerces alimentaires ; elle doit devenir naturelle. **En visant la qualité, vous pouvez parler en toute transparence et avec fierté du contenu de vos produits, ce qui met en confiance la clientèle.**



Bons ingrédients, fraîcheur et fait maison (sandwiches sur baguette « parisienne »)

## 3° L'expression de la personnalité :

ce qui guette le commerce en général y compris dans l'alimentaire, c'est l'uniformité et conséquemment une offre formatée sans originalité ni bonne surprise pour le client. Prenez le temps de noter ce qui vous tient à cœur, dans votre métier comme dans la vie en général ; cela



Un objet chiné qui participe de l'ambiance d'un lieu (boulangerie Atmosphère Paris 11<sup>ème</sup>)

vous aidera dans l'aménagement de votre magasin même si vous confiez le chantier à des spécialistes. Dans tous les cas **mettre de son âme dans la boutique est important : étant un des rares commerces fréquentés avec une telle régularité, dites-vous bien que les clients sont sensibles à l'atmosphère du lieu.** En renouvelant les images des produits vous avez aussi l'opportunité avec nos kits de bien mettre en avant les pains. C'est en créant de la valeur autour de ses propres produits que l'artisan est le mieux armé pour faire

face, par exemple, aux promotions permanentes des acteurs de la grande distribution et des chaînes. Cela n'empêche pas les offres commerciales spécifiques ou permanentes. Dans ce cadre la carte de fidélité qui cultive avec votre clientèle un lien naturel est mieux appropriée que le décalque d'une promotion continue type 3+1.

Parce que le métier de boulanger exige des compétences de plus en plus polyvalentes pour parvenir au meilleur (savoir-faire en fabrication mais aussi en management, gestion, vente, organisation, communication, etc.), vous pouvez dans tous les cas compter sur votre meunier.

Une spécialité maison c'est toujours une bonne chose ! (Fabrice Pottier, Marcoussis 91)



Soulignez le fait maison de vos recettes

Notre nouvelle carte de fidélité, une offre qui plait toujours à vos clients

## LE PASSAGE AUX 25 KILOS, UN DÉFI RELEVÉ AVEC SUCCÈS



L'équipe de chargement au complet

■ La révolution logistique que nous avons faite en septembre dernier avec notre équipement dernier cri et un nouvel entrepôt s'avère très positive. Bien que nous ayons porté la capacité de chaque quai de chargement à 600 sacs par heure, nous sommes désormais à un taux d'erreur historiquement bas. Bravo à toute l'équipe pour sa mobilisation et la bonne gestion des nouveaux matériels.



Contrôle de pesée électronique



# La lettre ZOOM sur...

## EUROPAIN 2016, UN SALON TRÈS STIMULANT POUR NOUS TOUS

■ Rencontres professionnelles et convivialité étaient au rendez-vous à Europain en février dernier. Beaucoup de nos clients ont répondu présent. Ils ont partagé un moment chaleureux, notamment avec les commerciaux et les boulangers qui s'activaient au fournil, des contacts



précieux ont été établis jusqu'en Asie ou en Amérique, et de bons auteurs sont venus chaque jour dédicacer leurs ouvrages. Retrouvez ici quelques temps forts et [sur notre site internet](#) le film de l'événement. ■■■■



Franck Millet  
et Julien Bourgeois



Stéphane Chabout, un nouveau pilier  
du service commercial



Geneviève Hofman et Christophe Zunic  
à la signature de leurs livres



Avec Carlos, la viennoiserie  
a eu un sacré succès !



Arnaud, heureux au milieu  
de ses clients



Vous avez tous reconnu  
Denis Guesné



Grégory très concentré  
sur un façonnage parfait



David et Julien, très sollicités  
mais toujours disponibles

## LE VAILLANT A DU CARACTÈRE À PLUS D'UN TITRE



■ Présenté, dégusté et approuvé à Europain, Le Vaillant réunit les qualités qu'on aime retrouver dans un pain spécial ; elles peuvent se résumer par l'originalité de sa forme, par sa belle couleur brune et par son goût typé apporté par la juste proportion de sarrasin qui rentre dans la composition de ce pain de froment. Il est proposé avec un kit de communication offert à la première commande (pic prix, étiquette panetière, affiche A3, chevalet A4 ainsi qu'un tatouage du logo). ■■■■

## LA BEL AIR, UNE BAGUETTE BIEN DANS L'AIR DU TEMPS



■ La Bel Air est la réponse parfaite à l'offre des chaînes de boulangerie. Elle correspond à notre philosophie de faire pour cela un produit de grande qualité alliant longue fermentation et simplicité. C'est une baguette charnue (380g en pâte) aux arômes délicats dont le passage dans l'Eclat de Fleurage assure à la dégustation une texture unique. Un très beau produit en vérité, accompagné d'un joli kit de communication. ■■■■



## CONCOURS DÉPARTEMENTAUX : PALMARÈS DE NOS CLIENTS DEPUIS NOTRE DERNIER NUMÉRO MERCI DE PORTER HAUT LES COULEURS DE L'ARTISANAT !

*Bravo pour les belles performances alors qu'il semble que la participation dans les concours soit en augmentation.*

### Meilleur artisan boulanger des Hauts de Seine

**N°1 Abdennaceur Khorchani, Clichy sous Bois**

### Meilleure baguette de tradition des Hauts de Seine

**N°1 Hakem Bakour, Courbevoie**

**N°8 Jérôme Debille, Garches**

### Meilleure baguette de tradition du Val de Marne

**N°1 Isabelle Esnault et Adrien Mansois, Nogent sur Marne**

**N°3 Imed Ben Ali, Alfortville**

**N°5 Nelson Silva dos Santos La Varenne Sainte-Hilaire**

**N°7 José da Silva, Villiers sur Marne**

### Meilleure baguette de tradition du Nord

**N°1 Jimmy Pollet, Lille**

### Meilleure baguette de tradition française de l'Aisne

**N°2 Bertrand Sarazin, Soissons**

### Meilleure baguette de tradition française de Seine et Marne

**N°3 Jérôme dos Anjos, Champeaux**

**N°4 Damien Jeuland, Crégy les Meaux**

**N°5 Yann Doré, Le Pin**

**N°7 Sébastien Rousselot, Pontault-Combault**

**N°9 Christophe Robard, Mortcerf**

**N°10 Pascal Houdoux, Champs sur Marne**

### Meilleure baguette en pain courant de Seine et Marne

**N°2 Philippe Petitjean, Chambry**

**N°3 Christophe Robard, Mortcerf**

**N°10 François Thouvenin, Saacy sur Marne**

- 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

## ILS ONT REJOINT LE MOULIN depuis début 2015

■ C'est une fierté pour la PME que nous sommes d'être en position de recruter de nouveaux salariés. Nous le devons à notre travail quotidien et à la confiance de nos clients. ■■■■

● Entré le **21/01/2015** **Loïc PECHEUR**,

Ripper chauffeur

● Entré le **18/05/2015** **Sébastien RAMBOZ**,

Responsable logistique

● Entré le **17/08/2015** **Heidi HUGUENIN RICHARD**,

Attaché commercial

● Entré le **14/09/2015** **Manon DUPONT**,

Ass. commerciale et comptable

● Entré le **01/10/2015** **Charline SANTONI**,

Laborantine assistante qualité

● Entré le **05/10/2015** **David BENJAMIN**, Chef de quai

● Entré le **05/10/2015** **Stéphane CHABOUT**, Chef des ventes

● Entré le **05/10/2015** **Sébastien DUTOUR**, Apprenti Meunier

● Entré le **01/11/2015** **Jérémy LEVISTE**, Ripper

● Entré le **16/11/2015** **Olivier TISSERAND**,

Attaché commercial

● Entré le **14/12/2015** **Vincent PIROU**, Ripper

● Entré le **01/01/2016** **Sylvie TROUILLET**,

Animatrice Formatrice

● Entré le **15/02/2016** **Romain RIBEIRO**, Ripper Chauffeur

● Entré le **01/03/2016** **Jean Baptiste BIGALLET**,

Conducteur de Moulin

## AVEC GOÛTER DE CHOC' produit premium et opération commerciale vont bien ensemble



■ Le principe est ultra simple à mettre en œuvre : à l'heure du goûter pour 2 baguettes achetées une barre d'excellent chocolat est offerte (c'est du Valrhona) ; nos commerciaux vous présenteront très bientôt le principe de l'opération. Elle correspond bien à ce que nous souhaitons pour la boulangerie artisanale : allier animation des ventes et qualité des produits. ■■■■



## STAGES DE VERDELOT, une offre qui nous tient à cœur

■ Un mot pour vous dire que nous sommes touchés par les messages de remerciements que nous recevons à l'issue des sessions de stages. C'est pour nous une grande satisfaction de contribuer à votre

formation ou à l'envie de découvrir de nouveaux produits ou de nouvelles techniques. En 2015 nous avons accueilli au moulin 350 stagiaires. ■■■■



## FACEBOOK, le fan club se développe

■ Vous êtes bientôt 1900 à suivre nos « post », c'est à dire ces infos régulières « postées » sur notre page. N'hésitez pas à nous faire part de vos avis et suggestions, et bien sûr à faire « liker » notre page. ■■■■

*Meunier, et bien plus encore*