

La toouie

n°290

AVRIL 2018 - 10€

MAGAZINE

www.latoque.fr

LE PARTENAIRE INDÉPENDANT DES ARTISANS BOULANGERS,

PÂTISSIERS, CHOCOLATIERS, CONFISEURS, GLACIERS

1000 euros
pour « relooker »
son magasin p.63

Une e-boutique pour le petit-déjeuner

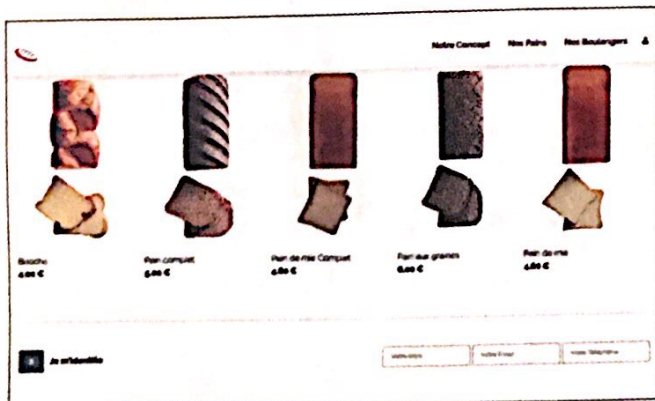
Les Moulins Foricher veulent concurrencer la grande distribution sur le petit-déjeuner. Ils ont mis au point une gamme de pains de mie et lancé www.commandermonpain.fr Explications.

« **A**VEZ-VOUS DÉJÀ VU LE RAYON PAIN DE MIE D'UN HYPER-MARCHÉ ?, interroge Elodie Goimbault, responsable marketing des moulins Foricher. *Il peut s'étirer sur dix mètres et présenter une gamme diversifiée selon les formats, avec ou sans croûte, complet, moelleux, etc.* » Pour aider ses clients artisans à rattraper leur parts de marché sur cette référence et à séduire à l'heure du petit-déjeuner, Foricher s'est lancé.

Sain, artisanal et moderne

Pour commencer, le minotier a mis au point cinq recettes de pains de mie, réalisées sur farine Label Rouge et avec du levain naturel, sans colorant, sans additif et sans conservateur. Brioche, pain complet, pain de mie complet, pain aux graines et pain de mie

nature peuvent être vendus entiers, à la coupe ou tranchés. « *Il faut miser sur du haut de gamme, mais le vendre à des prix cohérents et adaptés* », milite Elodie Goimbault. En complément, il a créé un service de commande en ligne. Sur www.commandermonpain.fr, les clients peuvent réserver leur pain (la plateforme est exclusivement dédiée aux cinq références) chez leur boulanger (client de Foricher), puis venir le chercher au moment de leur choix. « *Cela facilite la tâche du consommateur qui souhaite trouver un produit qualitatif pour répondre à ses besoins au petit-déjeuner, et permet à l'artisan de répondre à une demande tout en agrandissant sa zone de chalandise.* » Une vingtaine de boulangers utilisent ce service pour l'instant. A suivre ! ♦ C.R.

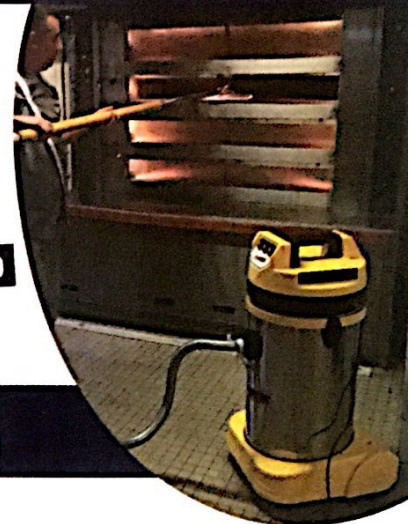


Nature, complet, aux graines... Les pains moulés signés Foricher doivent répondre à une attente de qualité.

ASPIRATEURS SPÉCIAUX FOUR BOULANGERIE

- ▶ Système anti-statique
- ▶ Accessoires pour eau, farines, poussières
- ▶ Cuve Inox 60l - 3000W
- ▶ 3 moteurs - 25 kg

~~815 € HT~~
799 € HT PROMO
 avec kit four - port gratuit
 ou **525 € HT** sans kit four



CS 63



CS 20

- ▶ Aspirateur magasin
- ▶ Accessoires pour farines, poussières (fonctionne avec sac)
- ▶ Cuve PVC 20l - 1150W
- ▶ 1 moteur - 10 kg

149 € HT

Aspirateur Magasin CS20
OFFERT
 Pour l'achat d'un CS 63 FOUR



CS 60

- ▶ Système anti-statique
- ▶ Accessoires pour eau, farines, poussières
- ▶ Cuve Inox 60l - 2000W
- ▶ 2 moteurs - 23 kg

725 € HT PROMO
 avec Kit four - port gratuit
 ou **445 € HT** sans kit four

Aspirateur Magasin CS20
OFFERT
 Pour l'achat d'un CS 60 FOUR



CS 20

- ▶ Aspirateur magasin
- ▶ Accessoires pour farines, poussières (fonctionne avec sac)
- ▶ Cuve PVC 20l - 1150W
- ▶ 1 moteur - 10 kg

149 € HT

NOUVEAU



Suceur métallique plat, Idéal pour les recoins du four Inclus dans le kit four Achat seul **35 € HT**

NOUVEAU - Achat en ligne Aspirateurs et pièces détachées sur : www.aspirateur-professionnel.net

Promotions valables du 10/03/2018 au 10/04/2018

CS-CONCEPT

cs.concept@wanadoo.fr - www.cs-concept.fr
 1B rue des Herbiottes 21160 MARSANNAY (Dijon)

Tél. 03 80 51 23 53 - Fax 03 80 31 66 20