



1^{ER} SALON
VIRTUEL

www.abc-pro.fr
RETROUVEZ VOS FOURNISSEURS,
FABRICANTS, GROSSISTES, MEUNIERs...

La TRIBUNE des métiers.fr

www.latdm.fr www.abc-pro.fr

Tous les 2 mois Janvier / Mars / Mai / Septembre / Novembre

N° 37 • MARS / AVRIL 2018



Magazine gratuit
réservé aux professionnels

Boulangers / Pâtisseries / Chocolatiers confiseurs / Glaciers / Traiteurs



4-5 AVRIL
PORTE DE VERSAILLES
PARIS



18-21 MARS
PARC EXPO
STRASBOURG

Mondial des Arts Sucrés



Pierre-Hermé
Président d'honneur



Loïc Beziat Marie Simon



www.Commander
MonPain.fr



Les moulins Foricher et Bruno Cormerais vous parlent « petit déjeuner »

Les Moulins Foricher et Yvon Foricher son fondateur et PDG, engagés depuis 20 ans à valoriser une filière du pain de qualité, souhaitent remettre les artisans boulangers au cœur du Petit Déjeuner. Aux côtés de Bruno Cormerais, MOF Boulanger, les Moulins Foricher accompagnent les artisans boulangers à l'élaboration d'une gamme dédiée et de qualité pour concurrencer la très forte progression de la boulangerie industrielle sur le premier repas de la journée.

Les pains proposés sont réalisés à partir de recettes saines et savoureuses (sans colorant, sans additif sans conservateur) afin d'offrir une alternative aux pains de mie et autres brioches industrielles : une gamme de 5 pains au goût unique et à la recette originale, sans additif, sans conservateur et sans colorant. Des pains qui s'adaptent aux habitudes de consommation de chaque foyer (entier, demi, tranché). Des produits sains et de qualité grâce à l'engagement d'une filière qui implique tous les acteurs de l'agriculteur à l'artisan boulanger, tout en valorisant les savoir-faire de chacun. Tous les blés des Moulins Foricher sont issus de terroirs français (Loiret et Yonne) répondant au cahier des charges CRC® (Culture Raisonnée Contrôlée, démarche initiée au départ pour l'alimentation des bébés).

LES MOULINS FORICHER

Meunier indépendant et engagé au service des artisans boulangers, créés en 1997 par Yvon Foricher, issu d'une famille de 7 générations de meuniers. Aujourd'hui, c'est 3 moulins qui produisent les farines : le Moulin des Gaults en Loiret

(rachat en 2000), le Moulin Dormoy en Haute Saône (2009), les Moulins d'Arnouville en Val d'Oise (2016) et un entrepôt dans le Finistère. 600 Artisans, 75 Clients certifiés Label Rouge avec BAGATELLE la seule baguette labellisée de France. Pour accompagner cette révolution du Petit Déjeuner, Les Moulins Foricher ont lancé une plateforme inédite de Click & Collecte permettant aux consommateurs de commander et pré-réserver les pains de la gamme à la date choisie et au format qu'il préfère. Le site s'appelle « Commandermonpain.fr »

BRUNO CORMERAIS, un parrain reconnu de la profession pour accompagner la révolution du petit déjeuner !

Bruno Cormerais, habitué des émissions consacrées à la boulangerie, est artisan boulanger, installé à Bussy Saint Georges depuis 2007. Il a été également élu MOF en 2004. Son parcours de passionné de la boulangerie artisanale l'a amené tout naturellement à s'intéresser aux aspects nutritionnels et à la consommation de pain en France.

Lire la suite sur : www.latdm.fr/foricher-37

