

Janvier
2018

LE
MONDE
DES

www.lemonedesboulangers.fr
www.lemonedespatisseries.fr

Boulangers

ET DES Pâtisseries



SAINT-VALENTIN 2018

**Les artisans
de la filière font
battre les cœurs...**

PAGE
18

Supplément au magazine L'Atelier des Artisans de France • Janvier-Février 2018



**RETROUVEZ LA RECETTE RAVIFRUIT DE JORDI BORDAS:
MONT MAKALU INDIVIDUEL P. 43**



DOSSIER
Rendez-vous à Europain
du 3 au 6 février 2018
à Paris-Nord Villepinte P. 25

MEUNERIE
Axiane lance
la farine Unik
P. 14

ENTREPRISE
La céréale Tritordeum
mise sur le made in France
P. 46



Lancement de la plateforme **commandermonpain.fr**

LES MOULINS FORICHER ET LES ARTISANS BOULANGERS AU CŒUR DU PETIT-DÉJEUNER!

Afin de valoriser la filière du champ au fournil et répondre aux nouveaux modes de vie et de consommation, les Moulins Foricher ont créé un service clé en main sur le principe du « Click & collect » réservé exclusivement aux artisans boulangers qui sont ses clients. Les pains qui y sont 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. La très forte progression de la boulangerie industrielle sur le marché du petit-déjeuner et la revalorisation de celui-ci d'un point de vue nutritionnel ont décidé Les Moulins Foricher à remettre les artisans boulangers au cœur du premier repas de la journée. Les Moulins Foricher depuis 20 ans s'engagent ainsi à promouvoir une filière de qualité française, de valoriser les différents acteurs qu'ils soient agriculteurs, membres d'une coopérative ou artisans boulangers. Cette filière s'appuie sur des savoir-faire éprouvés. Au travers de cette



Yvon Foricher et Bruno Cormerais.

plateforme, Yvon Foricher fondateur et PDG ainsi que les artisans qui l'accompagnent, visent à reconquérir des parts de marché sur ce secteur en pleine croissance et offrir des produits de qualité. « *La sélection des variétés de blés et des terroirs choisis par Foricher permettent aux Moulins de proposer des farines 100 % blé (certifiées Label Rouge) sans additif. Les artisans boulangers qui travaillent avec Foricher s'attachent à fabriquer des pains dignes du savoir-faire artisanal.* », explique Yvon Foricher

LES MOULINS FORICHER

- Meunier indépendant et engagé au service des artisans boulangers.
- Créés en 1997 par Yvon Foricher, issu d'une famille de sept générations de meuniers.
- Aujourd'hui, ce sont trois 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.
- 20 millions de CA dont 12 % à l'export (Brésil, Irlande, Belgique etc.).
- 70 salariés.
- 3/4 de la France desservie.
- 600 artisans, 75 clients certifiés Label Rouge avec Bagatelle la seule baguette labellisée de France.

LA PLATEFORME **COMMANDERMONPAIN.FR** PROPOSE :

- Une gamme de 5 pains au goût unique et à la recette originale, sans additif, sans conservateur et sans colorant.
 - 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).
 - 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.
 - Une réservation en ligne et un paiement en boutique.
- Aujourd'hui, une quinzaine d'artisans boulangers propose le service en Région Parisienne, dans la région Centre-Val de Loire et dans les Hauts de France avec pour objectif une quarantaine d'artisans partenaires d'ici la fin d'année 2017.

23

LE PETIT-DÉJEUNER EN QUELQUES CHIFFRES*

8 Français sur 10 prennent un petit-déjeuner

94 % des Français prennent un produit céréalier

68 % consomment du pain

15 minutes c'est le temps moyen consacré au petit-déjeuner

* Étude Agence Quali Quanti en mars 2016



www.commandermonpain.fr