

Grand succès à SERBOTEL Atlantique

Les Minoteries VIRON ont participé à SERBOTEL les 18 et 21 mars derniers. Référence régionale et avenir national pour la filière des Métiers de bouche et de l'hôtellerie, cet évènement du grand ouest est une opportunité de valoriser notre savoir-faire et la qualité de nos produits au cœur même de la région.

Grand succès en terme de visiteurs et beaucoup de travail pour Daniel JOUAN, notre commercial sur le grand ouest.

Vive le développement.



Dans la presse professionnelle

L'annonce présentant notre démarche « formation-installation-animation » destinée à un titre de presse professionnelle fait apparaître, sur fond soyeux vermillon, un pain à la croûte dorée et à la mie alvéolée avec la signature « c'est fort en qualité ». La certification ISO 22 000, obtenue récemment, est mise en exergue dans ce document.



La Lettre de mon moulin



A la Foire de Paris, Rétrodoor crée la surprise, à grandes enjambées !

Du 27 avril au 8 mai, Les Minoteries Viron se sont distinguées à la Foire de Paris.

Savoir-faire à la portée de tous : une boulangerie artisanale et un atelier pour manipuler la pâte à pain.

Au cœur du « fournil », constitué pour l'occasion, certains d'entre vous ont confectionné chaque jour, sous les yeux des très nombreux visiteurs, des pains variés dorés et croustillants, à la mie aérienne. Ce fut une nouvelle occasion de croquer et craquer pour la baguette Rétrodoor, la « 1^{ère} baguette de tradition française ». Grâce à eux, le métier d'artisan boulanger était à l'honneur.

Des enfants ont eu la possibilité de mettre la main à la pâte au sein de « l'atelier pâte à pain » en fabriquant des créations originales et de drôles d'animaux. Cette activité a séduit les petits comme les grands !

Vous étiez nombreux à participer à ces

animations. Nous avons pu compter sur toutes les bonnes volontés et les énergies communicatives. Un grand merci à vous !

Avec Rétrodoor, toujours plus loin et plus haut vers la qualité !

Le petit train de la Foire de Paris, décoré aux couleurs de Rétrodoor et portant la signature de la marque « Rétrodoor, c'est fort en qualité » a déambulé à sa guise au cœur de ces festivités parisiennes pour le plus grand plaisir de tous.

Beaucoup de joie et d'enthousiasme autour de la baguette « Rétrodoor » ! Nos baguettes ont pris de la hauteur, ont fait de grandes enjambées et ont régalé la curiosité des chalandis ! Montées sur des échasses, des Rétrodoor hors norme, ont parcouru les 27 avril et 5 mai les allées de la Foire de Paris. Ces Rétrodoor aux formes bienveillantes ont remis une invitation à déguster la fameuse baguette du même nom. En se présentant au « fournil », tous les « invités » ont reçu un petit cadeau et le guide national des artisans boulangers Rétrodoor, pour découvrir celui qui est le plus près de chez eux. À la fin de ce livret, était présentée l'offre « pour une baguette achetée, une baguette offerte » valable dans toutes les boulangeries citées.



« Que Choisir » note l'exception de Rétrodoor.

Le mensuel « Que choisir » a mis dernièrement son « grain de sel dans 132 produits ».

Verdict : la note est salée. De nombreux secteurs sont épinglés pour l'étiquetage quasi-inexistant de leurs produits. Notre baguette sort du lot et se singularise. Ainsi le magazine précise « (...) parmi les produits testés, la quantité de sel n'est précisée sur aucun fromage, aucune soupe, aucune baguette à l'exception de Rétrodoor qui imprime sur les sacs en papier emballant le pain un tableau nutritionnel complet ». Un bon point pour nous.

Arnaud Delmontel, artisan boulanger-pâtissier dans les 9ème et 18ème arrondissements de Paris.

« je ne transige pas avec la qualité ! »



Le parcours d'Arnaud Delmontel est truffé de noms prestigieux comme Pradier, la Maison du Chocolat, ou encore Mulot. La voie de la pâtisserie aurait pu couler de source et pourtant...

Après une expérience aux Etats-Unis, où tout est possible en matière de saveurs, y compris des goûts un peu moins sûrs, il revient en France et partage le savoir-faire de Raoul Maeder. A cette occasion, il redécouvre la diversité du métier de boulanger.

Peu de temps après, il crée sa première boutique dans le 9ème. Il nous confie « j'aime m'approprier les choses, pour moi, un artisan doit proposer des créations uniques, qui lui ressemblent. Je décline des produits à l'envie, un pain à la châtaigne pour oublier les frimas de l'hiver, un seigle citron pour accompagner un plateau de fruits de mer, des viennoiseries originales inspirées des saveurs de l'Est ». Installée par ailleurs dans le 18ème arrondissement de Paris sa nouvelle boutique de la rue Damrémont a le même positionnement que sa grande soeur « Je voulais lui donner une âme, que les gens perçoivent un changement à chaque nouvelle visite...et craquent de temps en temps pour une nouveauté appétissante ». Tirailé entre tradition et modernité, Arnaud « ne transige jamais avec la qualité », il a choisi la farine Viron pour confectionner sa baguette Renaissance au sel de Guérande.

« Simple à travailler, la recette offre une régularité sans faille et une tenue parfaite ». Les clients se régalent en attendant patiemment ses prochaines créations. Notre artisan boulanger-pâtissier, élu pâtissier de l'année 2006, a bien voulu nous donner les grandes tendances de sa carte printemps-été : lemonsello, betterave et sirop d'Orgeat.

Arnaud DELMONTEL
39, rue des Martyrs 75009 Paris
57, rue Damrémont 75018 Paris



Les Miches de Saint-Antoine, Paris 12ème.

Aux « Miches de Saint-Antoine » les clients ont maintenant une vue directe sur le fournil et sur son travail d'artisan boulanger. La boutique laissée à l'abandon depuis 40 ans connaît une seconde jeunesse grâce à Laurent Legoupil.

Il nous raconte l'anecdote qui a motivé son choix de nom « Au Moyen-âge, un prêtre avait pris l'habitude de distribuer

vocation et la transmission d'une passion de père en fils. Ce trentenaire enthousiaste a ouvert sa Boulangerie en avril 2006. Il compte bien « prendre le temps de s'installer et de se faire connaître ». Laurent aime la simplicité et a envie de faire découvrir à sa clientèle d'autres saveurs, notamment la gamme des pains des Minoteries Viron. La Rétrodor, qui bénéficie d'une belle notoriété spontanée, et la baguette Saint-Antoine, mi-farine de

L'animation conviviale a séduit le public. L'aventure des « Miches de Saint-Antoine », débutée à deux, continue à quatre. Dès le printemps prochain, un chef pâtissier rejoindra l'équipe en place. Laurent est heureux du développement de son activité, « il pourra alors consacrer tout son temps à la confection de ses pains et de ses sandwiches », l'appel du fournil est sans aucun doute irrésistible.

Laurent LEGOUPIL
234, rue du Faubourg St Antoine
75012 Paris

Une affaire qui roule

des pains sur le Faubourg Saint-Antoine, l'histoire m'a amusé ». Pour lui, c'est une



meule, mi-farine Rétro, sont des succès quotidiens. Pour les autres pains, « il faut leur mettre l'eau à la bouche, les rassurer en leur faisant déguster...souvent ». L'idée d'acheter fait alors doucement - mais sûrement- son chemin. En fin d'année, la boulangerie et son commerce voisin, une charcuterie à l'ancienne, ont uni leurs savoir-faire en proposant un barbecue « comme à la maison » à leurs clients.



A vos côtés, proche de vous Présentation ISO 22000



Les Minoteries Viron ont obtenu fin 2006 la certification 22000 : Système de management de la sécurité des denrées alimentaires. En effet, la Minoterie satisfait aux exigences suivantes :

- La méthode HACCP est appliquée rigoureusement (analyse des risques et maîtrise des points critiques),
- Les bonnes pratiques d'hygiène appropriées ont été mises en œuvre,
- Un système de surveillance des programmes pré requis opérationnels (RPO) est instauré.
- Il existe une traçabilité du produit permettant d'identifier tout lot de farine présentant un danger pour le consommateur.
- Le système est audité en interne afin de contrôler son bon fonctionnement.

Pour résumer, tout ceci nous permet de vous fournir un produit sûr, une farine ne présentant aucun danger pour le consommateur final.

L'ISO 22000 met l'accent sur la notion de « chaîne alimentaire ». Nous communiquons avec nos fournisseurs, coopératives ou agriculteurs et nous les incitons à surveiller leurs produits (ex : pesticides, mycotoxines dans le blé).

Vous êtes un maillon essentiel de cette chaîne alimentaire, le dernier qui assure le lien avec le consommateur final. Assurez-le à vos clients, la farine de vos baguettes est un produit parfaitement sain et sûr.

Rappel : PRPO : La perte de la maîtrise n'entraîne pas forcément un risque inacceptable
CCP : La perte de la maîtrise du CCP est inacceptable et rend le produit non conforme

Viron au MOBAC de Tokyo



En février, les Minoteries Viron étaient présentes au MOBAC show de Tokyo pour aider au lancement de la baguette de Tradition Française au Japon.

Nos partenaires, Meunier et Boulangers ont panifié, avec le concours de Patrice Tireau du moulin, la baguette de Tradition Française.

Le marché existe, les boulangers sont formés, la farine est arrivée, la baguette de Tradition Française avance au Japon comme dans le monde !



MINOTERIES VIRON
C H A R T R E S



Parole de consommateur : lue et approuvée !

Un incontestable amateur de Rétrodor, installé depuis peu dans le Val de Marne (94) nous a adressé quelques lignes pour nous faire part de sa quête « de la Rétro » à proximité de son nouveau domicile. Nous avons le plaisir de vous les faire partager. « Je viens de St Germain en Laye où chaque boulanger rivalise pour proposer le meilleur pain, trois d'entre eux proposaient de la Rétrodor. Je viens de déménager à Vincennes où il y a une quarantaine de boulangeries et pas une ne propose de Rétro. Vos commerciaux peuvent-ils prospecter cette ville ? »

Nous mettrons bien sûr tout en œuvre pour répondre à sa demande.

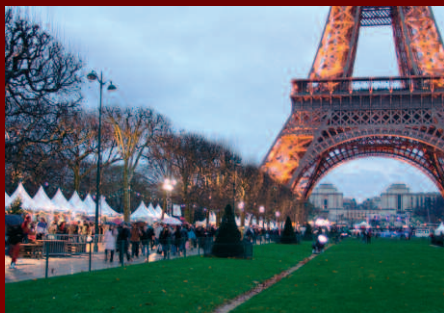
Rétrodor partenaire d'«un week-end sur terre»

Le temps d'un week-end, de Jeunes Agriculteurs sont venus de toute la France pour sensibiliser le public parisien aux enjeux liés à leur secteur d'activité, en matière d'alimentation, d'environnement, d'aménagement du territoire, de culture et de mode de vie.

Mi décembre, ils se sont installés à Paris, aux pieds de la Tour Eiffel sur le pont d'Iéna.

La Baguette Rétrodor, partenaire de la manifestation, était présente sur tous les stands de l'exposition, incitant les gourmets et les curieux venus en nombre, à goûter aux produits du terroir proposés à la dégustation !

L'événement fera date ! En effet, ce n'est pas tous les jours que l'on achète sa baguette Rétrodor directement aux producteurs de blé !



Le Grand Prix de la Baguette 2007

La qualité est la pierre angulaire de votre fournil. Chaque jour, vous donnez le meilleur à vos clients. Aujourd'hui, le Grand Prix de la baguette 2007 récompense Arnaud Delmontel, Boulanger-Pâtissier installé au cœur des 9^{ème} et 18^{ème} arrondissements de Paris. Comme vous, il a fait de la qualité son plus grand atout au quotidien.

Entre Artisans Boulangers

Moins de sel dans le pain, vers une démarche volontariste

Les médias avaient déjà mis leur grain de sel au cœur du débat en 2001, piquant au vif l'intérêt des organismes de santé. Le sel et ses excès en France focalisent l'attention. Prochainement, le magazine « 60 millions de consommateurs » s'intéressera à la baguette.

En 2002, l'Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments (AFSSA) a entamé une campagne de sensibilisation recommandant, notamment pour le pain, une diminution du sel de 25% sur cinq ans (sur la base de 24g/kg de farine) soit environ 1,2g de moins chaque année. L'objectif étant, en 2007, de compter 18g au kg de farine.

Aujourd'hui, où en est-on ? La conférence « Moins de sel, plus de pain, plus de santé » organisée par l'Institut national de la boulangerie pâtisserie, à Rouen, fin 2006 et la campagne déployée sur le terrain ont mis en avant des professionnels concernés et impliqués. Selon Sophie Gaslonde, de l'INBP, « la moitié des artisans boulangers rencontrés sur les six départements, de la Normandie et de la Somme se sont engagés ».

Bien sûr, il reste du sel sur la planche pour notre profession, mais l'enjeu est important, il s'agit de réduire la teneur en sel dans le pain pour renforcer son image de

produit bon et sain tout en participant à l'amélioration de la santé de la population. Ainsi, pour soutenir votre action, nous mettons à votre disposition des tableaux d'hydratation préconisant l'usage du sel dans des normes faibles.

Le saviez-vous ?

Selon les boulangers interrogés, la dose de sel utilisée pour la préparation des pains et viennoiseries se situerait en moyenne aux alentours de 19/20 grammes par kilo de farine.

Les Finlandais ont diminué de 30% sur trente ans leur consommation moyenne de sel, ce qui a favorisé une forte baisse des maladies cardio-vasculaires dans ce pays.

(Source l'AFSSA, 17.5g / kilo de farine)



La Lettre de mon moulin

LETTRE CONTACT DES MINOTERIES VIRON

Chers amis, Chers partenaires

La qualité, une valeur forte

Le fait est certain, sans cesse vérifié, la qualité se réinvente chaque jour. Celle qui renvoie à notre savoir-faire de meuniers et à votre talent d'artisan-boulangier est la force de caractère des produits que nous confectionnons.

La qualité est confirmée par nos expériences, et plus récemment, confortée par l'obtention de la certification ISO 22 000 par notre minoterie. Derrière ce terme se dessine une authentique garantie pour nos clients. De même, comme vous pourrez le constater dans ce nouveau numéro de la Lettre de mon Moulin, soucieux d'aider les consommateurs à diminuer la quantité de sel assimilé, nous avons choisi de nous orienter vers une démarche volontariste.

Signe encourageant, nos efforts sont salués par la presse. Plus que jamais, la baguette de tradition RETRODOR peut se targuer d'être un produit sain et sûr. Aujourd'hui, neuf français sur dix achètent du pain frais tous les jours. La qualité est un enjeu quotidien. Nous faisons de notre mieux pour qu'ils choisissent de s'approvisionner chez vous.

Alexandre Viron

