



Dès le 15 octobre, le mélange est disponible pour réaliser le pain à la châtaigne dont vos clients raffolent pendant les fêtes.

Récolte 2007

Année atypique, très atypique, tant au niveau climatique qu'économique. Un hiver très doux suivi d'un mois d'Avril très chaud, nous avait permis d'espérer une belle récolte avec quasiment 15 jours, 3 semaines d'avance. C'était sans compter sur cette dégradation du temps, cet anticyclone qui n'arrivait pas, et ces nuages qui déversent ces masses d'eau sur une partie de la France. De ce fait, la moisson s'est effectuée par épisode et avec environ 15 jours de retard. Les rendements sont de ce fait, inférieurs à l'année dernière.



Qualités physiques : (les observations n'ont été faites que sur un nombre restreint d'échantillons).

Le poids spécifique (rendement meunier) est en forte baisse, soit 3 points de moins. L'humidité du grain de blé est lui nettement supérieur aux années précédentes (+ 2 % environ).

L'activité enzymatique des blés, mesurée par le temps de chute d'Hagberg, est en baisse. Il nous faut faire attention à certains cas de pré germination. Ces deux qualités physiques sont les conséquences directes d'un début d'été très pluvieux. Les protéines sont en légères baisses (de - 0,2 à - 0,3 %), mais restent satisfaisantes.

En panification :

- L'hydratation : sera légèrement en baisse d'environ 0,5 à 1 %.
- au pétrissage : le lissage s'obtient plus rapidement que l'année dernière (10 - 12 mn). Les pâtes peuvent avoir une tendance à être plus extensibles. L'autolyse reste de mise. Pâte à 22°C en fin de pétrissage.
- Pointage : 10-15 mn de plus devraient remédier à un excès d'extensibilité constaté au pétrissage.
- Mise au four : la tenue à l'enfournement pourra être sensible.

Les pâtons seront enfournés « jeunes » pour un meilleur aspect et volume. La couleur de la mie aura une tendance à être un peu moins crème que les années précédentes.

Notre vigilance restera de mise afin de pouvoir répondre à vos attentes.

Nous vous rappelons que le fournil de perfectionnement des Minoteries VIRON est à votre disposition pour répondre à vos questions ou à celle de vos collaborateurs.

Le Laboratoire reste à votre écoute au 02 37 28 04 00.

La Lettre de mon moulin



Le don du sang : un engagement fort comme la qualité

Donner son sang est un acte généreux, un geste qui engage. Chaque année, 500 000 personnes ont besoin d'une transfusion sanguine.

Les Minoteries VIRON s'associent aux équipes des Etablissements du Don du sang de l'Ile-de-France dans un premier temps, afin de participer à cette démarche solidaire et responsable.

Ces équipes se fournissent chaque jour en baguettes auprès d'artisans boulangers choisis selon des critères de proximité et de jours d'ouverture par certains sites de collecte.

La « Rétrodor » est proposée à tous les donneurs, lors de la phase de repos et de récupération, en guise de collation, afin d'accompagner l'un des repas principaux de la journée servis sur demande de bon pain.

L'affiche « Les Gestes qui engagent » est visible au sein des établissements adhérents à cette opération. Vous pouvez vous la procurer, si vous le souhaitez, auprès de la force commerciale.

La liste de tous les artisans boulangers RETRODOR est remise à chaque donneur à la fin du processus de don. Ce dernier pourra alors, à sa guise, prolonger la dégustation en repérant l'adresse de l'artisan boulanger RETRODOR la plus proche de chez lui.

Nous remercions tous les artisans-boulangers qui ont la possibilité de participer à cette action, sans oublier tous ceux qui accompagnent chaleureusement la démarche. 8 800 dons de sang sont nécessaires quotidiennement pour guérir et sauver des vies. Nous avons voulu nous impliquer à notre manière, en nous appuyant tout naturellement sur notre savoir-faire et nos convictions.



Les Minoteries Viron, partenaires de la Parisienne

le 14,15 et 16 septembre, plus de 10 000 femmes ont relevé le défi de la course à pied « La Parisienne » sur un parcours de 6km.

Les Minoteries Viron ont participé à cette épreuve originale, 100% féminine, festive, conviviale et pleine de simplicité, en fournissant des Baguettes Rétrodor lors du pique-nique champêtre. La Rétrodor a fourni aux Parisiennes l'énergie pour se dépasser ! Un message publicitaire a été

lu par un animateur à cette occasion : « Les Minoteries Viron vous invitent à déguster la 1ère baguette de tradition française, la Rétrodor ! Bien dorée, très croustillante et parfaitement équilibrée, elle est l'alliée de votre vitalité... et de votre plaisir ! ».

Une belle façon de faire connaître et apprécier à un large public le goût, le croustillant et les qualités nutritionnelles de notre Rétrodor !



La boulangerie d'Isa

Il fait bon vivre à la nouvelle Boulangerie d'Isa dans le 12^{ème} à Paris

Michel Chorin est un passionné. Depuis peu, la Boulangerie d'Isa s'est refait une beauté.



La Boulangerie d'Isa, c'est aussi l'aventure qu'il partage avec sa compagne, convaincue six ans plus tôt de quitter son métier de comptable. Comme un clin d'œil, la

boulangerie porte son prénom. Aujourd'hui, Isabelle gère le magasin, les animations et accueille chaleureusement la clientèle. Michel, lui aime faire partager son savoir-faire et ses idées sur la qualité. Il n'est pas rare que Michel reçoive des clients curieux et émerveillés au cœur de son fournil. Son secret, « la farine Viron, de très haute qualité » nous précise-t-il et « une technique originale de fabrication », très personnelle. Il ajoute à cela avec bonheur, une pincée de tendresse et toute la force du goût. Il n'y a pas de hasard, on vient à la Boulangerie d'Isa pour acheter « le meilleur pain du quartier ». D'ailleurs, il est presque difficile de choisir, la Rétrodor reste la vedette incontestée, mais la vingtaine de pains différents donne

l'eau à la bouche, noisettes, graines, chocolat blanc, fagots, fougasses garnies...

Michel aime travailler en public, ouvrir les portes de sa boulangerie pour organiser des démonstrations, macarons pour les fêtes, chocolat pour Pâques. Le Fabuleux destin de la boulangerie d'Isa, Michel le résume bien en une seule phrase « On est pas seulement là pour faire du pain, mais pour être heureux ».



La boulangerie d'Isa
127, rue de Charenton 75012 Paris

La Boulangerie-Pâtisserie du Parc

Professionalisme et créativité au cœur du fournil.

Jean-David Debras est un jeune artisan boulanger exigeant « C'est un métier passionnant et pas toujours facile, mais je me remets en question tous les jours avec l'ambition de maintenir la qualité au top ».

Installé depuis trois ans dans sa boutique La Boulangerie-Pâtisserie du Parc, il gère avec son épouse Delphine, une équipe de dix personnes. « J'adore le pain et particulièrement la Rétro ». Jean-David ne manque pas d'idées. En effet, avec lui, la Rétrodor séduit non seulement les gourmands mais aussi les gourmets les plus pointilleux. Tous les goûteurs y trouvent leur compte, rétro salée avec morceaux de chorizo, rétro sucrée parfumée aux abri-

cots frais légèrement poêlés, délicieuses aux framboises ou étonnantes aux pamplemousses. « Je change sans cesse, j'aime tester, oser. Le pain est vivace, il faut en tenir compte ». Ses pâtes feuilletées, à la figue ou à la crème de citron, dont leur saveur originale charment aussi les papilles, sont confectionnées à partir de la farine Rétrodor. Avec 53% d'augmentation du chiffre d'affaires, les résultats sont là. Et les clients sont au rendez-vous pour déguster la spécialité de Jean-David et Delphine, le Raphaël, destiné aux amoureux de chocolat, souvenir romantique de leur rencontre au sein du prestigieux hôtel où tous les deux travaillaient et deuxième prénom de leur fils Nicolas. Voilà une excellente raison de mettre en vedette ce dessert à l'occasion de la Saint Valentin. Aux côtés de Jean-David et à son contact,



l'impression est évidente, saisissante, quand le savoir-faire du boulanger et le talent du pâtissier se rejoignent et se complètent, c'est pour notre plus grand plaisir.

La boulangerie-Pâtisserie du Parc
4 rue de la Muette
78600 Maisons Laffitte



Un amphithéâtre à Chartres au nom de Philippe Viron

Inauguré par Marc Poirier, Président du Centre de Formation d'Apprentis Interprofessionnel, à Chartres, l'amphithéâtre de cent places porte le nom du créateur de la Rétrodoir, Philippe Viron depuis la fin septembre.



Cette démarche rend hommage à une personnalité reconnue mais aussi à une volonté, perpétuée par son successeur Alexandre Viron, de mettre en avant, la qualité et la formation. « (...) Il ne faut pas oublier que la survie d'un métier passe par la capacité à transmettre tant vers les jeunes que vers

les consommateurs » précise l'actuel Directeur général des Minoteries Viron au cours d'une interview donnée à l'Echo Républicain. Philippe Viron avait débuté la bataille pour proposer une baguette de tradition française sans additif, son héritier se bat toujours et se veut à la fois déterminé et encourageant « La formation c'est le devoir de tous et par chance, nous avons toujours eu dans la filière l'oreille des élus pour entretenir et maintenir nos écoles de formation ».

Humeur, rumeur et Humour...



Il faut beaucoup d'humour pour entendre certaines rumeurs persistantes assurant la vente du moulin. C'est en gardant ma bonne humeur légendaire que je rassure l'ensemble des partenaires du moulin Viron. Tous nos projets et notre ouvrage donnent une perspective d'avenir suffisamment enthousiasmante pour continuer par nos propres moyens.

 Alexandre Viron



MINOTERIES VIRON
C H A R T R E S



Flash

Parties prenantes

Nous remercions le GROUPAMA qui nous accompagne pour organiser des activités sportives. Il est toujours nécessaire de cultiver les synergies et de s'ouvrir à tous.

"Groupama, fondé au XIX^{ème} siècle par et pour les agriculteurs, a développé son expertise et l'a étendue au bénéfice de l'ensemble des acteurs socio-économiques : particuliers, professionnels, entreprises et collectivités.

Aujourd'hui, le Groupe affirme encore plus ses valeurs faites d'humanisme, de pragmatisme et d'engagement auprès de ses clients.

Une relation de proximité avec chacun de ses 5 millions de clients. Ses 7000 Caisses locales, ses 3000 agences lui permettent de nouer avec chacun de ses clients une relation basée sur l'écoute, la clarté et la confiance".

Carnet du moulin

Nous saluons Maryse Blanchet qui est partie à la retraite cet été après une vingtaine d'années aux minoteries Viron. Elle s'occupait de la comptabilité générale

Bienvenue à Vincent Nicolai : à 21 ans il découvre le métier de représentant en farine,

Le saviez-vous

Le don du sang : un geste solidaire indispensable

Le sang est un élément vital pour lequel il n'existe aucun substitut. Il se compose de trois éléments principaux : les globules rouges, les plaquettes et le plasma, qui sont absolument nécessaires dans le traitement de certaines maladies et pathologies

Comment se passe un don du sang ?

Vous êtes accueilli(e) par une secrétaire qui enregistre votre dossier

Vous remplissez un questionnaire.

Vous vous entretenez avec un médecin afin qu'il décide de votre aptitude au don.

Vous êtes prélevé(e) par une infirmière.

Vous vous reposez un moment et une collation vous est offerte, dans le meilleur des cas accompagnée d'une bonne baguette **Rétrodor**.

Entre Artisans Boulangers

Boulangers de la société de demain, à vous de jouer !

Le boulanger est un homme de métier à part entière, qui a su s'adapter aux multiples évolutions techniques de son secteur.

Quelle sera sa place dans la société de demain ?

L'IMG (Institut des Métiers du Goût), une entité de l'association ouvrière, les Compagnons du Devoir du Tour de France s'est interrogé sur ce rôle lors du colloque organisé le 25 juin dernier sous le thème « Boulanger dans la société de demain ». Une étude récente sur la santé financière de 1000 entreprises du secteur de la boulangerie-pâtisserie publiée par l'un des principaux acteurs du marché de l'analyse sectorielle et financière en France, Plimsoll, a mis en avant l'un des facteurs de réussite des entreprises en pleine santé et pérennes : le management responsable et avant gardiste.

Cette idée de « prospective », savoir anticiper pour mieux appréhender l'avenir était l'une des valeurs clés mise en avant lors de cette journée réunissant boulangers et professionnels liés à la filière pain. Les Minoteries Viron et la marque Rétrodor

comptaient parmi les Partenaires Privilèges Plus de cette journée placée sous le signe d'échanges et de partages. Comprendre les enjeux, savoir innover, révéler son talent, les nombreux témoignages de professionnels étaient porteurs d'engagement, de motivation et d'amour du métier. On a pu noter l'émergence des femmes et on ne peut aujourd'hui que féliciter leur professionnalisme et leur ténacité.

Cet événement a pris fin non sans encourager la jeunesse, les bâtisseurs de la boulangerie de demain, à s'épanouir par le biais de ce métier de labeur mais de passion avant tout.



Boulangères, des professionnelles à la vente et à la production

On les croise aimables et souriantes près de la caisse. Les femmes à la vente dans une boulangerie ont un sens inné du contact et un dynamisme communicatif. Et

si la clientèle est

fidèle, c'est bien sûr grâce à la qualité des produits, mais c'est leur accueil chaleureux qui fait

souvent la différence. Le métier évolue. Le secteur traditionnellement masculin de la boulangerie-pâtisserie s'ouvre peu à peu aux femmes. Il ne s'agit point là d'une tendance ou d'une mode. Les boulangères d'aujourd'hui ne sont plus nécessairement, comme le suggère une idée préconçue, la femme du boulanger. Ce sont des femmes motivées, de plus en plus qualifiées qui mettent du cœur à l'ouvrage au sein de leur fournil pour fabriquer du bon pain. Chacune reconnaît la pénibilité du travail, mais elles gagnent en force pour batailler et se faire une place, s'accomplir en donnant le meilleur d'elles-mêmes afin de faire valoir leur légitimité à la tâche. Ce sont tout simplement des professionnelles, encouragées par tous ceux qui leur font déjà confiance.



© Lucie Anne Thompson - Photo.com

La Lettre

de mon moulin

LETTR E CONTACT DES MINOTERIES VIRON

Chers amis, Chers partenaires

La qualité, une valeur forte

En période de turbulence, il est bon de prendre du recul pour essayer de passer au mieux l'obstacle.

Prendre du recul ne veut pas dire laisser le bateau libre de direction, le capitaine au contraire doit être sur le pont à l'écoute du moindre bruit pour ensuite donner la bonne consigne.

Le Tsunami tarifaire que connaissent les matières premières agricoles, devient pesant pour les activités de la filière. Ainsi, l'ensemble des produits subit une hausse des coûts de production, et bien sur il faut les répercuter.

Mais, n'oublions pas qu'en période de crise, il faut garder le cap pour ne pas perturber les consommateurs. Garder le cap dans une période comme celle-ci, c'est proposer à vos clients ce qu'ils viennent chercher chez vous, la chaleur de l'accueil et la qualité des produits. C'est pourquoi, en ce moment, vous devez expliquer au mieux vos produits. « Sortez » des boulangeries pour présenter vos produits lors de fêtes, marchés ou autres animations commerciales.

Ce contact avec vos « futurs » clients est nécessaire car tout le monde essaye de profiter des mouvements pour attirer vos clients vers d'autres produits.

N'hésitez pas à faire découvrir votre produit « phare » qui est la baguette de Tradition, car cela reste un produit de bonne qualité à un prix réaliste.




Alexandre Viron