

La Lettre

de mon moulin

LETTRE CONTACT DES MINOTERIES VIRON

Chers amis, Chers partenaires

Un peu d'eau sur les blés est une bonne chose à un mois de la récolte, cela permet de présenter une belle plaine.

Si nous pouvons donc être rassurés sur la quantité et la qualité de la future récolte, il nous faut toujours craindre le retour des financiers sur les matières premières, avec le risque haussier que cela entraînerait.

Après une année 2008 riche en rebondissements, l'année 2009 nous apporte également son lot de nouvelles et de nouveautés. Les consommateurs boudent les centres commerciaux pour favoriser les centres-villes et ses commerces. Les ventes de sandwiches augmentent encore dans beaucoup de boulangeries. Et l'on sent un tassement de la vente de pâtisserie traditionnelle en semaine.

La crise financière semble remettre les valeurs de qualité de vie sur le devant de la scène. C'est peut-être le travail et la qualité de celui-ci qui va gagner dans cette période un peu trouble .

Les transactions de fonds de commerce reprennent malgré des banques toujours frileuses, mais nous ne sommes toujours pas sur un rythme de croisière normal. Les bonnes nouvelles sont devant nous, et nous allons pouvoir bénéficier d'une activité plus saine à partir de la rentrée !



Je vous fais ces prédictions avec un petit sourire car jusqu'à présent tous nos spécialistes se sont souvent trompés, donc continuons à faire du mieux possible pour nos clients. Restons loin des spéculations hasardeuses de la bourse et des matières premières car le seul endroit où l'on peut réellement et sûrement gagner sa vie, c'est encore en exerçant correctement son métier.

Respectueusement.

Alexandre Viron

Les Minoteries Viron partenaires de Chartres en Lumière 2009

Nous sommes de nouveau partenaire de cet événement. Cette année nous avons souhaité faire évoluer la mise en avant de cet événement auprès de votre clientèle.

Votre représentant mettra à votre disposition un présentoir de dégustation aux couleurs de l'évènement avec des dépliants. Les personnes intéressées y retrouveront les informations utiles pour assister au spectacle.

Avec 2 millions de touristes enregistrés chaque année, Chartres demeure l'une des villes les plus citées à travers le monde. Cela est dû à son histoire riche qui l'a dotée d'un patrimoine remarquable. La cathédrale, classée au patrimoine mondial de l'Unesco en est la clé de voûte.

Soumis à un travail scénographique résolument tourné vers la lumière et sa symbolique, il est exploré, dévoilé, revisité.

Cet événement permet de découvrir ou de redécouvrir la ville de Chartres comme vous ne l'avez jamais vu, à travers 15 sites parsemés dans la ville, pour conclure le 20 septembre sur le grand moment de l'année, La Fête de La Lumière.

Du 11 Avril au 20 Septembre de la tombée de la nuit jusqu'à 00h30 tous les soirs

Site internet : www.chartresenlumieres.com



La Lettre de mon moulin



STAGES

C'est au programme...

Pour cette fin 2009, les Minoteries Viron organisent des journées au CFA de Chartres. Pour vous inscrire, parlez en à votre représentant.

Journée Feuilletage le mercredi 14 octobre : découverte des pâtisseries boulangères. Réalisation d'allumettes, palmiers, napolitains...



Journée sécurité alimentaire fin septembre : Il s'agit d'une journée d'information sur la sécurité alimentaire, l'hygiène, la traçabilité... en boulangerie pâtisserie, suivant le guide de bonnes pratiques.

Journée gâteaux de Noël le lundi 16 novembre : Préparer les fêtes de fin d'année avec des gâteaux de Noël simples à réaliser et à mettre en place (atelier mosaïque, bûches, tartes, Noël alsacien..)

Journée Bio - levain naturel le mercredi 30 septembre : Objectif, mieux comprendre la fermentation sur levain naturel. Fabrication de pains biologiques et de spéciaux sur levain naturel.

La Parisienne, à vos marques...

Le 11, 12, 13 Septembre, plus de 10 000 femmes vont relever le défi de la course à pied « La Parisienne » sur un parcours de 6 Km

Chacune à son rythme, l'essentiel est de participer et de vouloir recommencer. Des challenges amicaux Copines, mères filles, entreprise créent une originale complicité.

Chacune choisit son parcours pour relever un petit défi sur elle même.

Cette année, une équipe RETRODOR, composée de clientes et menée par Mme DOUE sera au départ.

Parce que le pain occupe une place majeure dans l'équilibre alimentaire, les Minoteries VIRON participeront activement à l'épreuve de course à pied féminine en fournissant des baguettes « RETRODOR » pour le pique-nique champêtre, et en animant le village sur les pelouses du champ de Mars.

Bonne course à elles...



MINOTERIES VIRON
C H A R T R E S

Obtenir la certification bio

L'agriculture bio est un mode de production agricole qui répond à un ensemble de pratiques respectueuses des équilibres écologiques et de l'autonomie des agriculteurs. Pour obtenir la certification bio, suivez le guide en 4 étapes

Etape 1 La Certification

En signant un contrat de contrôle et de certification avec QUALITE France SAS sous réserve du strict respect des exigences de fabrication et distribution formulées.

Dès lors, vous pouvez commercialiser en agriculture bio.

Etape 2 Notifier son activité « bio »

En faisant la demande, remplissant et renvoyant le formulaire à l'Agence Bio 6 rue Lavoisier 93100 Montreuil sous Bois. Service notifications Tél : 01 48 70 48 42 – Télécopie : 01 48 70 48 45 notifications@agencebio.org - agencebio.org

Etape 3 Mettre en place une organisation spécifique

Dès réception des matières premières garanties issues de l'agriculture biologique qui doivent être livrées dans des conteneurs ou emballages scellés.

Lors de la fabrication, afin d'éviter toute contamination acciden-

telle avec tous les produits interdits en Agriculture Biologique.

En prenant soin de respecter les exigences fixées en matière d'hygiène.

En tenant une comptabilité matière précise.

Etape 4 Etre visité par des professionnels QUALITE France SAS

Présenter au contrôleur, lors de l'évaluation, le référencement des fournisseurs, les achats de produits bio, les garanties bio, l'identification des produits bio tout au long de la chaîne de fabrication, la comptabilité matières, les étiquetages et conditions de mise en vente.

Vous êtes admis au bénéfice de la certification biologique. La licence est valable un an à de mars à mars. Le certificat, personnalisé, est renouvelé chaque année à l'issue d'une visite annuelle complète.

Quel type d'étiquetage selon le % d'ingrédient(s) bio ?

En savoir plus

www.qualite-france.com

Si au moins 95% des ingrédients d'origine agricole sont biologiques, figurent à l'annexe IX du RCE 889/2008 et sont élaborés selon le cahier des charges en vigueur, la mention exacte est « nom du produit » issu de l'agriculture bio, certifié par QUALITE-FRANCESAS Le Guillaumet 92046 Paris La Défense cedex. L'apposition des logos (AB et logo européen) est facultative.

Si au moins un ingrédient d'origine agricole est bio à la mise en œuvre du produit, la référence au mode de production biologique apparaît uniquement dans la liste des ingrédients. Dans ce cas, l'indication du pourcentage total des ingrédients d'origine agricole biologiques est obligatoire. L'usage des logos est interdit.



Du pain et des saveurs

Une pointe d'audace, une pincée d'idées

Si Antoinette était auparavant « dans la crêpe », selon des dires de son époux, Christophe Donnadieu a, de son côté, développé sa passion du métier dans le fournil de maisons à la réputation sans faille.

En février 2008, le couple francilien reprend une Boulangerie-pâtisserie à Saint Jacques de la Lande, en plein cœur « du fief de la baguette moulée ». Pour relever le défi et séduire une clientèle habituée à une baguette moins alvéolée, ils misent sur la qualité des ingrédients, leur savoir-faire et... une certaine pédagogie. « Nous devons faire comprendre à notre clientèle que la Rétro a plus d'atouts qu'une baguette blanche, qu'elle se conserve mieux et se marie avec de nombreuses saveurs salées et sucrées » souligne Christophe. Lors des animations qu'ils organisent, Christophe et Antoinette font passer leurs idées avec astuce et en

toute convivialité. Christophe l'affirme « l'avenir est dans le pain ». Il est vrai que Les Rétro lardons-fromage, lardons-pruneaux et la gamme de sandwiches variés donnent l'eau à la bouche : thon sésame, saumon pavot, tartine graines chèvre-tomates-lardons.

La boutique « Du pain et des saveurs » porte bien son nom, les baguettes, elle sait les mettre en vedette, quant aux pâtisseries « traditionnelles et bien faites », elles sont mises en lumière... de saison. Christophe ne travaille que les fruits frais. Ses spécialités ? La tarte « Pi'mousse » pistache pamplemousse poire et le « Printanier » biscuit jonconde pistache et framboises fraîches.

Du Pain et des Saveurs
262 rue du Nantes
35136 Saint Jacques de la Lande
Fermé le mercredi - 02 99 31 81 82



Boulangerie Noirjean,

Patrick et Nathalie assurent la pérennité d'un succès

La Boulangerie Noirjean à Chartres bénéficie d'un rayonnement particulier, une renommée de 70 ans.

Nathalie et Patrick Gaudin, qui ont toujours travaillé main dans la main, ont choisi, en reprenant le commerce, de respecter ses valeurs et de son engagement d'origine. A l'image de leurs prédécesseurs, le couple a apporté sa touche créative, notamment en pâtisserie, avec les délices du Faubourg, les pains d'épices et les crèmes brûlées et valorisé la Rétro en version graines et pavot. Cependant, pour Nathalie et Patrick « rien n'a changé dans le fond, l'enseigne est la même, on a capitalisé sur le nom » et les clients le

savent bien, la qualité est toujours au rendez-vous. 1 000 baguettes par jour en semaine, bien davantage le samedi et dimanche. Nathalie, Patrick et leur équipe assurent la continuité d'un succès, ce qui n'est pas le challenge le plus facile. Ici, la fidélité de la clientèle par le d'elle-même.

Boulangerie NoirJean
Patrick et Nathalie Gaudin
17, rue du Grand Faubourg
28000 Chartres
Fermé le mardi - 02 37 21 16 30



Flash

Retrodor partenaire du salon de la chasse de Rambouillet

Du 27 au 30 Mars 2009, Retrodor était présent sur le salon de la chasse de Rambouillet. C'est le plus grand salon d'Europe exclusivement consacré à la chasse et à l'art de vivre cette passion. Un fournil spectacle, installé à cette occasion, a fourni de la Retrodor au salon. Les visiteurs venus de toute la France ont pu découvrir la Retrodor et les boulangers partenaires.



La rentrée tout feu tout flamme

Les minoteries Viron organisent à la rentrée des journées de karting les lundi 14 et mercredi 16 septembre à Pont l'Évêque. Le mercredi 16 septembre en Bretagne. Pour vous inscrire parlez-en à votre représentant.

Master de la baguette de tradition française 2009

Bravo à Anthony ARRIGAULT du Grenier à pain de Boulogne, 1 bis bd Jean Jaurès. Il a remporté sur le parvis de l'hôtel de ville de Paris, le Master de la baguette de tradition française 2009.

Traitement des silos

L'évolution de la réglementation sur les insecticides nous avait laissés sans solution efficace pendant 1 an. Depuis Mai, les Minoteries Viron ont à votre disposition une solution pour traiter vos silos. Il s'agit d'un aérosol au pyrèthre, 100% naturel. Toutefois, à l'approche de l'été, un bon nettoyage reste la meilleure solution pour prévenir toute prolifération.

Entre Artisans Boulangers

Minimiser l'exposition aux poussières de farine

Parce qu'elles sont souvent à l'origine d'allergies respiratoires, voici quelques bonnes pratiques à mettre en œuvre pour vous aider à réduire le risque d'exposition aux poussières de farine.

Au sein du fournil

Pour chaque stade du travail, choisir les méthodes et gestes appropriés (voir le tableau récapitulatif*), remplacer si possible les machines non conformes et/ou, lors d'un renouvellement de matériel, choisir les fonctionnalités adéquates (ex : pétrin avec capot plein). Utiliser un minimum de farine, si possible des farines « à faible dégagement de poussière », avec précaution, au ras de la surface à fleurir.

Éviter les courants d'air.

Supprimer l'usage de la soufflette, préférer l'aspirateur pour le nettoyage des sols, des

machines et la raclette pour le plan de travail.

Près du fournil

Séparer les vêtements professionnels et personnels dans les vestiaires

Prévoir un nettoyage fréquent de la tenue professionnelle.

Dans la mesure du possible, se doucher sur le lieu de travail, pour éviter les transferts de matière d'un lieu à l'autre.

La ventilation des locaux, l'extraction ou le captage localisé, sont des solutions optimales.

Pour prévenir les risques d'allergies, étape par étape, téléchargez *le tableau récapitulatif « réactions allergiques aux poussières de farine » disponible sur le site des Minoteries Viron ou par votre représentant, ou au laboratoire du moulin.

« Boulangers, faites des concours ! »

Rémy Potey est un féru de concours. L'an passé, il décrochait le titre pour le meilleur croissant au beurre.

En 2009, il gagne la 3^{ème} place au concours de la galette. Grand gagnant du « meilleur croissant au beurre » 2008, il ne peut participer avant 2011 « trois ans d'attente entre deux éditions, c'est long » nous confie-t-il. Pourquoi un tel engouement ? « Pour rester dans le coup, Mais il ne faut pas croire que j'ai toujours été parmi les premiers, loin de là, mes débuts ont été difficiles mais à force de persévérance et de travail, j'ai été mieux classé. ». Rémy Potey est un modeste, qui, à presque 60 ans, cultive une curiosité insatiable, réjouissante... et rare.

Il n'en démord pas « tous les boulangers devraient faire des concours, c'est un exercice bénéfique à tous les niveaux. Ce n'est pas une question de temps mais d'envie et de motivation !

Si je devais trouver des arguments, je leur dirais n'hésitez plus, vous y gagnerez en visibilité, augmenterez les ventes de vos produits et fidéliserez vos clients ». Un message direct et stimulant.

