Minoteries du Château ERNÉE

Minoterie GIRARDEAU

Minoterie Suire Farines Biologiques depuis 1979

Minoterie du bocage



GUIDE DE VENTE DES PAINS ET PRODUITS DE VOTRE BOULANGERIE

Décembre 2025



GUIDE DE VENTE DES PAINS ET PRODUITS DE VOTRE BOULANGERIE

minoterie-girardeau.com – minoterie-suire.com - Décembre 2025



GUIDE DE VENTE DES PAINS ET PRODUITS DE VOTRE BOULANGERIE

minoteries-chateau.com – minoterie-suire.com - Décembre 2025

Minoterie du bocage

Milin an argoad

Minoterie Suire

Farines Biologiques depuis 1979



GUIDE DE VENTE DES PAINS ET PRODUITS DE VOTRE BOULANGERIE

LES BONS MOTS POUR VOS CLIENTS



LES FILIÈRES AGRICOLES RESPECTUEUSES

*Notre meunier partenaire est **membre fondateur et pionnier** dans les **filières vertueuses** depuis leur tout début : depuis 1979 dans l'agriculture **BIO**, dès 2000 pour le **CRC®**, 2002 pour le **LABEL ROUGE®**, 2013 pour le label de commerce équitable français **AGRIÉTHIQUE®** et dernièrement la démarche d'agroécologie **POUR UNE AGRICULTURE DU VIVANT®** qui est applicable à l'ensemble des filières historiques.*

POUR UNE AGRICULTURE DU VIVANT®, UNE DÉMARCHE D'AGROÉCOLOGIE POSITIVE

Notre meunier est fier d'être le 1er meunier à adhérer au mouvement.
Définition : l'agroécologie est une démarche de progrès vers des systèmes agricoles dans lesquels c'est le Vivant qui assure au maximum la fertilité du sol, la nutrition des plantes et la protection des cultures.
3 points clés de l'agroécologie pour préserver la vie des sols :
- Couvrir le sol (végétaux / arbres) pour y protéger ses habitants, pour qu'il soit aéré et riche en nutriments
- Diversifier les plantes cultivées (rotation des cultures et peu d'utilisation de chimie)
- Travailler le sol le moins possible (pas de labourage intensif) pour maximiser la fertilité et la régulation naturelle

FILIÈRE 100% FRANÇAISE CRC® CULTURE RAISONNÉE CONTRÔLÉE

Une filière d'agriculture raisonnée pensée par des agriculteurs engagés à produire des céréales 100% françaises, saines, certifiées et de qualité dans le respect de l'Homme et de la nature.
4 engagements forts :
- Céréales 100% françaises
- Traçabilité du champ jusqu'au produit fini
- Sans traitement après récolte
- Pratiques agricoles favorables à la biodiversité

FILIÈRE AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Mode de production le plus naturel possible sans utilisation de pesticides et engrais chimiques ni OGM. Le logo AB reconnaît les produits bio français et garantit l'usage de 95% d'ingrédients bio, la feuille représente l'agriculture européenne. Le logo AB est exclusivement délivré par le ministère de l'agriculture et contrôlé par un organisme indépendant.
3 engagements forts :
- Protéger l'environnement
- Garantir la biodiversité
- Préserver « un bon état de santé » des consommateurs

AGRIÉTHIQUE® 1ère DÉMARCHE DE COMMERCE ÉQUITABLE FRANÇAIS

1er label de commerce équitable 100% français qui regroupe les agriculteurs, coopératives, meuniers et boulangers, tous partenaires d'une même démarche pour préserver la filière blé-farine-pain (ou produits finis).
3 engagements majeurs :
- Garantir une juste rémunération aux agriculteurs (contrat pluriannuel avec prix prenant en compte les coûts de production et volumes garantis)
- Préserver l'emploi local
- Agir pour l'environnement

LES BONS MOTS POUR VOS CLIENTS



NOS SIGNES ET LABEL DE QUALITÉ

Notre meunier partenaire a participé en tant que membre fondateur à l'élaboration du cahier des charges de la farine T65 LABEL ROUGE® pour une baguette de meilleure qualité

DÉCRET PAIN N°93-1074 DU 13 SEPT 1993	**DÉFINITION D'UNE BOULANGERIE ARTISANALE** Le nom de « Boulangerie Pâtisserie » est réservé aux établissements qui pétrissent, façonnent et cuisent leurs pains et produits sur place
LA BAGUETTE DE TRADITION FRANCAISE	**APPELLATION PROTÉGÉE PAR LE DÉCRET PAIN** Pour protéger l'appellation « Baguette de Tradition Française », le décret stipule qu'elle est sans aucun additif ni traitement de surgélation, juste de la farine, de l'eau, du sel, du levain ou de la levure.
	QUALITÉ LABEL ROUGE Nos farines Label Rouge sont issues à 100% de blés français CRC®. **4 points clés :** • Labellisation représentée par un logo qui valorise des produits qui, par leur condition de fabrication, ont un niveau de qualité supérieure, par rapport aux autres produits du marché • Une traçabilité totale des ingrédients utilisés • L'engagement et un contrôle rigoureux de la filière par un audit régulier des moulins • Le Label Rouge est une certification délivrée par le ministère de l'Agriculture.
	LABEL EPV « ENTREPRISE DU PATRIMOINE VIVANT » La Minoterie Suire, spécialiste des farines Bio de meule de silex depuis 1979, a reçu cette distinction du ministère de l'Économie qui récompense les entreprises détenant un savoir-faire d'exception. La méthode ancestrale d'écrasement lent à 100% sur pierre naturelle de Silex et la transmission manuelle de l'art du taillage de pierre a été salué.



LES BONS MOTS POUR VOS CLIENTS



QUALITÉ DE NOS FARINES ET MAÎTRISE DES LEVAINS MAISON

Grâce au savoir-faire de notre meunier régional et à l'expertise de ses Boulangers Formateurs, nous travaillons la haute qualité artisanale de nos pains et produits de boulangerie pour votre plus grand plaisir



NOTRE MEUNIER FAMILIAL RÉGIONAL MAÎTRISE L' ÉCRASEMENT DES FARINES

Meunier de père en fils depuis 1895, il optimise l'art de moudre des céréales et graines de haute qualité boulangère, issues de filières agricoles respectueuses :

- Filières agricoles locales en priorité
- Moulin certifié IFS au niveau supérieur, une norme de qualité reconnue dans le monde entier
- Le meunier maîtrise l'art d'assembler les meilleurs lots de blés et de céréales pour des farines nobles
- Il est garant d'un cahier des charges d'approvisionnement 10 fois supérieur à la moyenne du marché
- Il teste quotidiennement en panification, la qualité des grains et de ses farines



LE SAVOIR-FAIRE ANCESTRAL D'ÉCRASEMENT SUR MEULES DE PIERRE DE SILEX

Notamment pour les farines BIO, la Minoterie Suire, partenaire associé de notre meunier, maîtrise l'écrasement en méthode ancestrale lente à 100% sur meule :

- Sur meules de pierre naturelle de silex (savoir-faire traditionnel très pointu en France)
- Procédé qui préserve l'enveloppe (fibres) et le germe (vitamines et minéraux) : intérêt nutritionnel
- Farines très soyeuses de qualité unique qui permettent une pâte plus hydratée
- Un patrimoine technique traditionnel à préserver pour une alimentation durable
- Labellisé EPV « Entreprise du Patrimoine Vivant »

FARINE DE MEULE



L'ART DE FABRIQUER DE BEAUX ET BONS PAINS AUX LEVAINS MAISON

Que ce soit pour une baguette de Tradition Française ou pour un pain spécial BIO, le levain maison permet de réaliser un pain de haute qualité gustative avec davantage de bienfaits nutritionnels

- Un pain qui se conserve mieux (plusieurs jours pour les grosses pièces)
- Un pain plus digeste par l'action du levain (prédigestion du gluten)
- Encore plus de saveurs (pas trop acide, le levain apporte du goût et permet de réduire de sel)
- Une mie très agréable (de dense à alvéolée, elle reste souple et fondante)
- Il y a une multitude de levains maison à créer (liquides ou durs) pour tous les goûts



atelier m'alice
PARTAGEONS NOS SAVOIR-FAIRE

LA FORMATION CONTINUE POUR AMÉLIORER NOS COMPÉTENCES

Avec Atelier m'alice, le centre de formation certifié Qualiopi, nous bénéficions de formations pointues en boulangerie, viennoiserie, pâtisserie, snacking, traiteur, gestion, vente et management.

- Formateurs boulangers et experts reconnus en France et à l'international (Compagnons du Devoir, Champions de France et du Monde…)
- Formations thématiques : la maîtrise des levains, les viennoiseries artisanales, les bons pains bio, le snacking boulanger, les produits de fêtes…

LES BONS MOTS POUR VOS CLIENTS



LES 14 ALLERGÈNES À AFFICHER EN MAGASIN

GLUTEN	**CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN** • blé, seigle, orge, avoine, épeautre, blé de Khorasan ou leurs souches hybridées et produits à base de ces céréales. A la base, c'est le nom de la protéine contenue naturellement dans le grain.
CRUSTACÉS	**CRUSTACÉS ET PRODUITS À BASE DE CRUSTACÉS** • Crevette, crabe, surimi, langoustine, homard, langouste • Fruits de mer : huîtres, moules, palourdes, coquilles Saint Jacques, calamars, poulpes, seiches…
POISSONS	**POISSONS ET PRODUITS À BASE DE POISSONS** • morue, saumon, truite, hareng, sardine, bar, empereur, espadon, flétan, thon…
OEUFS	**PRODUITS À BASE D'OEUFS** • Œufs frais, liquides ou en poudre, tous produits contenant des œufs
ARACHIDES	**ARACHIDES ET PRODUITS À BASE D'ARACHIDES** • Cacahuète, huile d'arachides
LAIT	**LAIT ET PRODUITS À BASE DE LAIT (Y COMPRIS LACTOSE)** • Lait de vache sous toutes ses formes (liquide, poudre, concentré) • Crème fraîche, beurre, margarine avec protéines de lait, yaourts, fromages blancs, petits suisse, fromages… et tous les desserts à base de lait (entremets, flans, crèmes, mousses…) • Lait de chèvre, de brebis, de jument, d'ânesse…et leurs fromages….
SOJA	**SOJA ET PRODUITS À BASE DE SOJA** • Lait, yaourt et fromage de soja (sauf huile et graisse de soja entièrement raffinées)
CELERI	**CÉLERI ET PRODUITS À BASE DE CÉLERI** • Céleri frais ou congelé, huile de céleri, sel de céleri, bouillon de légumes, épices…
FRUITS À COQUES	**FRUITS SECS ET PRODUITS À BASE DE CES FRUITS** • Amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches
MOUTARDE	**MOUTARDE ET PRODUITS À BASE DE MOUTARDE** • Moutarde, vinaigrette, sauces pour crudités
GRAINES DE SÉSAME	**GRAINES DE SÉSAME ET PRODUITS À BASE DE GRAINES DE SÉSAME** • Graines de sésame, huile de sésame
LUPIN	**LUPIN ET PRODUITS À BASE DE LUPIN** • Graines de lupin, farine de lupin
MOLLUSQUES	**MOLLUSQUES ET PRODUITS A BASE DE MOLLUSQUES** • Moule, calamar, seiche, palourde, coque, escargot, bulot, huître
SULFITES	**ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES** • en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)



PARLER DE NUTRITION EN BOULANGERIE



VRAI / FAUX : LE SAVIEZ-VOUS

- **LE PAIN EST UN BON ALIMENT :** contribue aux **apports journaliers nécessaires** au corps
  - **¼ de l'énergie** (256kcal/100g). **Consommer 100g/j** (3 tr de pain = 50g)
  - C'est un **féculent** qui contient des **sucres lents** indispensables (famille des **glucides**)
  - **Calories pleines** qui nourrissent bien le corps vs calories vides (=1 verre de coca)
  - **Source de protéines végétales :** majorité des pains > 3g pour 100g
  - **Source de fibres :** on doit consommer 30g de fibres/j, majorité des pains > 3g pour 100g
  - **Faible en matières grasses :** Tradition = 0,4g/100g Complet = 0,8g/100g
  - **Source de nutriments :** magnésium, zinc, fer, vitamines B et E



RECOMMANDATIONS

- **MANGER PLUS DE PAINS AU LEVAIN MAISON** dit « levain naturel », réalisés en **fermentation lente** avec des **farines de meule bio** ont un **intérêt nutritionnel indéniable** *(moins de sel, plus de fibres et minéraux, plus digestes par l'action du levain maison qui prédigère le gluten)*
- **MANGER PLUS DE PAINS COMPLETS BIO** pour une qualité nutritionnelle optimale avec sa richesse en **fibres**, il est **recommandé de consommer du pain complet ou intégral en bio** car il n'y a **pas de pesticides** sur les grains bio.



LE GLUTEN

- **DÉFINITION :** après hydratation et pétrissage des farines, certaines protéines des céréales s'associent pour former un gluten. En retenant le gaz produit pendant la fermentation, cela donne de la tenue et fait lever les pâtes à pain.
- **BON À SAVOIR :** dans les pains au levain, le gluten est prédigéré par l'action du levain donc les personnes sensibles peuvent en consommer.
- **QUI NE PEUT PAS EN MANGER :** seulement 1% de la population, les cœliaques car intolérants ainsi que 0,5% d'allergiques. 12 à 15% se déclarent sensibles à la digestion.
- **CÉRÉALES QUI EN CONTIENNENT : les B O A S**
  - **B**lés tendres et durs + leurs ancêtres et/ou cousins (khorasan, amidonnier, épeautre) / **O**rge / **A**voine / **S**eigle
- **CÉRÉALES OU GRAINES QUI N'EN CONTIENNENT PAS :**
  - Sarrasin, Maïs, Riz, Millet, Quinoa, Tournesol, Lin, Pavot, Courge, Chia, Amarante

LES BONS MOTS POUR VOS CLIENTS



LES BIENFAITS DU PAIN AU LEVAIN MAISON

Le pain au levain maison n'est pas seulement délicieux, il offre également de nombreux avantages pour la santé. Que ce soit pour sa digestibilité améliorée, sa palette de saveurs, sa richesse en fibres ou son taux de sel plus faible, il concilie plaisir et bien-être.

DÉFINITION DU LEVAIN MAISON

- Mélange de farine et d'eau qui en fermentant 24-48H dégage du gaz pour faire lever la pâte. L'artisan peut utiliser de la farine de blé, de seigle ou d'épeautre et peut ajouter un peu de sel.

PLUS DE SAVEURS ET MOINS DE SEL

- Le levain apporte une profondeur de saveur unique au pain qui nécessite moins de sel. La fermentation lente permet aux arômes de se développer pleinement pour une large palette de goûts, du sucré au délicatement acidulé.

DIGESTIBILITÉ ET SOUTIEN À LA SANTÉ INTESTINALE

- Le processus de fermentation du levain décompose partiellement le gluten, rendant le pain plus facile à digérer. Les bonnes bactéries lactiques du levain aident à réduire les composés et les inflammations qui peuvent causer des troubles digestifs tout en contribuant à un microbiote intestinal sain.

ASSIMILATION DES NUTRIMENTS

- La fermentation du levain augmente l'absorption et la biodisponibilité des minéraux comme le magnésium, le fer et le zinc. Elle neutralise l'acide phytique, présent naturellement dans les céréales, qui peut gêner l'assimilation des nutriments essentiels.

RICHESSE EN FIBRES

- Le pain au levain est souvent réalisé avec des farines plus riches en fibres (T80 à T150). Elles contribuent à ralentir l'absorption du sucre lent dans le sang. C'est plus bénéfique pour les personnes diabétiques ou celles cherchant à contrôler leur poids dans le cadre d'une alimentation équilibrée.

DENSITÉ NUTRITIONNELLE ET MEILLEURE SATIÉTÉ

- Les protéines végétales, la croûte ± épaisse, la mie ± dense mais souple et l'action de mâcher participent à une bonne satiété. Moins de fringales et de grignotages donc idéal pour le contrôle du poids.

CONSERVATION PROLONGÉE

- Grâce à sa croûte plus épaisse, sa mie hydratée et à l'action des micro-organismes, le pain au levain se conserve plus longtemps sans rassir. Il peut rester frais pendant 4-5 jours, contrairement à de nombreux pains à la levure qui durcissent rapidement

LES BONS MOTS POUR VOS CLIENTS



LES BIENFAITS DU PAIN BIO AU LEVAIN EN MOTS SIMPLES

Comment expliquer simplement les bienfaits du pain bio au levain naturel à vos clients.

Voici quelques phrases faciles à dire au comptoir :

1. POUR LA DIGESTION

Le pain au levain est plus digeste, car le levain fait déjà une partie du travail avant que vous ne le mangiez. Il est souvent mieux toléré que les pains à la levure classique notamment pour les personnes sensibles.

2. POUR LA SANTÉ

Les bons nutriments du blé sont mieux assimilés : des fibres, des minéraux et des vitamines. Moins salé, il rassasie bien sans être lourd et aide à avoir un ventre plus léger.

3. POUR LA QUALITÉ ET LA NATURE

Nos farines sont bio, donc sans pesticides ni additifs. Le pain est fait avec des ingrédients simples et naturels, bons pour vous et pour la planète.

4. POUR LE GOÛT

Selon sa nature, le levain donne des saveurs subtiles, du sucré au finement acidulé et une croûte plus présente. C'est un pain adapté à tous les goûts et qui garde son moelleux plus longtemps.

5. POUR LA TRADITION

C'est un pain vivant, fermenté lentement, comme autrefois. Le levain, c'est ce qui donne ce parfum et cette texture appréciés par de plus en plus par les grands et les petits.

RÉSUMÉ À DIRE SI VOUS ÊTES PRESSÉS :

"Le pain bio au levain, c'est un pain naturel savoureux pour tous, bon pour la santé et facile à digérer. Il se conserve bien et il respecte la nature."

LES BONS MOTS POUR VOS CLIENTS



LE GUIDE NUTRITIONNEL DES PAINS

- Les pains au levain maison réalisés avec des farines bio écrasées en méthode lente ancestrale sur meule de pierre naturelle de silex présentent un intérêt nutritionnel avéré.
- Voici un tableau pour guider vos clients à la recherche de pains gourmands et plus nutritionnels :

PAINS D'ARTISAN		FIBRES	PROTÉINES	OMÉGA 3	VITAMINES B	MAGNÉSIUM	PHOSPHORE
Khorasan Bio							
Norvégien Bio							
Tourte aux Alouettes (graines)							
Complet Bio intégral T150							
Tourte de seigle T130 Bio							
Grain Gourmand (graines & légumineuses)							
Pain Menhir au Sarrasin							
Petit épeautre Bio							
Tourte de Meule T80 Bio							
Tradigraines							
Silex T80							
Tradition LR CRC® T65							
Pain de mie							

Source de supérieur à 3g de fibres pour 100g de pain

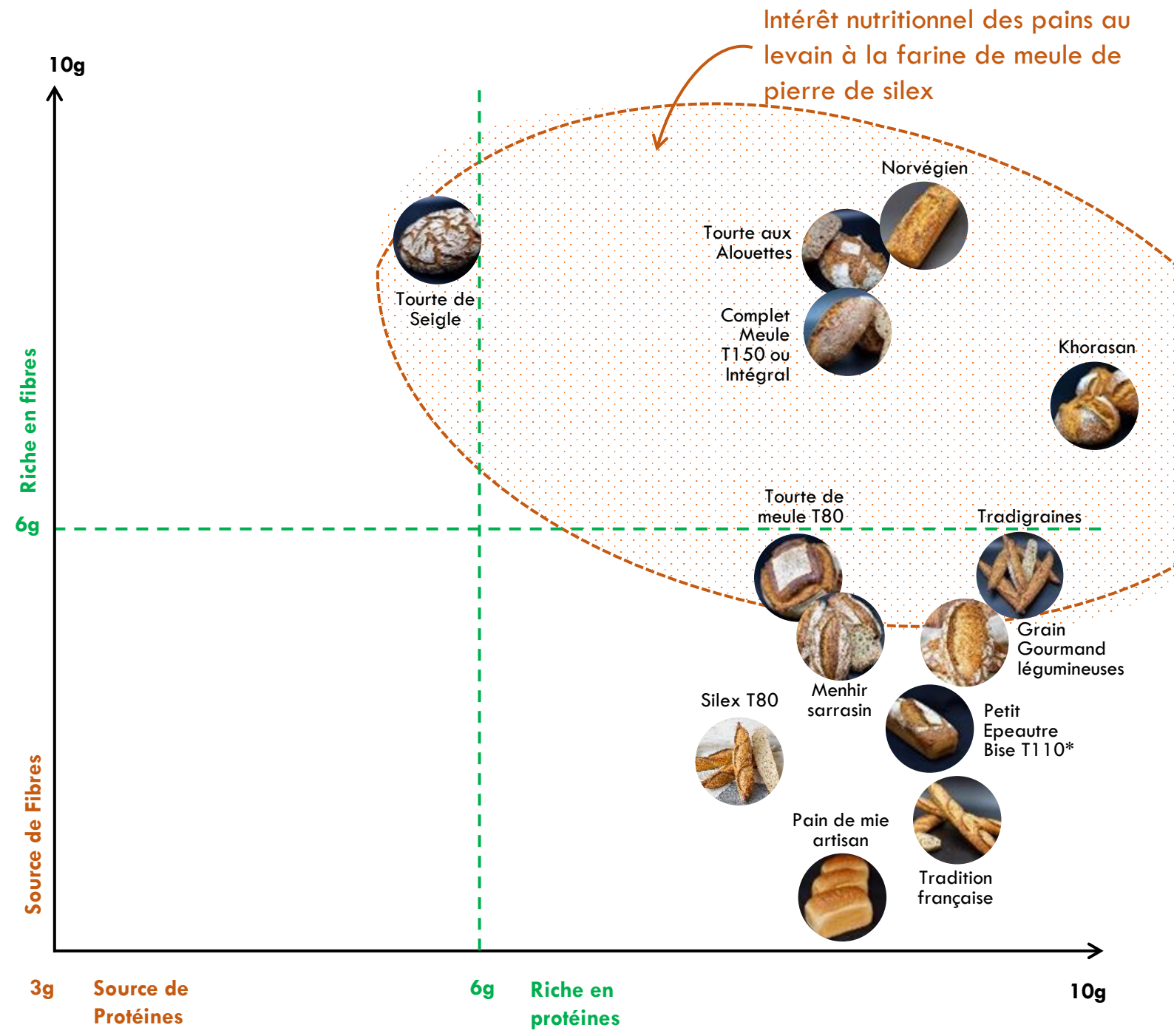
Riche en : supérieur à 6g de fibres pour 100g de pain

Recettes exclusives élaborées par les boulangers experts du centre de formation Atelier m'alice, testées scientifiquement par un laboratoire indépendant

LES BONS MOTS POUR VOS CLIENTS



LE GUIDE NUTRITIONNEL DES PAINS ARTISANAUX



Pains riches en fibres = taux supérieur à 6g pour 100g de pain

(*) : les pains de petit épeautre présentent un intérêt nutritionnel lié à leur gluten plus digeste

Recettes exclusives élaborées par les boulangers experts du centre de formation Atelier m'alice, testées scientifiquement par un laboratoire indépendant

LES BONS MOTS POUR VOS CLIENTS

PAINS DE TRADITION FRANÇAISE & PAINS MAISON




PAIN TRADITION FRANCAISE LABEL ROUGE CRC®

ÉMILIE - HERMINE - OSCENCE : Farine d'exception Label Rouge T65 de **blé** CRC®. Sans additif, pétrie avec levain ou levure, croûte dorée très craquante, mie alvéolée, moelleuse, de couleur crème

ACCORDS
Brie, Confiture de saison, plats en sauce, jambon cru, crudités




SILEX T80 CRC® (FARINE À LA MEULE) **NOUVEAU**

Baguette à la farine de meule T80 aussi belle, légère et bonne qu'une Tradition française avec les bienfaits des fibres en plus. Farines de **blé** CRC® T80 et T65. Une croûte fine croustillante, mie crème alvéolée bien moelleuse.

ACCORDS
Brie, Confiture de saison, plats en sauce, jambon cru, crudités




PAIN MAISON LABEL ROUGE CRC®

EUGÈNE - FLORENN - ERNÉE : Farine d'exception Label Rouge T65 de **blé** CRC®. Croûte fine craquante, mie aérée et souple, de couleur blanc crème.

ACCORDS
Camembert; confiture de saison, jambon supérieur, pâté de foie




PAIN MAISON

GIRARDEAU / BOCAGE / CHÂTEAU : Farine de **blé** T65. Croûte fine craquante, mie aérée et souple, de couleur blanc crème.

ACCORDS
Camembert; confiture de saison, jambon supérieur, pâté de foie




TRADIGRAINES (GRAINES CONVENTIONNELLES)

Baguette de tradition française aux graines (tournesol, lin brun, lin jaune, millet, pois toasté, pavot bleu). Farine T65 Label Rouge de **blé** CRC®. Croûte moyenne craquante, mie alvéolée souple et graines tendres.

ACCORDS
Coulommiers, terrines de gibier, viandes marinées, salades




TRADIGRAINES (GRAINES BIO)

Baguette de tradition française aux graines BIO (tournesol, sarrasin décortiqué, lin, pois toasté). Farine T65 Label Rouge de **blé** CRC®. Croûte moyenne craquante, mie alvéolée souple et graines tendres.

ACCORDS
Coulommiers, terrines de gibier, viandes marinées, salades




BAGUETTE DU MARCHÉ **BLÉ**

Baguette plus typée au bon goût de malt torréfié. « Farine du Marché » de **blé** T65 CRC®, germe de maïs, **blé** malté torréfié, **blé** malté. Croûte croustillante, mie crème légèrement typée.

ACCORDS
Fromages crémeux, crudités, confitures de saison, ragoût




FLÛTE MEUNIÈRE **BLÉ**

Baguette au bon goût légèrement torréfié. Farine de **blé** CRC® T65 germe de maïs, blé malté torréfié. Croûte bien croustillante, mie légèrement jaune.

ACCORDS
Confiture, pâte à tartiner, jambon, tartinables apéritifs




TOSCANE **BLÉ**

Baguette au bon goût légèrement torréfié. Farine de **blé** CRC® T65 germe de maïs, **blé** malté torréfié. Croûte très croustillante avec son topping de semouline de maïs, mie légèrement jaune.

ACCORDS
Camembert, fromage frais de brebis ou chèvre, plats épicés




MA BAGUETTE PERSO

Baguette personnalisée du Boulanger, alternative à la Tradition Française. Farines de **blé** T65, de maïs torréfié et germe de **blé**. Croûte croustillante et mie moelleuse plus onctueuse, de couleur crème à ocre.

ACCORDS
Comté, terrine de saumon, pâté de campagne




GAULOISE

Baguette maison au goût torréfié plus typé. Farines de **blé** T65, de maïs torréfié, de **blé** malté torréfié. Croûte croustillante, mie crème souple.

ACCORDS
St Félicien, navarin d'agneau, miel, salade, mousse de foie



LES BONS MOTS POUR VOS CLIENTS

PAINS SPÉCIAUX & PAINS D'ARTHUR (MÉLANGES MEUNIERS)

	NOUVEAU 	**GRAIN GOURMAND (conventionnel)** BLÉ Farine Tradition Label Rouge T65 CRC®, graines et légumineuses bio (tournesol, lentilles corail, pois, quinoa blanc, sarrasin et courge). Couleur dorée appétissante, croûte peu épaisse et croustillante, mie moelleuse et aérée, graines tendres et craquantes. Saveur douce légèrement toastée qui plaît aux enfants. Source de fibres et de protéines végétales.	**ACCORDS** Camembert, poulet basquaise, rillettes de saumon, pâté de campagne
	NOUVEAU 	**MEULE GRAIN GOURMAND (conventionnel)** BLÉ Farine Silex meule de blé CRC® T80, graines et légumineuses bio (tournesol, lentilles corail, pois, quinoa blanc, sarrasin et courge). Couleur dorée appétissante, croûte présente et croustillante, mie très fondante et alvéolée, graines tendres et craquantes. Saveur douce légèrement toastée qui plaît aux enfants. Encore plus de fibres et de protéines végétales.	**ACCORDS** Camembert, poulet basquaise, rillettes de saumon, pâté de campagne
		**BIGOUD'IC** BLÉ Baguette d'inspiration bretonne aux graines de sarrasin toastées. Farines de **blé** CRC® T65 et de blé noir IGP Bretagne. Goût végétal frais agréable. Croûte très croustillante, topping semouline de **blé**, mie moelleuse grisée.	**ACCORDS** Bleu d'Auvergne ou des Causses, poissons fumés, œuf au plat
		**MENHIR** BLÉ Pain de caractère breton, saveur fraîche de blé noir, rond en bouche grâce au blé tendre. Farines Label Rouge T65 de **blé** CRC® et de sarrasin. Croûte épaisse, mie dense et moelleuse. En forme de menhir.	**ACCORDS** Fourme d'Ambert, Roquefort, saumon fumé, fruits de mer
		**PAVÉ D'ARTHUR** BLÉ Pain brun d'inspiration nordique, au goût doux et toasté. Farines de **blé** CRC® T65, de **blé** malté, malts d'**orge** et **blé** torréfiés. Graines moelleuses : tournesol, lin brun, sarrasin, lin jaune. Croûte fine, mie alvéolée et souple	**ACCORDS** Comté, terrine de saumon, pâté de campagne
		**1895 D'ARTHUR** BLÉ Baguette authentique issue de farines de **blé** CRC® T80 et de **blé** malté plus riche en fibres. Allie plaisir gustatif et qualités nutritionnelles. Forme légèrement torsadée, croûte craquante, mie onctueuse. Goût typique.	**ACCORDS** Camembert, fromage frais de brebis ou chèvre, plats en sauce
		**GRAINES D'ARTHUR** BLÉ Baguette forte et fine, croquante, douce. Farines de **blé** CRC® T65, de maïs et de **seigle**, graines : millet, lin jaune et brun, tournesol, pavot, brisures de pois toastés. Croûte dorée, mie serrée tendre, saveur végétale délicate	**ACCORDS** Saumon , truite ou hareng fumé, chèvre frais, crudités
		**ÉPEAUTRE D'ARTHUR** BLÉ Baguette aux saveurs authentiques. Céréale ancêtre du blé. Farines de **blé** CRC® T65, d'**épeautre**, d'**orge** malté torréfié et de **blé** malté. Mie alvéolée ambrée, arôme de noisettes grillées, croûte fine et craquante.	**ACCORDS** Poissons, crustacés, bœuf bourguignon, poulet chasseur
		**COMPLET D'ARTHUR** BLÉ Pain rustique. Excellente qualité nutritionnelle. Très riche en fibres. Farines de **blé** CRC® T150 et de **blé** malté. Bonne satiété. Goût légèrement malté, mie dorée, serrée et moelleuse.	**ACCORDS** Tarama, crustacés, Monts d'Or, Pont l'Evêque, Chaource
		**CAMPAGNE D'ARTHUR** BLÉ Pain de caractère. Farines de **blé** CRC® T65, **seigle** T170, **blé** malté, germe et remoulage de **blé** CRC®. Bonne conservation. Goût acidulé typé, mie dense et onctueuse.	**ACCORDS** Poissons, fruits de mer, viandes en sauce, Bûche chèvre
		**SARRASIN D'ARTHUR** BLÉ Farines de **blé** CRC® T65, de sarrasin et **blé** malté. Baguette au goût affirmé et végétal du blé noir équilibré avec le **blé**. Pain plus nutritif.	**ACCORDS** Emmental, crustacés, poissons



LES BONS MOTS POUR VOS CLIENTS

VIENNOISERIES, CROISSANTS & SNACKING

	**BRIOCHE GRAND-MÈRE** Recette traditionnelle authentique. Sans colorant ni conservateur. Farine Fine 45 de **blé** CRC®. Au beurre frais. Parfumée délicatement à la fleur d'oranger ou rhum, dorée, moelleuse. Conservation 1 sem dans son sachet.	**ACCORDS** Confitures de saison, pâte à tartiner au chocolat, foie gras si toasté
	**IRRÉSISTIBLE GÂCHE** Recette traditionnelle vendéenne authentique. Sans colorant ni conservateur. Farine Fine 45 de **blé** CRC®. Crème fraîche et beurre frais. Parfumée, dorée, mie fondante. Conservation 1 sem dans son sachet.	**ACCORDS** Confitures de saison, pâte à tartiner au chocolat
	**CROISSANT FAIT MAISON** Un croissant au feuilletage aéré parfait. Farine Fine 45 **blé** CRC®, beurre frais et la maîtrise de la technique de tourage pour un beau développement du croissant léger, croustillant et fondant.	**ACCORDS** Confiture, pâte à tartiner, jambon, fromage râpé
	**PAIN AU CHOCOLAT FAIT MAISON** Un pain au chocolat au feuilletage aéré parfait. Farine Fine 45 **blé** CRC®, beurre frais, 2 barrettes de chocolat et la maîtrise de la technique de tourage pour un beau développement du produit léger et croustillant.	**ACCORDS** Café Latte, Cappuccino, Thé vert à la menthe
	**EXQUIS PAIN DE MIE** Recette sans colorant ni conservateur. Farine Fine 45 **blé** CRC®, beurre. Mie moelleuse, bonne conservation. 3 recettes (nature / complet / graines bio : tournesol, sarrasin, lin brun, millet, flocons seigle, farine orge malté toasté).	**ACCORDS** Confiture, pâte à tartiner, jambon, tartinables apéritifs
	**DÉLICIEUX PAIN BURGER** Pain burger artisanal rond ou ovale adapté à la forme du steak haché. Farine Fine 45 de **blé** CRC®, 3 toppings : semouline de maïs / graines de pavot / sésame. Mie souple et texture très moelleuse.	**ACCORDS** Steak haché de bœuf, de poulet ou végétal, salade, cheddar, oignon rouge









LES BONS MOTS POUR VOS CLIENTS



GAMME MELLINA (MÉLANGES CLASSIQUES AVEC SEL)

		**MELLINA CAMPAGNE** Pain de caractère. Farines de **blé** T65, **seigle** T170, **blé** malté, germe et remoulage de **blé**. Bonne conservation. Goût acidulé typé, mie dense et onctueuse.	**ACCORDS** Poissons, fruits de mer, viandes en sauce, chèvre
		**MELLINA COMPLET** Pain rustique. Excellente qualité nutritionnelle. Riche en fibres. Farines de **blé** T150, de **blé** malté. Bonne satiété. Goût légèrement malté, mie ocre, dense et moelleuse.	**ACCORDS** Tarama, crustacés, Monts d'Or, Pont l'Evêque, Chaource
		**MELLINA MULTICÉRÉALES** Pain bâtard à croûte craquante, goût doux et typé. Farines de **blé** T65, d'**orge** malté torréfié, **blé** malté, **blé** malté torréfié. Graines : tournesol, lin brun et jaune, sarrasin, millet, pois toasté, pavot). Croûte dorée, mie serrée tendre.	**ACCORDS** Saumon , truite ou hareng fumé, chèvre frais, crudités
		**MELLINA SEIGLE** Pain bâtard. Farines de **blé** T65, **seigle** T170, **blé** malté, **blé** malté torréfié. Goût frais végétal du **seigle** et notes de miel proches du pain d'épices. Mie serrée et souple. Recommandé pour son apport en fibres.	**ACCORDS** Huîtres, fruits de mer, Cantal, terrines de poisson, œuf coque
		**MELLINA GERMANIK** Pain spécial, d'inspiration nordique, de couleur brune. Farines de **blé** T65, d'**orge**, d'**orge** malté torréfié et de **seigle**. Graines : tournesol, lin brun, lin jaune, **sésame**. Croûte fine, mie serrée et souple, graines moelleuses.	**ACCORDS** Comté, terrine de saumon, pâté de campagne
		**MELLINA MÉDIÉVAL** Pavé authentique aux 3 farines de **blé** T65, de **seigle** T170, de **blé** malté, plus riche en fibres. Allie plaisir gustatif et qualités nutritionnelles. Forme de pain pavé à croûte affirmée et à la mie onctueuse. Goût toasté typique.	**ACCORDS** Camembert, fromage frais de brebis ou chèvre, plats en sauce
		**MELLINA MAÏS** Pain bâtard au bon goût de maïs. Farines de **blé** T65, de maïs et de **blé** malté. Brisures de maïs, graines de tournesol. Croûte dorée, mie tendre de couleur jaune, saveur douce du maïs, légère note d'épices.	**ACCORDS** Saumon fumé, Truite, Chèvre frais, plats épicés, gibiers
		**MELLINA VIENNOIS** Baguette viennoise pour la réalisation de sandwichs. Farine de **blé** T45, sucre, poudre de beurre, sel. Pain moelleux, mie jaune serrée et souple. Saveur sucrée pour pains au lait et base de sandwichs	**ACCORDS** Jambon blanc, de volaille, émincés de poulet, thon émietté

LES BONS MOTS POUR VOS CLIENTS



PAINS BIO AUX LEVAINS MAISON



TRADIBIO
Tradition française bio. Farine de **blé** tendre bio T65 et farine de **blé** malté bio. Baguette à la croûte fine, craquante et à la mie alvéolée de couleur crème.

ACCORDS
Camembert, jambon supérieur, volaille, terrine de campagne



TRADIGRAINES BIO
Tradition française aux graines bio (lin, tournesol, sarrasin, pois toasté). Farine de **blé** tendre bio T65 et farine de **blé** malté bio. Baguette aux graines moelleuses, à la croûte fine, craquante, à la mie alvéolée de couleur crème.

ACCORDS
Coulommiers, poulet basquaise, rillettes de porc, pâté de porc



TOURTE DE MEULE BIO
Un pain rustique. Une bonne satiété. Farine de **blé** bio T80 : source de fibres, vitamines B et minéraux du grain, du germe et du son du **blé**. Des notes légèrement maltées, mie dorée, dense et tendre. Idéale en tartines.

ACCORDS
Cantal, Reblochon, Livarot...), jambon de Bayonne, pesto rouge



TOURTE AUX ALOUETTES BIO
Pain de caractère aux graines bio (tournesol, sarrasin décortiqué, lin, pois toasté). Farines de **blé** bio T80 et T150, farine de **seigle** bio T130. Bien typé aux saveurs délicatement acidulées, avec une croûte épaisse bien dorée.

ACCORDS
Gruyère, Beaufort, Comté, terrines de gibier, poissons fumés



COMPLET BIO (INTÉGRAL)
Un pain rustique intégral. Farine de **blé** bio T150. Notes maltées, croûte craquante, mie dorée, serrée et moelleuse. Excellence nutritionnelle : riche en fibres, source de vitamines B et minéraux du grain entier. Bonne satiété.

ACCORDS
Comté, Ossau-Iraty, Tomme de brebis, jambon fumé, tarama



PAIN DE CAMPAGNE BIO
Farines de **blé** bio T80 et de **seigle** bio T130. Pain rustique aux arômes développés et acidulés, croûte épaisse, dorée et croustillante, mie serrée de couleur beige.

ACCORDS
Roquefort, Bleu d'Auvergne, Terrine de canard, jambon cru



TOURTE DE SEIGLE BIO
Farine de **seigle** bio T130. Goût frais végétal du seigle et notes de miel proches du pain d'épices. Mie serrée et souple. Recommandée pour son apport en fibres.

ACCORDS
Huîtres, fruits de mer, St Nectaire, Livarot, terrines de poisson



PAIN DE SEIGLE BIO
Pain en moule. Farine de **seigle** bio T130. Goût frais végétal du seigle et notes de miel proche du pain d'épices. Mie serrée et souple. Recommandé pour son apport en fibres.

ACCORDS
Huîtres, fruits de mer, Cantal, terrines de poisson, œuf coque



GRAND ÉPEAUTRE BIO
Pain blond proche du semi-complet. Farine de grand **épeautre** bio. Céréale ancestrale, ancêtre du blé. Naturellement source de protéines. Croûte épaisse, mie alvéolée, goût peu marqué acidulé.

ACCORDS
Fromage à l'ail et aux fines herbes, coq au vin, saucisses



PETIT ÉPEAUTRE DORÉ BIO
Pain moulé, aux notes sucrées qui rappellent le miel et le beurre. Farine petit **épeautre** doré ou engrain. Mie dense et souple, plus jaune. Grillé, exalte les saveurs. Source de protéines et magnésium. Gluten digeste.

ACCORDS
Ste Maure de Touraine, poissons, carré de chocolat noir



PETIT ÉPEAUTRE BISE BIO
Ancêtre du **blé** tendre appelée **engrain**. Farine semi complète. Croûte dorée craquante, mie crème souple et moelleuse. Goût sucré subtil, saveur de noisette. Source de fibres, protéines, magnésium. Gluten digeste.

ACCORDS
St Félicien, terrine de gibier, miel, poissons fumés

LES BONS MOTS POUR VOS CLIENTS



Farines Bio

PAINS ET VIENNOISERIES BIO AUX LEVAINS MAISON



KHORASAN BIO

Céréale ancienne, le **Khorasan** est l'ancêtre du **blé** dur, riche en fibres et source de protéines, phosphore. Belle croûte dorée et craquante, mie crème souple et moelleuse. Goût sucré subtil, saveur naturelle de noisette.

ACCORDS

Charcuteries de pays, fromages à pâte dure (Abondance, Beaufort)



MENHIR AU SARRASIN BIO

Un pain d'inspiration bretonne. Farines de **blé** T65 Tradibio et de sarrasin bio Source de fibres, farine de sarrasin naturellement sans gluten. En forme de menhir : croûte épaisse et mie dense à mâche longue.

ACCORDS

Roquefort, Fourme d'Ambert, poissons à la crème ou fumés



ROUGE DE BORDEAUX BIO NOUVEAU **ET ROUGE DE MORVAN BIO**

Un pain authentique au **blé** ancien : le Rouge de Bordeaux ou Rouge de Morvan. Farine Grand Cru de **blé** bio. Croûte affirmée, mie dense, douce et moelleuse. Saveur prononcée de blé avec une bonne senteur végétale. Idéal à toaster.

ACCORDS

Rillette de canard, Ste Maure, Brebis, chocolat noir, blanquette de veau



PAVÉ BIO D'ARTHUR

Pain brun d'inspiration nordique, goût doux toasté. Farine de **blé** T65 bio, Graines de tournesol, sarrasin, lin brun, millet, chia (Oméga 3). Croûte fine et très croustillante, mie foncée alvéolée, onctueuse, graines moelleuses.

ACCORDS

Comté, terrine de campagne bio, rillettes de thon bio



PAIN D'AUTREFOIS BIO

Un pain rustique aux fruits séchés (raisins, abricots et cranberry). Farine **blé** bise meule T80. Source de fibres, vitamines B et minéraux. Notes maltées, une mie serrée, moelleuse. Intérêt nutritionnel. Bonne satiété.

ACCORDS

Morbier, fourme d'Ambert, terrine de foie de volaille



NORVÉGIEN BIO

Farines d'**épeautre**, de **seigle** T130, d'**orge** malté toasté. Graines moelleuses, craquantes sur croûte croustillante (lin brun, millet, tournesol, flocons **seigle**, sarrasin). Mie fondante, saveur douce toastée. Riche en fibres. Satiété.

ACCORDS

Bleu des Causses, Jambons italiens ou de pays, saumon fumé



NORVÉGIEN AUX FRUITS BIO

Farines d'**épeautre** et de **seigle** T130 bio + fruits séchés moelleux bio (abricot, figue, cranberries, datte), topping graines de courge bio. Goût frais du seigle et des fruits : se déguste comme un gâteau. Riche en fibres.

ACCORDS

Roquefort, brebis ou chèvre, foie gras, rillettes saumon ou thon

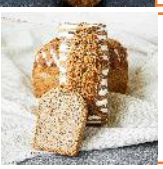


PANAMA AU MAÏS ET CURCUMA BIO

Pain au maïs et curcuma et graines de tournesol. Farines de **blé** T65, de **blé** malté et de maïs bio. Saveur douce, croûte dorée et croustillante mie jaune d'or, tendre et moelleuse.

ACCORDS

Saumon fumé, Truite, Chèvre frais, plats épicés, gibier



PAIN SANS BLÉ BIO (PSB)

Pain en moule très digeste. Farines de sarrasin, de maïs et de riz bio (céréales naturellement sans gluten). Une croûte très fine, une mie dense et souple, un goût végétal de sarrasin.

ACCORDS

Charcuteries de pays, fromages à pâte dure (Abondance, Beaufort)



BRIOCHE BIO

Recette traditionnelle authentique. Sans colorant ni conservateur. Farine Bio Brioche de **blé** T55. Beurre frais. Parfumée, dorée, moelleuse.

ACCORDS

Confitures bio de saison. Pâte à tartiner bio, toasté avec du foie gras



BIO CROISSANT NOUVEAU

Recette traditionnelle authentique. Sans additifs. Farine de **blé** Bio Croissant T55. Pour de bonnes viennoiseries et produits de feuilletage bio.

ACCORDS

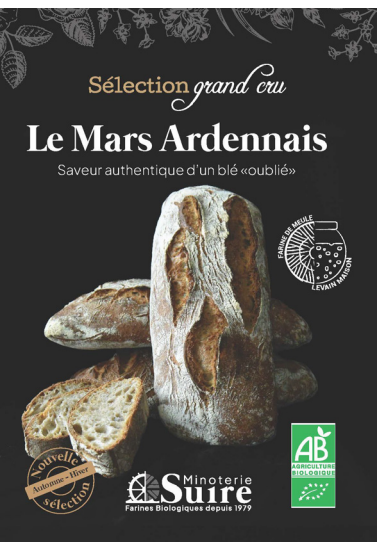
Pâte à tartiner, confiture, caramel au beurre salé, jambon fromage

LES BONS MOTS POUR VOS CLIENTS



LES NOUVEAUTÉS À FAIRE DÉCOUVIR

	NOUVEAU 	**MEULE SILEX GRAIN GOURMAND** BLÉ Farine de **blé** meule Silex T80 CRC®, mélange graines légumineuses bio (tournesol, lentilles corail, pois, quinoa blanc, sarrasin et courge). Croûte affirmée craquante, couleur ocre, mie crème alvéolée et souple. Saveur subtile des graines et note toastée. Plus de fibres.	**ACCORDS** Viandes blanches, fromages de chèvre, terrines de poulet ou de canard
	NOUVEAU 	**GRAIN GOURMAND BIO** Pain avec farine Tradibio de **blé** bio T65 aux graines et légumineuses bio (tournesol, lentilles corail, pois, quinoa blanc, sarrasin et courge). Croûte dorée appétissante, peu épaisse et croustillante, mie moelleuse et aérée, graines tendres et craquantes. Saveur douce légèrement toastée qui plaît aux enfants. Bienfaits nutritionnels : source de fibres et de protéines.	**ACCORDS** Camembert, poulet basquaise, rillettes de saumon, pâté de porc
	NOUVEAU 	**MEULE CURCUMA CRANBERRIES BIO** Farine de **blé** bio bise meule T80, mélange graines légumineuses bio ((tournesol, lentilles corail, pois, quinoa blanc, sarrasin et courge), curcuma cranberries. Croûte affirmée craquante, couleur ocre, mie crème alvéolée et souple. Saveur subtile des graines et note légèrement sucrée.	**ACCORDS** Viandes blanches, fromages de chèvre, terrines de poulet ou de canard
	NOUVEAU 	**PAIN CHÂTAIGNE ET GRAINES DE TOURNESOL BIO** Un magnifique pain festif et de saison froide. Mélange de farine **blé** bio bise meule T80, farine de châtaigne bio et graines de tournesol fondantes. Pain au levain à la croûte présente avec une mie serrée, grisée et souple très agréable à la mâche. Se déguste aussi au goûter avec sa note sucrée.	**ACCORDS** Chapon aux champignons, tiède avec du foie gras, gibiers, Bleu d'Auvergne
	NOUVEAU  FARINE DE MEULE	**SÉLECTION GRAND CRU BLÉ BIO MARS ARDENNAIS** Un pain rustique au **blé** de population dit « ancien », apprécié pour son goût équilibré et ses qualités nutritionnelles. Croûte affirmée croustillante, mie crème foncé, souple et fondante. Bonne saveur fraîche de blé.	**ACCORDS** Jambon cru de pays, terrine forestière, Comté, Beaufort
	NOUVEAU  FARINE DE MEULE	**MEULE CACAO BIO** Farine de **blé** bise meule bio T80, pépites de chocolat, cacao, noisettes, cranberries. Croûte fine, mie serrée, très souple et moelleuse. Saveur douce du chocolat noir sans être trop sucré. Craquant et fondant avec les cranberries et noisettes. Se déguste au petit déj, à la pause et au goûter comme un gâteau	**ACCORDS** Pâte à tartiner, confiture et beurre, caramel au beurre salé, fromage de chèvre frais



Qu'est-ce que notre Sélection Grand Cru Bio ?

- **Une variété pure de blé ou de céréale ancienne** qui pousse dans des champs où la **biodiversité** est préservée
- **Notre meunier s'engage auprès d'agriculteurs, paysans passionnés** et sélectionne les variétés les plus propices pour réaliser des **pains d'exception**
- Il écrase ces grains en **méthode ancestrale lente sur meule de pierre de silex** pour mieux préserver les **fibres, les minéraux essentiels** et obtenir la farine la plus soyeuse pour une pâte bien hydratée
- Nous réalisons notre **pain Sélection Grand Cru au levain maison** selon la recette recommandée par l'équipe de boulangers experts de notre meunier et sommes libres d'apporter notre touche personnelle