



FÊTE DU PAIN 2019

Petits Moulins de France

met la tradition française à l'honneur

Le 16 mai dernier, la Confédération de la boulangerie du Grand Paris a accueilli, lors de la Fête du Pain, le groupement de meuniers indépendants Petits Moulins de France qui a fait entre autres la promotion de la tradition française.

Sur l'île de la cité à Paris, les quatre moulins présents : le Moulin Courtin, le Moulin de Vincelottes, la Minoterie Moderne et les Moulins de l'Andelle ont travaillé avec l'Institut national de la boulangerie-pâtisserie (INBP) pour la conception et la fabrication. Celle-ci, menée de main de maître par Philippe Hermenier, MOF et formateur à l'INBP, a mis en lumière les quatre recettes imaginées par Thibault Fleuret, boulanger démonstrateur à la Minoterie Moderne.

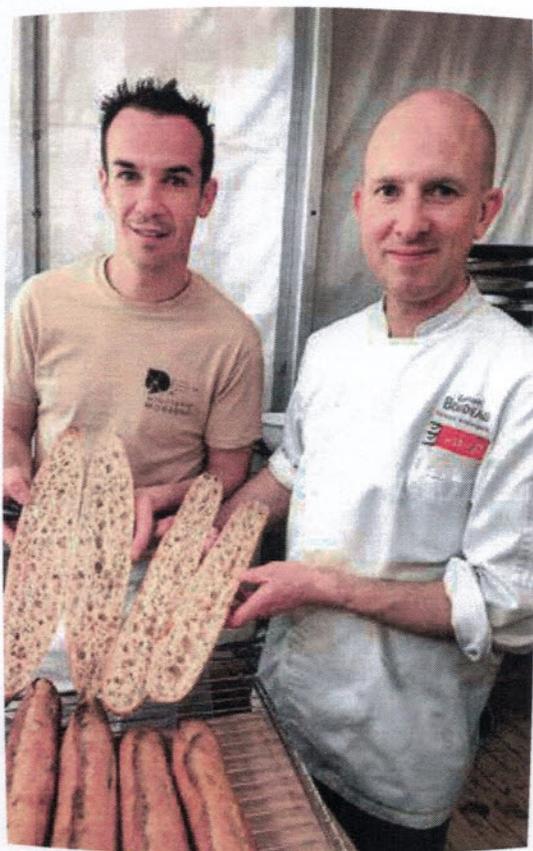
La boulangerie artisanale à l'honneur

Le groupement Petits Moulins de France compte aujourd'hui plus de 60 moulins répartis sur le territoire français.

Les meuniers Petits Moulins de France ont pour point commun d'être des entreprises traditionnelles et familiales dirigées par la même famille souvent depuis huit ou neuf générations.

Collaboration avec le Lempa

Avec la boulangerie artisanale comme terrain d'expression privilégié, les moulins présents en compagnie des boulangers animateurs de l'INBP ont fait briller la baguette de tradition française. Des pains créatifs, imaginés avec le concours de l'INBP de Rouen, ont été également proposés à la dégustation. Toutes les farines utilisées par les meuniers de PMF sont contrôlées par le Lempa, Laboratoire national de la boulangerie-pâtisserie.



Au moment où les consommateurs sont en quête d'authenticité et de vérité, les meuniers Petits Moulins de France apportent cette double réponse en s'appuyant sur des savoir-faire familiaux et régionaux et des process de contrôle des moulins tels que le Plan de vigilance technologique mis en place par le Lempa. Avec un institut national de formation, l'INBP et un laboratoire de contrôle et de recherche, le Lempa, la filière de la boulangerie artisanale dispose d'outils performants. Elle bénéficie également d'un soutien moral et technique des meuniers Petits Moulins de France.

La Quinzaine de la tradition française

Cette opération point de vente avait pour but d'optimiser la consommation en proposant des pains aromatiques originaux. L'INBP a travaillé sur le développement de recettes imaginées à la base par l'un des meuniers du groupement. Ensuite, un kit promotionnel composé de différents éléments signalétiques a été conçu pour les consommateurs ainsi que des éléments de contenu pour les boulangers afin de les faire progresser dans leurs pratiques professionnelles. Lors de cette opération, les consommateurs pouvaient gagner dix semaines de consommation de baguette et voyager avec quatre recettes créatives proposées par leur boulangier. Les farines utilisées par les meuniers dans la fabrication de ces pains aromatiques ont toutes été contrôlées par le Lempa.

NEW EUROPAIN PARIS

100% DE LA FILIÈRE BOULANGERIE-PÂTISSERIE AU CŒUR DE PARIS !



11 . 14 JANVIER 2020
PORTE DE VERSAILLES

ENTREPRENDRE EN BOULANGERIE PÂTISSERIE



EXPOSEZ ET PARTICIPEZ AU RENDEZ-VOUS
INCONTOURNABLE DE VOTRE MARCHÉ !

CONTACTEZ :

Fanny BESACIER

Tél. + 33 (0)4 78 176 238 - fanny.besacier@gl-events.com

Nadège HOLLARD

Tél. + 33 (0)4 78 176 283 - nadege.hollard@gl-events.com

europain.com

     @EuropainFrance