

## > EDITO

*Plus loin, ensemble.*

Comme nous l'avons dit à Européan, notre ambition est d'aller « plus loin, ensemble » en privilégiant la qualité, la volonté, et l'innovation.



La **qualité**, on n'en parlera jamais assez ! C'est notre meilleur rempart contre les assauts de la grande distribution et les supermarchés dont on nous dit qu'ils seront plus nombreux dans les années à venir. Parce qu'il est facile pour un consommateur de faire la différence entre du bon pain, et du pain ordinaire, il faut chaque jour travailler la qualité des produits. C'est le meilleur moyen de fidéliser la clientèle. Aux Moulins Bourgeois nous sommes très fiers que plusieurs de nos clients qui ont brillé aux concours des meilleures baguettes contribuent à tirer la profession vers le haut.

La **volonté**, c'est de rester une PME familiale proche de vous avec une équipe soudée, efficace et réactive dans le service que nous vous apportons.

L'**innovation**, c'est investir dans notre outil de production pour être en mesure de vous proposer les meilleurs produits. C'est aussi faire preuve de responsabilité sur le plan social avec le passage de toute notre chaîne logistique en sacs de 40 kilos (au lieu de 50 kilos). C'est mieux pour le dos et c'est le bon équilibre pour les rotations. Pour vous adapter à ce nouveau format nous sommes à votre disposition.

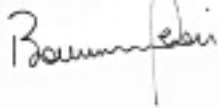
Dans un contexte économique qui se durcit (et avec les hausses des cours du blé on sait de quoi on parle !) vous pouvez compter sur nous pour garder le cap et continuer de progresser avec vous.

Bonne lecture, bon été à tous, et vive le bon pain !

Hubert Bourgeois

David Bourgeois

Julien Bourgeois





## LE PASSAGE AU SAC 40 KILOS : UNE DÉCISION MÛREMENT PESÉE



40 et 50 kilos: une différence visible



A compter du début du mois de juin 2008 tous les sacs de 50 kilos passent en 40 kilos. Pourquoi une telle décision ?

- Pour **prévenir les lombalgies** (le mal au dos), dont on dit souvent que c'est le « mal du siècle ».
- Pour **faciliter le travail et la manutention dans le fournil**.
- Pour **diminuer la charge des tournées et améliorer le service aux clients**.

Dans une optique d'amélioration des conditions de travail et de développement durable, 40 kilos c'est le juste poids, alors que par exemple 25 kilos reviendrait à accroître la manutention, les tournées, et la consommation de papier. Pour les Moulins Bourgeois c'est une grosse opération logistique (chaîne d'ensachage, nouveau camion, recrutements) destinée à améliorer encore notre service.

### Le conseil du boulanger :

Attention, si vous avez l'habitude de travailler par sac, il faut bien penser à **respecter les proportions**, notamment pour l'**hydratation**. Pour un sac de 40 kilos, l'hydratation recommandée est de 25 / 26 litres pour la farine "pain maison", et de minimum 28 litres pour les farines "tradition française" et "Reine des Blés".



Nous avons décidé d'**assumer** ces investissements **sans aucune répercussion sur nos tarifs**. Aussi nous comptons sur vous pour **maintenir et même augmenter vos commandes en quintaux**. Un tableau d'équivalence sera adressé à chaque boulangerie. **Consultez-le pour passer vos commandes en sacs plutôt qu'en quintaux**.

En voici ci-dessous un extrait. Vous verrez, ça sera beaucoup plus simple que le passage à l'euro !

### Extrait du tableau d'équivalence

AVANT (50kg)	APRÈS (40 kg)
5 Qtx (10 sacs)	➤ 13 sacs (5,2 qtx)
10 Qtx (20 sacs)	➤ 25 sacs (10 qtx)
15 Qtx (30 sacs)	➤ 38 sacs (15,2 qtx)
20 Qtx (40 sacs)	➤ 50 sacs (20 qtx)

Tous les commerciaux et la direction sont mobilisés pour que vous puissiez gérer au mieux vos commandes.

# EUROPAIN 2008 : LES MOULINS BOURGEOIS MOBILISÉS À 100% DANS UNE AMBIANCE CHALEUREUSE ET CONVIVIALE.

A Villepinte s'est tenu du 29 mars au 2 avril un véritable marathon ; pendant 5 jours toute l'équipe des Moulins Bourgeois s'est mise en 4 pour accueillir les très nombreux visiteurs qui affluaient sur leur stand. Tout le monde a pu déguster la production du fournil qui marchait au rythme d'une grosse boulangerie de centre ville. Parmi cette production le kit 3 baguettes (Baguette des Prés, 80 et Tradition Française ou Reine des Blés) a été très apprécié. Il permet de stimuler l'envie de découverte des consommateurs, et contribue à animer le point de vente au travers de produits phare.

Invitée d'honneur, l'anthropologue Mouette Barboff spécialiste du pain en Europe a dédié sur le stand son livre « Pains d'hier et d'aujourd'hui ». Pendant la durée du salon, une recette de pain régional confectionné sur place, chaque jour différent, était proposé à la dégustation. L'opération a eu un franc succès, et chacun d'entre vous peut produire un de ces pains dont la recette figure dans la dernière édition du livret pains d'été.



le kit 3 baguettes



David et Julien dans le feu de l'action



le kit 3 baguettes



Deux des pains régionaux en vedette



Mouette Barboff dédicace son livre

## CONCOURS DES MEILLEURES BAGUETTES : UN TRIOMPHE POUR NOS CLIENTS !

**N°1 à Paris :** Anis Bouabsa (Paris 18<sup>ème</sup>)  
**N°1 en Seine et Marne :** Julien Catté (Faremoutiers)  
**N°1 en Seine Saint-Denis :** Abderrahmane Behlouli (Noisy le Sec)

En Seine et Marne, en Seine Saint-Denis et à Paris, la 1<sup>ère</sup> place aux concours départementaux des meilleures baguettes est occupée par nos clients. Mieux, à Paris les 4 premiers réalisent leurs baguettes avec de la farine des Moulins Bourgeois. Bravo aux lauréats et à tous ceux qui prennent leur temps de confronter leur savoir-faire dans des concours qui permettent bien souvent de progresser.



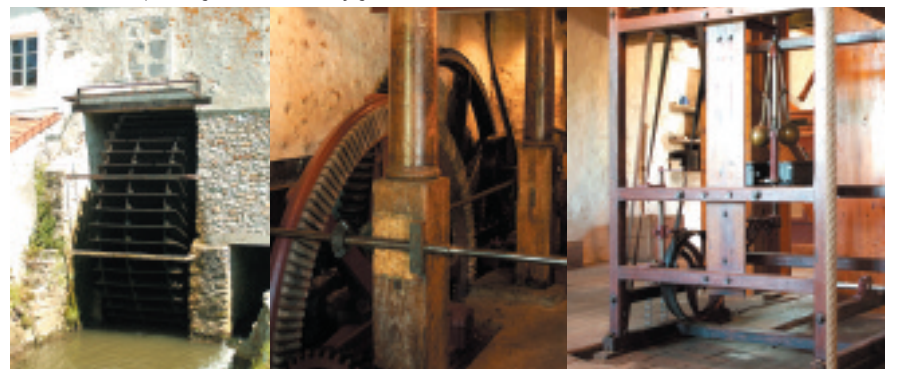
les 4 premiers à Paris (de gauche à droite) : Morgan Gantier, Anis Bouabsa, Farbrice Pottier, Franck Tombarel (et son fils)

## COUARGIS, LE MOULIN HISTORIQUE DES MOULINS BOURGEOIS EST PLUS BEAU QUE JAMAIS !

A 2 kilomètres en amont de Verdelot, se trouve le moulin historique des Moulins Bourgeois où machines et outils étaient restés en place depuis son arrêt dans les années 1930. Il fait l'objet depuis plusieurs années d'une restauration méticuleuse menée avec passion. Nous sommes heureux d'annoncer que la grande roue du Moulin montée à la fin du 19<sup>ème</sup> siècle a été remise en route. Nous aurons l'occasion d'en parler. Bravo à ceux qui s'attachent à cultiver ainsi nos racines, et particulièrement Guy Agache.



le vieux moulin et la fameuse grande roue. Vaut le voyage !



Moulins Bourgeois 77510 Verdelot

www.moulins-bourgeois.com

Directeur de la publication  
David Bourgeois

Comité de rédaction  
David Bourgeois  
Julien Bourgeois  
François Dumoulin.

Photos

Erik Baroux  
François Dumoulin

Conception / Mise en page  
Signe Ascendant / Erik Baroux

Dépôt légal en cours