

PETITS MOULINS DE FRANCE, LA PROXIMITÉ : UN GAGE D'EXCELLENCE



Avec près de 70 moulins et plus de 400 collaborateurs, la marque «Petits Moulins de France» s'identifie comme une alternative positive à l'égard des artisans boulangers. Relié sur le terrain par une campagne axée sur la revalorisation de la consommation de pain (le pain est central dans la communication) le groupement porte le drapeau de l'authenticité et de la proximité.

Cette ambition est un signal fort de la part du groupement. Votre pain est unique et votre choix de farine doit rester le reflet de votre savoir faire. C'est ainsi que son président Serge REYNARD, sillonne la France pour animer des meuniers volontaires à une démarche très personnalisée. La politique de communication est résolument tournée vers la mise en avant des artisans boulangers. Le groupement « Petits Moulins de France » a donc imaginé une campagne de communication

nationale, mettant en avant une communion parfaite entre tous les acteurs jusqu'au client final, le consommateur. C'est également sur ce « service » que Petits Moulins de France se démarque. Les meuniers adhérents sont souvent de petites structures proches au plan local, humain et culturel, en capacité à répondre à la demande des artisans désireux de se démarquer. A l'avenir, le groupement proposera des recettes personnalisées en fonction des saisons avec de précieux conseils en gourmandise. 4 kits seront distribués

au fil des saisons. De plus, les artisans boulangers clients de « petits Moulins de France », seront soutenus dans la presse grand public. Il est important pour l'artisan boulanger d'entretenir cette relation avec des meuniers, artisans eux-mêmes, en contacts réguliers avec les céréaliers. Le boulanger défend sa région, son territoire, sa spécificité, son identité par une production locale. Avec Petits Moulins de France, la boulangerie ne manque pas de bon sens.



48

EN BREF EN BREF EN BR

SALON DE LA BOULANGERIE EN RUSSIE

2010 sera officiellement l'année France-Russie. Pour fêter cet événement, le salon Modern Bakery, du 12 au 15 octobre à Moscou accueillera pour la première fois un pavillon français. Les exposants français sont attendus car le marché russe est en plein essor !



FERRANDI SORT SON CATALOGUE 2010

Techniques culinaires, boulangerie, pâtisserie, services et cours de management sont au menu de la quarantaine de stages proposés dans le nouveau catalogue de formation 2010. L'école Ferrandi forme également aux CAP adultes de boulangerie, pâtisserie et cuisine avec un taux de réussite de 100% aux examens en 2009. L'école délivre également des stages en entreprise, avec la possibilité de mettre en place des formations sur mesure (25% en 2008). Renseignements sur www.egf.ccip.fr.



GECOMA.
Le spécialiste français
de la mécanisation des pâtes !

*Le constructeur du seul groupe
automatique conçu spécialement
pour l'artisanat.*

DEMANDEZ NOTRE DVD DE DÉMONSTRATION










65 rue F. Mouton 42800 Chateauneuf Fax 04 77 75 55 09 Email : contact@gecoma.net

tél. : 04 77 75 29 69 site : www.gecoma.net