

FLASH INFO

SEPTEMBRE-OCTOBRE 2026



DE LA MOISSON AU FOURNIL

Comme chaque année, la période septembre-octobre marque **la transition entre l'ancienne et la nouvelle récolte de blé dans nos farines**.

Une récolte 2026 prometteuse, avec **peu de bouleversements** attendus au fournil.

Le principal changement devrait être une capacité d'hydratation supérieure, à exploiter progressivement. Pour le reste, vous devriez garder vos repères. Ces premiers ressentis pourront légèrement évoluer avec la maturation des blés et l'augmentation progressive de leur incorporation dans nos farines.

Nous vous communiquerons un nouveau bilan lors du passage à 100 % de blés issus de la récolte 2026, avec les caractéristiques alors stabilisées et les éventuels ajustements à apporter au fournil.

Notre planning prévisionnel d'incorporation :

Septembre : 0 % à 50 % de nouveau blé / **Octobre :** 50 à 100 % de nouveau blé.

LA NOUVEAUTÉ DE LA RENTRÉE : L'INTÉGRAL

UN NOUVEAU PRODUIT PENSÉ
POUR DIVERSIFIER VOTRE
OFFRE DE PAINS SPÉCIAUX.

Un pain au grain 100 % entier qui concilie plaisir et bienfaits nutritionnels :

- **3 fois plus de fibres** par rapport à un pain blanc
- **Nutri-Score A** : idéal pour répondre à la demande de produits sains et nourrissants

Une mie savoureuse, une croûte dorée et des arômes authentiques de céréales.

Conditionnement de 10 kg pour le lancement

Les flyers sont offerts à la 1^{ère} commande !

L'INTÉGRAL
Naturellement

Pourquoi choisir L'INTÉGRAL ?

Aujourd'hui, il n'est plus nécessaire de choisir entre un pain gourmand et un pain aux qualités nutritionnelles reconnues.

L'Intégral est élaboré à partir d'une **farine T150 au grain 100 % entier**, qui conserve naturellement les fibres du blé tout en offrant le goût, la mie et le croustillant d'un grand pain artisanal.

Les fibres : un allié du quotidien

Les autorités de santé recommandent de privilégier les céréales complètes, naturellement riches en fibres, dans le cadre d'une alimentation variée et équilibrée.

Toute la richesse du pain entier

L'Intégral est réalisé avec une farine T150 qui conserve le son, le germe et l'émiette du grain. Cela permet d'obtenir un pain naturellement riche en fibres.

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g de pain
Énergie	229 kcal (965 kJ)
Matières grasses	1,4 g
dont acides gras saturés	0,3 g
Glucides	48,6 g
dont sucres	1,5 g
Fibres alimentaires	9 g
Protéines	10,0 g
Sel	1,20 g

Enfin un pain qui réconcilie plaisir et équilibre alimentaire !

L'INTÉGRAL
Naturellement riche en fibres

LE PAIN AU GRAIN 100% ENTIER

3x plus de fibres*

Enfin un pain qui réconcilie plaisir et équilibre alimentaire !

NUTRI-SCORE A B C D E

* Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g de pain : 229 kcal (965 kJ) • Matières grasses : 1,4 g dont acides gras saturés : 0,3 g • Glucides : 48,6 g dont sucres : 1,5 g • Fibres alimentaires : 9 g • Protéines : 10,0 g • Sel : 1,20 g. Valeurs obtenues sur un pain fabriqué conformément au protocole de mise en œuvre préconisé par notre maître pâtissier. Endocages nutritionnelles réalisées par un laboratoire indépendant. * Comparaison réalisée entre l'intégral (9 g de fibres/100 g, analyse Eurofins sur produit fini selon la recette préconisée) et un pain blanc (par ex. baguette, boule) (2,7 g de fibres/100 g, table de composition nutritionnelle Ciquel - RPSGS, aliment n° 7001).

POUR VOTRE SANTÉ PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE - MANGERBOUGER.FR

L'AMIE EN ROSE

UN PAIN, UNE CAUSE, UN COMBAT

Cette année encore, à l'occasion d'**Octobre Rose**, nous vous invitons à allier **gourmandise et solidarité** avec : **L'Amie en Rose**.

Cette farine exclusive, proposée en édition limitée, permet de réaliser un pain aussi savoureux que symbolique. Sa composition originale associe : **farine de blé, cranberries séchées, graines de tournesol, framboises séchées et poudre de betterave rouge**.

Résultat : un pain à la **robe délicatement rosée**, au **goût fruité et généreux**, qui ne laissera personne indifférent.

L'Amie en Rose, c'est aussi un geste concret :

→ Pour chaque sac de 10 kg commandé, **5 € seront reversés à l'ARC** (Fondation pour la recherche sur le cancer).

Ensemble, mobilisons-nous avec sens et saveur !

Cette farine est uniquement disponible en précommande jusqu'au 25/09/2026 auprès de votre commercial.



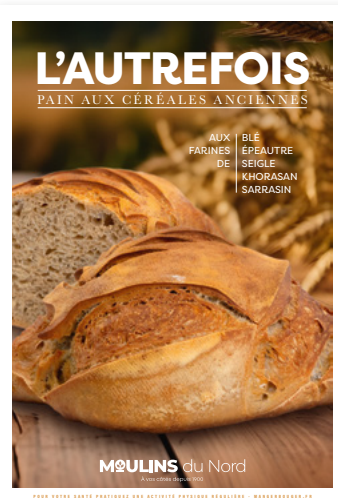
La recette de notre boulangier conseil Grégory LE PAIN BEAUJOLAIS



Farine L'Autrefois : 1000 g
Beaujolais Nouveau : 600 g
Eau : 150 g
Levure : 35 g
Sel de Guérande : 18 g
Saucisson sec
ou à l'ail : 200 g
Noisettes entières : 150 g

- Fraser en V1 pendant 5 min
- Pétrir en V2 jusqu'au décollage de la cuve
- Incorporer les dés de saucisson et les noisettes après la V2
- Mélanger en V1 pendant environ 2 à 3 min
- Pointage : 2 x 45 min avec un rabat
- Division en pâtons de 550 à 600 g ; mettre légèrement en forme ronde
- Détente : 15 à 20 minutes
- Façonner en pavé, puis déposer sur une couche farinée
- Apprêt : 60 à 90 minutes à 26 °C
- Cuisson : 245 °C avec buée — 25 à 30 min environ

Note : torréfier les noisettes à 190 °C pendant 10 à 15 min.



**La farine
L'Autrefois est
disponible en
sac de 10 kg**

L'ATELIER GALETTES DES RÉGIONS

5 ET 6
OCTOBRE
2026

ANIMÉ
PAR
JOËL
DEFIVES,
MEILLEUR
OUVRIER
DE FRANCE



Cet atelier vous permettra de découvrir de nouvelles idées de création, d'enrichir votre offre et d'optimiser votre organisation de production à l'approche de la saison des galettes.

Au programme :

- Réalisation de 3 variétés de feuilletage
- Préparation de nombreuses garnitures
- Techniques de montage
- Découverte de multiples sortes de galettes régionales

À vos agendas :

- **Lundi 5 octobre**
à FLERS-EN-ESCREBIEUX
- **Mardi 6 octobre**
à BELLEBRUNE

Inscription auprès de votre conseiller commercial.