

FLASH INFO

SEPTEMBRE 2023



LE PAIN DU MOIS

Alors que la coupe du monde de rugby bat son plein, le pain "XV" est un véritable carton en boulangerie. Au-delà des ventes, c'est un buzz extraordinaire car un de nos clients a par exemple eu 15 000 likes et 2 390 partages sur sa publication Facebook !

LES ÉCHOS DE LA RÉCOLTE 2023

Côté champs :

- Production de blé tendre : 35,6 millions de tonnes (+5 % vs 2022).
- Rendement moyen : 75 q/ha (+4,5 % vs 2022).

Valeurs physico-chimiques :

	Humidité des blés	Protéines	Poids spécifiques
Moyenne 2023	12,9 %	11,7%	77,9 kg/hl
Évolution	↗	↘	↘
Moyenne 2022	11,2 %	12,1 %	79,7 kg/hl

Qualités technologiques principales :

Hydratation identique
à l'année dernière



Lissage au pétrin
plus lent



Forte élasticité
des pâtes

Au moulin, nous travaillons depuis plusieurs jours sur la formulation de nos farines. Comme chaque année, notre meunier François, notre laborantin Hubert et notre boulanger Michael travaillent main dans la main pour réaliser une maquette de blé et des corrections qui permettront à nos clients de recevoir des farines régulières et assurer une stabilité par rapport à la farine de l'année dernière pour minimiser les changements dans les fournils.

L'intégration des nouveaux blés sera progressive et nous devrions être sur une formulation 100 % nouveaux blés vers la fin octobre.

Les fiches techniques de nos farines sont en cours de finalisation et vous seront envoyées par mail sous quelques jours.

Nos améliorants **ARLISS** et **WEEK-END** seront adaptés à cette nouvelle récolte.



LES 30 ANS DE LA TRADITION FRANÇAISE... ÇA SE FÊTE !

Le décret Pain du 13 septembre 1993 a été émis par le gouvernement français sous la présidence de François Mitterrand. Ce décret a établi des règles précises pour la fabrication et la vente du pain en France, notamment en ce qui concerne l'utilisation de l'appellation "pain français" ou "pain traditionnel français."

Pour fêter cet anniversaire, nous proposons une opération à nos clients leur permettant de faire découvrir la Baguette de tradition Française au plus grand nombre.

Demandez votre kit gratuit à votre commercial.

POUR FÊTER
SES **30** ANS

LA BAGUETTE
DE TRADITION
FRANÇAISE

**EST AU PRIX
DE LA BAGUETTE**

MOULINS du Nord
À vos côtés depuis 1900

UNE NOUVELLE IDENTITÉ

Aujourd'hui, manger local n'est pas qu'une tendance, c'est un engagement.

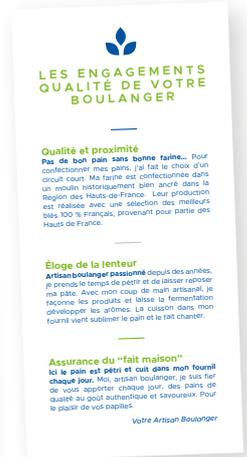
En complément de la signature « Moi artisan, je choisis un meunier des Hauts-de-France », nous proposons une nouvelle signature permettant à nos clients d'exprimer leur choix d'acheter une farine en local dans la région Hauts-de-France.

Différents supports vont être mis à disposition de nos clients exclusifs pour afficher cet engagement dans leur boutique.

JE CONSOMME LOCAL MA FARINE EST D'ICI !



MOULINS du Nord
À vos côtés depuis 1900



NOUVEAUTÉ PRODUIT

Une petite nouvelle arrive dans les baguettes des Moulins du Nord.

La farine **Héritière** fait référence aux saveurs d'autrefois grâce à ses céréales et graines anciennes. Blé, Seigle, Tournesol sont des céréales déjà présentes dans nos mélanges pour pains spéciaux mais grâce à l'héritière, vous pourrez faire découvrir à vos consommateurs les saveurs de céréales et graines moins connues du grand public comme **l'épeautre, le blé de Khorasan et le sésame noir**. Ce mélange subtil de 6 céréales et graines permet de fabriquer une baguette à la mie grasse avec une croûte aux notes torréfiées.

Pour mettre en valeur le produit, nous vous offrons un totem de comptoir et une étiquette panetière.

Disponible à partir du 1^{er} Octobre.



Sac de 15 kg