

## FLASH INFO

AOÛT-SEPTEMBRE 2025



## PAIN DU BRASSEUR ..... UNE RENTRÉE PLACÉE SOUS LE SIGNE DE L'ORIGINALITÉ ET DE L'AUDACE !

Après un premier semestre riche en innovations, marqué par le succès de notre dynamique Pain du mois, nous sommes fiers de poursuivre cette lancée en vous présentant un produit inédit et engagé : **le Pain du Brasseur**.

Nous vous proposons en effet une création originale mêlant savoir-faire meunier et économie circulaire : une farine composée de **blé** et de **drêche de brasserie**.

Issue du brassage de la bière et après séchage, la **farine de drêche** est loin d'être une farine comme les autres. Riche de **40 % de fibres** et **20 % de protéines**, elle enrichit naturellement les produits finis sur le plan nutritionnel.

Côté goût et visuel, le Pain du Brasseur se distingue par ses **notes grillées et maltées**, sa **couleur chocolatée** chaleureuse et sa **meilleure conservation**. Une expérience de dégustation aussi originale qu'authentique, qui séduira à coup sûr vos clients en quête de nouveauté et de sens.

Conditionnement en 10 kg



Affiche boutique et tee-shirt en CADEAU

## L'AMIE EN ROSE

### UN PAIN, UNE CAUSE, UN COMBAT .....

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.

Mais **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 15/09/2025 auprès de votre commercial.**



# ET SI NOUS ..... CONSTRUISSONS ENSEMBLE L'AVENIR DE VOTRE BOULANGERIE ?

Face aux difficultés que rencontrent de nombreux artisans boulangers indépendants pour trouver un repreneur, nous avons décidé de vous aider en lançant un projet qui nous tient particulièrement à cœur : **BOULANGE TA VIE**.

**Son objectif ?** Vous accompagner dans la recherche du bon repreneur pour votre affaire.

**Notre cible ?** Attirer des personnes en reconversion professionnelle ou des passionnés qui rêvent, un jour, de devenir boulangers car ils sont de plus en plus nombreux et cela nous semble être une piste à ne pas négliger.

## Concrètement ?

Nous installerons dans votre boulangerie un **TOTEM COMPTOIR** et/ou une **AFFICHE** avec un QR code.

En le scannant, les intéressés pourront s'inscrire à une **immersion de 2 jours** organisée par Les Moulins du Nord, pour découvrir :

→ Le métier, les gestes, la vie au fournil

→ Mais aussi la réalité d'un chef d'entreprise : les chiffres, la gestion, la valeur d'un fonds de commerce...

Pour ceux qui décideront d'aller plus loin, nous les accompagnerons jusqu'à la reprise.

## Ce que l'on vous demande ?

Simplement un peu d'espace dans votre boutique pour y poser les supports et que ceux-ci soient visibles.



**Ce que vous pouvez y gagner ?** Peut-être votre futur repreneur !

Ce projet, ce n'est ni pour nous, ni pour faire « joli » : C'est pour vous. Pour votre avenir. Pour faire perdurer votre savoir-faire.

*Si vous soutenez ce projet, votre commercial vous remettra les supports (totem et/affiche).*

# COMMANDER VOTRE FARINE EN LIGNE ? C'EST DÉSORMAIS POSSIBLE !

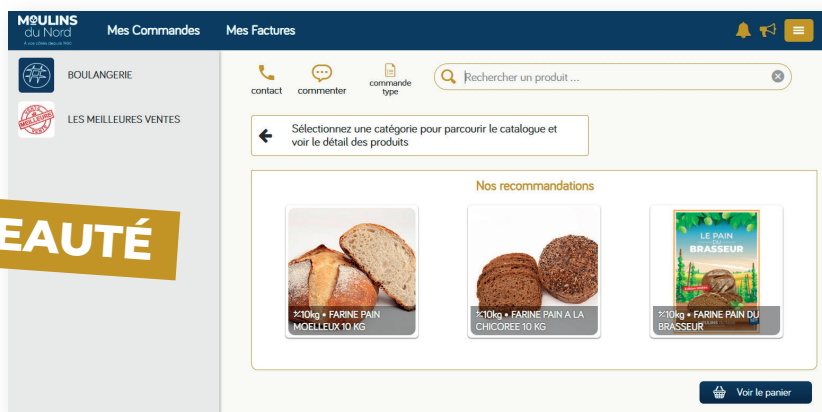
Chez nous, l'appel d'Angélique, c'est bien plus qu'une commande : c'est une relation, une écoute, une proximité qui font partie de notre identité.

Mais nous savons aussi que **certains d'entre vous cherchent plus d'autonomie et de flexibilité** dans leur quotidien.

Que vous ayez l'habitude de passer vos commandes par téléphone, par votre commercial ou que vous appeliez directement le moulin...

**Vous pouvez désormais le faire en ligne, à tout moment, en quelques clics.**

**NOUVEAUTÉ**



**Pour créer votre compte, scannez simplement le QR code ci-contre ou parlez-en à votre commercial.**

