

LES DERNIÈRES NOUVELLES DE moulin Calvet

[p]artisan de votre réussite

Certaines rencontres sont promises à un bel avenir...

...encore faut-il y croire.

Si à présent, la Minoterie MAS est parfaitement bien intégrée au moulin Calvet, c'est parce qu'ensemble, nous avons cru en nos forces et nos envies communes : contribuer au rayonnement de la boulangerie artisanale de notre région, s'adapter à un marché en constante mutation, tant techniquement que commercialement, prendre en compte les nouvelles attentes des consommateurs... et bien plus !

« nous avons cru
en nos forces
et nos envies
communes »

Aujourd'hui, ce rapprochement est un succès.

Nous sommes heureux et fiers de la confiance que M. Jean Mas et Marie-Françoise Pellerin nous ont accordée, de celle que les clients historiques de la Minoterie MAS nous témoignent au quotidien, mais aussi et surtout d'être, plus que jamais partisan de votre réussite.

Julien Calvet



M. Jean Mas, Marie-Françoise Pellerin
et Julien Calvet



[Agenda]

1^{er} au 31 octobre
Opération de Noël
« Sacs achetés
= Sacs offerts »

1 & 2 octobre 2017
Salon Pedrero,
Toulouse

15, 16 & 17 octobre 2017
Salon avec CFMB,
Palavas

2018 (date à confirmer)
Salon Secteur Limousin

La Tradition française Label Rouge : pourquoi on y croit ?

Vous le savez, les farines moulin Calvet sont produites à partir de blé 100% français sélectionnés pour leurs **qualités meunières** (le choix des variétés est effectué parmi les meilleures Variétés Recommandées par la Meunerie), **gustatives** (pour garantir un développement naturel des arômes) et **techniques** (grandes qualités de lissage, souplesse de façonnage...).

Les blés sont sélectionnés auprès d'agriculteurs passionnés, respectueux des bonnes pratiques culturales. **Moulin Calvet assemble ensuite ses blés avec le plus grand soin** : de l'exploitation au stockage des farines, de nombreux tests et contrôles sont menés.

Enfin, **moulin Calvet est aux côtés des boulangers pour valoriser leur savoir-faire**, et ainsi proposer aux consommateurs les meilleurs pains.



Agriculteur, meunier, boulanger...

Cette logique de filière guide moulin Calvet depuis plusieurs années et l'amène aujourd'hui à répondre à une demande accrue du consommateur : un pain de tradition française fabriqué à partir de farine Label Rouge.

Parce que le pain de Tradition française représente le respect de la tradition (décret Pain de 1993), de la qualité (et non de la productivité) et du savoir-faire artisanal.

Parce que le pain de Tradition française est le seul pain qui puisse revendiquer être un produit naturel, sans additif et sans surgélation.

Parce que le Label Rouge est reconnu par 97% des consommateurs, qui le jugent fiable et sûr.

Parce que le Label Rouge est assuré par une démarche officielle, des cahiers de charge, sous le contrôle de l'INAO, organisme indépendant et impartial.

Si Moulin Calvet travaille à produire une farine de haute qualité, c'est avant tout pour vous permettre de fabriquer des pains qui sauront révéler votre savoir-faire et vos talents.

Ensemble, soyons une filière engagée pour du pain de qualité ! Une filière responsable et pérenne, tournée vers l'excellence.



Faites découvrir votre savoir-faire via un livre **personnalisé** :

Mon pain de Tradition française il vient d'où ?

Pour plus de renseignement, rapprochez-vous de votre chargé d'affaires.

Une fabrication règlementée

La baguette de Tradition française a été introduite il y a 20 ans, le 13 septembre 1993, après 8 ans de négociations entre tous les acteurs de la profession.

Le décret n°93-1074 fixe les règles de fabrication du pain de Tradition française. Ce décret surnommé «Décret Pain» est signé à cette époque pour sortir le pain français de sa léthargie (il commençait à être de moins en moins bon) et pour lutter contre le pain industriel. C'est d'ailleurs à cette époque qu'a débuté le grand prix de la meilleure baguette de Paris durant lequel seules sont jugées les baguettes de Tradition française.

Moulin Calvet a été pionnier pour mettre au point une gamme de farines de Tradition française, vendue uniquement en boulangerie artisanale.

[Farine la Suprême Label Rouge]

Un signe national de qualité

- Le Label Rouge est un signe national qui désigne des produits qui par leurs conditions de production ou de fabrication, **ont un niveau de qualité supérieur par rapport aux autres produits similaires** habituellement commercialisés.
- Cahier des charges validé par l'institut national de l'origine et de la qualité (INAO) et homologué par un arrêté interministériel publié au Journal Officiel de la République Française.
- Le contrôle du respect de ces exigences et de la traçabilité des produits est assuré par un organisme certificateur indépendant.



[Une démarche collective]

L'originalité de la démarche Label Rouge réside dans l'association des différents acteurs de la filière : **producteurs du blé, moulin Calvet, artisans boulangers.**

[Côté consommateurs]

 **98%**

Consommé par des Français, le pain reste un des éléments clés du repas à la française. Il conserve l'image d'un aliment sain et authentique lié à la tradition culinaire française, au plaisir gustatif et au partage.



78%

des consommateurs sont en quête de proximité, d'authenticité et de lien social.

Selon une étude française, les français souhaitent manger moins, mais mieux. **Manger «mieux» aujourd'hui signifie manger des produits de qualité**, à la fois bons en termes de goût et bons pour la santé. **Les Français recherchent des produits au goût prononcé réalisés à partir d'ingrédients de choix et sublimés par leur procédé de fabrication. Les produits naturels, sans additifs et les matières premières d'origine locale sont plébiscités.**

[Ensemble, soyons une filière engagée pour du pain de qualité !]



L'agriculteur
de nos régions, passionné, respectueux de l'environnement, cultive des variétés de blés d'exception.



Le **meunier**,
sélectionne et assemble ces blés avec soin.



Le **boulangier**,
fidèle au savoir-faire artisanal, pétrit et cuit chaque jour votre bon pain de Tradition française.

Des investissements pour une traçabilité optimale

Depuis 7 générations, moulin Calvet est un meunier familial porté par des hommes et des femmes fier de leur indépendance.

De nombreux projets ambitieux mais toujours raisonnés en font aujourd'hui le troisième meunier régional. C'est pourquoi moulin Calvet **investit** constamment **dans la production, l'innovation et la formulation de recettes de produits finis.**



Le site de moulin Calvet



Le fournil de moulin Calvet

En début d'année, nous vous présentons les derniers investissements :

- Matériel supplémentaire d'analyse de blé à réception (tous les camions réceptionnés au moulin sont systématiquement analysés).
- Modernisation de la ligne d'appareils à cylindre, pour extraire davantage la spécificité variétale des blés mis en œuvre.
- Implantation de 4 silos à farine supplémentaires, pour affiner nos assemblages de farines finies.
- Doublement de la capacité de stockage de farines emballées.
- Création de son propre fournil à Rignac, conçu comme un fournil de boulangerie artisanale, qui vous est exclusivement réservé.

En 2018, Moulin Calvet continue ses projets et investissements, en se dotant d'une **station de mélange** ultra moderne, garantissant une meilleure traçabilité, grâce à une **automatisation accrue des dosages.**

Découvrez avec votre chargé d'affaires la gamme CARACTÈRE !

Choisissez et voyagez avec notre nouvelle gamme produit CARACTÈRE :



UN PAIN VRAI



PETIT ÉPEAUTRE
À LA MEULE DE PIERRE



MAÏS ET GRAINES



BLÉ DUR ET FROMENT



SEIGLE, FROMENT
ET GRAINES TORRÉFIÉES



CÉRÉALES, GRAINES
ET NOISETTES



GRAINES DE SÉSAME
TORRÉFIÉES



CÉRÉALES ET GRAINES

Opération de lancement de la gamme CARACTÈRE

Faites gagner un voyage au Mexique et de nombreux cadeaux à vos clients !

Pour plus de renseignement, rapprochez-vous de votre chargé d'affaires.



Le Moulin du Bousquet
12390 Rignac
Tél. 05 65 64 51 61 / Fax 05 65 64 14 96
accueil@moulin-calvet.fr
www.moulin-calvet.fr