

# Quatre heures du

# mat

la lettre du moulin

n°35 - Février 2017



Développez votre  
créativité

## Chères Clientes, chers Clients,



**A** l'aube de cette nouvelle année, j'ai recueilli quelques informations sur les perspectives mondiales pour l'année 2017 qui sont toujours intéressantes à connaître car notre sort dépend malheureusement ou heureusement de ces tendances.

L'année 2017 marque le début d'une légère accélération de la croissance. Compte-tenu de la reprise des secteurs de l'industrie et de l'énergie, de la hausse des dépenses de consommation et du recul de l'austérité.

Les premiers indicateurs laissent entrevoir une croissance annuelle d'environ 1.5%. Cependant, les élections dans 3 des 5 plus grandes économies de la zone euro ainsi que la suite des conséquences du Brexit auront des effets. Les experts sont plutôt confiants même s'ils ne peuvent prédire l'avenir avec précision. 5 millions d'emplois pourraient être supprimés dans 15 grandes économies développées et émergentes d'ici à 2020 avec les nouvelles technologies qui arrivent. A titre d'exemple, Adidas a décidé de réinstaller en Allemagne une partie de sa production chinoise car les progrès de la robotique rendent l'opération rentable.

De toute façon, la mondialisation génère une fragilité qui se répercute en cascade. S'il est une chose qui unit le monde d'aujourd'hui, c'est bien la situation d'incertitude quasi permanente dans laquelle nous vivons tous. Ceci étant dit, revenons à des choses plus « terre à terre » avec nos réalités quotidiennes (le pain et la farine). J'espère que vous avez bien travaillé pour les fêtes et pour l'épiphanie, j'espère aussi que vous êtes motivés, optimistes et prêts pour cette nouvelle année à être des acteurs performants, innovateurs et appréciés.

Bonne année 2017 à toutes et tous  
et à bientôt,

Alain FOREST



# Zoom sur...

## Une des boulangeries les plus vieilles de France : la Boulangerie Ronjat

Depuis 1720, le métier de boulanger est perpétué dans la famille Ronjat : en 300 ans, 8 générations se sont succédées dans le même fournil. Une belle histoire que nous souhaitons partager avec vous.

### *Votre histoire en quelques mots ?*

A l'origine, les boulangeries n'existaient pas et la plupart des habitants faisaient leur pain à la maison. Peu à peu les fours communaux, où l'on amenait sa pâte préalablement préparée et où le préposé au four la faisait cuire moyennant finance, sont apparus. C'est ainsi que notre famille a commencé. Puis au 18ème siècle, Antoine Ronjat, est devenu le premier véritable boulanger de la famille et a acheté, avec sa femme, Marie Moulin, l'autorisation de distribuer, à l'issue d'une messe, le pain aux malheureux (Tradition abandonnée en 1914).

**Depuis lors, et sans interruption, un fils Ronjat a toujours repris le flambeau et a continué à faire vivre la tradition dans le même fournil qu'à l'origine.** Louis, aux environs de 1900, a transformé le vieux fournil et ouvert la première boutique.

### *Clin d'œil :*

*En 1925, 1ère évolution, les livraisons qui se faisaient jusqu'alors en charrette se font désormais en voiture.*



*En 1925, la voiture qui sert aux livraisons de la famille Ronjat*



*Années 50 : Le tout premier camion de la minoterie Forest*

Depuis les années 2000, une nouvelle génération a repris le flambeau : Michèle, Philippe et Catherine s'occupent de la boulangerie, soutenus par Hélène (vendeuse depuis 35 ans) et

Alexandre (apprenti ouvrier depuis 8 ans). Les fils de Michèle, Edson et Richard travaillent également en fabrication, et peut-être à son tour Emile, né en 2001, les succédera.

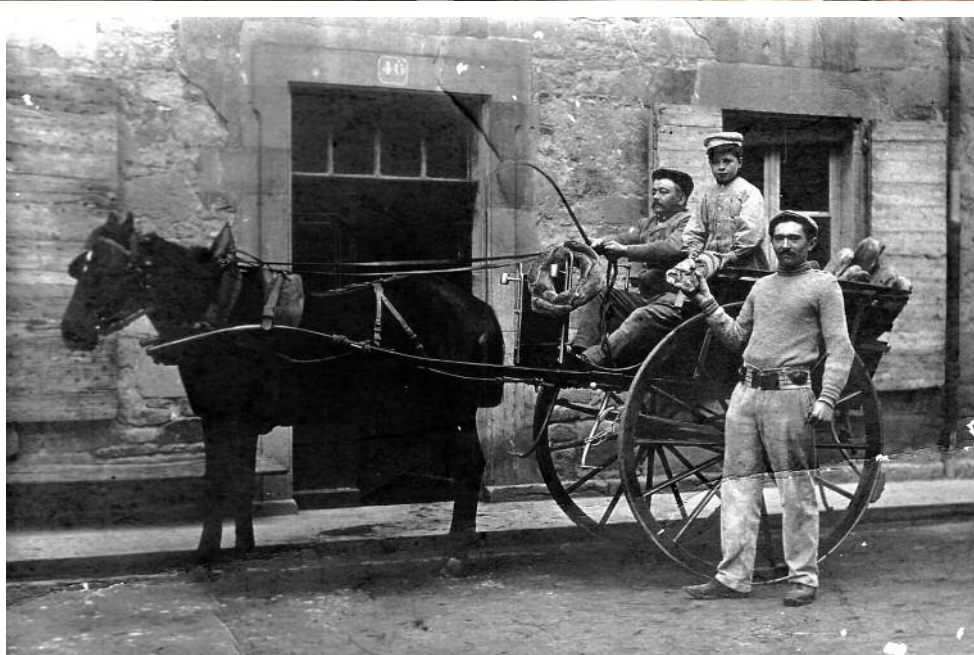


"1905 : Livraisons et tournées à cheval pour la boulangerie Ronjat"

## La Pogne : également une histoire de famille ?

La Pogne est une spécialité régionale dont l'origine remonte jusqu'au Moyen-Âge. Elle était initialement vendue pour toutes les grandes occasions (fêtes de famille, repas, fêtes, mariages, baptêmes). Il s'agit d'une tradition incontournable en période de Pâques, et cette brioche au levain, en forme de couronne et aromatisée à la fleur d'oranger est donc vite devenue la spécialité de notre famille.

Le Saint-Genix, (pogne avec des pralines) est une invention plus récente de notre famille : ces deux spécialités sont devenues maintenant des produits que l'on consomme toute l'année sans attendre les grandes occasions.



## Depuis quand dure votre collaboration avec la minoterie Forest ?

Notre famille a commencé à travailler avec la minoterie Forest en avril 1969.

La minoterie nous a été à l'époque recommandée, pour la qualité de sa farine, par un ancien ouvrier qui avait une boulangerie sur Dardilly. L'ouverture des limites de département pour la livraison de farine a également facilité notre collaboration.

## Comment voyez-vous l'évolution de votre famille dans le monde de la boulangerie pour les siècles à venir ?

Continuer notre belle aventure familiale avec la reprise du flambeau par les nouvelles générations (Richard, Edson et peut être Emile). Et pourquoi pas suivre Edson dans son souhait de faire connaître notre spécialité à l'étranger en exportant la pogne qui est et restera la marque de fabrique de la Maison Ronjat.

La Pogne « Ronjat » se différencie de la « Pogne de Romans » par sa recette (brevetée par Louis en 1910), par sa légèreté et sa forme particulière

# Retour en images sur... Epiphanie 2017

## Corse

M. Bastiera, client de la minoterie Forest, a participé, en partenariat avec le syndicat de la boulangerie de Corse du Sud, à l'organisation du 1er concours de la meilleure galette et couronne des rois le mercredi 4 janvier dernier au CFA à Ajaccio. Les 13 participants devaient apporter leurs réalisations : les galettes et les couronnes ont été jugées sur le feuilletage, le goût, la texture et l'aspect par un jury composé de personnalités publiques et présidé par M. Marc Ventura (Président du Syndicat de la Boulangerie-Pâtisserie de Haute Corse). Cette première édition a permis de faire le point sur les améliorations possibles à apporter pour le prochain concours : notamment au niveau de la confidentialité de la notation ainsi que de la définition des critères à respecter par les candidats.

Ce premier concours a été une excellente expérience qui a plu à un grand nombre de boulangers. Ceux-ci ont souligné la belle initiative d'un tel concours en Corse du Sud et attendent avec impatience l'édition 2018.



## Paris

Dans la catégorie salariés, M. Abdelah MOURAG, chef boulanger chez Douceurs et Traditions (Paris 7e), a remporté le 1er prix lors du 29e Trophée de la Meilleure Galette aux Amandes 2017.



## Haute-Loire

C'est le 13 janvier 2017, que s'est déroulé à la Chambre des Métiers du Puy en Velay, le concours de la Meilleure Galette des Rois. Une quarantaine d'artisans boulangers-pâtisseries de Haute-Loire sont venus y participer et tenter de décrocher la première place dans l'une des 3 catégories : patron, employé, innovation. Le jury, composé de M. FERRATON Eric (M.O.F.) ainsi que de plusieurs autres professionnels et journalistes a jugé les galettes sur les critères suivants : esthétique, goût, respect des consignes préalablement données (dimension...).

Francis VEROT et Alexandre RANCON de la boulangerie Passion et Tradition (43 Le Chambon sur Lignon) ainsi que Cindy LHERMET (salariée chez Passion et Tradition) ont respectivement obtenu la 1ère place dans la catégorie patron et employé.



*Félicitation à l'ensemble de nos clients cités précédemment.*

## Ain

M. André Pelus, ancien chef pâtissier de Georges Blanc pendant 8 ans et client depuis 21 ans de la minoterie Forest a fabriqué la galette des rois servi à François Fillon, candidat à la Présidence 2017, lors de sa visite du 19 janvier dernier dans un café de Bourg-en-Bresse.



2017

# Formation

## Interview Djamel AIT BRAHAM

M. Djamel AIT BRAHAM, client de la minoterie Forest, a souhaité mettre en place une formation\*, dans ses locaux, sur le thème de l'hygiène et la sécurité pour l'ensemble de son équipe. La formation s'est déroulée le 6 septembre dernier : l'objectif étant de comprendre l'hygiène et la sécurité alimentaire, de connaître les réglementations en application mais aussi de mettre en œuvre les bonnes pratiques de l'hygiène en boulangerie-pâtisserie.

### Comment vous êtes-vous intéressé à cette formation ?

Cette formation me semblait primordiale au vu du caractère obligatoire qu'elle implique : elle nous a permis de faire le point sur les nouvelles législations et normes qui ne cessent d'évoluer. Nous avons également pu nous faire une idée sur le chemin à parcourir en termes d'hygiène et de sécurité pour la boulangerie.

### Quels sont les points évoqués lors de la formation ?

Nous avons évoqué l'ensemble des affichages obligatoires au sein du fournil et au sein du magasin : nous nous sommes attardés plus particulièrement sur le tableau des allergènes, les affichages des registres du personnel et de la convention collective qui doivent être mis à disposition des employés.

Nous avons également fait un point sur les produits et sur les dates limites de consommation.

### Quelles nouvelles mesures avez-vous mises en place dans votre boulangerie suite à cette formation ?

Suite à cette formation, j'ai pu mettre en place l'intégralité des documents évoqués précédemment, n'étant jusqu'alors pas à jour. Il reste actuellement le tableau des allergènes qui n'est pas présent mais qui devrait bientôt trouver sa place dans la boulangerie. Ce tableau est en cours de finalisation, cela reste très long à mettre en place à cause de la quantité de produits présents en magasin.

### Avez-vous quelque chose à ajouter ?

J'ai trouvé cette formation très intéressante, la formatrice, Géraldine Porcher, a su s'adapter parfaitement à la taille de l'entreprise et elle est restée simple dans ses explications ce qui a facilité la compréhension pour tous. Une relation de confiance s'est créée et a permis de se sentir à l'aise. Je recommande vivement cette formation qui pour ma part a été très constructive.

*La minoterie Forest travaille en partenariat avec l'INBP pour la mise en place de nombreuses formations dont la formation hygiène et sécurité. Un classeur intitulé « DUS » Document Unique de Sécurité a été spécialement conçu par l'INBP : celui-ci est disponible à l'achat, au tarif de 118€ TTC, n'hésitez pas à contacter le service marketing pour passer votre commande.*

*\*La minoterie Forest peut vous accompagner dans les démarches de prises en charge et le suivi des dossiers auprès des organismes concernés (OPCA...).*

## Un nouveau calendrier des formations est disponible pour cette nouvelle année

**V**ous avez à votre disposition diverses formations qui vous permettront l'optimisation de vos ventes, la gestion, le management de vos équipes ou le développement de votre gamme (pâtisserie, viennoiserie, snacking).

D'autres formations sur des thèmes actuels sont également disponibles comme par exemple les formations "créer et animer sa page facebook" et "gérer sa page facebook"

### Ces 2 formations distinctes vous permettront :

- de définir un plan d'action sur facebook
- de créer une page facebook professionnelle
- d'animer une communauté sur facebook
- de mesurer les performance des posts et publicités



Tous ces points vous permettront de mesurer le potentiel commercial et relationnel de Facebook, qui est aujourd'hui un outil indispensable et incontournable de communication.

Pour plus d'informations, rapprochez vous de Mme Colette Galland qui pourra répondre à toutes vos questions concernant les diverses formations proposées.

Retrouvez l'ensemble de nos formations sur notre site internet : <http://www.minoterie-forest.com> onglet "les services" rubrique "Formation"

# Actualités



## SACS SNACKING

Selon la dernière étude Xerfi, le snacking reste un axe de développement important et désormais quasi incontournable. Sur les 2,2 milliards de sandwiches écoulés chaque année en France, un cinquième des ventes serait désormais réalisé en boulangerie.

Afin de suivre cette tendance, ainsi que la nouvelle réglementation (interdiction des sacs de caisse à usage unique en matière plastique inférieurs à 50µ) nous mettons à votre disposition des sacs snacking (papier kraft) recyclés et entièrement recyclables :

Format : 26+14\*30 cm / Grammage : 80g.  
Conditionnement : paquets de 250 ex. /  
Tarif : 34.50€ HT le paquet.

Renseignez-vous auprès de votre conseiller-vendeur.



### MINOTERIE FOREST

Si vous avez des recettes, des idées..., n'hésitez pas à nous les envoyer.

#### Rédaction

Alain FOREST,  
Isabelle LAVEILLE, Claire BEAUBATIE,  
Aurélie MOREL-FOURRIER

#### Réseaux Sociaux

N'oubliez pas, vous avez la possibilité de partager avec nous toutes vos actualités via facebook et Twitter !



#### Réalisation

www.studiocomedi.com



Document imprimé sur papier PEFC, avec encres végétales, chez un imprimeur

Moulin de Coureau • 71250 BRAY  
Tél. : 03 85 50 10 45 - Fax : 03 85 50 79 02  
i.laveille@minoterie-forest.com

# Témoignage

## MISE EN AVANT DES PAINS SPÉCIAUX

Du 1er novembre au 31 décembre 2016 s'est déroulée, auprès des clients de la minoterie Forest, l'opération Pains Festifs qui avait pour but de mettre en avant les pains spéciaux lors des repas de fête. Une R&D avait également été faite pour proposer des recettes exclusives et différenciantes aux boulangers participants.

Dans le cadre de cette opération, des clients ont souhaité présenter leurs produits en mettant en place des animations. Parmi eux, la boulangerie Sadoune a organisé le 5 décembre dernier une opération afin de faire découvrir les différents pains spéciaux à ses clients.

### Comment a été accueillie cette opération par vos clients ?

J'ai souhaité faire créer une affiche personnalisée spécialement pour cette animation : hormis son esthétique, elle permettait un rappel malin au visuel des livrets de l'opération "Pains Festifs", que la minoterie a mis à notre disposition pour offrir à nos clients. La clientèle a beaucoup apprécié ces livrets offerts, car ils étaient à la fois beaux et pratiques. La plupart était agréablement surpris par notre initiative d'offrir toutes sortes de pain à déguster et de préparer des sachets de pain à emmener chez eux, accompagnés des petites fiches d'informations produits. Ainsi la dégustation était à la



fois agréable et ludique !

Enfin, nous venons de refaire entièrement la boutique... une occasion supplémentaire de "marquer le coup" et de se faire remarquer !

### Pensez-vous mettre en place d'autres opérations de ce genre en 2017 ?

Oui, cela peut être intéressant. En effet, cette animation a été positive car, pour moi qui vends principalement du pain blanc toute l'année - j'ai des excellents retours de mes clients sur mes baguettes et Tradition française -, ce fut l'occasion de leur faire découvrir d'autres produits. Et cela a généré plusieurs commandes de pains spéciaux pour les fêtes de fin d'année.

# Opération Améliorants

## Du 1<sup>er</sup> février au 30 avril 2017

- Pour 4 sacs d'améliorants achetés 1 set de recharge offert\*,
- Pour 8 sacs achetés 1 montre Bluetooth offerte\*,
- Pour 12 sacs achetés 1 caméra miniature sport offerte\*.

## Les améliorants et leurs caractéristiques

### Améliorant Forest :

- Travail en direct
- Apporte sécurité
- Volume des pains

### Améliorant Viennoiseries :

- Travail en froid (pousse contrôlée), en direct et surgélation
- Apporte du volume
- Renforce les pâtes
- Viennoiseries

### Améliorant Anti-Cloque :

- Travail en froid (pousse contrôlée, pousse lente)
- Travail sur 24/48 heures
- Anti-cloques
- Volume
- Renforcement des farines

### Améliorant Anti-Cloque avec levain de germe de blé :

- Travail en froid (pousse contrôlée, pousse lente)
- Travail sur 24/48 heures
- Anti-cloques
- Volume
- Renforcement des farines
- Apporte du goût et de la couleur à la mie
- Renforce le croustillant du produit fini

**Pour plus d'informations, rapprochez-vous de votre conseiller-vendeur.**

\* Les cadeaux seront livrés à l'issue de l'opération (entre mai et juin)