



+ d'infos sur [www.blerhonealpes.fr](http://www.blerhonealpes.fr)

## L'INFO EN +

40 formations sont programmées chaque année : installation, techniques, commerce, snacking etc. La maison François Cholat est agréée organisme de formation. Elle s'occupe pour vous de toutes les démarches administratives auprès de votre OPCA et du financement.

**Votre contact**  
Christophe PERIER - Tél. 06 72 08 50 32

**Pour en savoir +**  
[www.blerhonealpes.fr](http://www.blerhonealpes.fr)



## FORMATION

### Parlons-en avec Stéphane Meersman et Jérémy Caussin !

La Maison François Cholat est désormais un organisme de formation habilité. Au gré d'un passage au fournil d'essai du Moulin nous avons croisé des artisans boulangers en pleine formation « snacking ». Rencontre et questions !

#### Stéphane, vous êtes un artisan boulanger aguerri avec 2 boulangeries, alors pourquoi vous former au snacking ?

*Je fais régulièrement des formations pour trouver de nouvelles idées et maîtriser de nouvelles techniques. On n'arrête jamais d'apprendre et le snacking va me permettre d'amener de la nouveauté dans ma gamme de produits. C'est une nécessité pour pérenniser ma clientèle qui a des besoins et des goûts qui évoluent. Par ailleurs, je suis un passionné et j'ai envie de progresser. J'aime faire de bons produits et pour cela il faut travailler avec des farines de qualité, ce qui est le cas ici. Enfin, dans mes boulangeries situées à la Rochette et à Pontcharra, le snacking est passé en 2ème position des ventes derrière le pain mais devant la pâtisserie et les viennoiseries ! Un créneau à ne pas loucher et pour lequel nous ne sommes pas toujours bien préparés.*

#### Et vous Jérémy, est-ce que cette formation avec les boulangers du Moulin vous apporte satisfaction ?

*Oui, car la gamme que j'ai déjà développé est un peu trop basique et que travailler les couleurs pour mieux vendre et être guidé dans l'utilisation de pains différents et spéciaux est essentiel. Le snacking c'est aujourd'hui 30 % de mon chiffre d'affaires – je suis au centre-ville de Bourgoin. Je vais d'ailleurs créer un environnement favorable à la consommation de tels produits avec l'installation de manges-debout au cœur du magasin.*

#### L'un et l'autre vous reviendrez vous former ?

Pour les deux la réponse a été unanime : oui absolument. Et de compléter par le principe qu'à plusieurs on a plus d'idées et que l'on est plus performant. De plus ces formations se passent avec un cadre convivial avec des boulangers formateurs ouverts aux échanges et proposant de nouvelles recettes qu'ils ont imaginés. Les stagiaires repartent d'ailleurs avec un livre catalogue de recettes « Maison Cholat ».

## NOS BOULANGERS SONT DES ARTISTES

**Grands Moulins de Thuile - Maison François Cholat**  
1310, route de Thuile BP 4 - 38510 MORESTEL

> **Christelle BUTTY**, chargée de communication  
Tél. 04 74 80 43 15 / Mail : [christelle.butty@gaic.fr](mailto:christelle.butty@gaic.fr)



# NOS BOULANGERS SONT DES ARTISTES

OCTOBRE 2014



## Edito

Les artisans boulangers que nous côtoyons quotidiennement sont de vrais professionnels pour ne pas dire des artistes. A côté de l'incontournable baguette traditionnelle, ils cherchent... et créent des pains originaux. Ils s'adaptent à la demande des clients tout en préservant la qualité et le goût, et ont de nombreux atouts pour développer leurs affaires !

Aux Grands Moulins de Thuile nous sommes, depuis toujours, à leur écoute. Nos exigences partagées nous poussent à concevoir de nouvelles farines adaptées à leurs besoins, tout en préservant la qualité. Mais nous sommes aussi présents pour les accompagner lors d'une installation, les soutenir dans les étapes de leur croissance, les conseiller et les aider par la formation à appréhender de nouvelles techniques. C'est la prise en compte de leurs idées qui nous permet de proposer régulièrement de nouveaux produits et services et de les aider... Alors n'hésitez pas, échangeons et construisons ensemble la boulangerie de demain !

François Cholat

## A LA UNE

### Origine ou qualité, pourquoi faire un choix ?

La météo très capricieuse de cette année a fortement impacté la qualité des blés et la récolte. Par chance, étant collecteur de céréales avec un système de contrôle très rigoureux, nous avons pu réagir immédiatement et trier les blés pour **préserver les panifiables** et orienter les autres vers des débouchés différents. Toute la chaîne de production, en commençant par l'agriculteur céréalier, a travaillé d'arrache-pied.

Néanmoins, il a fallu faire un choix car seule une partie des blés Rhône-Alpin peut être utilisée en meunerie.... Nous avons donc complété notre approvisionnement en sélectionnant des blés dans d'autres régions françaises - certains territoires comme le sud-ouest ayant été épargnés. Notre décision a été dictée par notre volonté de **fournir aux artisans-boulangers des farines régulières et de qualité** pour que le consommateur ait toujours du bon pain. Et pour satisfaire les envies de proximité, Les Grands Moulins de Thuile ont pu **conserver leur gamme de spécialités régionales** élaborées avec des blés cultivés **100 % en Rhône-Alpes**.

**+ d'infos :**  
<http://www.francois-cholat.fr/lentreprise/notre-demarche-qualite>



LES EXPERTS... DE THUILE  
CONTRÔLENT LES BLÉS



## L'ACTU

**Le grand prix des Trophées de l'entreprise familiale - les Chênes du Centre Est -**

a été décerné à la maison François Cholat en juin dernier. Elle récompense les entreprises au capital familiale et ayant vu passer au moins 2 générations de dirigeants. La maison François Cholat en est à la 5ème !

> [www.francois-cholat.fr/lentreprise/notre-histoire](http://www.francois-cholat.fr/lentreprise/notre-histoire)

# PORTRAIT

## La gamme est parfaite...

Dominique Balmain a repris la boulangerie-pâtisserie familiale située à Saint Sorlin D'Arves il y a 7 ans. Depuis elle travaille avec les Grands Moulins de Thuile. Le choix de la qualité, de l'accès à des produits variés, mais aussi de la proximité avec les équipes.

## Pourquoi avoir choisi un Moulin régional ?

Avec un moulin national, on est noyé dans la masse et je cherchais des services et de la réactivité. Cela a toujours été le cas avec les Grands Moulins de Thuile où les équipes sont très sympas et à votre écoute. A cela s'ajoute une vraie satisfaction sur la qualité des farines. C'est d'autant plus important que nous avons une clientèle, notamment en hiver avec nos skieurs, très exigeante. Et lorsque que l'on veut fabriquer des produits de qualité, il ne faut pas mégoter !

## Quels produits leur proposez-vous ?

Il est important que nous ayons différents pains à la **Sapaudia** et donc des farines variées. Avec notre fournisseur, le choix est large et la gamme est parfaite ! Nous n'avons pas besoin de compléter nos commandes par ailleurs... ce que nous n'aurions pas le temps de faire.

## Comment choisissez-vous vos farines ?

Notre rythme de travail est intense et nous ne devons pas avoir à nous poser de questions sur le choix et la qualité des farines. Il faut qu'elles soient différentes pour nous permettre de proposer des produits variés ce que nous faisons avec le pain des Allobroges, la Pavé de Savoie ou encore la Festive... Cette dernière est utilisée pour la fabrication de la baguette du même nom reconnue « Saveur de l'année » depuis six ans. Elle est de tradition française et est fabriquée à partir d'une farine Label Rouge, ce qui est une nouvelle fois un gage de qualité et de sécurité. Par ailleurs, elle nous permet de concevoir un pain qui croustille et à l'avantage de ne pas se dessécher de toute la journée. Nos clients l'adorent et se l'arrachent !



# A NE PAS MANQUER !

Du 17 au 20 Octobre 2014  
à **Alpexpo - Grenoble**

Toute l'équipe des Grands Moulins de Thuile vous donne rendez-vous au 1er Salon Dauphinois pour découvrir nos nouveautés, parler des formations...

**N'hésitez pas à demander vos invitations à votre représentant !**



...qu'il me parle tout bas, je vois la vie en jauuuuuune !



## L'IDÉE

### Quand Facebook booste les ventes !

Ervan Jas a rejoint son père dans la boulangerie familiale située à La Tour Du Pin. La qualité de leurs produits n'est plus à démontrer mais la concurrence est rude. Ervan a alors imaginé de nouvelles solutions pour se démarquer et attirer une nouvelle clientèle.

### Comment avoir touché un nouveau public et lequel ?

Nous sommes proche d'un lycée ce qui m'a permis d'observer le fonctionnement des jeunes. Ils ont très attirés par des points chauds pour manger vite et pas cher... mais pas toujours de bonne qualité. J'ai donc décidé de les faire venir en proposant un Panini au Nutella au prix attractif de 1 €.

### Mais le Panini au Nutella n'est pas nouveau ?

Non, mais autour de cette opération il y avait 3 idées nouvelles : proposer un Panini frais et de bonne qualité ; faire un prix d'appel à des dates différentes afin de créer du rythme et de les inciter à suivre notre actualité ; et communiquer sur ces opérations grâce à Facebook.

### L'utilisation des réseaux sociaux est un plus pour la boulangerie ?

Quel que soit le produit, ils deviennent incontournables et nous permettent d'accéder à des « communautés ». C'est très efficace, mais attention... Cela peut être dévastateur si le produit est mauvais. Mais à ce sujet la Maison Jas n'a plus à faire sa réputation et je ne suis pas inquiet !

### Avez-vous mené d'autres actions en complément de cette démarche ?

Bien sûr. On s'est différencié par ce produit mais ensuite nous avons créé une carte de fidélité qui offre un Panini gratuit. De plus, nous avons réagencé le magasin pour le rendre plus moderne et nous avons installé un espace avec des tables.

### Votre clientèle habituelle vous est restée fidèle ?

Oui car notre maison existe depuis 1957 et est reconnue pour la qualité de nos produits, ce qui reste avec mon père, notre priorité.



Face-baguette, ça marche aussi !



Le moulin, situé à Morestel (38), est habilité pour la fabrication de farine Label Rouge de Tradition Française. L'entreprise est également collectrice et organisme stockeur de blés pour la filière Label Rouge, nécessaires pour l'élaboration de farines, telles que la Festive.

Cela signifie qu'un cahier des charges précis doit être suivi par l'entreprise qui est contrôlée 3 fois par an par un organisme de certification agréé et accrédité. Il s'agit de Certipaq qui vérifie toute la chaîne de production pour la farine Label Rouge. C'est un organisme certificateur et de contrôle associatif Français spécialisé dans les filières agricoles et agroalimentaires. Cette structure va aussi au-delà, car elle intervient sur « La qualité filière en Rhône-Alpes » et vérifie les blés sélectionnés comme organisme de contrôle tiers.

Cette structure va aussi au-delà, car elle intervient sur « La qualité filière en Rhône-Alpes » et vérifie les blés sélectionnés comme organisme de contrôle tiers.



UN LABEL ROUGE, QUE SA QUO ?