

AGENDA

DU 5 AU 9 FÉVRIER 2016

Europain, parc des expositions de Paris-Villepinte.

MARDI 16 FÉVRIER 2016

Concours de la pâtisserie francilienne, quai d'Anjou, remise des prix le mercredi 17 février 2016.

JEUDI 17 MARS 2016

Le Grand prix de la baguette de la Ville de Paris, quai d'Anjou.

JEUDI 7 AVRIL 2016

Le concours francilien du meilleur croissant au beurre AOP Charentes Poitou, à l'EPMT.

**DU SAMEDI 21 MAI
AU LUNDI 30 MAI 2016**

La Fête du pain, parvis de Notre-Dame de Paris.

CARNET

Nous avons appris les décès de :

Bernard GANACHAUD le 25 décembre 2015 à l'âge de 85 ans.

Meilleur Ouvrier de France (1979, première promotion boulangerie), Chevalier de l'Ordre des Arts et des Lettres, Chevalier de la Légion d'Honneur, passionné par son métier et ardent défenseur de la cause de l'artisanat.

B. Ganachaud a redonné ses lettres de noblesse au pain au moment où la profession s'était assoupie.

La rédaction de La Boulangerie Française adresse aux familles ses sincères condoléances.



LES MOULINS DECOLLOGNE, LA QUALITÉ AU CŒUR



Avec le moulin d'Aiserey, Decollogne s'est donné une nouvelle dimension : le développement des outils pour la filière biologique, avec en particulier un stockage de 3000 tonnes dédiées à toutes les productions bio, mais aussi une plateforme de recherche agronomique (artémis), entièrement consacrée à la recherche agronomique en agriculture biologique.

Le moulin d'Aiserey a conservé l'écrasement sur meules de pierre, qui a toujours été le savoir faire fondamental de Decollogne depuis 180 ans. En 2014-2015, Decollogne a écrasé 19000 tonnes de céréales sur ses deux sites, pour 14500 tonnes de farines produites.

La signature des Moulins Decollogne, c'est avant tout un engagement de qualité

Au fil du temps, les pratiques, la politique d'innovation ont été entièrement tournées vers la préservation de leur savoir faire et de la valorisation du terroir. Cet engagement se traduit par une exigence de sélection forte et de travail sur-mesure, du blé au pain. Les Moulins Decollogne privilégient les fournisseurs régionaux, ce qui permet de garantir cette véritable filière qualité.

Le travail sur meule de pierre permet de décliner des farines haut de gamme, et la gamme de farines sur cylindre vient compléter l'offre Decollogne.

