



Decollogne[®]
CRÉATEUR DE FARINES

LES MOULINS DECOLLOGNE
UN SAVOIR-FAIRE
HISTORIQUE



SOMMAIRE

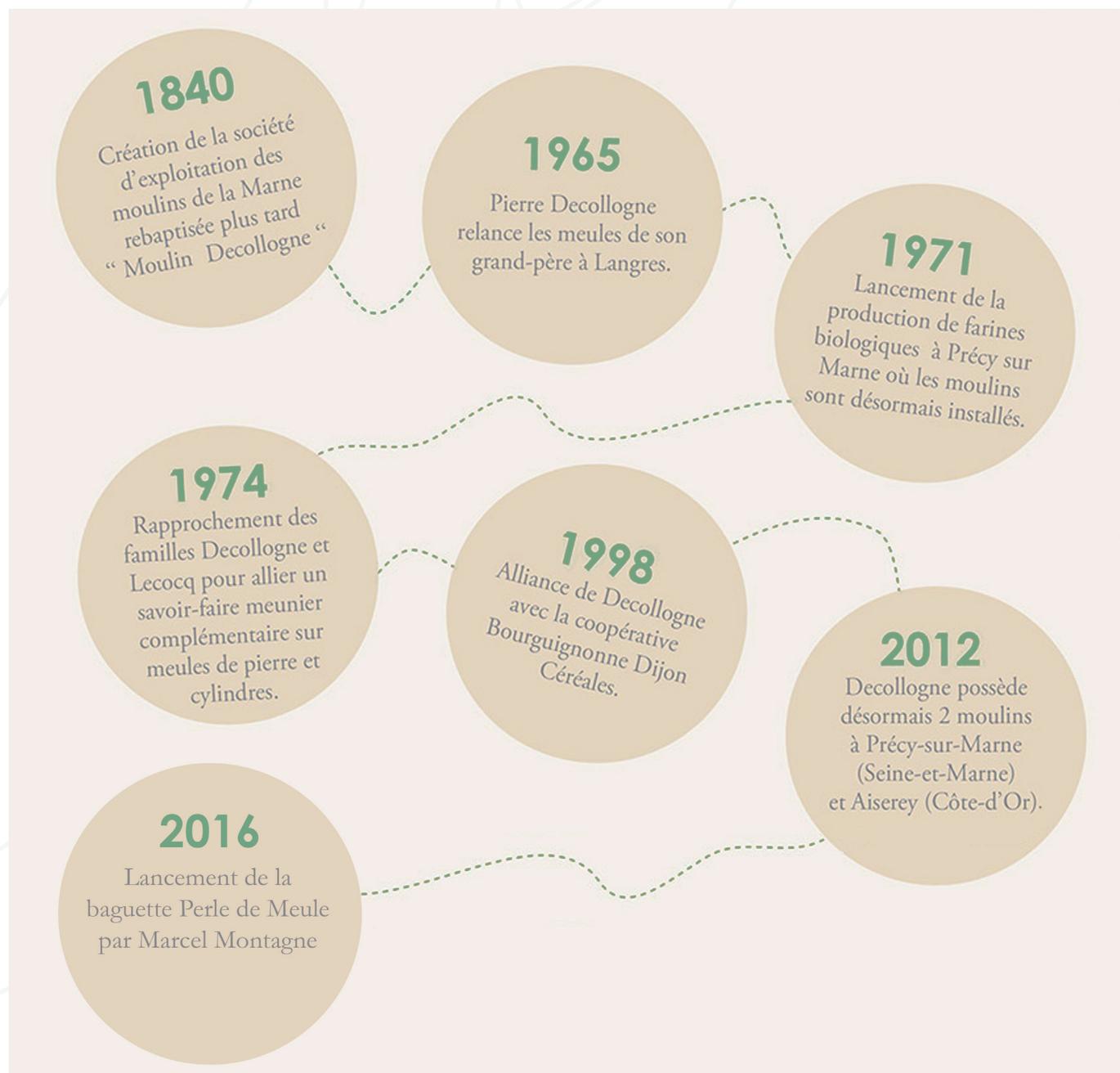
- | | | |
|---|---|---|
| 1 | Decollogne,
l'histoire d'un artisan-meunier | 1 |
| 2 | Le mot de Pierre Guez,
Président de Decollogne | 3 |
| 3 | Decollogne, une mission, une expertise,
au service des artisans-boulangers | 4 |
| 4 | Les gammes de farines
pour les professionnels | 5 |
| 5 | La gamme détaillants | 6 |

I. DECOLLOGNE, L'HISTOIRE D'UN ARTISAN-MEUNIER

Depuis plus d'un siècle, Decollogne est synonyme d'un savoir-faire haut de gamme. En véritable artisan-meunier, Decollogne est au service des boulangers et de tous les amoureux des farines d'exception.

L'histoire de Decollogne est jalonnée de grandes dates clés, et débute en 1840, dans la Marne. C'est en effet la Société d'exploitation des Moulins de la Marne, qui sera plus tard rebaptisée « Moulin Decollogne », qui incarne en premier lieu la signature du meunier.

Ci-dessous les grandes dates du développement des Moulins Decollogne.



I. DECOLLOGNE, L'HISTOIRE D'UN ARTISAN-MEUNIER

C'est en 1998 que Decollogne arrive sur les terres bourguignonnes. C'est le début d'un développement nouveau, qui sera marqué, en 2012, par l'inauguration du nouveau moulin d'Aiserey, installé au sein d'une ancienne sucrerie.

Le moulin de Précy affiche une capacité de production de 12 000 tonnes sur meules de pierre et cylindres, et celui d'Aiserey dispose d'une capacité d'écrasement de 25 000 tonnes, avec deux process d'écrasement, meules de pierre et cylindres.

Depuis la création du moulin historique de Précy, les Moulins Decollogne sont synonymes d'engagement qualité, auprès des professionnels et des boulangers. Ils les accompagnent pour mettre au point des farines sur-mesure, de haute qualité.

Le savoir-faire des Moulins Decollogne est unique et reconnu ; la qualité de la farine sur meule de pierre écrasée à Précy a permis, au fil des années, aux Moulins Decollogne de devenir un partenaire incontournable des plus grands professionnels de la boulangerie.



2. LE MOT DE PIERRE GUEZ, PRÉSIDENT DE DECOLLOGNE



Avec le moulin d'Aiserey, Decollogne s'est donné une nouvelle dimension. D'une entreprise familiale, nous sommes devenus une entreprise qui compte parmi les meuniers européens. Nous avons voulu développer des outils pour la filière biologique, comme 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 projet global a été parachevé par l'installation sur place du laboratoire Cérélab.

Le moulin d'Aiserey est apte à répondre aux enjeux d'une production en volume et en qualité. Il a conservé l'écrasement sur meules de pierre, qui a toujours été le savoir-faire fondamental de Decollogne depuis sa création il y a plus de 180 ans. En 2014-2015, Decollogne a écrasé 19 000 tonnes de céréales sur ses deux sites, pour 14 500 tonnes de farines produites.

Je situerai les défis à venir sur deux fronts : l'innovation autour d'un produit de tradition, et conquérir de nouveaux marchés. L'innovation se situe aussi dans l'évolution des gammes de farines sur meule de pierre destinées aux professionnels. Sur 450 moulins en France, seuls 15, dont Decollogne, utilisent des meules. Nous voulons capitaliser sur cette exception. Pour les nouveaux marchés, nous souhaitons aujourd'hui étendre notre présence en profitant de la bonne image et du savoir-faire de la filière bio et meunière française.



3. DECOLLOGNE, UNE MISSION, UNE EXPERTISE AU SERVICE DES ARTISANS-BOULANGERS

UNE MISSION

L'ambition des Moulins Decollogne, meuniers depuis 1840, est d'assurer la **qualité à chaque étape du grain au pain**. Decollogne se positionne en véritable **Créateur de farines** au services des boulangers. La promotion de l'agriculture biologique et l'animation de la filière céréalière bio sont au coeur de notre démarche qualitative et de notre engagement pour des produits d'exception.



- ▶ **SÉLECTIONNER**
des blés de qualité
- ▶ **PRODUIRE**
des farines d'exception
- ▶ **COMMERCIALISER**
nos farines sur les marchés :
les artisans / les industriels /
la distribution / l'export
- ▶ **TRANSMETTRE**
le savoir-faire boulanger
- ▶ **INNOVER & AMÉLIORER**
les techniques et les recettes



LES MOULINS DECOLLOGNE, LA QUALITÉ AU CŒUR

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

Au fil du temps, nos pratiques, notre politique d'innovation ont été entièrement tournées vers la préservation de notre 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.

NOTRE EXPERTISE AU SERVICE DES ARTISANS-BOULANGERS

Nos deux sites de production sont équipés de fournils. Ils permettent d'accueillir les formations adaptées à l'utilisation de nos farines et aux besoins de nos clients. A terme, notre site d'Aiserey deviendra un «pôle farine» complet offrant des formations diplômantes et permettant une immersion complète dans l'univers du BIO.

SAVOIR-FAIRE
ENGAGEMENT
QUALITÉ
GOÛT

4. LES GAMMES DE FARINES POUR LES PROFESSIONNELS

LES ATOUS NUTRITION & SANTÉ DE NOS FARINES LA FARINE DE MEULES EST PLUS RICHE SUR LE PLAN NUTRITIONNEL

1,4 X PLUS RICHE
en vitamines E, fer et vitamine B6

1,3 X PLUS RICHE
en zinc, vitamine B1, magnésium

1,2 X PLUS RICHE
en phosphore

1,1 X PLUS RICHE
en vitamine B9

Analyses nutritionnelles farines et produits de panification - Etude Cérélab 2012/2013



BIO ONE est la concrétisation de notre savoir-faire autour d'une **gamme de farines biologiques** associant plaisir, gourmandise et qualité nutritionnelle.



BIO ONE PERLE DE MEULE CRÈME
BIO ONE PERLE DE MEULE BIÈSE
BIO ONE PERLE DE MEULE INTÉGRALE
BIO ONE SEIGLE T130, T170
BIO ONE GRAND ET PETITE ÉPEAUTRE
BIO ONE KHORASAN INTÉGRALE
BIO ONE TERROIRE T55, T65, T80, T110, T150
KAMUT®

BIO ONE PERLE BIO
BIO ONE BRIOCHE
BIO ONE CROISSANT
BIO ONE MULTIGRAINES
BIO ONE PIZZA
BIO ONE SAINALI



La mouture sur **meules de pierre** est le cœur du savoir-faire meunier Decollogne. Cette fabrication permet de conserver **l'intégralité du germe de blé**.

PERLE DE MEULE CRÈME
PERLE DE MEULE INTÉGRALE
PERLE DE MEULE SEIGLE T170



Des farines spécifiques pour répondre **aux attentes de nos boulangers**.

TERROIRE T 55, T 65
TERROIRE TRADITION T 55, T65
PRÉPARATION POUR PAIN DE SEIGLE



5. LA GAMME DÉTAILLANTS

Meunier historique de grands boulangers parisiens, le succès de ses farines a conduit Decollogne à imaginer **de nouvelles réponses aux attentes et aux envies de tous les consommateurs, y compris des particuliers.**

Le Moulin d'Aiserey propose ainsi depuis l'été 2013, **sous la marque « Farine Decollogne »,** des packagings de farine de blé, sur cylindres et sur meules de pierre. Les sacs de farines de 1 et 5kg sont aisément reconnaissables par leur joli vichy vert anis. Une boîte en métal est également proposée pour stocker les recharges du format 1kg.

Decollogne, dont la farine est 100% blé français (sans additif), a souhaité, dans la fabrication de ses emballages et de sa boîte métal, valoriser le Made in France, et même le Made In Bourgogne. Les boîtes en métal sont en effet fabriquées à Massilly (Saône et Loire).

La gamme est aujourd'hui composée de...

LA FARINE DE BLÉ BIO T65,

disponible en sacs de 1kg et 5kg
et en format boîte métallique (1kg)

LA FARINE DE BLÉ BIO MEULE DE PIERRE T80 À T110,

disponible en sacs de 1kg et 5kg

LA FARINE DE BLÉ BIO INTÉGRALE T150,

disponible depuis août 2014 en en sacs de 1kg et 5kg





4 rue de l'Ancienne Eglise - 77410 Précy-sur-Marne

Tél. : 01 60 01 90 04 - Fax : 01 60 01 63 43

Rue de la Sucrierie - 21110 Aiserey

Tél. : 03 80 10 00 20 - Fax : 03 80 10 00 21

moulin@decollogne.fr - www.decollogne.fr

CONTACT PRESSE

AGENCE VINGT-QUATRE

Karen Patouillet

karen.patouillet@vingt-quatre.fr

06 29 90 94 93