Decollogne®
CRÉATEUR DE FARINES

LES MOULINS DECOLLOGNE
UN SAVOIR-FAIRE HISTORIQUE

Dossier de presse janvier 2019

Sommaire

1 Decollogne,
l'histoire d'un artisan-meunier 1

2 Le mot de Christophe Richardot,
Président Directeur Général 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

1. Decollogne,
L'HISTOIRE D'UN ARTISAN-MEUNIER

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.

Son histoire est jalonnée de grandes dates clés, et débute en 1965, 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.

1965
Pierre Decollogne relance les meules de son grand-père à Langres.

1971
Lancement de la production de farines biologiques à Précy sur Marne où les moulins sont désormais installés.

1974
Rapprochement des familles Decollogne et Lecocq pour allier un savoir-faire meunier complémentaire sur meules de pierre et cylindres.

1998
Alliance de Decollogne avec la coopérative Bourguignonne Dijon Céréales.

2012
Decollogne possède désormais 2 moulins à Précy-sur-Marne (Seine-et-Marne) et Aiserey (Côte-d'Or).

2016
Lancement de la baguette Perle de Meule par Marcel Montagne

2017
Farine officielle de la coupe de France de la Boulangerie et du Concours International des Jeunes Boulangers 2017 au Sirha.
Nouveautés : Bio One Pizza et Bio One Viennoiserie.

2019
Nouveautés à venir…

1. 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 Christophe Richardot,
PRÉSIDENT DIRECTEUR GÉNÉRAL DE DECOLLOGNE

Decollogne, dans l'ère de la modernité et de la qualité.

Decollogne est le parfait exemple d'**une société qui réussit sa transition entre une longue histoire, empreinte de tradition, et un avenir fait de modernité**.

Depuis 2011, avec le lancement de son nouveau moulin à Aiserey, notre meunier bio se positionne sur plusieurs fronts :

- Decollogne répond à l'**attente de la société** en matière de produits bio, **avec des farines de qualité premium** destinée à la panification, mais aussi **des gammes spécialisées comme la farine bio spécial pizzzaïolo**. Decollogne accompagne ainsi les nouveaux modes de consommation, du particulier au professionnel.
- A Aiserey, en Bourgogne Franche-Comté, **Decollogne est au coeur d'un projet de développpement important de l'Agriculture Biologique sur notre territoire agricole**. Débouché et outil de valorisation des blés de nos agriculteurs coopérateurs bio, le moulin s'inscrit **au sein d'un écosystème AB avec la plateforme agro-environnementale bio Artemis**, portée par les coopératives régionales, mais aussi avec **le laboratoire R&D Cérélab** qui lui apporte toute son expertise de la filière céréalière et de **l'innovation en matière de nouveaux produits.**

En collaborant avec Decollogne, vous vous appuyer donc sur **un partenaire dont les valeurs fondamentales sont la qualité et la modernité du produit, l'écoute-client et l'ambition du service**.

Vous y ajoutez quelque part **une touche du terroir et du savoir-faire gastronomique de la Bourgogne Franche-Comté** et, depuis notre autre site de production de Précy-sur-Marne, **une proximité à ce grand bassin de consommation qu'est l'Ile-de-France**.

3. Decollogne, une mission, une expertise
AU SERVICE DES ARTISANS-BOULANGERS

Une mission

L'ambition des Moulins Decollogne, est d'assurer **la qualité à chaque étape du grain au pain.** Decollogne se positionne en véritable **Créateur de farines** au service 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.

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

FR - BIO - 01 AGRICULTURE UE

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.

4. LES GAMMES DE FARINES
POUR LES PROFESSIONNELS

LES ATOUTS NUTRITION & SANTÉ DE NOS FARINES

LA FARINE ÉCRASÉE SUR MEULES DE PIERRE
LE + NUTRITIONNEL :

RICHE EN VITAMINE B1 ET VITAMINE B6

SOURCE DE VITAMINE B9 ET DE ZINC

RICHE EN MAGNÉSIUM ET EN FER

RICHE EN PHOSPHORE

RICHE EN FIBRES

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 BISE
BIO ONE PERLE DE MEULE INTÉGRALE
BIO ONE SEIGLE T130, T170
BIO ONE GRAND ET PETIT ÉPEAUTRE
BIO ONE KHORASAN
BIO ONE TERROIRE T55, T65, T80, T110, T150

BIO ONE PERLE BIO
BIO ONE MULTIGRAINES
BIO ONE PIZZA
BIO ONE VIENNOISERIE
BIO ONE PERLE DE MEULE CAMPAGNE

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

MOUTURE MEULES DE PIERRE

Des farines spécifiques pour répondre aux attentes de nos boulangers.

TERROIRE T 55, T 65
TERROIRE TRADITION T 55, T65

MOUTURE CYLINDRES

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 MEULES DE PIERRE 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 Sucrerie - 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@vingt-quatre.fr
06 29 90 94 93