

LES DERNIERES NOUVELLES DE

moulin Calvet

[p]artisan de votre réussite

Le Salon des Métiers de l'Alimentation et de l'Hôtellerie-Restaurant (SMAHRT) de Toulouse s'est terminé ce mardi 26 janvier. Comme à chaque édition depuis sa création, Moulin Calvet y était exposant. Ce fut l'occasion de présenter nos nombreuses nouveautés et d'échanger en toute convivialité. Nous remercions ceux d'entre vous qui ont pu nous rendre visite, sur le stand Moulin Calvet. Nous aimons ces moments de discussion et de partage qui nous aident à progresser.



Une partie de l'équipe Moulin Calvet.



Moulin Calvet, partisan de votre réussite. Nouveau logo, identité renforcée



Depuis toujours, nous sommes fiers de travailler avec les artisans boulangers et nous œuvrons jour après jour pour contribuer à leur succès. Plus qu'un partenaire, nous sommes partisan de la réussite des artisans boulangers qui nous font confiance.

Parce que nos métiers nécessitent une excellence du savoir-faire, une exigence au quotidien, et une intransigeance sur la qualité, nous avons choisi un logo affirmé, mais sobre et sans fioritures.

Et parce qu'elles sont au cœur de nos métiers, nous avons souhaité mettre en avant des mains. Ces mains, ce sont celles des femmes et des hommes, avec qui nous partageons les valeurs de la boulangerie artisanale.

Une offre de services étendue



Le mur de pains Moulin Calvet est un moyen pratique de dynamiser son espace de vente à peu de frais.

A partir du 7 mars 2016, Moulin Calvet propose un choix enrichi de produits et services exclusivement dédiés à la boulangerie artisanale. Cela inclut des animations en magasin, des accessoires pour le fournil, une large gamme de formations, tant en production qu'en vente... Votre commercial est à votre disposition pour vous remettre un catalogue détaillé de toute l'offre de produits et services et vous les présenter en détail.

Parmi ceux-ci, Moulin Calvet proposait au SMAHRT un concept innovant pour présenter le pain en magasin : le mur de pains.

Sur fond noir et avec un éclairage adapté, le mur de pains met en valeur tous vos produits auprès du consommateur. Grâce à un ingénieux système, le nettoyage des casiers est aisé et permet de conserver un lieu de vente toujours impeccable. La modularité révolutionnaire du mur de pains permet un changement facile de l'emplacement des produits, afin d'interpeller le consommateur régulier.

Les marques de pain pour le consommateur final

Moulin Calvet a présenté au SMAHRT 3 produits phares reconnus.



L'Aveyronnais, souvent imité, jamais égalé : L'Aveyronnais est une exclusivité Moulin Calvet créée il y a plus de 20 ans. Son goût unique, sa longue conservation, sa mie généreuse et sa croûte authentique lui assurent un grand succès auprès des consommateurs.

La Pétrisane® : La Pétrisane® est une marque nationale portée par 9 moulins dont Moulin Calvet. Afin d'assurer au consommateur final une homogénéité des baguettes vendues sous l'appellation Pétrisane sur le territoire français, il a été convenu que, d'ici peu, le process Pétrisane inclurait systématiquement l'utilisation de matériels spécifiques obligatoires. Votre commercial est à votre disposition pour de plus amples informations.

La Tradition : Moulin Calvet a présenté au SMAHRT sa large gamme de farines de Tradition, toutes respectueuses du décret Pain de Tradition Française de 1993. Les farines de Tradition Française de Moulin Calvet sont assemblées à partir de variétés de blé sélectionnées. Ces assemblages de haute valeur boulangère répondent aux attentes des consommateurs et boulangers sensibles au respect de la Tradition Française.

[La nouveauté Moulin Calvet 2016 :]

La Pipelette®

Ma baguette



La Pipelette® – Ma baguette est une marque commerciale pour le consommateur final créée par Moulin Calvet. Elle est réservée exclusivement à la boulangerie artisanale. Ce nom commercial poursuit de nombreux objectifs, pour vous aider à stimuler vos ventes de baguettes en magasin :

- **La Pipelette®** évoque quelque chose d'affectif, qui ne laisse pas indifférent. La Pipelette® est une personne et les consommateurs en parlent en tant que telle : un lien se crée entre le produit et le consommateur.
- **La Pipelette®** – Ma Baguette : l'idée est que le consommateur final s'approprie la baguette pour s'inviter autour de la table en famille.
- **La Pipelette®** est bavarde, mais elle fait parler d'elle aussi. Et la meilleure communication est le bouche à oreille, la rumeur positive. La Pipelette®, il paraît qu'elle est SMAHRT.

La Pipelette® et sa ritournelle « Il paraît que... » offrent des possibilités infinies de communication pour maintenir le lien entre le consommateur et le produit tout au long de l'année. « Il paraît...

...qu'elle est amoureuse », à la Saint Valentin.

...qu'elle est à croquer », à Pâques,

...que Maman est une pipelette », à la fête des Mères,

...qu'elle est dans tous les cartables », à la rentrée scolaire.

...qu'elle est généreuse », à Noël

...que c'est son anniversaire », « qu'elle arrive », etc, lors d'opérations promotionnelles pour dynamiser le magasin, tout en conservant la relation par le produit avec le client.



La Pipelette® s'élabore selon un process simple qui permet :

- de fabriquer des pains de qualité à haute valeur gustative
- d'avoir du pain chaud toute la journée en magasin,
- une meilleure organisation du travail,
- de limiter les invendus,
- de décliner une gamme complète de pains sur la même base de pâte, grâce à la diversité des inclusions sucrées et salées proposées par Moulin Calvet.

IL PARAÎT QUE VOTRE COMMERCIAL MOULIN CALVET VA PROCHAINEMENT VOUS LA PRÉSENTER.



La Pipelette®, il paraît que les médias en parlent déjà !

Tout juste lancée et déjà **La Pipelette®** fait parler d'elle. Durant le SMARHT, les journalistes de La dépêche du Midi et de France 3 se sont arrêtés sur le stand Moulin Calvet pour en savoir plus de la Pipelette. Séduits par son nom et par son goût, ils ont relaté leur expérience dans un article et un sujet dans le 19/20 du 27/01.

La dépêche du Midi, SMAHRT : *Des baguettes aux petits noms charmants*, <http://www.ladepeche.fr/article/2016/01/25/2263090-SMAHRT-des-baguettes-aux-petits-noms-charmants.html>

France 3 : *19/20 Émission du 27 Janvier*, <http://france3-regions.francetvinfo.fr/midi-pyrenees/emissions/jt-1920-midi-pyrenees>

[En cours]

Moulin Calvet développe actuellement de nouveaux produits pour vous aider à répondre aux attentes du consommateur final et à augmenter votre panier moyen. Ces projets sont en cours de finalisation et devraient vraisemblablement vous être présentés dans le courant de l'année 2016. A suivre...

[Moulin Calvet en bref]

10 millions d'euros
de chiffre d'affaires

380 artisans
boulangers
accompagnés

25
collaborateurs

[200 000]
baguettes / jour

19 200
tonnes de blé

Le Moulin du Bousquet

12390 Rignac

Tél. 05 65 64 51 61 / Fax 05 65 64 14 96

accueil@moulin-calvet.fr

www.moulin-calvet.fr