

# LA LETTRE

## de mon moulin

N°28



### ÉDITO

Les beaux jours arrivent, avec leur lot d'envies de nouveautés, d'animations en boutique et d'idées pour dynamiser vos ventes. Entre nouveaux pains, outils pratiques, formations offertes et opérations commerciales, cette nouvelle édition de *La Lettre de mon Moulin* vous accompagne pour préparer une saison pleine d'opportunités.

Olivier DUBOIS, Meunier

## La Saint-Honoré : un rendez-vous à faire vivre ensemble

À l'occasion de la Saint-Honoré, proposez à vos clients une **animation simple et attractive** qui met à l'honneur **la Tradition Française au prix de la baguette**. En complément, ils pourront participer à **un jeu pour tenter de gagner 4 week-ends dans les Hauts-de-France**. Une belle façon de créer du trafic en boutique, de valoriser votre savoir-faire et d'**ancrer votre communication dans le local**, avec une opération prête à l'emploi.



## CÔTÉ BOULANGERIE DES HAUTS-DE-FRANCE

### La Garrimande : une inclusion qui sent bon l'été

Pour vos baguettes et pains d'été, **la Garrimande**, associée à de la farine tradition, ouvre de belles possibilités. Cette inclusion associe **tomates, poivrons, herbes de Provence, basilic, origan et ail**. Une solution toute simple pour ensoleiller vos créations. *Disponible en seau de 3 kg.*





## Le bon de livraison dématérialisé arrive

Après une phase d'essai concluante avec les chauffeurs, **le bon de livraison dématérialisé sera mis en place courant mai juin 2026**. Ce nouvel outil permettra de suivre plus facilement vos livraisons, de repérer immédiatement toute anomalie et de simplifier l'archivage des bons. Un bon papier restera toutefois possible pour les clients qui le souhaitent. Nous vous invitons à vérifier vos livraisons avec attention, à noter toute remarque utile et à bien renseigner le nom du signataire : une étape importante pour garantir un traitement rapide et efficace en cas d'écart.

**Pour en savoir plus :**  
[minoterie-leforest.fr](http://minoterie-leforest.fr)



## Valorisons notre savoir-faire régional !

Pour continuer à dire haut et fort notre attachement à une filière locale, nous vous proposons une signature renouvelée pour 2026 ! **Des éléments de communication vous seront très bientôt proposés.**



## CÔTÉ ARTISAN BOULANGER & BANETTE

### L'Henriette : la nouvelle star au goût bien trempé

Après la Banette l'Originale, la 1900 Tradition et la Graines, **une quatrième Banette s'installe peu à peu dans les habitudes : l'Henriette**. Avec son bon goût de sarrasin et son caractère affirmé, elle apporte de la nouveauté à l'offre tout en restant fidèle à l'exigence Banette. Pour accompagner son lancement, **un kit de mise en avant est disponible**.



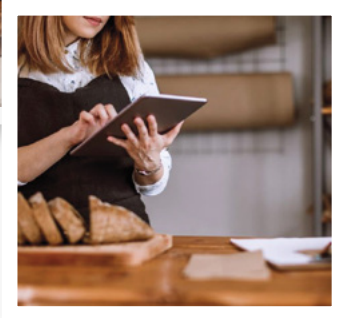
### La Banette Pesto : le pain de l'été !

Avec le retour des beaux jours, **La Banette Pesto - Pain d'été** revient elle aussi sur le devant de la scène. Une référence de saison idéale pour apporter de la fraîcheur à l'offre, créer l'événement en boutique et donner à vos clients une bonne raison de revenir découvrir vos nouveautés. *Disponible en sac de 10 kg.*



## Deux stages Banette au moulin pour faire progresser vos équipes

Les **8 et 29 juin**, nous vous proposons **deux journées de formation gratuites** à Leforest. Le 8 juin, la journée sera consacrée à **la vente additionnelle, au merchandising et aux bons réflexes pour mieux valoriser l'offre en boutique**. Le 29 juin, place à **la maîtrise des prix de revient et des marges**, avec des outils concrets pour piloter plus finement la rentabilité de votre activité. Les deux sessions ont lieu **de 9 h à 17 h** et sont limitées à 10 participants.



## Le livret recettes printemps-été 2026 arrive en boutique

Pour renouveler l'inspiration au fil des saisons, le nouveau livret de recettes printemps-été 2026 met à l'honneur des **idées gourmandes, actuelles et faciles à valoriser en magasin**. Un bon moyen d'animer l'offre et de nourrir la créativité de vos équipes.



## Un guide d'accueil offert pour mieux recevoir et mieux conseiller

Parce que l'expérience client se joue aussi dans **la qualité de l'accueil**, un guide de conseils en boutique est offert à tous les clients Banette. Un support utile pour rappeler les bons réflexes, harmoniser les pratiques et **renforcer la qualité du conseil au quotidien**.



## Les webinaires Banette : courts, concrets et offerts !

Banette lance un nouveau format d'accompagnement : des **webinaires gratuits**, pensés pour répondre aux contraintes de temps des artisans boulangers. Le principe est simple : un format **accessible en ligne, sans déplacement**, avec des conseils directement applicables **au fournil comme en boutique**. Les premières sessions porteront sur l'hygiène, le recrutement et l'intégration, les fondamentaux du management, puis la communication et la gestion des conflits. Un replay est également prévu pour permettre à chacun de les suivre au bon moment.

Pour en savoir plus : <https://pro.banette.fr/>



**MINOTERIE** de Leforest

Au-delà de la farine

[www.minoterie-leforest.fr](http://www.minoterie-leforest.fr) >>



Suivez-nous sur les réseaux sociaux et n'hésitez pas à liker et partager !

