

VOTRE MEUNIER S'ENGAGE AU-DELÀ DE LA FARINE !

LA LETTRE

de mon moulin

N°23



110  **ANS**

DE PASSION MEUNIÈRE
ET DE FIDÉLITÉ AUX ARTISANS BOULANGERS

Moulin régional, familial et indépendant, la Minoterie de Leforest est ancrée au cœur des Hauts-de-France. Depuis quatre générations, notre équipe œuvre avec passion pour offrir, aux artisans boulangers de la région, les farines essentielles à la création d'un bon pain qui fait la fierté locale. Alliant traditions et innovation, nous répondons chaque jour aux attentes de nos clients avec une exigence constante.

ÉDITO

En 2024, cela a fait 110 ans, que nous sommes devenus meuniers.

Nous le sommes de père en fils depuis 1914. L'activité a démarré avec mon arrière-grand-père Charles, qui dans un premier temps, était tout à la fois agriculteur, propriétaire d'un atelier de cossetterie de chicorée et meunier. En 1914, pour pouvoir investir dans le moulin, Charles revend la ferme et la cossetterie à un certain Robert Leroux... Belle transmission régionale qui n'avait sans doute pas prédit que 110 ans plus tard, les 2 entreprises se rapprocheraient à nouveau pour créer : un pain... à la chicorée !

Une belle histoire pour faire rayonner les saveurs du Nord !

Olivier DUBOIS, Meunier et toute l'équipe de la Minoterie de Leforest

2025

UN ACCOMPAGNEMENT PONCTUÉ DE SURPRISES



Christèle LACOUR, Service Commercial Chicorée LEROUX & Olivier DUBOIS

110 ans de passion meunière, c'est aussi et surtout 110 ans d'accompagnement au quotidien des artisans-boulangers indépendants des Hauts-de-France. Cette année encore, nous serons à vos côtés pour faire rayonner votre savoir-faire et vous aider à développer vos ventes. Par ailleurs, pour marquer nos 110 ans, anniversaire peu banal, nous aurons à cœur de ponctuer l'année de surprises, toutes aux couleurs de notre terroir : des cadeaux, des rencontres, des ateliers, ... Au fil des prochains mois, soyez attentifs à nos courriers, mails et à votre conseiller-commercial ! Belle année en Hauts-de-France !



UN RAPPROCHEMENT RÉGIONAL INÉDIT POUR LE RAYONNEMENT D'UN PAIN LOCAL

LE PAIN À LA CHICORÉE

Un pain composé de farines de blé, d'orge, de seigle et de soja, de levain de blé, de graines de lin brun et tournesol et, bien sûr, de farine de chicorée et de chicorée soluble.

*Un magnifique pain
Hauts-de-France »
à belle la mie brune*

**2 AFFICHES
AU CHOIX**

**RICHE EN
FIBRES**

**100%
D'ORIGINE
NATURELLE**

**NOTES
CARAMELISÉES**



**1 OPÉRATION
PROMOTIONNELLE**

**1 pain acheté
=
1 dosette
chicorée Leroux
OFFERTE**



Et si vous le souhaitez :

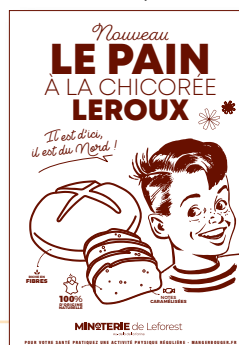
**LE VISUEL POUR
UN POST FACEBOOK
OU INSTAGRAM**

À disposition sur le site du Moulin,
à télécharger et à diffuser !



UN TRACT À 500 EXEMPLAIRES

Disponible sous 4 jours ouvrés.
Prix : 49€ HT
À diffuser par vos soins



100 dosettes offertes
Prix de revient au kilo de pâte : 1,15 €
Prix de revient pièce de 350 grammes 0,404 €
46 pains au sac de 10 kilos
Prix du sac 18,05 € HT
**Prix de vente conseillé 2,25 € TTC
soit 81 % de Marge brute**

MINOTERIE de Leforest
Au-delà de la farine

www.minoterie-leforest.fr



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

