

Qui mange quoi...

LE VÉGÉTARIEN...

Le végétarien ne mange aucune viande (bœuf, volaille, poisson...), mais il s'autorise les œufs, le lait et le fromage.



LE VÉGÉTALIEN...

Le végétalien ne consomme pas de viande. Il exclut aussi les produits issus de "l'exploitation des animaux" : œufs, lait, yaourts...

LE VÉGAN...

Le végan va encore plus loin, puisqu'il s'interdit tout ce qui provient des animaux, aussi bien la nourriture (viande, produits laitiers, miel...) que les produits non alimentaires. Il boycotte la laine, la soie, les cosmétiques contenant des dérivés animaux. C'est un militant qui s'oppose à la souffrance animale.

LE SANS GLUTEN...

L'adepte du sans gluten estime que le gluten, protéine contenue dans la plupart des céréales, provoque un inconfort intestinal, voire des allergies. Seulement 1% de la population souffre de la maladie cœliaque qui est une réelle intolérance au gluten. Ils remplacent donc les céréales par des fruits, des légumes...



Composition du kit : une affiche 40 x 60 cm et un chevalet de comptoir A5

QUELQUES CHIFFRES

9/10

Le bio est consommé par près de **9 Français sur 10** (89%) en 2016. Près de 7 sur 10 (69%) disent en consommer régulièrement, c'est-à-dire au moins une fois par mois, et 15% tous les jours.

(Source : Baromètre Agence BIO / CSA 2016).

3%

Selon un sondage Opinion Way-Terraeco de 2016, environ **3% des Français** sont végétariens, mais **10% envisagent de le devenir.**



7 milliards d'euros, 147

C'est le total des achats de **produits alimentaires issus de l'agriculture biologique** en 2016 (source Agence Bio).



JOSEPH NICOT
PARCEY
MICHELOT
BION
GRANDES-TERRES
PLAN DE GRASSE
LA BOISSE

NICOT MEUNERIE

ÉDITION SPECIALE BIEN-ÊTRE

5h du mat'

PROXIMITÉ, CONVIVIALITÉ, QUALITÉ :
NOS VALEURS COMMUNES



Édito

NOS ATOUTS POUR CONVAINCRE ET RASSURER LE CONSOMMATEUR



Végétarien, végan, anti-gluten, bio... Aujourd'hui, les tendances de consommation sont nombreuses et parfois contradictoires. En raison du food bashing, c'est-à-dire la critique permanente du contenu de notre assiette, la perte de confiance concerne tous les aliments.

En France, pays du goût et de la gastronomie, le sujet est particulièrement sensible. Cette édition de 5h du Mat publie un petit lexique pour nous aider à comprendre ensemble ces nouvelles exigences. Mieux vaut les analyser et s'adapter que de les ignorer.

ÊTRE PÉDAGOGUE ET APPORTER DES PREUVES

La boulangerie artisanale possède beaucoup d'atouts pour répondre aux questions du consommateur. Il faut être pédagogue, jouer la transparence et apporter des preuves.

Et ces preuves sont à votre disposition pour convaincre vos clients. N'hésitez pas à les demander à votre commercial. Le Blé de nos campagnes assure une production qui préserve la biodiversité.

FQB (Filière Qualité Banette) lancée en 2006 garantit la qualité des produits de toute la filière. Nos blés sont 100 % Français. Le Pain au Riz est préconisé aux personnes voulant alléger leur consommation en gluten. Les chiffres du marché du Bio ont connu une hausse de 20 % l'année dernière. Le fait-maison est un avantage pour concurrencer les boulangeries industrielles.

Les stages snacking organisés par Nicot Meunerie permettent de découvrir que chaque sandwich et chaque pizza peuvent être fabriqués avec des produits locaux de bonne qualité.

Les artisans boulangers ont de belles cartes à jouer pour profiter de l'embellie économique qui se confirme dans notre pays. Selon l'Insee, la croissance économique devrait atteindre 1,8 % en 2017, et le pouvoir d'achat des ménages devrait progresser de +1,6 %. Après des années de morosité, l'horizon se dégage. À nous d'en profiter.

Jean-Philippe Nicot

Les nouveautés



LA MEULE CRÈME

Cette farine de blé pur, sans rajout ni correction, écrasée à la meule de pierre est une incontournable pour vos boulangeries. Riche en fibres, haute en couleur avec un parfum prononcé, elle contentera vos clients par son goût particulier. En tourte ou en pavé, elle complètera parfaitement votre gamme Bio !

LA MEULE INTÉGRALE

Cette farine de blé complète est écrasée à la meule de pierre sans rajout ni correction. Cette farine intégrale vous permettra de retrouver le goût du pain complet. Tant au niveau nutritif qu'au niveau digestif, ce pain donnera satisfaction aux amateurs de pain complet. Sa couleur incomparable et sa longue conservation ravira vos consommateurs.



..... La Réussite Vegan

Installés depuis 2009 à Sofia Antipolis, Marie et Eric Beaud ont lancé depuis le mois de juillet 2017 une gamme de snacking vegan et végétarien. Ils ont embauché une personne pâtissière cuisinière ayant suivi une formation spécifique sur ces produits (formation non obligatoire). À ce jour, cela représente 50 salades par jour, une quinzaine de sandwichs végétariens, et autant de plats chauds vegan... et cela sans baisse des ventes des produits classiques ! Ils proposent également des pâtisseries Vegan et sans gluten. Les consommateurs de ces produits sont autant des hommes que des femmes. Cette gamme de produits répond parfaitement aux attentes de certains de vos consommateurs.



Pour recevoir gratuitement cette lettre, contactez-nous au : **03 85 87 50 03.**



Invitez les saveurs du bio à votre table



BAGUETTE BIO

La baguette, c'est par définition le pain de tous les jours ! La baguette "Le Meunier Bio" est **un pain goûteux et de bonne conservation**. Au-delà de l'excellence des ingrédients, farine issue de l'agriculture biologique, eau contrôlée, sel marin non raffiné, levure*, le savoir-faire de l'artisan-boulangier fait toute la différence. Le respect du pétrissage, la mise en forme manuelle participent à la naissance de la baguette bio.



COMPLET BIO

Le "Complet bio", c'est l'incontournable ! Composé de farine complète issue de l'agriculture biologique, d'eau contrôlée, de sel marin non raffiné et de levure*, le "Complet bio" a **le bon goût du levain naturel**. Avec sa forme boule, sa croûte croustillante et peu épaisse, sa mie dense et moelleuse, le "Complet bio" est le pain de garde idéal. Le secret de sa conservation réside dans la composition de sa farine riche en fibres naturelles et sa méthode de fabrication résolument artisanale.



GRAINES BIO

Le "Graines bio" avec sa forme particulière et sa composition est par excellence un pain savoureux. Additionnées à la farine issue de l'agriculture biologique, l'eau contrôlée, le sel marin non raffiné et la levure*, les graines de lin et de tournesol* lui donnent **son goût si particulier, et si savoureux**. Par cette saveur associée à une belle mie alvéolée et l'aspect authentique des graines, le "Graines bio" est un mets à lui tout seul ! En tartines grillées le matin jusqu'à votre dîner, il exhale tous ses arômes.



ÉPAUTRE BIO

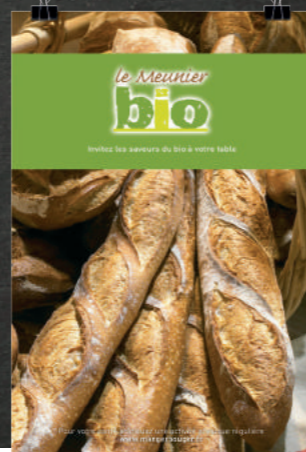
Rustiquement naturel ! "L'Épeautre bio", c'est le petit dernier de la famille "Meunier bio". Et quel caractère ! **Rustique et tendre à la fois, un délicieux retour aux sources**. Nos aînés qui avaient le secret d'une vie saine et le sens des plaisirs gustatifs, l'utilisaient déjà. Sa croûte craquante contraste avec le moelleux d'une mie dense et finement colorée. Un goût noisette qui s'associe à merveille avec les mets les plus raffinés.

* Nos produits sont garantis sans O.G.M.

DEMANDEZ VOTRE KIT BIO

50 cartes de fidélité

1 chevalet A5



1 affiche 40x60 cm

LE PAIN NUTRITIONNEL BANETTE

Plaisir et équilibre

Bien-être



LES OMÉGA 3 C'EST QUOI ?

Les Oméga 3 sont des acides gras dits essentiels. Ils sont impliqués dans de nombreuses fonctions métaboliques de notre organisme, mais celui-ci ne sait pas les fabriquer. Nous devons donc nous les procurer par notre alimentation.

Apports journaliers recommandés en fibres : 25 à 30 g par jour

Kit d'animation



Affiche vitrine



Leaflet + support

Sacherie produit



Étiquette panetière



PLV de présentation

BANETTE CŒUR DE LIN

Un pain plaisir et équilibre Source d'Oméga 3 - 100% végétale

Voilà le pain idéal de celles et ceux qui sont sensibles au bien-être. Une croûte fine, une mie généreuse et onctueuse et de belles qualités nutritionnelles... Il est parfait pour se faire plaisir naturellement.



Votre pain Banette Cœur de Lin s'inscrit dans la démarche Bleu Blanc Cœur pour vous garantir la sélection et la traçabilité des graines de lin utilisées. Cette démarche nutrition et environnement est reconnue par les ministères de l'Agriculture et de la Santé.

Un produit tendance et de qualité

Banette "Cœur de Lin" est fabriqué à base d'un mélange de farines de blé et de lin, issues de filières françaises. Label Bleu Blanc Cœur, label de qualité.

Des avantages nutritionnels

La farine de lin apporte à ce pain des Oméga 3, le lin est en effet la graine la plus riche en Oméga 3.

Pour créer des ventes additionnelles

Se démarquer de la concurrence avec un produit unique et attirer de nouveaux consommateurs.

BANETTE SAVEURS & FIBRES

Un pain plaisir et équilibre Riche en fibres

Enrichi en éclats de froment et en fibres de fruits, ce pain à la belle croûte fine et à la mie moelleuse a de grandes qualités nutritionnelles. C'est un pain gourmand au goût fruité doux et très agréable.

Pour créer des ventes additionnelles

Se démarquer de la concurrence avec un produit unique et attirer de nouveaux consommateurs.

Des avantages nutritionnels

Riche en fibres (6,2%), ce pain facilite le transit, tout en gardant un taux bas en matières grasses.

