



Poulichette Infos

MINOTERIE PLANCHOT - N° 32 - OCTOBRE 2011

Annexe : Programme de Formations
2011/2012

SOMMAIRE



- P.1 Une politique axée sur le management environnemental
- P.2 Recette La Poulichette de ma Région
- P.3 Une filière de proximité
- P.4 Planchot chocolatier, acheteurs/vendeurs

La Minoterie Planchot, une politique axée sur le management environnemental

Aujourd'hui, notre planète a besoin qu'on l'écoute et qu'on tienne compte de son réchauffement, de la pollution de son eau, de son air, de son sol et des problèmes qui la menacent.

Le consommateur commence à prendre conscience que si nous voulons préserver l'environnement, nous devons agir dès aujourd'hui, et ce à travers nos métiers.

Cette démarche passe par le traitement des déchets, la proximité avec nos fournisseurs, la sécurité alimentaire, la provenance de nos produits, les emballages, la maîtrise des dépenses énergétiques ...

C'est en tenant compte de tous ces points que la Minoterie Planchot s'est engagée dans une stratégie visant à réduire l'impact de sa production et de son fonctionnement sur notre planète.

Cet engagement se traduit à différents niveaux :

Gestion des déchets

Tri sélectif des déchets de la production.
Minimisation de l'emballage.

Partenariat pour une filière de proximité

Connaissance de la provenance des céréales.
Connaissance des méthodes de production et de récolte.
Partenariat avec une filière impliquée dans la même démarche environnementale.

Amélioration énergétique

Les achats blés sont réalisés en majorité à proximité de l'outil de production.
Sensibilisation des clients pour optimiser les livraisons en regroupant les produits dans les commandes.

C'est ainsi qu'est née notre farine Label Rouge, la Poulichette de ma Région.



la vie a besoin du meilleur



Recette La Poulichette de ma Région

La Poulichette de ma Région allie une farine Label Rouge et des blés cultivés selon le respect de la méthode en CRC®



CRC : cultures et ressources contrôlées

Farine de Tradition Label Rouge T65	1000 gr
Eau TB 60°C	700 gr
Levure	6 gr
Sel	18gr
Pâte fermentée	100 gr pris dans le bac de la veille

Pour un pointage bac de + de 48h, pas de pâte fermentée
Pousse contrôlée



PROCÉDÉ DE FABRICATION

Autolyse de 2h00

Pétrissage :

Spirale	10 min en vitesse lente 3 min en vitesse rapide
Axe oblique	10 min en vitesse lente 6 min en vitesse rapide
Pointage	au frigo la veille pour le lendemain (de 24 à 48h pour la méthode sans levain)
Peser les pâtons	330gr
Mise à température	1h00
Détente	20 min
Façonnage	sur toile
Apprêt	45 min à 1h00
Cuisson à 250°C	25 min

Les temps de pétrissage peuvent varier en fonction des quantités de pâte et le matériel utilisé, dans tous les cas, arrêter le pétrissage dès que la pâte est lisse.

PROCESS DE FABRICATION

Informations complémentaires

Pratiquer une autolyse assez longue :

- offre une mie bien crême
- limite le temps de pétrissage

Pointage en bac :

- Donne un meilleur développement des arômes
- Offre la possibilité de cuire toute la journée = meilleure flexibilité du travail

Blés hauts de gamme
(bonne qualité gustative)

- travail facile au toucher agréable

Produit de tradition française
respectant le décret Pain N°93-1074 du 13/09/1993.

Bonne hydratation

Signature de la baguette :
- 4 coups de lame

Une communication personnalisée



Sac farine



Poche baguette



Affiche magasin



Mobile magasin



Dépliant information



Une filière de proximité

La Poulichette de ma Région est née du souhait de proposer une baguette de qualité issue du terroir local afin de rassembler les acteurs de la filière blé/farine/pain tout en respectant l'engagement environnement de la Minoterie Planchot qui vise à privilégier la proximité.

Des acteurs responsables

La Minoterie Planchot a sélectionné des agriculteurs proches de son site de production afin de limiter l'impact du transport et donc l'émission de CO₂, et proposer une baguette au terroir local en choisissant des agriculteurs engagés dans la culture de blés CRC®.

Cette charte CRC® engage l'agriculteur à respecter une culture raisonnée de ses céréales notamment par :

- la sélection des parcelles de cultures. Elles doivent être éloignées de toutes sources de pollution importantes (axes routiers, activités industrielles...).
- la maîtrise des interventions sur le blé. Elles doivent toutes être enregistrées afin d'être justifiées lors des contrôles.
- le respect de l'environnement en sélectionnant les apports.
- le stockage des blés en silos ventilés naturellement.



la vie a besoin du meilleur

CRC : cultures et ressources contrôlées



Une farine gage de qualité



La Minoterie Planchot a souhaité le meilleur pour sa nouvelle baguette Poulichette de ma Région. C'est donc logiquement qu'elle s'est dirigée vers une farine Label Rouge, gage de qualité.

Par cet engagement, la Minoterie Planchot se soumet à un cahier des charges rigoureux, à savoir :

- respecter un process de fabrication strict.
- se soumettre à des contrôles réguliers à chaque étape de la mouture.
- utiliser des blés reconnus par la meunerie comme hautement qualitatif pour la panification.
- respecter les caractéristiques d'une farine de Tradition française.

En plus de cet engagement propre à la charte Label Rouge, la Minoterie Planchot a fait le choix d'ajouter certains éléments au cahier des charges de cette farine :

- privilégier des blés de proximité afin de limiter les transports et les émissions de CO₂.
- travailler avec des agriculteurs proches du site de production pour favoriser l'économie locale.
- travailler des blés CRC® locaux afin de faire ressortir le terroir.

Le plaisir d'ici et maintenant !

Poulichette
de ma Région



Programme de Formations 2011/2012

Les nouvelles dates de stages vous sont jointes sur votre programme de Formations 2011/2012. N'hésitez pas à vous enregistrer dès à présent.

Prochain stage : Galettes le 17 novembre 2011
Faites votre inscription dès maintenant !



ACHETEUR / VENDEUR

Vous souhaitez vendre votre fonds de commerce ou vous recherchez une affaire
 Contactez-nous : 02 51 92 01 40

Nous pouvons faciliter votre transaction commerciale. Discrétion assurée.

Département 49

CA 300 k€
 Vente 270 k€
 Centre ville

Département 79

CA 230 k€
 Vente 180 k€
 Centre ville

Département 85

CA 200 k€
 Vente 200 k€
 Centre bourg

Département 44

CA 240 k€
 Vente 190 k€
 Centre bourg

Département 17

CA 320 k€
 Vente 270 k€
 Centre ville

Kit : La Semaine du Goût



Option du kit



Composition du kit :

- 1 présentoir bois
- 1 étiquette présentoir
- 3 lots de poches au choix offerts
- 1 affiche Poulichette offerte

Option d'accompagnement :

- 1 lot de 500 cartes de fidélité
- 1 tampon encreur Poulichette

Pensez à vos chocolats de Noël !



Notre savoir-faire
 à votre service !

Nouveau !

PRALIN CITRON
 Tendre pralin amandes noisettes
 avec un zeste de citron

Tout un choix :
 CHOCOLATS VRAC
 TABLETTES
 PLAQUES DE MENDIANTS
 SPECIALITES
 CHOCOLATS A LA CARTE

Conditionnement sur plateaux
PRET A LA VENTE
 . Facilite la présentation en vitrine
 . Gain de temps pour la mise en place
 . Gestion efficace des chocolats

Kit DECOUVERTE
25,98 € le kg HT
 chocolats assortis
 (Poids unitaire de 10 g environ)

Pour COMMANDER ou S'INFORMER :
 Tel. : 02.51.92.00.22
 85500 LES HERBIERS
 e-mail : commercial@planchot.com www.planchotchocolatier.com

