



Le véritable pain d'épices de Dijon

Depuis 1796





Notre société :

Fondée en 1796, la maison Mulot & Petitjean est l'héritière d'une longue et prestigieuse histoire : née de l'alliance de deux des plus anciennes fabriques de pain d'épices de Dijon, la maison Boittier et la maison Céry.

Entre tradition et modernité, depuis plus de 200 ans, elle demeure aujourd'hui une entreprise familiale, très attachée aux valeurs des maîtres pains d'épiciers dijonnais : qualité des ingrédients, fidélité aux recettes séculaires et respect du savoir-faire des hommes.

En Mars 2012 la Maison Mulot & Petitjean a été labellisée 'Entreprise du Patrimoine Vivant' car elle répond aux nombreux critères sélectifs de la commission : une histoire et un patrimoine séculaires, des capacités d'innovation, un savoir-faire rare, une notoriété dans le tissu entrepreneurial français.

La société Mulot et Petitjean, dont la fabrique se situe à Dijon, exploite 6 magasins en propre dans la région et dispose d'un réseau de distribution à travers toute la France.



"Depuis 1987, j'ai eu à cœur de faire entrer Mulot et Petitjean dans la modernité tout en conservant les traditions qui font de nous ce que nous sommes."

Catherine Petitjean, PDG

Notre savoir-faire:

• UN OUTIL DE PRODUCTION MODERNE AU SERVICE D'UN SAVOIR-FAIRE TRADITIONNEL

Nous travaillons chaque jour au respect du code d'usage du pain d'épices avec des ingrédients rigoureusement sélectionnés, le repos de la pâte, une longue conservation et un taux de matières grasses inférieur à 3% sur le produit fini.

La fabrication du véritable Pain d'épices de Dijon commence par l'élaboration d'une pâte mère à base de miel, de farine de froment et de matières sucrantes.

La pâte mère est alors laissée au repos puis reprise et assouplie lors d'une opération appelée « braquage ». C'est à ce moment que sont incorporés les jaunes d'œufs, poudres à lever et arômes naturels.

La pâte est alors laminée, découpée à l'emporte-pièce et mise en moules pour la cuisson dont le temps varie selon les fabrications.

Les sujets sont alors fourrés, ornés de fruits confits puis glacés et emballés

Afin de répondre aux exigences croissantes de nos clients, nous avons modernisé nos outils de production et nos équipes sont formées pour maintenir un niveau constant en matière de qualité de nos produits et de respecter le savoir-faire historique de l'entreprise.





Un savoir-faire reconnu



Entreprise du Patrimoine Vivant

En 2012, la Maison Mulot & Petitjean a été labellisée 'Entreprise du Patrimoine Vivant' car elle répond aux nombreux critères sélectifs de la commission :

Une histoire et un patrimoine séculaires, des capacités d'innovation, **un savoir-faire rare**, une notoriété dans le tissu entrepreneurial français.

Ses techniques traditionnelles et originales, ses innovations, son exigence en matière de qualité répondent en tout point aux besoins des consommateurs.



Producteur Artisan Qualité

Depuis 2018, Mulot et Petitjean est reconnu « Producteur Artisan Qualité ».

Cette distinction a été créée par le Collège culinaire de France, qui compte aujourd'hui 810 membres (chefs de renom) dans toute la France.

Ce label engage l'entreprise à transmettre la passion et le savoir-faire, utiliser des méthodes artisanales raisonnées de fabrication et à cultiver les goûts originels et authentiques des produits

Qualité, Environnement et Engagement Social



Certification IFS : High Level

Depuis 2016 l'entreprise est certifiée **IFS**, garantie de la qualité de notre process et de nos produits.

La certification IFS est une référence d'audit mis en place par la grande distribution.

La certification IFS permet de :

- fournir des produits sains au consommateur
- garantir la sécurité des aliments au distributeur
- répondre aux exigences de la réglementation communautaire en matière d'hygiène.



PME+ : Le label des entrepreneurs engagés pour l'humain, l'emploi et l'environnement

Depuis 2016 Mulot & Petitjean est labélisé **PME+**.

Cette certification marque notre engagement dans une **démarche RSE** (Responsabilité Sociale des Entreprises) dans le but de respecter les principes du développement durable (social, environnemental et économique) :

respect du savoir-faire des hommes, de la qualité des produits, de l'environnement et transparence vis-à-vis des consommateurs.

Gamme de produit – Vente au détail

Du pain d'épice simple aux bouchées gourmandes et aux coffrets cadeaux, nous proposons une large gamme de produits qui peuvent être vendus en marque propre et MDD.



Pains d'épices Traditionnels



Nonnettes et Mini-Nonnettes



Gamme « Pur Miel »



Figurines et accompagnements



Gamme Bio



Coffrets Collector



Nouveauté 2019 :
Spécial Toast tranchés

Au-delà de nos productions propres, nous proposons également dans nos boutiques d'autres produits régionaux issus de productions locales. Ces produits sont commercialisés au détail ou dans des compositions préparées par notre personnel en magasin.

Quelques partenaires :



Nos références



LA GRANDE
ÉPICERIE PARIS



PRINTEMPS



Gamme de produits - CHR

Notre pain d'épice a le goût et la texture parfaits pour être utilisé comme ingrédient pour la cuisine (recettes salées et sucrées).

Cette gamme comprend également des produits d'accompagnement de thé et café.



Chapelure de pain d'épices, Pavé nature, Pain d'épices spécial toasts, Nonnettes natures, "Petit Mulot" (Produit d'accompagnement the/café)

• **Partenariat avec** BERNARD  LOISEAU.

Fabriqué de manière traditionnelle par Mulot & Petitjean, avec des recettes élaborées en collaboration avec le Chef Pâtissier du Relais Bernard Loiseau à Saulieu.

- Pains d'épices: Abricot - Griottes
- Nonnettes: Abricot & Verveine - Fraise & Rose - Pomme & Bergamote



• **NOS REFERENCES**



Nicolas Isnard & David Lecomte



Louis-Philippe Vigilant



Stéphane Derbord



William Frachot





Chiffres clés

EFFECTIF : 43 salariés

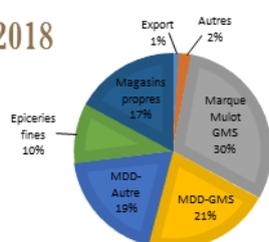
CHIFFRES D'AFFAIRES

2018 : 4 847 k€

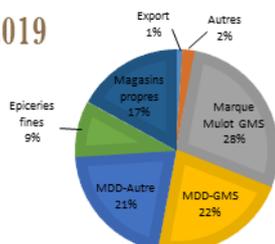
2019 : 5 454 k€

RÉPARTITION DU CA

2018



2019



DÉVELOPPEMENT À L'EXPORT



PRODUCTION

2018 : 453 tonnes de pain d'épices.

2019 : 524 tonnes de pain d'épices.

QUANTITE DE NONNETTES VENDUES

2018 : 9 995 000 nonnettes
soit 1,67 millions de rouleaux, 66% du CA.

2019 : 11 566 000 nonnettes
soit 1,679 millions de rouleaux, 68% du CA.

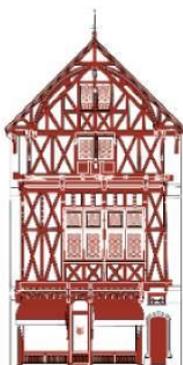


MULOT & PETITJEAN

FABRICANT DE PAIN D'ÉPICES
DEPUIS 1796

Boutique et siège social

13 place Bossuet
Dijon



Fabrique & Musée

06 boulevard de l'Ouest
Dijon



Boutique

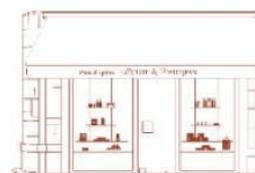
01 place Notre-Dame
Dijon



Boutique
16 rue de la Liberté
Dijon



Boutique
01 place Carnot
Beaune



Contact :

Service Clients

+33 (0)3 80 30 07 10

mulotpetitjean@mulotpetitjean.fr

www.mulotpetitjean.fr

Mulot et Petitjean

13 Place Bossuet

CS 27993

21079 Dijon Cedex – France