



MOULINS VIRON
CHARTRES

Depuis des décennies, nous entretenons une relation forte avec les boulangers et les professionnels de la gastronomie, et adhérons pleinement aux principes qui les unissent aux consommateurs : la proximité, la qualité, la traçabilité des produits...

Depuis six générations, nous innovons et renforçons notre savoir-faire, fondé à chaque étape sur la recherche de l'excellence : sélection exigeante de blés issus de Beauce et d'Eure-et-Loir; approvisionnement de céréales biologiques en France; assemblage rigoureux qui favorise une mouture audacieuse, alliant tradition et modernité.

Les Moulins Viron, c'est une identité plurielle, avec la Rétrodor et la Tradition Française, nos produits phares; avec aussi les Farines d'Émile, une gamme novatrice de farines de meule, 100% Bio. Cette identité s'illustre également à travers l'École, destinée à développer les talents de nos partenaires et à faire progresser leurs équipes. Notre ambition est de profiter de cet outil pédagogique pour faire (re)découvrir le blé, la farine et le pain. Avec toujours pour objectif de cultiver l'excellence.

ALEXANDRE VIRON



NOS ACTIONS FILIÈRES

2020

100% des blés et seigles écrasés au Moulin sont sans insecticides de stockage.



2019

Les Moulins Viron travaillent avec la filière sur un blé bas intrants éco-responsable.



2018

L'association Moisson d'Avenir et les Moulins Viron inaugurent la plateforme des variétés anciennes de céréales.



1987-1990

Les Moulins Viron élaborent la première marque de farine Retrodor® de Tradition Française sans additifs ni améliorants (décret pain 1993).



2014

Les Moulins Viron acquièrent le moulin à meule de Saumeray (28). Les Farines d'Émile sont lancées. Elles deviennent 100% Bio en 2020

HÉRITIERS D'UNE TRADITION

1995

Alexandre Viron prend la tête des Moulins Viron.



1975

Après avoir renforcé la relation de confiance avec les boulangers dans les années 50, **Philippe Viron** transforme le moulin Lecomte en unité moderne.



1927

Edmond Viron acquiert au Coudray (28) le moulin Lecomte.



FIN XIX^E SIÈCLE

Auteur d'une *Étude sur la situation et l'avenir des petits moulins en France*, **Émile Viron** s'installe à Vernouillet (28).



DÉBUT XIX^E SIÈCLE

Joseph Viron est recensé comme meunier dans la région de Châteaudun (28).





ATTACHÉS À NOS VALEURS

> LE RESPECT

des collaborateurs, des clients, du produit, de l'environnement.

> L'INNOVATION

dans les secteurs de la meunerie et la boulangerie avec notamment la farine Rétrodor (première farine de Tradition Française), le développement de la plateforme des variétés anciennes...

> L'EXIGENCE

de la qualité, garante de notre réputation.

> LA PROXIMITÉ

avec nos partenaires boulangers, nos fournisseurs, nos partenaires clients et distributeurs à l'international.



MODERNES ET PERFORMANTS

La performance nous a toujours guidés dans nos choix technologiques. C'était vrai en 1975 quand le moulin Lecomte a été modernisé, puis automatisé en 1999 ; c'est toujours vrai depuis 2000 avec les travaux menés pour optimiser les activités de réception, de nettoyage, d'ensachage, de chargement, de stockage... En 2011, par exemple, les Moulins Viron acquièrent une trieuse optique Sortex ; ils sont alors les premiers à utiliser un tel équipement pour du blé tendre.

PASSIONNÉS PAR NOTRE MÉTIER

Des boulangers, qui élaborent de nouveaux assemblages et de nouvelles recettes dans notre laboratoire, aux chauffeurs-livreurs, qui sillonnent les routes pour livrer dans les temps, en passant par les meuniers, les préparateurs, les commerciaux, les collaborateurs des départements administratifs... Nous formons une grande famille, composée d'hommes et de femmes engagés et passionnés qui, chacun à leur poste, œuvrent à la satisfaction de nos partenaires boulangers.

FIERS DE NOS PRODUITS ET EXIGEANTS POUR NOS MATIÈRES PREMIÈRES

C'est toujours une fierté de proposer nos farines à nos partenaires boulangers et d'ainsi offrir un moment de plaisir gustatif à leurs clients. Nos produits sont le fruit de sélections exigeantes de blés de Beauce et d'Eure-et-Loir, récoltés sur des terroirs de qualité et par des agriculteurs que nous connaissons. Nous procédons avec rigueur à des assemblages qui permettent une mouture délicate et audacieuse.

Qu'il s'agisse de farines sans additifs ni améliorants ou biologiques, de meule



ou de cylindres, panifiables ou pâtisseries, la richesse de notre gamme séduit environ 700 boulangers (les boulangeries Grenier à Pain - France, La Fleur du Pain - Bruxelles), pâtisseries célèbres (Pierre Hermé, Cyril Lignac...), grands hôtels (Ritz, Crillon, Bristol...) et professionnels de la gastronomie (Lenôtre...).

Pour aller plus loin, en 2020 tous nos blés écrasés au Moulin sont certifiés 100% sans insecticides de stockage

ENGAGÉS ET CERTIFIÉS

Toute notre histoire témoigne de notre engagement en faveur d'une boulangerie de haute qualité. La défense du goût, de l'authenticité et de l'esprit artisanal est au cœur de notre action quotidienne. Depuis 2006, les Moulins Viron sont certifiés ISO 22000.



MOULINS VIRON
ÉCOLE

« PASSEURS » DE SAVOIR-FAIRE ET DE VALEURS

Redonner du sens au métier de boulanger; transmettre un savoir-faire artisanal pour obtenir des pains haut de gamme aux signatures aromatiques marquées et ainsi se différencier; développer les compétences des équipes en matière de vente; plus largement, accompagner ceux qui estiment que l'avenir du secteur dépend de sa capacité à proposer des solutions innovantes dans le respect de la tradition... C'est toute l'ambition de l'École des Moulins Viron.

Pour en savoir plus sur l'École
et ses formations :
www.ecole.moulinsviron.fr





Rue du Moulin Lecomte, Le Coudray
28630 Chartres (France)
+33 (0)2 37 28 34 46



www.moulinsviron.fr