

MOULINS
VIRON
LE MEILLEUR ENTRE VOS MAINS



Alexandre Viron

Président



Depuis des décennies, nous entretenons une relation forte avec les boulanger 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 Rétroréor 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.



PRÉSENTATION EN QUELQUES CHIFFRES CLÉS

18%

des ventes de Moulins Viron, en France, ont été des farines biologiques (chiffre 2023)

1^{er}

créateur de la «Baguette de Tradition Française» grâce à la Rétrodor® (Décret Pain 1993)

140

jours d'ateliers et de formations ont été organisés par l'École Moulins Viron, entre 2021 et 2023.

40

départements français livrés par notre réseau de distribution

650

artisans boulanger partenaires en France

1^{er}

moulin agréé «Organisme de formation» par l'État (en 1988) et à posséder son centre de formation **sur site** (École Moulins Viron)

85^M

de baguettes de Tradition Française de qualité sont produites à l'année, en France

26

pays formés et distribués



INSPIRER, INNOVER, ÉMERVEILLER À CHAQUE ÉTAPE, SIGNE DE NOTRE AMBITION AUDACIEUSE À EXCELLER ET À MARQUER PROFONDÉMENT LES ESPRITS.

À PROPOS DE MOULINS VIRON

NOTRE OBJECTIF AU QUOTIDIEN

Notre mission c'est d'être le choix évident des professionnels de la boulangerie et de les accompagner vers l'excellence de leur artisanat. Notre engagement se traduit avec des farines françaises authentiques, une formation de qualité à l'École Moulins Viron, et une expérience globale répondant aux besoins de nos clients.

NOTRE IMPACT SUR LE LONG TERME

Notre histoire et notre rôle de défenseur du patrimoine meunier sont évidents. Nous avons toujours été présents pour nos collaborateurs et nos clients, et nous continuerons de façonner l'avenir. Moulins Viron désire inspirer une gastronomie authentique, élevant ainsi son savoir-faire à une reconnaissance nationale et mondiale.



LES HÉRITIERS D'UNE TRADITION



1816

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



19ÈME FIN DU SIÈCLE

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



1927

Edmond Viron acquiert le Moulin Lecomte situé à Le Coudray (28)



1975

Philippe Viron transforme le Moulin Lecomte en une structure moderne, les Moulins Viron



1995

Alexandre Viron devient le PDG des Moulins Viron

NOS MARQUES ET NOS FILÈRES

RETRODOR®
MOULINS VIRON



1987-1990

Première marque de farine de Tradition Française, la Rétrodor® est réalisée à partir de blés exclusivement de Beauce et d'Eure-et-Loir, et également sans additifs ni améliorants (Décret Pain 1993).

La Rétrodor® provient de notre filière «Blé Éco responsable», qui connecte les agriculteurs et les boulangers pour répondre aux attentes des consommateurs tout en soutenant les agriculteurs.



2014

Moulins Viron acquièrent le Moulin de Saumeray (28). Dans le respect de la méthode traditionnelle à la meule de pierre, est créée la gamme «Les Farines d'Emile» avec une offre de 3 farines de meule issue de céréales bio (blés, seigle et épeautre).

Le Moulin de Saumeray est alors certifié bio - label Agriculture biologique - par Bureau Veritas.



2018

Lors de sa création, l'association «Moisson d'Avenir» s'est donné pour mission de soutenir les variétés anciennes de céréales, concrétisée par l'inauguration de sa plateforme dédiée.

En redonnant vie à 120 variétés oubliées, cette filière permet de faire connaître ces variétés et d'affiner des mélanges, tout en proposant aux boulangers des farines qui retracent l'histoire des céréales.





**FIERS DE NOS
PRODUITS ET
EXIGENTS POUR
NOS MATIÈRES
PREMIÈRES**

MODERNES ET PERFORMANTS

Notre quête de performance a été le moteur de nos choix technologiques, entraînant des évolutions majeures dans notre activité.

Un tournant significatif s'est opéré en 1975, lorsque Philippe Viron a transformé le Moulin Lecomte en une structure moderne : les Moulins Viron. En 1999, nous avons automatisé les Moulins Viron suite à des travaux visant à optimiser les opérations de réception, de nettoyage, d'ensachage, de chargement et de stockage.

En 2011, nous avons acquis une triuse optique Sortex, nous sommes les premiers à utiliser un tel équipement pour du blé tendre. De plus, cette année-là, nous avons également mis en place un nouveau laboratoire d'analyses des blés, ainsi qu'une fosse d'aspiration pour améliorer une sécurité maximale..

En 2020, nous avons franchi une nouvelle étape en certifiant que tous nos blés écrasés chez Moulins Viron sont 100% français et sans insecticides de stockage.

En 2024, nous revisitions notre système de conditionnement en installant une nouvelle ensacheuse pour garantir la qualité de nos produits.

DES PARTENAIRES BOULANGERS RECONNUS

Nous sommes fiers de fournir à nos partenaires boulangers des farines issues de blés sélectionnés avec soin dans les régions de Beauce et d'Eure-et-Loir, cultivés sur des terres de qualité par des agriculteurs de confiance. Nos processus rigoureux d'assemblage permettent d'obtenir des moutures délicates et audacieuses, qu'il s'agisse de produits sans additifs ni améliorants, biologiques, ou encore de types de moutures variés comme la meule ou les cylindres, adaptés aussi bien à la panification qu'à la pâtisserie.

La richesse de nos gammes séduisent un large éventail de clients : des boulangeries renommées comme La Fleur du Pain à Bruxelles et La Maison Arnaud Delmontel à Paris ; aux pâtissiers célèbres tels que Nina Metayer, Ophélie Barès, Pierre Hermé et Cyril Lignac ; en passant par de grands hôtels comme le Bristol, le Crillon et le Plaza Athénée ; ainsi que des professionnels de la gastronomie comme Lenôtre.

Aujourd'hui, chez Moulins Viron, nous comptons plus de 1300 artisans boulangers partenaires dans 26 pays, d'Europe et à l'international, dont 650 artisans boulangers partenaires en France.

UN MÉTIER DE PASSION

Chez nous, chaque maillon de la chaîne compte. Des boulangers-conseils innovants aux chauffeurs-livreurs ponctuels, en passant par les meuniers, les préparateurs, les commerciaux et les équipes administratives, nous sommes une famille unie d'hommes et de femmes dévoués, tous animés par la passion de satisfaire nos partenaires boulangers.



ATTACHÉS À NOS VALEURS ET PASSIONNÉS PAR NOTRE MÉTIER



VALEUR DE LA TRADITION MEUNIÈRE

La valeur de la tradition meunière témoigne de notre attachement et de notre respect envers les pratiques artisanales. C'est un héritage précieux que nous nous efforçons de préserver, d'honorer et de promouvoir, grâce à notre accompagnement pour nos partenaires boulangers et nos clients.

INNOVATION PERMANENTE

L'innovation permanente est notre moteur, nos meuniers, nos boulanger-conseils et nos collaborateurs s'engagent en continu à rester à la pointe des évolutions du marché pour répondre aux besoins changeants de nos clients.

//

AU CŒUR DES TERRES DE LA BEAUCHE, CHEZ MOULINS VIRON, NOUS DÉFENDONS LES TRADITIONS MEUNIÈRES TRANSMISES DE GÉNÉRATION EN GÉNÉRATION.

RESPONSABILITÉ ENVERS NOTRE ENVIRONNEMENT

Responsabilité envers notre environnement en favorisant l'élaboration de nouvelles variétés de farines 100% françaises, sans pesticides et sans insecticides de stockage. Nous investissons activement dans la filière de blés éco-responsable et œuvrons au développement d'une plateforme dédiée aux variétés anciennes afin de relever les défis environnementaux d'aujourd'hui et de demain.

ORIGINALITÉ DANS NOS GAMMES DE FARINES

Originalité dans nos gammes de farines en proposant une large diversité de produits céréaliers alliant tradition et innovation. L'originalité est notre signature, que ce soit dans nos gammes historiques ou nos créations novatrices.

NOURRIR LA CONFIANCE DES CONSOMMATEURS

Nourrir la confiance des consommateurs pour leur offrir des produits authentiques, 100% français, bons pour la santé et respectueux de l'environnement. Notre objectif est d'aller au-delà des attentes des consommateurs pour leur plus grande satisfaction.



NOS ENGAGEMENTS : CULTIVER LA TRADITION MEUNIÈRE ET DÉVELOPPER L'AVENIR

//

NOTRE RICHE HÉRITAGE ET NOTRE AUDACE INNOVANTE FAÇONNENT UNE CONFiance DURABLE.

ÉCOLE MOULINS VIRON : REDONNER DU SENS À LA BOULANGERIE ARTISANALE

Chez Moulins Viron, nous avons toujours milité pour des pains de qualité, et plus largement pour une boulangerie capable d'émerveiller les consommateurs et de leur offrir une expérience unique. Avec le développement des produits standardisés au goût aseptisé et la multiplication des terminaux de cuisson et des chaînes de boulangeries, ce combat est plus que jamais d'actualité.

Nos formations couvrent toutes les facettes du métier de boulanger : de la production à la vente, en passant par la communication et le droit social. Avec toujours pour objectif de cultiver l'excellence.

Les formations proposées par l'École Moulins Viron sont certifiées Qualiopi au titre d'actions de formation (agrément renouvelé en Septembre 2023). Elles sont également accessibles aux personnes en situation de handicap ou rencontrant des problèmes de santé, et nous nous engageons à mettre en place les aménagements nécessaires.



LES CERTIFICATIONS RENFORCENT NOTRE CRÉDIBILITÉ

Notre implication en tant que défenseurs du patrimoine meunier français témoigne de notre engagement en faveur d'une boulangerie artisanale de qualité.

Depuis 2006, le moulin historique des Moulins Viron, le Moulin Lecomte, possède la certification ISO 22.000, et renouvelée par la suite en 2022.

En 2014, les Moulins Viron acquièrent le Moulin de Saumeray (28). Dans le respect de la méthode traditionnelle à la meule de pierre, est créée la gamme « Les Farines d'Emile » avec une offre de 3 farines de meule issue de céréales bio (blés, seigle et épeautre). Le Moulin de Saumeray est alors certifié bio - label Agriculture biologique - par Bureau Veritas.

En Mars 2022, l'École Moulins Viron obtient la certification Qualiopi au titre d'actions de formation (agrément renouvelé en Septembre 2023).



MOULINS VIRON

LE MEILLEUR ENTRE VOS MAINS

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

