



LA MINOTERIE PLANCHOT, votre partenaire de demain

La Minoterie Planchot est une entreprise indépendante, implantée dans l'ouest, qui a la volonté d'accompagner au quotidien les artisans boulangers, les professionnels en agroalimentaires et qui possède un potentiel à l'export.

La Minoterie Planchot se veut d'être le partenaire pour l'innovation

Son nouvel outil entièrement automatisé ainsi que sa capacité d'écrasement de 450000 Qtx lui permettent de répondre à une demande croissante des clients, de savoir s'adapter via des farines personnalisées et d'assurer une traçabilité totale de ses produits.

La Minoterie Planchot propose une large gamme de farines avec :

- . **la Poulichette** qui permet aux boulangers de bénéficier
 - . d'un pain de bonne qualité de travail et d'atouts gustatifs
 - . d'une forte notoriété avec l'enseigne commerciale
 - . et d'opérations marketing.
 - . **les farines élaborées,**
 - . **les produits biologiques**
- et possède un savoir-faire spécifique sur la farine brioche.**

Elle crée des produits à la carte pour réaliser des spécialités boulangères et assure également la fabrication d'une large gamme de farines individualisées pour garantir le développement des professionnels de la boulangerie.

Certifié du système ISO 9001 version 2000 qui fixe la priorité aux clients, la minoterie Planchot est en cours de certification ISO 14001 permettant d'élaborer un plan d'action pour améliorer les performances environnementales.

La Minoterie Planchot développe un programme nutrition avec son produit Poulichette Type 80.



La Poulichette Type 80 confère une **valeur nutritionnelle élevée** et permet au consommateur de reconsidérer l'importance du pain en tant qu'aliment indispensable à son équilibre alimentaire et à sa santé.

La farine Poulichette Type 80 **retient le meilleur du grain**. Le grain de blé a la particularité de posséder 1/3 des minéraux, vitamines et fibres dans les enveloppes et le germe.

La farine Poulichette Type 80 c'est un mélange de farine de tradition française et surtout de semoules vêtues qui procurent au pain des valeurs de santé : **enrichie en fibres solubles et minéraux.**

La Poulichette type 80 est un pain de consommation courante et le compromis d'exception de la nutrition et du goût :

La fermentation longue de la Poulichette type 80

- . **permet d'assimiler qualitativement les minéraux**
- . **joue un rôle important dans la bonne conservation du pain**
- . **favorise le goût**
- . **améliore le phénomène de satiété, c'est un véritable coupe-faim**

Le minotier et le boulanger sont de véritables acteurs dans votre équilibre nutritionnel.



L'argumentation du pain de type 80 s'appuie sur des résultats scientifiques venant répondre aux recommandations du Plan National Nutrition Santé menés par M. Christian REMESY de l'INRA.