

Communiqué de presse

Episens dévoile ses ambitions et ses innovations lors du Sirha Bake & Snack

Episens by Invivo, pôle blé du groupe Invivo, est une nouvelle fois présent au salon Sirha Bake & Snack, rendez-vous incontournable des professionnels de la boulangerie, de la pâtisserie et du snacking. Un cadre et une période clés pour présenter les axes stratégiques qui guideront l'action d'Episens en 2026, ainsi que plusieurs innovations produits majeures, alliant plaisir et durabilité.

1. Une ambition affirmée : consolidation, développement à l'international et filières durables musclées

Acteur de premier plan de la filière blé-farine-pain, Episens s'impose aujourd'hui comme le **1^{er} meunier français** avec Moulins Soufflet et comme un **acteur incontournable du marché hexagonal de la BVP**. À l'occasion du salon, Episens confirme sa volonté de **consolider ses deux activités stratégiques et complémentaires** – meunerie et BVP – au service de la création de valeur, pour ses clients. Autre axe majeur, l'accélération de la croissance de nos activités, tant sur le plan national et européen qu'à l'international, et notamment dans des pays particulièrement sensibles au savoir-faire français en matière de BVP.

Enfin, le **développement de la filière durable Semons du Sens** demeure au cœur de la stratégie d'Episens. Pionnière dans ces démarches depuis 2004, l'entreprise a construit un partenariat historique avec les agriculteurs français, en lien étroit avec l'amont agricole, pour bâtir une agriculture et une alimentation plus durables. L'année 2026 sera ainsi marquée par une **accélération du développement des filières durables**, créatrices de valeur, afin de renforcer la préférence de marque auprès de consommateurs de plus en plus attentifs à l'impact carbone dans leurs choix alimentaires.

Dans cette dynamique, **Episens joue un rôle clé**, trait d'union entre l'amont et l'aval de la filière, pour proposer des offres durables à forte valeur économique et environnementale : de l'agriculteur au consommateur. L'ensemble des actions menées à chaque étape de la filière — en faveur de la biodiversité et de la réduction de l'empreinte carbone du blé — s'inscrit dans un cahier des charges exigeant, contrôlé par un organisme tiers indépendant.

2. Plusieurs innovations majeures et savoureuses

Moulins Soufflet – des innovations pour la boulangerie artisanale et la restauration.

LA FARINE A PIZZA

Avec près d'un milliard de pizzas consommées en 2024, la France s'impose comme le 2^e marché mondial derrière les États-Unis. Face à cette dynamique, Moulins Soufflet enrichit son offre en lançant



une gamme de farines à pizza, conçue pour accompagner les artisans dans la création de produits de qualité.

Pour la boulangerie artisanale, Moulins Soufflet lance « **GRANO D'ORO** », une farine à pizza haut de gamme, qui associe le **savoir-faire meunier français** à l'**inspiration de la tradition italienne**, avec plusieurs caractéristiques clés :



- des **blés français** issus de la Filière Responsable **Semons du Sens**, cultivés selon des pratiques respectueuses de la biodiversité ;
- une **farine 100 % naturelle (clean label)**, fabriquée au moulin de Chambly
- une **technicité qui mise sur la richesse aromatique : fermentation longue (24 à 48h)**, pour une pâte avec une forte teneur en protéines offrant des arômes typiques, une texture alliant croustillance et moelleux et un bien-être digestif.

Pour accompagner le lancement, **Jean-François Fayolle**, Meilleur Ouvrier de France en boulangerie et partenaire de l'innovation Moulins Soufflet, a imaginé plusieurs recettes inspirantes : pizzas traditionnelles, déclinaisons sucrées, et pizzas nomades. Ces recettes combinent l'usage des solutions Mozaïk (ingrédients créatifs et aromatiques) et Levia (solutions de pré fermentation) pour des pizzas aux saveurs et à la texture inédites.



En complément, Moulins Soufflet lance « **FOIRE DEL MOLINO** », avec deux farines à pizza destinées **au marché de la restauration**.

Toutes les farines ont été testées et approuvées par **Louis Ganivet**, pizzaiolo de métier et fin connaisseur des attentes des consommateurs sur ce type de produit.



Gourmance – trois innovations emblématiques de la boulangerie, viennoiserie et pâtisserie.

LA RUSTIGUETTE « réinventée »



Baguette iconique de la marque, la Rustiguette revient avec une **nouvelle recette** alliant authenticité, subtilité et praticité. Fabriquée à partir d'une farine de blé français issu de la filière Responsable Semons du Sens, engagée dans une démarche bas carbone, elle séduit par son goût, son format moderne et sa praticité :

- Une farine de blé fermentée qui lui confère des notes aromatiques singulières,
- Un format adapté aux différents usages et instants de consommation (baguette et demi-baguette), du petit déjeuner, au déjeuner nomade au format sandwich, ou encore en pain de table.
- Une remise en œuvre très rapide, sans décongélation et cuisson express et une conservation optimisée grâce à sa forte hydratation.

Guy Martin, chef gastronomique et partenaire de l'innovation Gourmance, a conçu de nombreuses recettes de sandwichs à partir de cette baguette.

Enfin, la Rustiguette a été reconnue baguette préférée des consommateurs à l'occasion d'un test réalisé auprès de plus de 130 consommateurs. Elle s'impose devant 3 baguettes concurrentes sur de multiples critères (aspect, visuel, goût et texture).



LES BEIGNETS « EN FOLIE »,

Cette innovation majeure vient **dynamiser les rayons et les vitrines** avec un concept inédit : des beignets colorés et aromatisés de la pâte au fourrage (colorants et arômes naturels). Quatre parfums différents (cacao noisette, framboise, pomme et framboise citron), **sans huile de palme**, fabriqués en Bretagne à partir de farine de blé français issue de la Filière Responsable Semons du Sens.





LE DUO SIGNATURE

Gourmance enrichit également son offre premium avec deux nouvelles recettes de viennoiseries traditionnelles : un **croissant** et un **pain au chocolat haut de gamme**, associant des farines de blé Responsable Semons du Sens et un levain, pour des saveurs intenses et raffinées. Ces recettes se distinguent par un feuillement très développé grâce à un taux de beurre supérieur et une mie fondante très alvéolée grâce à un pétrissage minutieux. Fabriquées à Saint-Paul-en-Jarez, atelier de fabrication expert des produits viennoisiers et feuilletés.

En savoir plus sur Episens by Invivo :

Episens est le pôle blé du groupe InVivo qui réunit deux métiers : la meunerie et la boulangerie industrielle, pour une expertise filière du grain au produit fini. Nos 2 037 collaborateurs, répartis dans 20 sites, créent et développent des offres durables et créatrices de valeur telles que des farines, et des produits gourmands de boulangerie, viennoiserie et pâtisserie pour nos clients artisans, restaurateurs, industriels et distributeurs. Episens est engagé dans la transition agricole et alimentaire grâce à la démarche Semons du Sens, dont la vocation est de développer des filières durables auprès des agriculteurs.
