



Grands Moulins
de Paris

Groupe VIVESCIA

Dossier de presse

19 octobre 2022

Grands Moulins de Paris vous emmène au cœur de l'action avec le deuxième volet de communication de sa plateforme de marque.

NOTRE PASSION NOUS REND **PROCHE**

PROCHE par notre savoir-faire meunier depuis 1919 et notre histoire singulière intimement liée aux besoins de la société
PROCHE avec l'ensemble de nos moulins locaux implantés dans toute la France qui contribuent au dynamisme de leur territoire,
PROCHE et fier de collaborer main dans la main avec les agriculteurs français pour développer avec eux des filières blés responsables,
PROCHE grâce à des femmes et des hommes engagés qui ont su construire ensemble une relation vraie et durable
PROCHE des boulangers par nos conseils, services et farines en phase avec les tendances de consommation
PROCHE avec notre Confrérie des Boulangers qui fait rayonner le savoir-faire à la française auprès des jeunes générations et à l'international pour imaginer le pain de demain,
PROCHE, tout simplement parce que nous œuvrons chaque jour avec passion pour un pain de qualité, partout où nous sommes.



Sommaire

▶ Grands Moulins de Paris : un acteur passionné au cœur de la filière blé-farine-pain.....	3
▶ Trompe l'œil, contre-plongée, POV, touche colorielle forte : les ingrédients de prises de vue photographique originales et impactantes	3
▶ 5 thématiques phares pour illustrer la proximité aux différentes étapes de la filière blé.....	4
▶ Une campagne digitale et print d'envergure	5
▶ Grands Moulins de Paris : une Maison centenaire et visionnaire.....	5
▶ Grands Moulins de Paris ancré sur le territoire français	6
▶ Grands Moulins de Paris : une offre produit au plus proche des tendances de consommation et des besoins des artisans boulangers	8
▶ Des commandes produits facilitées grâce au e-commerce GMP.....	10
▶ Un soutien complet des artisans à la création de leur boulangerie	10
▶ L'excellence de la boulangerie française ici et partout dans le monde.....	11

► Grands Moulins de Paris : un acteur passionné au cœur de la filière blé-farine-pain

Janvier 2021, Grands Moulins de Paris dévoilait sa nouvelle plateforme de marque, qui s'incarne désormais au travers de la signature : « un grain d'audace, un choix d'avenir ». **Octobre 2022, Grands Moulins de Paris dévoile sa nouvelle campagne de communication « PROCHE ».**

Avec cette campagne, Grands Moulins de Paris valorise, par une approche créative originale, la proximité dans toutes ses dimensions : meunier centenaire véritable partenaire au sein de la filière boulangerie-pâtisserie, proche de ses clients grâce notamment à tous les experts terrain qui les accompagnent au quotidien, avec des moulins implantés localement en France et en circuit direct avec les agriculteurs.

La prise de parole est incarnée par les femmes et les hommes qui font Grands Moulins de Paris (collaborateurs, clients, partenaires), avec un parti-pris graphique qui permet de se projeter au cœur de l'action.

« Grands Moulins de Paris ce sont des femmes et les hommes passionnés qui tissent des liens forts au sein de la filière blé-farine-pain, depuis sa création il y a plus de 100 ans. Ce que nous souhaitons remettre en perspective au travers de cette nouvelle la campagne PROCHE, c'est cette proximité qui fait de Grands de Moulins de Paris un véritable partenaire de confiance, bien au-delà d'être un fournisseur de farines et mélanges meuniers de qualité », indique Claire Madoré, Directrice Marketing & e-Business et Directrice Commerciale GMS.



► Trompe l'œil, contre-plongée, POV, couleurs vives : les ingrédients de prises de vues photographiques originales et impactantes

La campagne PROCHE s'articule autour de prises de vues réalisées par le photographe Clément Lemaire, avec l'appui de toute une équipe GMP, qui a permis de proposer une approche créative originale.

Pour incarner le grain d'audace qui caractérise et démarque Grands Moulins de Paris, le photographe a joué sur le « modern pop » en intégrant des objets aux couleurs vives et a particulièrement travaillé le cadrage avec l'utilisation notamment :

- du trompe l'œil sur certains visuels pour surprendre avec une audace subtile,
- de la contre-plongée pour magnifier le sujet en jouant sur des lignes et perspectives inhabituelles,
- du « POV » (*point of view*) qui donne l'impression au spectateur qu'il participe à la scène de vie.

Clément Lemaire est un jeune Caennais qui a commencé sa carrière à Paris en tant qu'assistant photographe où il côtoie rapidement de grands noms. Il se familiarise avec les exigences du luxe, de la mode et de la publicité. En parallèle, il continue d'élaborer de nombreux projets, ce qui le conduit, aujourd'hui, à intervenir en tant que photographe indépendant et consultant. Le désir de créer et sublimer les images est pour lui essentiel pour aller toujours plus loin. <http://clement-lemaire.com/art/>



► 5 thématiques phares pour illustrer la proximité aux différentes étapes de la filière blé

Pour cette campagne, Grands Moulins de Paris a fait de choix d'exprimer la dynamique du « PROCHE » en images en jouant sur les relations interpersonnelles et spatiales, au sens propre comme au sens figuré, pour les thèmes suivants :

- Moulin
- Famille GMP
- Agriculteur
- Confrérie
- Boulanger

Ces cinq thèmes sont illustrés par un *key visual* principal décliné sous forme d'affiches :



MOULIN

FAMILLE GMP

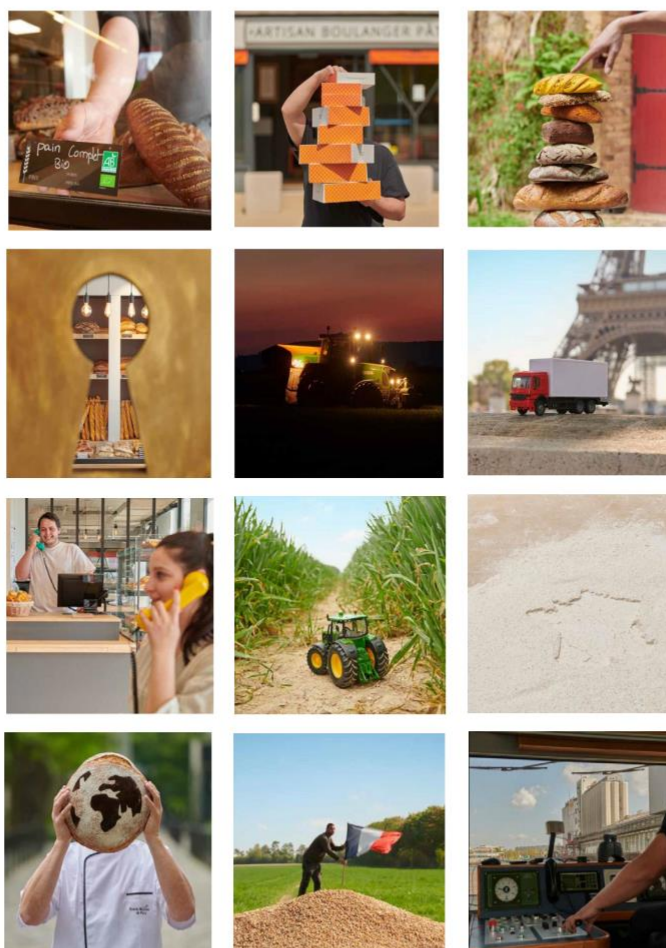
AGRICULTEUR

CONFRÉRIE

BOULANGER

► Une campagne digitale et print d'envergure

Du 3 octobre 2022 jusqu'à mars 2023, rendez-vous sur les comptes [Facebook](#), [LinkedIn](#) et [Instagram](#) de Grands Moulins de Paris pour découvrir les différents visuels de cette campagne.



Exemples de visuels qui seront diffusés sur Instagram

Celle-ci sera également relayée via un encart publicitaire spécifique dans la presse professionnelle et sur d'autres supports de communication de l'entreprise.

► Grands Moulins de Paris : une Maison centenaire et visionnaire

Notre histoire singulière est intimement liée aux besoins de la société. Créé après la Première Guerre mondiale par Ernest Vilgrain pour nourrir la population, Grands Moulins de Paris reste fidèle à ses valeurs et se place, aujourd'hui encore, comme un véritable partenaire de proximité de tous les artisans boulangers.



Grands Moulins de Paris est une Maison centenaire de meunerie française, qui appartient aux agriculteurs du groupe coopératif céréalière VIVESCIA. Et nous sommes fiers de collaborer main dans la main avec les 10 000 agriculteurs du Nord-Est de la France. Les valeurs de qui nous animent font échos à celles de VIVESCIA pour garder le sens du projet coopératif auquel nous sommes liés et permettent de nous projeter dans un avenir commun.

Nous restons proches de ces femmes et de ces hommes engagés qui nous aident à sourcer le meilleur des blés, à développer avec eux des filières blés responsables et à contribuer au dynamisme des territoires où sont implantés nos sites de production.

La passion et le goût pour l'innovation est partagé par plus de 1 000 collaborateurs investis sur le territoire français. Grands Moulins de Paris a depuis toujours été un meunier de référence, visionnaire et précurseur, à l'écoute des besoins de son environnement.

Grands Moulins de Paris est présent sur différents marchés : la boulangerie artisanale, la grande distribution et les industries agroalimentaires, aussi bien en France et qu'à l'international. L'entreprise est reconnue pour son savoir-faire ancestral et a su également construire une relation vraie, durable et responsable en proposant un accompagnement personnalisé à ses clients et la valeur ajoutée de ses services.

Grands Moulins de Paris a en outre été à l'initiative, en 1929, de la création du premier centre de formation en France dédié à l'apprentissage et au perfectionnement des savoirs et savoir-faire des métiers de boulanger et de pâtissier. À l'origine du premier CAP boulanger, l'École de Boulangerie et de Pâtisserie de Paris forme aujourd'hui encore plus de 300 élèves en apprentissage et 100 adultes en reconversion chaque année, véritables ambassadeurs de notre patrimoine culinaire.

Nous avons à cœur de faire rayonner ce savoir-faire boulanger à la française qui nous caractérise tant au travers de marques emblématiques comme Francine ou encore Campaillette, ainsi que dans 65 pays du monde.

► Grands Moulins de Paris ancré sur le territoire français

Dans une volonté permanente de proximité avec les territoires qui pérennise une approche locale, Grands Moulins de Paris s'approvisionne au plus proche des producteurs de blés dans toute la France pour sourcer le meilleur des terroirs et développer avec eux des filières durables.



Grands Moulins de Paris

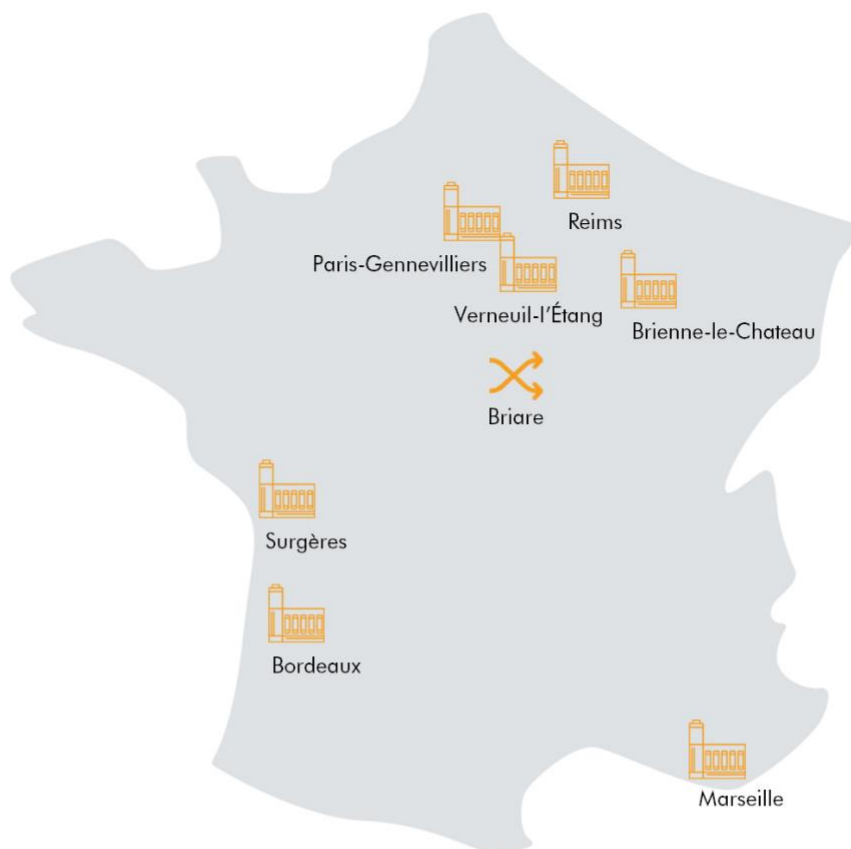
Groupe VIVESCIA

Alain Deketele, adhérent au groupe coopératif VIVESCIA, gère une exploitation agricole de 250 hectares à 45 km de Châlons-en-Champagne (51) :

« Ce que j'apprécie avec Grands Moulins de Paris, ce sont les échanges de proximité avec tous les acteurs de la filière blé-farine-pain, notamment lors de la Route des Blés. C'est un instant privilégié où nous nous retrouvons avec les clients boulangers dans les champs pour expliquer mon savoir-faire et échanger ensemble sur nos problématiques métiers respectives. »



De la Plaine de la Brie, du pays d'Aunis et de Gascogne ou ceux du Gâtinais, Picardie, Champagne-Ardenne... Les blés approvisionnés dans nos moulins sont cultivés majoritairement dans un rayon de 125 km. Ces blés sont tous sans traitement insecticide lors de la période de stockage (blés SIS), sélectionnés et analysés avec attention avant d'être écrasés. Au total, ce sont 650 000 tonnes de farine en moyenne par an qui sont produites dans nos 7 moulins locaux et notre site de mélanges meuniers.





► Grands Moulins de Paris : une offre produit au plus proche des tendances de consommation et des besoins des artisans boulangers

En 2021, les trois critères d'achat de pain mis en avant par les Français sont le goût, la fabrication traditionnelle et la fraîcheur. Pour 65%¹ d'entre eux, la présence de labels rassure. Le pain 100% français est plébiscité par la majorité des personnes interrogées. 52% sont sensibles à l'origine du blé et 73% considèrent comme important le fait qu'un pain soit fabriqué à base de blé cultivé en France².

Précurseur, Grands Moulins de Paris a toujours su innover et explorer le champ des possibles autour du goût. En 1968, nous avons créé le premier mélange meunier "Pain de Campagne" dans le but d'aider les artisans boulangers à produire suffisamment de pain et à diversifier leurs produits.

Depuis, à l'écoute des tendances, nous nous réinventons chaque jour pour apporter le meilleur aux artisans boulangers en développant des farines responsables et labellisées adaptées aux besoins d'aujourd'hui et enjeux de demain.

Le local est une des attentes consommateurs adressées par Grands Moulins de Paris, comme le confirme Marie-Aude Lebrun, responsable marketing boulangerie artisanale : « Grâce à son appartenance aux 10 000 agriculteurs adhérents de la coopérative VIVESCIA, Grands Moulins de Paris renforce son engagement pour plus de responsabilité en développant conjointement une filière 100% groupe dans la démarche d'agriculture de conservation des sols. Cette pratique allie production de qualité, respect des sols et de leur biodiversité et une meilleure reconnaissance des agriculteurs pour leurs pratiques. »



La première référence de farine issue de la filière agriculture de conservation des sols est la "Cœur d'Epi". Une farine fabriquée avec des blés des territoires du Nord-Est de la France. Ils sont ensuite écrasés au moulin de Brienne-le-Château. "Cœur d'Epi" est disponible de façon régionale, afin de limiter l'impact écologique et de renforcer la proximité entre les acteurs de la filière : Agriculteurs - Meunier - Artisans boulangers - Consommateurs.

¹ Etude d'impact de la sacherie – HAATCH 2020

² Résultats de l'étude « les Français et le pain » réalisée à l'initiative de la Fédération des Entreprises de Boulangerie (FEB) – Avril 2021



Grands Moulins de Paris

Groupe VIVESCIA

L'enjeu est de concilier à la fois les attentes des consommateurs en quête d'authenticité et de naturalité, et celles de nos clients qui, au-delà des labels, recherchent des farines simples et de qualité permettant d'exprimer leur savoir-faire et leur créativité.

L'important pour nous, c'est la qualité et la richesse de la relation que nous avons construite et entretenons, jour après jour, avec nos artisans boulangers à travers les conseils, l'offre de produits variée et les services.

Grands Moulins de Paris crée ainsi sans cesse des farines ainsi que des mélanges meuniers appréciés par les professionnels. Pour apporter une qualité irréprochable et offrir des saveurs inimitables, nous avons notamment imaginé la Gamme Sélection : un large choix de farines filières valorisées par leurs origines et leurs méthodes de production.

C'est le cas de la farine Platine Label Rouge et CRC®, de la "Cœur d'Epi" en agriculture de conservation des sols ou des farines BIO qui sont la preuve d'engagements forts des artisans boulangers en matière de qualité et de respect de l'environnement. Y figurent également les farines anciennes qui proviennent de variétés de céréales chargées de saveurs et d'histoire. Sans oublier, les farines classiques pour la réalisation de produits techniques quotidiens, ainsi que des ingrédients authentiques qui possèdent des propriétés organoleptiques uniques et offrent la possibilité aux artisans de laisser leur inspiration s'exprimer pleinement.



Conscient de l'importance de la consommation locale, Grands Moulins de Paris a également décidé de lancer une gamme de farines régionales en GSM, début 2022. La première référence de cette gamme est une farine de blé d'Île-de-France.

« Nous avons choisi l'Île-de-France pour cette première référence, puisque c'est une région sur-consommatrice de farine avec 17% des ventes volume du total France (source : Panel Iri). Les blés de cette farine ont été cultivés dans un rayon de moins de 100 km autour du moulin de Paris-Gennevilliers, seul moulin présent à moins de 10 km de Paris. Il s'agit d'une farine blanche T65, tous usages, idéale pour confectionner pains, tartes et gâteaux. Son emballage sachet est 100% recyclable et FSC® afin de répondre à l'attente d'engagements écoresponsables demandés par les consommateurs », précise Claire Madoré, Directrice Marketing & e-Business et Directrice Commerciale GSM.



► Des commandes produits facilitées grâce au e-commerce GMP

Lancé en février 2019 et plébiscité par un nombre croissant de professionnels, le site e-commerce www.grandsmoulinsdeparis.com, pionnier en la matière, permet de faciliter les commandes 24 heures/24 et 7 jours/7 en proposant plus de 700 références en ligne aux artisans boulangers.

Depuis début septembre 2022, une nouvelle version est en ligne : encore plus intuitif et plus rapide, le site e-commerce a été revu visuellement et techniquement pour une expérience d'achat facilitée. Le site met également à disposition un contenu riche allant des idées recettes aux conseils techniques en vidéo, mais aussi aux informations de marché, actualités de la profession, etc.



Ce site apporte souplesse et autonomie dans l'acte d'achat. En parallèle, la relation forte entre les clients et les équipes commerciales est renforcée car les équipes disposent de plus de temps pour accompagner de manière très personnalisée chaque boulanger. Un vrai plus pour une relation réellement partenariale.

Près de 6 000 commandes sont ainsi enregistrées chaque mois sur internet et un tiers d'entre elles sont passées en dehors des horaires d'ouverture.

► Un soutien complet des artisans à la création de leur boulangerie

Recherche et négociation de fonds de commerce, étude financière, outils marketing, commerciaux et techniques, accompagnement à l'ouverture et programmes de formation sont autant de services proposés par Grands Moulins de Paris.

Un savoir-faire sur la transmission de boulangerie dont nous sommes le 1^{er} intervenant en France, et pour cause, la relation humaine et de confiance font parties intégrante de notre culture.

Aujourd'hui, nos 25 Conseillers en Transactions et Financement répartis sur toute la France interviennent dans plus de 200 transactions par an, que ce soit en amont (présentation de fonds), en aval (financement de

matériels, lancement du point de vente) ou au cours de sa réalisation (validation des plans de financement et prévisionnel).

► L'excellence de la boulangerie française ici et partout dans le monde

La force de Grands Moulins de Paris c'est son potentiel humain. Nous disposons d'une vraie richesse avec 60 techniciens experts en boulangerie réunis entre pairs au sein de la Confrérie des Boulangers GMP.



Ensemble, ils alimentent la réflexion en amont sur nos produits actuels et futurs, valident les projets d'innovation et participent à la création de recettes signatures GMP. C'est une communauté de femmes et d'hommes passionnés au service de la boulangerie française pour faire rayonner le savoir-faire, résolument orientée vers des produits toujours plus simples et responsables :

- Les conseillers techniques accompagnent au quotidien nos clients, aussi bien France qu'à l'international.
- Dans nos moulins, les boulangers d'essais contrôlent chaque jour la régularité de nos farines et de nos mélanges meuniers en procédant à des tests de panification.
- Les boulangers experts du pôle Développement Innovation Produit travaillent sur le développement de nouveaux produits et sur l'amélioration de leur performance technologique, sensorielle et économique au travers de matières premières innovantes.
- Enfin, les formateurs de l'École de Boulangerie et de Pâtisserie de Paris enseignent aux jeunes et adultes en reconversion toutes les spécificités du métier d'artisan boulanger.



Grands Moulins de Paris

Groupe VIVESCIA

« Nous avons souhaité regrouper entre pairs nos experts pour capitaliser sur leurs connaissances et savoir-faire afin d'alimenter la réflexion sur nos produits actuels et futurs. Ensemble, les membres de la Confrérie des Boulangers Grands Moulins de Paris créent des recettes originales à partir de nos farines. Ils interviennent dans le processus de développement des innovations et rénovations produits et définissent les modalités de remises en œuvre pour une utilisation optimale par nos clients. Nous sommes une vraie communauté de partage et de co-création entre experts de la boulangerie. C'est un moyen pour nous de concrétiser nos engagements de passion en vocation, de mettre en avant les talents au sein de notre Ecole, de mieux connaître les préoccupations de nos clients et contribuer ainsi au rayonnement du patrimoine culinaire français », indique Jérémie Boulingre, Responsable de la Confrérie des Boulangers Grands Moulins de Paris.



À propos de Grands Moulins de Paris :

Depuis plus de 100 ans, Grands Moulins de Paris sélectionne les meilleurs blés français pour produire des farines et des mélanges meuniers de qualité. Nous mobilisons des femmes et des hommes de terrain, opérationnels, passionnés, qui allient compétences, savoir-être et savoir-faire pour accompagner au quotidien la réussite de nos clients : boulangerie artisanale, industrie agro-alimentaire, grande distribution. Nous faisons rayonner le savoir-faire boulanger à la française au travers notamment des marques grand public Francine et Campaquette, ainsi que dans 65 pays du monde. Nous sommes fiers d'appartenir à 10 000 agriculteurs du Nord-Est de la France, propriétaires du Groupe coopératif VIVESCIA, qui cultivent avec soin le grain.

www.grandsmoulinsdeparis.com