



MINOTERIE FOREST



MINOTERIE FOREST

Moulin de Coureau
71250 BRAY
Tél. : +33 (0) 385 503 763
www.minoterie-forest.com
export@minoterie-forest.com

@minoterieforest
 @MINOTERIEFOREST



La Minoterie Forest, une envergure internationale



L'approvisionnement

100% blés français dont environ 80% de la région Bourgogne et une production de la farine 100% française. Des variétés de blés sélectionnées pour avoir les meilleures qualités organoleptiques du marché, s'adaptant aux méthodes de panification les plus exigeantes.



L'outil de production

Un outil performant et industriel. 10^e minoterie sur le marché français comptant plus de 400 moulins. Une capacité d'écrasement de 300 t/jour 24h sur 24 et 7j/7. Des investissements réguliers dans l'outil de production pour évoluer avec le marché.



Une équipe Recherche & Développement

et technique à la pointe des dernières tendances et exigences du marché.



Une large gamme de farines et dérivés :

farines boulangères (dont tradition française), pâtissières, pains spéciaux, biologiques, améliorants de panification.



Un engagement éco-responsable.

La minoterie est attentive à son impact sur l'environnement :

- Limitation des émissions de gaz à effet de serre:
 - des chauffeurs de poids lourds formés à des méthodes de conduite plus respectueuses de l'environnement
 - des tournées logistiques optimisées
- Des sacs de farine certifiés PEFC, certification qui promeut la gestion durable des forêts
- Un tri et recyclage des papiers, cartons et plastiques utilisés sur notre site
- Une valorisation des déchets organiques en alimentation animale.



Des valeurs fortes :

- Qualité
- Proximité
- Ecoute
- Satisfaction client
- Tradition & Modernité



Chiffres clés :

L'ENTREPRISE
100
ans d'existence
Une entreprise familiale avec un savoir-faire centenaire

CLASSEMENT
10^e
sur 416 minoteries
Parmi les 1^{es} de son marché

CHIFFRE D'AFFAIRES
35 millions €

SALARIÉS
160
personnes à votre service

CLIENTS
plus de
1 500
Une reconnaissance de plus de 1500 clients

FARINES
plus de
80 références
Une offre de plus de 80 farines, préparations, améliorants



Supply

100% French wheat, with around 80% from Burgundy and 100% French flour produced by the mill. Our wheat varieties are selected to give the very finest flavour available, lending themselves to the most demanding methods and techniques.



Our production facility

A powerful, industrial-scale production facility. We are the tenth largest flourmill in the French market - a market with more than 400 competing mills - and have a milling capacity of 300 tonnes per day, working 24 hours a day and 7 days a week. Sustained investment in our production facility allow us to move and grow with the market.



A Research & Development team

and cutting edge technology to meet the strictest demands of the market.



A wide range of flours and flour products:

bread flour (including traditional French flours), cake flour, blended bread flour, organic flour and flour improvers.



A long term commitment to the environment.

At the mill, we care deeply about our impact on the environment:

- Reducing our greenhouse gas emissions:
 - our HGV drivers are trained to drive more fluidly and therefore release the fewest possible emissions,
 - we've optimised our logistics circuits.
- we use PEFC-certified flour sacks. This certification promotes sustainable forest management.
- we sort and recycle our paper, cardboard and plastic waste directly on site
- our organic waste is processed into animal feed.



Our values:

- Quality
- Proximity
- Availability
- Client satisfaction
- Tradition & Modernity



Key figures:

THE COMPANY
100
years of existence
A family-run business with a century of know-how

RANKED
10th
out of 416 flour mills
Amongst the leaders in their field

SALES TURNOVER
35 million €

WORKFORCE
160
people at your service

CLIENTS
more than
1 500
With the confidence of more than 1,500 clients

FLOURS
more than
80 products
We offer more than 80 flours, preparations and improvers