Les Moulins
Secrets d'Artisans
MAÎTRES MEUNIERS DEPUIS 1922

Création de la marque

LE CONTEXTE

A une époque de consommateurs citoyens et de producteurs agricoles responsables et de proximité, le groupe industriel de meunerie Axiane a décidé de se réinventer en revenant aux fondamentaux.

Une longue tradition de maîtres meuniers, proches des artisans boulangers.

Le besoin exprimé

Repositionner la marque pour répondre à cette nouvelle exigence.

LA RÉPONSE MBB

L’analyse

Issu d’une longue histoire de Moulins et de Maîtres Meuniers, le groupe Axiane a toute la légitimité nécessaire pour se positionner comme un producteur de farines de qualité. Le maillage de ses moulins sur l’ensemble du territoire en fait un producteur de proximité pour ses partenaires artisans boulangers, avec lesquels il partage les secrets d’artisans passionnés, amoureux du bon pain.

Mais encore faut-il le faire savoir !

Notre réponse

Passer d’un positionnement de groupe industriel à une communication de proximité, c’est revoir fondamentalement son image et ses prises de paroles ainsi que son storytelling.

Cela passe par un changement de nom et de signature, mais aussi de charte graphique.

Le résultat

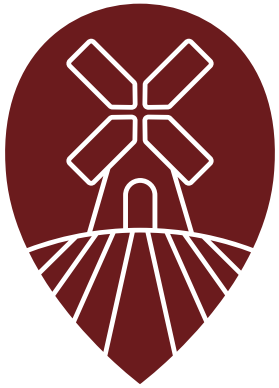
(depuis le 1er decembre 2020)

100%
d'adhésion de la force de vente du groupe

350
prises de contact prospects

150
demandes d'adhésion du kit communication pour les boulangers partenaires

8450
vues
de la video de lancement



Les Moulins

Secrets d'Artisans

MAÎTRES MEUNIERS DEPUIS 1922

Les Moulins
Secrets d'Artisans
MAÎTRES MEUNIERS DEPUIS 1922

ARTISAN
BOULANGER

Moulin de Caen
Pontoise
Rambouillet
Marne-la-Vallée
Fournil de Limours
Egly
Moulin
Axiane
Ile-de-France

Connaissez-vous
le secret
de mon bon pain ?

Ma Farine vient du Moulin de Maure-de-Bretagne.
C'est un des secrets de la qualité de mon pain.

Le Moulin de Maure-de-Bretagne est **un moulin de ma région** avec qui je partage les mêmes valeurs de proximité et d'amour du métier bien fait.

Le Moulin de Maure-de-Bretagne **est issu d'une longue tradition** de Maîtres Meuniers Français. Créé en 1922, en plein cœur de la Bretagne, le Moulin de Maure-de-Bretagne se destinait, en premier lieu, à répondre au besoin de René Celbert, dans son petit commerce de beurre et d'oeufs. L'histoire du Moulin de Maure-de-Bretagne est rythmée par divers regroupements et associations de meuniers, notamment le moulin de la Courbe en 1977.

Aujourd'hui, l'équipe du Moulin de Maure-de-Bretagne, composée de 30 personnes environ, est particulièrement engagée **dans la production de farines boulangères de qualité** destinées aux Artisans Boulangers.

Votre ARTISAN BOULANGER

Connaissez-vous
le secret
de mon bon pain ?

Ma Farine vient du Moulin de Caen.
C'est un des secrets de la qualité de mon pain.

Le Moulin de Caen est **un moulin de ma région** avec qui je partage les mêmes valeurs de proximité et d'amour du métier bien fait.

Le Moulin de Caen **est issu d'une longue tradition** de Maîtres Meuniers Français. Il a été construit en 1880 en plein cœur de Caen, le long de l'Orne. Le Moulin de Caen, historiquement appelé Moulin de Calix, se destinait à nourrir les habitants de la ville et de ses environs.

Aujourd'hui, l'équipe du Moulin de Caen, composée de 30 personnes environ, est particulièrement engagée **dans la production de farines boulangères de qualité** destinées aux Artisans Boulangers.

Votre ARTISAN BOULANGER

Connaissez-vous
le secret
de mon bon pain ?

Ma Farine vient du Moulin de La Jarrie.
C'est un des secrets de la qualité de mon pain.

Le Moulin de La Jarrie est **un moulin de ma région** avec qui je partage les mêmes valeurs de proximité et d'amour du métier bien fait.

Le Moulin de La Jarrie **est issu d'une longue tradition** de Maîtres Meuniers Français. Créé en 1901, en plein cœur de la Nouvelle-Aquitaine, le Moulin de la Jarrie est ancré à l'emplacement d'une ancienne distillerie de betteraves. Ce Moulin charentais devint en 1922 la plus importante minoterie de la région.

Aujourd'hui, l'équipe du Moulin de La Jarrie, composée de 20 personnes environ, est particulièrement engagée **dans la production de farines boulangères de qualité** destinées aux Artisans Boulangers.

Votre ARTISAN BOULANGER

Connaissez-vous
le secret
de mon bon pain ?

Ma Farine vient du Moulin de Reuilly.
C'est un des secrets de la qualité de mon pain.

Le Moulin de Reuilly est **un moulin de ma région** avec qui je partage les mêmes valeurs de proximité et d'amour du métier bien fait.

Le Moulin de Reuilly **est issu d'une longue tradition** de Maîtres Meuniers Français. Créé en 1930, en plein cœur de la région Centre-Val de Loire, le Moulin de Reuilly est ancré à l'emplacement d'un ancien moulin datant du Moyen-Age, détruit des suites d'un incendie. L'histoire du Moulin de Reuilly est rythmée par divers acquéreurs, notamment au début du XX^{ème} siècle, la création des Minoteries Cantin par la famille du même nom.

Aujourd'hui, l'équipe du Moulin de Reuilly, composée de 50 personnes environ, est particulièrement engagée **dans la production de farines boulangères de qualité** destinées aux Artisans Boulangers.

Votre ARTISAN BOULANGER

Connaissez-vous
le secret
de mon bon pain ?

Ma Farine vient du Moulin de Semblançay.
C'est un des secrets de la qualité de mon pain.

Le Moulin de Semblançay est **un moulin de ma région** avec qui je partage les mêmes valeurs de proximité et d'amour du métier bien fait.

Le Moulin de Semblançay **est issu d'une longue tradition** de Maîtres Meuniers Français. Créé au XIX^{ème} siècle, en plein cœur de la région Centre-Val de Loire, le Moulin de Semblançay se destinait, en premier lieu, à être un moulin à eau. Appartement anciennement à la famille Danvin, jusqu'en 1996, l'activité du Moulin fut ensuite conduite par la famille Cantin.

Aujourd'hui, l'équipe du Moulin de Semblançay, composée de 20 personnes environ, est particulièrement engagée **dans la production de farines boulangères de qualité** destinées aux Artisans Boulangers.

Votre ARTISAN BOULANGER

Connaissez-vous
le secret
de mon bon pain ?

Ma Farine vient des Moulins Axiane.
C'est un des secrets de la qualité de mon pain.

Avec les Moulins Axiane, je partage **les mêmes valeurs de proximité et d'amour du métier bien fait**.

Les Moulins Axiane **sont issus d'une longue tradition** de Maîtres Meuniers Français. Depuis 1922, l'histoire des Moulins Axiane s'est construite autour de rencontres, d'échanges, de rapprochements entre des meuniers régionaux réputés, et plus récemment, des producteurs céréaliers. C'est de cette alchimie vertueuse faite de femmes et d'hommes au savoir-faire incomparable, qu'est né notre secret, celui d'une longue tradition Artisanale Française pour l'amour du bon pain.

Aujourd'hui, l'équipe des Moulins Axiane, composée de 400 personnes environ, est particulièrement engagée **dans la production de farines boulangères de qualité** destinées aux Artisans Boulangers.

Votre ARTISAN BOULANGER

Connaissez-vous
le secret
de mon bon pain ?

Ma Farine vient du Moulin de Vincelles.
C'est un des secrets de la qualité de mon pain.

Le Moulin de Vincelles **est un moulin de ma région** avec qui je partage les mêmes valeurs de proximité et d'amour du métier bien fait.

Le Moulin de Vincelles **est issu d'une longue tradition** de Maîtres Meuniers Français. Authentique meunerie Jurassienne, il est situé en plein cœur de la région Bourgogne-Franche-Comté depuis la fin du 18ème siècle. L'histoire du Moulin de Vincelles est rythmée par divers regroupements et associations de meuniers, puis a rejoint la Coopérative Dijon Céréales en 2003.

Aujourd'hui, l'équipe du Moulin de Vincelles, composée de 35 personnes, est particulièrement engagée **dans la production de farines boulangères de qualité** destinées aux Artisans Boulangers.

Votre ARTISAN BOULANGER

Ma farine est moulue avec des
BLÉS 100% FRANÇAIS
gage de
TRAÇABILITÉ et de QUALITÉ.
Le Moulin de Maure-de-Bretagne vous assure un bon
PAIN ARTISANAL,
secret de mon savoir-faire.

Votre ARTISAN BOULANGER

Moulin de Caen
Connaissez-vous le secret de mon bon pain ?
Ma Farine vient du Moulin de Caen.
C'est un des secrets de la qualité de mon pain.
Votre ARTISAN BOULANGER
ARTISAN BOULANGER
Ma farine est moulue avec des
BLÉS 100% FRANÇAIS
gage de
TRAÇABILITÉ et de QUALITÉ.
Le Moulin de Caen vous assure un bon
PAIN ARTISANAL,
secret de mon savoir-faire.
Votre ARTISAN BOULANGER

ARTISAN
BOULANGER
Pierre et Nadia Dupont
Le secret du bon pain

ARTISAN
BOULANGER
Pierre et Nadia Dupont
Ici
le secret du
bon pain

ARTISAN
BOULANGER
Pierre et Nadia Dupont
Ici
le secret du
bon pain

Prêt à découvrir
tous nos secrets ?

Les Moulins Axiane
Secrets d'Artisans

Sommaire
p.3 Levons le voile sur...
p.4 Le Moulin Axiane
p.6 Secrets d'excellence
p.8 Les farines de blé (Courante et Tradition)
p.8 Les farines de blé (Viennoiserie et Meule)
p.10 Les farines composées
p.11 Les farines Lemaire
p.12 Les outils de communication
p.13 Secrets d'installation
p.14 Secrets de services
p.16 Banette
Levons le voile...

Moulin
Axiane
Île-de-France
Le Moulin Axiane
UNE ÉQUIPE COMMERCIALE ENGAGÉE
Votre chef des ventes, vos conseillers spécialistes (boulangers et conseillères des ventes), vos responsables transaction, vos commerciaux, votre service relation client et logistique... faisons équipe pour la réussite de chaque artisan boulanger !
FABRICE BELUCHE
De l'agriculteur
qui sélectionne les meilleures variétés adaptées à son terroir,
UNE PRÉSENCE LOCALE SOLIDE
40
collaborateurs*
460
clients
50
installations par an
1
fournil de démonstration
Le secret de la qualité à proximité
Au meunier
qui assemble les meilleurs blés pour les différentes farines,
À l'artisan boulanger
qui façonne le meilleur des pains pour ses clients.

Secrets d'installation

DES EXPERTS À VOS CÔTÉS

Que vous souhaitiez acheter, créer ou vendre votre boulangerie, nos équipes de professionnels experts en développement vous accompagnent **dans toutes les étapes**. Dédiés à la réussite de vos projets, ils vous font bénéficier de leur connaissance unique du tissu économique local et vous apportent **les conseils nécessaires** pour faire de votre projet un succès.

Votre interlocuteur régional vous accompagne dans toutes les étapes de votre projet, que vous soyez primo-accédant, Artisan souhaitant vous développer ou bien une en seconde installation ou dans une démarche d'investissements ou de développement en réseau.

Vous souhaitez acheter ou créer un fonds de commerce de boulangerie ?

1. Découverte et analyse de vos besoins
2. Prospection ciblée et personnalisée
3. Présentation des opportunités et mise en relation
4. Étude de marché, et analyse socio-démographique du lieu d'implantation
5. Étude de faisabilité et conseils dans l'exploitation de votre future boulangerie
6. Accompagnement si nécessaire auprès de nos partenaires juridiques
7. Montage et optimisation de votre recherche de financement
8. Démonstration de la gamme et formations tactiques
9. Ouverture : mise en place produits fiscal et merchandising boutique

LES SECRETS D'UNE INSTALLATION RÉUSSIE

Vous souhaitez vendre votre boulangerie ?

Notre équipe de professionnels et **Intermédiaires** la pertinence votre accompagnent pour analyser et évaluer au mieux votre fonds de commerce et trouver votre successeur.

Bonheur d'une décision rationnelle au sein de notre réseau grâce à notre base de données interne et d'une visibilité élargie avec notre site internet et nos outils de communication dédiés.

- **1500** BOULANGERIES À VENDRE EN FRANCE
- **400** ACQUÉREURS OU INVESTISSEURS POTENTIELS
- **250** INSTALLATIONS PAR AN (CRÉATION OU REPRISE)
- **10** RESPONSABLES DÉVELOPPEMENT RÉGIONAUX

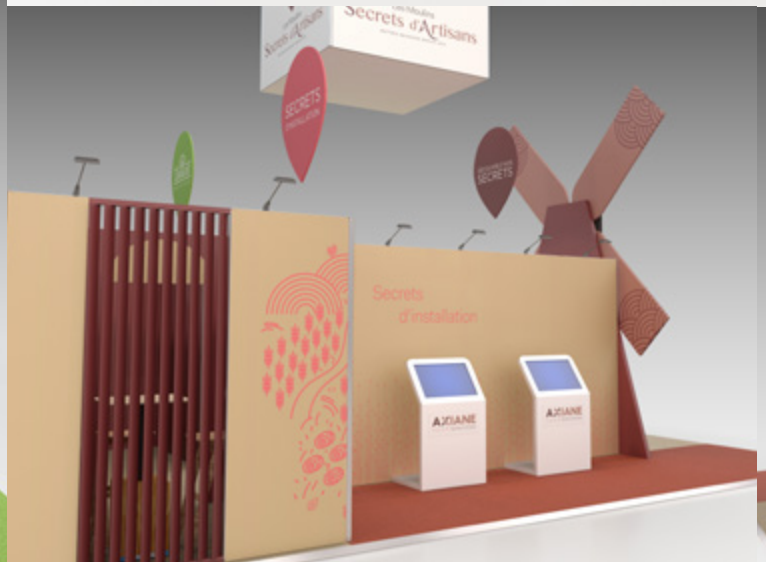
Retrouvez toutes nos annonces sur Axiane Secrets d'Artisans

www.axianesecretsdartisans.com

Les Moulins
Secrets d'Artisans
L'Intégrale
FARINE DE BLÉ – TYPE 150
• pour pain complet •
MOULINS DE NOS RÉGIONS
POIDS NET
• à l'ensachage •
25kg
www.espace-client-sda.com
Le Moulin de Vincelles
Secrets d'Artisans
La Sélection Crème
FARINE DE BLÉ – TYPE 65
• pour pain courant français •
MOULINS DE NOS RÉGIONS
POIDS NET
• à l'ensachage •
25kg
www.espace-client-sda.com
Le Moulin de Vincelles
Secrets d'Artisans
La Tradi'France
FARINE DE BLÉ – TYPE 65
• pour pain de tradition française •
MOULINS DE NOS RÉGIONS
POIDS NET
• à l'ensachage •
25kg
www.espace-client-sda.com

Les Moulins
Secrets d'Artisans
SECRETS
D'INSTALLATION
Secrets
d'installation
AXIANE
AXIANE

Les Moulins
Secrets d'Artisans
SECRETS


Secrets
d'installation
AXIANE
AXIANE

Les Moulins
Secrets d'Artisans
LEMAIRE

Les Moulins
Secrets d'Artisans
BANETTE

Les Moulins
Secrets d'Artisans
Secrets
d'installation
L'installation
au cœur de nos priorités
1 500
400
250
10
Trouvez
votre boulangerie idéale
BANETTE

Secrets
d'installation
Bienvenue

Pain Maïs
BANETTE
nos Secrets de réussite
savoir-faire