

**MAISON BANETTE  
sera présent au SIRHA aux côtés des Moulins engagés Nicot Meunerie  
du 19 au 23 janvier 2023  
Hall 4 - stand 4F118**



En France, pays de la gastronomie, où la baguette vient d'être inscrite au Patrimoine Mondial immatériel de l'Unesco, la question du pain est centrale.

La présence de Maison BANETTE sur le stand des Moulins engagés Nicot Meunerie confirme l'importance du partenariat Meunier-Artisan Boulanger au service d'un pain artisanal de qualité et surtout la mise sur le devant de la scène des 40 ans d'expertise du mouvement et des artisans boulangers. BANETTE profitera de cet événement majeur pour présenter sa stratégie pour que les consommateurs de pain reprennent le chemin de la boulangerie artisanale !



Plus que jamais, la proximité, entre consommateurs et artisans, moulins et boulangers, est une valeur sûre de la filière blé-farine-pain et la vraie valeur ajoutée du mouvement. Ce groupement de meuniers et d'une communauté d'artisans indépendants, est à distinguer d'une franchise. En effet, les boulangers sont indépendants et restent décisionnaires dans leur magasin. BANETTE est pour eux un accélérateur de réussite.

## UNE BOULANGERIE BANETTE AU CŒUR DU SIRHA

Sur le stand des Moulins engagés de Nicot Meunerie, sera installée une boulangerie BANETTE aux couleurs de l'enseigne avec un fournil qui s'animera au rythme des différentes fournées de la journée.



BANETTE et les équipes des Moulins engagés Nicot Meunerie y présenteront « Le Pain du Mois », la nouvelle animation commerciale qui sera déployée tout au long de 2023 ainsi que les prochains temps forts : « Vive l'Été » et l'opération Épiphanie & Fèves 2024.

Avec ce dispositif ambitieux, BANETTE et Nicot Meunerie souhaite rencontrer de nouveaux artisans boulangers et leur donner envie d'entrer dans le mouvement.

La volonté des Moulins Nicot est aussi de se rapprocher des Banetiers (artisans boulangers actuels) et de ré-engager la communauté autour des nouveaux projets du mouvement BANETTE et de son 40<sup>ème</sup> anniversaire.

*« Notre présence au SIRHA est pour nous, Moulins engagés Nicot Meunerie, l'occasion d'affirmer notre implication toujours dynamique au sein du mouvement BANETTE. Nous souhaitons partager notre amour du bon pain, sain et bien fait avec de la farine régionale, auprès des artisans boulangers, et les accompagner aussi bien dans leur fournil qu'en magasin. Les enjeux économiques et environnementaux actuels nous renforcent dans notre conviction depuis 40 ans : le meunier de demain c'est celui qui est proche de ses clients et qui propose aux artisans boulangers des solutions sur mesure et adaptées à son propre environnement. »* déclare **Jean-Philippe Nicot, DG des Moulins engagés de Nicot Meunerie.**



## LA NOUVEAUTÉ : BELLE MIE

BELLE MIE c'est la nouveauté BANETTE qui séduira les amateurs de pain de mie, l'alternative artisanale proposée par les artisans-boulangers pour conquérir la génération « MOELLEUX ».

Un pain moelleux qui se conserve longtemps. Pas de sucre ajouté, pas de matière grasse, pas de conservateur : tout pour rassurer petits et grands gourmands !

Des usages nombreux : un pain qui se décline en différentes formes pour des recettes gourmandes qui plaisent à tous (petits et grands) : pain de mie, buns pour burger, pain hot dog ou encore fougasse, focaccia salée et briochée (sucrée).



### **A propos de BANETTE**

Maison BANETTE, mouvement collaboratif de plus de 1 900 artisans boulangers, est présent en France depuis plus de 40 ans et cultive la proximité depuis ses débuts. Il réunit aujourd'hui agriculteurs, meuniers et artisans boulangers, au service des savoir-faire artisanaux et de la culture du pain.

### **A propos de NICOT MEUNERIE**

Nicot Meunerie est une entreprise familiale depuis 5 générations, multi régionale, présente sur 30 départements de la façade Est de la France. Elle a fait le choix d'une implantation ancrée dans son territoire afin d'avoir une relation étroite avec les artisans boulangers. L'entreprise vit intensément cet attachement régional pour être au service des artisans-boulangers BANETTE.

Aujourd'hui, Nicot Meunerie est une entreprise familiale, pilier de BANETTE avec cinq de ses sites qui œuvrent pour le mouvement auprès des artisans-boulangers.

Date de création : 1872 - Nombre de salariés : 250



**NICOT  
MEUNERIE**

#### CONTACT PRESSE

ROSSINI'S GIRL – Florence Mazo Koenig  
florencecmazo@gmail.com / P : + 33 662 08 24 02