

Communiqué de presse
Olivet, le 9 mai 2022

Précurseur avec ses farines Label Rouge et BIO, La Compagnie des Farines propose désormais la première farine issue de l'écrasement de blés d'exploitations HVE, proposée sous la marque Cœur de Blé.

La gamme de farines Cœur de Blé, relookée pour l'occasion, confirme ainsi son positionnement sur les farines engagées et responsables.

Cœur de Blé HVE, la première farine issue de l'écrasement de blés d'exploitations HVE (Haute Valeur Environnementale) en sachet, est désormais disponible au rayon épicerie en GMS.



La gamme est étoffée avec l'arrivée sur le marché de cette nouvelle référence, s'appuyant sur un approvisionnement exclusif d'agriculteurs coopérateurs du groupe Axérial dont les exploitations sont labélisées HVE.

FOCUS sur le Label HVE, Label d'Etat Français

Valorise les exploitations agricoles engagées dans des **démarches respectueuses de l'environnement**.

Des obligations de résultats relatives à :

- **La protection de la biodiversité** par exemple en installant des ruches, en favorisant la présence de fleurs, en diversifiant les espèces végétales cultivées
- **Préserver l'environnement** en limitant les traitements agricoles grâce notamment à des méthodes alternatives à la lutte chimique
- **Préserver la ressource en eau** en mettant en place des pratiques culturales et des équipements visant à limiter l'apport en eau
- **La gestion de la fertilisation** en minimisant son impact sur les sols avec des apports d'azote strictement adaptés aux besoins des cultures



Cœur de Blé : des farines pour une cuisine engagée et responsable

La marque Cœur de Blé confirme son positionnement tourné vers la sensibilisation à une cuisine engagée et responsable. Chaque référence garantit en toute transparence :

- Un approvisionnement en blé 100% français, transformé dans nos moulins régionaux
- Sans traitement sur grains récoltés
- Des matières premières issues d'exploitations engagées dans des cahiers des charges reconnus et exigeants, en termes de respect de l'environnement notamment
- Des qualités gustatives et nutritionnelles adaptées aux usages d'une cuisine responsable au quotidien
- Des sachets 100% recyclables

« Nous avons l'ambition de proposer sur l'ensemble du territoire français cette gamme de farines engagées et responsables. De manière pédagogique et succincte, les engagements produits sont présentés sur chaque paquet de farine, portés par des labels connus et plébiscités par les clients, à l'image de cette référence HVE (Haute Valeur Environnementale) unique sur le marché. A chaque consommateur engagé sa référence : nous souhaitons, avec cette gamme, satisfaire les clients dans leur diversité d'achats engagés », explique Jérôme Goulet, Directeur Commercial GMS d'Axiane Meunerie.

Nouveau look pour cette marque en croissance



Le repositionnement de la gamme s'accompagne de nouveaux packagings ayant pour but de clarifier l'offre et les engagements de la marque Cœur de Blé pour les consommateurs.

"Notre objectif est de permettre aux consommateurs d'identifier rapidement les références qui leur correspondent, en s'appuyant sur des marqueurs forts qu'ils connaissent déjà très bien : logos des labels HVE, Label Rouge, BIO, provenance des matières premières, etc. D'autre part, le nouveau look affectif créé autour de la gamme Cœur de Blé répond à une demande des consommateurs avec la tendance du fait maison" précise Benjamin Gayraud, Chef de Produit Marketing GMS Axiane Meunerie.



Par ailleurs, la gamme Cœur de Blé, fidèle à son positionnement, proposera régulièrement aux consommateurs des animations et actions promotionnelles associées à la sensibilisation autour de l'anti-gaspillage alimentaire.

Informations pratiques

Gamme Cœur de Blé : HVE, Label Rouge, BIO, fluide et farine pour gâteaux

Sachets de 1 Kg – disponibles en Grandes et Moyennes Surfaces

Plus d'infos et recettes : [ICI](#)

Contact **Axiane Meunerie** – Sarah Ménard – 06 89 71 87 99 – sarah.menard@axiane.com

Visuels téléchargeables [ICI](#)



À propos d'Axiane Meunerie

Axiane Meunerie, filiale d'Axéreal, est un meunier multi-régional, engagé auprès de ses agriculteurs coopérateurs. Avec environ 450 collaborateurs dont les savoir-faire s'exercent dans 7 moulins régionaux, Axiane Meunerie commercialise des farines auprès des artisans boulangers (sous les marques Banette, la Croquoise, Lemaire Bio), des professionnels de l'industrie, des boulangers des rayons boulangerie en GMS. Axiane commercialise également en GMS des farines au rayon épicerie sous les marques Cœur de Blé, Treblec, Lemaire Bio et Savoir Terre. www.axiane.com