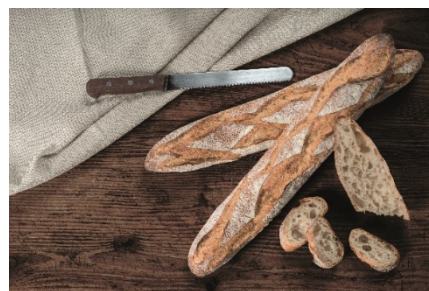


Communiqué de presse

Olivet, le 07 juin 2021

La farine *La Croquise* pour baguettes de tradition française développe un programme pour soutenir les « Jeunes Pousses » de la filière blé-farine-pain.

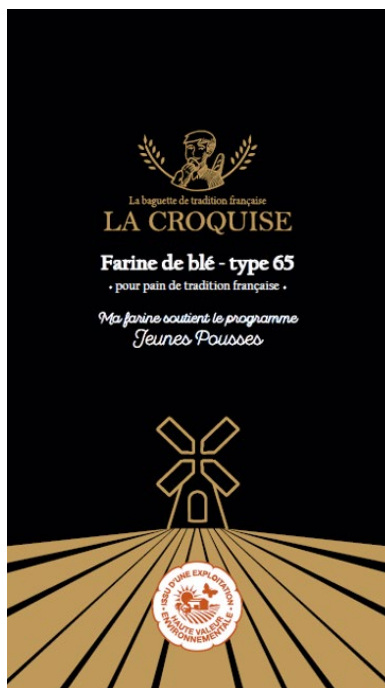
Créée en 1995, *La Croquise*, farine de blé tendre française produite par Les Moulins Secrets d'Artisans d'Axiane Meunerie, pour la fabrication de baguettes de tradition française par les artisans boulangers, est une référence pour les consommateurs amateurs de goût et d'authenticité. Près de 700 millions de baguettes *La Croquise* ont déjà été dégustées depuis sa création.



La Croquise encourage les vocations pour rejoindre la filière blé-farine-pain

« Notre métier de meunier est un réel trait d'union entre les producteurs et nos artisans boulangers. Nous réalisons chaque jour que le renouvellement des générations est essentiel à la pérennité de notre filière blé farine pain. Nous avons donc choisi d'articuler autour de La Croquise un programme complet, baptisé « Jeunes Pousses », pour motiver et faire grandir les envies de s'engager et de s'épanouir dans notre filière, tant pour les jeunes professionnels que pour des personnes ayant fait le choix de la reconversion » détaille David Hubert, Directeur Général d'Axiane Meunerie.

Focus sur les 5 principales initiatives du programme « Jeunes Pousses – La Croquise » :



#1 – Valoriser les jeunes agriculteurs engagés HVE – Possibilité pour les jeunes agriculteurs de la coopérative Axérial (dont Axiane Meunerie est la filiale) de bénéficier d'un accompagnement spécifique, technique et financier autour d'une certification HVE (Haute Valeur Environnementale) de leur projet d'exploitation*.

#2 – Boost jeunes apprentis boulangers – Plateforme de mise en relation jeunes apprentis/maîtres d'apprentissage, concours autour de la meilleure baguette *La Croquise* etc.

#3 – Soutien jeunes entrepreneurs de la boulangerie – Accompagnement et aide financière à l'installation, suivi de démarrage etc.

#4 – Parcours Maître Meunier – 2 jours de formation *La Croquise* par Jean-Yves Guinard, Meilleur Ouvrier de France et créateur de *La Croquise*, dans le parcours de formation interne Axiane Meunerie destiné à enrichir la carrière des Meuniers.

#5 – Faire connaître les métiers – Rencontres avec des professionnels dans des établissements de formation ou encore accueil de groupes scolaires et étudiants dans les moulins.

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

À propos d’Axiane Meunerie

Axiane Meunerie, filiale d’Axéreal, est un des leaders de la fabrication et de la commercialisation de farines en France. Environ 450 collaborateurs, dont les savoir-faire s'exercent dans 7 moulins régionaux, commercialisent des farines auprès des artisans boulangers (sous les marques Banette, la Croquise, 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, Grand Epi Label Rouge et Savoir Terre.
www.axiane.com

*A propos de la certification HVE – Depuis juin 2021, l’ensemble des farines *La Croquise* sont issues de blés produits par des exploitations certifiées Haute Valeur Environnementale. La certification HVE est un label d’État Français créé et encadré par le Ministère de l’Agriculture. Elle valorise les exploitations agricoles qui sont engagées dans des démarches particulièrement respectueuses de l’environnement. Elle s’articule autour de 3 valeurs principales : préserver les écosystèmes et la biodiversité, limiter les traitements agricoles, économiser les ressources en eau.