

# Cultivons L'AVENIR



**Arterris**  
L'Art de la Terre

Communiqué de Presse  
Castelnaudary, le 22 juin 2023

## Moulins Pyrénéens s'affirme comme le partenaire privilégié des boulangeries artisanales avec une nouvelle identité et une ambition renforcée

Malgré un contexte externe difficile, Moulins Pyrénéens, acteur majeur de l'industrie meunière en Occitanie, marque commerciale de la coopérative Arterris, est fier d'annoncer la création de sa nouvelle identité et de dévoiler son ambition stratégique pour se développer sur le segment des boulangeries artisanales. Dans le cadre de cette initiative visant à valoriser les circuits courts, le groupe se réorganise sous l'entité Arterris Meunerie qui regroupe le Moulin Mercier Capla (09) et la Toulousaine des farines (11). Présentation.

### Une nouvelle structure pour moderniser la filière et atteindre de nouvelles ambitions

Produire de la farine localement avec des blés cultivés par les agriculteurs de la région : telle est la vocation des Moulins Pyrénéens, marque commerciale du groupe coopératif régional Arterris, leader de l'agriculture et de l'alimentation. L'activité meunerie du groupe, qui affiche un chiffre d'affaires de 44 millions d'euros et une production de près de 85 000 tonnes de farine, est répartie entre deux sites, le Moulin Mercier Capla à Saverdun (09) et La Toulousaine des farines à Sallèles d'Aude (11). Si l'essentiel de la production est aujourd'hui dirigée vers l'industrie des grands comptes sur les segments de la panification, des viennoiseries, de la biscuiterie ainsi que de la GMS, **Arterris annonce une refonte de la marque Moulins Pyrénéens pour renforcer la commercialisation de farines auprès des boulangeries artisanales, et la création d'Arterris Meunerie, une entité qui regroupera ses deux moulins.**

Les objectifs stratégiques d'Arterris Meunerie sont multiples. Tout d'abord, en tant que 1er producteur de blé dur en France, la coopérative souhaite **renforcer la logique amont-aval en favorisant l'utilisation du blé provenant de ses agriculteurs, jusqu'à la vente des produits finis dans les boulangeries.** Ainsi, 80% du blé transformé par les deux moulins provient d'adhérents Arterris. Cette approche garantit aux producteurs que les blés produits localement en Occitanie trouvent des débouchés, tout en mettant en avant la qualité des farines issues de filières vertueuses (blé CRC, biologique, label rouge).

Par ailleurs, la marque Moulins Pyrénéens s'affiche sous une nouvelle identité graphique afin de moderniser l'image de la filière et d'attirer des boulangeries artisanales dans l'ère du temps.

# Cultivons L'AVENIR



**Arterris**  
L'Art de la Terre

Moulins Pyrénéens souhaite fidéliser sa clientèle existante, présente dans l'Aude, les Pyrénées-Orientales et le Tarn-et-Garonne, et étendre sa couverture à l'ensemble du territoire d'Arterris, de l'Occitanie à la région Sud (ex PACA). **L'ambition est d'atteindre une production de 4000 tonnes de farine, correspondant à environ 1000 boulangeries artisanales d'ici les deux prochaines années.**

*"Nous étions déjà leaders auprès de la clientèle industrielle en Occitanie, grâce à des farines très propres et qualitatives, mais nous voulons aller plus loin et viser l'excellence dans le développement de l'axe artisanal afin de valoriser notre savoir-faire auprès du consommateur final directement",* affirme Antoine Bernabé, Directeur opérationnel d'Arterris Meunerie.

## **Arterris Meunerie propose un accompagnement dédié aux boulangeries artisanales**

Soucieuse de favoriser la proximité géographique mais aussi humaine avec les boulangeries artisanales, **Arterris Meunerie, via sa marque Moulins Pyrénéens, souhaite non seulement leur fournir des farines de qualité issues de circuits courts, mais aussi offrir un véritable accompagnement aux boulangers artisans.** Il s'agit de proposer des services de conseil pour la mise en place d'un pain signature ou encore un soutien à la stratégie de vente.

Cet accompagnement terrain vise également à répondre aux difficultés actuelles auxquelles font face les boulangeries artisanales, tels que les enjeux énergétiques et les difficultés de recrutement, en imaginant de nouvelles méthodes de production.

*"Je suis fier de collaborer avec Arterris Meunerie et de pouvoir travailler un produit qui provient en quelque sorte directement du champ d'à côté. On est dans une démarche du "champ au pétrin" qui plaît aux clients qui sont en demande de produits qualitatifs, et veulent soutenir les circuits-courts.",* explique Anthony Parolin-Maurette, boulanger.

**Jean-François Naudi, Président d'Arterris, conclut :** *"Ce projet de se renforcer sur le marché des boulangeries artisanales indépendantes s'inscrit pleinement dans la stratégie de la coopérative Arterris, et plus largement dans la démarche de souveraineté alimentaire. Ceci consiste, pour notre coopérative d'agriculteurs à produire localement pour nourrir localement, avec des produits de qualité. »".*

## **A propos d'Arterris**

Arterris est un Groupe Coopératif d'agriculteurs dont le territoire s'étend sur la région Occitanie et la Région Sud. Il fédère plus de 15 000 associés coopérateurs aux savoir-faire multiples, issus de régions et de cultures différentes. Représentant une ferme de plus de 350 000 hectares de cultures, le Groupe organisé autour de trois pôles (agricole, agro-alimentaire et distribution grand public) réalise un CA consolidé d'1,2 milliards d'euros pour l'exercice 2021/22 et s'appuie au quotidien sur une équipe de plus de 2 300 salariés.

Retrouvez toutes les actualités du groupe sur [www.arterris.fr](http://www.arterris.fr)

# Cultivons L'AVENIR



**Arterris**  
L'Art de la Terre

Suivez également les actualités du groupe sur les réseaux sociaux :

Arterris : [Facebook](#), [Twitter](#), [Youtube](#), [Instagram](#), [Linkedin](#)

Pour plus d'informations sur les Moulins Pyrénéens : [www.moulinspyreneens.fr](http://www.moulinspyreneens.fr)

## **Contacts Presse Arterris**

OXYGEN – Charline Kohler / Elodie Barlow - Tel : +33 (0)5 32 11 07 32 - [charlinek@oxygen-rp.com](mailto:charlinek@oxygen-rp.com) - @CharlineKohler