

## Arterris devient partenaire de Cuisine Mode d'Emploi(s)

Depuis 2012, à l'initiative du chef Thierry Marx, les écoles [Cuisine Mode d'Emploi\(s\)](#) offrent la possibilité à des adultes en situation d'insertion, de réinsertion ou en reconversion professionnelle d'intégrer un parcours de formation aux métiers de la restauration. Ces parcours de courte durée, gratuits pour les bénéficiaires, qualifiants et immédiatement opérationnels allient formation et mise à l'emploi dans les domaines de la cuisine, de la boulangerie, des produits de la mer et du service en restauration option sommellerie.

Le 2 mars dernier, Cuisine Mode d'Emploi(s) a ouvert à Toulouse une formation dédiée aux métiers de la Boulangerie. Au travers de son activité Meunerie, la coopérative Arterris a signé un partenariat pour fournir sa farine produite et transformée localement sur son territoire.

### Un partenariat qui partage des valeurs communes : solidarité et engagement local

En tant que partenaire, Arterris, via son activité meunerie, fournit la farine issue de la production locale à la nouvelle école de Boulangerie. Au total, 300 kilos de farine ont déjà été livrés. Cette action engagée s'inscrit parfaitement dans les valeurs de la coopérative qui promeut l'emploi local et la solidarité.

Cette initiative permet aux nouveaux apprenti(e)s boulangers de travailler une farine issue de blé cultivé en région Occitanie et transformé localement dans les moulins d'Arterris : Mercier Capla à Saverdun dans l'Ariège et La Toulousaine des Farines à Sallèles-d'Aude dans l'Aude.

*"Nous sommes ravis de signer ce partenariat avec Cuisine Mode d'Emploi(s), projet que nous soutenons et qui s'inscrit parfaitement dans les valeurs que prônent la coopérative. Nous souhaitons faire partie de cette belle aventure humaine en y contribuant en tant qu'entreprise locale. La farine que l'on fournit est 100% locale et issue de nos productions",* précise **Leila Veillon Directrice Marketing Arterris**.

### L'activité Meunerie Arterris et sa baguette MIE'Nutie



La MIE'Nutie est la marque d'Arterris qui propose une baguette 100% blé dur avec les farines de la coopérative. Commercialisée en boulangerie artisanale, la MIE'Nutie est la première baguette 100% farine de blé dur en France. Cette réussite est le fruit d'une collaboration entre Arterris, les Moulins Pyrénéens et la Fédération Régionale de la Boulangerie Pâtisserie du Languedoc-Roussillon, et qui a permis de créer une filière blé dur régionale.

Cette baguette offre de nombreux avantages et notamment sur le plan nutritionnel, indice glycémique bas, teneur importante en Oméga 3 et acides oléiques, et plus riche en vitamines.

La farine est certifiée en Culture Raisonnée Contrôlée, pour proposer aux consommateurs un blé 100% français, alliant un haut niveau de qualité au respect de l'homme et de son environnement.

Retrouvez tous les points de vente de la MIE'Nutie en suivant ce lien [ici](#).

---

### **A Propos d'Arterris**

Arterris est un Groupe Coopératif agricole dont le territoire s'étend sur la région Occitanie et la Provence-Alpes-Côte d'Azur. Il fédère plus de 25000 agriculteurs aux savoir-faire multiples, issus de régions et de cultures différentes. Représentant une ferme de plus de 350 000 hectares, le Groupe organisé autour de trois pôles (agricole, agro-alimentaire et distribution grand public) réalise un CA consolidé de 998M€ et s'appuie au quotidien sur une équipe de plus de 2 200 salariés.

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

**Arterris est un membre de La Coopération Agricole.**



### Contacts Presse Arterris

OXYGEN - Aurélie Mauries / Aurélie Vérin - Tel : +33 (0)5 32 11 07 31 - aurelie@oxygen-rp.com - @aureliemauries