



Les Moulins de la Catalogne

pour nous

- ◆ Notre terre est notre capital.
- ◆ L'ouest Audois est notre terre de cœur.
- ◆ Pourquoi aller chercher ailleurs quand on a sur place ce qu'il nous faut.
- ◆ Parce qu'une bonne farine faite avec du bon blé donne du bon pain.

**Nous avons construit
à CASTELNAUDARY
notre nouvelle unité de production
au milieu des champs de blés**



Pourquoi Castelnaudary

- ◆ Notre unité se trouve au cœur du triangle d'or (Castelnaudary - Fanjeaux - Bram) qui nous fournissent 100 % de notre matière première de la Gamme Aude.
- ◆ Nous nous sommes rapprochés de notre minoterie (Mercier-Capla à Saverdun, groupe Arterris) moins de 50 km de l'unité de production.
- ◆ Notre partenariat nous permet d'assurer un suivi régulier "tracé" de notre matière première principale la **FARINE**.

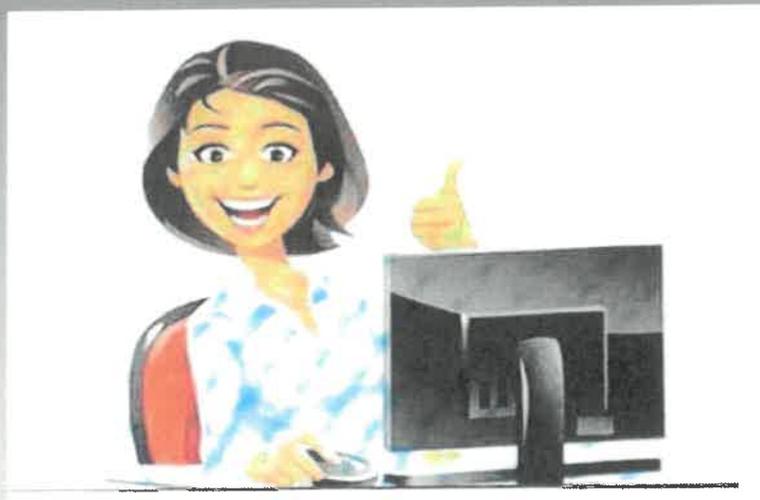
*L'entreprise fabrique 70% de ses fabrications en Gamme Aude.



Les Moulins de la Catalogne

c'est

- ◆ Une philosophie de fonctionnement ancrée dans les gènes de la Direction, transmise et mise en œuvre par nos 25 collaborateurs qui ont le respect du travail bien fait et du service client.
- ◆ Des moyens modernes de production assisté par une GPAO développée pour l'entreprise, nous permet de tracer toutes nos fabrications jusqu'au client final (N° de lot à chaque article de chaque livraison)





Aux Moulins de la Catalogne

**nous considérons que
les choses simples sont les plus efficaces**

- ◆ Notre pain est fabriqué traditionnellement. Composé de farine, eau, levain, levure, sel.
- ◆ 18 h de pousse lente permettent un développement maximum des arômes.
- ◆ Une cuisson juste à temps avant la livraison nous permet d'assurer la qualité attendue par nos clients.





Nos livraisons

- ◆ Assurées par notre propre flotte de véhicules correspondant aux normes d'hygiène en vigueur
- ◆ Notre flotte comprend également deux véhicules réfrigérés pour assurer les livraisons (pâtisserie, mignardises salées et sucrées, etc...) en froid positif ou négatif.
- ◆ Un contrat d'entretien nous assure de disposer en permanence du nombre de véhicules nécessaire à nos livraisons quotidiennes. 7j/7 et 365 jours/an.





L'unité de production à Castelnaudary

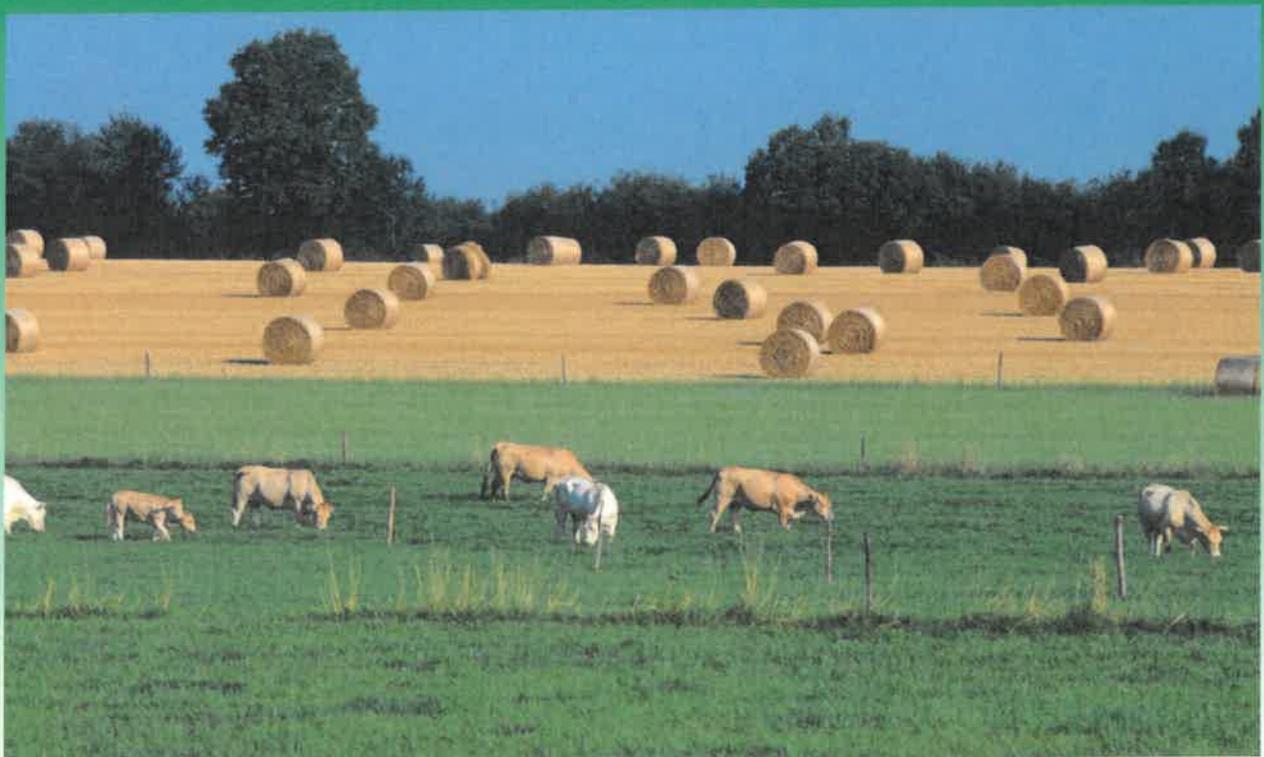
- ◆ Mise en place d'une démarche HACCP pour la partie Traditionnelle et BIO.
- ◆ Deux salles de production climatisées équipées de pétrins, bouleuses, diviseuses, balancelles, façonneuses permettent de fabriquer dans des conditions optimales d'hygiène et de sécurité toutes nos gammes de produits.
- ◆ Des chambres de pousses adaptées à chaque type de pain fabriqués qui donnent directement en salle de cuisson.
- ◆ Deux salles de cuisson expéditions composées de fours rotatifs et fours à soles pour la cuisson de tous nos types de pains qui une fois cuits en fonction des départs de nos tournées sont conditionnés en corbeille ou sac de répartition (usage unique) pour être livrés.





Le BIO

- ◆ Bâtiment accolé au bâtiment principal.
La partie BIO bénéficie d'un circuit complètement séparé de la partie traditionnelle.
Réception, MP, fabrication, pousse lente, cuisson, expédition bénéficient de son propre circuit.
Toutes les conditions d'approvisionnement, de fabrications (GPAO) et de livraison sont bien entendu mise en œuvre dans la partie "BIO".





Le Service Clients pour vous servir

Sabrina, Chloé et la Direction
couvrent

24h/24, 7j/7, 365j/an
vos besoins.

Aux heures de Bureau **04 68 26 98 32**

Aux heures de Nuit **06 31 74 87 65**

Message ou SMS

