



ARTISAN
BOULANGER

Ma farine est moulue avec des
BLÉS 100% FRANÇAIS
gage de
TRAÇABILITÉ et de **QUALITÉ**.
Le Moulin de Vincelles vous assure un bon
PAIN ARTISANAL,
secret de mon savoir-faire.

Votre **ARTISAN**
BOULANGER



“ Connaissez-vous le secret de mon bon pain ? ”

Ma Farine vient du Moulin de Vincelles.
C'est un des secrets de la qualité de mon pain.

Le Moulin de Vincelles **est un moulin de ma région** avec qui je partage les mêmes valeurs de proximité et d'amour du métier bien fait.

Le Moulin de Vincelles **est issu d'une longue tradition** de Maîtres Meuniers Français. Authentique meunerie Jurassienne, il est situé en plein cœur de la région Bourgogne-Franche-Comté depuis la fin du 18ème siècle. L'histoire du Moulin de Vincelles est rythmée par divers regroupements et associations de meuniers, puis a rejoint la Coopérative Dijon Céréales en 2003.

Aujourd'hui, l'équipe du Moulin de Vincelles, composée de 35 personnes, est particulièrement engagée **dans la production de farines boulangères de qualité** destinées aux Artisans Boulangers.

Votre **ARTISAN**
BOULANGER

