

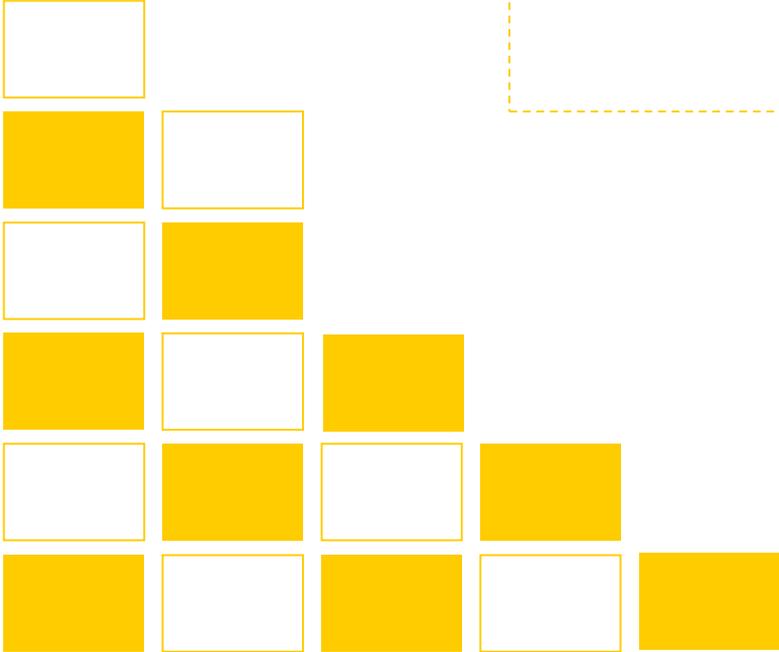


**MOULINS DE
KLEINBETTINGEN**

Meuniers depuis 1704



Présentation 2019





MK
**MOULINS DE
KLEINBETTINGEN**

le Blé,

**NOTRE CULTURE
A LUXEMBOURG
DEPUIS 1704**

NOTRE *Histoire*

*Meuniers
Depuis 1704*



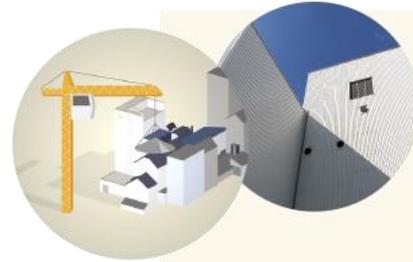
Construction des Moulins de Kleinbettingen

1894



Début de la production de semoule à base de blé dur

1974



Construction d'un nouveau moulin à farine

2007



2011 : Certification IFS
Modernisation du moulin blé dur

2015

1704

Le début d'une longue tradition



1921

Rachat des Moulins par les frères Joseph, Edmond et Georges Muller



1999

Début du programme produit du terroir - Lëtzebuenger Miel



2010

Lancement de Farin'UP



*Ensemble
l'histoire
continue*

NOTRE SITE *de Production*



1 SITE DE PRODUCTION, **3 Métiers**

« Rien ne se perd, rien ne se crée, tout se transforme. »

-Lavoisier-



BLÉ TENDRE

Produit en grande partie au Luxembourg.
Il est ensuite transformé en farine de qualité supérieure.



BLÉ DUR

Utilisé pour produire de la semoule, qui servira à la fabrication de pâtes, d'enrobage, de desserts, de pain, etc.



PRODUITS SPÉCIAUX

Produits sur mesure mélangés et élaborés en interne.



PRODUCTION de nos clients



BLÉ TENDRE



BOULANGERIE - BISCUITERIE
APPLICATIONS TECHNIQUES



BLÉ DUR



PASTA - COUSCOUS - DESSERTS
APPLICATIONS TECHNIQUES



SPÉCIALITÉS



PRODUITS PREMIUM POUR
CHAQUE CONSOMMATEUR



Un Moulin

DU 21e SIECLE



PRODUCTION DE PRODUITS *Produits BIO*

2 MOULINS CERTIFIÉS **BIO**



SEMOULES

FARINES

LES MOULINS DE KLEINBETTINGEN *En chiffres*



> 3 000

hectares en agriculture
contrôlée et raisonnée



> 100

produits



> 250

agriculteurs
partenaires



> 130 000

tonnes de
produits finis



30 000

tonnes de stockage



> 150

boulangeries
partenaires



> 30 M

euros investis depuis 2006

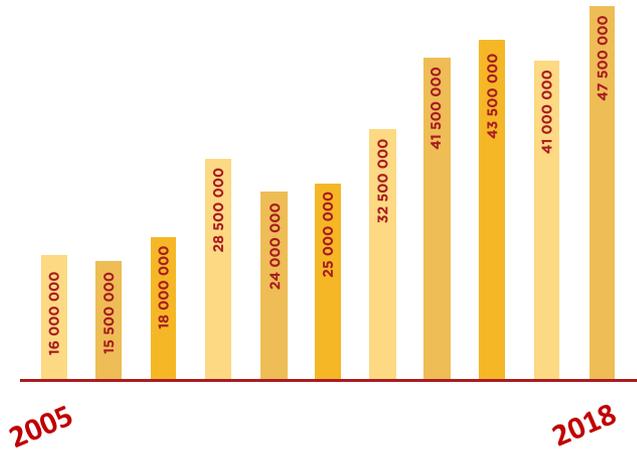


> 45 M

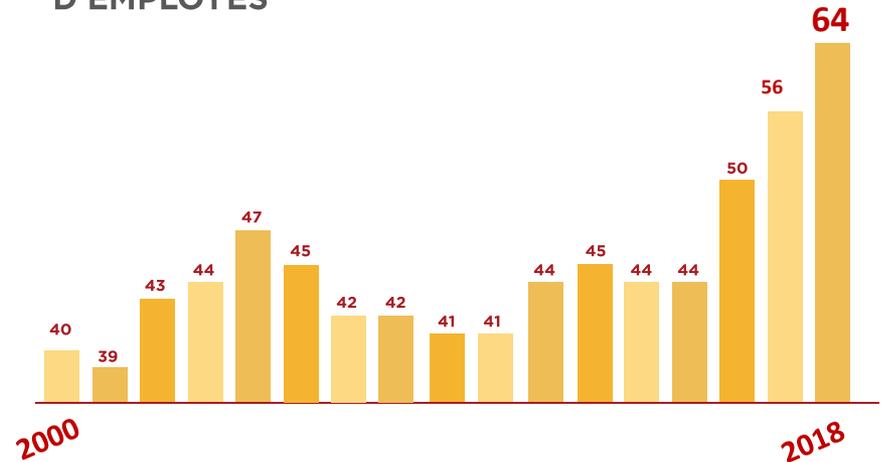
euros de chiffre d'affaires

UN *Savoir-faire* QUI S'EXPORTE

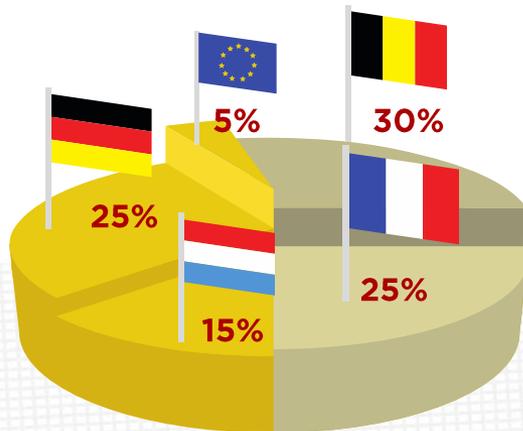
ÉVOLUTION DU CHIFFRE D'AFFAIRES



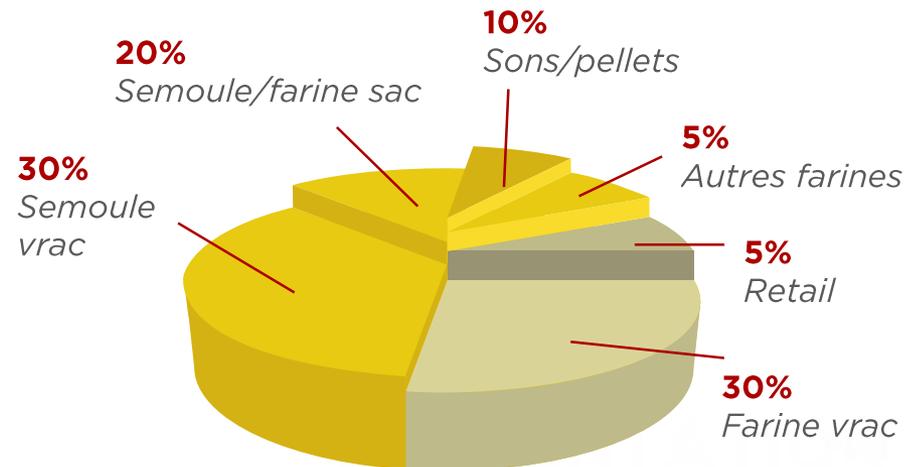
ÉVOLUTION DU NOMBRE D'EMPLOYÉS



DIVERSIFICATION GÉOGRAPHIQUE



SEGMENTATION



PRODUIT DU TERROIR « Du Grain au Pain »

« Produire un pain et une farine de qualité dans le respect de l'environnement et des acteurs économiques de la filière agricole, telle est la finalité du programme *Produit du Terroir*. »

Jean Muller.



Agriculteurs – Meunier – Boulangers

Des acteurs de proximité pour un pain de qualité.



DEPUIS 1999,

TOUTE UNE FILIÈRE ENGAGÉE
DANS LA CULTURE D'UN BLÉ DE
QUALITÉ SUPÉRIEURE DANS LE
RESPECT DE LA **NATURE**



> 250

agriculteurs engagés



> 3 000

hectares cultivés



> 18 000

tonnes de blé/an



- ✓ 100% de blés de qualité boulangère certifiés de culture raisonnée.
- ✓ Traçabilité complète du grain au pain.
- ✓ Limitation de l'utilisation d'engrais et de produits phytosanitaires
- ✓ Garantie sans épandage de boues d'épuration.
- ✓ Zéro pesticides de stockage.
- ✓ Circuits courts préservant l'environnement.
- ✓ Inscrit dans un programme encourageant la biodiversité.
- ✓ Juste rémunération de la filière.
- ✓ Contrôlé par un organisme indépendant et la Chambre d'Agriculture.

Du blé au pain, partenaires d'une filière responsable.

CULTURE DU *Blé dur*

PLUS DE
600 TONNES
DE BLÉ DUR
RÉCOLTÉES AU
LUXEMBOURG

AVANTAGES D'UNE CULTURE DE BLÉ DUR AU LUXEMBOURG :

- Diversification des cultures
- Prix de revient historiquement supérieur au blé tendre
- Intégration potentielle au programme « Produit du Terroir »
- Moulin local avec un besoin durable de plus de 60 000 tonnes par an



OBJECTIF 2020 :

RÉCOLTER
PLUS DE
1 000 TONNES
AU
LUXEMBOURG

Farin'UP : BE AN INNOVATION LEADER



LA PREMIÈRE GAMME DE
PRODUITS NATURELS
DE QUALITÉ,
EMBALLÉE DANS UN
EMBALLAGE PRATIQUE

Merci

DE VOTRE ATTENTION

Moulins de Kleinbettingen S.A.

Rue du Moulin, 8

L-8380 KLEINBETTINGEN

Luxembourg

Tél. : (+352) 398 44 41

Fax : (+352) 39 60 73

www.mkmoulin.lu

info@mkmoulin.lu