



# La Croquise

Baguette de tradition française



Le choix des artisans passionnés.



**AXIANE**  
Secrets d'artisans



# Pourquoi Les Artisans Boulangers adoptent La Croquise ?

- **Pionnière de la qualité « Tradition Française »**  
Créée et suivie depuis 1995 par Jean-Yves GUINARD, MOF.
- **Une farine de qualité qui valorise votre travail.**  
Un mélange rigoureux des blés pour garantir un développement naturel des arômes.
- **Raison & sélection, une filière au service de votre image et de votre savoir-faire artisanal.**

Boulangier Passionné, j'ai choisi



## Répondre aux aspirations nouvelles des consommateurs, pour un développement DURABLE de vos ventes.

« 80 % de la population déclare que les entreprises ne leur donnent pas assez **d'informations** sur les conditions de fabrication de leurs produits (*Etude Ethicity 2014*) ».

« Pour 55% des français, une consommation responsable est un **produit fabriqué localement** afin de favoriser des économies de transports et le développement de l'emploi au niveau local (*Etude Ethicity 2014*) ».

« Une progression supérieure des ventes pour les produits ayant soutenu des actions de **développement durable** via des programmes marketing (*Etude Nielsen – Juin 2014*) »

## Communiquez efficacement !

### • **Boulangier Passionné, j'ai choisi**

- La PASSION, symbole incontesté de votre métier.  
« J'ai choisi », une proximité garantie avec vos clients.

### • **La Raison**

- Une charte de production intégrant le respect de l'environnement : Utilisation raisonnée d'azote (nitrates) dans les champs, absence de traitement insecticide préventif au stockage, choix des variétés selon le climat et/ou les parcelles, etc...
- Une traçabilité totale du champ à votre farine.
- Des lots de blés isolés et réservés pour «Raison et Sélection».

### • **La Sélection**

- Un partenariat privilégié avec nos partenaires agriculteurs français.
- Une sélection rigoureuse des meilleures variétés avec 100% de blés certifiés VRM <sup>(1)</sup>.
- Des variétés sélectionnées pour leur qualité gustative.



Olivier Alamichel  
Agriculteur à Francourville  
[28]

Retrouvez son Interview sur :  
[www.lacroquise.fr](http://www.lacroquise.fr)

Plus d'informations sur : [www.lacroquise.fr](http://www.lacroquise.fr)

(1) Variétés Recommandées par la Meunerie





# Votre réussite avant tout !



## Des clients fidélisés et une progression constante des ventes

Sur une liste de 60 Artisans Boulangers : une progression annuelle comprise entre 10% et 60%.\*

### Ils ont tous choisi La Croquoise !



« Nous vendons 300 baguettes La Croquoise par jour et 400 le week end. On vend plus de Tradition que de baguettes blanches ! »

**Annabel et Sebastien**  
à Saint Germain en Laye (78) Boulangerie « Maison Nicolle »



« La Croquoise met en place beaucoup d'opérations promotionnelles, adaptées à toute la famille ! Nous les relayons toutes, elles plaisent beaucoup à nos consommateurs ! »

**M et Mme Douguet**  
à Douarnenez (29) Boulangerie « Le Fournil de Ploare »



« Tous nos sandwiches sont fabriqués avec La Croquoise ! Nous tenons à faire profiter des meilleurs produits à nos clients. Ils s'accordent tous à dire qu'elle possède un goût unique et excellent. »

**Ludovic et Roseline**  
à Tours (37) Boulangerie Pitault



« Cette baguette de tradition supporte très bien la congélation. D'ailleurs, nous sommes obligés de prévoir une importante fabrication de Croquoise car nos clients l'achètent souvent en grandes quantités ! »

**Veronique et Thierry**  
à Plussulien (22) Boulangerie Verdier-Courty

Retrouver l'intégralité des interviews sur :  [facebook.com/lacroquoise](https://facebook.com/lacroquoise)

## Une communication efficace axée sur votre image



Une publicité magasin conséquente, 2 ppérations par an, une communication digitale, etc...



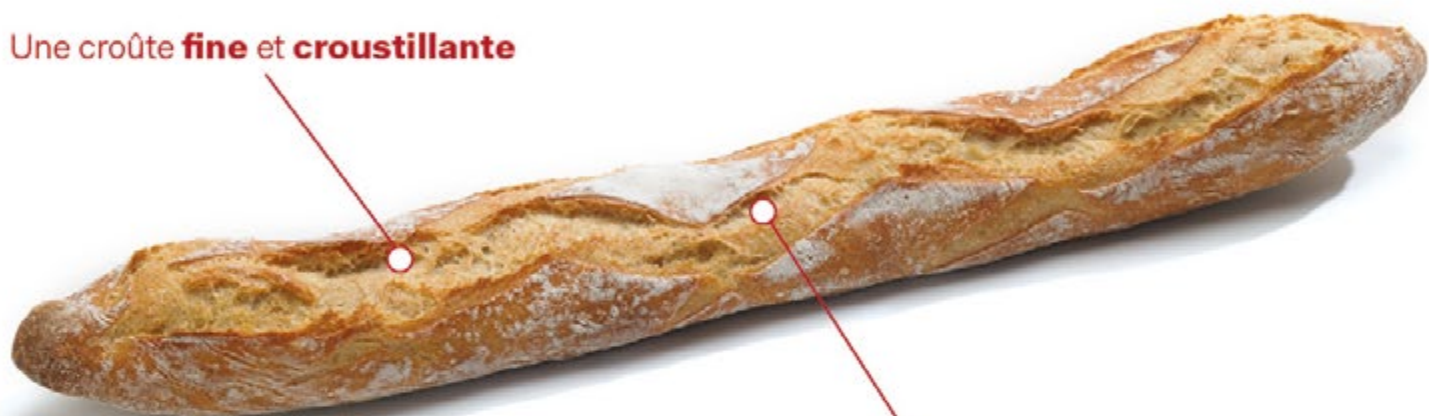
La Croquise  
Croustillante à l'extérieur,  
moelleuse à l'intérieur.



*La Croquise*

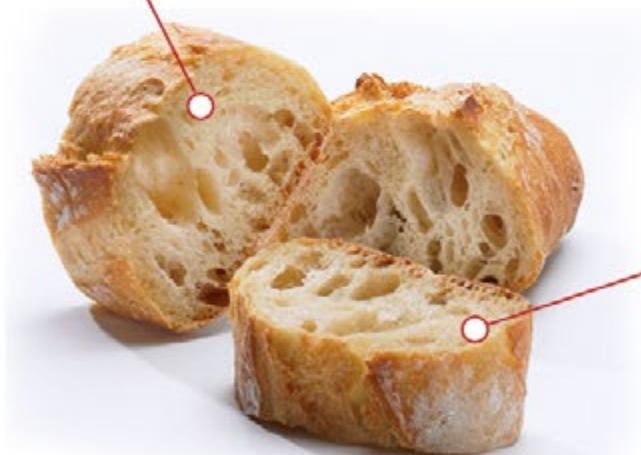
Baguette de tradition française

Une croûte **fine** et **croustillante**



Une coupe **polka**,  
votre signature d'artisan

Une mie crème **moelleuse** et **fondante**



De subtiles notes **lactées**

Conditionnement sac **25 kg**  
Code Eureka : **12653**



**Les arômes de blé seront sublimés par votre mise en oeuvre !**

Le pétrissage lent favorise le développement des arômes et assure une couleur de mie crème. Le respect des températures et des temps de pointage garantit une bonne fermentation de la pâte, gage d'une Croquise aux arômes prononcés.

**Jean Yves Guinard - MOF ( Meilleur Ouvrier de France)**





# La gamme de Crock

Recommandée



**La Croquise**  
Baguette de tradition française

## La panifiable de Crock



### Les + technologiques :

- Farine pour pain courant français.
- Utilisation en direct ou en différé pour tout type de panification.

Conditionnement sac **25 kg**  
Code Eureka : **13115**

## La Crock Graines



### Les + consommateurs :

- Mélange de graines de lin brun, lin jaune, de millet, de sésame et de pavot bleu.
- Le mélange Crock graines apportera à votre pain du croquant et sublimerà les arômes de froment de vos produits.

### Les + technologiques :

- facile à mettre en oeuvre : laisser tremper les graines dans l'eau pendant 12h, ajouter 15% du poids de pâte à la fin du pétrissage.

Conditionnement sac **10 kg**  
Code Eureka : **12691**

## La Quignonette



### Les + consommateurs :

- Baguette rustique.
- La mie légèrement brune et aérée aux arômes « noisette »

### Les + technologiques :

- Longue fermentation.
- Fabrication en froid masse.
- Mise en oeuvre sans façonnage.

Conditionnement sac **25 kg**  
Code Eureka : **12640**

## Les Meules de Crock Recettes élaborées par Jean-Yves GUINARD, Meilleur Ouvrier de France.



Les Meules de Crock sont fabriquées à la meule de pierre, une méthode traditionnelle qui permet d'accentuer naturellement le goût du pain en préservant les éléments nobles de la céréale : l'enveloppe et le germe du grain. Il en résulte une farine toujours plus riche en vitamines (A, B, E, PP), en sels minéraux et en oligo-éléments.

	<b>Meule de Crock Campagne</b>	<b>Meule de Crock Bricheton</b>	<b>Meule de Crock Céréales</b>	<b>Meule de Crock Complet</b>
<b>Les + consommateurs</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Des arômes noisette et une légère acidité.</li> <li>• Une mie souple et fondante.</li> <li>• Bonne conservation.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Une croûte épaisse et craquante. Pain non façonné.</li> <li>• Arôme intense de noisette et légèrement acide.</li> <li>• Une mie brune et fondante.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Une croûte épaisse et craquante.</li> <li>• Une mie claire et fondante.</li> <li>• Riche en arôme de soja.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Une croûte croustillante.</li> <li>• Une mie dense couleur brune naturellement fondante et moelleuse par utilisation de farine de meule.</li> </ul>
<b>Les + technologiques</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bonne hydratation.</li> <li>• Idéal pour les amateurs de levain.</li> </ul>			
	Conditionnement sac <b>25kg</b> Code Eureka : <b>12667</b>	Conditionnement sac <b>25kg</b> Code Eureka : <b>12672</b>	Conditionnement sac <b>25kg</b> Code Eureka : <b>12670</b>	Conditionnement sac <b>25kg</b> Code Eureka : <b>12739</b>

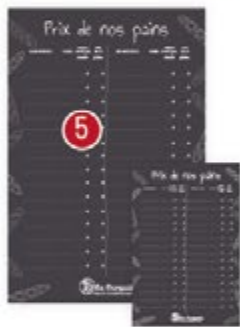


# La boutique de Crock

## • Le Kit La Croquoise (12592) - 69,50€ HT



- ① 3 éléments de décoration pour panetière (2 bandes 7x60cm et un logo 50x15cm)
- ② 4 étiquettes prix (13x13cm)
- ③ 1 étiquette 3=1 (13x13cm)
- ④ 1 mobile suspendu (1 logo 30x12cm et un mobile 30x20cm)
- ⑤ 2 affiches prix du pain (40x60cm & 20x30cm)
- ⑥ 1 certificat Raison & Sélection et son cadre (30x40cm)
- ⑦ 1 planche vitrophanie (60x40cm - 7éléments)
- ⑧ 3 affiches «Mes P'tits conseils...» (40x60cm)
- ⑨ 1 pince multi-directionnelle
- Des accessoires :  
10 rectangles adhésifs double face,  
1 bouton adhésif carré,  
1 crochet à ressort extensible,  
1 crochet S



## • L'étiquette prix Croquoise 165X50mm Lot de 10 - (29184) 7,5€ HT



## • L'étiquette prix Croquoise 75X55mm Lot de 10 - (29185) 6€ HT



## • Les cartes de fidélité 100 ex. - (12716) 5€ HT



## • Le tampon encreur (20258) 10€ HT



## • La Panetière Croquoise (20159) - 38 € HT



## • La plaque collector (12630) - 18.20 € HT



Encore + d'articles dans le catalogue «Le Pain Boulanger»



## La sacherie consommateur et La mousseline



- Sacherie La Croquoise classique  
Lot de 110 [13130] - 3,91 € HT



- Crock Mousseline feuille 30x40 cm,  
Lot de 500 [20572] - 25,42 € HT

- Crock sachet pain 14x6x52 cm,  
Lot de 500 [20574] - 23,77 € HT
- Crock sachet 1 baguette 10x6x36 cm,  
Lot de 500 [20575] - 11,48 € HT
- Crock sachet boule 23x8x36 cm,  
Lot de 500 [20573] - 21,68 € HT

## La collection de Crock



- Le tablier «La Croquoise»  
[20982] - 22 € HT



- Le tee shirt «La Croquoise»  
taille L [13094] / XL [20788]  
5 € HT



- Le chasube écri «La Croquoise»  
taille unique [12710] - 4,90 € HT

## Le fournil de Crock



- La corne demi-ronde souple  
«La Croquoise»  
[20426] - 0,75 € HT



- La paline «La Croquoise»  
[20427] - 3,96 € HT



- Le couvercle tradibac «La Croquoise»  
[27804] - 5,36 € HT



- Le minuteur «La Croquoise»  
[20422] - 6 € HT



- Le thermomètre «La Croquoise»  
[20425] - 8,85 € HT



- Le tradibac «La Croquoise»  
[27803] - 8,60 € HT

## La signalétique extérieure de Crock



- Le Kit Voile Croquoise  
[27802] - 82 € HT



- Barre-route La Croquoise  
[29186] - 172,05 € HT



- L'Enseigne éclairée  
Gris sur fond blanc ou blanc sur fond gris.  
[20824] - 518 € HT



## Des façades personnalisables



**Des Façades ultra-personnalisables !**

Tous les détails pour la personnalisation de votre façade dans le cahier des charges « Ma Boulangerie »



Axiane Meunerie  
CS 10019 - 28008 Chartes Cedex  
[www.axiane.com](http://www.axiane.com)

**AXIANE**  
Secrets d'artisans