

Grands Mousins
de Paris



CATALOGUE
produits

ÎLE DE LA RÉUNION
2024 - 2025

■ Maison française depuis 1919 ■



NOTRE PASSION NOUS RAPPROCHE

Grands Moulins de Paris est une Maison plus que centenaire qui a su s'inspirer de son histoire singulière pour créer un vrai savoir-faire meunier à la française.

Ancrés sur le territoire français, **nos 7 moulins locaux et notre site de mélanges meuniers** contribuent au dynamisme de leur territoire.

Nous sommes fiers d'appartenir aux **10 000 agriculteurs du groupe coopératif VIVESCIA**. Nous sommes au cœur de la filière blé-farine-pain. Une proximité que nous cultivons avec les producteurs de blés dans toute la France pour sourcer le meilleur des blés et développer avec eux des filières responsables.

Grands Moulins de Paris ce sont **des femmes et des hommes passionnés** qui ont su construire une relation de proximité vraie et durable. Véritable partenaire de la réussite de nos clients, nous les conseillons et leur proposons des services et produits en phase avec les tendances de consommation et facilitant leur quotidien.

Être proche, c'est aussi **se tourner vers l'avenir avec ce grain d'audace qui nous caractérise**. Pour cela, nous nous appuyons sur l'**École de Boulangerie et de Pâtisserie de Paris** et les membres de la **Confrérie des Boulangers Grands Moulins de Paris** qui font rayonner le savoir-faire à la française auprès des jeunes générations et à l'international dans plus de 65 pays.

Nous avons à cœur d'agir tous ensemble **pour une alimentation plus responsable, de la culture du grain à la saveur du pain**.

Nous sommes proches, tout simplement parce que nous œuvrons chaque jour avec passion pour un pain de qualité, partout où nous sommes.

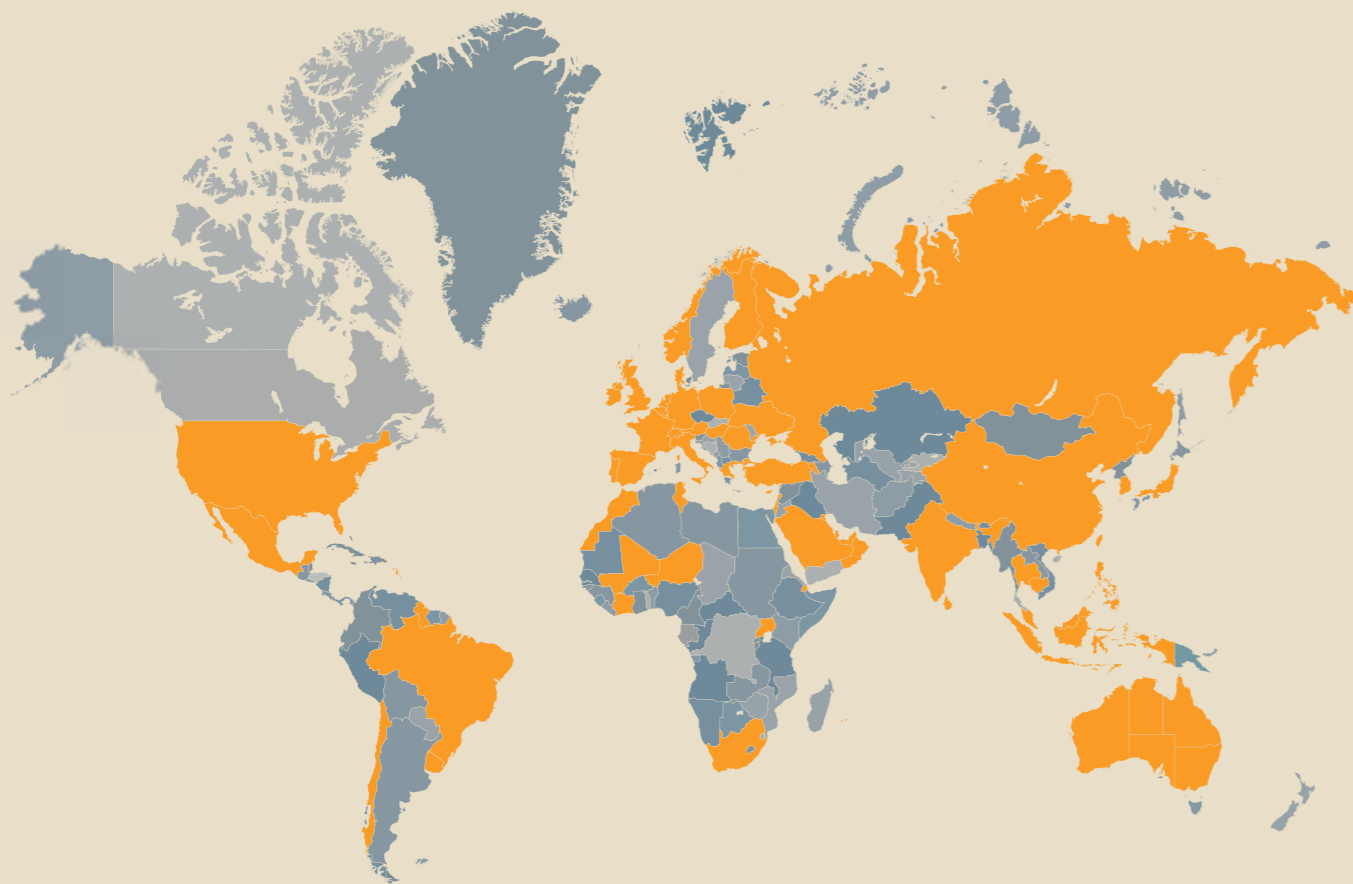


NOTRE MISSION

Transmettre le savoir-faire traditionnel de la baguette et du croissant à la française dans le monde entier.

PLUS QU'UN FOURNISSEUR

Une présence à l'international soutenue
par une forte expertise logistique



Plus de 50 ans d'expériences à l'export avec une forte présence et un accompagnement à chaque étape de votre achat.



Une sélection des meilleures variétés de blé pour vous apporter la meilleure qualité de farine pour vos usages.



Une équipe d'experts à votre service et fière de partager son savoir-faire (membres de la confrérie des boulangers). Nous pouvons vous offrir un support personnalisé à travers nos services So pro.



Une variété de **contenus et d'événements pour nourrir votre créativité** : recettes, vidéos tutoriels, broadcasts, cours de maître, cours d'été...



Un support communication pour vous fournir **une boîte à outil complète** : fiches produits, vidéos, réseaux sociaux, posters, sac à pains...

À TABLE !



Nous nous engageons vers
une **AlimenTation responsaBLE** !
Avec nous, mangez des produits de qualité,
tout en prenant soin de la nature.



Mangeons équilibré

100%

Transparence : notre communication est claire et lisible,
pour les clients et les consommateurs : emballages, site web,
visites d'usine...

De nos produits s'insèrent dans une **alimentation équilibrée**.

SIMPLE ET BON



Nos recettes sont étudiées pour s'insérer facilement dans une alimentation équilibrée. Nous privilégions des ingrédients connus et reconnus avec une recherche d'innovation et d'amélioration continue. Nos recettes sont en permanence revues et testées pour simplifier leurs listes ingrédients, sans impact pour nos clients.

Nos objectifs atteints :

Les colorants et arômes inclus dans nos mélanges meuniers sont d'origine naturelle depuis mai 2018. Nos farines de Tradition ne contiennent que des ingrédients issus du blé depuis septembre 2019.

Contribuons à un avenir plus sain

100%

Du grain de blé **valorisé** dans nos moulins

Du blé utilisé dans nos moulins **stocké sans insecticide**
depuis la récolte 2020

Des emballages secondaires (papier ou carton) de nos
farines et mélanges meuniers sont fabriqués à partir de
matières recyclées

TRANSPORT ÉCOLO



Lorsque c'est réalisable, le blé est approvisionné majoritairement par transport écologique : péniche, train ou par un bandeau reliant directement le silo de blés au moulin.

BIO
2 de nos moulins produisent
de la farine **Bio issue de blés Bio français**

Améliorons la qualité de vie

Pour nos
collaborateurs,

Pour tous,

OBJECTIF :

0
accident
grave ou mortel

100%

des collaborateurs
ont accès à un
système d'alerte
éthique depuis 2020

100% de traçabilité
du champ au fournil

Les blés de nos 7 moulins régionaux proviennent de France et
sont cultivés majoritairement dans un rayon de 125 km.

La Campaillette Grand Siècle du moulin de Paris-Gennevilliers
est fabriquée exclusivement avec des blés sélectionnés en Île-de-
France.

Chaque année nous contribuons à **former les futurs artisans
boulangers** avec l'École de Boulangerie et de Pâtisserie de
Paris : **300 élèves** en apprentissage et **100 adultes**
en reconversion professionnelle.

ANTI-GASPI !



Pour nos clients, nous déployons des solutions sur-mesure
avec des bons plans pour agir contre le gaspillage.



L'ÉCOLE DE BOULANGERIE ET DE PÂTISSERIE DE PARIS

Chaque année, ce sont plus de

300
élèves en apprentissage

100
adultes en reconversion
professionnelle



La première école de
boulangerie de France
créée en 1929 par Grands
Moulins de Paris

Après la Première Guerre mondiale, Paris avait un besoin urgent non seulement de farine, mais aussi d'un nombre accru de boulangers.

En 1929, les **Grands Moulins de Paris créent la toute première école de boulangerie en France**, l'EBP Paris, reconnue d'utilité publique par l'État dès 1935. Aujourd'hui, cette institution s'est transformée en un **Centre de Formation d'Apprentis (CFA) indépendant**, tout en maintenant des liens étroits avec les Grands Moulins de Paris.

Dotée de 8 fournils et laboratoires spécialement aménagés pour la boulangerie et la pâtisserie, **l'école offre un environnement propice à l'apprentissage, convivial et agréable.**

L'équipe de formateurs est dédiée à la réussite professionnelle des étudiants, jeunes et adultes, et **est reconnue pour son expertise, ses méthodes pédagogiques variées et complémentaires.** Certains élèves ont d'ailleurs remporté des titres prestigieux tels que meilleur apprenti de France en pâtisserie ou en dessert à l'assiette, illustrant ainsi le **niveau élevé et la qualité de la formation proposée.**



SOMMAIRE

Nos farines panifiables p12

Les farines classiques p14
Les farines de tradition p16
Les pains de caractères p18
Les farines Gruau p20

Nos mélanges meuniers p22

Les « Mixes » p24
Les « nutris » p26
Les pains gourmets p28

Notre gamme Bio p30

Nos ingrédients et graines p34

Nos produits pour pâtisseries p38

Nos améliorants p42



Nos farines panifiables

NOS FARINES PANIFIABLES

Les farines classiques

Pour tous les jours et pour toute la famille



CRISTAL T65

Farine de blé T65

- Très polyvalente
- Prise de force rapide
- Hydratation optimisée

Réf. 04778 - 25 kg



CAMPAILLETTE DES CHAMPS T65

Farine de blé T65 pour pain courant français. Levain de seigle*.

- Baguette légèrement typée, légère acidité grâce au levain de seigle, à la mie crème
- Bouts pointus et 3 coups de lames

Réf. 00166 - 25 kg


Campaillette
• ARTISAN BOULANGER •

OR T55

Farine de blé T55 pour pain courant français

- S'adapte à toutes les méthodes de travail

Réf. 00347 - 25kg



FARINE CŒUR D'ÉPI T65

Farine de blé T65 pour pain courant français

- Mie alvéolée
- Croûte croustillante

Réf. 04828 - 25kg



GOURMET FARINA TIPO 00

Farine de blé T45

- Pour pâte à pizza
- Idéale pour les fabrications de pâtes se faisant la veille
- La farine des professionnels de la pizza

Réf. 01122 - 25 kg



*Levains désactivés ne permettant pas l'appellation "Pain au levain"



Les farines traditions



CAMPAILLETTE GRAND SIÈCLE

Farine de blé T65 pour pain de tradition française

- La baguette de Tradition d'excellence de la gamme Campaillette.
- Mie crème, fondante et très alvéolée
- Croûte dorée, très croustillante et farinée
- Grigne naturelle
- Conservation exceptionnelle

Réf. 00232 - 25 kg

Campaillette
• ARTISAN BOULANGER •



FARINE TRADITION COEUR D'ÉPI T65

Farine de blé T65 pour pain de tradition Française

- issue de blés de la filière Cœur d'Épi, agriculture de conservation des sols
- mie alvéolée et croûte croustillante

Réf. 04854 - 25 kg



Culture des blés dans le Nord-Est de la France, située à moins de 100km du moulin de Brienne-le-Château (Aube) où ils deviennent de la farine.



Un système de culture qui préserve les sols et leur rôle nourricier et qui agit en faveur du changement climatique (stockage du carbone).



Respect de la biodiversité animale et végétale présente dans les sols et dans les champs.



Contrat long terme de juste rémunération des agriculteurs.

Blés Français
cultivés en agriculture
de conservation des sols



Pour ma baguette de tradition française,
je fais le choix d'une **farine Label Rouge** de blé issu de la Filière CRC®
Culture Raisonnée Contrôlée



Bonnes pratiques agricoles
favorables à la biodiversité



Juste rémunération
des agriculteurs



Blés 100% français



Culture raisonnée
sans traitement après récolte

PLATINE

Farine de blé T65, Label Rouge CRC®

- Couleur de mie jaune
- Farine pour pain de tradition certifiée Label Rouge

25 kg - Réf. 00231

Vous utilisez la farine Platine Label Rouge issue de blés de la Filière CRC® ?
Dites-le à vos clients !

N'attendez pas et demandez le lot de mise en avant (affiche + stop-caisse) à votre conseiller point de vente.



96%

des consommateurs
connaissent le Label
rouge¹



62%

des consommateurs font de
plus en plus attention aux labels
officiels de qualité lorsqu'ils
achètent de la nourriture²

Garantir une farine de **qualité supérieure** qui répond à des exigences de production et d'élaboration strictes tout au long de sa fabrication.

Garantir des **céréales 100% françaises**, cultivées selon de **bonnes pratiques agricoles favorables à la biodiversité** et assurant une **meilleure rémunération des agriculteurs**.

Flashez et
lisez l'article
sur les farines
labellisées



Sources : ¹ KANTAR, 2017 - ² KANTAR FOOD 360, 2020

Les pains de caractères

Des pains à la saveur typée



SARRASIN

Farine de sarrasin

- Sarrasin 100% Français
- Utilisation en mélange : apporte un goût typé et de la couleur
- Utilisation seule : galette de sarrasin

Réf. 01677 - 25 kg



RUBAN BRUN 150 (FARINE COMPLÈTE)

Farine de blé T150.

- Couleur mie brune très piquée
- 12% de fibres

Réf. 00794 - 25kg



SEIGLE T130

Farine de seigle T130

- Seigle 100% Français
- Pour pain typé
- Idéale pour pain de campagne et de seigle

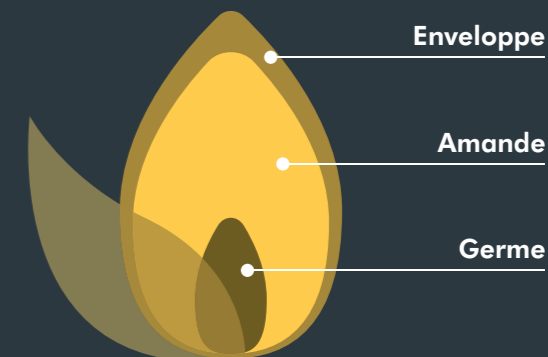
Réf. 04866 - 25 kg



Les consommateurs en quête d'authenticité

Ils sont sensibles au savoir-faire qu'apporte l'artisan boulanger, autant qu'à l'histoire qui se trouve derrière chaque produit. Ils prônent le retour des produits traditionnels ; **le goût du passé est un gage de qualité.**

Lorsque **le blé est écrasé à la meule de pierre**, il conserve une partie de son enveloppe et surtout de son germe, c'est ce qui rend la farine de meule si qualitative.



Selon la réglementation Bio : "Au moins 95% des ingrédients agricoles doivent être biologiques. Le pourcentage restant (0 à 5%) des ingrédients d'origine agricole peuvent ne pas être issus de l'agriculture biologique à condition de figurer à l'annexe IX du règlement (CE) n° 889/2008.

Les farines gruau



GRENAT T65 "SPÉCIAL VIENNOISERIE"

Farine de blé type 65 pour viennoiserie

Farine de haute qualité :

- Idéale pour la fabrication de viennoiseries, brioches ou pains moelleux
- Plus de 14,5% de protéines
- Particulièrement adaptée à la fabrication de produits de boulangerie surgelés

Réf. 00936 - 25 kg



GRUAU VERT STANISLAS T45 "SPÉCIAL FEUILLETAGE"

Farine de blé T45

- Pour viennoiseries et brioches
- Taux de protéines permettant d'apporter beaucoup de force
- Convient pour les pâtes levées feuilletées et les brioches

Réf. 00288 - 25 kg



Human Prasad Limbu

**Boulangier et Pâtissier exécutif
à Atlantis The Royal Dubaï aux
Emirats arabe unis**

"J'ai reçu de nombreux commentaires positifs de mes clients depuis que j'utilise des farines GMP dans mes opérations quotidiennes. Grâce à ces farines je suis assuré d'avoir les meilleurs résultats jour après jour. Je considère que GMP excelle dans tous les aspects des céréales produisant ainsi la farine de la plus haute qualité au monde. J'ai également découvert que l'entreprise offre un soutien technique à ses clients à travers des sessions de formation. J'ai eu la chance de participer à l'une d'entre elles à l'École de Boulangerie et de Pâtisserie. Il s'agit d'une expérience que j'ai beaucoup appréciée."



Nos mélanges meuniers

NOS MÉLANGES MEUNIER

Les "MIXES"



CAMPAILLETTE CÉRAINE
Préparation pour baguette aux graines

- *Elaborée avec de la farine de blé*
- *Contient 4 graines (lin brun, tournesol, pavot, millet) et des flocons de blé malté.*
- *Une mie blanche fondante et une croûte dorée croustillante*
- *4 coups de lame*

Réf. 11590 - 25 kg


Campaillette
• ARTISAN BOULANGER •



PAIN DE CAMPAGNE
Avec du levain* et de la farine de seigle.

- *Hydratation : 66%*
- *Pain au goût léger*
- *Idéal comme base pour pains spéciaux avec des inclusions (noix, fruits secs...)*

Réf. 10002 - 25 kg



PAIN 7 CEREALES
7 céréales (92%) : blé tendre, semoule de blé dur, avoine, orge, riz, épeautre, seigle. 2 graines (7%) : lin jaune, tournesol

- *Pain riche en céréales, doux, à la mie blonde*
- *Contient un levain de seigle**

Réf. 10293 - 25 kg



SPECIAL SEIGLE
66% de farine de seigle moulue à la meule de pierre.

- *Hydratation : 80%*
- *Mie bise et ferme, note grillée en fin de bouche*

Réf. 10811 - 10 kg



CAMPAILLOU
Avec de la farine et du levain* de seigle.

- *Hydratation 80%*
- *Pain typé aux arômes de levain et de caramel.*
- *Croûte épaisse, fort alvéolage*

Réf. 10564 - 25 kg



PAIN AU MAÏS
18,5% de maïs : billes de maïs extrudé, farine de maïs, farine de germes de maïs toastés.
Graines de tournesol et malt d'orge toasté.

- *Saveur douce d'épices, mie très jaune. À utiliser pour des sandwiches moelleux et originaux*
- *Pensez à commander les Brisures de maïs (Réf. 01772) pour plus de croustillance*

Réf. 10556 - 25 kg



GRAINNOIR (PAIN NORDIQUE)
Un pain avec une diversité de céréales de graines : 71,5% de céréales et 20% de graines
Une recette gourmande de qualité :

- *Des saveurs douces et équilibrées*
- *Une mie brune et généreuse en graines*
- *Une croûte savoureuse et une odeur agréable*

Réf. 00269 - 25 kg



PAIN SPECIAL COMPLET
Composition classique, avec du malt d'orge toasté

- *Un pain complet simple au goût prononcé*
- *Source de fibres***

Réf. 10142 - 25 kg



*Levains désactivés ne permettant pas l'appellation "Pain au levain"
** Pain spécial complet: 1056kJ (249kcal) and 4,8g of fiber for 100g of bread cooked according to the recommended recipe

Les "nutris"



PAIN OMÉGA

Avec des germes de blé toastés, graines de lin brun, fractions de blé, 2 levains* : seigle et blé.

- Contient des acides-gras essentiels oméga 3 (issu de l'huile de colza et des graines de lin)
- Source de fibres et d'oméga 3**

Réf. 10085 - 25 kg



MÉLANGE BERROUGA

Farine de blé et inclusions (Lentilles vertes Label rouge IGP du Berry, Lentilles Beluga, pois cassés) 100% français.

- Pain riche en protéines végétales***
- Mélange polyvalent qui se décline sous différents formats : pain pavé rustique, pain moulé vendu à la tranche ou même benoiton.

Réf. 11582 - 10 kg



QUINOGRAIN

3 céréales : blé (dont meule de pierre), seigle, avoine.

3 graines : quinoa (8%), sésame, graines de chia (salvia hispanica).

- Pain savoureux aux graines croquantes, mie brune
- Contient un levain de seigle*
- Mélange polyvalent : baguette, croissant, pain de mie...
- Pensez à commander les Graines de Sésame (Réf. 41314) pour le topping

Réf. 11451 - 10 kg



CHIA'RISMATIQUE

4 graines (18%) : tournesol, chia (Salvia hispanica)

4,5%, courge, lin.

- Mie à la couleur dorée
- Saveur douce d'épices
- Pain source d'oméga 3****

Réf. 11663 - 25 kg

* Levains désactivés ne permettant pas l'appellation "Pain au levain"

** Pain Oméga : 1103 kJ (262kcal), 5,9g de fibres et 1,1g d'oméga 3 pour 100g de pain cuit selon la recette préconisée

*** Mélange Berrouga: 1025 kJ (242 kcal) et 12,8g de protéines pour 100g de pain cuit selon la recette préconisée

**** Chia'rismatique: 1187 kJ (282 kcal) et 0,4g d'oméga 3 pour 100g de pain cuit selon la recette préconisée



RECETTE

Buns Burger Berrouga

Ingrédients :

- Mélange Berrouga (Réf. 11582) : 1000 g
- Eau : 700 g
- Huile de tournesol : 80 g
- Levure : 45 g
- Sel : 20 g
- Sucre : 40 g

Les temps indiqués doivent être adaptés en fonction du matériel utilisé.

Étapes :

Pétrissage

- Température de base : 48°C
- Pétrissage au batteur : Fabriquer le Berrouga de façon classique, puis au moment du 2^{ème} rabat, peser des pâtons de 850g et mettre en moule.

Fermentation et façonnage

- Pointage : 25 min
- Division : Division et mise en forme serrée. Poids cru : 110 g
- Détente : 20 min
- Façonnage : Aplatir et mettre en moule. Piquer les produits.
- Apprêt : 1h30 à 25°C

Mise au four

- Temps de cuisson : 13 à 14 min
- Four à sole : 220 °C (sole) – 220 °C (voute)
- Buée : oui

Vous pouvez vendre les buns ou les garnir pour les vendre en snacking !

Les pains gourmets

Des pains ultra-gourmands, aux inclusions de toutes sortes



PAIN AUX FIGUES

Morceaux de figues 17%. Levain de blé*.

- Mie ambrée aux parfums de miel
- Le grand classique des fêtes

Réf. 10661 - 10 kg



ORIGUETTE

Légumes déshydratés : poireaux, poivrons verts, poivrons rouges, tomates, herbes de Provence.

- À décliner pour l'apéritif et le snacking (ciabatta, torsade, gressin, feuilletés,)

Réf. 10803 - 10 kg



PAIN MUESLI

Fruits séchés : raisins, ananas, abricots, papaye. Inclusions : graines de tournesol, noisettes grillées, graines de lin brun, noix, flocons d'avoine, amandes.

- Proposez-le en gros pain à la découpe pour que les inclusions soient visibles en boutique et inciter les achats d'impulsion
- Idéal pour le petit-déjeuner et le goûter

Réf. 11493 - 10 kg



PAIN AUX CRANBERRIES (SUR COMMANDE)

Inclusions : cranberries, raisins secs et noisettes

- mie moelleuse et typée
- goût très prononcé de fruits
- idéal pour une offre festive

Réf. 04745 - 10 kg



PAIN À LA CHÂTAIGNE (SUR COMMANDE)

Farine de châtaigne 10%.

Éclats de châtaigne 10%.

- Pain rustique aux saveurs douces et sucrées
- À proposer en grosse pièce comme en petit pain, pour le goûter ou la table

Réf. 10734 - 10 kg



RECETTE

La Madeleine Muesli

Ingrédients pour 45 pièces :

- Mélange MB Pain muesli (Réf. 11493) : 1000 g
- Œufs : 12 œufs
- Beurre fondu : 500g
- Sucre : 800g
- Poudre à lever : 40g
- Lait : 300g

Les temps indiqués doivent être adaptés en fonction du matériel utilisé.

Préparation :

- 1• Avec un fouet, battre les oeufs, le sucre et une partie du lait. Continuer à mélanger pendant 2 à 3 minutes.
- 2• Ajouter ensuite le mélange Muesli, la poudre à lever et mélanger à nouveau.
- 3• Ajouter le restant du lait puis le beurre fondu.
- 4• Laisser reposer le mélange pendant 10 minutes.
- 5• À l'aide d'une poche à douille, remplissez les moules à madeleines au $\frac{3}{4}$.
- 6• Cuisson : En four à sole : 10 min 220°C - En four ventilé : 10 min 170°C

*Levains désactivés ne permettant pas l'appellation "Pain au levain"



Notre gamme BIO

NOTRE GAMME BIO



MEULE BIO T80

Farine de blé T80 biologique
• Couleur de mie crème

Réf. 46500 - 25 kg / 12 mois



FARINE COMPLÈTE MEULE BIO T150**

Farine de blé T150 biologique
• Couleur de mie brune

Réf. 91646 - 25 kg



CAMPAILLETTE BIO

Préparation à base de farine de blé T65 biologique. Levain de blé bio*

- Goût de levain de blé long en bouche, à la mie bise
- Un coup de lame dans la longueur

Réf. 00452 - 25 kg

Campaillette
• ARTISAN BOULANGER •



TRADITION T65 BIO**

Farine de blé T65.
• Couleur de mie crème
• Farine de blé biologique

Réf. 01683 - 25 kg



FARINE DE KHORASAN BIO**

Farine de khorasan
• Mie crème
• Saveurs douces

Réf. MPD24 - 25 kg



FARINE DE PETIT EPEAUTRE BIO T80

Farine de petit épeautre
• Petit épeautre 100% français
• Saveurs douces

Réf. 04882 - 25 kg



MÉLANGE 5 GRAINES BIO**

Lin brun, lin jaune, millet, quinoa blanc, tournesol
• En incorporation dans vos pâtes

Réf. 11644 - 5 kg



FARINE DE SEIGLE BIO T130

Farine de seigle T130
• Seigle 100% Français
• Moulue à la meule de pierre
• Pour pains typés

Réf. 40151 - 25 kg



Contribuons à un avenir plus sain

Grands Moulins de Paris s'engage à ce que tous ses blés ne reçoivent **aucun traitement insecticide** lors de la période de stockage (de la récolte à l'utilisation).

Pour cela les acteurs de la filière blé investissent dans des équipements spécifiques, notamment de ventilation et de refroidissement.



Pour utiliser l'appellation « Pain biologique » et pour communiquer sur le bio en boutique, la boutique doit être certifiée par un organisme agréé.

*Levains désactivés ne permettant pas l'appellation "Pain au levain" - **Sur engagement volumes



Nos ingrédients et graines

NOS INGRÉDIENTS ET GRAINES



SEL DE GUÉRANDE*

- Sel marin gris récolté à la main.
- 100 % naturel : non raffiné et sans additif
 - Origine coopérative des producteurs des salines de Guérande

Réf. 41087 - 10 kg



BRISURES DE MAÏS

- En topping
- Renforce la croustillance des produits

Réf. 01772 - 2,5 kg



MELANGE 5 GRAINES

- Graines de sésame, de millet, de lin jaune, de lin brun et graines de pavot
- Riche en goût, en couleur et en texture.
 - Un incontournable pour la préparation de baguettes et pains spéciaux

Réf. 50997 - 15 kg



FARINE DE RIZ

- Farine de riz
- Utilisation en mélange : idéale pour réaliser la préparation pour pain tigré
 - Utilisation seule : farine de fleurage (très bonne absorption d'humidité en chambre de pousse)

Réf. MP225 - 25kg



SEL FIN

L'ingrédient indispensable pour toutes vos préparations.

Réf. WM014 - 25 kg



GRAINES DE SÉSAME

- Graines décortiquées.
- En topping ou en incorporation dans vos pâtes

Réf. 41314 - 5 kg



FARINE GERME DE MAÏS TOASTÉ*

- Issue de la cuisson des germes et de l'extraction de l'huile, la farine de germes de maïs toastés apporte des typicités gustatives et une coloration naturelle laissant part à la créativité. 100% clean label.
- Dosage recommandé : 0,5% à 5%.

Réf. MPB90 - 25 kg



LEVAIN DE BLÉ*

- Un levain incontournable pour apporter du goût à votre produit, tout en douceur.
- Dosage recommandé : 0,5% à 5%.

Réf. MV069 - 5 kg



SEAU MELANGE DE FRUITS SECS MUESLI

- Fruits secs (85%) : raisins, ananas, papayes, noisettes. Flocons de blé, flocons d'avoine.
- En incorporation dans vos pâtes

Réf. 51420 - 5 kg



SEMOULE DE BLÉ DUR

- Semoule de blé dur pour la réalisation des pains orientaux et pains de mie.
- Un incontournable des produits boulangers
 - Parfaites qualités gustatives
 - Pains à teinte dorée
 - Incorporation facile grâce à sa finesse

Réf. 02026 - 25kg



CÉRÉFLOK'S MÉLANGE DE GRAINES

- Graines (69%) : tournesol, lin brun, sésame. Flocons d'avoine.
- En topping ou en incorporation dans vos pâtes

Réf. MPIA3 - 5 kg



GRAINES DE PAVOT BLEU

- Pavot bleu
- En topping ou en incorporation dans vos pâtes

Réf. 50273 - 5 kg



MALT ORGE TOASTÉ*

- Malt clair
- Produits alimentaires naturels, 100% clean label
 - Idéal pour apporter une note unique au produit en adoucissant sa couleur
 - Couleur chaude, marron caramel.
 - Dosage recommandé : 0,2% à 5%.

Réf. MV067 - 5 kg

TOPPING GRAINNOIR

- Flocons d'orge, graines de tournesol, graines de sésame, graines de millet rouge, graines de lin brun
- En topping

Réf. 11200 - 25 kg

*Sur engagement volumes



Nos produits pour pâtisserie

NOS PRODUITS POUR PÂTISSERIE



PAIN D'ÉPICES

Préparation composée d'un mélange de farines de blé et de seigle avec des épices, pour la fabrication de pain d'épices.

- Très rapide à mettre en œuvre (eau + miel)
- Pensez à commander le miel (Réf. 80480) pour l'incorporer à votre pâte, il est le mieux adapté au produit

Réf. 10499 - 5 kg



IXO MIXE CRÈME PÂTISSIÈRE À FROID

Mélange équilibré pour la préparation de crème pâtissière (contient des matières grasses végétales)

- Très rapide et facile à utiliser
- Stable à la congélation et à la cuisson

Réf. 11119 - 25 kg

100% arômes d'origine naturelle



BAGUETTE VIENNOISE

Recette équilibrée en goût de beurre et en sucre.

- Hydratation : 60%
- Adaptée à toutes les méthodes et très tolérante
- Variez les utilisations : base pour sandwiches moelleux, buns, snacking, viennoise au chocolat...

Réf. 11085 - 25 kg

100% arômes d'origine naturelle



BRIOCHE DÉLICE BEURRE* (SUR COMMANDE)

Sucre 12%, poudre au beurre 10%.

- Très tolérante : permet d'obtenir des brioches régulières quelle que soit la forme
- Gain de temps : pas de pointage nécessaire
- Plus forte hydratation de la gamme
- Permet l'appellation "au beurre" (d'après la recette préconisée)

Réf. 10246 - 25 kg

100% arômes d'origine naturelle



BROWNIE

Préparation pour la fabrication de brownies traditionnels, fondants et riches en chocolat.

- Déclinable en plusieurs recettes : pépites chocolat blanc, noix de pécan, noix de coco, cacahuète...
- Permet l'appellation "au beurre" (d'après la recette préconisée)
- Pour la décoration, saupoudrez de Neige décor (Réf. 10915)

Lorsque vous incorporez des allergènes majeurs dans vos recettes, pensez à bien le signaler sur l'affichette du produit, pour une information claire à vos clients.

Réf. 10498 - 10 kg



GÉNOISE GOURMET

Préparation pour la fabrication de génoises régulières et aériennes.

- Mélange polyvalent : tolère l'ajout d'autres ingrédients (œufs, cacao, beurre, poudre d'amande...)
- Appareil stable : supporte la surgélation et permet l'utilisation en différé
- Adaptée pour réaliser aussi bien des génoises en moule ou en feuilles

Réf. 10185 - 10 kg

100% arômes d'origine naturelle



CAKE EXTRA* (SUR COMMANDE)

Préparation de base pour la réalisation de toutes sortes de gâteaux : cake, marbré, quatre-quart, madeleine...

- Excellente tenue des fruits confits ou des pépites de chocolat pour les cakes avec inclusions
- Permet l'appellation "au beurre" (d'après la recette préconisée)

Réf. 10497 - 10 kg

100% arômes d'origine naturelle



CAKE ÉCLATS DE CARAMEL* (SUR COMMANDE)

Préparation pour la réalisation de cakes ultra-gourmands aux gros éclats de caramel au beurre salé d'Isigny AOP (10%).

- Goût de caramel intense, mie moelleuse et humide qui contraste avec le croustillant de la croûte
- Variez les formats et proposez-en à la tranche

Réf. 55738 - 15 kg

*Sur engagement volumes



Nos améliorants

NOS AMÉLIORANTS

Les Sécur'



SÉCUR' TOLÉRANCE

L'améliorant anti-cloques "tout terrain" pour pain courant français qui s'adapte à tous les types de pâtes.

- Contient un émulsifiant et des enzymes
- NE CONVIENT PAS pour la fabrication de produits avec matière grasse

Réf. 11308 - 10 kg

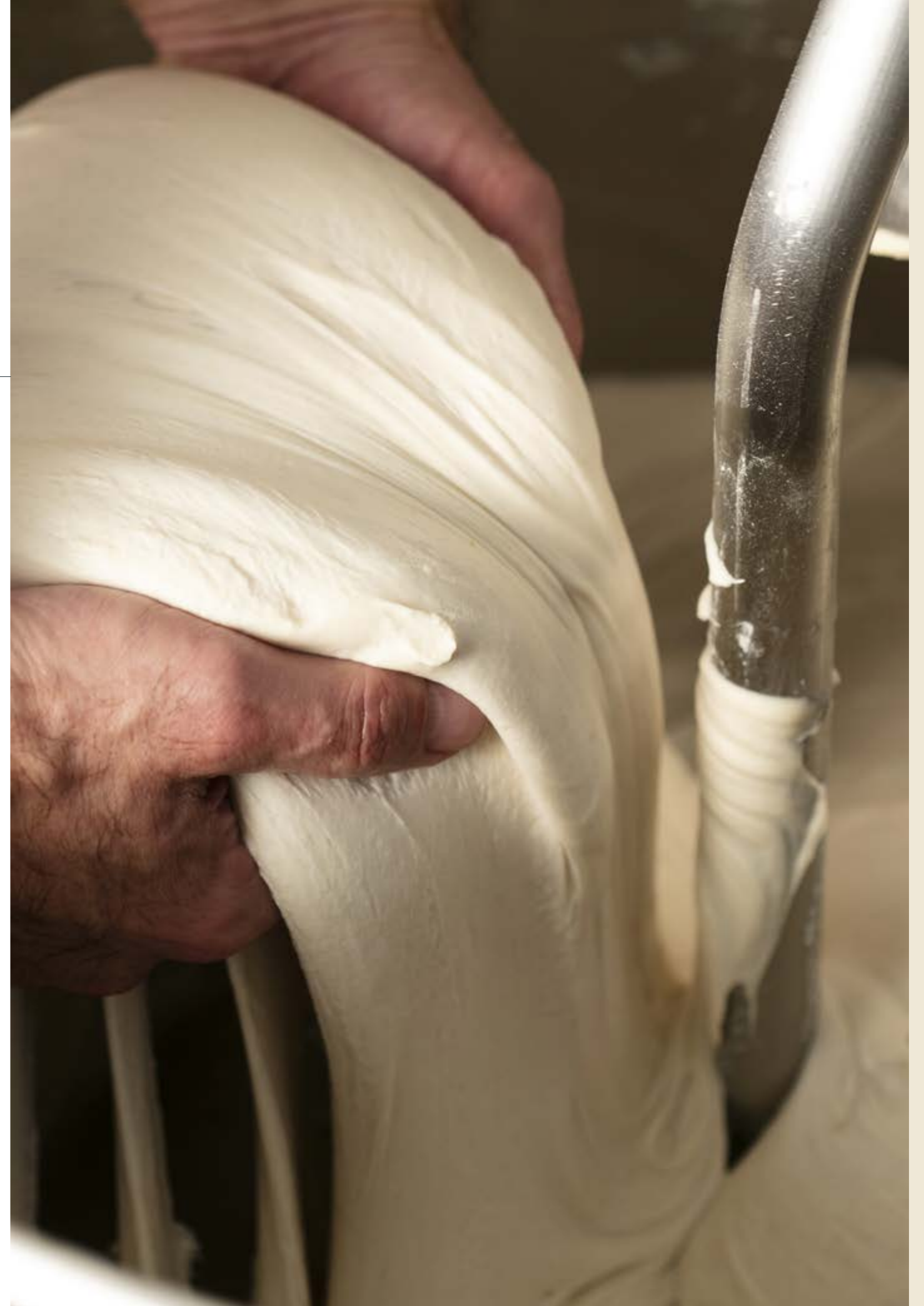


SÉCUR' EXTRA FROID

L'améliorant spécial surgélation idéale pour renforcer le réseau glutineux des pains spéciaux.

- Contient du gluten et des enzymes

Réf. 11309 - 10 kg



CONSERVATION

À conserver dans un endroit frais et sec. A consommer de préférence avant : voir la date sur le dessus de l'emballage. Le produit est sujet au séchage, ce qui peut entraîner des variations de poids. Le produit doit être cuit avant d'être consommé*.

*Sauf pour le produit Crema Froid - 11035

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE – MEUNERIE EXPORT

En vigueur au 01/01/2023

Grands Moulins de Paris S.A. (« GMP »)

Société anonyme au capital de 37 232

832,00€.

Siège social : 99 rue Mirabeau – 94200 IVRY

SUR SEINE – France 351 466 495 RCS CRETEIL

Numéro IDU : FR210507_01HKEA

Article 1 : Préambule – Généralités - Convention écrite

1.1 Définitions

Pour les besoins des présentes, les termes et expressions suivants identifiés par une majuscule auront la signification ci-après indiquée, qu'ils soient employés au singulier ou au pluriel :

« **Client** » désigne tout client, à l'exclusion de la Boulangerie Artisanale Limitrophe, qui commande des Produits à GMP pour des livraisons ou une commercialisation/ consommation/mise en œuvre dans tous pays en dehors de la France métropolitaine et de la Corse.

La Boulangerie Artisanale Limitrophe désigne les boulangers/pâtisseries, les réseaux de boulangerie/pâtisserie ainsi que leurs centrales d'achats, le cas échéant, qui commandent des Produits pour des livraisons situées dans un rayon de cent (100) Km autour de la frontière française (France métropolitaine).

« **CGV** » désigne les présentes Conditions Générales de Vente.

« **Commande Définitive** » désigne la commande de Produits devenue ferme et définitive. Pour les Produits Marque GMP, la Commande Définitive est définie à l'article 3.1.2 Supra. Pour les Produits Marque Client, se référer à l'article 4.2.1 Supra.

« **Date de Livraison** » désigne la date de livraison des Produits indiquée sur la Commande Définitive.

«**Marque Client** » désigne une marque, un logo, un signe distinctif associé, un nom commercial ou un nom de gamme, enregistré(e) (s) ou non, et appartenant au Client ou pour lesquels ce dernier dispose d’une autorisation d’utilisation.

«**Marque GMP** » désigne une marque, un logo, un signe distinctif associé, un nom commercial ou un nom de gamme dérivé « Grands Moulins de Paris », enregistré(e)(s) ou non, et appartenant à GMP.

« **Produit** » désigne les Produits Marque GMP et les Produits Marque Client.

« **Produits Marque Client** » désigne les produits listés au catalogue standard de GMP et vendus au Client sous la Marque Client.

« **Produits Marque GMP**» désigne les produits listés au catalogue standard de GMP et vendus

au Client sous la Marque GMP.

GMP et le Client seront désignés dans le cadre des présentes individuellement par la « Partie » et collectivement par les « Parties ».

1.2 Champ d'application

Les CGV s’appliquent à toutes commandes de Produits passées à GMP par le Client pour des livraisons en dehors de la France métropolitaine, Corse incluse ou à toutes commandes portant sur des Produits destinés à être livrés ou tout du moins à être commercialisés / consommés / mis en œuvre directement par le Client dans tous pays en dehors de la France Métropolitaine.

1.3 Dispositions générales

1.3.1 Les CGV sont communiquées au Client dans les délais légaux.

1.3.2 Les présentes CGV constituent le socle unique de la négociation commerciale.

1.3.3 Il est rappelé au Client que les présentes CGV ont été établies en tenant compte des contraintes et exigences internes de GMP et que leur contenu traduit les conditions dans lesquelles GMP est en mesure de servir au mieux ses Clients.

Aussi, l’altération forcée et/ou abusive des CGV par le Client, notamment via l’adhésion à des conditions d’achat ou d’approvisionnement contraires, est de nature à remettre en cause la performance et le taux de service de GMP et à possiblement créer un déséquilibre significatif entre les droits et obligations des Parties.

En conséquence, sauf convention écrite contraire dûment signée entre les Parties, toute commande passée à GMP implique l’acceptation pleine et entière par le Client, sans exclusion, ni réserve, des présentes CGV. Celles-ci prévaudront sur toute stipulation contraire pouvant figurer sur les bons de commande du Client, ses conditions générales d’achat, ou tout autre document pouvant émaner du Client.

1.3.4 Le fait pour GMP de ne pas se prévaloir, à un moment donné, de l’une quelconque des clauses des présentes CGV, ne peut être interprété comme valant renonciation à s’en prévaloir ultérieurement.

1.3.5 Les présentes CGV annulent et remplacent celles diffusées antérieurement.

1.4 Convention écrite

1.4.1 Toute modification ou complément éventuel aux termes des présentes CGV devra être formalisé(e) dans une convention écrite signée entre les Parties. Les dérogations faites aux CGV devront être pleinement justifiées et démontrées au vu des obligations souscrites par le Client.

1.4.2 Sauf stipulation expresse prévue dans les présentes CGV, en cas de contradiction entre

une clause de cette convention et une clause des présentes CGV, les Parties appliqueront la clause qui, en application de la convention, primera.

1.4.3 La convention écrite est conclue au plus tard le 1^{er} mars et régit les relations des Parties jusqu’au 31 décembre de la même année civile, sans tacite reconduction. Le cas échéant, les Parties pourront décider de proroger tout ou partie des stipulations de la convention écrite au-delà du 31 décembre, jusqu’à la signature d’une nouvelle convention qui devra en tout état de cause intervenir au plus tard le 1^{er} mars de l’année suivante. A toutes fins utiles, il est expressément précisé que, sauf stipulation contraire expresse et écrite, cette prorogation ne pourra pas concerner le tarif de GMP qui, généralement et conformément à ce qui est précisé par GMP, entre automatiquement en vigueur dès le mois de janvier.

1.4.4 A défaut de signature d’une convention écrite dans le délai imposé par la Loi, toute commande passée par le Client postérieurement au 1^{er} mars de l'année en cours sera régie par les seules dispositions des présentes CGV et facturée au tarif en vigueur au jour de la passation de la commande.

1.4.5 Il est rappelé à toutes fins utiles que la convention écrite doit refléter l'accord des volontés, et ne peut consister en la signature d'un contrat d'adhésion pré-rédigé par le Client sans possibilité d'amendement de ses clauses.

1.4.6 Le Client s'engage ainsi à communiquer les projets de ses propres documents contractuels (projets de contrat-cadre avec l'ensemble des annexes, conditions d'achat, convention logistique, modèle de contrat d'application, de mandat...) au plus tard le 15 décembre de l’année précédant l’entrée en vigueur de la convention écrite, à négocier de bonne foi les éventuels amendements émis et à signer un avenant intégré à la convention unique reprenant les points amendés avant le 1^{er} Mars.

A défaut du respect du délai précité, aucun document contractuel émanant du Client ne pourra être opposé à GMP, les opérations de vente pour l’année en cause seront alors régies par les seules dispositions des présentes CGV et facturées au tarif en vigueur au jour de la livraison de la commande.

1.4.7 Les présentes CGV, les tarifs, les conditions particulières de vente éventuellement accordées au Client sous forme de réductions accordées à titre promotionnel, remises ou de ristournes dérogeant aux CGV et le plan d’affaires mentionnant notamment le chiffre d’affaires prévisionnel devront être annexés à la convention unique. Les dérogations faites aux CGV devront être pleinement justifiées et démontrées au vu des obligations souscrites par le Client.

1.4.8 La convention écrite et les obligations qui y figurent ne sont opposables qu'aux seules parties qui l'ont signée.

Article 2 : Commandes : conditions communes aux Produits Marque GMP et Marque Client

2.1 Passation/modification de la commande

2.1.1 Les commandes de Produits sont exclusivement réalisées par EDI ou par e-mail, sauf si GMP a expressément accepté un autre mode d’émission.

2.1.2 De convention expresse, la modification de la commande peut consister, sans que cette liste ne soit toutefois exhaustive, en un fractionnement de celle-ci en plusieurs livraisons ou encore en une livraison de produit de substitution, étant précisé que tout produit de substitution devra faire l’objet d’une validation préalable du Client pour pouvoir être livré.

Il est toutefois précisé que la modification de la commande ne peut avoir pour objet ou effet de réduire le délai de livraison des Produits initialement indiqué dans ladite commande.

2.2 Minimum de commande exigé

2.2.1 Pour les livraisons s’effectuant par transport routier et/ou fluvial, sauf convention contraire, la quantité minimum de commande est d’une (1) palette (non homogène) pour les Produits conditionnés en sac / big bag et de vingt (20) tonnes (tous Produits confondus) pour les Produits livrés en vrac ; GMP se réservant le droit soit de rejeter toute commande inférieure à ces minimums ou soit d’ajouter des frais additionnels de livraison et ce, sans que GMP ne puisse voir sa responsabilité engagée de ce fait et sans qu’aucune pénalité ne puisse lui être appliquée.

2.2.2 Pour des livraisons s’effectuant en tout ou partie par voie maritime, sauf convention contraire, la quantité minimum de commande est de :

a) vingt-cinq (25) tonnes (tous Produits confondus) pour des livraisons en conteneurs de 40 pieds ;

b) vingt (20) tonnes (tous Produits confondus) pour des livraisons en conteneurs de 20 pieds.

En cas de non-respect de ces minimums de quantités à commander, GMP se réserve le droit soit de rejeter toute commande inférieure ou soit de facturer au Client les frais dit de « dead freight », et ce, sans que sa responsabilité ne puisse être engagée de ce fait et sans qu’aucune pénalité ne puisse lui être appliquée.

Article 3 : Conditions applicables aux Produits Marque GMP

3.1 Modification, annulation, acceptation définitive

3.1.1 Chacune des Parties est en droit de modifier ou d’annuler une commande de Produits Marque GMP, sans avoir à en justifier la raison, jusqu’à cinq (5) jours ouvrés avant la date de la Date de Livraison (pour les livraisons non conteneurisées) ou la date d’empotage telle que communiquée au préalable au Client (pour les livraisons conteneurisées) (« Délai de 5 jours»), et ce sans engager sa responsabilité et sans qu’aucune pénalité ne puisse lui être appliquée.

3.1.2 Passé le Délai de 5 jours, la commande sera considérée comme ferme et définitive et engagera en conséquence chacune des Parties.

3.2 Conséquence de non-respect du Délai de 5 jours

3.2.1 En cas de demande de modification par le Client de la commande au-delà du Délai de 5 jours, GMP se réserve, à son entière discrétion et sans que sa responsabilité ne puisse être engagée de ce fait, le droit d’annuler la commande ou d’honorer la commande initiale ou modifiée dans les conditions de l’article 3.1.1. Supra. Pour éviter tout doute, aucune pénalité ne peut être appliquée ou refus de livraison prononcé au motif que GMP n’a pas accédé à la demande de modification du Client intervenue hors délai.

3.2.2 Le paiement de toute commande annulée au-delà du délai du Délai Client sera intégralement dû et GMP se réserve le droit dans ce cas, de facturer les coûts déjà engagés pour honorer la commande.

Article 4 : Conditions applicables aux Produits Marque Client

4.1 Prévisionnel de commande

4.1.1 Pour toute demande d’approvisionnement en Produits Marque Client, le Client s’engage à adresser à GMP au début de chaque mois civil un état prévisionnel des commandes pour les trois (3) prochains mois en indiquant les références et les quantités de Produits Marque Client ainsi que les dates de livraison souhaitées.

4.1.2 Les prévisionnels de commande communiqués ne deviennent un engagement ferme et définitif du Client de commander les Produits Marque Client en question (nombre et référence) que trente (30) jours calendaires avant la date de livraison indiquée dans la commande prévisionnelle.

4.1.3 En cas de non-respect par le Client des exigences en terme de prévisionnels visés à l’article 4.1.1 Supra, GMP ne pourra voir sa responsabilité engagée à quelque titre que ce soit en cas de retard de livraison ou de Produits Marque Client manquants, le Client ne pouvant réclamer aucune indemnité ou pénalité dans ces hypothèses.

4.1.4 Les prévisionnels sont adressés à GMP par e-mail.

4.2 Commandes de Produits Marque Client : modification/respect du prévisionnel

4.2.1 Le Client reconnaît que GMP est en droit de modifier ou d’annuler une commande de Produits Marque Client, sans avoir à en justifier la raison, sans engager sa responsabilité de ce fait et sans qu’aucune pénalité ne puisse lui être appliquée, jusqu’à cinq (5) jours ouvrés avant la Date de Livraison (pour les livraisons non conteneurisées) ou la date d’empotage telle que communiquée au préalable par GMP (pour les livraisons conteneurisées). Passé ce délai de cinq (5) jours ouvrés, la commande sera considérée acceptée par GMP et s’imposera donc à cette dernière.

4.2.2 Le Client s’interdit quant à lui de modifier ou d’annuler sa commande une fois celle-ci adressée à GMP. Toute commande passée par le Client constitue un engagement ferme et définitif de sa part à prendre livraison et à payer les Produits Marque Client commandés. Pour éviter tout doute, aucune pénalité ne peut être appliquée ou refus de livraison prononcé au motif que GMP n’a pas accédé à la demande de modification ou d’annulation du Client.

4.2.3 Dans l’hypothèse où les commandes fermes passées par le Client s’avéreraient inférieures aux prévisions adressées par ce dernier, le Client s’engage à procéder à l’écoulement des surplus de Produits Marque Client déjà fabriqués et à en prendre livraison dans les délais indiqués par GMP. A défaut, GMP s’autorise à vendre le Produit Marque Client (après avoir effectué les modifications d’étiquette ou d’emballage nécessaires) par lui-même à tout autre client tiers et à facturer au Client tous les frais et coûts, y compris les pertes éventuelles, liés à la vente de ses Produits Marque Client et à leur reconditionnement notamment.

De plus dans cette hypothèse, le Client s’engage à rembourser à GMP tous les frais et coûts liés à l’écoulement, la gestion et/ou la destruction, le cas échéant, des matières premières et des emballages non écoulés/utilisés par GMP.

4.2.4 Dans l’hypothèse où les commandes fermes passées par le Client s’avéreraient supérieures aux prévisions adressées par le Client, GMP fera ses meilleurs efforts pour livrer les volumes de Produits non-prévus. Toutefois, GMP ne pourra voir sa responsabilité engagée à quelque titre que ce soit en cas de retard de livraison ou de Produits manquants, le Client ne pouvant réclamer aucune indemnité ou pénalité dans cette hypothèse.

4.3 Usage de la Marque Client

4.3.1 Le Client autorise expressément GMP à faire usage de la Marque Client pour les besoins de la fabrication, de l’emballage et de la vente à ce dernier des Produits Marque Client commandés.

4.3.2 GMP reconnaît que l'usage de la Marque Client qui lui ait concédé ne lui confère aucun droit de propriété sur cette dernière. De ce fait, GMP s’engage à en cesser tout usage lorsqu’il est mis fin à la relation commerciale concernant le Produit à Marque Client.

4.3.3 Le Client garantit que l’utilisation de la Marque Client par GMP ne porte atteinte à aucun droit de propriété intellectuelle (dessins, brevets, droits d’auteur, marques, modèles, etc.) et garantiit indéfiniment GMP contre toutes revendications de tiers susceptibles de se rattacher à cette utilisation.

4.4 Demandes Client - Fin de la relation commerciale

4.4.1 Dans l’hypothèse où suite à une demande du Client ou à l’arrêt de la relation commerciale entre les Parties pour quelque cause que ce soit, GMP se retrouve avec un stock de matières premières, d’emballages ou d’étiquette dédié aux Produits à Marque Client, le Client s’engage à rembourser à GMP tous les frais et coûts liés à l’écoulement, la gestion et/ou la destruction, le cas échéant, de ce stock.

4.4.2 Dans l’hypothèse où suite à une demande du Client ou à l’arrêt de la relation commerciale entre les Parties pour quelque cause que ce soit, GMP se retrouve avec un stock de Produits Marque Client finis, le Client s’engage à en prendre livraison dans les délais indiqués par GMP. A défaut GMP s’autorise à vendre le Produit Marque Client (après avoir effectué les modifications d’étiquette ou d’emballage nécessaires) par lui-même à autre client tiers et à facturer au Client tous les frais et coûts, y compris les pertes éventuelles, liés à la vente de ces Produits Marque Client et à leur reconditionnement notamment.

Article 5 : Livraison des Produits

5.1 Prérequis à la livraison

Le Client doit toujours être à jour de ses obligations vis-à-vis de GMP et notamment mais sans s’y limiter de ses obligations de paiement.

A défaut, GMP se réserve le droit de suspendre toute livraison de Produits, sans que sa responsabilité ne puisse être engagée de ce fait.

5.2 Délai de livraison

5.2.1 Pour les livraisons s’effectuant par transport routier et/ou fluvial, les Produits sont livrés dans un délai maximum de soixante (60) jours calendaires ; le point de départ du délai étant la date à laquelle la Commande est devenue définitive.

Tout retard éventuel de livraison ne peut donner lieu à aucune indemnité, annulation de commande, remboursement, ni à aucun refus de Produit.

5.2.2 Pour les livraisons s’effectuant en tout ou partie par voie maritime, GMP communique au Client une date estimée d’arrivée (Estimated Time of Arrival). Tout retard éventuel de livraison ne peut donner lieu à aucune indemnité, annulation de commande, remboursement, ni à aucun refus de Produit.

5.3 Livraison

5.3.1 Pour les livraisons s’effectuant par transport routier et/ou fluvial, sauf convention contraire, les Produits sont livrés DAP (Delivered At Place – Incoterm 2020) [lieu convenu entre les Parties]. Le transfert des risques, de perte et de dégradation des Produits de GMP vers le Client s’opère lorsque les Produits sont mis à disposition du Client par GMP ou son transporteur sur le moyen de transport prêt à être déchargés au lieu convenu entre les Parties. Les risques de perte et détérioration des Produits lors des opérations de déchargement étant supportés par le Client.

5.3.2 Pour des livraisons s’effectuant en tout ou partie par voie maritime, sauf convention contraire, les Produits sont livrés CIP (Carriage Insurance Paid To - Incoterms 2020) [lieu convenu entre les Parties]. Le transfert des risques, de perte et de dégradation des Produits de GMP vers le Client s’opère lorsque les Produits sont mis à disposition du Client par GMP ou son transporteur sur le moyen de transport prêt à être déchargés u lieu convenu entre les Parties. Les risques de perte et détérioration des Produits lors des opérations de déchargement étant supportés par le Client.

Article 6 : Garanties Produits - Engagements du Client – Non-conformités Produits

6.1 Garanties Produits

GMP garantit au Client que les Produits livrés:

a) sont, à la livraison, conformes à la Commande Définitive et exempts de vices apparents ;

b) sont conformes au jour de leur livraison à la législation et aux normes françaises et de l’Union Européenne en vigueur. Il est précisé que la responsabilité de GMP ne saurait être en aucun engagée si les Produits ont été commercialisés et vendus dans un pays pour lequel GMP n’a pas attesté de la conformité réglementaire desdits Produits eu égard aux

exigences locales ;

c) sont jusqu’à leur Date de Durabilité Minimale (DDM) conformes aux spécifications Produits telles qu’indiquée par GMP (« Spécifications ») ; au-delà de la DDM plus aucune garantie Produit n’est donnée au Client et aucune réclamation pour non-conformité ne peut être effectuée par ce dernier ;

d) bénéficient d’une garantie contre les vices cachés pendant une durée qui ne pourra pas excéder leur DDM ; au-delà de la DDM plus aucune garantie Produit n’est donnée au Client et aucune réclamation pour vice-caché ne peut être effectuée par le Client.

6.2 Engagements du Client

Le Client s’engage :

a) à décharger et à transporter le cas échéant, les Produits dans des conditions et selon des modalités compatibles avec leur nature ;

b) à stocker les Produits dès leur réception et ce pendant toute la durée où il en la garde (directe ou indirecte) dans un endroit frais et sec;

c) avant toute utilisation/transformation/mise en œuvre du Produit ou incorporation du Produit dans un autre produit, à :

i. mener tous les contrôles et analyses nécessaires afin de s’assurer de la conformité et de la qualité des Produits ; et

ii. vérifier que les quantités et poids des Produits correspondent effectivement aux indications figurant sur les emballages ;

d) à suivre les instructions de mise en œuvre du Produit telles que communiquées par GMP ;

e) à ne pas commercialiser ou mettre en œuvre, utiliser, incorporer, transformer les Produits au-delà de leur DDM.

Le non-respect par le Client de tout ou partie de ces engagements exonère GMP de toute responsabilité en matière de produits non-conformes et/ou défectueux et de ses conséquences.

6.3 Non-conformités à la livraison

6.3.1 Le Client est tenu de vérifier l’état des Produits à la livraison. En cas de vices apparents ou de Produits manquants, il appartient au Client d’effectuer toutes les réserves auprès du transporteur sur la lettre de voiture.

6.3.2 Lesdites réserves, accompagnées des justificatifs nécessaires afin de permettre à GMP de vérifier la réalité du grief invoqué, devront être confirmées à GMP par lettre recommandée avec accusé de réception (ci-après « LRAR ») ou par email avec accusé de réception, dans un délai maximum de quarante-huit (48) heures suivant la date de livraison des Produits.

6.3.3 Les Produits livrés seront irrévocablement réputés conformes à la commande et exempts de tout vice apparent en cas de non-respect des formalités et délais visés dans le présent article 6.3.

6.4 Non-conformités après livraison

Pour faire valoir ses droits, le Client devra informer GMP de l’existence des vices cachés ou une non-conformité aux Spécifications dans un délai de maximum quarante-huit (48) heures à compter de leur découverte, par écrit avec accusé de réception accompagnée des justificatifs nécessaires afin de permettre à GMP de vérifier la réalité du grief invoqué. A défaut,

la réclamation du Client sera considérée comme rejetée.

6.5 Gestion des non-conformités

6.5.1 Si la non-conformité aux Spécifications ou le vice (apparent ou caché) objet de la réclamation est reconnue par GMP, les Produits non-conformes ou viciés devront être, au choix de GMP, soit retournés à GMP conformément à ses instructions et à ses frais et risques, soit détruits aux frais de GMP et une preuve de cette destruction devra lui être adressée.

Afin de dédommager le Client, GMP émettra un avoir correspondant au prix d’achat HT des Produits non-conformes ou viciés , à l’exclusion de tout autre indemnités, pénalités ou dommages et intérêts

6.5.2 En cas de Produits manquants à la livraison, GMP après avoir confirmé cette allégation, émettra un avoir correspondant au prix d’achat HT du Produit manquant, à l’exclusion de toutes autres indemnités, pénalités ou dommages et intérêts

6.5.3 Le Client s’interdit de retourner/refuser les Produits livrés ou de les détruire sans avoir obtenu au préalable l’accord écrit de GMP. Seul le refus ou le retour des Produits pour vices apparents, cachés ou non-conformité aux Spécifications imputable(s) à GMP sera acceptée par GMP.

6.5.4 En toute hypothèse, le retour/ refus ou la destruction des Produits livrés sans l’accord de GMP ou encore le retour/ refus ou la destruction des Produits livrés qui s’avérerait être injustifié(e) engage la responsabilité du Client, GMP se réservant le droit de réclamer la réparation du préjudice subi ainsi que de facturer au Client tous les coûts associés à la gestion de ce retour, ce refus ou cette destruction.

6.5.5 Il est enfin précisé que si la commande se compose de plusieurs livraisons, le défaut affectant une livraison ne modifie pas les engagements réciproques quant aux autres livraisons.

Article 7 : Responsabilité

7.1 Dans l’hypothèse où la responsabilité de GMP serait dûment prouvée par le Client, celle-ci sera strictement limitée à un montant ne pouvant dépasser les prix d’achat HT des Produits en cause facturés au Client auquel peut venir s’ajouter les frais de retour, de destruction des Produits sous réserve que le retour ou la destruction a été préalablement accepté(e) par GMP.

7.2 GMP ne pourra en aucun cas être tenue pour responsable, à quelque titre et de quelque manière que ce soit, des dommages ou pertes indirect(e)s (en ce compris mais sans s’y limiter : le préjudice d’image, le manque à gagner et/ ou ou la perte de chiffre d’affaires et/ou perte d’exploitation et/ou pertes de données) trouvant leur origine dans l’exécution ou la non-exécution de la vente des Produits.

Article 8 : Tarifs – Remises - Révision

8.1 Tarifs

8.1.1 Les Produits sont toujours facturés en Euros aux tarifs en vigueur au jour de la livraison de la commande par GMP.

Tout changement du taux de T.V.A applicable sera répercuté à la date prescrite par l’administration.

8.1.2 Les tarifs s’entendent hors taxes, DAP pour les livraisons s’effectuant par transport routier et/ ou fluvial et CIP pour les livraisons s’effectuant en tout ou partie par voie maritime, à l’exclusion des frais de post-acheminement et de toute autre taxe, droit de douane pour l’importation des Produits, frais et retenue à la source.

8.1.3 GMP se réserve le droit de modifier ses tarifs à tout moment, sans en avoir à justifier la raison, sous réserve d’en avoir informé le Client au moins deux (2) mois avant la date effective de ladite modification.

8.2 Renégociation

Pour les accords portant sur la vente des Produits d’une durée d’exécution supérieure à trois (3) mois, conformément à l’article L.441-8 du Code de Commerce, en cas de fluctuation du prix des matières premières agricoles et alimentaires et des produits agricoles et alimentaires [pour les Produits non soumis à l’article L 441-1-1] ainsi que des coûts de l’énergie, du transport ou des matériaux entrant dans la composition des emballages affectant significativement à la hausse ou à la baisse, le prix de production des Produits, les Parties se rapprocheront en vue de renégocier le prix convenu, dans un délai d’un (1) mois à compter de la notification de cet événement par l'une ou l'autre des Parties selon les modalités visées ci-dessous.

Le déclenchement de la présente clause de renégociation, convenues entre les Parties, liées aux fluctuations précitées sera motivé par une fluctuation des prix ayant une incidence sur les coûts de production ou de commercialisation impactant la stratégie commercial des Produits dans les conditions et selon les seuils qui seront librement négociés entre les parties.

La Partie la plus diligente informera l’autre Partie par envoi d’un courrier recommandé avec accusé de réception de l’ouverture de la renégociation en joignant à sa demande les éléments justificatifs relatifs aux conditions de déclenchement convenues ci-dessus.

Les Parties devront alors négocier, dans un délai d’un (1) mois maximum à compter de la réception du courrier recommandé. Cette négociation devra être effectuée de bonne foi et dans le respect du secret en matière industrielle et commerciale et du secret des affaires. Il est convenu entre les Parties que pendant la période de renégociation, le prix applicable demeure le prix, objet de la renégociation, convenu initialement entre elles.

Un compte rendu de la négociation conforme aux dispositions de l’article D.441-4 du Code de commerce sera établi.

Si les Parties parviennent à un accord à l’issue de la renégociation, le nouveau Prix convenu fera l’objet d’un avenant et sera mis en application dans un délai maximum de sept (7) jours après la date de l’accord.

A défaut d’accord dans le délai d’un (1) mois à compter de la réception de la notification mettant en jeu la clause de renégociation, la relation contractuelle se poursuivra dans les conditions initialement fixées entre les Parties sauf si l’une des Parties souhaite :

- Y mettre un terme pour tout ou partie des produits concernés sous réserve du respect d’un préavis d’une durée suffisante au regard des caractéristiques de la relation commerciale existant entre les parties ; et/ou

- Saisir le Médiateur des relations commerciales agricoles.

En cas d’échec de la médiation, chacune des Parties pourra saisir le Président du Tribunal compétent pour qu’il statue sur le litige selon la procédure accélérée au fond sur la base des recommandations du Médiateur.

Article 9 : Conditions de règlement

9.1 Sauf conditions particulières convenues avec le Client, et sous réserve des dispositions de l’article 9.7 Infra, les Produits sont payables en totalité et en un seul versement dans un délai de trente (30) jours à compter de la date d’émission de la facture.

L’adresse du Client est présumée être celle de son adresse de facturation, sauf indication contraire de sa part.

9.2 Le paiement anticipé ne donne droit à aucun escompte.

9.3 Pour tout paiement, le Client s’engage à donner le détail des factures réglées nécessaires à son imputation. A défaut, GMP imputera ledit paiement selon les modalités et le rang de son choix. Dans le cas d’un paiement global, le détail des factures acquittées doit être fourni sans surcoût et concomitamment au paiement effectué.

9.4 Le Client n’est pas autorisé à déduire d’office du montant de la facture établie par GMP le montant des créances qu’il détient sur celle-ci.

Toutefois, si par dérogation GMP a expressément consenti au principe de la compensation de créances, celle-ci ne pourra intervenir que pour les créances certaines, liquides, exigibles et qui ne souffrent d’aucune contestation de la part de GMP. De plus, le Client s’engage à ne se compenser qu’à hauteur du montant de la créance en cause.

9.5 Le Client s’engage à appliquer à GMP les mêmes délais de paiement que ceux qui lui sont applicables en vertu des présentes CGV ou de la convention unique, le cas échéant. GMP se réserve le droit déduire d’office du montant de la facture établie par le Client, le montant des créances qu’il détient sur celui-ci, sous réserve qu’elles soient certaines, liquides, exigibles et qu’elles ne souffrent d’aucune contestation de la part de Client.

9.6 Toute facture non payée par le Client à la date prévue sera majorée d’intérêts au taux de douze (12) fois celui de l’intérêt légal décomptés par mois de retard jusqu’au jour du règlement définitif.

S’ajoutera également au montant initial dû, une indemnité forfaitaire de 10% du montant TTC de la facture, à titre de clause pénale avec un minimum de 15,25 euros et sans préjudice des frais de recouvrement dus de plein droit et sans justificatif dans la limite de 40 euros, sous réserve de tout autre frais de recouvrement complémentaire dû sur justification.

Ces intérêts et pénalités seront exigibles de plein droit dès le jour suivant la date d’échéance portée sur la facture, sur simple demande de GMP.

9.7 En cas de non-paiement d’une facture échue, de changement dans la situation financière et/ou juridique du Client pouvant menacer le recouvrement de sa créance, toutes les créances de GMP à l’égard du Client deviendront immédiatement exigibles, y compris celles qui ne sont pas échues, quel que soit le

mode de règlement convenu et sans qu’il soit besoin d’une mise en demeure.

De surcroît, GMP se réserve le droit d’exiger le paiement immédiat avant livraison de toute nouvelle commande ou toute autre garantie de son choix.

Il est également préciser que GMP se réserve le droit d’exiger le paiement immédiat avant livraison de toute commande ou toute autre garantie de son choix lorsque les transactions Client/GMP ne sont pas couvertes par l’assurance-crédit souscrites par GMP.

Article 10 : Indicateurs

Conformément aux dispositions de l’article L.443-4 du Code de commerce, les principaux indicateurs pris en compte par GMP dans la détermination de ses tarifs pour les Produits vendus sont:

- Le marché à terme Euronext Blé

- L’Indice des Prix d’Achat des Moyens de Production Agricole Grandes Cultures en moyenne glissante sur 3 mois

- Les formules Incograin

Ces indicateurs sont disponibles sur le site <http://www.intercereales.com/>

GMP rappelle que la convention écrite conclue entre les parties devra également prendre en compte ces indicateurs.

Au-delà des matières premières agricoles, GMP tient également compte d’autres éléments relatifs notamment à :

- ses investissements en recherche et développement : GMP met en œuvre une politique active de valorisation des produits par un marketing au plus près des attentes des consommateurs (développement de nouveaux produits et services, démarche Nutriscore) ;

- son ancrage dans le territoire français grâce à une production française dans ses moulins régionaux (Paris-Gennevilliers, Reims, Marseille) ;

- sa responsabilité sociale et environnementale avec ses engagements.

Article 11 : Propriété intellectuelle de GMP – Confidentialité

11.1 Propriété intellectuelle

11.1.1 GMP conserve l'ensemble des droits de propriété industrielle et intellectuelle afférents aux produits, logos, marques, signe distinctif associé, nom commercial ou nom de gamme dérivé, qu’ils soient enregistré(e)(s) ou non ainsi que les créations, photos et documentations techniques ou publicitaires communiqués au Client dans le cadre de leur relation d’affaires ; lesquels ne pouvant être communiqués ni exécutés ou utilisés sans l’autorisation préalable et écrite de GMP.

Le Client n'acquiert, dans le cadre des ventes conclues avec GMP , aucun droit de propriété intellectuelle sur les éléments privatifs et distinctifs de GMP (y compris sur ses Produits et leurs recettes), ces droits et éléments restant la propriété exclusive de ce dernier.

11.1.2 Le Client s'engage à respecter de bonne foi les droits de propriété intellectuelle de GMP et notamment, à n'apporter aucune modification aux éléments distinctifs transmis par GMP, à ne pas porter atteinte à l'image de marque de GMP

et de ses produits.

11.2 Confidentialité

11.2.1 Dans le cadre de leur relation d'affaires, les Parties peuvent être amenées à échanger entre elles des informations ou données qu'elles considèrent comme confidentielles, telles que notamment, sans que cette liste ne soit ni limitative ni exhaustive, des spécifications, formules, recettes, méthodes, techniques de mise en œuvre, maquettes, rapports techniques, dessins, modèles, procédés de fabrication, de conditionnement ou de commercialisation, plans, stratégies, illustrations, données marketing, concepts de produits, listes clients, données de ventes (« Informations »).

11.2.2 Chacune des parties s'engage à préserver tout au long de leur relation d'affaires et sans limitation de durée après l'expiration de celle-ci la stricte confidentialité des Informations. Elles s'engagent à ne faire usage des Informations que dans le cadre et pour les besoins de l'exécution de leur relation d'affaires. La Partie réceptrice des Informations s'interdit en outre (i) de divulguer toute Information, en tout ou partie, à des tiers sans l'accord préalable et écrit de la partie divulgatrice et (ii) d'utiliser l'Information de la Partie divulgatrice en tout ou partie pour reproduire, fabriquer ou faire fabriquer des produits alimentaires.

Article 12 : Données personnelles

Dans le cadre de leur relation d'affaires, le Client et GMP s'engagent à respecter la réglementation en vigueur applicable au traitement des données à caractère personnel, en particulier la loi n° 78-17 du 6 janvier 1978, modifiée par la loi n°2018-493 du 20 juin 2018 relative à la protection des données personnelles, et le Règlement européen (UE) n° 2016/679 du Parlement européen et du Conseil du 27 avril 2016 « relatif à la protection des personnes physiques à l'égard du traitement des données à caractère personnel et à la libre circulation de ces données »

Article 13 : Lutte contre la corruption et le trafic d'influence

Les Parties garantissent que dans le cadre des négociations et plus généralement de leur relation commerciale, elles ont respecté et respecteront toutes les dispositions et obligations légales et réglementaires en matière de lutte contre la corruption active/passive et de trafic d'influence.

Les Parties s'engagent également à faire respecter par l'ensemble de leurs employés, sous-traitants agréés ou toutes personnes agissant pour leur compte, les dispositions qui précèdent.

Article 14 : Résolution – Suspension – Force majeure

GMP reserves the right to modify/ suspend
Nonobstant toute clause contraire dans les documents du Client ou la convention écrite, GMP se réserve le droit de modifier/ suspendre et/ou de résoudre la vente immédiatement et de plein droit et sans indemnité et sans que sa responsabilité ne puisse être engagée de ce fait, partiellement ou totalement, par simple notification, dans les hypothèses ci-après :

a) en cas de modification de la situation financière et/ou juridique du Client pouvant menacer le recouvrement de sa créance ;

b) en cas d'infraction par le Client à la législation applicable ;

c) la vente étant conclue intuitu personae en considération du Client, en cas de cession ou de transfert, de quelque manière que ce soit, des droits et obligations en résultant, sans l'accord exprès, préalable et écrit de GMP;

d) en cas de survenance d'un cas de force majeure tel que définie par l'article 1218 du Code civil ou d'un événement indépendant de la volonté de GMP, auxquels les Parties assimilent les événements suivants qui, s'ils ne remplissent pas l'ensemble des conditions prévues par la loi et la jurisprudence, empêchent ou retardent l'exécution par GMP de ses obligations ou remettent en cause l'équilibre financier des engagements convenus : guerre, incendie, explosion, inondation, embargo, mobilisation, grève annoncée ou non, lock-out, bris de machines, incidents de production, accidents de la circulation, épisodes climatiques, mesures administratives et/ou mesures sanitaires, pénurie ou indisponibilité des matières premières ou autres intrants nécessaire à la fabrication, au stockage, à la commercialisation ou à la livraison des produits, augmentation du coût des matières premières ou intrants précités ou des coûts des prestataires de GMP, manquement des fournisseurs et prestataires de GMP affectant l'exécution par GMP de ses propres obligations

Article 15 : Langue

15.1 Les présentes CGV sont une traduction de la version originale rédigée en Anglais. En cas de conflit, la version Anglaise prévaudra.

15.2 Sauf convention contraire, les communications entre les Parties au titre de leur relation commerciale sont effectuées en Anglais.

Article 16 : Droit applicable – Règlement Amiable – Attribution de juridiction

16.1 Les présentes CGV, les commandes et les éventuels accords particuliers conclus entre GMP et le Client dans le cadre de leur relation commerciale seront exécutés et interprétés selon le droit français.

16.2 Toutes les contestations ou tous les litiges portant notamment sur la validité, l'interprétation, l'exécution, la résiliation de l'un des documents précités, sur leurs conséquences et leurs suites seront portés, à défaut de règlement amiable, devant le TRIBUNAL DE COMMERCE DE PARIS ou au choix exclusif de GMP, devant le Tribunal de Commerce dans le ressort duquel se situe son siège social.

Article 17: Clause de réserve de propriété

LES PRODUITS VENDUS NE DEVIENNENT LA PROPRIETE DU CLIENT QU'A RECEPTION PAR GMP DE L'INTEGRALITE DU PAIEMENT, EN APPLICATION DE L'ARTICLE L.624-16 DU CODE DE COMMERCE, SAUF CONVENTION PARTICULIERE DEROGATOIRE CONCLUE ENTRE GMP ET LE CLIENT



Pour plus d'informations,
**veuillez contacter votre
RESPONSABLE DES VENTES.**

Eric GELY - Responsable Export Réunion / Afrique Du Sud / Océan Indien

25 rue de Hanoi - ZAC Balthazar - 97419 La Possession - Ile de La Réunion

Mob : +33 (0)6.08.21.09.99 - Bureau : +262 (0)262.42.30.18

eric.gely@grandsmoulinsdeparis.com - skondoki@grandsmoulinsdeparis.com - vdalleau@grandsmoulinsdeparis.com

Photothèque © GrandsMoulinsdeParis / © AdobeStock

www.entreprise.grandsmoulinsdeparis.com

Grands Moulins de Paris SA au capital de 37 232 832 € - Siège social : 99 rue Mirabeau 94200 Ivry sur Seine - 351 466 495 RCS Créteil

