



Meunier français depuis 1919



Grands Moulins
de Paris



CATALOGUE

PRODUITS



ÎLE DE LA RÉUNION
2026-2027

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**.

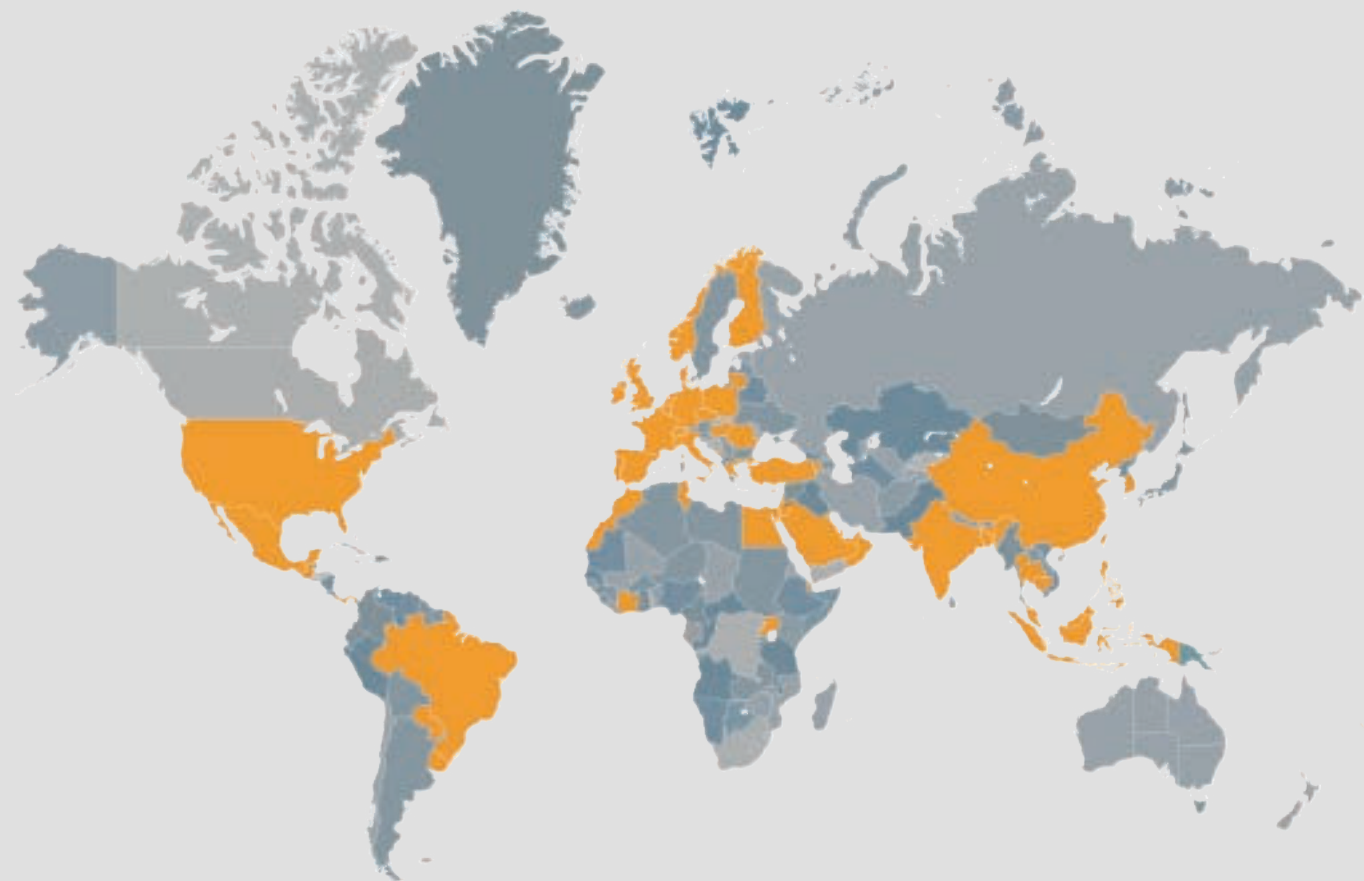
Nous sommes proches, tout simplement parce que nous œuvrons chaque jour avec passion pour un pain de qualité, partout où nous sommes.

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...



CATALOGUE INTÉRACTIF

Bienvenue dans votre catalogue interactif

Depuis sa création, Grands Moulins de Paris ne cesse d'innover et nous sommes convaincus que l'avenir se construit aussi par des innovations sur le volet digital. C'est pour cela que nous avons décidé de nous tourner vers un catalogue digital interactif pour vous offrir une expérience améliorée, tout en restant fidèle à la qualité de nos produits.

Ce format de catalogue vous propose des fonctionnalités novatrices, vous permettant de parcourir aisément les produits et d'accéder à des informations détaillées sur les ingrédients qui les composent, leurs valeurs nutritionnelles et des préconisations de remises en œuvre. Grâce à ses contenus enrichissants, vous aurez également accès à des conseils pratiques, des suggestions de recettes, des tendances du marché et des idées créatives pour diversifier votre offre et l'adapter aux attentes de vos clients.

En survolant les produits dans le catalogue, vous pouvez désormais accéder en un clic à la page correspondante sur notre marketplace, facilitant ainsi vos commandes. Cette interface intuitive vous permet d'explorer l'ensemble de notre offre de produits de manière interactive et immersive.

Au quotidien nos équipes travaillent pour vous proposer des produits et des services qui répondent toujours plus à vos attentes. C'est pour cela que nous avons cherché à simplifier votre expérience en vous offrant un accès rapide à des ressources précieuses le plus facilement et rapidement possible.

COLLECTIVEMENT ENGAGÉS

POUR LES FEMMES ET LES HOMMES

POUR NOS FILIÈRES ET TERRITOIRES

POUR LA TERRE



link
by GMP

Notre démarche de
développement
durable.

**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.**

Nous avons un rôle majeur à jouer pour assurer un futur à notre planète.

C'est pourquoi nous avons par exemple fait le choix depuis de nombreuses années de fabriquer nos farines à partir de **blés panifiables français, cultivés au plus proche de nos moulins régionaux**. Nous travaillons également main dans la main avec les agriculteurs du groupe coopératif VIVESCIA, auquel nous appartenons, pour développer des agricultures responsables.

Avec nos gammes produits, nous sommes orientés vers le **développement d'une offre alimentaire équilibrée et diversifiée pour tous**. Depuis 2018, à travers notre engagement "Simple et Bon", nous privilégions par exemple les ingrédients connus et reconnus dans nos recettes.

Le **partage de nos savoirs et savoir-faire** fait également partie de notre ADN. Pour cela, nous nous appuyons sur l'**École de Boulangerie et de Pâtisserie de Paris** qui forme chaque année près de 300 élèves en apprentissage et une centaine d'adultes en reconversion. Les conseillers techniques, membres de la **Confrérie des Boulangers Grands Moulins de Paris**, sont également au quotidien à vos côtés. Sans oublier l'**accompagnement à l'installation partout en France**.

Nos métiers ont du sens : nous travaillons des produits nobles, le blé puis la farine, pour fabriquer un produit hautement symbolique – le pain – auquel chacun d'entre nous est attaché. Les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain ont d'ailleurs été inscrits au patrimoine immatériel de l'UNESCO en 2022.

Ensemble, nous sommes collectivement engagés pour continuer à partager, jour après jour, notre passion du bon et un savoir-faire boulanger à la française responsable.

“ Transformons chaque instant en une opportunité d'avancer vers un avenir meilleur pour tous ”



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.**

LE CROISÉ DES TEMPS

PAIN AVEC
4 CÉRÉALES
ANCIENNES

KHORASAN

SARRASIN

SEIGLE

ÉPEAUTRE

Sommaire

Nos farines p.12

Pains du quotidien et traiteur p.14

Pains de caractères p.18

Pâtisserie et viennoiserie p.20

Nos mélanges p.22

Pains de caractère p.24

Pains céréales et graines p.28

Pains gourmets p.32

Pâtisseries p.34

Notre gamme Bio p.38

Nos ingrédients et graines p.42

Nos améliorants p.48



Nos farines

Les pains quotidiens

Pour tous les jours et pour toute la famille.

POUR PAINS COURANTS FRANÇAIS



25 kg - Réf. 00347
OR T55
Farine de blé T55 pour pain courant français
• S'adapte à toutes les méthodes de travail



25 kg - Réf. 04778
CRISTAL T65
Farine de blé T65
• Très polyvalente
• Prise de force rapide
• Hydratation optimisée



25 kg - Réf. 00166
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

Campaillette
• ARTISAN BOULANGER •

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



Froment

FARINE DE BLÉ TYPE 65
POUR PAIN COURANT FRANÇAIS

MIE CRÈME ET ALVÉOLÉE



1 COUP DE LAME EN RUBAN

25 kg - Réf. 00234
CAMPAILLETTE FROMENT T65
Farine de blé T65. Contient un levain de blé*.
• Baguette aux saveurs douces et rondes en bouche
• Croûte dorée, croustillante et légèrement farinée (d'après la recette préconisée)

Campaillette
• ARTISAN BOULANGER •

*levain désactivé ne permettant pas l'appellation « Pain au levain »

LES TRADITIONS



25 kg - Réf. 00232
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



25 kg - Réf. 00231
PLATINE
Farine de blé T65, Label Rouge CRC®
• Couleur de mie jaune
• Farine pour pain de tradition certifiée Label Rouge

TRAITEUR



25 kg - Réf. 01122
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

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

92% des Français connaissent
la certification Label Rouge¹

Sources : ¹ Libre Services Actualités, 2020



Les pains de caractère

Des pains à la saveur typée.



25 kg - Réf. 01677

SARRASIN

Farine de sarrasin

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



25 kg - Réf. 00794

RUBAN BRUN 150 (FARINE COMPLÈTE)

Farine de blé T150.

- Couleur mie brune très piquée
- 12% de fibres



25 kg - Réf. 04866

SEIGLE T130

Farine de seigle T130

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



RECETTE

Tourte de seigle

- 1000 g de Farine de seigle T130
- 1 L d'eau bouillante
- 1 g de levure (facultatif)
- 22 g de sel
- 2 g de levure (optionnel)

Mettez tous les ingrédients dans la cuve d'un batteur et pétrissez.

Étapes :

Pétrissage à la feuille

- 8 min en 1^{ère} vitesse
- 2 min en 2^{ème} vitesse

En fin de pétrissage débarrassez dans un bac préalablement graissé.

Fermentation et façonnage

- **Pointage** : 30 min
- **Division** : pesez des tourtes entre 800 g et 1 kg
- **Détente** : 15 min
- **Façonnage** : Façonnez légèrement le pâton en tourte puis déposez le tourné à clair dans le banneton.
- **Apprêt** : 45 min/1 h à température ambiante

Mise au four

- **Cuisson** : 40 min à 250 °C en four à sole. Laissez sécher en fonction du poids des pièces.
- **Buée** : Dosage normale

Pâtisserie et Viennoiserie



25 kg - Réf. 01349

GRU AU ROUGE

Farine de blé T45

- Pour viennoiseries et brioches
- Taux de protéines permettant d'apporter beaucoup de force
- Convient pour des recettes riches en beurre, œufs, fruits secs, inclusions...



25 kg - Réf. 00288

GRU AU 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



25 kg - Réf. 00936

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
- Taux de protéines permettant d'apporter beaucoup de force
- Particulièrement adaptée à la fabrication de produits de boulangerie surgelés





Nos mélanges

Les pains de caractère

Des pains aux saveurs typées.

LES COMPLETS ET FIBRES



25 kg - Réf. 10142

PAIN SPÉCIAL COMPLET

Composition classique, avec du malt d'orge toasté.

- Un pain spécial complet simple au goût prononcé
- Source de fibres : 1058 kJ (250 kcal) et 6,1 g de fibres pour 100 g de pain cuit selon la recette préconisée.



25 kg - Réf. 10026

PAIN AU SON

18% de son de blé.

- Riche en fibres : 992 kJ (235 kcal) et 7g de fibres pour 100g de pain cuit selon la recette préconisée.

LES SEIGLES



25 kg - Réf. 10022

PAIN DE SEIGLE NOIR

74,5% de farine de seigle, levain de seigle*, fibres de sarrasin.

- Hydratation : 79%
- Pain le plus fortement typé, avec une mie brune et une acidité renforcée

LES CAMPAGNES



25 kg - Réf. 10002

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...)



25 kg - Réf. 10564

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

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

À BASE DE FARINES ANCIENNES



25 kg - Réf. 11727
LE CROISÉ DES TEMPS
4 céréales anciennes : épeautre, khorasan, sarrasin, seigle
• Pain aux saveurs d'antan loin de l'acidité des pains rustiques classiques
• Une croûte croustillante et une mie dorée et alvéolée

RECETTE

Le pistache noisette

Croisé des temps (Réf. 11727) : 1000 g
Eau : 700 g - Beurre : 50 g - Sel : 18 g - Levure : 8 g
Sucre : 20 g - Pistaches : 150 g - Noisettes : 150 g

Étapes :

- Pétrissage

 - 5 min en 1^{ère} vitesse
 - 8 min en 2^{ème} vitesse

Incorporer les noisettes et les pistaches en fin de pétrissage
- Façonnage et fermentation

 - **Pointage** : 10 à 15 h à 3°C
 - **Mise en forme** : Plier en 3 pour obtenir une forme rectangulaire. Déposer sur une planche farinée.
 - **Apprêt** : 1 h à 1h30 à 25°C
 - **Division** : Découper avec la paline ou la racle puis retourner sur le tapis d'enfournement.
- Mise au four

 - **Avant cuisson** : Tamiser de la farine avec un pochoir festif pour décorer vos pains
 - **Température de cuisson** : 240°C
 - **Durée de cuisson** : 30 min au four à sole

Allergènes de la recette : gluten, lait, fruits à coque

LE CROISÉ DES TEMPS

L'HISTOIRE DU PAIN À LA CROISÉE DES TEMPS



ÉPEAUTRE
Apparu entre 7 000 et 6 000 ans av. J.-C. dans la région du Caucase, l'épeautre est l'une des toutes premières céréales domestiquées par l'Homme. Il s'est implanté en Europe dès l'âge de Bronze, trouvant sa place dans les terroirs pauvres et les climats rigoureux.

SARRASIN
Originaire de Chine, le sarrasin est cultivé depuis plus de 4 000 ans. Introduit en France au XVI^e siècle, il s'est rapidement imposé dans l'ouest du pays, où il est devenu un pilier de l'alimentation populaire.

KHORASAN
Le khorasan est une variété ancienne de blé datant de plusieurs millénaires. Le khorasan tire son nom de sa région d'origine, une province historique du nord-est de l'Iran.

SEIGLE
Présent autrefois à l'état sauvage en bordure des champs, le seigle a peu à peu été domestiqué au contact des cultures céréalières. Résistant, peu exigeant, il a rendu cultivables des terres délaissées et accompagné l'essor des campagnes européennes.

Sources : Zech-Matterne & Lepetz, Plantes et paysages, CNRS, 2017. Devroey & Van Mol (dir.), L'Épeautre, Centre d'Archéologie, 1989. Portères, J. agric. trad. & bot. appl., 1958.

L'ÉPEAUTRE SARRASIN

15 kg - Réf. 11741
ÉPEAUTRE SARRASIN
Mélange à base de farine d'épeautre et de farine de sarrasin (81%)
Source de fibres et de protéines*

Avec des **graines de sarrasin toastées**

Une alliance parfaite entre la douceur de l'épeautre et la puissance du sarrasin

ASPECT

Mie dense et fondante, croûte craquante

SAVEURS

Pain rond et gourmand, sans acidité dominante

SOURCE
DE PROTÉINES
ET DE FIBRES*

BRIQUE ÉPEAUTRE-SARRASIN

La
recette
classique

POUSSE CONTRÔLÉE

Ingrédients	Épeautre-Sarrasin	1000 g
	Eau	750 g
	Sel	18 g
	Levure	10 g
	Eau de bassinage	150 g

Batteur avec la feuille

Pétrissage	Température de base	80 °C
	1ère vitesse	4 min
	2ème vitesse	Jusqu'à décollement + 3 min
	Température de pâte	26°C (+/-1°C)

Fermentation et façonnage	Pointage	-
	Division	400 g en moule
	Blocage	à 3 °C
	Apprêt	30 min à 26°C (+/-1°C)

Mise au four	Lamage	Fariné et fendu à l'eau
	Température de cuisson	240 °C-250 °C
	Dose de buée	Identique à une baguette
	Durée de cuisson	30 à 40 min

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

Allergènes : gluten

Découvrez encore plus de recettes sur L'Epeautre Sarrasin ici :



Les pains aux céréales et aux graines

Des pains aux céréales et graines soigneusement sélectionnées.

LES GRAINES



25 kg - Réf. 00269

GRAINNOIR (PAIN NORDIQUE)

Un pain avec une diversité de céréales et 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 graine
- Une croûte savoureuse et une odeur agréable



25 kg - Réf. 11648

PAVÉ DU FORGERON

3 céréales (88%) : blé, seigle, malt d'orge.
4 graines (7,5%) : tournesol, lin brun, lin jaune, sésame.

- Un pain au goût typé et à la mie alvéolée
- Contient un levain de seigle* et du malt d'orge toasté



25 kg - Réf. 10293

PAIN 7 CÉRÉALES

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*



25 kg - Réf. 11590

CAMPAILLETTE CÉRAINE

4 graines (9%) : lin brun, tournesol, pavot, millet.
Flocons de blé malté.

- Baguette riche en graines, à la mie blanche
- 4 coups de lame

Campaillette
• ARTISAN BOULANGER •

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

RECETTE

Le croque rustique

- 8 tranches Pain pavé du forgeron
- 4 cuillère à soupe de beurre
- 1 tasse de fromage râpé
- 1 pomme
- 8 tranches de bacon
- Miel

Étapes :

Préparation du pain

- Fabriquez le pain pavé du forgeron de façon classique avec un façonnage en grosse pièce.
- Tranchez des tartines d'environ 1,5 cm d'épaisseur.

Montage

- Cuire le bacon, le déposer sur la tranche du dessous.
- Superposez ensuite les morceaux de pomme et le fromage râpé. Arrosez de miel. Enfin refermez le croque.

Cuisson

- Mettre le croque au four 5 minutes à 250°C puis passer en machine à croque avant dégustation.

Allergènes : gluten, lait





LES NUTRIS



25 kg - Réf. 11663
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 (selon la recette préconisée)¹



10 kg - Réf. 11451
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*
• Source de protéines et de fibres : 1134 kJ (268 kcal), 10,5 g de protéines et 4,4 g de fibres pour 100 g de pain cuit selon la recette préconisée
• Mélange polyvalent : baguette, croissant, pain de mie...
• Pensez à commander les Graines de Sésame (Réf. 41314) pour le topping



10kg - Réf. 11582
PAIN BERROUGA (SUR COMMANDE)
Farine de blé et inclusions (Lentilles vertes Label rouge IGP du Berry, Lentilles Beluga, pois cassés) 100% français.
• Pain source de protéines végétales².
• Mélange polyvalent qui se décline sous différents formats : pain pavé rustique, pain moulé vendu à la tranche ou même benoiton.

*Levains désactivés ne permettant pas l'appellation "Pain au levain"
¹ 1187 kJ (282 kcal) et 0,4 g d'oméga 3 pour 100 g de pain cuit selon la recette préconisée.
² 1025 kJ (242 kcal) et 12,8 g de protéines pour 100 g de pain cuit selon la recette préconisée.

Les pains gourmets

Des pains ultra-gourmands, aux inclusions de toutes sortes.

LES INCLUSIONS GOURMANDES



10 kg - Réf. 04745

PAIN AUX CRANBERRIES

- Mie moelleuse et typée avec un goût très prononcé de fruits.
- Riche en inclusions gourmandes : cranberries (14%), raisins secs (6%) et noisettes (3%).



10 kg - Réf. 10661

PAIN AUX FIGUES

- Morceaux de figues 17%. Levain de blé*.
- Mie ambrée aux parfums de miel
- Le grand classique des fêtes



10 kg - Réf. 11493

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



RECETTE

Le cookie muesli

Pour 18 pièces de 100 g

MB Pain au muesli : 1000 g - Oeufs : 8 - Beurre pommade : 500 g - Levure : 20 g - Sucre : 360 g

Étapes :

Préparation

- Dans le bol d'un batteur électrique, mélanger le beurre pommade en petits morceaux avec le sucre et les œufs.
- Ajouter le mélange Muesli et la poudre à lever tout en remuant à l'aide du batteur (1^{ère} vitesse), jusqu'à l'obtention d'une pâte souple non collante.
- Mettre la pâte en forme d'un cylindre et laisser reposer au frais à 4°C pendant 2 heures.
- Sur un plan de travail, couper le cylindre de pâte en plusieurs disques et déposer sur une feuille de cuisson.

Cuisson

- En four à sole : 10 min 220°C
- En four ventilé : 10 min 175°C

Allergènes : gluten, lait, oeufs

LES SAVEURS



25 kg - Réf. 10556

PAIN AU MAÏS

- 18% de maïs : billes de maïs extrudé, farine de maïs. 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



10 kg - Réf. 10803

ORIGUETTE (SUR COMMANDE)

- Légumes déshydratés : poireaux, poivrons verts, poivrons rouges, tomates, herbes de Provence.
- À décliner pour l'apéritif et le snacking (ciabatta, torsade, gressin, feuilletés,...)

Pâtisserie

LA BRIOCHE



25 kg - Réf. 50113

COQUILLE BEURRE

Poudre au beurre 11%, sucre 10%.

- Bon équilibre entre le goût du sucre et du beurre
- Idéale pour les spécialités briochées régionales (coquille, St Nicolas...)
- Permet l'appellation "au beurre" (d'après la recette préconisée)

LE MOELLEUX



25 kg - Réf. 11085

BAGUETTE VIENNOISE

Recette équilibrée en goût de beurre et en sucre.

- Hydratation : 54%
- Adaptée à toutes les méthodes et très tolérante
- Variez les utilisations : base pour sandwiches moelleux, buns, snacking, viennoise au chocolat...



LA CRÈME



10 kg - Réf. 10748

EXTRA CREMAFROID

Préparation pour la réalisation de crème à froid.

- Application : millefeuille, religieuse...
- Belle couleur jaune
- Mise en œuvre rapide
- Peut être utilisée dans les pâtisseries "pur beurre" (d'après la recette préconisée)
- Stable à la surgélation et à la cuisson
- Supporte l'ajout de parfums, arômes et alcools

LA GÉNOISE



10 kg - Réf. 10185

GÉNOISE

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

LES GATEAUX DE VOYAGE



5 kg - Réf. 10499

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



25 kg - Réf. 10501

COLOMBINA (SUR COMMANDE)

Mix for the making of pastry

- A tasty panettone with a great volume
- Long lasting softness
- Maintained volume after baking

10 kg - Réf. 10498

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.



10 kg - Réf. 10497

CAKE EXTRA

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)





Notre gamme BIO



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



25 kg / 12 mois - Réf. 46500

MEULE BIO T80

Farine de blé T80 biologique

- Couleur de mie crème



25 kg - Réf. 00452

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



25 kg - Réf. 91646

FARINE COMPLÈTE MEULE BIO T150**

Farine de blé T150 biologique

- Couleur de mie brune



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.



25 kg - Réf. MPD24

FARINE DE KHORASAN BIO**

Farine de khorasan

- Mie crème
- Saveurs douces



5 kg - Réf. 11644

MÉLANGE 5 GRAINES BIO**

Lin brun, lin jaune, millet, quinoa blanc, tournesol

- En incorporation dans vos pâtes



25 kg - Réf. 04882

FARINE DE PETIT EPEAUTRE BIO T80

Farine de petit épeautre

- Petit épeautre 100% français
- Saveurs douces



25 kg - Réf. 40151

FARINE DE SEIGLE BIO T130

Farine de seigle T130

- Seigle 100% Français
- Moulue à la meule de pierre
- Pour pains typés



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



Nos ingrédients et graines

LES GRAINES ET TOPPINGS



5 kg - Réf. 41314
GRAINES DE SÉSAME
Graines décortiquées.
• *En topping ou en incorporation dans vos pâtes*



15 kg - Réf. 50997
MÉLANGE 5 GRAINES
Sésame, millet, lin jaune, lin brun, pavot.
• *En incorporation dans vos pâtes*



5 kg - Réf. MPIA3
CÉRÉFLOK'S MÉLANGE DE GRAINES
Graines (69%) : tournesol, lin brun, sésame.
Flocons d'avoine.
• *En topping ou en incorporation dans vos pâtes*



25 kg - Réf. 12000
TOPPING GRAINNOIR
Flocons d'orge, graines de tournesol, graines de sésame, graines de millet rouge, graines de lin brun.
• *En topping*



5 kg - Réf. 50273
GRAINES DE PAVOT BLEU
Pavot bleu.
• *En topping ou en incorporation dans vos pâtes*



25 kg - Réf. 02026
SEMOULE DE BLÉ
Semoule de blé dur
• *En topping ou en incorporation dans vos pâtes*



2,5 kg - Réf. 01772
BRISURES DE MAÏS
• *En topping*
• *Renforce la croustillance des produits*

LES AUTRES INGRÉDIENTS



10 kg - Réf. 49690
SEL DE L'ÎLE DE RÉ
Gros sel marin récolté à la main.
• *Non raffiné et sans additif*
• *Produit légiféré par une Indication Géographique Protégée.*



25kg - Réf. WM014
SEL FIN
L'ingrédient indispensable pour toutes vos préparations.



25 kg - Réf. MP225
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)*



LES LEVAINS GRANDS MOULINS DE PARIS,
UN SAVOIR-FAIRE UNIQUE



Plus de 50 ans
de savoir-faire

Nos levains sont fabriqués selon
une méthode boulangère depuis
plus de 50 ans



Une fabrication
Française

Nos levains sont fabriqués dans
notre moulin à Reims



24h* à 48h
de fermentation

Une fabrication lente pour obtenir
un équilibre parfait entre acidité
et arômes intenses



Absence de starter
de fermentation

Notre fabrication reprend la
recette traditionnelle comme chez
l'artisan boulanger

Une palette de saveurs au service de vos produits :

- Une belle richesse aromatique
- Un goût authentique avec une mie typée (crème à caramel)
- Origine naturelle
- Facile d'utilisation



Levain de blé

Réf. : MV069

Un levain incontournable pour
apporter du goût à votre produit,
tout en douceur.

Dosage recommandé : 0,5 % à 5 %.
Conditionnement : 5 kg.
Utilisation : pains spéciaux et produits de boulangerie fine¹.

 Cliquez ici
et découvrez
en vidéo la
fabrication des
levains

Levains désactivés et déshydratés ne permettant pas la mention pain "au levain" sur le produit fini.

¹ Interdit en pain de tradition française et pain courant français.
*minimum

LES INGRÉDIENTS SÉLECTION



Malts d'orge toasté

Produits d'origines naturelles. Les malts offrent des signatures visuelles singulières à la
croûte et à la mie de vos produits. Idéals pour apporter une note unique à votre produit
en adoucissant sa couleur. Dosage recommandé : 0,2% à 5%.



Réf. MV067 - 5 kg

Malt clair

5 kg - Couleur chaude
marron caramel.

Farine de 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 laissant part à la
créativité. Dosage recommandé : 0,5% à 5%.

Réf. MPB90 - 25 kg



² Source : Kantar Food 360, 2022.



Nos améliorants

Les Sécur'

Des améliorants de panification formulés pour sécuriser et augmenter les performances des pâtes et des produits finis en boulangerie et viennoiserie.



10 kg - Réf. 11308

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*



10 kg - Réf. 11309g

SÉCUR' EXTRA FROID

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

- Contient du gluten et des enzymes



CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE - BOULANGERIE ARTISANALE

À compter du 01/01/2026

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

Numéros IDU : FR210507_01HKEA / FR210507_02YCHK

Article 1 : Préambule

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 les boulangers/pâtisseries, les réseaux de boulangerie/pâtisserie, les sociétés et enseignes de restauration, ainsi que leurs centrales d'achats, le cas échéant.

« CGV » désigne les présentes conditions générales de vente.

« Produit(s) catalogue » désigne les produits listés au catalogue standard de GMP.

« Produit(s) hors catalogue » désigne les produits répondant aux besoins spécifiques du Client, non listés au catalogue standard de GMP.

« Produits Festifs » désigne les produits spécialement fabriqués pour répondre à une demande de consommation propre à une période de l'année, telle que mais s'en s'y limiter, l'épiphanie, les fêtes de fin d'années etc.

« Produits Promotionnels » désigne les produits faisant l'objet d'une opération promotionnelle.

« Produit(s) » désigne les Produits catalogue et les Produits hors catalogue.

« Site E-Commerce » désigne le site internet www.grandsmoulinsdeparis.com accessible aux Clients établis en France Métropolitaine, Corse incluse, autorisés préalablement par GMP à utiliser le service E-Commerce.

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 présentes CGV s'appliquent à toutes commandes de Produits passées par les Clients pour des livraisons en France Métropolitaine Corse incluse ainsi que dans les pays limitrophes dans un rayon de 100 Km autour la frontière française.

1.3 Dispositions générales

1.3.1 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.

1.3.2 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.

1.3.3 Les présentes CGV annulent et remplacent celles communiquées antérieurement.

1.3.4 Les CGV applicables à l'achat du Client sont celles en vigueur à la date de passation de

la commande du Client.

1.3.5 Toute dérogation 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.

1.3.6 Les photographies et les illustrations relatives aux Produits présentées par GMP sur ses supports de communication ne sont pas contractuelles et ne sauraient engager la responsabilité de GMP.

Article 2 : Commandes

2.1 Les commandes de Produits sont réalisées par EDI, par e-mail, par téléphone en contactant le service télévente GMP, par l'intermédiaire de l'équipe commerciale de GMP ou par le Site E-commerce pour les Clients établis en France Métropolitaine (Corse incluse) autorisés préalablement par GMP à utiliser le service E-Commerce, sauf si GMP a expressément accepté un autre mode d'émission.

2.2 La quantité minimum de commande est de trois (3) cartons pour les Produits surgelés et de 150 Kg pour les autres Produits alimentaires à l'exception des Produits fournil et d'aide à la vente (outils, sacherie, textile, etc.) pour lesquels aucune quantité minimum n'est requise. GMP se réserve le droit de rejeter toute commande inférieure à ces quantités minimums et ce, sans que sa responsabilité ne puisse être engagée de ce fait et sans qu'aucune pénalité ne puisse lui être appliquée.

2.3 Chacune des Parties est autorisée à modifier ou annuler une commande de Produits, 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 deux (2) jours ouvrés avant la date de livraison communiquée par GMP. Passé ce délai, la commande devient ferme et définitive (ci-après la « Commande Définitive »).

2.4 Toute modification ou annulation d'une Commande Définitive doit faire l'objet d'un accord des Parties. Il est précisé qu'aucune pénalité ne peut être appliquée au refus de livraison prononcé au motif que GMP n'a pas accédé à la demande de modification ou d'annulation du Client.

En cas d'annulation d'une Commande Définitive par le Client, GMP se réserve le droit de facturer les coûts déjà engagés pour honorer la Commande Définitive et toutes les conséquences directes et indirectes qui en découlent.

2.5 Dispositions spécifiques aux commandes de Produits Festifs et Produits Promotionnels

2.5.1 Le Client s'engage à adresser à GMP ses réservations de Produits Festifs et Produits Promotionnels dans les délais indiqués par GMP, en indiquant le volume global de Produits Festifs et Produits Promotionnels. A défaut, sauf accord de GMP, aucune commande ne pourra être réalisée ou acceptée, sans que la responsabilité de GMP ne puisse être engagée de ce fait et sans qu'aucune pénalité ne puisse lui être appliquée.

2.5.2 Dans l'hypothèse où les commandes passées par le Client s'avéreraient inférieures

aux réservations effectuées par le Client, le Client s'engage à :

- Procéder à l'écoulement des surplus de Produits Festifs et Produits Promotionnels déjà fabriqués et à en prendre livraison dans les délais indiqués par GMP ;

- Rembourser GMP de 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.

2.5.3 Dans l'hypothèse où les commandes passées par le Client s'avéreraient supérieures aux réservations effectuées par le Client, GMP fera ses meilleurs efforts pour livrer les volumes de Produits Festifs et Produits Promotionnels non-réservés. Toutefois, GMP ne pourra voir sa responsabilité engagée à quelque titre que ce soit en cas de retard de livraison ou de Produits Festifs et Produits Promotionnels manquants, le Client ne pouvant réclamer aucune indemnité ou pénalité dans ces hypothèses.

Article 3 : Livraison

3.1 Prérequis à la livraison

GMP se réserve le droit de suspendre toute livraison de Produits, en cas de non-respect de ses obligations par le Client, sans que sa responsabilité ne puisse être engagée de ce fait.

3.2 Délai de livraison

3.2.1 Les Produits sont livrés dans un délai maximum de cinq (5) jours ouvrés à compter de la date à laquelle le Client a adressé sa commande à GMP, conformément au plan de transport communiqué par GMP, à l'exception des Produits hors catalogue et des Produits Promotionnels qui sont livrés dans les délais communiqués par GMP.

3.2.2 Il est précisé que le délai de livraison ainsi que la date de livraison communiquée par GMP n'est donné qu'à titre indicatif. Ainsi tout retard éventuel de livraison ne peut donner lieu à aucune indemnité, pénalité, annulation de commande, remboursement, ni à aucun refus de Produit.

3.3 Livraison franco

3.3.1 Sauf convention contraire, les Produits sont livrés en franco de port et sont considérés comme livrés lorsque ceux-ci sont mis à disposition du Client au lieu convenu entre les Parties.

3.3.2 Le Client reconnaît que les Produits commandés peuvent être livrés en plusieurs fois.

3.3.3 Le déchargement des Produits est effectué par le Client pour les envois supérieurs à trois (3) tonnes, et les temps de mise à disposition doivent être respectés par le Client. Toute immobilisation excessive imposée au prestataire de transport par rapport aux dates et heures de déchargement figurant sur le document de transport ou sur le bordereau de livraison, est susceptible de donner lieu à facturation par GMP au Client des pénalités et/ou indemnités éventuellement payées par GMP au prestataire de transport.

3.4 Livraison par enlèvement

3.4.1 Lorsque la livraison par enlèvement est convenue entre les Parties, les Produits sont considérés comme livrés lorsque ceux-ci sont mis à disposition du Client dans l'entrepôt désigné par GMP et agréé préalablement entre

les Parties.

La prise de rendez-vous s'effectue par le Client ou son prestataire, directement auprès des entrepôts.

3.4.2 Le chargement des Produits est effectué par le Client pour les envois supérieurs à trois (3) tonnes, et les temps de mise à disposition doivent être respectés par le Client.

La date de mise à disposition figurant sur la confirmation de commande doit être respectée par le Client. A défaut d'enlèvement des Produits par le Client dans les délais convenus, le Client prendra en charge tous les coûts supportés par GMP de ce fait.

3.5 Transfert des risques

La livraison des Produits emporte transfert des risques, de perte et de dégradation des Produits.

3.6Palettes et rolls

3.6.1 Les palettes et rolls doivent être restitués à GMP ou échangés nombre pour nombre et qualité pour qualité au plus tard avant le dernier jour du mois civil au cours duquel est intervenue la livraison.

3.6.2 A la fin de chaque mois civil, GMP procédera à un inventaire de ses stocks de palettes et de rolls, en cas de manquant (une palette à qualité non équivalente étant considérée comme un manquant), GMP se réserve le droit de facturer au Client, à titre de clause pénale, la somme forfaitaire de sept (14) euros HT par manquant.

3.7 Retour, refus ou destruction de Produits

Tout retour, refus ou destruction de Produits par le Client devra faire l'objet d'un accord écrit préalable de GMP. A défaut, GMP se réserve 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/refus/destruction.

GMP ne reprend pas les Produits invendus ou dont la Date de Durabilité Minimale (« DDM ») est dépassée. GMP ne pourra donc accepter le retour de Produits à ce titre, les clients étant seuls responsables de la gestion et de la rotation de leurs stocks.

Article 4 : Conformités et qualité Produits

4.1 GMP garantit au Client que les Produits livrés :

- a) Sont, à la livraison, conformes à la Commande Définitive ;
- b) Sont conformes au jour de leur livraison à la législation et aux normes françaises et de l'Union Européenne applicables en France ;
- c) Sont, jusqu'à leur DDM, conformes aux spécifications Produits telles qu'indiquée par GMP ; 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.

4.2 Le Client s'engage :

- a) A charger et à transporter le cas échéant, les Produits dans des conditions et selon des modalités compatibles avec leur nature ;
- b) A stocker (y compris dans le point de vente) les Produits dès leur réception en chambre froide/congélateur à une température comprise entre -25°C et -18°C pour les produits surgelés et dans un endroit frais et sec pour les autres produits ;
- c) A suivre les instructions de mise en œuvre du Produit telles que communiquées par GMP ;

d) A ne pas commercialiser ou mettre en œuvre, utiliser, incorporer, transformer les Produits au-delà de leur DDM ;

e) A mener tous les contrôles et analyses nécessaires afin de s'assurer de la conformité et de la qualité des Produits avant toute revente ou mise en œuvre du Produit ;

f) A soumettre à l'accord préalable de GMP, en respectant un délai de prévenance de deux (2) semaines, tout audit, contrôle ou visites des sites de GMP, et à prendre en charge les frais y afférents.

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.

Article 5 : Non-conformités

5.1 Non-conformités à la livraison

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 ou son transporteur d'effectuer toutes les réserves sur les documents de transport conformément à l'article L133-3 du code de commerce. Lesdites réserves, accompagnées des justificatifs nécessaires afin de permettre à GMP de vérifier la réalité du grief invoqué, devront être confirmées à GMP et au transporteur, le cas échéant, par email avec accusé de réception à l'adresse suivante : serviceclients@grandsmoulinsdeparis.com (il appartient au Client de justifier l'envoi), dans un délai maximum de trois (3) jours suivant la date de livraison des Produits. A défaut, les Produits livrés seront irrévocablement réputés conformes à la commande et exempts de tout vice apparent.

5.2 Non-conformités après livraison

Toute réclamation pour non-conformité relative aux garanties spécifiées à l'article 5.1, devra être notifiée à GMP par écrit avec accusé de réception, dans un délai de maximum dix (10) jours ouvrables à compter de la livraison et en tout état de cause, avant toute transformation ou revente des Produits.

5.3 Vice caché

Toute réclamation pour vice caché devra être notifiée dans un délai de trois (3) mois à compter de la livraison et en tout état de cause, avant toute transformation ou revente des Produits.

5.4 Gestion des non-conformités

5.4.1 Toute notification effectuée au titre des articles 5.2 et 5.3 ci-dessus (ci-après, la « Notification de Défaut ») sera valable sous réserve des conditions suivantes : a) elle est adressée à la bonne adresse postale ou électronique communiquée par écrit par les Parties ; b) elle est reçue par le Client dans le délai prévu aux articles 5.2 et 5.3 ci-dessus ; c) elle est accompagnée de toutes les preuves justificatives nécessaires afin de permettre à GMP de vérifier la réalité du grief invoqué. À défaut, la Notification de Défaut sera irrecevable.

5.4.2 Si la non-conformité ou le vice caché objet de la Notification de Défaut est reconnu par GMP, le Client devra, au choix de GMP et à ses frais et risques (i) retourner les Produits non-conformes ou viciés à GMP conformément à ses instructions ou (ii) les détruire et transmettre à GMP une preuve de cette destruction.

GMP remboursera au Client le prix d'achat HT des Produits concernés, à l'exclusion de tout

autre indemnités et/ou pénalités, ainsi que les frais mentionnés ci-dessus.

5.4.3 Si GMP conteste la non-conformité, le vice caché ou leur imputabilité à GMP, elle en informera le Client par écrit. GMP pourra alors, selon la nature du grief, procéder ou faire procéder par un tiers indépendant désigné par elle, à toute vérification, analyse ou expertise, sur la base de l'échantillon de référence prélevé par GMP - lequel fera foi - ou directement sur site, afin de déterminer la réalité de la non-conformité ou du vice allégué. A cette fin, le Client s'engage à permettre l'accès à ses locaux, entrepôts ou sites de production à GMP et/ou au tiers indépendant désigné, afin de procéder aux constatations nécessaires. Le rapport du tiers indépendant sera définitif et contraignant pour les Parties. Les frais du tiers indépendant sont à la charge de la Partie contre laquelle les résultats se portent. Si le tiers indépendant détermine que la Notification de Défaut était sans fondement, le Client remboursera à GMP tous les coûts supportés par cette dernière découlant de, ou en relation avec la réclamation en question, y compris les honoraires du tiers indépendant.

5.4.4 En cas de non-conformité pouvant remettre en cause la sécurité sanitaire du Produit, une procédure de retrait/rappel peut être enclenchée selon des modalités prévues à l'article 6 des CGV.

5.4.5 En cas de Produits manquants à la livraison confirmés par GMP, GMP remboursera au Client le prix d'achat HT du Produit manquant, à l'exclusion de toute indemnité et/ou pénalité.

5.4.6 Il est 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 6 : Procédure de rappel/retrait

6.1 Sauf ordre d'une autorité publique, en aucun cas le Client ne pourra prendre seul l'initiative d'une procédure de retrait et/ou de rappel, toute décision de retrait et/ou de rappel incombant à GMP.

6.2 En tout état de cause, en cas de procédure de retrait et/ou de rappel déclenchée ou autorisée par GMP, seuls les lots de Produits non-conformes feront l'objet des mesures de retrait et/ou de rappel.

6.3 GMP ne remboursera que les seuls frais raisonnables exposés par le Client en lien direct avec les mesures de retrait et/ou de rappel au réel et uniquement sur justificatifs. Tout montant forfaitaire prédéterminé par le Client au titre des frais exposés sera refusé par GMP.

6.4 En cas de procédure de retrait et/ou de rappel engagée en violation des articles précédents, ou au cas où la responsabilité de GMP et la non-conformité alléguée ne seraient pas avérées, le Client remboursera à GMP les frais qu'elle aurait engagés, sans perte du droit de GMP de demander la réparation du préjudice subi.

6.5 Le Client s'engage à transmettre à GMP, pour approbation préalable, toute communication mentionnant GMP, ses marques et/ou ses Produits. Toute communication diffusée sans ou contre l'avis de GMP lui sera impossible et en tout état de cause ne devra pas préjudicier à l'image de marque de GMP et de ses Produits.

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 dont la prise en charge par GMP est expressément prévue par les présentes CGV.

7.2 GMP ne pourra en aucun cas être tenue pour responsable, à quelque titre et de quelque manière que ce soit, des dommages indirects ou immatériel (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 : Conditions tarifaires

8.1 Prix

8.1.1 Les Produits sont toujours facturés en Euros aux prix en vigueur au jour de la commande.

8.1.2 Les prix s’entendent hors taxes, franco de port sauf pour les Produits fournil et d’aide à la vente (outils, sacherie, textile, etc.) pour lesquels les frais de port sont facturés en sus. Les prix incluent les contributions applicables au moment de l’émission du prix.

Toute modification du barème des taxes et contributions, ainsi que l’introduction de nouvelles taxes ou contributions, sera répercutée intégralement au Client à compter de la date de leur entrée en vigueur.

GMP se réserve le droit de modifier les prix à tout moment. La passation de toute commande par le Client à compter de la date d’application des nouveaux prix vaut acceptation de ces derniers.

8.1.3 A compter de la notification de la modification de tarif et jusqu’à l’entrée en vigueur du nouveau tarif, les commandes mensuelles passées en application de l’ancien tarif ne pourront pas être supérieures à l’équivalent d’un (1) mois de ventes mensuelles, calculé sur la moyenne des commandes livrées par GMP au cours des six (6) mois précédant la notification du changement de tarif.

8.2 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 (source : <https://live.euronext.com/fr/product/commodities-futures/EBM-DPAR>) ;
- Le « butter index » (source : <https://www.eex.com/en/market-data/agriculturals/indices>) ;
- Le Liffe pour le cacao (source : <https://fr.investing.com/commodities/london-cocoa>) ;
- Le Liffe pour le sucre (source : <https://fr.investing.com/commodities/london-sugar>) ;
- L’CEuF Industrie - Ponte au sol UE (source : <https://agridata.ec.europa.eu/extensions/DashboardEggs/EggsPrice.html>) ;
- Raisin Sultanas std 9 fob TR (source : MINTEC, disponible sur demande auprès de GMP).

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

- Ses matières premières industrielles (énergie,

transport, emballage, etc.) ;

- 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 notamment dans la démarche dénommée « Link by GMP » organisée autour de trois piliers (i) « Pour les femmes et les hommes », (ii) « Pour nos filières et territoires » et (iii) « Pour la terre ». L’ensemble des engagements est consultable sur <https://entreprise.grandsmoulinsdeparis.com/nos-engagements/demarche-rse/>.

8.3 Remises

GMP pourra accorder au Client des remises notamment en fonction du chiffre d'affaires réalisé par le Client avec GMP, du nombre de références commandées et de la proximité du moulin. GMP se réserve le droit de modifier ces remises à tout moment, à son entière discrétion.

Des offres promotionnelles propres à un canal de commande, par exemple au Site E-commerce, peuvent s’appliquer et différer de celles pratiquées pour un autre canal de commande.

8.4 Renégociation

Pour les accords d’une durée d’exécution supérieure à trois (3) mois portant sur la vente de Produits pour lesquels l’article L. 441-8 du code de commerce est applicable, les Parties conviennent d’une clause de renégociation de prix en cas de fluctuation du prix des matières premières agricoles et alimentaires 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 desdits Produits.

Article 9 : Conditions de règlement

9.1 A chaque livraison ne peut correspondre qu’une seule facture.

9.2 Sauf conditions particulières convenues avec le Client, et sous réserve des dispositions de l’article 9.8 des CGV, les Produits sont payables en totalité et en un seul versement dans un délai de quinze (15) 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.

9.3 Le paiement anticipé ne donne droit à aucun escompte.

9.4 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.

9.5 Le Client ne pourra procéder à aucune compensation, sauf accord écrit et préalable de GMP. Toute compensation opérée par le Client sans accord préalable de GMP sera considérée comme un défaut de paiement donnant le droit à GMP de mettre en œuvre les sanctions pour défaut de paiement prévues ci-après.

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.

9.6 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 écrite, 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.

9.7 Toute facture non payée par le Client à la date prévue donnera lieu à l’application de pénalités de retard au taux prévu par l’article L441-10 du Code de commerce et à l’application d’une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement d’un montant de 40 euros conformément à l’article D441-5 du Code de commerce.

S’ajoutera une indemnité forfaitaire de 10% du montant TTC de la facture, à titre de clause pénale, 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.

9.8 En cas de non-paiement d’une facture échue ou de changement dans la situation financière et/ou juridique du Client pouvant menacer le recouvrement de sa créance (tel que : décès, incapacité, cessation ou retard de paiement), 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 ainsi que de refuser toute nouvelle commande et de suspendre immédiatement les livraisons en cours.

Il en sera de même lorsque les transactions Client/GMP ne sont pas couvertes par l’assurance-crédit souscrites par GMP ou en cas de modification de la couverture de cette assurance-crédit.

Article 10 : Propriété intellectuelle

10.1 GMP conserve la propriété exclusive des droits de propriété industrielle et intellectuelle afférents aux Produits, logos, marques, signes distinctifs associés, noms commerciaux ou noms de gamme, qu’ils soient enregistré(e) (s) ou non ainsi que les créations, photos et documentations techniques ou publicitaires (ci-après les « Éléments distinctifs ») 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.

Les recettes, développements, améliorations, savoir-faire, spécifications techniques ainsi que tout Produit créé ou mis au point par GMP sont et restent la propriété de GMP. Ces éléments sont considérés comme des Éléments distinctifs de GMP.

Les Éléments distinctifs ne peuvent être communiqués, 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 distinctifs de GMP.

10.2 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 des Produits.

Article 11 : Confidentialité

11.1 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 (ci-après « Informations »).

11.2 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

12.1 Les Parties, en qualité de responsables de traitement indépendants, s’engagent à respecter la législation applicable en matière de protection des données personnelles (ci-après « Données Personnelles ») et, notamment, 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 » (ci-après « RGPD »).

En particulier, chaque Partie traitera les Données Personnelles comme des informations confidentielles par nature et uniquement en relation avec le champ d’application des présentes CGV. Au-delà de ce champ d’application, les Parties conviendront d'un accord de traitement des Données Personnelles, le cas échéant, qui régira les rôles et responsabilités de chacune selon les modalités du RGPD.

12.2 Dans le cadre de ses activités liées au service client et télévente, GMP tient à informer le Client que les appels téléphoniques peuvent faire l’objet d’écoutes ou d’enregistrements à des fins de formation de ses équipes et de l’amélioration du suivi de la qualité des services rendus. Les enregistrements ne seront accessibles que par les personnes habilitées de GMP et peuvent être conservés jusqu’à six (6) mois.

12.3 Pour toute question relative à la protection des Données Personnelles, les Parties

conviennent de contacter le Délégué à la protection des données (DPO) de l'autre Partie, ou la personne désignée à cet effet. Le Client pourra contacter le DPO de GMP par e-mail à dpo@vivescia.com et/ou à l'adresse postale suivante : VIVESCIA - 2 rue Clément Ader - Reims (France).

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

GMP se réserve le droit de modifier/ suspendre et/ou de résoudre les ventes 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 sous réserve des dispositions d’ordre public ;
- 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 modification de la situation juridique du Client, ainsi qu’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 GMP.

Article 15 : Force majeure

GMP ne pourra être tenue pour responsable de l'inexécution ou du retard dans l'exécution de l'une de ses obligations contractuelles, si cette inexécution ou ce retard résulte d’un cas de force majeure tel que définie par l’article 1218 du Code civil ou d’un événement indépendant de sa volonté ou rendant l’exécution de son engagement excessivement onéreuse, telles que mais sans s’y limiter : guerre, incendie, explosion, inondation, infection du système informatique par un virus, cyberattaque sur les serveurs informatiques, embargo, mobilisation, grève annoncée ou non, lock-out, bris de machines, incidents de production, de livraison ou de stockage, accidents de la circulation et interruption ou perturbation dans les transports, défaillance d’un transporteur quel qu’il soit, 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, défaut ou mauvaise qualité des matières premières ou des emballages, interruption des flux énergétiques, manquement des fournisseurs et prestataires de GMP affectant l’exécution par GMP de ses propres obligations.

Article 16 : Imprévision

Lorsqu’une Partie prouve, en application des dispositions de l’article 1195 du code civil, (i) que l’exécution de ses obligations contractuelles est devenue excessivement onéreuse en raison d’un événement indépendant de sa volonté et dont elle ne pouvait raisonnablement attendre qu’il soit pris en compte en moment de la conclusion des CGV ou de la convention écrite, et (ii) qu’elle ne pouvait raisonnablement éviter ou surmonter ledit évènement ou ses conséquences, ladite Partie peut demander une renégociation des CGV ou de la convention écrite.

Dans cette hypothèse, la Partie concernée adressera une notification écrite à l’autre Partie. Les Parties s’engagent alors à négocier l’adaptation des CGV et/ou la convention écrite. A défaut d’accord entre les Parties dans un délai de deux (2) mois à compter de la notification, l’une ou l’autre des Parties pourra résilier les CGV et/ou la convention écrite en respectant un préavis de trente (30) jours.

Article 17 : Prescription commerciale abrégée

Toute contestation de la part du Client relative à l’ensemble de la relation commerciale avec GMP et, notamment, au titre du paiement d’avantages financiers de quelque nature qu’ils soient, devra être formulée au plus tard dans un délai de douze (12) mois à compter de la survenance de l’évènement. A défaut, et par dérogation expresse aux dispositions visées sous l’article L.110-4 du Code de commerce, aucune réclamation ou contestation ne pourra plus être présentée et sera considérée, dès lors, comme étant prescrite et donc irrecevable.

Article 18 : Droit applicable – Attribution de juridiction

18.1 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.

18.2 En cas de contestations ou de litiges portant notamment sur la validité, l’interprétation, l’exécution, la résiliation de l’un des documents précités, sur leurs conséquences et leurs suites, les Parties s’engagent à se rapprocher afin de tenter de rechercher une solution préalablement à toute action en justice pendant une période de trente (30) jours à compter de la réception d'une demande écrite adressée par une Partie à l’autre Partie. Dans l’hypothèse où elles n’y parviendraient pas, tout litige ou contestation sera soumis à la compétence du TRIBUNAL DE COMMERCE DE PARIS.

Article 19 : 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 - marie-euphemie.gonneau@grandsmoulinsdeparis.com



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 – © Photothèque GMP - © Loïc Nicolosso - © Clément Lemaire