

## Communiqué de presse

### Episens by InVivo noue un partenariat d'excellence avec Jean-François Fayolle, Meilleur Ouvrier de France en boulangerie.

Ce partenariat exclusif s'inscrit dans l'ambition d'Episens d'accompagner le développement et la transmission du savoir-faire boulanger français.

Boulangier reconnu Meilleur Ouvrier de France en 2000, il sera un partenaire privilégié de Moulins Soufflet et accompagnera les équipes dans l'innovation produit, la création de recettes gourmandes et inédites et l'animation de temps forts au fournil pour transmettre son savoir-faire autour de la panification traditionnelle à base de levain, des techniques de fermentations lentes et longues, et de la sélection d'ingrédients reconnus.

Jean-François Fayolle partagera son savoir-faire à l'occasion de certains salons professionnels de la boulangerie, mais également lors d'événements privés dédiés aux clients artisans boulangers.

Ce partenariat unique s'inscrit dans la volonté commune d'Episens et de Moulins Soufflet d'inspirer une boulangerie responsable, qui incarne le respect de la terre et des agriculteurs, du savoir-faire artisan et le plaisir du consommateur.



#### ***A propos de Jean-François :***

- *Titré « Meilleur Ouvrier de France » en boulangerie en 2000*
- *Fervent défenseur de la panification traditionnelle à base de levain*
- *Aime travailler les farines durables et mettre à l'honneur les meilleures variétés de blé.*
- *Et aussi... amoureux de nature et apiculteur amateur dans les alpages*

**Retrouvez Moulins Soufflet et  
Jean-François FAYOLLE au SERBOTEL  
à Nantes, du 22 au 25 octobre  
HALL XXL, stand 893.**



### En savoir plus sur Episens by InVivo :

Episens, est le nouveau pôle Blé du groupe InVivo qui réunit 3 métiers : la meunerie, les ingrédients et la boulangerie industrielle pour une expertise filière du grain au produit fini.

Nos 2400 collaborateurs répartis dans 24 pays créent et développent des offres durables et créatrices de valeur telles que des farines, des ingrédients techniques et sensoriels et des produits gourmands de boulangerie, viennoiserie et pâtisserie pour nos clients artisans, restaurateurs, industriels et distributeurs.

Episens est engagé dans la transition agricole et alimentaire grâce à la démarche Semons du Sens dont la vocation est de développer des filières durables auprès des agriculteurs.

### En savoir plus sur Moulins Soufflet :

Moulins Soufflet appartient à Episens by InVivo et est l'un des premiers meuniers français.

Moulins Soufflet perpétue son savoir-faire agronomique, meunier et boulanger en sélectionnant et en assemblant les blés des agriculteurs pour offrir des farines durables de haute qualité à ses artisans boulangers, distributeurs et industriels de l'agroalimentaire en France et l'export.

Avec ses marques Baguépi Farine Responsable et Mélior et son offre de services, Moulins Soufflet accompagne les artisans boulangers à révéler le meilleur de leur savoir-faire et à offrir des produits gourmands, respectueux de la tradition et de la planète.



### Contact presse :

Célestine GENET, Chef de projet Marques et Communication  
[cgenet@episens.fr](mailto:cgenet@episens.fr) – 06 42 65 91 52