

Wegmühle et Moulin de Burgholz

Un partenariat fort

Deux moulins traditionnels proposent des produits de meunerie diversifiés et de qualité, pour des produits artisanaux véritables de la région.



Chères clientes, chers clients,

Le Moulin Walther SA – plus connu sous le nom de Wegmühle – et le Moulin de Burgholz SA sont deux moulins traditionnels. Ils sont détenus par la famille Reinhard, meuniers depuis six générations et boulangers depuis quatre générations. Ces deux moulins entretiennent depuis de nombreuses années un partenariat couronné de succès et vous proposent, dans un esprit d'innovation et de qualité, un vaste assortiment de produits de meunerie d'excellente qualité et de prestations complémentaires.

Dans ce cadre, vous êtes toujours au centre de notre attention. Nous sommes convaincus que des boulangeries artisanales peuvent être exploitées avec succès en proposant des produits originaux et de qualité. De nos jours, les consommatrices et les consommateurs accordent une grande attention à la qualité et à une production durable. C'est la raison pour laquelle les pains et les pâtisseries des boulangeries artisanales sont de plus en plus appréciés et demandés. Un autre avantage des boulangeries locales est constitué par leur ancrage dans la région. On connaît de nombreux clients personnellement, et les matières premières sont fraîches parce qu'elles proviennent de la région et sont également transformées dans celle-ci.

Wegmühle et Moulin de Burgholz défendent précisément ces valeurs. Nous achetons et transformons nos céréales dans la région et fournissons principalement des boulangeries artisanales dans les régions Berne, Fribourg, Neuchâtel et Vaud.

A travers cette réorientation du partenariat entre Wegmühle et Moulin de Burgholz, nous réagissons assez tôt aux besoins actuels et futurs du marché, et nous nous préparons pour l'avenir. Cela nous permet de garantir que nous resterons, également à l'avenir, vos partenaires et fournisseurs de confiance orientés clients, pour des produits de meunerie de qualité.

Meilleures salutations



Jürg Reinhard
Président du CA
Wegmühle et Moulin
de Burgholz SA

Etapas clé de l'histoire de Wegmühle et Moulin de Burgholz

Wegmühle

- 1275 Première mention du lieu-dit « Wegmühle »
- 1920 Transformation du moulin pour un fonctionnement entièrement automatique
- 1930 Construction du silo de 37 mètres de hauteur, avec une capacité de stockage de 3'000 tonnes
- 1970 Construction du deuxième silo à céréales, nouvelle capacité totale de stockage de 7'500 tonnes
- 1995 Fondation de Moulin Walther SA par Jürg et Alexander Reinhard
- 2011 • Moulin Walther SA augmente sa participation dans Moulin de Burgholz SA et possède désormais 83 % du capital-actions
• Reprise de la fabrique de biscuits Ritz SA, à Laupen
- 2014 Réorientation de Wegmühle vers une offre principalement orientée prestations

Moulin de Burgholz

- 1926 Fondation de Mühlen AG, à Thoune et Interlaken
- 1937 Achat du moulin de Flamatt et fondation du Moulin de Flamatt SA
- 1982 Mise en service des nouveaux moulins et de l'usine de fourrages composés de Trofino, à Burgholz. L'entreprise s'appelle désormais Moulin de Burgholz
- 1996 Moulin de Burgholz est certifiée ISO 9001
- 2012 • 30^e anniversaire du site de production de Burgholz
• Fusion du Moulin de Flamatt SA avec Moulin de Burgholz SA
• Modernisation du laboratoire de la farine et nouvelle boulangerie expérimentale
- 2014/15 Regroupement de la production de farines de Wegmühle et Moulin de Burgholz

Les deux moulins aujourd'hui

La concentration de la production de farines sur le Moulin de Burgholz ouvre un nouveau chapitre dans le partenariat entre Wegmühle et Moulin de Burgholz. Quelles seront, à l'avenir, les tâches des deux moulins et quels produits et prestations vous proposeront-ils ?



Moulin de Burgholz

Les installations de production modernes du Moulin de Burgholz garantissent des produits de meunerie d'excellente qualité. Nous possédons également la centrale hydraulique d'Unterseen, qui a été entièrement rénovée en 2011. Avec ses 2.1 GWh par an, elle produit plus d'électricité que la consommation cumulée des deux moulins. Notre assortiment de farines comprend environ 150 produits tels que farines de base, farines d'épeautre, farines de seigle, farines spéciales, farines prêtes à l'emploi et divers ingrédients de boulangerie. Cet assortiment est complété par d'autres produits et prestations. Nous sommes certifiés IFS (International Featured Standard) et proposons une qualité et un respect des délais irréprochables, grâce à des processus clairement définis. En outre, nous accordons une grande importance aux points suivants :

- conseils professionnels personnalisés
- engagement au-dessus de la moyenne en faveur de nos clients
- matières premières provenant de la région
- qualité constante et de haut niveau concernant l'achat des matières premières et la production
- Production durable, p.ex. protection active du climat, émissions réduites de CO₂, conformément à la loi sur le CO₂.



Wegmühle

Les nombreux clients, souvent de longue date, de Wegmühle, pourront continuer de s'adresser à leurs partenaires de confiance pour des prestations fiables. Par ailleurs, le centre de compétences de la farine de Wegmühle sera maintenu et développé. Vous en profiterez directement en tant que clients, par le fait que nous pourrions vous proposer de nouveaux produits et prestations novateurs dans les domaines farine, meunerie et denrées alimentaires. Les silos existants continueront d'être utilisés pour le stockage et la gestion de céréales.

Boulangerie artisanal véritable de la région



« Artisanat véritable de la région ». Toujours plus de clients apprécient les pains croustillants et les pâtisseries typiques des boulangeries artisanales de village ou de quartier. En tant que fournisseur de farines, nous favorisons l'art traditionnel de la boulangerie et apportons ainsi notre soutien aux nombreuses boulangeries régionales.

Notre contribution à un artisanat régional authentique réside, d'une part, dans la grande qualité des céréales, qui proviennent des champs dans un rayon de 50 km autour des moulins. Notre blé, seigle et épeautre pousse dans les régions de Berne, Fribourg, Neuchâtel et Vaud. Parallèlement, nous assurons une qualité et une stabilité élevées de nos farines grâce à une transformation délicate, à une harmonisation optimale de la production et à des collaborateurs/trices compétents et motivés.

Le développement de votre boulangerie et de l'art authentique de la boulangerie artisanale nous tient particulièrement à cœur. C'est pourquoi nous prévoyons une série de nouvelles prestations pour le début de l'année 2015, que nous mettrons à votre disposition sous le slogan « Artisanat véritable de la région ».



Moulin Walther SA
Wegmühle
3065 Bolligen
Tél. 031 924 00 00
info@wegmuehle.ch
www.wegmuehle.ch



Moulin de Burgholz SA
Burgholz 14
3753 Oey-Diemtigen
Tél. 033 681 82 22
info@muehle-burgholz.ch
www.muehle-burgholz.ch