



## ADRESSE

**Le moulin à vent**  
**45250 BRIARE**  
**+33 (0)2 38 37 02 00**

## PAYS



**France / France**

## REPRÉSENTANTS

**Maie-Aude PICHON**  
 m.pichon@banette.fr  
 Responsable Laboratoire /  
 Laboratory Manager

**Michel BILHEUDE**  
 m.bilheude@banette.fr  
 Responsable Fournil d'essai et  
 Développement Produit (R&D) /  
 Test and Product Development  
 Manager (R&D)

**Fabien FAISY**  
 f.faisy@lecomptoirmeunier.fr  
 Directeur Scientifique /  
 Scientific Director

**LE LABO MEUNIER EST EXCLUSIVEMENT DÉDIÉ AUX ANALYSES MEUNIÈRES ET BOULANGÈRES. C'EST UN LABORATOIRE RÉFÉRENT, FORTEMENT IMPLIQUÉ DANS LA CARACTÉRISATION DES VARIÉTÉS DE BLÉ ET LEUR VALORISATION.**

**SES COMPÉTENCES ONT ÉTÉ RÉCEMMENT RECONNUES PAR LE COFRAC AVEC L'OBTENTION DE L'ACCREDITATION PORTANT SUR L'IDENTIFICATION VARIÉTALE PAR ÉLECTROPHORÈSE DES GLIADINES, LE FILTH TEST ET LA DÉTERMINATION DU TAUX D'IMPURETÉS DANS LE BLÉ TENDRE.**

« Notre atout, en tant que laboratoire central du groupe Banette depuis bientôt 40 ans, est d'être pleinement intégré au marché de la meunerie et de la boulangerie. Cela se traduit par une très bonne connaissance des farines et une finesse dans l'appréciation de leur valeur boulangère via des essais de panification. »

L'une de ses missions est de faire progresser la filière blé-farine-pain. C'est pourquoi Le Labo Meunier est impliqué dans divers travaux de R&D et démarches de contrôle qualité en étroite collaboration avec les acteurs de la filières : obtenteurs, OS, meuniers, boulangers et les institutions telles que l'ANMF, le BIPEA, l'AFNOR ou ARVALIS-institut du végétal.

**LE LABO MEUNIER IS EXCLUSIVELY DEDICATED TO MILLING AND BAKING ANALYSIS. IT IS A REFERENCE LABORATORY, STRONGLY INVOLVED IN THE CHARACTERIZATION OF WHEAT VARIETIES AND THEIR VALUATION. HIS SKILLS HAVE RECENTLY BEEN RECOGNIZED BY COFRAC WITH THE ACCREDITATION ON THE VARIETAL IDENTIFICATION BY ELECTROPHORESIS OF GLIADINS, THE FILTH TEST AND THE DETERMINATION OF BESATZ IN WHEAT.**

«Our asset, as a central laboratory of the Banette Group for nearly 40 years, is to be fully integrated into the floor milling baking market.

This translates into a very good knowledge of flours and an expertise in the appreciation of their baking value via bread-making tests.»

One of its missions is to advance the wheat-floor-bread sector. Therefore Le Labo Meunier is involved in various R & D and quality control processes in close collaboration with stakeholders in the sector : breeders, farmers, bakers, and institutions such as ANMF, BIPEA, AFNOR or ARVALIS-institut du végétal.

