





# LE LABO MEUNIER

 **Le Labo Meunier**  
AU COEUR DE LA FILIÈRE

 Le moulin à vent  
45250 BRIARE

 +33 (0)2 38 37 02 00

 [banette@banette.fr](mailto:banette@banette.fr)

 [www.banette.fr/le-labo-meunier](http://www.banette.fr/le-labo-meunier)



FRANCE / FRANCE

 **Marie-Aude PICHON**  
Responsable Laboratoire /  
Laboratory Manager  
[m.pichon@banette.fr](mailto:m.pichon@banette.fr)

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

**Fabien FAISY**  
Directeur scientifique  
Scientific director  
[f.faisy@lecomptoirmeunier.fr](mailto:f.faisy@lecomptoirmeunier.fr)

**LE LABO MEUNIER EST SPÉCIALISÉ DANS LES ANALYSES DE LA FILIÈRE BLÉ - FARINE - PAIN.**

**C'EST UN LABORATOIRE RÉFÉRENT FORTEMENT IMPLIQUÉ DANS LA CARACTÉRISATION DES VARIÉTÉS DE BLÉ ET LEUR VALORISATION.**

**SES COMPÉTENCES SONT 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 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 FOCUS ON WHEAT - FLOUR - BREAD ANALYSIS.**

**IT IS A REFERENCE LABORATORY, STRONGLY INVOLVED IN WHEAT VARIETIES CHARACTERIZATION AND THEIR VALUATION. ITS EXPERTISE IS SUPPORTED BY COFRAC CERTIFICATIONS ON VARIETAL IDENTIFICATION BY ELECTROPHORESIS OF GLIADINS, FILTH TEST AND BESATZ DETERMINATION IN WHEAT.**

«Our advantage, as the central laboratory of the Banette Group since 1982, is to be fully involved in the milling and baking industry. This results in a cogent knowledge of flour and a strong expertise in baking evaluations thanks to bread-making tests.»

One of its goal is to improve the Wheat - Flour - Bread sector. In order to reach it, Le Labo Meunier commits itself in numerous R&D projects and quality control processes, cooperating with various stakeholders such as : breeders, farmers, bakers and institutions including ANMF, BIPEA, AFNOR and ARVALIS - Institut du végétal.

Retrouvez-nous sur le stand N°

**30**

