



Cuisinons ensemble pour un monde meilleur !



AVEVE FARINES

- Qui sommes-nous ?
- Que faisons-nous ?

À propos d'Arvesta



123 ANS
votre partenaire pour
l'agriculture et l'horticulture

€250 MILLIONS
investissements dans l'innovation, l'IT, les sites de production et les initiatives de développement durable (2021-2025)



2.300 EXPERTS
in the field

Plus de **40 marques** fortes réparties en 3 domaines d'activité



Animal Nutrition
1,8 MILLION DE TONNES
vendues globalement en un an

14 sites de production

SPÉCIALISTE
des aliments professionnels
pour animaux d'agrément



€1,9 MILLIARD
chiffre d'affaires consolidé

Pourcentage de chiffre d'affaires par activité :

43%
Animal Nutrition

44%
Agri & Horti

13%
Franchise & Retail



Agri & Horti

Leader du marché belge
des semences, des céréales, de la nutrition et de la protection des plantes pour toutes les cultures

Leader mondial
des systèmes de gouttières mobiles avec Hortiplan et des systèmes de serres avec Van der Hoeven

Importateur et distributeur
de John Deere

PRÉSENCE INTERNATIONALE

avec un siège en Belgique et des implantations en Belgique, aux Pays-Bas, en Allemagne et en France



Franchise & Retail

Aveve

200 magasins Aveve

Eurotuin

3 magasins Eurotuin

50 magasins en exploitation propre

210.000 m2 de plaisir commercial



MEILLEURE
CHAÎNE DE MAGASINS DE
BELGIQUE
2024-2025
AVEVE



MEILLEURE
CHAÎNE DE MAGASINS DE
BELGIQUE
2024-2025
AVEVE



WEBSHOP
AWARDS
BELGIUM
2024-2025
AVEVE

Pour la **17e année** consécutive

Pour la **2e année** consécutive

AVEVE FARINES



Mélanges de pâtisserie créatifs à domicile, basés sur une vaste expertise



GROUPE AVESTA

LEADER DU MARCHÉ EN BELGIQUE ET ACTIF À L'INTERNATIONAL
AVEC PLUS DE 125 ANS D'EXPÉRIENCE ET 1.900 EXPERTS EN
NUTRITION ANIMALE, AGRICULTURE ET FARINE

AVEVE FARINES

ARVESTA DISPOSE D'UN CENTRE DE R&D MODERNE OÙ LES EXPERTS EN
FARINE SE CONCENTRENT SUR LA CRÉATION DE MÉLANGES À
PÂTISSERIE INNOVANTS ; L'ENTREPRISE POSSÈDE 70 % DU MARCHÉ
BELGE POUR LES MÉLANGES À PÂTISSERIE

MARQUES PROPRES ET LABELS PRIVÉS

AVEVE FLOUR A SES PROPRES MARQUES DANS SON
PORTEFEUILLE AINSI QUE DES MARQUES PRIVÉES

AVEVE FARINES

1903 – AVEVE ouvre une **minoterie** à Merksem

2014 – Construction d'un **nouveau centre R&D** à Merksem

- Notre **propre installation solaire** fournit **35 %** des besoins en énergie
- L'usine permet de produire des emballages durables **100 % recyclables**
- Les emballages **sont sans poussières, se conservent au mieux et permettent de réduire le gaspillage alimentaire**



AVEVE FARINES

Le saviez-vous ?

AVEVE FARINES :

- Titulaire du **BRC food certificate AA**
- **N° 1** du marché pour les **mix pour machines à pain**
- **N° 1** du marché pour les **mix all-in**
- **Leaders de leur marché en Belgique et dans les centres de jardinage français/néerlandais**



Soezie, la marque recherchée dans les centres de jardinage



Large gamme de mix :



All-in, il suffit d'ajouter de l'eau

Original, pour les boulangers expérimentés

Partenaires



welkoop BoerenBond ohgreen.



TERRES&EAUX
La nature, ça se vit.

Jardiland
CULTIVEZ VOTRE BIEN-ÊTRE

LA MAISON
Point Vert

Point Vert
La nature est notre métier

Et bien d'autres acteurs

Et en ligne



Bio

Pour les amateurs de douceurs

Les 4 avantages de la catégorie farine dans les centres de jardinage



Trafic toute l'année

En automne, les ventes dans la catégorie augmentent de **25 à 50 %**

Les desserts permettent d'augmenter le montant du panier grâce aux **achats impulsifs**



Consommateurs fidèles

Les consommateurs de cette catégorie se rendent **32 %** plus souvent en magasin



Tendances de la boulangerie

La boulangerie est à nouveau tendance depuis 2020

Depuis 2020, les ventes de farines augmentent de **10 %**



Catégorie rentable

Le rendement par mètre carré est **20 %** plus élevé que dans d'autres catégories

Les 4 avantages de la marque Soezie



**Une longue tradition
d'expérience et de
qualité**

N° 1 leader du marché
dans les centres de
jardinage néerlandais et
français



**Nouvelle histoire
de la marque**

L'accent est mis sur
les **petits délices**
maison



**Collaboration avec
les distributeurs**

Grâce au matériel
promotionnel pour
inspirer les
consommateurs



**Vaste
gamme**

Plus de
120 produits

Les tendances que nous suivons



Authenticité



Plaisir en cuisine



Durabilité



Nostalgie moderne



Santé



Facilité

Le goût, c'est de l'or

Pourquoi les consommateurs commencent-ils à faire du pain ?

1. Goût
2. Odeur
3. Efficacité (pas besoin d'aller à la boulangerie)
4. Variation
5. Lutte contre le gaspillage alimentaire
6. Fraîcheur plus durable
7. Prix

Les dégustations font vivre aux consommateurs l'expérience de la boulangerie et les convainquent d'adopter cette activité



Matériel pour la communication en magasin

soezie®



soezie®

De lekkerste recepten voor kleine geluksmomentjes

Krokante broodjes
Suikerbroodjes
Rozijnenbrood in de broodmaker

Focaccia met drie toppings
Kaneelbabka
Wafels met warm rood fruit

soezie.com

soezie®

Les recettes les plus savoureuses pour des petits moments de bonheur

Petits pains croustillants
Petits pains au sucre
Pain aux raisins à la machine à pain

Focaccia aux trois garnitures
Babka à la cannelle
Gaufres aux fruits rouges chauds

soezie.com

ALL-IN BROOD



✓ Enkel water toevoegen
✓ Geschikt in de broodmaker en in de oven

soezie®

soezie.com

Dat proeft naar geluk

PAINS ALL-IN



✓ Seulement ajouter de l'eau
✓ Convient en machine à pain et au four

soezie®

soezie.com

Prenez goût au bonheur

DESSERTS



✓ Altijd makkelijk, altijd een succes!

soezie®

soezie.com

Dat proeft naar geluk

DESSERTS



✓ Toujours facile, toujours une réussite !

soezie®

soezie.com

Prenez goût au bonheur

ORIGINAL BROOD



✓ Gist, zout, water, ... toevoegen
✓ Geschikt in de broodmaker en in de oven

soezie®

soezie.com

Dat proeft naar geluk

PAINS ORIGINAL



✓ Ajouter de la levure, du sel, de l'eau, ...
✓ Convient en machine à pain et au four

soezie®

soezie.com

Prenez goût au bonheur

Images de qualité pour les prospectus et en ligne

soezie®



Support en ligne sur les réseaux sociaux



Collaboration avec Valérie Greban

- 86 000 followers
- Cheffe belge pour les desserts
- Finaliste du « Meilleur Pâtissier » en France



Publication de recettes Soezie sur sa page Instagram pendant des **magic moments** (Halloween, Christmas...)



Allergènes

Quels sont les allergènes présents ?

- **Lactose et protéines du lait provenant de produits laitiers**
All-in pain blanc, All-in pain brioché ;
Pain blanc paysan, pain brioché ;
Quelques mix pour pains spécifiques contenant un produit laitier.
- **Ovoproduits**
All-in pain brioché, Original pain brioché ;
pour pâtisseries ;
Quelques mix pour pains spécifiques contenant de la poudre d'œufs.
- **Farine de soja**
Fréquemment utilisée dans les mix pour pains all-in et « originals »
- **Graines de sésame, lupins**
- **Divers fruits à coques**



All-in

Quels ingrédients contiennent les all-in mix pour pains ? Pourquoi ?

- Sel
Goût, exhausteur de pâte
- Sucre (dextrose)
Nutriment pour la levure
- Matière grasse végétale en poudre (palme)
Fraîcheur, lubrifiant, texture de la mie (remplace la margarine)
- Levure sèche
Production de gaz, développement du volume



Qualité boulangère



« la somme de la qualité des différents composants de la farine »

GLUTEN-PROTÉINES

Plus il y a de protéines, meilleure est la qualité boulangère

- **Développement de la pâte** lors de l'ajout d'eau
- Formation de **chaînes de gluten**
- **Rétention du gaz** dans la pâte lors du pétrissage et de la levée
- Base du **volume**
- Base pour la formation d'une **mie** lors de la cuisson

AMIDON ET DÉGRADATION DE L'AMIDON

- Une petite partie de l'amidon est transformée en **sucres pour nourrir les levures**
- La majeure partie de l'amidon **se fige et se gélifie** pendant la cuisson
- Stabilisation de la **mie du pain** grâce à la fixation de l'amidon autour des chaînes de gluten

FIBRES

- **Absorption d'eau** pendant le pétrissage
- **Émission de vapeur d'eau** lors de la cuisson pour augmenter le volume
- Mie **tendre**

Merci !

