



LES MOULINS  
FAMILIAUX  
VALEURS D'ARTISANS

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

### INÉDIT : LANCEMENT DU PAIN MARIN, LE PAIN EMBARQUÉ

16 mai 2017

**Profondément engagés pour l'alliance du sport et du pain, les Moulins Familiaux ont présenté ce mardi 16 mai le Pain Marin, le pain embarqué fabriqué avec la précieuse collaboration de Joël Defives, Meilleur Ouvrier de France Boulanger. Conçu spécialement pour le navigateur Théo Moussion, compétiteur de la Course en Solitaire Le Figaro-Urgo, le Pain Marin est un produit adapté aux sportifs comme au plus grand nombre grâce à ses valeurs nutritionnelles et son côté gourmand.**

#### GENÈSE DU PAIN MARIN

Après avoir « couru contre les idées reçues sur le pain » lors du Semi-Marathon de Paris en mars dernier, les Moulins Familiaux poursuivent leur démarche de pédagogie autour des bienfaits du pain lorsqu'il est associé au sport en s'engageant dans le Championnat de France de course au large.

Course mythique qui se déroulera du 4 au 19 juin au départ de Bordeaux jusqu'à Dieppe, La Solitaire Le Figaro-Urgo verra s'affronter les plus grands skippers français et internationaux. Parmi eux, Théo Moussion a donc reçu le soutien des Moulins Familiaux qui ont conçu un pain sur-mesure :

« Un heureux hasard nous a permis de rencontrer Théo Moussion, jeune navigateur passionné et déterminé, épicurien et aventurier. Une personnalité toute en accord avec les valeurs de nos moulins et de nos équipes ! Construire autour du Sport et du Pain nous est apparu comme une évidence. Grâce à Théo, nous nous engageons dans une course pour véhiculer les valeurs gustatives et nutritionnelles du pain comme aliment à part entière de notre gastronomie » a déclaré Thomas Maurey, dirigeant des Moulins Familiaux.

#### ATOUTS ET COMPOSITION PAIN MARIN

Les Moulins Familiaux ont élaboré en partenariat avec Joël Defives, Meilleur Ouvrier de France Boulanger et Chef boulanger de Thierry Marx la Boulangerie, un pain répondant à des critères impératifs tels que :

- **La durée de conservation**, essentielle durant les 15 jours de course
- **La praticité** comme l'ensemble des aliments consommés par les navigateurs
- **Le plaisir** car la sensation de réconfort est importante sur une course en solitaire
- **L'apport nutritionnel** en raison des conditions extrêmes de navigation (froid, perte de poids, manque de sommeil)
- **La sensation de fraîcheur** contre la sensation de soif puisque l'eau est limitée sur le bateau



## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Fruit d'un travail de Recherche et Développement spécifique, la recette du Pain Marin se compose d'ingrédients nutritifs et savoureux : farine de blé T110 moulue sur meule de pierre, farine de sarrasin, levain dur, graines (lin brun, lin jaune, courges, tournesol, sésame, pavot).

### DES INGRÉDIENTS NATURELS AUX PROPRIÉTÉS NUTRITIVES VRAIMENT PARTICULIÈRES

- **Le sarrasin** comporte des protéines et des acides aminés essentiels. Il est source de vitamines B et de magnésium. Son index glycémique modéré permet de réguler la glycémie et la satiété.
- **Les graines de courge** sont riches en protéines et en fibres, elles apportent des graisses d'excellente qualité (oméga 9 et oméga 3 dans une moindre mesure), qui contribuent à augmenter le « bon » cholestérol. Elles se composent de fer, de magnésium, de potassium et d'anti oxydants.
- **Le levain** assure une bonne conservation et une bonne digestibilité.

Le Pain Marin sera disponible chez Thierry Marx Boulangerie pour commencer et devrait rapidement s'étendre chez les artisans boulangers partenaires des Moulins Familiaux - les artisans boulangers proches des côtes et des ports ayant déjà manifesté leur intérêt pour ce produit innovant.

#### Anne-Laure Marin

Agence Vingt-Quatre  
Tél : 06 42 05 09 64  
annelaure@vingt-quatre.fr

POUR SUIVRE LA COURSE EN SOLITAIRE URGO-LE FIGARO



[Théo-Moussion-théoenfigaro-Navigateur](https://www.facebook.com/Théo-Moussion-théoenfigaro-Navigateur)