



RETRODOR®  
LA TRADITION DU PAIN







# Histoire de la Rétrodor



Tout commence en 1987, lorsqu'un boulanger, client des Moulins Viron, demande à Philippe Viron de lui fournir une farine sans additif pour fabriquer ses baguettes dans l'esprit des années trente.

Philippe Viron accepte de relever le défi. Après de nombreux essais, 5 ans de travail, de mise au point du pétrissage lent, respectant la pâte, d'un travail en direct à un travail en pointage bac pour travail différé, d'un façonnage manuel à un façonnage mécanique, on arrive à un résultat exceptionnel ! Véritable innovation technique et gastronomique, cette baguette est baptisée la baguette Rétrodor.

Alliant le bon goût d'antan aux techniques de panification actuelles, ce produit artisanal est conçu pour être fabriqué dans le fournil du boulanger du début à la fin.

300g de pain, un goût unique, une mie crème et alvéolée, une croûte dorée qui amène une légère touche caramélisée, la baguette Rétrodor est sans additifs ni améliorants, sans traitement de surgélation ou produits chimiques.





RETRODOR®  
LA TRADITION DU PAIN



# Pourquoi choisir la marque Rétrodo

## Une grande souplesse de travail dans le fournil

- Travail en froid 24h ou 48h
- Pâte utilisable pour tous les pains de tradition française
- Un Gain de temps considérable car avec le même pétrin toute une gamme de pains et de dérivés sont possibles.
- Le stockage de la pâte en bac permet une production de tous les pains tout au long de la journée

## La Famille Rétrodo unique par son goût, sa couleur de mie, et sa CONSERVATION

- Première marque de pain de tradition française.
- Une gamme de pain fabriquée avec une farine sans ADDITIF sans AMELIORANT sans traitement de surgélation.
- Farine issue de blés de Beauce et d' Eure et loir.
- FAIBLE TENEUR EN SEL (1,35 de sel au 100g). Répond aux préconisations de l'AFSA(1,6)
- Un pétrissage lent et économe, associé à une fermentation longue et naturelle , développent les arômes .

## Une marque à forte notoriété

- Marque associée à la qualité
- 25 ans d'existence : marque encrée dans l'esprit du consommateur.
- Fidélité du client par rapport à la marque.
- Sachet connu et reconnu par le consommateur
- Une distribution choisie par une sélection stricte des boulangers.
- Suivi de la qualité
- Formation permanente des boulangers pour assurer la bonne qualité du produit.





# Rétrodoor, une méthode unique

La marque Rétrodoor répond aux impératifs qui définissent le terme de Pain de Tradition Française.

Le décret pain de septembre 93 fait obligation au meunier de produire sa farine sans aucun additif, et au boulanger de panifier avec de la farine de blé, de l'eau potable, du sel, et de la levure. La pâte et le pain ne subissent aucun traitement de surgélation.

## Recette :

- 10 kgs de Farine Rétrodoor
  - 7 kgs d'Eau (70%)
    - 175 g de Sel  
(soit 25 g au litre)
    - 105 g de Levure  
(soit 15 g au litre)

Température de base : 60°C

## Pétrissage :

- Uniquement en 1<sup>ère</sup> vitesse
  - Durée : 8 minutes
  - Sel et levure incorporés dès le début.

Température de la pâte : maximum 22°C.

## Pointage :

- Durée : 3 heures (pour le direct)
- Ou 1 heure, puis passage en froid en bac pour le lendemain

## Division / façonnage :

Apprêt : environ 40mn  
Cuisson : four à sole

## Composition :

Farine de froment type 55, farine de blé malté, eau, sel, levure.

Garantie sans aucun améliorant, sans aucun additif, sans acide ascorbique, sans produit chimique. Les pâtes de ces pains n'ont subi au cours de leur élaboration aucun traitement de surgélation.









# La famille Rétrodor à toute heure

## Gamme de pains de tradition française Rétrodor

Proposez à vos clients toute une gamme de pains de tradition française et de pains gourmands pour les accompagner à chaque moment de la journée

Baguette Rétrodor (300g) :  
la 1<sup>ère</sup> baguette de tradition française

- Flûte Rétrodor
- Ficelle Rétrodor
- Torsade Rétrodor
- Rustique Rétrodor

## Gamme des pains «gourmands» Rétro

Mais aussi toute une gamme faite à base de pâte de tradition française

- Pains aux graines : Rétro graines, rétro sésame, rétro pavot
- Pains salés : rétro lardons fromages, rétro provençale, ....
- Pains sucrés : rétro chocolat noir, rétro chocolat blanc, rétro figues







## Les liens qui nous unissent :

### **Nous nous engageons à :**

- nous approvisionner en blés de Beauce et d'Eure-et-Loir
  - fournir une farine sans additif
- assurer, à l'artisan boulanger et ses collaborateurs, la formation aux techniques Rétrodor
  - donner une assistance téléphonique
  - apporter une aide technique dans les fournils
    - animer le point de vente
- communiquer sur le produit (presse écrite, radio, TV...)
  - fournir des outils de PLV
- gérer les contrôles qualité des produits Rétrodor

### **Artisan boulanger, vous vous impliquez en :**

- suivre la formation
- utiliser la farine Rétrodor
  - respecter la recette, notamment la dose de sel
- contrôler le poids, la dimension, la cuisson de la baguette
- vendre les pains Rétrodor dans leur sachet, véritable garantie pour le consommateur
  - animer, avec notre concours, votre lieu de vente
- assurer la qualité de votre baguette par un auto-contrôle quotidien.





# MOULINS VIRON

---

C H A R T R E S

Moulins VIRON - Rue du Moulin Lecomte - Le Coudray - 28630 CHARTRES  
Tél : 02 37 28 34 46 - Fax : 02 37 34 25 86  
infos@moulins-viron.fr - www.moulins-viron.fr

Pour plus d'informations et pour trouver la boulangerie Rétrodor  
la plus proche de chez vous, rendez-vous sur :  
[www.retrodor.com](http://www.retrodor.com)

