

Meunier de Bourbon: La Cogedal a inauguré son nouveau moulin

Dans un communiqué de presse, la Cogedal est fière d'annoncer la fin de la rénovation de son moulin et son inauguration hier, un projet qui a bénéficié du soutien de la Région Réunion et de l'Europe pour un investissement de plus de 5 millions d'euros. Voici les propos de la Cogedal:



©TLebon_COGEDAL_2014

Suite à des travaux de grande envergure, la Cogedal inaugure son nouveau moulin. Deux axes principaux ont été au cœur de ce projet : la qualité et l'innovation. Avec une plus grande capacité de production, le moulin de la Cogedal offre à ses clients une plus large variété de produits de panification.



La rénovation du moulin a couvert l'ensemble du process de production : la préparation et le conditionnement du grain, la mouture et le blutage, l'ensemble des systèmes de transport du grain aux coproduits en passant par la farine. Le projet a bénéficié du soutien de la région Réunion et de l'Europe et représente un investissement global de plus de 5 millions d'euros.

"Après quarante ans d'existence, il nous a semblé opportun d'entreprendre d'importants investissements afin de conserver notre positionnement clé sur le marché concurrentiel qu'est celui de la zone Océan Indien", déclare Julien Quéré, Directeur Général Délégué de la Cogedal, "Ces investissements nous permettent de disposer d'un outil de production performant au service des acteurs de la filière boulangère réunionnaise."

La modernisation de l'ensemble du process industriel a un réel impact sur le produit. Ce nouvel outil permet d'obtenir une production d'une plus grande régularité et offre à la Cogedal la capacité de répondre aux exigences de qualité les plus strictes. Les farines "le Meunier de Bourbon" sont produites à partir d'une sélection rigoureuse de blé français et ce, dans le respect des standards européens. Ce nouveau moulin garantit également une meilleure traçabilité des produits grâce aux multiples points de contrôle tout au long de la chaîne de production, de la réception du blé à sa transformation en farine.

Le moulin a été rénové à 95% avec des équipements à la pointe de la technologie. Il s'agit du moulin le plus moderne de la zone Océan Indien. Ces équipements dernière génération offrent une plus grande fiabilité. Polyvalent et réactif, le moulin Cogedal peut aujourd'hui adapter son process à des cahiers des charges et des recettes spécifiques et répondre ainsi à des besoins du marché de plus en plus variés. Les innovations technologiques qui ont été apportées dans le cadre de la rénovation du moulin permettent à la Cogedal de se concentrer sur des métiers à plus forte valeur ajoutée.

La Cogedal en bref:

La Compagnie Générale d'Alimentation a pour mission de développer, de fabriquer et de distribuer des produits agroalimentaires de première qualité dans la zone Océan Indien. Fière de son identité Réunionnaise, elle s'est donnée comme éthique de promouvoir les compétences locales et de favoriser le développement du tissu industriel et des partenariats Régionaux. Dans le cadre de cette mission, elle met en œuvre des moyens technologiques adaptés au contexte régional, qui répondent à toutes les exigences de qualité produit, de traçabilité, de sécurité et de respect de l'environnement

Mercredi 25 Juin 2014 - 11:16

 Notez