POUR ALIMENTER EQUITABLEMENT LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE CHEZ LES CÉRÉALICULTEURS

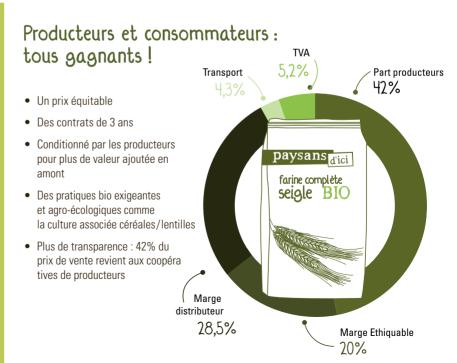
Paysans d'ici met les bouchées doubles pour étoffer sa gamme de farines engagées auprès de deux coopératives de producteurs français. Seigle de Normandie ou blé du Gers, elles mettent la main à la pâte pour offrir de multiples possibilités. De la pâtisserie au pain en passant par la boulangerie, la préparation des crêpes ou des tartes, leurs goûts issus des terroirs des petits producteurs gonfleront l'enthousiasme culinaire.

Duo malin

Dans les champs des producteurs de ces trois farines, les céréales poussent de concert avec les lentilles. L'intérêt ?

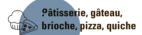
- Elles bénéficient de l'apport d'azote offert par la légumineuse pour un meilleur taux de protéines.
- Pour la lentille, elle s'enroule autour de la tige de la céréale. Elle se développe mieux et est plus facile à récolte
- Cette association permet ainsi de compenser le rendement aléatoire de la lentille avec le rendement plus stable du blé

Une des nombreuses facettes des pratiques agro-écologiques soutenues grâce à un prix rémunérateur.



LE BON CASTING







Moulin hydraulique



Source de fibres

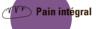


3,11€



La coopérative QUALISOL accompagne dans sa région du Gers la dynamique des conversions des céréaliers au bio.







Riche en fibres

oulin hydraulique



3,11€



Un prix équitable pour le blé bio donne une viabilité à l'agriculture familiale traditionnelle du pays gascon. Les petites fermes des producteurs de QUALISOL retrouvent une rentabilité.





Aoulin Astrié



Riche en fibres



3,35€



Le seigle est cultivé en association avec les lentilles. Ces derniers apportent naturellement de l'azote nécessaire au développement du seigle.
Résultat: un seigle avec un plus haut apport protéique.

T65, T130 ou T150 : à chaque utilisation sa mouture

Ces trois farines donnent du grain à moudre en cuisine. La diversité des textures, des saveurs comme des terroirs démultiplient le champ des possibles.



TRANSFORMATION FRANÇAISE

Que ce soit grâce à la meule de pierre du moulin Astrié de BIOCER ou au travers du moulin à eau de Montricoux, ces trois farines sont transformées en France à proximité des zones de culture.

Une étape maîtrisée par les producteurs pour leur assurer une plus grande valeur ajoutée et des debouchés plus rémunérateurs, notamment via la commercialisation de petits conditionnements.

CES NOUVELLES VENUES VIENNENT GONFLER LES RANGS DES FARINES ÉQUITABLES ET BIO PAYSANS D'ICI



RESPECT DU GRAIN ET DENSITÉ NUTRITIONNELLE

Nos farines sont transformées avec soin grâce à deux procédés sélectionnés pour limiter l'échauffement du grain. Le moulin Astrié et le moulin à eau perpétuent la tradition d'une mouture traditionnelle préservant les propriétés nutritives originelles des céréales au moment du broyage.



Moulin Astrié de BIOCER : une meule de pierre au pas léger

Les grains ne sont pas écrasés mais finement déroulés en un seul passage. Le son est transformé délicatement

dans le moulin de la coopérative BIOCER et s'intègre de manière plus homogène à la farine pour offrir une belle qualité gustative. Autre avantage, le germe des grains de seigle n'est pas séparé de son amande, permettant de conserver ses précieux minéraux, protéines et vitamines. La farine est plus nutritive et digeste.



n à eau de Montricoux

Moulin à eau de Montricoux : tout près de QUALISOL

Le Moulin de Montricoux est le dernier moulin à eaux encore en activité dans le Tarnet-Garonne.

Ce moulin millénaire est alimenté par les eaux de l'Aveyron. Les grains sont

transformés petit à petit grâce à une méthode de transformation successive par cylindres. Deux séries de sept cylindres qui tournent deux fois plus lentement que les cylindres classiques de l'agro-industrie, livrent un large éventail de moutures. De la plus fine jusqu'à l'intégrale.



