



Artisan Meunier

Les Moulins Decollogne œuvrent à créer des farines adaptées à tous les besoins de ses clients, Créateur de farine de « Haute - Mouture », nous nous engageons sur des produits de grande qualité pour une nouvelle génération de pains.

AU CŒUR DE LA FILIÈRE CÉRÉALIÈRE

Pour son approvisionnement, Decollogne travaille en collaboration avec les **coopératives agricoles**. Celles-ci accompagnent activement leurs adhérents dans leurs conversions à l'**agriculture biologique**.

AU SERVICE DE NOTRE SAVOIR-FAIRE

CÉRÉLAB®

Un centre de **recherche et d'innovation** dont l'expertise porte sur la filière du blé au pain et la **garantie qualité** de nos produits.



UNE ÉQUIPE TECHNIQUE

qui assure un suivi de l'ensemble des adhérents bio, de la collecte et du stockage.

UNE PARCELLE D'ESSAIS BIO PLURIANNUELLE :

dans laquelle on retrouve plusieurs variétés de blés qui sont semées, récoltées et analysées dans le but de répondre aux attentes de la meunerie.

CENTRES DE FORMATION

Nos deux sites de production sont équipés de fours. Ils accueillent les **formations adaptées** à l'utilisation de nos farines et aux besoins de ses utilisateurs.



Deux moulins complémentaires, de la meule de pierre au cylindre, conventionnelle et bio

4 rue de l'Ancienne Eglise
77410 Précý-sur-Marne
Tél. +33 (0)3 80 10 00 15
Fax +33 (0)3 80 10 00 21

adv.decollogne@decollogne.fr

Rue de la Sucrierie
21110 Aiserey
Tél. +33 (0)3 80 10 00 15
Fax +33 (0)3 80 10 00 21

www.decollogne.fr

NOS FARINES

CONDITIONNEMENT

25Kg

BIG BAG

VRAC

bio
One

BIO ONE est la concrétisation de notre savoir-faire autour d'une **gamme de farines biologiques** associant plaisir, gourmandise et qualité nutritionnelle.



GAMME INGRÉDIENTS

GRAINES
FRUITS SECS
MÉLANGES SPÉCIAUX



GAMME ARTISAN

BIO ONE PERLE DE MEULE CRÈME
BIO ONE PERLE DE MEULE BISE
BIO ONE PERLE DE MEULE INTÉGRALE
BIO ONE SEIGLE T130, T170
BIO ONE GRAND ET PETIT ÉPEAUTRE
BIO ONE KHORASAN
BIO ONE TERROIRE T55, T65, T80, T110, T150



SPÉCIALITÉS

BIO ONE PERLE BIO
BIO ONE MULTIGRAINES
BIO ONE PIZZA
BIO ONE VIENNOISERIE
BIO ONE PERLE DE MEULE CAMPAGNE



Meule de Légende



La **mouture sur meules de pierre** est le cœur du savoir-faire meunier Decollogne. Cette fabrication permet de conserver **l'intégralité du germe de blé**.

GAMME

PERLE DE MEULE CRÈME
PERLE DE MEULE INTÉGRALE
PERLE DE MEULE SEIGLE T170



DECOLLOGNE
SPÉCIALITÉS



Des farines spécifiques pour répondre **aux attentes de nos boulangers**.

GAMME

TERROIRE T 55, T 65
TERROIRE TRADITION T 55, T65



www.decollogne.fr

CONTACTS :

Secteur BA :

Olivier Picard - +33(0)6 16 08 50 37 - o.picard@decollogne.fr
François-Xavier Dugue - +33 (0)7 88 52 93 18 - francois-xavier.dugue@decollogne.fr

Boulangier Conseil :

Maxence Grégoire - + 33 (0)6 31 05 36 84 maxence.gregoire@decollogne.fr

Secteur IU :

Loïc Viguier - +33 (0)6 86 27 08 30 - l.viguier@decollogne.fr

Secteur Gamme Détaillants, Export et Marketing :

Victoria Parshina - +33 (0)7 86 12 58 81 - v.parshina@decollogne.fr

4 rue de l'Ancienne Eglise
77410 Précy-sur-Marne

Tél. +33 (0)3 80 10 00 15 - Fax +33 (0)3 80 10 00 21

Rue de la Sucrierie
21110 Aiserey

Tél. +33 (0)3 80 10 00 15 - Fax +33 (0)3 80 10 00 21

adv.decollogne@decollogne.fr

Suivez-nous sur



Papier recyclé



PROPULSE
agence créative



ARTISAN MEUNIER, DECOLLOGNE OEUVRE A CRÉER DES FARINES DE «HAUTE - MOUTURE».
NOTRE AMBITION EST D'ASSURER LA QUALITÉ DE NOS FARINES
ET VOUS PERMETTRE DE FABRIQUER DES PRODUITS D'EXCEPTION.
POUR CELA, DECOLLOGNE ET LES COMPAGNONS PIZZAIOLOS ONT COLLABORÉ DANS
L'ÉLABORATION D'UNE FARINE BIO SPÉCIALE POUR DES PIZZAS PRÉMIUM.



LA FARINE BIO PREMIUM
D'EXCEPTION ADAPTÉE
AUX PIZZAIOLOS,
100 % BLÉ FRANÇAIS
- en sac de 25 kg -

LA FARINE DE BLÉ BIO PIZZA*
- en sachet de 2 kg -



Moulin Decollogne est heureux de proposer une farine de blé Bio Pizza adaptée à la confection des pizzas, **100 % blés Français, sans aucun additif.**

Notre ambition est d'assurer la **qualité** à chaque étape du grain à la pizza.

La promotion de l'agriculture biologique et l'animation de la filière céréalière bio sont au cœur de notre démarche qualitative et notre engagement **pour des produits d'exception.**



VERT 250 W

BLEU 300 W

ROUGE 350 W

* La Gamme à venir !



Suivez-nous sur





Artisan Meunier

Les Moulins Decollogne œuvrent à créer des farines adaptées à tous les besoins de ses clients, Créateur de farine de « Haute - Mouture », nous nous engageons sur des produits de grande qualité pour une nouvelle génération de pains.

AU CŒUR DE LA FILIÈRE CÉRÉALIÈRE

Pour son approvisionnement, Decollogne travaille en collaboration avec les **coopératives agricoles**. Celles-ci accompagnent activement leurs adhérents dans leurs conversions à l'**agriculture biologique**.

CÉRÉLAB®

Un centre de **recherche** et **d'innovation** dont l'expertise porte sur la filière du blé au pain et la **garantie qualité** de nos produits.



AU SERVICE DE NOTRE
SAVOIR-FAIRE

UNE ÉQUIPE TECHNIQUE

qui assure un suivi de l'ensemble des adhérents bio, de la collecte et du stockage.
UNE PARCELLE D'ESSAIS BIO PLURIANNUELLE :
dans laquelle on retrouve plusieurs variétés de blés qui sont semées, récoltées et analysées dans le but de répondre aux attentes de la meunerie.

CENTRES DE FORMATION

Nos deux sites de production sont équipés de fournils. Ils accueillent les **formations adaptées** à l'utilisation de nos farines et aux besoins de ses utilisateurs.

LA MOUTURE SUR MEULES DE PIERRE

La mouture sur meules de pierre est la **signature de Decollogne**. Elle est le symbole de la tradition haut de gamme à laquelle notre moulin est très attaché. Historiquement, la meule de pierre est le **premier procédé de mouture** qui ait été inventé. C'est une technique authentique de mouture. A la différence de la mouture sur cylindres, qui sépare le germe de l'amande, avec la meule de pierre, le grain, broyé entre deux meules, voit **ses nutriments et composants essentiels respectés** lors de l'écrasement.

