



## Artisan Meunier

Depuis 1840, les Moulins Decollogne créent des farines **natives** et **biologiques**, sans améliorants, adaptées aux besoins des boulangers d'aujourd'hui.

Créateurs de farines de « Haute Mouture », nous nous engageons à offrir des produits d'exception pour une nouvelle génération de pains : plus sains, plus durables et porteurs de goût.

### 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

### RIEN QUE DE LA FARINE

**Notre engagement** : Des farines issues du meilleur de nos terroirs, moulues sur meules de pierre ou cylindres, pensées pour révéler le talent de chaque boulanger.

Issues de blés bio et locaux, moulues sur meules de pierre, elles sont testées et validées par nos équipes pour garantir **goût, régularité et performance**.



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

4 rue de l'Ancienne Eglise  
77410 Précy-sur-Marne  
Tél. +33 (0)6 33 38 60 61

[adv@decollogne.fr](mailto:adv@decollogne.fr)

Rue de la Sucrerie  
21110 Aiserey  
Tél. +33 (0) 6 33 38 60 61

[www.decollogne.fr](http://www.decollogne.fr)

# NOS FARINES

CONDITIONNEMENT



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

SEL

FARINES SANS GLUTEN DU MOULIN CHAMBELLAND



## GAMME ARTISAN

BIO ONE PERLE DE MEULE CRÈME

BIO ONE PERLE DE MEULE BISE

BIO ONE PERLE DE MEULE INTÉGRALE

BIO ONE CRÈME D'ANTAN (BLÉS ANCIENS)

BIO ONE CRÈME ROUGE DE BORDEAUX

BIO ONE SEIGLE T130, T170

BIO ONE PETIT ÉPEAUTRE

BIO ONE GRAND ÉPEAUTRE

BIO ONE KHORASAN

FARINE BIO SARRASIN

BIO ONE TERROIRE T55, T65, T80, T110, T150

BIO ONE VIENNOISERIE T55



## SPÉCIALITÉS

BIO ONE MULTIGRaines

BIO ONE PIZZA



[www.decollogne.fr](http://www.decollogne.fr)

## CONTACTS :

### Secteur BA :

Enguerran Loppe - +33(0)6 83 64 50 90

[e.lopp@decollogne.fr](mailto:e.lopp@decollogne.fr)

4 rue de l'Ancienne Eglise 77410 Précy-sur-Marne  
Tél : +33 (0) 6 33 38 60 61

Rue de la Sucrerie 21110  
Aiserey  
Tél. +33 (0)6 33 38 60 61  
[adv@decollogne.fr](mailto:adv@decollogne.fr)



Moulin 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 MEULE

PERLE DE MEULE CRÈME

PERLE DE MEULE INTÉGRALE

PERLE DE MEULE SEIGLE T170



Des farines spécifiques pour répondre aux attentes de nos boulangers.

## GAMME CYLINDRE

TERROIRE T55, T65

TERROIRE TRADITION T 55, T65 ILE DE FRANCE





artisan meunier, Decollogne oeuvre à 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

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.**

Pour la force de la farine, se référer à la fiche technique



Suivez-nous sur

