



## NOTRE HISTOIRE



Deux moulins, une conviction : Précy-sur-Marne (77), à 30 km de Paris, et Aiserey (21) en Côte-d'Or. Spécialistes de la meule de pierre depuis 1840 et pionniers du bio depuis 1971.

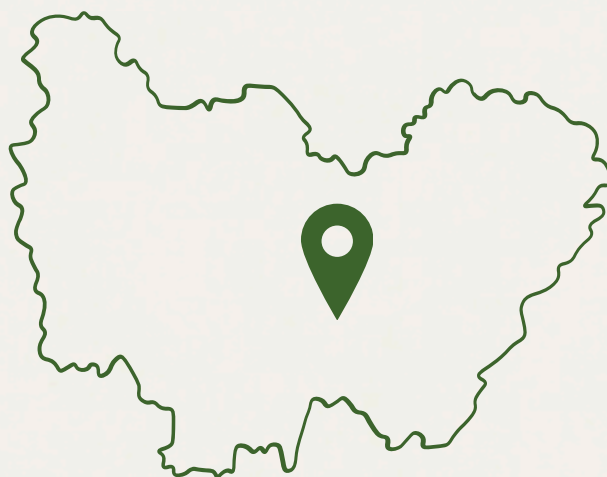


Depuis 2020, une ambition claire : remettre le local, la qualité et le sens au cœur de notre métier.

Modernisation des outils, équipes techniques renforcées, filières bio en Bourgogne-Franche-Comté.



Aujourd'hui, nous travaillons étroitement avec nos partenaires agricoles pour des farines qui ont du goût, une origine, et une cohérence.



## BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ

AU CŒUR DE NOS FILIÈRES

## POURQUOI NOUS CHOISIR



Des farines 100 % traçables, du champ au sac



Des meules de pierres très récentes en granit massif du Tarn pour des farines vivantes



Farines natives : goût, texture et valeur nutritionnelle préservés

## NOTRE CRÉDO

Des farines bio, natives, locales issues de la meule de pierre



Pures céréales sans aucun ajout



Céréales françaises filières locales et durables



Farines vivantes pour un pain nourrissant



Testées au fournil régularité fournée après fournée



MEUNIER  
DEPUIS 1840



BIO  
DEPUIS 1971



FILIÈRES LOCALES  
& DURABLES



POUR UN PAIN  
NOURRISSANT



## Des farines bio, natives, pour des pains de caractère

### NOS MEULES DE PIERRE BIO

- Perle de Meule Bio
- Perle de Meule Bio Crème
- Perle de Meule Bio Intégrale
- Perle de Meule Bio Crème  
Blés d'Antan (blés anciens)
- Seigle Bio

T130

T170

- Petit Epeautre Bio Bis
- Petit Epeautre Bio Intégral
- Grand Epeautre Bio Bis
- Grand Epeautre Bio Intégral
- Khorasan Bio Bis
- Khorasan Bio Intégral

### SACS 25 KG

### NOS CYLINDRES BIO

#### Terroire Bio

- T55
- T65
- T80
- T150

#### Viennoiserie Bio

T55 de force

#### Farine de Sarrasin Bio

### NOS SPÉCIALITÉS BIO

- Bio One Pizza
- Manitoba (Spécial  
Panettone)



### SANS GLUTEN BIO

En partenariat avec le  
Moulin Chambelland

- Farine de Riz Complète Bio
- Mélange Pain Riz Bio  
(90% riz, 10% sorgho, psyllium)

### NOUS PROPOSONS ÉGALEMENT

Farine de maïs bio • Farine de châtaigne bio • Sel de Guissan bio • Graines bio • Farine de malt revalorisé bio

### VOTRE CONTACT

[CONTACT@DECOLLOGNE.FR](mailto:CONTACT@DECOLLOGNE.FR)