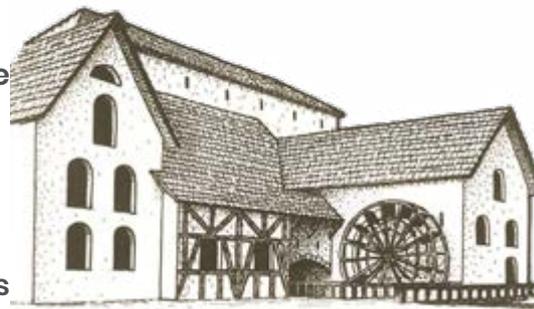


LE MOULIN DES MOINES

Pionnier du bio, depuis plus de 50 ans

10 générations se sont succédées au Moulin des Moines avec toujours cette passion unique, celle de proposer des produits bons et sains. Il fut bâti, sur le même site que le moulin du XIII^e siècle fondé par les moines cisterciens, et reconnu pour leur savoir-faire en matière de culture du blé et de céréales. En 1970, Huguette et Édouard MECKERT reprennent le moulin familial et lui donneront toute sa notoriété en le convertissant au Bio. C'était bien avant l'engouement que l'on connaît aujourd'hui pour les produits biologiques ...



Le moulin au XIII^e siècle, exploité par des moines cisterciens jusqu'à la révolution.

1970



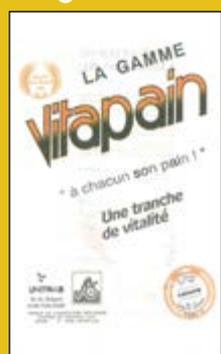
C'est bio ou rien

Édouard MECKERT et son épouse, Huguette DIEMER, reprennent le moulin familial. Prêts à relever le challenge et convaincus des bienfaits du Bio, ils se lancent dans l'aventure à 100%.

1984

Déjà plus de 650 produits

La diversification des produits biologiques prend de l'ampleur. Désormais, en plus des farines, qui ont fait la renommée du moulin, ce sont également des biscuits, des pâtes, mais également des condiments et des boissons qui sont proposés à la vente.



1987 lancement d'une nouvelle gamme de farine d'épeautre, prête à l'emploi, destinée aux boulangers.

1987

Une distinction qui marquera la famille Meckert

Le Grand Prix FONDEXPA (Fondation à l'exportation artisanale) est attribué au Moulin des Moines pour le développement commerciale en Europe. Les consommateurs européens étant plus ouverts à consommer des produits biologiques, c'est tout naturellement que l'entreprise se développe à l'étranger.



1988

Au tour des «épis d'or»

C'est une haute distinction pour l'entreprise, la remise des Épis d'Or de la tradition et de la qualité. Une récompense pour les entreprises leaders, qui dynamisent le marché par leur innovation.



**1991***La gamme s'étoffe et les salons s'enchaînent*

Portée par l'engouement des consommateurs, la gamme Moulin des Moines s'enrichit sans cesse de nouvelles références. Rien de tel, que les salons régionaux ou les grandes foires parisiennes pour se faire connaître et convertir le public au Bio.

**1995***Un logo officiel pour le bio*

Afin d'encadrer un marché en plein essor, le Ministère de l'Agriculture a travaillé sur l'harmonisation de la filière BIO avec notamment la création du logo AB qui permettra l'identification et la traçabilité des véritables produits biologiques.

**2012***Une minoterie moderne et performante*

Après 40 ans de militantisme bio, le Moulin des Moines se dote d'un outil à la pointe de la technologie, permettant d'accroître la régularité des farines, productivité et traçabilité. Le meunier profite aujourd'hui d'une gestion assistée par ordinateur depuis le tri optique de chaque grain, jusqu'à la mouture sur des cylindres ou meules de pierres avec une garantie optimale de l'hygiène sans contact humain. Profitant de ses installations photovoltaïques, le moulin produit aujourd'hui plus d'électricité qu'il n'en consomme.

2000 à 2010*L'engagement dans l'économie locale*

C'est tout naturellement, que la famille MECKERT s'est engagée à reprendre des entreprises en difficulté, localement, mais aussi dans des vallées oubliées, pour les faire renaître grâce à l'engagement BIO. Biscuiteries salées, sucrées, chocolateries, une source d'eau minérale... Des entreprises qui vont développer l'économie locale, mais aussi pérenniser un savoir-faire unique dans la région.

2013*Harvard : une distinction méritée*

De nombreuses distinctions se succèdent et viennent récompenser l'investissement tant au niveau humain que local.

*La 10^{ème} génération* **2021**

Clément et Constant MECKERT, fils de Claire et Pascal, petits-fils d'Édouard et Huguette MECKERT, intègrent l'entreprise familiale. Un nouveau souffle est donné au moulin avec des idées visionnaires.

2023*Bio, équitable et français*

C'est l'année de la labélisation de toutes les farines de blé du moulin. C'est le résultat de l'engagement concret de l'entreprise envers une agriculture bio-équitable, française, paysanne, sociale, vertueuse pour les paysans, la planète et les consommateurs.

**2022***Un immense incendie ravage le Moulin*

Plus de 95 % du site entièrement détruit par les flammes. Alors que d'autres auraient baissé les bras, trois semaines plus tard, l'activité reprend grâce à la cohésion et l'engagement de toute l'équipe.

**2024** *Vision vers l'avenir*

En plus du projet de reconstruction du site, la famille s'est lancée un challenge : construire une floconnerie de haute technologie. C'est un savoir-faire supplémentaire qui viendra compléter toutes les activités de l'entreprise. Derrière cette volonté, créer encore plus d'emplois et répondre à la demande des consommateurs.

MEUNIER AU MOULIN

C'est quoi au juste ?

À l'époque où le pain constituait la principale denrée alimentaire, la meunerie tenait un rôle essentiel dans la société. Ce métier ancestral, a bien évolué depuis des siècles. Au Moulin des Moines, les meuniers ont vu leur métier se moderniser à pas de géant. Bien qu'il y ait un ensemble de moulins composés de meules de pierre, six au total, on y trouve également une infrastructure très moderne, dotée de moulins à cylindres, de trieurs optiques, ce qui augmente la capacité de production tout en garantissant une qualité des produits finis. Nous allons vous faire découvrir cet univers passionnant qui a voyagé dans le temps tout en gardant un rapport intact avec la nature. Depuis plus de 50 ans, les meuniers du Moulin des Moines sélectionnent avec soin les céréales, en privilégiant l'approvisionnement le plus court possible pour ainsi produire farines, semoules qui deviendront ensuite pâtes, biscuits... Tous destinés aux professionnels et aux particuliers.



Le casting des céréales

Tout commence par l'arrivée des camions de céréales et grains au moulin. Stop... Pensez-vous vraiment que la journée du meunier commence par l'arrivée de la matière première ? Bien sûr que non ! Pour faire des farines et semoules de qualité, le meunier va tout d'abord sélectionner des grains issus d'une agriculture soignée, respectueuse de l'environnement, auprès de producteurs en priorité français et en filière courte. En d'autres mots, au Moulin des Moines, on ne parle que de Bio, et Bio exclusivement.



La sélection faite, les grains sont livrés au moulin. Mais attention, ils n'ont pas encore le « Pass » pour entrer dans l'un des 8 silos. Ils vont d'abord passer une batterie d'analyses et de tests : taux d'humidité, qualité, couleur, temps de chute, poids spécifiques... Ces éléments vont permettre au meunier de maîtriser et d'adapter le processus de transformation qui va suivre.



Séance de tri & nettoyage

Au niveau le plus élevé du moulin, les grains sont maintenant entre les mains du maître meunier. Pour avoir la chance d'être transformés, les grains devront passer les étapes de tri, en passant sur des tamis ventilés pour être nettoyés, dépoussiérés et débarrassés des impuretés comme la paille, les pierres... Passage obligatoire dans le trieur optique, qui ne laissera passer que les grains nobles qui méritent de poursuivre l'aventure. Ces étapes sont aujourd'hui pilotées par ordinateur, surveillées de près par le meunier (qui veille au grain...). L'automatisation de l'ensemble des étapes permet une traçabilité de tous les process exécutés et une régularité au niveau des produits.



Broyage, âmes sensibles s'abstenir

Le meunier va maintenant mettre tout son savoir-faire en œuvre et débiter la transformation. Selon le type de grains, le meunier va régler ses moulins, les ajuster afin d'obtenir la mouture souhaitée. Il sélectionnera soit les moulins à cylindres, dits traditionnels, pour des farines destinées aux produits transformés, soit les meules de pierre pour obtenir des farines aux qualités organoleptiques et nutritionnelles exceptionnelles.

Un monde de douceur

Les grains, désormais à l'état de mouture, sont encore trop bruts pour être consommés ainsi. Le meunier va maintenant passer cette mouture sur différents tamis, appelés les plansichters. Cette opération, également appelée le blutage, est répétée plusieurs fois. Elle permet de séparer la partie qui sera utilisée en tant que semoule, de la farine (T45 par exemple) et enfin du son, un co-produit, riche en cellulose et fibres. La farine produite, sera ensuite conditionnée en paquets allant de 250 g à 25 kg. Une autre partie continuera l'aventure au sein du moulin et deviendra, par exemple une farine composée, un mélange de farines..

Vous l'aurez compris, une farine de qualité demande un savoir-faire qui ne s'apprend pas en un jour. Même si une grande partie est aujourd'hui industrialisée, il y a toujours un meunier derrière les moulins....



Origine
100 % BIO
sans produits
chimiques ni pesticides



Analyses
faites directement
dans notre laboratoire
& des laboratoires
indépendants.
Une traçabilité et
une certification BIO
garantie !



**2 systèmes
de mouture**

le moulin à cylindres
et la meule de pierre
allant de 500 kg/h
à 1 500kg/h



+ de 20
sortes de graines,
céréales, légumineuses
transformées au Moulin
des Moines



8 silos
de stockage
des matières premières
soit une capacité de 600t

L'ÉPEAUTRE

La superstar des céréales !



Le TRITICUM SPELTA, ou plus communément connu sous le nom de grand épeautre, est une céréale que l'on pourrait qualifier de superstar. Après de nombreuses années passées aux oubliettes, c'est au 20^{ème} siècle que l'on recommence à reparler d'elle et de son intérêt à l'intégrer dans son alimentation quotidienne. Au Moulin des Moines, c'est bien entendu la céréale vedette, transformée depuis maintenant plus de 50 ans ! Grand épeautre non hybridé, petit épeautre, on vous en dit plus !

La renaissance d'une superstar

L'histoire de l'épeautre est digne de la vie d'une star. Consommé depuis l'Antiquité, en Europe et au Proche-Orient, l'épeautre faisait partie intégrante de la nourriture quotidienne, qui rappelons-le, était composée à 45 % de céréales diverses.

Une céréale qui a traversé le temps, mais qui aurait bien pu disparaître. Abandonnée au profit du blé, bien plus rentable et facile à produire, il a fallu attendre le Moyen-âge pour qu'elle soit redécouverte, par la naturopathe, Sainte Hildegarde de Bingen.

Reconnue dans le monde entier, pour ses recherches et études sur les bienfaits de la médecine naturelle pour soigner les maux des hommes, elle s'intéresse aux plantes, aux épices, mais principalement à l'épeautre sur lequel elle a notamment écrit : « C'est un excellent grain, de nature chaude, gros et plein de force, et plus doux que les autres grains... Et met de l'allégresse dans l'esprit de l'homme ». Pour Hildegarde, cet aliment apporte de la joie et de la chaleur au corps. Elle a retracé ses découvertes dans de nombreux écrits médicaux et culinaires.

C'est dans les années 50, soit 8 siècles plus tard, que le Dr Gottfried Hertzka tombe sur les écrits de Ste Hildegarde et s'en inspire. Il continue les recherches tout comme le Dr Wighard Strehow. Aujourd'hui, l'épeautre, est considérée comme une céréale riche, aux nombreux bienfaits pour l'homme.



L'épeautre C'est quoi exactement ?

C'est une céréale, cousine lointaine du blé moderne. À la différence du blé, l'épeautre est une céréale dite « vêtue », dont le grain reste couvert de son enveloppe (la balle) après la récolte. Cette céréale existe depuis des millénaires et reste une céréale bien plus équilibrée aux nombreux atouts. Il existe trois grandes familles d'épeautre : le petit épeautre (ou l'engrain), l'épeautre de Tartarie (ou amidonnier) et enfin le grand épeautre (ou le Triticum Spelta). Semé à l'automne, récolté à l'été suivant, l'épeautre est une céréale rustique, très peu gourmande, qui se contente de sols pauvres, peu ou mal irrigués, et n'a besoin d'aucun engrais ni de pesticides. L'auto-résistance de l'épeautre en fait une céréale d'excellence en agriculture biologique.

Non hybridé ? Une explication s'impose ...

Un mot bien étrange... Mais qui signifie tout simplement que le grand épeautre utilisé au Moulin des Moines est « sans croisement génétique » avec du blé, en d'autres mots c'est la céréale dans sa forme génétique initiale. Provenants majoritairement de France, d'Allemagne et d'Autriche, ce sont bien entendu les variétés anciennes de grand épeautre, autrement dit « non hybridées » qui sont transformées et notamment trois d'entre-elles :

- le Schwabenspelz,
- le Frankenkorn
- l'Oberkulmer Rotkorn, le fameux grain rouge.

« L'épeautre est un excellent grain, de nature chaude, gros et plein de force, et plus doux que les autres grains. À celui qui le mange, il donne une chair de qualité. L'épeautre fournit du sang de qualité, donne un esprit joyeux et mets de l'allégresse dans l'esprit de l'homme ».

Ste Hildegarde de Bingen
(1098 - 1179)



De la joie, du plus petit au plus grand

L'épeautre n'a plus rien à prouver, c'est une céréale aux grandes qualités nutritives. Sainte Hildegarde avait détaillé les qualités uniques de cette céréale en la décrivant comme « la » céréale parfaite, car on peut nourrir tout le monde, des plus petits au plus grands. Mais pourquoi ? Car toutes les parties de cette céréale sont bonnes à manger, y compris l'amande avec ou sans le son. Très digeste et nourrissant tout en nettoyant l'organisme, il apporte de la « bonne graisse » sans faire grossir et toujours d'après ses écrits, il donne un esprit sain et une gaieté. Ne dit-on pas que la santé passe par l'assiette ?

On passe en cuisine ?

Si vous ne l'avez pas encore goûté, il est urgent de remédier à cela. Il est très facile d'en varier les utilisations, car l'épeautre se consomme sous toutes les formes. Les grains entiers remplacent facilement le traditionnel riz ou quinoa. Consommé en soupe, avec des petits légumes, il est très nutritif et révèle tous ses arômes. La farine d'épeautre complète ou demi-complète donneront de magnifiques pains rustiques et goûteux. Pour les amateurs de plats sucrés, les flocons d'épeautre peuvent être facilement intégrés à un copieux petit-déjeuner, ou à toutes vos imaginations. Et pour finir, vous prendrez bien un café d'épeautre ? Issu de grains d'épeautre torréfiés, un substitut idéal au café et très digeste.



Le saviez-vous ?

Dormir sur de l'épeautre, vous assure une douce nuit... Et oui, l'épeautre est utilisé comme rembourrage pour les oreillers. Naturellement ergonomique, régulateur d'humidité et de chaleur, c'est la tête bien blottie et les vertèbres bien calées, que l'on s'endort paisiblement. Un peu comme si on dormait à la belle étoile.



L'épeautre sous toutes ses formes.

Petit ou grand épeautre, quelles différences ?

Bien qu'il existe de nombreuses variétés, elles n'ont pas toutes les mêmes propriétés :

- **Le petit épeautre** (ou l'engrain) particulièrement digeste, car il ne contient que très peu de gluten
- **Le grand épeautre**, variété utilisée en farine complète pour les pâtisseries ou le pain, ou encore les pâtes.
- **L'épeautre de Tartarie** (ou l'amidonnier) principalement intégré dans les recettes de biscuits secs ou les pâtes. C'est le fameux « farro » italien.

Au Moulin des Moines, on l'adore...

Au Moulin des Moines, le grand épeautre est la céréale de référence.

C'est vers 1986, qu'Édouard Meckert découvre à son tour cette céréale oubliée, et décide de lui redonner son heure de gloire. Le grand épeautre (non hybridé bien sûr) est naturellement plus riche et plus nourrissant que ses autres cousins, les blés. Riche en fer, phosphore, minéraux, vitamines (B1, B2, B6 et A, D, E) et oligoéléments, il est plus digeste que le blé, car son gluten est de bien meilleure qualité pour les intestins et le transit.

Il contient des hydrates de carbone favorables à l'énergie musculaire et à l'endurance.

Après le décorticage des grains, les meuniers du Moulin vont transformer l'épeautre en différentes farines, complètes ou non, en semoules, mais également en sons. L'épeautre est également intégré dans d'autres recettes telles que des pâtes, des mueslis, des biscuits sucrés ou salés, des galettes ou encore des billettes ou du chocolat à base d'épeautre. Le petit épeautre n'est pas en reste, car il est également décliné en de nombreux produits.

NOS FARINES DE BLÉ BIO, ÉQUITABLE & FRANÇAIS



Mouture traditionnelle et meule de pierre

Du blé français

La France est le premier producteur de blé en Europe. La filière du blé biologique français compte de nombreux agriculteurs passionnés ayant un seul but, celui de fournir du blé de qualité, plus nutritif avec tous les avantages qu'on lui confère. En favorisant le circuit court et le terroir français, le Moulin des Moines s'est engagé en labellisant toutes ses farines de blé sous le label «bio équitable en France».

Un label 100% français

Bio Équitable en France est une association portée par plusieurs organisations de producteurs engagés dans l'agroécologie, alliés à des entreprises de la bio, conscientes de leur responsabilité sociétale. Le but est d'assurer une transparence des filières alimentaires et une juste rémunération de ses acteurs.



100% **BIO** & ÉQUITABLE
100 % engagé



100% Fabriqué dans nos ateliers



100 % Français

L'équitable c'est quoi ?



Une chance pour chacun de prospérer

Des matières premières rigoureusement sélectionnées en France

Une rémunération juste et un travail pérenne pour les producteurs

Une valorisation de notre savoir-faire et savoir-être

Une offre produit certifiée pour les consommateurs solidaires

Le commerce équitable en France favorise les partenariats entre producteurs, entreprises de transformation et distributeurs engagés. Il s'agit de développer une agriculture plus saine, plus juste et de mettre tous les acteurs du territoire français au même niveau. C'est également un label donnant les moyens d'amorcer une transition écologique.

Enfin c'est un label qui garantit un prix équitable où tous les acteurs sont rémunérés justement et où le consommateur paie la juste valeur pour une juste économie et une consommation solidaire et responsable.



Connaissez-vous les types de farines ?

EXEMPLE DE TYPES AVEC LE BLÉ :

TYPES	EXTRACTION	CENDRES	APPELLATION
45	67%	< à 0,50	blanche
55	75%	de 0,50 à 0,60	blanche
67 - 70	78%	de 0,62 à 0,75	blanche
80	80%	de 0,75 à 0,90	campagne
110	85%	de 1,00 à 1,20	1/2 complète
150	95%	de 1,40 à 1,70	complète mouture fine
170	100%	> à 1,70	intégrale mouture grossière

Taux d'extraction : représente le pourcentage de rendement de la farine obtenue par rapport à la céréale écrasée. Le taux de cendre s'obtient après calcination à 900°C selon la norme AFNOR (permet de confirmer le taux d'extraction). Plus le taux d'extraction est élevé, plus la farine a de la saveur, conserve ses éléments nutritifs et facilite la fermentation.

Des formats adaptés à chaque besoin

Le moulin propose de nombreuses farines issues de différentes céréales ou graines. Elles sont conditionnées dans des formats adaptés aux particuliers et aux professionnels (de 250 g à 25 kg).

