La filière Bio

Intérêts de l'agriculture Biologique

La farine biologique est obtenue à partir de céréales issues de l'agriculture biologique.
Ce mode de production, respectueux de l'environnement, garantit la non-utilisation de produits chimiques de synthèse et d'organismes génétiquement modifiés (OGM), le recyclage des matières organiques, la rotation des cultures et la lutte biologique.
Le mode de transformation des farines bio a pour objectif de préserver au maximum les qualités nutritionnelles des matières premières, ainsi que de préserver la biodiversité.

La farine sur meules de pierre et sur cylindres

Les graines peuvent être écrasées dans des moulins à meule de pierre ou dans des moulins à cylindre.
Le procédé par meule de pierre permet d'incorporer le germe et une plus grande partie de l'enveloppe, riche en fibres et en minéraux, à la farine

ABC
ARTISAN
BOULANGER
CONVAINCU