



**LES MOULINS  
FAMILIAUX**

MEUNIER DEPUIS 1903

**CATALOGUE**  
PRODUITS



- L'origine des Moulins Familiaux, **depuis 1903**
- **Au coeur du Vexin**, dans le Val d'Oise (95)
- Une farine locale d'Ile-de-France, des **blés franciliens**
- Un moulin à cylindres et un moulin à meules de pierre
- **40 000 tonnes de farines** produites par an
- **240 tonnes** : capacité d'écrasement quotidienne
- Nos labels et certifications : Bio, Produit en Ile-de-France, GMP+, Label Rouge, FSSC 22000



**MOULIN PAUL DUPUIS**  
UNE AUTRE IDÉE DE LA FARINE

- Au sein des Moulins Familiaux **depuis les années 2000**
- **Aux portes de la Normandie** et des Hauts-de-France
- Une farine locale, des **blés normands**
- Un moulin à cylindres
- **21 000 tonnes de farines** produites par an
- **130 tonnes** : capacité d'écrasement quotidienne
- Nos labels et certifications : CRC, Bio, Label Rouge, GMP+, FSSC 22000, Saveurs de Normandie



- Au sein des Moulins Familiaux **depuis 1996**
- **Au coeur de la Beauce**, un moulin moderne et performant
- Des **blés sourcés** à une centaine de kilomètres maximum autour du moulin
- Un moulin à cylindres
- **42 150 tonnes de farines** produites par an
- **240 tonnes** : capacité d'écrasement quotidienne
- Nos labels et certifications : Bio, GMP+, Label Rouge, FSSC 22000



**MOULINS DE BRASSEUIL**  
LE MEUNIER NATURE

- Au sein des Moulins Familiaux **depuis 2010**
- Le Moulin bio, ancré **au coeur de l'Ile-de-France**
- **80% des farines issues de blés et céréales cultivés en agriculture bio** (seigle, blé), majoritairement en Ile-de-France
- Un moulin à cylindres et un moulin à meules de pierre
- **8500 tonnes de farine** produites par an
- **100 tonnes** : capacité d'écrasement quotidienne
- Nos labels et certifications : Bio, CRC, IFS, Label Rouge, GMP+, Produit en Ile-de-France



# LES MOULINS FAMILIAUX

MEUNIERS DEPUIS 1903

Depuis la reprise des Moulins de Chars par Fernand Maurey en 1903, notre entreprise familiale s'est engagée dans une aventure passionnante, marquée par la tradition, l'innovation et l'excellence. Le rachat des Moulins de Chérisy, du Moulin Paul Dupuis (aux côtés de Lionel Deloingce) et des Moulins de Brasseuil a permis de constituer «Les Moulins Familiaux» : quatre moulins régionaux pour offrir une plus grande proximité à nos clients artisans.

Depuis 2001, Thomas Maurey, représentant de la quatrième génération de meuniers de la famille Maurey, poursuit le développement de l'entreprise grâce une équipe motivée et une politique d'investissements ambitieuse. En 2024, notre nouveau fournil a vu le jour, « l'Institut du Vexin » à Chars. Cet espace est un lieu de rencontres, de partages, d'échanges et d'innovation avec nos clients artisans. L'Académie accueille chaque année près de 400 stagiaires au cours d'une cinquantaine de formations au total.

Aujourd'hui, nos moulins ultra-modernes (meules et cylindres) produisent des farines respectant les cahiers des charges les plus exigeants : Biologique, Label Rouge (avec filière 100 % régionale), CRC, Produit en Ile-de-France, Saveurs de Normandie et bénéficient des certifications FSSC22000, GMP+ et IFS (voir détails ci-contre).

Notre équipe commerciale et nos boulangers-conseils se feront un plaisir de vous présenter nos différentes gammes de farines.

Nous avons à cœur de vous proposer des produits de haute qualité, que vous retrouverez dans ce catalogue.



# L'ACADÉMIE

l'école des MOULINS FAMILIAUX

PLUS DE  
**400**  
PARTICIPANTS

  
**50**  
FORMATIONS

  
**20**  
THÉMATIQUES  
PAR AN

## NOTRE APPROCHE, À VOTRE SERVICE

### N1. EXPERTISE ET ORIGINALITÉ

- Des formations dispensées par des professionnels : chefs, MOF, experts reconnus sur la thématique retenue
- Des formations qui boostent l'originalité de votre gamme et vous permettent de faire la différence

### N2. PARTAGE D'EXPÉRIENCES

- Des formations organisées dans notre académie de formation située à Chars, au sein de l'Institut du Vexin, un lieu inauguré en 2024 situé au cœur du Vexin Français.
- L'occasion de partager votre expérience et de bonnes pratiques

### N3. PRAGMATISME ET EFFICACITÉ

- Un livret recettes remis à l'issue de chaque formation
- Une mise en pratique assurée
- Une équipe disponible et un suivi après la formation

Pour en savoir plus et réserver votre formation en ligne  
[www.ACADEMIEDESMOULINS.com](http://www.ACADEMIEDESMOULINS.com)





## **FIERS DE NOS CLIENTS : DE NOMBREUX CLIENTS RÉCOMPENSÉS LORS DES CONCOURS**

Et parmi eux, sur la première marche des podiums :

**CONCOURS DE LA MEILLEURE BAGUETTE DE TRADITION DE LA VILLE DE PARIS 2025**  
Mickaël REYDELLET, Boulangerie-pâtisserie La Parisienne à Paris

**CONCOURS DE LA MEILLEURE BAGUETTE DE TRADITION DE L'OISE 2025**  
Maxime DAVESNE, Boulangerie-pâtisserie Maxime dans la farine à Mont-St-Aignan

**CONCOURS DE LA MEILLEURE GALETTE AUX AMANDES DE L'OISE 2025**  
Désiré KELLENS, Boulangerie-pâtisserie Le Fournil de St-Sauveur à St-Sauveur

**CONCOURS DU MEILLEUR PAIN BIO ÎLE DE FRANCE 2024**  
Victoire DARY, Victoire Boulangerie à Paris

**CONCOURS DE LA MEILLEURE  
BAGUETTE DE TRADITION DE PARIS 2024**  
Xavier NETRY, Boulangerie-pâtisserie Utopie à Paris

**CONCOURS DE LA MEILLEURE  
BAGUETTE DE TRADITION DU VAL D'OISE 2024**  
Anthony RAGAINÉ, Boulangerie-pâtisserie La Pelle et la Toque à Sannois

**CONCOURS DE LA MEILLEURE  
BAGUETTE TRADITION DE L'OISE 2024**  
Jérôme LUTIGNEAUX, Boulangerie Jérôme & Virginie à Verberie

**CONCOURS DU MEILLEUR  
CROISSANT AU BEURRE DU VAL D'OISE 2024**  
Richard MONTREUIL  
Boulangerie-pâtisserie Le Fournil d'Enghien à Enghien-les-Bains

**CONCOURS DU MEILLEUR  
CROISSANT AU BEURRE DE SEINE-MARITIME 2024**  
Sébastien LEROY, Boulangerie-pâtisserie Leroy à Saint-Saëns

**CONCOURS DE LA MEILLEURE GALETTE AUX AMANDES  
DU GRAND PARIS 2025**  
Lionel BONNAMY, Boulangerie-pâtisserie La fabrique aux gourmandises à Paris

**CONCOURS DE LA MEILLEURE GALETTE AUX AMANDES  
DE LA GRANDE COURONNE 2025**  
Frédéric GAUTHIER, Boulangerie-pâtisserie Maison Gauthier à Beauchamp

**CONCOURS DE LA MEILLEURE GALETTE AUX AMANDES DU VAL D'OISE 2025**  
Catégorie employeurs Sylvain LE MAUX,  
Boulangerie-pâtisserie Aux trois petits choux à L'Isle Adam

**CONCOURS DE LA MEILLEURE GALETTE AUX AMANDES DU VAL D'OISE 2025**  
Catégorie salariés Lofti AIT HAMOUDA,  
Boulangerie-pâtisserie La Pelle et la Toque à Sannois

**CONCOURS DU MEILLEUR MACARON ÎLE DE FRANCE 2024**  
Catégorie innovant, Lofti AIT HAMOUDA,  
Boulangerie-pâtisserie La Pelle et la Toque à Sannois  
Catégorie macaron au chocolat, Jérémy JOAQUIM,  
Boulangerie-pâtisserie La Pelle et la Toque à Sannois

**GRAND PRIX DE LA PÂTISSERIE DE LA VILLE DE 2025**  
Mathieu LEVEQUE, Boulangerie-pâtisserie La Parisienne à Paris

**CONCOURS DE LA MEILLEURE  
PÂTISSERIE DU GRAND PARIS 2024**  
Eddy DECOUACON,  
Boulangerie-pâtisserie de la République à Boulogne-Billancourt

**CONCOURS DU MEILLEUR ARTISAN BOULANGER DES HAUTS DE SEINE 2024**  
Mohamed EL OUAFI, Boulangerie-pâtisserie Safaya à Bois-Colombes





# SOMMAIRE

---

	<b>LES PANIFIABLES</b> ET LES TRADITIONS FRANÇAISES	<b>10</b>
	<b>LES PÂTISSIÈRES</b> ET PRÉPARATIONS VIENNOISES	<b>14</b>
	<b>LES MÉLANGES MEUNIER</b>	<b>18</b>
	LES GOURMANDS <b>FRUITS, GRAINES ET CÉRÉALES</b>	<b>26</b>
	LES SPÉCIALITÉS <b>NUTRITION</b>	<b>32</b>
	LES 100 % : <b>FARINES ET CÉRÉALES</b>	<b>36</b>
	<b>LES AMÉLIORANTS</b>	<b>40</b>
	<b>LES BIOLOGIQUES</b>	<b>44</b>





# LES PANIFIABLES

ET LES TRADITIONS FRANÇAISES





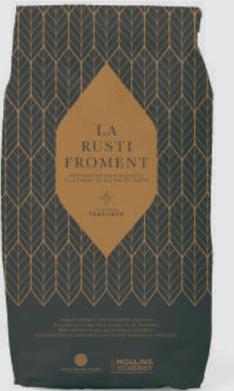
## LA MAUREY OR

Farine de blé T65

Allergènes : céréales contenant du gluten (blé)

Disponible en sac de 25 kg

NOS PANIFIABLES



## LA RUSTI FROMENT

MOULINS DE CHARS  
MOULINS DE CHÉRISY

Préparation pour baguette à la farine de blé malté toasté

Allergènes : céréales contenant du gluten (blé)

Disponible en sac de 25 kg



## L'ADORÉE

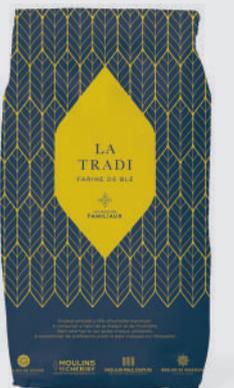
PRÉPARATION  
PRÉMIUM

Préparation pour baguette à la farine de maïs torréfié et au levain de blé déshydraté

Allergènes : céréales contenant du gluten (blé)

Disponible en sac de 25 kg

NOTRE TRADITION



## LA TRADI

Farine de blé T65 pour pain de tradition française

Allergènes : céréales contenant du gluten (blé)

Disponible en sac de 25 kg



NOS TRADITIONS FILIÈRE



## L'ÉMOTION



MOULINS DE CHARS

Farine de blé T65 Label Rouge pour pain de tradition française

Allergènes : céréales contenant du gluten (blé)

Disponible en sac de 25 kg



## LA TRADI MEUNIER

MOULINS DE CHÉRISY

Farine de blé T65 Label Rouge pour pain de tradition française

Allergènes : céréales contenant du gluten (blé)

Disponible en sac de 25 kg



## LA TRADI NORMANDE



MOULIN PAUL DUPUIS

Farine de blé T65 Label Rouge et Saveurs de Normandie pour pain de Tradition française

Allergènes : céréales contenant du gluten (blé)

Disponible en sac de 25 kg



## LA CAMPTECLAIR

MOULINS DE CHARS  
MOULIN PAUL DUPUIS

Farine de blé T55 Label Rouge pour pain de tradition française

Allergènes : céréales contenant du gluten (blé)

Disponible en sac de 25 kg







# LES PÂTISSIÈRES

ET PRÉPARATIONS VIENNOISES





## LA GRUAU T45

 Farine de blé T45

 Allergènes : céréales contenant du gluten (blé)

Disponible en sac de 25 kg



## LA GRUAU DÉLICE

MOULINS DE CHARS  
MOULINS DE CHÉRISY

 Farine de blé T65

 Allergènes : céréales contenant du gluten (blé)

Disponible en sac de 25 kg



## LA PÂTISSIERE

 Farine de blé T65

 Allergènes : céréales contenant du gluten (blé)

Disponible en sac de 25 kg



## L'ART DU FEUILLETAGE

 Farine de blé T65

 Allergènes : céréales contenant du gluten (blé)

Disponible en sac de 25 kg



## RUSTI VIENNOIS

 Préparation pour produits de viennoiserie fine

---

 *Allergènes : céréales contenant du gluten (blé), lait, œuf*

---

Disponible en sac de 25 kg



## RUSTI CROISSANT

 Préparation pour croissant et pain au chocolat

---

 *Allergènes : céréales contenant du gluten (blé), lait*

---

Disponible en sac de 25 kg



## RUSTI BRIOCHE

 Préparation pour brioche au beurre

---

 *Allergènes : céréales contenant du gluten (blé), lait, œuf*

---

Disponible en sac de 25 kg



## PANETTONE

 Préparation pour panettone

---

 *Allergènes : céréales contenant du gluten (blé) ; lait*

---

Disponible en sac de 10 kg





# LES MÉLANGES MEUNIERS





## LE PAIN DES CHARMES

 Préparation pour pavé de campagne

---

 Allergènes : céréales contenant du gluten (blé, seigle)

---

Disponible en sac de 25 kg



## L'ÄRTIK

 Préparation pour pain aux céréales et aux graines

---

 Allergènes : céréales contenant du gluten (blé, orge, seigle), soja

---

Disponible en sac de 25 kg



## LES GRAINES DÉCORATION POUR L'ÄRTIK

 Mélange de graines et de céréales pour pain aux céréales et aux graines

---

 Allergènes : céréales contenant du gluten (orge)

---

Disponible en sac de 5 kg



## L'IMPATIENTE

 Préparation pour baguette aux farines de blé et de seigle, aux graines et aux épices.

---

 Allergènes : céréales contenant du gluten, sésame

---

Disponible en sac de 25 kg



## LA BELLE ARÔME

 Concentré aux levains de blé et de sarrasin déshydratés et dévitalisés et au germe de blé toasté

 Allergènes : céréales contenant du gluten (blé)

Disponible en sac de 25 kg



## LE COMPAGNON

 Préparation pour pain au blé malté grillé

 Allergènes : céréales contenant du gluten (blé, seigle)

Disponible en sac de 25 kg



## LE POULBOT

MOULINS DE CHARS  
MOULIN PAUL DUPUIS

 Préparation pour pain rustique à la farine de blé et de seigle

 Allergènes : céréales contenant du gluten (blé, seigle)

Disponible en sac de 25 kg



## RUSTI CARACTÈRE

 Préparation pour pain aux farines de blé, de seigle et aux graines (tournesol, lin et soja)

 Allergènes : céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge), soja, lait

Disponible en sac de 25 kg





## RUSTI CAMPAGNE

 Préparation pour pain de campagne

---

 Allergènes : céréales contenant du gluten (blé, seigle)

---

Disponible en sac de 25 kg



## FELICITA

 Préparation concentrée à base de semoule pour baguettes et pains

---

 Allergènes : céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge), soja, lait

---

Disponible en sac de 10 kg



## RUSTI CAMPAGNE NOIR

 Préparation pour pain de campagne à la farine d'orge malté torréfié

---

 Allergènes : céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge)

---

Disponible en sac de 25 kg



## RUSTI ROYAL

 Préparation pour pain de seigle foncé

---

 Allergènes : céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge)

---

Disponible en sac de 25 kg



## RUSTI MAÏS

 Préparation pour pain aux farines de blé, de maïs et aux graines de tournesol

 Allergènes : céréales contenant du gluten (blé)

Disponible en sac de 25 kg



## RUSTI CHÂTAIGNES FIGUES

 Préparation pour pain à la farine de châtaignes et aux figes

 Allergènes : céréales contenant du gluten (blé, seigle)

Disponible en sac de 10 kg



## RUSTI PAVÉ NOIR

 Préparation pour pavé aux farines de blé et d'orge maltés torrifiés et aux graines (tournesol, lin, sarrasin)

 Allergènes : céréales contenant du gluten (blé, orge)

Disponible en sac de 25 kg



## RUSTI GRAIN

 Préparation pour pain aux farines de blé, de seigle et aux graines (tournesol, millet, soja)

 Allergènes : céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge), soja

Disponible en sac de 25 kg





## RUSTI 6 CÉRÉALES ET GRAINES

**i** Préparation pour pain aux 6 céréales (blé, seigle, avoine, riz, maïs, orge) et aux graines (millet, lin)

**A** Allergènes : céréales contenant du gluten (blé, seigle, avoine, orge)

Disponible en sac de 25 kg



## RUSTI MALTÉGRAINES

**i** Préparation pour pain aux farines de blé, seigle, avoine et orge et aux graines (lin, tournesol)

**A** Allergènes : céréales contenant du gluten (blé, seigle, avoine, orge)

Disponible en sac de 25 kg



## RUSTI ÉPEAUTRE

**i** Concentré pour préparation de baguette aux graines d'épeautre germées

**A** Allergènes : céréales contenant du gluten (épeautre)

Disponible en seau de 6 kg



## RUSTI SOLEÏADE

**i** Préparation pour pain aux légumes déshydratés et aux herbes aromatiques

**A** Allergènes : céréales contenant du gluten (blé)

Disponible en sac de 25 kg



## LA ROMA

 Préparation pour pâte à pizza à base de farine de blé, de fécule de pomme de terre, de levain de blé dévitalisé et de farine de blé malté torréfié

 Allergènes : céréales contenant du gluten (blé), lait, œuf

Disponible en sac de 10 kg et 25 kg



## LA CLASSICA

 Préparation pour pâte à pizza à base de farine de blé, de levain de blé dévitalisé et de farine de blé malté torréfié

 Allergènes : céréales contenant du gluten (blé), lait, œuf

Disponible en sac de 10 kg et 25 kg







# LES GOURMANDS

FRUITS, GRAINES ET CÉRÉALES





## L'ATHLÉTIQUE

 Préparation pour pain à la farine de blé, aux fruits secs (raisins, noisettes) et aux graines de courges

---

 *Allergènes : céréales contenant du gluten (blé), fruits à coques (noisettes)*

---

Disponible en sac de 25 kg



## LES GRAINES DE MON MEUNIER

 Mélange de 4 graines (lin brun, tournesol, lin jaune, pavot)

---

 *Allergènes : absence d'allergène majeur*

---

Disponible en sac de 10 kg



## FIGUES

 Figues en morceaux

---

 *Absence d'allergènes majeurs. Peut contenir éventuellement des traces de céréales contenant du gluten, sésame, soja, fruits à coque et sulfites*

---

Disponible en sac de 5 kg



## RUSTI FRUITS

 Préparation pour pain brioché aux fruits secs (abricots, raisins, noisettes) et aux graines de tournesol

---

 *Allergènes : céréales contenant du gluten (blé), lait et fruits à coques (noisettes), sulfites*

---

Disponible en sac de 10 kg

## LE PUNCHY

 Mélange de raisins secs, de pistaches et de noisettes entières

---

 *Allergènes : fruits à coques (noisettes, pistaches)*

---

Disponible en sac de 5 kg

## LE MUESLI

 Mélange muesli composé de raisins et cerises déshydratées, de noisettes hachées grillées, de pépites de fruits déshydratés et semi-confits (ananas, d'abricot, d'orange, de papaye) ainsi que de flocons d'avoine et de blé

---

 *Allergènes : céréales contenant du gluten (avoine, blé), fruits à coques (noisettes), sulfites*

---

Disponible en sac de 7,5 kg



## GRAINES DE LIN BRUN

 Graines de lin brun

---

 Allergènes : non concerné

---

Disponible en sac de 5 kg

## GRAINES DE LIN JAUNE

 Graines de lin jaune

---

 Allergènes : non concerné

---

Disponible en sac de 5 kg

## GRAINES DE PAVOT

 Graines de pavot

---

 Allergènes : non concerné

---

Disponible en sac de 5 kg

## GRAINES DE SÉSAME

 Graines de sésame

---

 Allergènes : sésame

---

Disponible en sac de 5 kg

## GRAINES DE TOURNESOL

 Graines de tournesol

---

 Allergènes : non concerné

---

Disponible en sac de 5 kg

## FLOCONS D'AVOINE

 Flocons d'avoine

---

 Allergènes : céréales contenant du gluten (avoine)

---

Disponible en sac de 5 kg

## GRAINES DE COURGE | MOULINS DE CHARS

 Graines de courge

---

 Allergènes : non concerné

---

Disponible en sac de 5 kg







# LES SPECIALITÉS

NUTRITION





## RUSTI INTÉGRAL

 Préparation pour pain complet aux germes de blé toastés

**POUR PAIN RICHE EN FIBRES**

 Allergènes : céréales contenant du gluten (blé)

Disponible en sac de 25 kg



## L'ÉQUILIBRE

 Concentré pour pain T80 à la farine semi-complète

**POUR PAIN RICHE EN FIBRES**

 Allergènes : céréales contenant du gluten (blé)

Disponible en sac de 5 kg





## RUSTI COMPLET

 Préparation pour pain complet

---

 Allergènes : céréales contenant du gluten (blé)

---

Disponible en sac de 25 kg



## LE COMPLET CLASSIQUE

 Préparation pour pain complet

---

 Allergènes : céréales contenant du gluten (blé)

---

Disponible en sac de 25 kg



## LE VERTUEUX

 Préparation pour pain aux fibres de betterave et aux graines

---

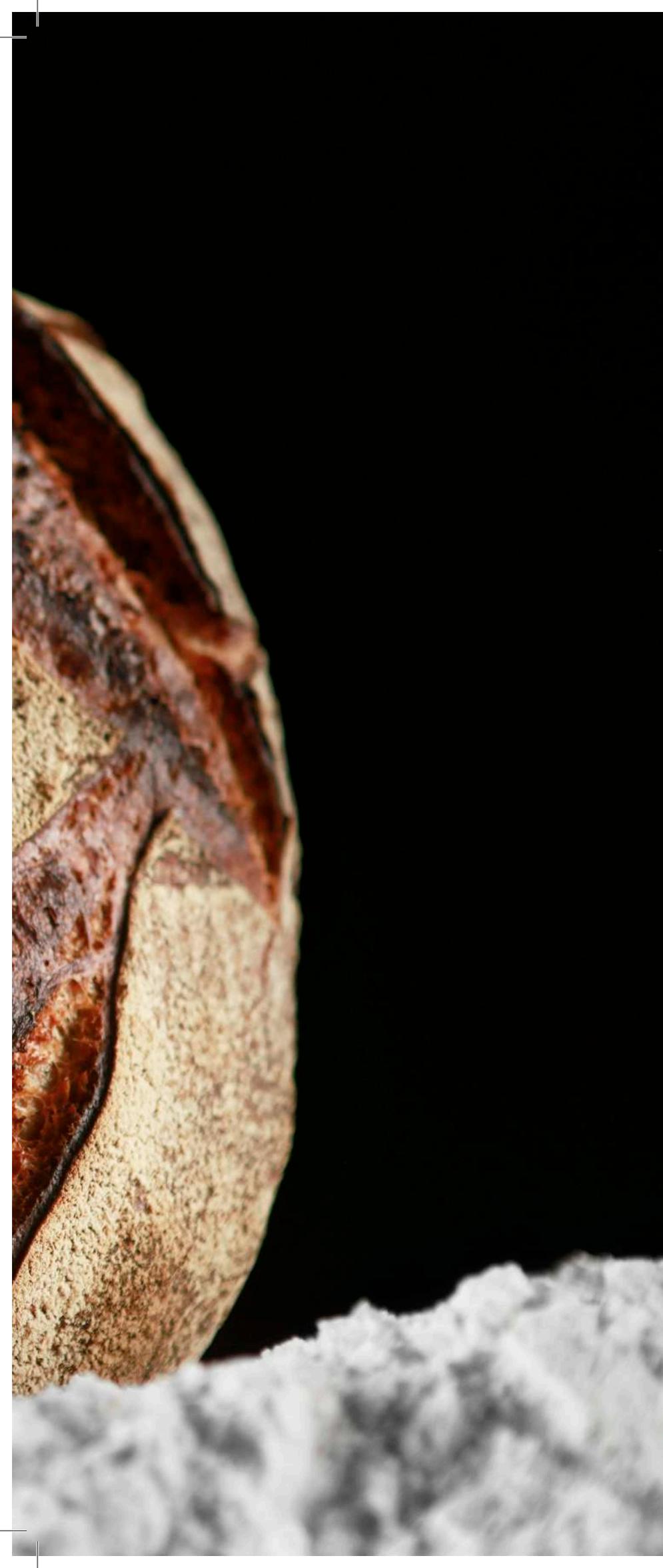
 Allergènes : céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge)

---

Disponible en sac de 25 kg







# LES 100%

FARINES ET CÉRÉALES





## RUSTI MEULE T110

 Farine de blé T110 écrasée à la meule de pierre

 *Allergènes : céréales contenant du gluten (blé)*

Disponible en sac de 25 kg



## RUSTI SEIGLE T170

 Farine de seigle T170

 *Allergènes : céréales contenant du gluten (blé)*

Disponible en sac de 25 kg

## FARINE DE SARRASIN

 Farine de sarrasin

 *Allergènes : non concerné*

Disponible en sac de 25 kg

## FARINE D'ÉPEAUTRE 80

 Farine d'épeautre

 *Allergènes : céréales contenant du gluten (épeautre)*

Disponible en sac de 25 kg

## FARINE DE GAUDE

 Farine de gaude

 *Allergènes : non concerné*

Disponible en sac de 25 kg









# LES AMÉLIORANTS





## RUSTI PANIF'PLUS

 Adjuvant de panification pour pain courant français, travail en froid

 Allergènes : céréales contenant du gluten (blé)

Disponible en sac de 10 kg



## PANIF' CONFORT

 Adjuvant de panification pour pain courant français, travail en direct et en froid

 Allergènes : céréales contenant du gluten (blé)

Disponible en sac de 10 kg



## MEL' VIENNOISES

 Adjuvant de panification pour la viennoiserie

 Allergènes : céréales contenant du gluten (blé)

Disponible en sac de 10 kg









# LES BIOLOGIQUES





MOULINS DE CHARS  
MOULIN PAUL DUPUIS

MOULINS DE CHÉRISY

## BIO T65

Farine de blé T65 bio

Allergènes : céréales contenant du gluten (blé)

Disponible en sac de 25 kg



MOULINS DE CHARS  
MOULIN PAUL DUPUIS

MOULINS DE CHÉRISY

## MEULE BIO T110 LA CLASSIQUE

**100 % MEULE DE PIERRE**  
Farine de blé T110 bio écrasée sur meule de pierre

Allergènes : céréales contenant du gluten (blé)

Disponible en sac de 25 kg



## MEULE BIO T150 LA COMPLÈTE

**100 % MEULE DE PIERRE**  
Farine de blé T150 bio écrasée sur meule de pierre

Allergènes : céréales contenant du gluten (blé)

Disponible en sac de 25 kg



## SEIGLE BIO T170

**100 % MEULE DE PIERRE**  
Farine de seigle T170 bio écrasée sur meule de pierre

Allergènes : céréales contenant du gluten (seigle)

Disponible en sac de 25 kg





## ÉPEAUTRE BIO T110

### 100 % MEULE DE PIERRE

 Farine d'épeautre bio semi-complète écrasée sur meule de pierre

 *Allergènes : céréales contenant du gluten (épeautre)*

Disponible en sac de 25 kg



## PETIT ÉPEAUTRE BIO T110

### 100 % MEULE DE PIERRE

 Farine de petit épeautre bio semi-complète écrasée sur meule de pierre

 *Allergènes : céréales contenant du gluten (petit épeautre)*

Disponible en sac de 25 kg



## MEULE T110 VEXIN

MOULINS DE CHARS

### 100 % MEULE DE PIERRE

 Farine de blé T110 bio écrasée sur meule de pierre

 *Allergènes : céréales contenant du gluten (épeautre)*

Disponible en sac de 25 kg

## PETIT ÉPEAUTRE BIO T150

MOULINS DE CHARS  
MOULIN PAUL DUPUIS

### 100 % MEULE DE PIERRE

 Farine de petit épeautre bio complète écrasée sur meule de pierre

 *Allergènes : céréales contenant du gluten (petit épeautre)*

Disponible en sac de 25 kg



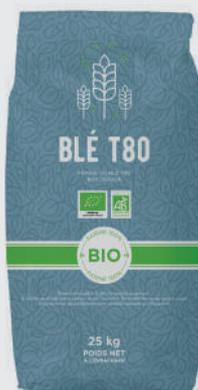


## KHORASAN BIO

 Farine de blé de Khorasan bio

 *Allergènes : céréales contenant du gluten (blé)*

Disponible en sac de 25 kg



## BIO T80

 Farine de blé T80 bio

 *Allergènes : céréales contenant du gluten (blé)*

Disponible en sac de 25 kg

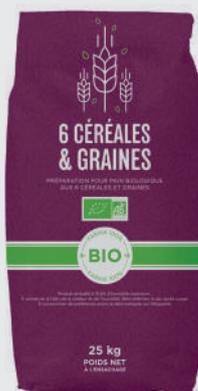


## GRAINES D'OR BIO

 Préparation pour pain biologique aux graines et aux grains de seigle et blé concassés

 *Allergènes : céréales contenant du gluten (blé, seigle)*

Disponible en sac de 25 kg



## 6 CÉRÉALES & GRAINES BIO

 Préparation pour pain bio aux 6 céréales et graines

 *Allergènes : céréales contenant du gluten (blé, avoine)*

Disponible en sac de 25 kg





## L'ANCIEN BIO

 Farine de blé T110 bio issue de blés paysans ou blés de population écrasés sur meule de pierre

 *Allergènes : céréales contenant du gluten (blé)*

Disponible en sac de 25 kg

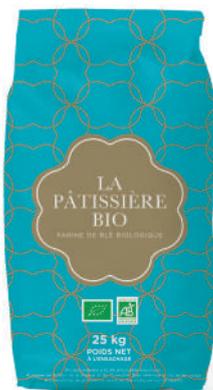


## MAÏS D'OR BIO

 Préparation pour pain biologique à la farine de maïs

 *Allergènes : céréales contenant du gluten (blé), soja*

Disponible en sac de 25 kg



## LA PÂTISSIERE BIO

 Farine de blé T65 bio

 *Allergènes : céréales contenant du gluten (blé)*

Disponible en sac de 25 kg



## PAIN MARIN BIO

 Préparation pour pain biologique à la farine de sarrasin et aux graines

 *Allergènes : céréales contenant du gluten (blé)*

Disponible en sac de 25 kg





## FARINE DE BLÉ NOIR (SARRASIN BIO)

 Farine de blé noir (sarrasin bio)

 *Allergènes : non concerné*

Disponible en sac de 25 kg

## FARINE DE CHÂTAIGNE BIO

 Farine de châtaigne bio

 *Allergènes : non concerné*

Disponible en sac de 5 kg

## FARINE DE MAÏS BIO

 Farine de maïs bio

 *Allergènes : non concerné*

Disponible en sac de 5 kg

## FARINE DE SEIGLE T85 BIO

 Farine de seigle T85 bio

 *Allergènes : céréales contenant du gluten (seigle)*

Disponible en sac de 25 kg

## MÉLANGE DE GRAINES BIO

 Lin brun bio, lin jaune bio, tournesol décortiqué bio, pavot bio

 *Allergènes : non concerné*

Disponible en sac de 10 kg

## GRAINES DE COURGE BIO

 Graines de courge bio

 *Allergènes : non concerné*

Disponible en sac de 5 kg



## GRAINES DE PAVOT BIO

 Graines de pavot bio

---

 *Allergènes : non concerné*

---

Disponible en sac de 5 kg

## GRAINES DE SÉSAME BIO

 Graines de sésame bio

---

 *Allergènes : sésame*

---

Disponible en sac de 5 kg

## GRAINES DE TOURNESOL BIO

 Graines de tournesol bio

---

 *Allergènes : non concerné*

---

Disponible en sac de 5 kg

## AMÉLIORANT BIO FROID

 Améliorant bio froid

---

 *Allergènes : céréales contenant du gluten (blé)*

---

Disponible en sac de 10 kg





# LES MOULINS FAMILIAUX

MEUNIERS DEPUIS 1903

## LES MOULINS FAMILIAUX

7 Rue Dory, 95750 Chars

Tél : 01 34 67 55 55

[contact@lesmoulinsfamiliaux.com](mailto:contact@lesmoulinsfamiliaux.com)

[www.lesmoulinsfamiliaux.com](http://www.lesmoulinsfamiliaux.com)

---

SUIVEZ-NOUS



---

 **MOULINS  
DE CHARS**  
FAMILLE MAUREY DEPUIS 1903

 **MOULINS  
DE CHÉRISY**  
MEUNIER EN BEAUCE DEPUIS 1710

 **MOULIN PAUL DUPUIS**  
UNE AUTRE IDÉE DE LA FARINE

 **MOULINS DE BRASSEUIL**  
LE MEUNIER NATURE

# L'ACADÉMIE

l'école des MOULINS FAMILIAUX