



COLAGNE

le moulin



NOTRE SAVOIR-FAIRE AU SERVICE DU VOTRE

8 siècles d'histoire

Farine bio et conventionnelle dans le respect de la tradition

Le Moulin de Colagne : notre histoire, nos valeurs

En 1677, Le Sieur CAHUZAC, consul de CHIRAC, déclare que de tous les ponts du diocèse, celui qui enjambe la Colagne à Chirac est un des plus considérables pour le commerce et qu'il est le passage ordinaire entre le Languedoc et l'Auvergne.

Depuis, il a fait beaucoup de chemin et beaucoup de propriétaires se sont succédés pour l'aider à se développer et à être ce qu'il est devenu aujourd'hui. En 1261 déjà, on retrouve la trace du moulin lors d'une transaction entre le roi d'Aragon et le roi de France. Dans la famille CONSTANS depuis 1917, la tradition se perpétue en alliant techniques modernes et savoir faire ancestral. C'est avec cette richesse du patrimoine industriel que travaille le Moulin de Colagne.

Les meules de la Ferté sous Jouarre sont considérées comme les meilleures meules du monde. Exportées dans le monde entier, elles sont à l'origine de la farine sans déchet de pierre, de très grande qualité et excellentes pour la mouture.

En 2018 un nouveau moulin à meule fut construit, doté lui aussi du système Soder.

Nos valeurs :

- Utilisation exclusive de Meule de Silex de la Ferté sous Jouarre.
- Attention particulière à l'intégration du moulin dans le paysage.
- Extension du moulin dans les bâtiments historiques, préservant le site.
- Choix de matériaux bois appropriés à l'environnement.
- Utilisation de produits d'entretien naturels et biologiques.

Meule de pierre en Silex

Un outil qui allie le savoir faire d'hier avec la technologie d'aujourd'hui. Fondée sur le principe de l'abrasion, cette technique permet :



- De conserver les germes de blé dans la farine.
- De garder les nutriments essentiels à l'organisme mais que le corps ne peut pas synthétiser tels que les acides gras essentiels, les vitamines, les fibres, les éléments minéraux et les oligo-éléments.
- Un meilleur indice glycémique et des hydratations bien supérieures aux farines de cylindre de 5 à 10% en moyenne.
- Une meilleure fermentation grâce à la présence des germes de blé, des éléments minéraux, un rapport amidon-eau bien meilleur.
- Plus d'amidon endommagé entraînant une fermentation plus active.
- Des saveurs caractéristiques et plus de complexité aromatique.
- Une meilleure conservation du pain grâce aux matières grasses.

Système Soder



- Inventé par Oscar Soder et première construction en 1912.
- Permet d'obtenir une meilleure qualité de farines.
- Meilleur rendement.
- Déroulement des particules de semoules permettant une formation plus importante d'amidon endommagé.
- Permet une meilleure absorption de l'eau.
- Pas d'échauffement des farines de passage grâce à la friction qui engendre une pression quasi inexistante



La filière biologique



Depuis toujours le Moulin de Colagne a orienté sa stratégie commerciale vers des produits répondant à des critères de choix qualité, santé, goût avec des produits authentiques naturels.

Depuis 1990 le Moulin de Colagne s'est engagé sur la filière biologique pour répondre aux exigences des consommateurs d'aujourd'hui.

À travers notre image, nous voulons également porter un terroir, une personnalité due à une région qui a su garder ses racines et préserver sa nature.

Aujourd'hui, nous continuons cet engagement en développant des filières céréales locales et régionales.

Formation - Recherche - Développement

Pour vous aider dans votre démarche de changement, pour vous conseiller, pour vous guider, pour vous épauler, les commerciaux, démonstrateur et le laboratoire sont là pour :

- Élaborer de recettes.
- Étudier des demandes spécifiques.
- Former aux techniques traditionnelles.
- Élaborer des programmes d'intervention (nature, durée, moyen) et établissement de devis.
- Intervenir sur site pour analyse, réglages process et optimisation des recettes.
- Maîtriser des levains personnalisés et adaptés aux demandes de chacun.



Qualité



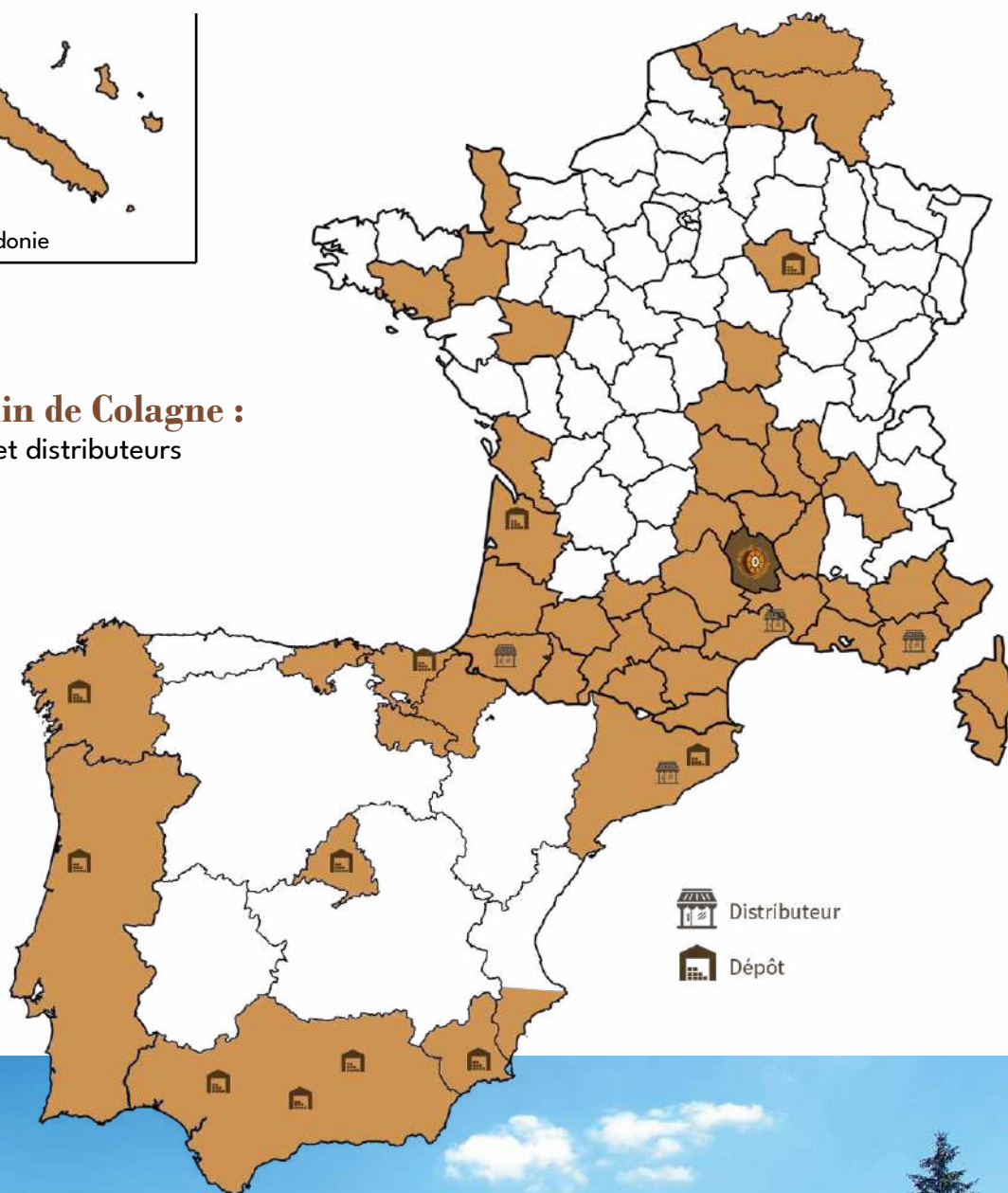
- Démarche HACCP.
- Certification FCA. (Fourniture de matières premières pour aliments des animaux) en décembre 2018.
- Certification ISO 22000 en cours.
- Certification biologique (AB).
- Propose des farines sans OGM, non Ionisées.
- Traçabilité EAN 13 et EAN 128.
- Choix d'un partenaire logistique labellisé Qualimat « Objectif CO2 ».
- Recyclage des emballages par un prestataire externe local.
- Méthanisation des déchets.





Le réseau du Moulin de Colagne :

Points de vente, dépôts et distributeurs



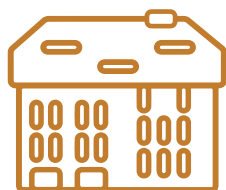
SAS MINOTERIE DE COLAGNE

48100 CHIRAC | FRANCE

www.moulindecolagne.fr

E-mail : contact@moulindecolagne.fr

Tél. : 0033.4.66.32.70.03



Le Moulin de Colagne, un lieu où la tradition rencontre l'innovation. Au cœur de notre engagement, chaque farine que nous proposons incarne notre quête de qualité et d'authenticité. Chacune de nos farines reflète la richesse de notre savoir-faire. Découvrez notre gamme variée de farines, chacune portant l'empreinte unique de notre moulin, prête à enrichir vos créations culinaires.

SAS MINOTERIE DE COLAGNE

48100 CHIRAC | FRANCE

E-mail : contact@moulindecolagne.fr

Tél : 00033.4.66.32.70.03



MOULIN DE COLAGNE



NOS FARINES

Farines bio & conventionnelles
sur meule de pierre en silex et
système soder

www.moulindecolagne.fr

NOTRE SAVOIR-FAIRE AU SERVICE DU VOTRE

NOS FARINES DE MEULE BIOLOGIQUE

Meule bio native froment



Meule bio T65
Meule bio T80
Meule Bio T110
Meule bio T150
Meule bio intégral

Meule bio native seigle



Meule seigle bio T85
Meule seigle bio T130
Meule Seigle bio T170

Meule bio native petit épeautre



Meule Petit épeautre bio blanc
Meule Petit épautre bio intégral

Meule bio native grand épeautre



Meule Grand épeautre bio blanc
Meule Grand épeautre bio intégral

Meule bio native sarrasin



Meule Sarrasin bio

Meule bio native khorasan



Meule khorasan bio blanc
Meule Khorasan bio intégral

Meule bio autres



Meule bio céréales & graines*
Meule bio complète*
Meule bio crème*
Meule bio T80 Colagne*
Meule Bio T65 Colagne*

Meule bio native autre



Notre blés ancien du moment

Trio d'épis (mélange de meule bio T80, petit épeautre bio et grand épeautre bio)

NOS FARINES DE MEULE CONVENTIONNELLE

Meule conventionnelle native froment



Meule T65 base
Meule T80 Levain
Meule T110
Meule T150 base

Meule conventionnelle native froment



Julia «tradition» : farine de tradition française

Meule conventionnelle native autre céréales



Meule Seigle T130
Meule seigle T170

Meule Sarrasin

Meule blé dur

Meule conventionnelle autres



Meule T65*
Meule T80 Colagne*
Meule T150*

Meule T80 Cardabelle*

NOS FARINES HAUBANNE CYLINDRE

Panifiable classique



Haubanne T55 Colagne*
Haubanne T65 GB*
Haubanne n°3
Haubanne n°5

Panifiable haut de gamme



Haubanne mie crème*

Panifiable Tradition



Haubanne Tradition*
Haubanne tradition amandine*

Panifiable viennoiserie pâtisserie



Haubanne T45
Haubanne Panettone*
Haubanne Viennoise*

NOS AUTRES PRODUITS

Autres produits bio



Bio viennoise**

Graines & Flocons bio

Petit conditionnement



Farine de meule bio :
Meule bio T65
Meule bio T80
Meule bio T150

Autre spécialité bio :
Meule petit épeautre blanc
Meule seigle bio T130
Mix pain d'épice



pour en savoir plus sur nos produits

* Farines complémentées en produits correcteurs **Farine Bio sur cylindre