



MOULIN MARION

MAÎTRE MEUNIER DEPUIS 1897

>>



C'EST PLUS D'UN SIÈCLE DE SÉLECTION DES MEILLEURS
CRUS CÉRÉALIERS, QUE MOULIN MARION S'ENGAGE À
TRANSMETTRE DANS CHACUN DE SES PRODUITS.

CE PATRIMOINE ALIMENTAIRE DE GRANDE TRADITION
MEUNIÈRE EST ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE,
RESPECTUEUSE DES HOMMES ET DE LEUR ENVIRONNEMENT.



Des racines et des valeurs

› Notre vocation

Des productions de qualité en partenariat étroit avec le monde agricole, dans une logique de respect de l'environnement et de proximité géographique par la maîtrise de 3 métiers complémentaires :

- **Conseil en agrobiologie / Collecte et stockage**
- **Meunerie bio**
- **Nutrition animale bio**

Notre volonté est de préserver la biodiversité tout en valorisant de nombreuses productions agricoles.

› L'histoire d'une terre

C'est au XVI siècle que le Moulin démarre son activité, une histoire qui rebondit en 1917 quand Célestin Marion, Maître Meunier depuis 1897 reprend à son nom l'entreprise.

En 1984, Maria et Michel Pelletier, arrière-petit-fils de Célestin, ont le coup de coeur pour ce patrimoine de savoir-faire détenu par les meuniers. Ils décident alors de tenter l'aventure à leur tour et positionnent très rapidement l'entreprise en production Bio.



L'entreprise bio, une logique globale

Depuis 1984, l'ensemble du développement des activités répondent aux attentes d'une authentique politique de développement durable, respectueuse de l'environnement et d'une alimentation saine et nutritive. Ce principe se traduit dans toutes les actions, par la création de références certifiées AB, et par la mise en place de méthodes répondant aux exigences de l'agrobiologie.

> Sites et productions responsables

Meunerie et usine d'alimentation animale sans rejets polluants :

- Aucun produit chimique de synthèse
- Méthodes naturelles de conservation par réfrigération, procédés mécaniques physiques, utilisation de produits naturels biodégradables...
- Filtration et récupération des poussières centralisées
- Compostage et tri sélectif

Bâtiments écologiques :

- Chauffage par géothermie
- Centrale hydroélectrique
- Isolation thermique chanvre et chaux
- Générateur de vapeur alimenté par granulés bois et sous-produits de la meunerie
- Isolation phonique



› Logique globale / Labels et contrôles

- Logique d'amélioration constante
- Démarche HACCP depuis 1997
- Certification IFS (International Food Standard)
- Questions environnementales intégrées au management et mesure des résultats
- Entreprise pilote : manuel IFS food environnemental
- Démarche bio entreprise durable du Synabio
- Analyses permanentes des matières premières et produits finis (recherche de contaminants, mycotoxines, salmonelles, valeurs nutritionnelles...)

› Des prix et des récompenses

- 1^{er} prix AQSE
- Prix qualité Rhône Alpes
- Trophée du développement durable Carrefour (2011)

Des métiers et des produits *engagés*

› La meunerie

Le savoir-faire du meunier

Maître meunier depuis 1897... une tradition transmise de père en fils, forgée par le temps de saisons en saisons. Ce précieux patrimoine est notre force, il nourrit nos convictions chaque jour.

Production de farines panifiables de qualité, biologiques et non traitées pour la boulangerie, la biscuiterie et toutes les filières de l'agroalimentaire et la distribution. Trois modes de mouture : cylindres, attrition et la principale à la meule de pierre.

Pourquoi la meule de pierre ?

L'intégralité du grain est intimement moulu, l'amande, les enveloppes et le germe. Cela permet de conserver et de sublimer toute la richesse en fibres, nutriments, vitamines, oligo éléments et protéines.

Les qualités nutritionnelles et les arômes sont incomparables, tout comme la qualité du pain. La mie est alors onctueuse et souple.





Les produits de la meunerie

Une très large gamme de farines biologiques panifiables dont :

- Farine de blé : T55, T65, meule T80, Meulblé bio bise, Meulblé bio T110, T150, intégrale bio
- Farine de seigle : T130, T170, intégrale
- Farine de Grand Epeautre : bise, complète,
- Farine de petit épeautre
- Farine de Korasan (kamut)
- Farine de sarrasin

- Farine de maïs
- Farine de Gaudes (maïs toasté)
- Meule céréales bio
- Farine de châtaigne
- Farine de riz
- Bio graine
- Céréales décortiquées

Conditionnement selon besoin :
1 kg, 5 kg, 25 kg, Big Bag, vrac



> La nutrition animale

Une usine moderne, 100% Bio, des process de fabrication innovants.

La nutrition animale biologique impose un important savoir-faire. Une expérience de longue date permet de proposer les meilleures «recettes» dans le respect absolu du cahier des charges de l'alimentation animale biologique.

Pour répondre très précisément aux attentes spécifiques des éleveurs en matière de performance et de santé des élevages, nous proposons une gamme complète d'aliments confectionnés spécifiquement pour tous les animaux d'élevage : vaches laitières, bovins, ovins, caprins, porcins, volailles, lapins, chevaux, escargots.

> Le conseil et le négoce en agrobio

L'accompagnement des agriculteurs

Conseil et suivi des cultures et des élevages, fourniture des semences et intrants. Les techniciens du Moulin Marion visitent agriculteurs et éleveurs, et adaptent leurs recommandations à chaque cas particulier. Ils travaillent en relation étroite avec des vétérinaires et des laboratoires spécialisés. Leur formation de pointe est une garantie de réussite pour les exploitants.

Les produits de soins et d'hygiène

- Une gamme de compléments alimentaires et minéraux compatibles avec le cahier des charges Bio, destinés à améliorer le confort nutritionnel des cheptels et accroître les performances,
- Ces compléments basés sur des principes actifs naturels permettent de travailler la prévention en évitant le recours à l'allopathie.

Des semences et intrants

Une gamme de semences fourragères et «grandes cultures» ainsi que des intrants compatibles avec le cahier des charges agro-bio. L'équipe de techniciens du Moulin Marion ne demande qu'à vous appuyer : n'hésitez pas à faire appel à leurs compétences.

