



ASTREÏA
L'AUTHENTIQUE MOULIN

Une Philosophie

L'excellence du Grain au Pain

Que vous soyez Boulanger, Artisan Boulanger,
Céréaliériste, Paysan boulanger, Pizzaiolo, Pastier,
Biscuitier, Meunier, Minotier,
nous avons développé pour vous un moulin à
meules de pierre Astrié adapté à vos besoins
pour moudre une farine d'exception,
reflet de toute la qualité de votre travail !

Table des matières

NOTRE HISTOIRE

4

NOTRE MISSION

8

NOTRE VISION

10

NOS MOULINS ASTREÏA

12

LE MOULIN EN BOULANGERIE

14

L'AUTHENTIQUE MOULIN 50CM

18

L'AUTHENTIQUE MOULIN 100CM

22

NOTRE BUREAU D'ÉTUDES

26

NOTRE ATELIER & L'ÉQUIPE

28

NOTRE ACCOMPAGNEMENT

30



Au commencement...

L'autonomie du monde paysan

Dans un monde en perpétuel mouvement, il est souvent compliqué de faire des choix à la fois en accord avec sa vision et ses propres valeurs, mais aussi rentable pour son activité.

Après l'obtention d'un diplôme d'École de Commerce et une première partie de carrière ouverte à l'international, il m'a paru comme une évidence de revenir à la Terre française, la Terre de mon enfance, fortement ancré depuis toujours dans une histoire familiale paysanne. Marqué par le difficile constat d'un monde agricole en grande souffrance, j'ai choisi de me lancer dans cette aventure, bien décidé à mener la mission qui m'a toujours tenue à cœur : Redonner au monde paysan son autonomie, sa légitimité et lui rendre le fruit de son travail.

C'est alors avec passion et dévotion que je suis devenu Paysan Boulanger. Au détour d'une belle rencontre avec les frères Astrié, je me suis lancé dans la fabrication de moulins à meules de pierre d'un genre nouveau. Tout comme eux, j'étais animé par une volonté de permettre au plus grand nombre d'avoir accès à une farine de qualité, saine, nutritive et digeste, ainsi qu'à une juste rémunération pour tous. Ce projet de vie a pris beaucoup d'ampleur depuis, avec la création de la société Astréïa qui incarne aujourd'hui cette vision...

Jean-Marie Ximena

Une vision complémentaire

Une entreprise familiale



ASTREÏA
L'AUTHENTIQUE MOULIN



Jean-Marie Ximena

Fondateur / Co-Dirigeant

Jean-Marie a démarré la construction de moulins électriques à meules de Pierre en 2014, soutenu par André et Pierre Astrié. Propriétaire de son exploitation céréalière et de sa boulangerie, son expertise de terrain lui permet d'accompagner aujourd'hui ses clients et ses collaborateurs au quotidien. Sa volonté de partage de ce savoir-faire et de son expérience est à l'origine de la création d'Astreïa.

Une vision du monde qui le pousse à oeuvrer chaque jour afin de proposer un produit utile et sain, qui permette, à la fois aux paysans de vivre de leur travail, mais aussi à tous d'avoir accès à une farine d'excellence...

Philippe Ximena

Co-Dirigeant

Créateur d'entreprise et dirigeant de sa propre structure Solembra, Philippe a rejoint la belle aventure des moulins Astréïa, 2 ans plus tard, en tant que co-dirigeant. Planifier, structurer, faire grandir, gérer les équipes, rencontrer les partenaires, il apporte à la société son expérience et ses compétences en gestion d'entreprise.

En quête d'une mission professionnelle qui ait du sens et afin de redonner de la valeur au savoir-faire artisanal, il retrouve dans l'entreprise Astréïa de quoi valoriser cet engagement. Aujourd'hui, il assure la partie stratégique de l'entreprise.

L'histoire d'une rencontre

Les frères Astrié



*Au cours de sa réflexion sur son installation en tant que Paysan Boulanger et guidé par sa volonté de proposer un pain «bon» dans tous les sens du terme, la question du choix du moulin a été fondamentale... à la recherche d'un **outil de qualité et fiable**, sur lequel compter au quotidien, et pour **fabriquer une farine de qualité** à la hauteur de ses céréales cultivées sur son exploitation.*

*Au cours de cette démarche, **sa rencontre avec les frères Astrié**, inventeurs du Moulin qui porte leur nom aujourd'hui, fut alors **un tournant décisif** dans son histoire. André & Pierre Astrié, deux autodidactes, qui au fond de leur garage ont travaillé pendant près d'une quarantaine d'années pour développer un **moulin exceptionnel**. Une véritable avancée technologique, qu'ils n'ont pas souhaité breveter.*

*En quoi ce moulin est unique ? L'innovation consiste en la conception et la mise au point d'un **système oscillant de la meule tournante** : une ingénieuse combinaison de deux ressorts permet de maîtriser l'effort exercé par la mouture vers le haut, et de régler précisément l'écart entre les deux meules. Une spécificité technique qui permet de **dérouler délicatement le grain de blé**, sans l'écraser comme le font alors tous les autres moulins existants.*

La farine ainsi moulue est le reflet du grain de blé.

« LA RENCONTRE AVEC LES FRÈRES ASTRIÉ, L'ÉLAN DE MA MISSION PROFESSIONNELLE »

LE MOULIN ASTRIÉ À MEULES DE PIERRE

Une innovation majeure remise au goût du jour



Le réglage micrométrique de l'écart entre les meules permet une qualité et une finesse qui fait l'unicité de la mouture Astrié.

Un taux d'extraction de 80% en un seul passage : la farine est très peu chauffée, peu oxydée et conserve toutes ses propriétés.

Une meule de pierre naturelle en Granit du Sidobre (Tarn, France), robuste et efficace, **taillée en sillons** pour accompagner l'action de «déroutage» du grain de blé.

Un **système d'alimentation** fiable et précis.

Un **tamissage des issues de moutures par système de vibration** qui permet d'obtenir une farine homogène en conservant le germe.



NOTRE MISSION

Manger Mieux & Sainement

La farine Astréïa issue de nos moulins est très peu chauffée, peu oxydée et **elle vous garantit une conservation de 100% des apports nutritionnels du grain.**

C'est une farine de terroir !

Le moulin ne peut pas transformer une matière brute de mauvaise qualité en farine d'exception. Il est donc impératif que le **grain soit cultivé proprement sur un sol vivant.**

Nous vous accompagnons dans cette démarche pour vous permettre de **cultiver ou de sélectionner le «bon» grain à moudre afin de valoriser votre travail.**

Nous vous fournissons aussi du **matériel de qualité complémentaire**, comme notre Brosse à blé. Elle vous permettra de réaliser un nettoyage approfondi des grains de blé afin de faciliter le travail du moulin, mais aussi d'obtenir **une farine de qualité encore supérieure et à plus forte valeur-ajoutée.**

« Une farine unique qui contient l'ensemble des apports nutritifs du grain »



Une farine saine, digeste et nutritive

NOTRE MISSION

Contrairement aux moulins à meules traditionnels qui écrasent le grain, les meules de nos moulins ASTREÏA tournent **plus lentement** et **déroulent délicatement le grain** avec un **taux d'extraction de 80% en un seul passage**.

Ce qui permet de :

- **préserver les liaisons gluten-amidon** pour favoriser le réseau gluténique et faciliter le travail du boulanger
- fabriquer **de jolis pains et gâteaux plus alvéolés sur fermentation au levain**
- **incorporer le germe à l'amande du grain** (100% conservé)
- **incorporer toutes les assises protéiques du grain** présentes dans l'envers de l'enveloppe

Une farine douce à travailler, digeste en favorisant une panification au levain, nutritive, qui conserve un goût d'antan et des saveurs authentiques.

Pourquoi choisir Astréïa ?

Tout notre savoir-faire français à votre Service



ASTREÏA
L'AUTHENTIQUE MOULIN



- 1 — Le respect de l'invention d'André et Pierre Astrié
- 2 — Le moulin à meules de pierre le plus performant du marché (taux d'extraction de 80% en un seul passage), fiable et robuste
- 3 — La qualité de farine obtenue : une farine de terroir, saine, nutritive & digeste, véritable reflet de la graine moulue
- 4 — L'échange, les conseils et l'accompagnement d'une équipe à l'écoute et experte sur les produits qu'elle conçoit et fabrique dans son atelier avec un SAV réactif
- 5 — Une fabrication en France pour une qualité maîtrisée de A à Z et des délais de fabrication toujours plus courts
- 6 — Notre capacité à répondre à vos projets personnalisés et spécifiques avec notre bureau d'études en interne (étude d'implantation)
- 7 — Le partage d'expérience & la formation sur l'ensemble de la filière du grain au pain, afin de vous permettre de valoriser votre travail et rentabiliser votre activité

NOS ENGAGEMENTS

Qualité, Authenticité & Transparence



NOTRE VISION



Un moulin de type Astrié aux **normes de sécurité et aux normes alimentaires**.

Des **professionnels compétents et expérimentés** en menuiserie, boulangerie, grandes cultures, mécanique, design technique, ferronnerie.

Une **éthique au service des personnes et de l'environnement** : nos salariés fabriquent dans son ensemble le moulin en France, sans décomposition du travail. Un moulin unique numéroté, traçable et signé avec un **accompagnement «Avant, Pendant et Après»**.

Un **soutien aux producteurs de céréales, aux paysans boulangers, aux meuniers, aux minotiers et aux boulangers** face à une demande en bio croissante.

Une **démarche éducative** en magasin ou en atelier pour apprendre aux clients comment fonctionne le moulin et qui permet de **communiquer sur la qualité de votre travail** (archure des meules, trémis et façade bluterie transparentes).

Le Moulin Astréïa

Le Moulin à meules de pierre ASTREÏA est un moulin professionnel pensé et optimisé pour les professionnels

Notre moulin déroule le grain sans l'écraser, procédé qui permet de conserver les qualités nutritives et les liaisons gluten-amidon pour la panification : la farine est reflet de l'intégralité du grain.

Qualité & Finesse de la mouture avec un taux d'extraction de 80% en un seul passage (peu chauffée, peu oxydée).

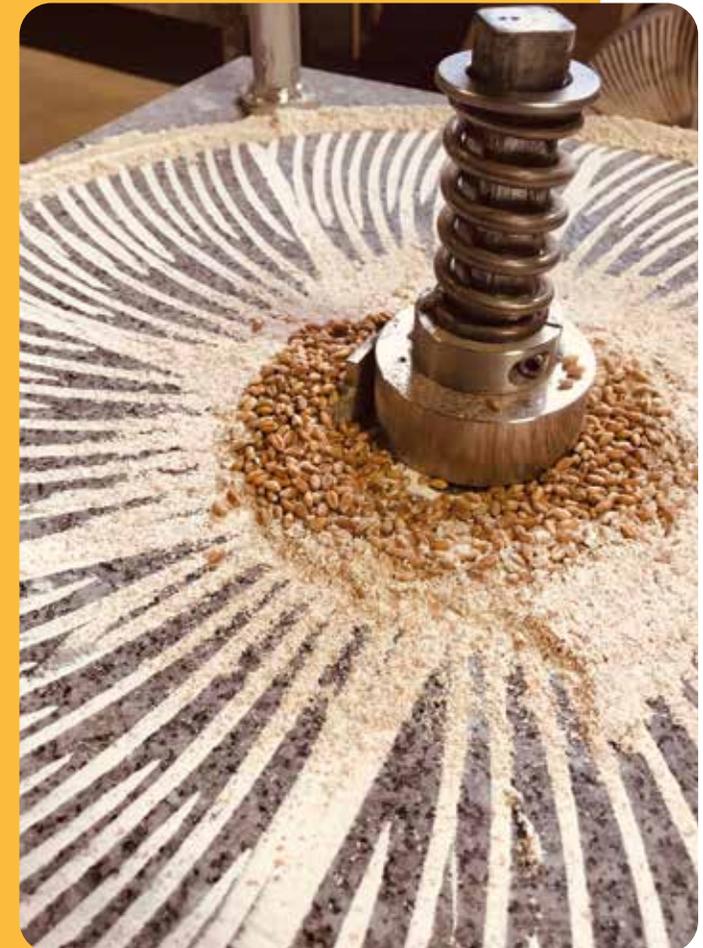
Une farine haut-de-gamme à forte valeur-ajoutée.

Les produits transformés ont un goût inégalé dont les clients se souviennent : ils ont le sentiment de manger du pain, des pâtes ou des biscuits d'antan.

Un moulin électrique avec peu d'électronique (SLOWTECH) : les éléments sont mécaniques, simples et robustes avec 2 réglages à réaliser.

Véritable facteur de différenciation en boutique ou à la ferme : les clients aiment voir le moulin fonctionner, apprendre dans un moment de partage.

Il offre la possibilité de réaliser avec un seul moulin Astréïa différentes farines, rien qu'en échangeant vos tamis ou vos céréales / légumineuses.



Quel moulin pour vous ?

Un outil complet adapté à chacun de vos besoins

Boulangier
Artisan Boulangier
Pizzaiolo, Pastier
Biscuitier

**AUGMENTEZ VOTRE CHIFFRE D'AFFAIRES
AVEC UNE ANIMATION
SUR VOTRE POINT DE VENTE**

**LE MOULIN EN
BOULANGERIE**



Céréaliériste
Paysan Boulangier
Pizzaiolo, Pastier
Biscuitier

**VALORISEZ & RENTABILISEZ
VOTRE PRODUCTION / TRAVAIL
Inférieur à 50 Tonnes de farine / an**

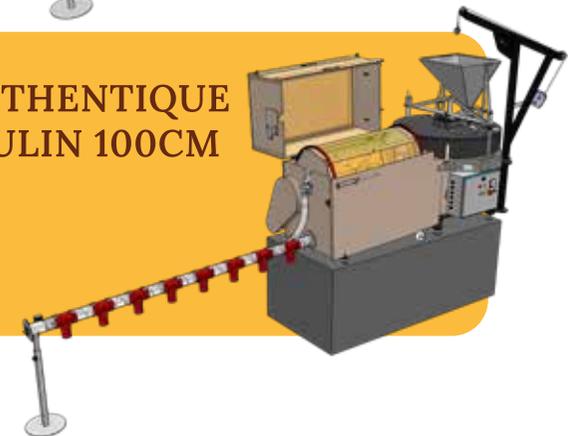
**L'AUTHENTIQUE
MOULIN 50CM**



Céréaliériste
Meunier
Minotier

**DIVERSIFIEZ VOTRE OFFRE &
DIFFÉRENCIEZ-VOUS AVEC UNE FARINE À
FORTE VALEUR-AJOUTÉE
Supérieur à 50 Tonnes de farine / an**

**L'AUTHENTIQUE
MOULIN 100CM**





Vous êtes boulanger ? Artisan boulanger ?

Pourquoi un moulin Astréïa dans votre boutique ?

- Créez une animation dans votre boulangerie avec un joli moulin à farine à meules de pierre authentique tout en transparence
- Différenciez-vous de la concurrence et communiquez sur la qualité de votre travail en valorisant votre savoir-faire artisanal
- Une boulangerie rentable qui répond aux nouvelles attentes des clients avec un pain d'excellente qualité, digeste, sain et nutritif
- Contrôlez l'ensemble de la filière du blé au pain pour apporter à vos clients une traçabilité de vos matières premières
- Travaillez avec une farine de meilleure qualité bonne pour la santé



AUGMENTEZ VOTRE CHIFFRE D'AFFAIRES
AVEC UNE ANIMATION DANS VOTRE BOUTIQUE

Un moulin dans votre boulangerie

Un moulin simple avec un
faible encombrement 1m²

Un moulin éducatif authentique
tout en transparence

Dessiné & étudié pour vous
par notre bureau d'études

Une formation à la panification
avec la farine ASTREÏA

Un véritable outil de communication pour une mise en avant de votre savoir-faire sur votre point de vente



Le moulin en boulangerie ML 50B

Rendement : 17 kilos de farine intégrale par heure.

Option tamisage possible pour réaliser des farines équivalent T80, T110 et T130.

Trémie, Archure de sécurité et Bec transparents pour voir le fonctionnement du moulin et la transformation du grain en farine.



Normes

Respect des **normes alimentaires**

Respect des **normes d'hygiène et de sécurité**

Respect total du **procédé d'André et Pierre Astrié**

Débit & Rendement

La trémie peut stocker **100 kilos de blé**

Débit de **17 kg de farine complète / heure**

Débit réglable à une seule main par une manette de débit

Arrêts automatiques du moulin lorsque la trémie est vide et lorsque le sac de farine est plein

Caractéristiques techniques

Poids d'environ **250 kilos** pour le moulin vide

Diamètre **Meule 50 cm**

Dimensions : longueur 112cm / hauteur 182cm / largeur 105 cm

Volume sonore confortable : environ 75 dB(A)

Moulin à farine **électrique** alimenté en 400V triphasé en version standard avec une vitesse de rotation de 1500tr/min
Permet de **moudre toutes types de graines suffisamment sèches** (environ 14% de taux d'humidité) : blé tendre, blé dur, sarrasin, épeautre décortiqué, riz, maïs, seigle, drêche, kamut, quinoa, légumineuses, etc.

Conception & provenance matériaux

Meules en **granit du Sidobre** (Tarn, 81)

Châssis **mécano-soudé**

Fabrication artisanale Française dans l'Ain (01)

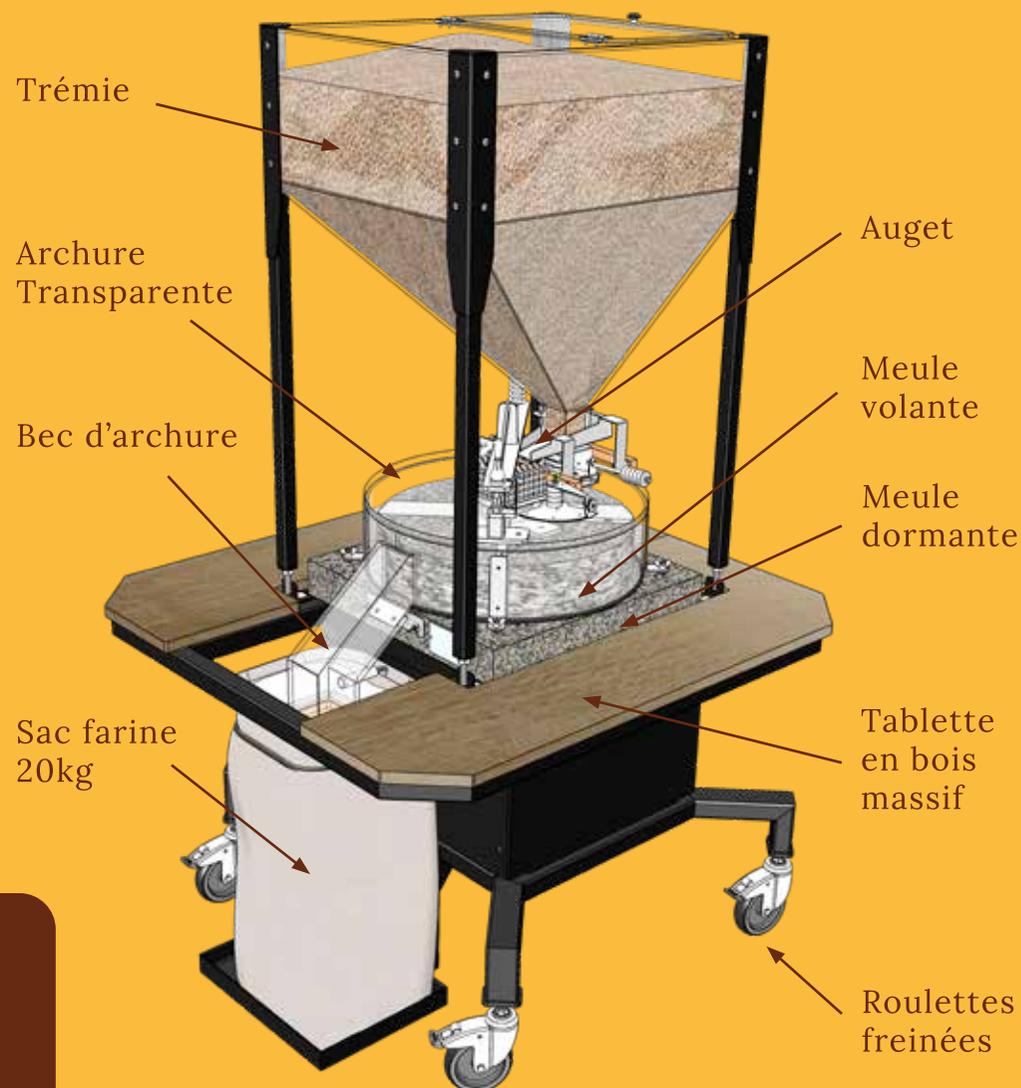
Spécificités du Moulin

Un faible encombrement au sol (environ 1m²)

Un moulin qui respecte les normes de sécurité en boutique

Un design authentique et possibilité de personnalisation

Spécifications techniques





Vous êtes Céréaliériste ? Paysan Boulanger ?

Pourquoi un moulin Astréïa sur votre exploitation ?

- Valorisez votre production de céréales en farine d'exception en fabricant une farine haut-de-gamme et digeste qui conserve le maximum d'apport nutritifs de la céréale (protéines, fibres, minéraux)
- Une diversification rentable de votre activité en devenant autonome avec un moulin à meules de pierre au meilleur taux d'extraction en un seul passage de 80%
- Bénéficiez de notre expertise sur l'ensemble de la filière du grain au pain à travers notre accompagnement sur la production de céréales rentable (bio), sur la transformation en farine avec le moulin, la transformation en produit fini (panification) et à la vente

A photograph of a person's hands holding a large quantity of wheat grains, with some grains falling. The background shows a field of wheat under a warm, golden light, likely at sunset or sunrise. The image is partially overlaid by a yellow diagonal shape on the left side.

VALORISEZ & RENTABILISEZ VOTRE PRODUCTION

Un moulin à la ferme

Un outil simple & accessible
pour faciliter le quotidien et
l'autonomie paysanne

Un accompagnement & des
conseils sur-mesure pour
rentabiliser votre activité

Une farine de qualité à forte
valeur-ajoutée

Une diversification pour valoriser
votre savoir-faire & éduquer

L'AUTHENTIQUE MOULIN 50CM



Rendement estimé

JOURNALIER

jusqu'à 300kg farine / 24h

MENSUEL

jusqu'à 6T farine / 5 jours
complet par semaine

L'authentique moulin 50cm ML 50

Rendement : 15 kilos de farine par heure.

Le Moulin complet «standard» est livré avec sa bluterie, un tamis en toile 300 μ (farine de bise équiv. T80) et une pelle pour extraire la farine.

Un seul moulin pour plusieurs types de farine et semoule :
Tamis en 250 μ (équiv. T65) / 300 μ (équiv. T80) / 470 μ
(équiv. T110) / 600 μ (équiv. T130) / 800 μ (équiv. T150) /
Semoule avec tamis supplémentaire réalisé sur-mesure.



Normes

Respect des **normes alimentaires**

Respect des **normes d'hygiène et de sécurité**

Respect total du **procédé d'André et Pierre Astrié**

Débit & Rendement

Contenance de la trémie : **45 à 50 kilos de grain**

Débit : **15kgs de farine / heure**

Contenance **bluterie : 70kg**

Débit réglable à une seule main par une manette de débit

Arrêts automatiques du moulin lorsque la trémie est vide et sacs pleins avec rampe d'ensachage

Caractéristiques techniques

Poids d'environ **300 kilos** pour le moulin vide complet

Diamètre **Meule 50 cm**

Dimensions : longueur 190cm (370cm avec ensachage) / hauteur 150cm / largeur 90 cm

Moulin à farine **électrique** alimenté en 400V triphasé / 1,2W en version standard / armoire électrique aux normes CE / vitesse de rotation de 1500tr/min

Permet de **moudre toutes types de graines suffisamment sèches** (environ 14% de taux d'humidité) : blé tendre, blé dur, sarrasin, épeautre décortiqué, riz, maïs, seigle, drêche, kamut, quinoa, lentilles, féverole, pois-chiche, haricot niébé, châtaignes concassées, etc.

Conception & provenance

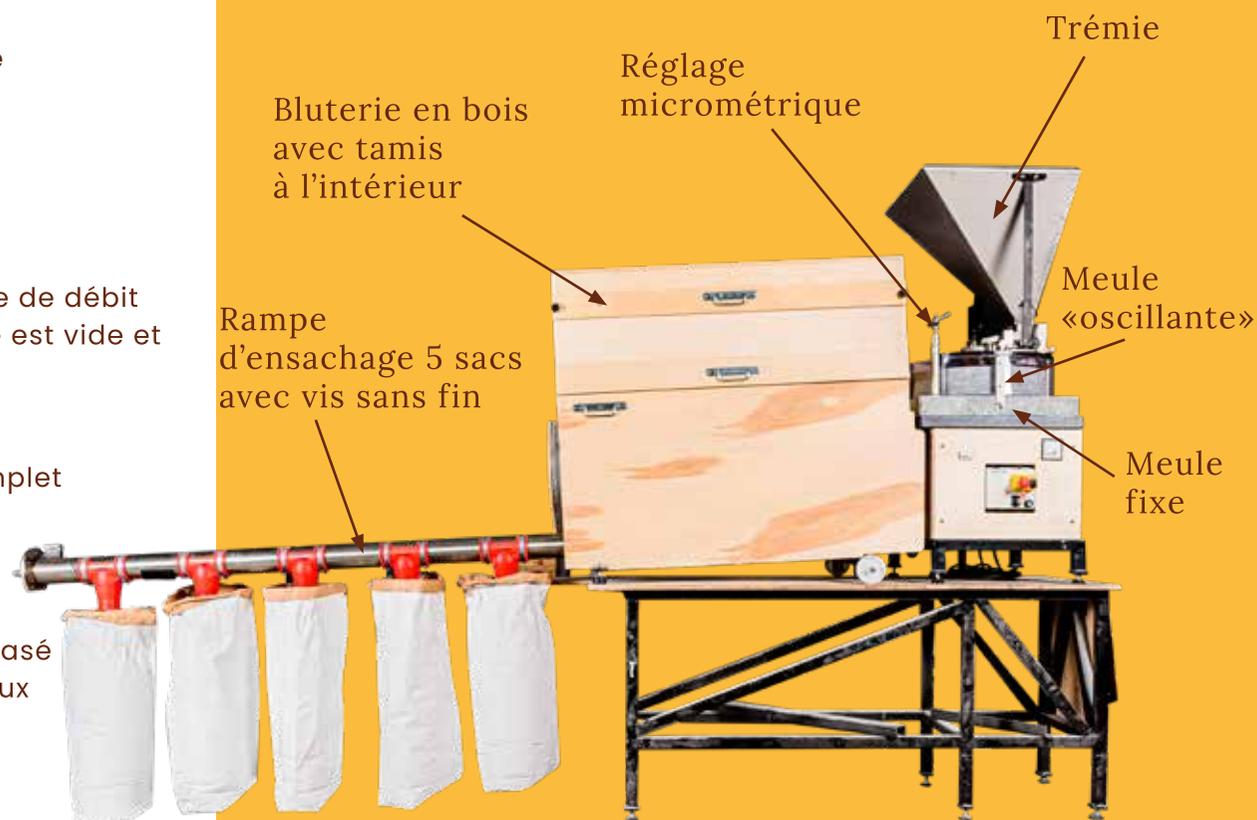
Meules en **granit du Sidobre** (Tarn, 81)

Bluterie en **CP bouleau 10 & 15mm**

Châssis **mécano-soudé**

Fabrication artisanale Française dans l'Ain (01)

Spécifications techniques



En option

Extraction automatique

Ensachage (mise en sac automatique) / 5 sacs de 25kg

Alimentation en 220V

Parois translucides de l'archure et de la bluterie pour dimension pédagogique & éducative

Étude de tous vos projets sur-mesure



Vous êtes Meunier ? Minotier ?

Pourquoi un moulin Astréïa pour votre activité ?

- Diversifiez votre offre avec une farine de meules à forte valeur-ajoutée et différenciez-vous en proposant une farine d'exception haut-de-gamme
- Répondez à la demande croissante des consommateurs d'une farine de terroir, saine, nutritive et digeste (bio)
- Proposez aussi nos moulins boulangerie pour animer votre réseau partenaire de boulangerie

DIVERSIFIEZ VOTRE OFFRE & DIFFÉRENCIEZ-VOUS
AVEC UNE FARINE À FORTE VALEUR AJOUTÉE

Un moulin Astrié XXL

Une farine d'exception
qui répond à la demande
de vos clients

Une étude spécifique
d'implantation du moulin réalisée
par notre bureau d'études

Une offre pour se différencier
avec farine haut-de-gamme à
forte valeur-ajoutée

L'AUTHENTIQUE MOULIN 100CM



Rendement estimé

JOURNALIER

jusqu'à 600kg farine / 24h

MENSUEL

jusqu'à 12T farine / 5 jours
complet par semaine

L'authentique moulin 100cm ML 100.

Rendement : 30 kilos de farine par heure

Le Moulin complet «standard» est livré avec sa bluterie, un tamis en toile 300 μ (farine de bise équiv. T80) avec extraction automatique et potence de levage.

Un seul moulin pour plusieurs types de farine et semoule :
Tamis en 250 μ (équiv. T65) / 300 μ (équiv. T80) / 470 μ
(équiv. T110) / 600 μ (équiv. T130) / 800 μ (équiv. T150) /
Semoule avec tamis supplémentaire réalisé sur-mesure.



Normes

Respect des **normes alimentaires**

Respect des **normes d'hygiène et de sécurité**

Respect total du **procédé d'André et Pierre Astrié**

Débit & Rendement

Contenance de la trémie **50 kilos de grain**

Débit 30kg de farine / heure

Contenance **bluterie : 140kg**

Débit réglable à une seule main par une manette de débit

Arrêts automatiques du moulin lorsque la trémie est vide et sacs pleins avec rampe d'ensachage

Caractéristiques techniques

Poids d'environ **930kilos** pour le moulin vide complet

Diamètre **Meule 100 cm**

Dimensions : longueur 490cm / hauteur 160cm
(210cm avec potence) / largeur 150 cm

Moulin à farine **électrique** alimenté en 400V triphasé
/ 2,2kW en version standard / armoire électrique aux
normes CE / vitesse de rotation de 1000tr/min

Permet de **moudre toutes types de graines
suffisamment sèches** (environ 14% de taux
d'humidité) : blé tendre, blé dur, sarrasin, épeautre
décortiqué, riz, maïs, seigle, drêche, kamut, quinoa,
lentilles, féverole, pois-chiche, haricot niébé,
châtaignes concassées, etc.

Conception & provenance

Meules en **granit du Sidobre** (Tarn, 81)

Bluterie en **CP bouleau 10 & 15mm**

Châssis **mécano-soudé**

Fabrication artisanale Française dans l'Ain (01)

Spécifications techniques



En option

Rampe d'ensachage (mise en sac automatique) / 8 sacs

Paroi translucide pour l'archure

Étude de vos projets sur-mesure

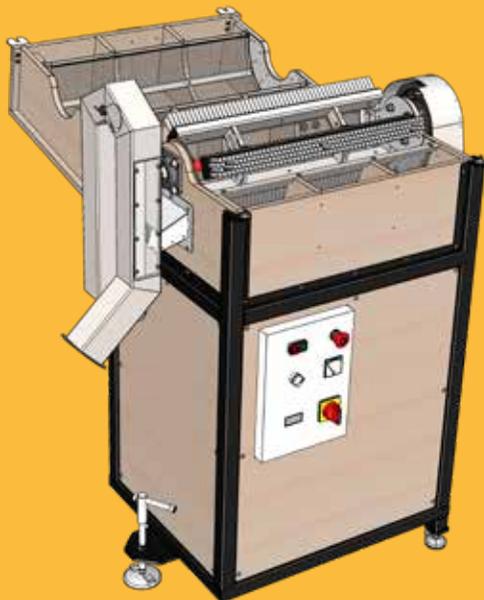
L'AUTHENTIQUE MOULIN 100CM

Notre Bureau d'études intégré

Innovation, R&D nouvelles machines & Personnalisation selon vos besoins

Nous avons fait le choix stratégique d'avoir notre propre Bureau d'études directement intégré à notre structure depuis notre lancement, qui représente aujourd'hui une grande force dans le développement de notre société ASTREÏA. Cela nous permet de nous adapter, d'élargir notre portefeuille produit et de pouvoir répondre au mieux à chacune de vos attentes :

- Une amélioration continue de nos produits existants
- Une innovation produit avec le développement du Moulin Boulangerie en 2021 (bluterie en développement)
- Un développement de nouvelles machines complémentaires (brosse à blé, décortiqueuse, trieuse, etc.)
- Un accompagnement dans l'étude de vos projets d'implantation spécifiques



Dessin 3D de notre
Brosse à blé Astréïa

Et des partenaires de confiance
rigoureusement sélectionnés pour
la qualité de leurs produits...

**MACHINE À PÂTES
ITALGI FRANCE**
fabricant



Photo tous droits réservés Italgi France©

Un moulin unique & personnalisé

Projets à façon

Parce que chaque projet est différent, nous avons fait le choix de vous proposer un service unique afin de vous accompagner dans la création du moulin qui correspond parfaitement à votre besoin.

Nous sommes à votre écoute et nous sommes capables de vous proposer des solutions sur-mesure en parfaite adéquation avec le futur environnement du moulin : parties électriques, sécurité, finitions spécifiques (bois, inox, coloris, plexiglass), etc.

Afin d'aller encore plus loin dans notre volonté de transmission et de partage aux plus jeunes, comme à tous, nous proposons pour chacun de nos moulins la possibilité de montrer son fonctionnement :

- Parois translucides de la trémie et du bec pour voir les grains et la farine tomber (Moulin en Boulangerie)
- Paroi translucide de l'archure de la meule pour voir la mouture de farine
- Paroi translucide de la bluterie pour voir le tamisage

*Une démarche éducative et de découverte du savoir-faire artisanal,
une autre manière de promouvoir et de rentabiliser votre activité*

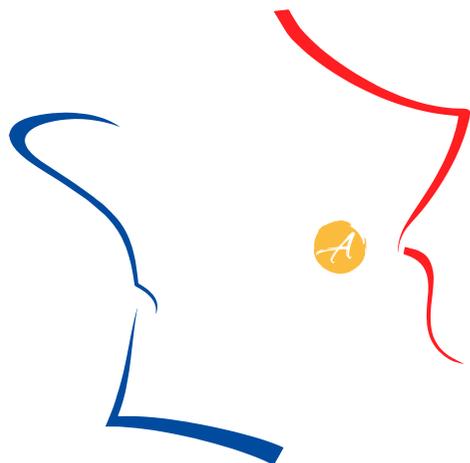


Notre Atelier en France

Une entreprise dynamique en mouvement

Après avoir connu une forte croissance en 2020 et afin de répondre à une demande en constante hausse, nous avons décidé de déménager notre fabrication dans un nouvel Atelier à Péronnas (Ain 01) en 2021.

Nous avons aussi fait le choix d'investir dans l'humain afin de réduire nos délais de fabrication, avec 3 nouveaux «compagnons» qui ont rejoint notre équipe. Formés rigoureusement à la fabrication de nos moulins qu'ils signent de leur nom, ils s'engagent ainsi à vous apporter un SAV irréprochable en tant qu'expert sur un produit créé de leurs mains et qu'ils connaissent parfaitement.



Nous vous proposons aussi un service de qualité par nos experts pour le **rhabillage des meules**.

Vous assurer une continuité de votre activité en toute sérénité.



Garantie 1 an pièces et main d'œuvre

Notre équipe

Des professionnels experts dans leur domaine
toujours à l'écoute et à votre service



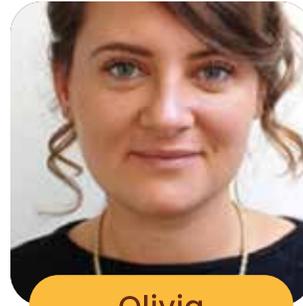
Jean-Marie

Fondateur / Co-Dirigeant
Paysan boulanger



Philippe

Co-Dirigeant
Stratégie d'entreprise



Olivia

Responsable Commerciale
Suivi Clients



Yann

Bureau d'Études
Concepteur Designer SLOWTECH



Gaël

Bureau d'Études
Ingénieur R&D SLOWTECH



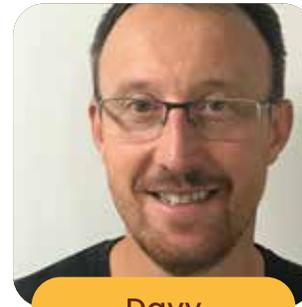
Yannis

Chef de la Production
Premier compagnon Astréïa



Jérémy

Artisan Compagnon
Fabrication Moulins



Davy

Artisan Compagnon
Fabrication Moulins



Laurent

Artisan Compagnon
Fabrication Moulins

Notre formation Astréïa

Au coeur de notre mission de partage d'expérience et de transmission de notre savoir-faire artisanal nous vous accompagnons dans tous vos projets avec un service unique de formation & conseils



Ouverture du centre de formation ASTREÏA

*Vous accompagner dans votre transition vers votre nouvelle activité
et vous permettre de travailler en toute autonomie*



FORMATION
Culture Céréalière
Sols vivants / Bio /
Céréales anciennes / Etc.



FORMATION
Meunerie
sur nos Moulins Astréïa
ML50B / ML50 / ML100



FORMATION
Panification
avec nos farines Astréïa
toutes céréales

+ **FORMATION** Vente / Marketing / Communication

Notre Accompagnement Marketing & Communication

NOTRE ACCOMPAGNEMENT

Nous avons aussi choisi de vous accompagner dans la communication pour mettre en avant votre Moulin à meules de pierre de qualité française et le concept de traçabilité de cette farine d'exception, saine, nutritive et digeste :

- un site internet performant
- un site dédié à la farine Astréïa et son réseau dédié
- des vidéos Youtube explicatives
- une présence sur les réseaux sociaux
- des projets en développement avec des influenceurs en boulangerie
- des articles et reportages presse sur la qualité de notre moulin



Ils en parlent...



« L'avenir, c'est un retour à la qualité, au bon pain d'antan »



Interview de Jean-Marie Ximena, fondateur et codirigeant de Moulin Astreïa.

La Toque Magazine : Pour vous, ce sera quoi, la boulangerie de demain ?

Jean-Marie Ximena : « Vraie boulangerie » (artisanale) ne veut pas dire grand-chose : elle fait du pain, et pour que le pain soit reconnu, il faut qu'il soit bon. Quand on regarde l'évolution de la boulangerie sur ces quinze à vingt dernières années, on voit une baisse de qualité qui va être compensée progressivement par la multiplication des pains spéciaux, autant en boulangerie artisanale que chez les franchisés. Cela ne signifie pas que ce n'est pas bon, mais c'est une forme de fuite en avant, comme pour le snacking : on va faire un très bon pain pour le sandwich, mais quid de la provenance du fromage, du jambon, des légumes ? Avec tous les produits annexes (pâtisserie, entremets), on ne parle pas que de pain. Cette évolution a fait du « pain aliment » un « pain support », voire un souvenir un peu culturel. Le pain est quand même le seul produit pour lequel on est encore prêt à aller dans une boutique dédiée pour l'acheter, donc en dehors de l'endroit où on va faire toutes nos courses ! Pour moi, la boulangerie de demain, c'est un retour à la qualité, au bon pain d'antan. C'est un pain qui va se conserver (une semaine), qui est digeste et qui donne à voir la qualité des matières premières qu'on utilise (farine de blé ou de céréales). Je vous parle en tant que paysan-boulangier et constructeur de moulin. C'est aussi un pain qui peut se décliner car c'est important d'être créatif quand on est boulangier. Et je pense qu'il faudrait proposer une offre de pâtisserie boulangère autour des financiers, des madeïnes, des cookies, toujours en privilégiant la qualité, la gourmandise, et des choses saines et nourrissantes. Il y a déjà de nombreux artisans qui sont sur ce créneau-là en France et la nouvelle génération a cette réflexion sur la notion de qualité. Le futur c'est un retour aux fondamentaux de la boulangerie, très orienté sur la qualité qui permet de proposer un pain que tout le monde puisse manger.

L.T.M. : Quelles attentes des clients avez-vous remarqué ?

J.-M.X. : Les gens sont en attente de transparence et d'authenticité. À titre

d'exemple : avant de me lancer, j'ai fait une étude de marché et à la question « À quoi associez-vous un pain de qualité ? », 100 % des réponses étaient positives pour un pain cuit au feu de bois. Quelle est la différence quand on goûte à l'aveugle deux pains, à farine et panification égales, cuits au four électrique ou au feu de bois : aucune, simplement l'un donne à voir une authenticité, du vrai, du bien, voire du beau. Quand quelqu'un va façonner ou pétrir, étirer la pâte manuellement devant les clients, quand on donne à voir le travail des mains, les gens vont automatiquement y associer une notion de qualité, une différenciation. Les cuisiniers l'ont bien compris en remplaçant les murs par des vitres transparentes et en optant pour la cuisine ouverte. Montrer, c'est encore la meilleure façon de communiquer sur notre métier, sur ce qu'on le fait.

L.T.M. : En quoi le modèle du moulin Astreïa répond à ces demandes nouvelles concernant le blé, la farine et le pain ?

J.-M.X. : Ma démarche, quand je me suis lancé, reposait sur une réflexion concernant la qualité : obtenir la meilleure qualité de farine et me rapprocher d'une notion de terroir. Ma farine reflète l'intégralité de mon grain de blé : ce n'est pas un assemblage de différentes couches de l'amande du grain de blé réalisée pour correspondre à un taux de carbone donné. Et évidemment, le goût et la digestibilité reposent aussi sur la qualité du blé choisi au départ. Je pense que l'attente de qualité des consommateurs repose sur du bon et du nourrissant, et l'avantage supplémentaire du moulin Astreïa dans sa boutique, c'est évidemment l'animation : nous pouvons faire des moulins transparents à travers lesquels on voit les meules tourner et la farine tomber. Quand on entre dans une boulangerie où l'on voit le blé d'un côté et la farine tomber de l'autre, on sait que c'est fait maison. Le métier de minotier, c'est un peu comme celui de vigneron, il connaît les blés et va faire un assemblage pour son boulangier en fonction des caractéristiques aromatiques et boulangères des variétés. Avoir un moulin dans sa boutique est aussi une manière de



**Restons
en contact...**

ASTREÏA

ZAC les Bruyères 180 rue Lavoisier

01960 PERONNAS - FRANCE

+33 (0)6 30 92 60 07

partage@moulin-astreia.com

www.moulin-astreia.com



ASTREÏA
L'AUTENTIQUE MOULIN