



Astreïa
L'AUTHENTIQUE MOULIN

CATALOGUE AGRICOLE

SOMMAIRE



- 01 Notre histoire
- 03 Notre mission
- 04 Nos moulins Astreïa
- 07 L'Authentique moulin 50CM
- 10 Le moulin Révolution 100CM
- 12 La brosse
- 14 La décortiqueuse
- 16 Les vis de transfert
- 19 Notre bureau d'études & notre atelier
- 21 Notre équipe
- 22 Notre accompagnement
- 23 Pourquoi choisir Astreïa ?



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 rentables 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, Terre de mon enfance. Fortement ancré depuis toujours dans une histoire familiale paysanne et 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 en 2014 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 Astreïa qui incarne aujourd'hui cette vision...

Astreïa est aussi un projet familial puisque 2 ans plus tard Philippe Ximena rejoint la belle aventure. En tant que créateur d'entreprise et dirigeant de sa propre structure, il apporte son expérience et ses compétences en gestion d'entreprise.

Astreïa
L'AUTHENTIQUE MOULIN

Jean-Marie Ximena

L'HISTOIRE D'UNE RENCONTRE



LES FRÈRES ASTRIÉ



C'est aux prémices de son installation en tant que Paysan Boulanger que Jean-Marie Ximena s'est interrogé sur le moulin qui lui permettrait de fabriquer une farine de qualité - à la hauteur des céréales cultivées sur son exploitation - afin de proposer un pain «bon» dans tous les sens du terme.

Au cours de cette réflexion, sa rencontre avec les frères Astrié, inventeurs du moulin qui porte leur nom aujourd'hui, fût alors un tournant décisif dans son histoire. André et Pierre Astrié, deux autodidactes qui, au fond de leur garage ont travaillé pendant près d'une quarantaine d'années pour développer un moulin exceptionnel.

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.

« La rencontre avec les frères Astrié, l'élan de ma mission professionnelle »

Astreïa
L'AUTENTIQUE MOULIN



NOTRE MISSION

MANGER MIEUX & SAINEMENT

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

Contrairement aux moulins à meules traditionnels qui écrasent la céréale, les meules de nos moulins Astreïa tournent lentement et déroulent délicatement le grain. Ce procédé permet d'obtenir une farine douce, digeste et nutritive afin de proposer à vos consommateurs des pains et gâteaux plus sains et savoureux.

Une mouture qui favorise une panification au levain, qui conserve un goût d'antan et des saveurs authentiques.

Nous vous fournissons du matériel de qualité pensé par et pour des agriculteurs. Grâce à notre bureau d'études intégré et aux remontées de nos clients, nous travaillons constamment à l'amélioration de nos outils et à l'élargissement notre offre.

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

Astreïa
L'AUTHENTIQUE MOULIN

LE MOULIN ASTREÏA

LE MOULIN À MEULES DE PIERRE ASTREÏA EST UN MOULIN PENSÉ POUR LES PROFESSIONNELS ET SIMPLE D'UTILISATION

UNE FARINE DE QUALITÉ À FORTE VALEUR AJOUTÉE

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 le reflet de l'intégralité du grain.

Le moulin Astreïa permet d'obtenir une farine haut de gamme à forte valeur ajoutée et une finesse de mouture avec un taux d'extraction de 80% en un seul passage. Les produits transformés ont un goût inégalé dont les clients se souviennent.

UN OUTIL SIMPLE & ACCESSIBLE

Ce moulin électrique avec peu d'électronique (LOWTECH) est conçu avec des éléments mécaniques, simples et robustes, avec 2 réglages à réaliser.

UNE DIVERSIFICATION POUR VALORISER VOTRE SAVOIR-FAIRE ET ÉDUIQUER

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 Astreïa différentes farines, en changeant vos tamis.

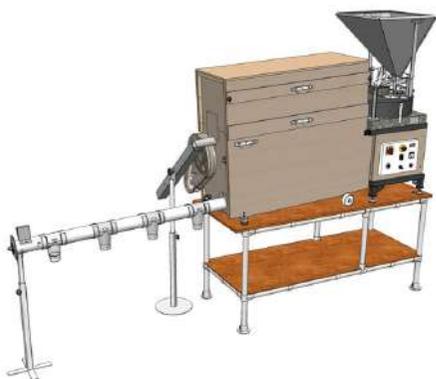
Astreïa
L'AUTHENTIQUE MOULIN



QUEL MATÉRIEL POUR VOUS ?

UN OUTIL COMPLET ADAPTÉ À CHACUN DE VOS BESOINS

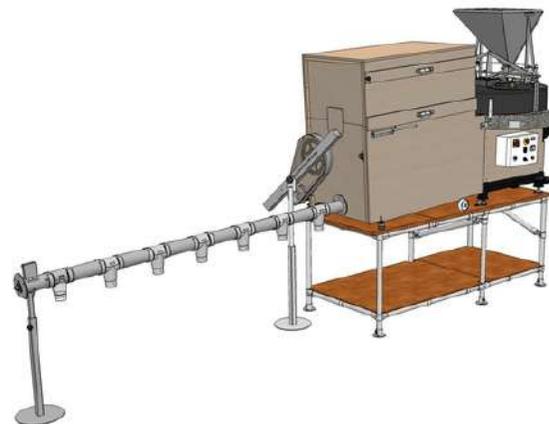
NOS MOULINS



L'AUTHENTIQUE MOULIN 50CM

**Céréaliériste / Agriculteur
Paysan Boulanger
Boulangier / Pastier**

**VALORISEZ & RENTABILISEZ
VOTRE TRAVAIL**
PRODUCTION <50T DE FARINE/AN



LE MOULIN RÉVOLUTION 100CM

**Minotier / Meunier
Céréaliériste
Coopérative agricole**

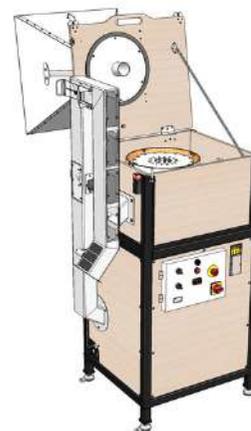
**DIVERSIFIEZ VOTRE OFFRE &
DIFFÉRENCIEZ-VOUS AVEC UNE
FARINE À FORTÉ VALEUR AJOUTÉE**
PRODUCTION >50T DE FARINE/AN

NOS MACHINES DÉVELOPPÉES PAR NOTRE BUREAU D'ÉTUDES



LA BROSSE À GRAIN

**LUSTREZ EN PROFONDEUR LA
CÉRÉALE ET OBTENEZ UN GRAIN
PARFAITEMENT PROPRE ET PRÊT À
MOUDRE**



LA DÉCORTIQUEUSE

**GAGNEZ EN AUTONOMIE GRÂCE À
UNE DÉCORTIQUEUSE ULTRA
PERFORMANTE ET MULTICÉRÉALES**



VOUS ÊTES CÉRÉALIER ? AGRICULTEUR ? PAYSAN BOULANGER ? PASTIER ? PIZZAÏOLO ? POURQUOI UN MOULIN ASTREÏA SUR VOTRE EXPLOITATION ?

- Contrôlez l'ensemble de la filière du blé au pain pour apporter à vos clients une traçabilité de vos matières premières
- Valorisez votre production de céréales en fabricant une farine haut de gamme et digeste qui conserve tous les apports nutritifs de la céréale (protéines, fibres, minéraux)
- Diversifiez votre activité avec le moulin à meules de pierre au meilleur taux d'extraction (80% en un seul passage)
- Bénéficiez de notre expertise sur l'ensemble de la filière du grain au pain
- Travaillez avec une farine d'exception, bonne pour la santé

L'AUTHENTIQUE MOULIN 50CM

ML50

Rendement : 15kg de farine par heure.

Le Moulin complet «standard» est livré avec sa bluterie, un tamis en toile 300 μ (farine 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)
Tamis pour trier le petit son du gros son (700 μ).



RENDEMENT ESTIMÉ

JOURNALIER

jusqu'à 300kg farine / 24h

MENSUEL

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

NORMES

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

DÉBIT & RENDEMENT

- Contenance de la trémie : **45 à 50kg de grain**
- Débit : **15kg de farine / heure**
- **Débit réglable à une seule main** par une manette de débit
- **Arrêts automatiques** du moulin lorsque la trémie est vide et les sacs pleins

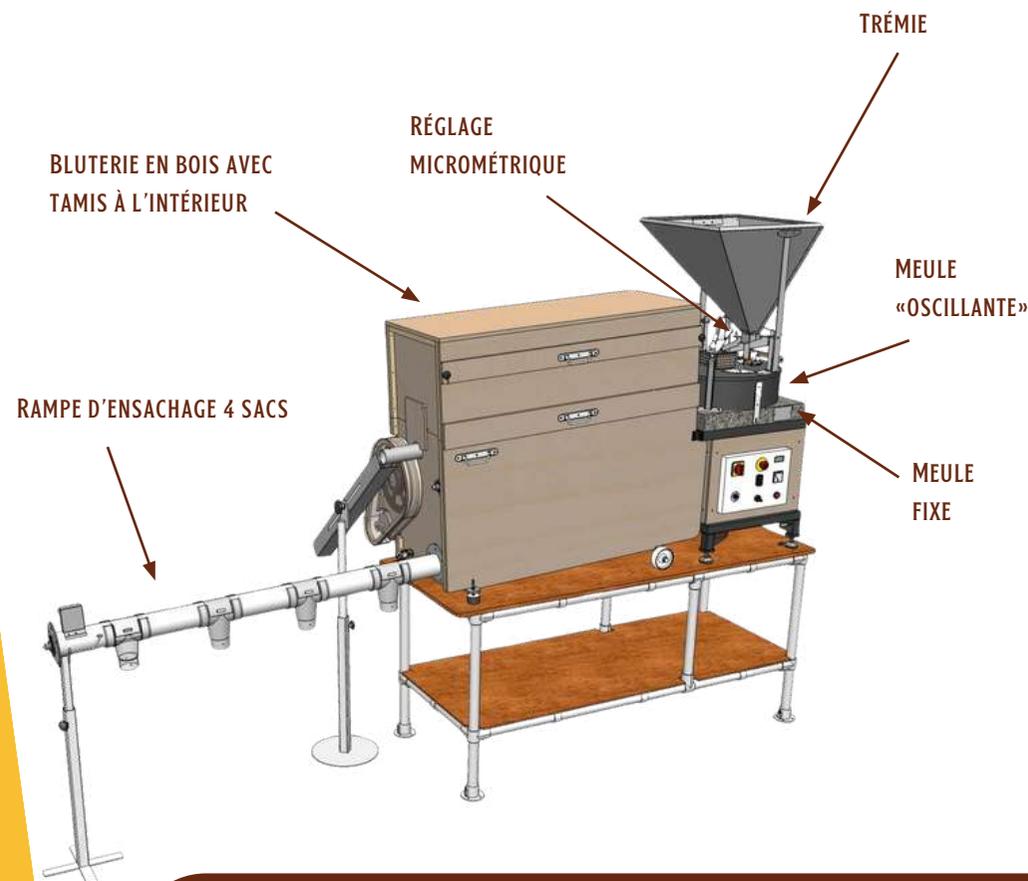
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Poids d'environ **300kg** pour le moulin vide complet
- Diamètre **Meule 50cm**
- **Dimensions** : longueur 190cm (370cm avec ensachage) / hauteur 150cm / largeur 90cm
- Moulin à farine **électrique** alimenté en 380V triphasé / 1,2kW en version standard / armoire électrique aux normes CE / vitesse de rotation de 225tr/min
- Permet de **moudre toutes types de graines suffisamment sèches** (environ 12 à 14% de taux d'humidité) : blé tendre, blé dur, sarrasin, épeautre décortiqué, riz, maïs, seigle, drêche, kamut, lentilles, féverole, pois-chiche, quinoa, châtaignes concassées, etc.
- La ventilation au niveau de la bluterie évite tout risque de colmatage

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) / 4 sacs de 25kg
- Alimentation en 220V
- Parois transparentes de l'archure et ou de la bluterie
- Table support
- Goulotte sortie son
- Tamis petit son



VOUS ÊTES MINOTIER ? MEUNIER ? CÉRÉALIER ?

POURQUOI UN MOULIN ASTREÏA 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
- Proposez des petits lots à moindre coût et captez de nouveaux marchés
- Bénéficiez des atouts d'un moulin astrié en mesure de moudre 60kg de farine par heure
- Répondez à la demande croissante des consommateurs d'une farine de terroir, saine, nutritive et digeste (bio)
- Proposez aussi nos moulins en boulangerie pour animer votre réseau partenaire de boulangeries

Astreia
L'AUTHENTIQUE MOULIN

LE MOULIN RÉVOLUTION 100CM

ML100

Rendement : 60kg 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)
Tamis pour trier le petit son du gros son (700 μ).

RENDEMENT ESTIMÉ

JOURNALIER
jusqu'à 1,4T farine / 24h

MENSUEL
jusqu'à 28T farine / 5 jours
complets par semaine



Astreia
L'AUTENTIQUE MOULIN

NORMES

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

DÉBIT & RENDEMENT

- Contenance de la trémie **50kg de grain**
- **Débit 60kg de farine / heure**
- **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

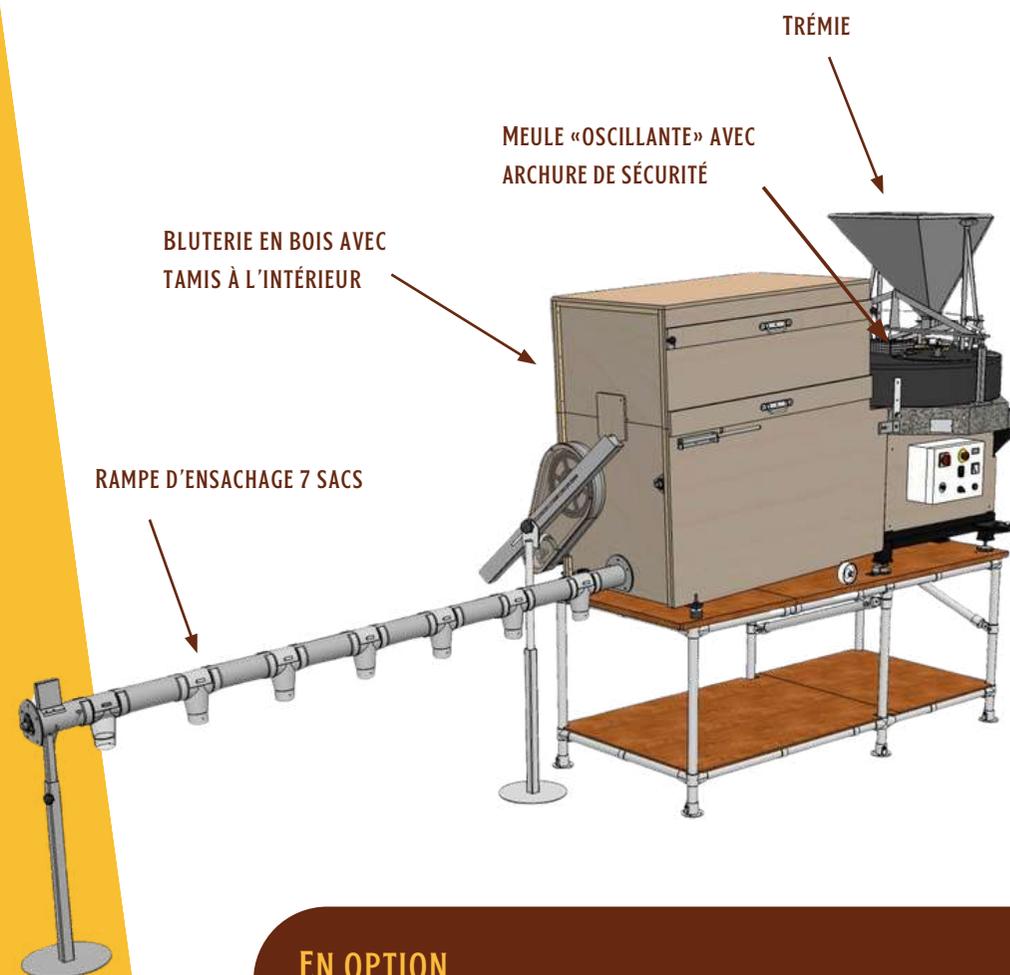
- Poids d'environ **930kg** pour le moulin vide complet
- Diamètre **Meule 100cm**
- **Dimensions** : longueur 490cm / hauteur 160cm (210cm avec potence) / largeur 150 cm
- Moulin à farine **électrique** alimenté en 380V triphasé / 2,7kW en version standard / armoire électrique aux normes CE / vitesse de rotation de 135tr/min
- Permet de **moudre toutes types de graines suffisamment sèches** (environ 12 à 14% de taux d'humidité) : blé tendre, blé dur, sarrasin, épeautre décortiqué, riz, maïs, seigle, drêche, kamut, quinoa, lentilles, féverole, pois-chiche, châtaignes concassées, etc.
- La ventilation au niveau de la bluterie évite tout risque de colmatage

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)

Astreia
L'AUTHENTIQUE MOULIN

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES



EN OPTION

- Rampe d'ensachage (mise en sac automatique) / 7 sacs
- Archure de la meule en plexi transparent
- Table support
- Goulotte sortie son
- Tamis petit son

OBTENEZ UNE CÉRÉALE PARFAITEMENT PROPRE ET UN GRAIN PRÊT À MOUDRE

LA BROSSE À GRAINS

Deux brosses à poils en nylon brossent le grain contre une tôle perforée cylindrique en acier de haute résistance.

L'action mécanique de nettoyage est triple :

- les poils brossent le grain
- le grain est frotté contre la tôle perforée
- les grains se frottent entre eux.

Le grain avance dans le cylindre poussé par des racloirs. À la sortie du cylindre, le grain passe dans une colonne densimétrique ; c'est ici que les fractions légères (pailles, balles, feuilles...) qui n'ont pas traversées la tôle perforée sont séparées du grain.

NORMES

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

DÉBIT & RENDEMENT

- Trémie d'une capacité d'environ 50kg de grain (blé)
- Permet de nettoyer entre 200 et 700kg de grain (blé) par heure fonction de l'intensité du brossage souhaité
- En un seul passage, élimination jusqu'à 80% des poussières et mycotoxines sans altération du grain

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Poids d'environ 170kg
- Dimensions hors-tout (sans le séparateur cyclonique) : longueur 120cm / hauteur 195cm / largeur 71cm
- Brosse à grain électrique alimentée en 380V triphasé / 2.8kW (brosse : 2.2kW et aspiration : 0.55kW) / Coffret électrique avec protection thermique pour chaque moteur et ampèremètre intégré pour un réglage aisé
- Brosses réglables et interchangeable : réglage fin de l'intensité du brossage via un réglage mécanique précis du débit de grain entrant
- Brosse avec système d'aspiration intégré composé de 4 organes principaux : la trémie d'alimentation, la colonne de tri densimétrique, le module de brossage et le séparateur cyclonique
- Permet de nettoyer tout type de grains d'une dimension minimale au moins égale à 1,5mm
- Aspiration intégrée assurée par un ventilateur centrifuge de qualité industrielle

CONCEPTION & PROVENANCE

- Brosses à **poils en Nylon**
- **CP bouleau** 10 & 15mm
- **Fabrication artisanale française** dans l'Hérault (34)

Astreia
L'AUTHENTIQUE MOULIN

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES



EN OPTION

- Autonomie de la brosse (arrêt automatique de la brosse lorsque la trémie est vide ou si le contenant en sortie est plein)
- Colonne densimétrique (tri en sortie de brossage pour éliminer les impuretés trop grosses et plus légères que la céréale)
- Cyclone et bac de récupération des déchets

GAGNEZ EN AUTONOMIE GRÂCE À UNE DÉCORTIQUEUSE ULTRA PERFORMANTE ET MULTICÉRÉALES

LA DÉCORTIQUEUSE

Le grain à décortiquer est accéléré dans le rotor de la machine avant de percuter à grande vitesse la surface d'impact. Cet impact permet de détacher l'enveloppe du grain.

Votre décortiqueuse Astreïa peut faire partie d'une ligne automatisée.

Décortiquez vos céréales seulement au moment de leur transformation et travaillez ainsi une céréale de meilleure qualité.

Astreïa
L'AUTHENTIQUE MOULIN



NORMES

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

DÉBIT & RENDEMENT

- Alimentation en grain avec débit réglable (de 100kg/h à 450kg/h) et fonction anti-bourrage
- Taux de décortiquage de 86% en un seul passage sur petit épeautre, pour un débit entrant de 100kg/h (avec seulement 8% de grains brisés et 5% de grains non décortiqués)
- Le taux de décortiquage varie grandement en fonction de la variété, de la vitesse d'impact, de l'humidité du grain etc...
- Trémie d'une capacité d'environ 25kg de petit-épeautre brut

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Poids (hors cyclone et support Big Bag) : 185kg
- Dimensions hors tout (sans séparateur cyclonique et support Big Bag déchets) : longueur 105cm / profondeur 72cm / hauteur 186cm
- Décortiquage de multiples graines : petit épeautre, grand épeautre, avoine...
- Turbine d'aspiration de qualité industrielle intégrée
- Colonne de tri densimétrique permettant de séparer la balle du grain décortiqué
- Grande surface vitrée pour réglage visuel de la puissance d'aspiration et du tri
- Puissance moteur décortiqueuse : 1.5kW - Turbine d'aspiration : 1.5kW
- Réglage précis de l'intensité du décortiquage grâce au variateur de vitesse
- Réglage du débit d'air aspirant les balles par vanne papillon au niveau de la colonne densimétrique.

CONCEPTION & PROVENANCE

- **CP bouleau** 10 & 15mm
- **Fabrication artisanale française** dans l'Ain (01)

Astreia
L'AUTHENTIQUE MOULIN

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES



EN OPTION

- Séparateur cyclonique pour la gestion de vos déchets
- Support Big Bag et son Big Bag

FACILITEZ LE TRANSFERT ET LE CHARGEMENT DE VOS CÉRÉALES D'UN OUTIL À L'AUTRE

LA VIS DE TRANSFERT COMPACTE POUR SORTIE DE BROSSE ET DÉCORTIQUEUSE ASTREÏA

Nous avons développé une vis de transfert permettant d'acheminer le grain brossé ou décortiqué directement dans la trémie de votre moulin Astreïa.

La vis existe avec deux modes de fonctionnement :

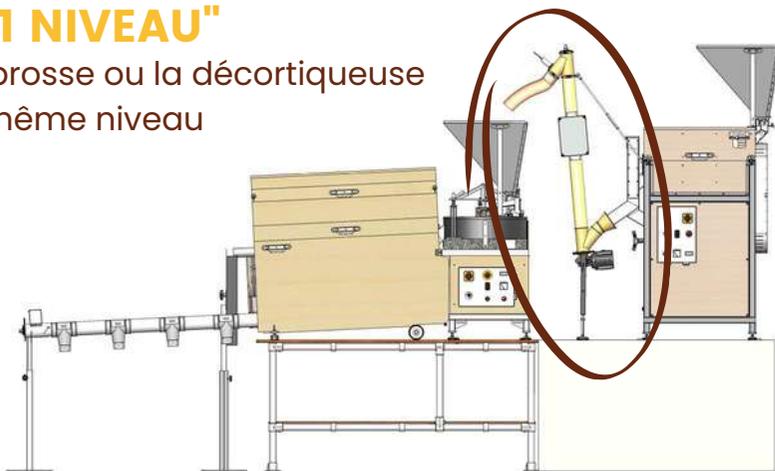
- **Version "basique"** : La vis à grain fonctionne de façon classique avec un bouton marche/arrêt.
- **Version "automatique"** : La vis à grain est connectée à la brosse ou à la décortiqueuse permettant un fonctionnement 100% automatique et autonome.



2 CONFIGURATIONS POSSIBLES

VIS POUR "1 NIVEAU"

Le moulin et la brosse ou la décortiqueuse sont posés au même niveau



VIS POUR "2 NIVEAUX"

Le moulin et la brosse ou la décortiqueuse sont posés sur 2 niveaux différents



2 PACKS EN OPTION

2 longueurs au choix pour chacun des packs :

- dimension courte 190cm
- dimension longue 290cm

PACK INITIAL

- Vis à grain dit "transfert des grains"
- Pied support inclinable
- Une bride et 2 haubans de fixation à la brosse
- 500mm de flexible en sortie de vis
- Disjoncteur moteur (avec protection thermique) qui permet d'arrêter et démarrer manuellement la vis à grain

PACK AUTONOMIE

- Pied support inclinable
- Bride et 2 haubans de fixation à la brosse
- 500mm de flexible en sortie de vis
- Coffret électrique plus complet qui permet d'asservir la vis, la brosse, la décortiqueuse et le moulin
- 2 sondes capacitatives de niveau
- Connecteur à brancher à la brosse à grain ou à la décortiqueuse pour assurer la communication entre les deux

FACILITEZ L'AUTOMATISATION ET L'ACHEMINEMENT DE VOS DENRÉES

LA VIS DE TRANSFERT UNIVERSELLE ASTREÏA

Pour simplifier votre travail, nous avons développé un système de vis de transfert automatique universelle permettant d'alimenter différents types de machines et contenants en grain, ou tout autre denrée, de manière continue.

La vis existe avec 2 modes de fonctionnement :

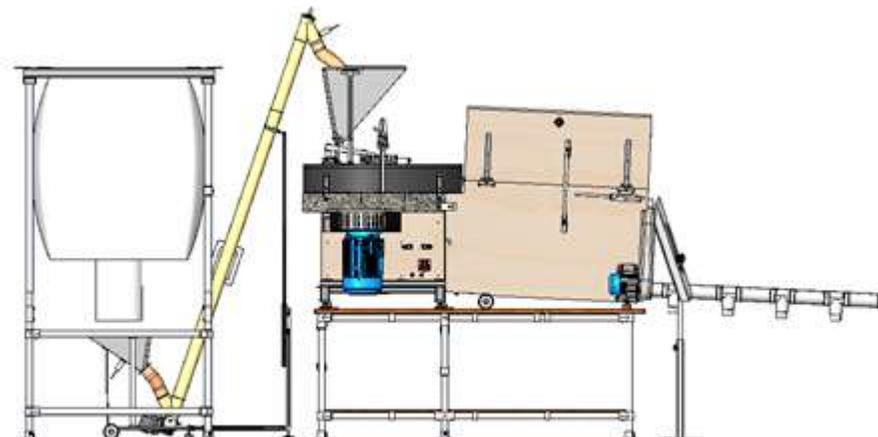
- **Version basique** : la vis fonctionne de façon classique avec un bouton marche/arrêt.
- **Version automatique** : des capteurs placés dans la trémie et sur le tube de sortie permettent un fonctionnement 100% automatique et autonome de la vis.

Option :

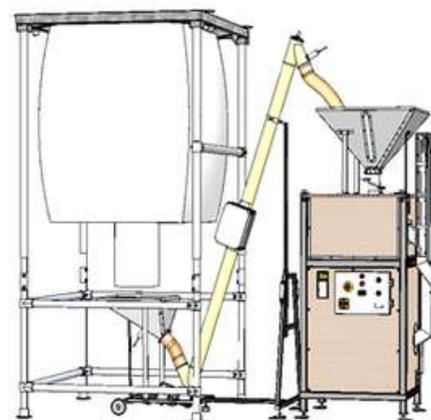
- Support Big Bag réglable permettant de s'adapter aux différentes tailles de Big Bag existantes

Astreïa
L'AUTHENTIQUE MOULIN

VERSION LONGUE ADAPTÉE À TOUTES LES MACHINES



VERSION COURTE ADAPTÉE À LA DÉCORTIQUEUSE ET À LA BROSSÉ ASTREÏA



NOTRE BUREAU D'ÉTUDES INTÉGRÉ

INNOVATION, R&D NOUVELLES MACHINES & PERSONNALISATION SELON VOS BESOINS

Pour mieux vous accompagner et répondre à vos attentes, nous avons fait le choix d'avoir notre propre Bureau d'études directement intégré à notre structure depuis notre lancement. Ce bureau qui représente aujourd'hui une grande force dans le développement de notre société Astreïa, nous permet de vous proposer :

- **Une amélioration continue de nos produits existants**
- **Une innovation produit avec le développement du Moulin en Boulangerie et sa tamiseuse**
- **Un développement de nouvelles machines complémentaires** (brosse à grains, décortiqueuse, vis de transfert du grain, etc.)

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 Peronnas (Ain) en 2021. Et en 2022, nous avons ouvert un nouvel atelier pour notre brosse à grains dans l'Hérault.

Nous avons aussi fait le choix de capitaliser sur l'humain en accueillant 3 nouveaux «compagnons» afin de réduire nos délais de fabrication. 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.

GARANTIE 1 AN PIÈCES ET MAIN D'ŒUVRE

Pour vous assurer une continuité de votre activité, nos experts vous proposent un service de qualité pour le **rhabillage des meules**.



Astreïa
L'AUTHENTIQUE MOULIN

NOTRE ÉQUIPE

DES PROFESSIONNELS EXPERTS DANS LEUR DOMAINE TOUJOURS À L'ÉCOUTE ET À VOTRE SERVICE



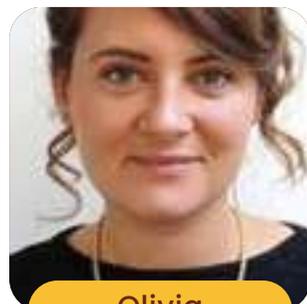
Jean-Marie

Fondateur / Co-Dirigeant
Paysan boulanger



Philippe

Co-Dirigeant
Stratégie d'entreprise



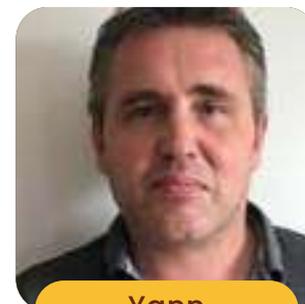
Olivia

Commerciale France /
Export
Suivi Clients



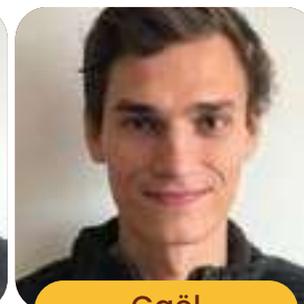
Yann

Commercial France
Suivi Clients



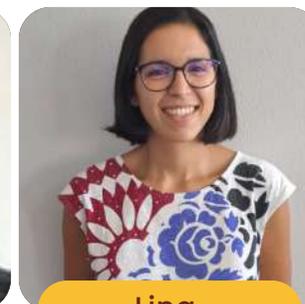
Yann

Bureau d'Études
Concepteur Designer
Slowtech



Gaël

Bureau d'Études
Ingénieur R&D Slowtech



Lina

Directrice de site



Yannis

Suivi clients et
Service Après-Vente



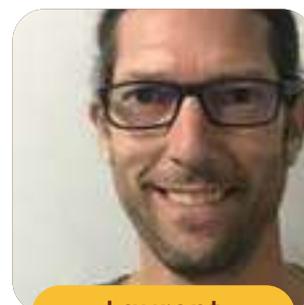
Davy

Chef d'atelier



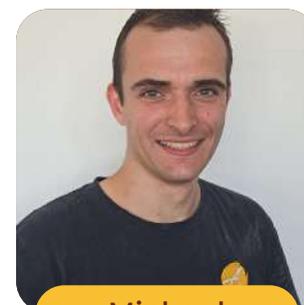
Jérémy

Artisan Compagnon
Fabrication Moulins



Laurent

Artisan Compagnon
Fabrication Moulins



Mickael

Artisan Compagnon
Fabrication Moulins



Julien

Artisan Compagnon
Fabrication Brosses à
grains

NOTRE ACCOMPAGNEMENT

MARKETING & COMMUNICATION



Chez Astreïa nous avons aussi choisi de vous accompagner dans la communication pour mettre en avant votre Moulin à meules de pierre et valoriser votre savoir-faire :

- Un kit de bienvenue pour chacun de nos clients comprenant toutes les informations liées à l'utilisation et à la communication sur votre Moulin
- Un site internet performant
- Un site dédié à la farine Astreïa et son réseau dédié
- Des vidéos YouTube explicatives
- Une présence sur les réseaux sociaux : Facebook / Instagram
- Des projets en développement avec des influenceurs en boulangerie
- Des articles et reportages presse sur la qualité de notre moulin



Astreïa
L'AUTHENTIQUE MOULIN

POURQUOI CHOISIR ASTREÏA ?

TOUT NOTRE SAVOIR-FAIRE FRANÇAIS À VOTRE SERVICE

- Un moulin à meules de pierre ultraperformant (taux d'extraction de 80% en un seul passage), fiable et robuste
- La qualité de farine obtenue : une farine de terroir, saine, nutritive & digeste, véritable reflet de la graine moulue
- 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
- Une fabrication en France par nos compagnons pour une qualité maîtrisée de A à Z et des délais de fabrication toujours plus courts
- Notre capacité à répondre à vos projets personnalisés et spécifiques avec notre bureau d'études en interne (étude d'implantation)
- 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



ILS NOUS FONT CONFIANCE

PHILIPPE GUÉDON - LA FERME DE FERRIERE



« Client depuis quelques années, je viens d'acquérir un second moulin. Je suis très content des modifications apportées, puisqu'ils ont tenu compte des remarques d'utilisation (avec potentiel d'amélioration). De ce fait, j'ai acquis dans la foulée une machine à broser qui apporte une totale satisfaction à mes besoins. Pour l'anecdote, je m'embêtais tous les ans avec la semence de petit épeautre. Cette année avant semi, je l'ai passée à la brosse !!! Excellent travail, plus de problème de bourrage !!! Voilà vous l'avez compris, je suis très satisfait de cette entreprise à l'écoute, arrangeante, et sérieuse. »

BOULANGERIE «A BON VÎ PAN»

« Après plusieurs recherches sur le net, j'ai découvert les moulins de type Astrié. La praticité de la technologie était très intéressante. Le fait de ne pas avoir de repasse de farine dans le moulin et son grand taux d'extraction ont fait la différence. La firme Astreïa s'est démarquée par rapport aux autres grâce à son professionnalisme et son côté artisanal. L'équipe était à l'écoute de mon projet et relativement réactive ».



MINOTERIE BERNATOT - FABRICANT DE FARINE ARTISANALE



« Au niveau de la farine de meules type 80 que nous fabriquons avec le moulin Astreïa, nous avons obtenu une beaucoup plus grande régularité, une très belle qualité de produit et on a profité de l'installation du moulin Astreïa pour faire l'automatisation du système, aussi bien en amont qu'en aval, ce qui fait qu'on a gagné également en temps de travail. Les résultats ont été très probants. Le test en panification par un de nos clients local a prouvé que c'était très bien. »

MERCI !



Astreia
L'AUTHENTIQUE MOULIN



**RESTONS
EN CONTACT...**

ASTREÏA

ZAC les Bruyères 180 rue Lavoisier

01960 PERONNAS - FRANCE

+33 (0)6 30 92 60 07

olivia.voisin@moulin-astreia.com

www.moulin-astreia.com

Astreïa
L'AUTHENTIQUE MOULIN