

# LA BIO LOCALE

CETTE FARINE EST PRODUITE PAR LES MOULINS FOUCHÉ (91), INSTALLÉS  
DEPUIS 1919 DANS LE VILLAGE DE LA FERTÉ ALAIS

LES BLÉS BIOLOGIQUES ONT ÉTÉ SÉLECTIONNÉS CHEZ LES MEILLEURS  
AGRICULTEURS D'ÎLE DE FRANCE 50 KM AUTOUR DU MOULIN

NOTRE FARINE BIO T65 LOCALE EST L'EXPRESSION D'UN TERROIR  
EXCEPTIONNEL ET D'UN SAVOIR-FAIRE FAMILIAL SUBLIMÉ PAR VOTRE  
ARTISAN BOULANGER

BLÉS 100%  
ÎLE DE FRANCE



DE PÈRE EN FILS  
**MOULINS FOUCHÉ**  
DEPUIS 1860

**AB**

AGRICULTURE  
BIOLOGIQUE



# LA BIO LOCALE

## *Une farine 100% locale*

La farine bio T65 Ile de France est produite à partir de blés exclusivement cultivés dans le jardin des blés en Ile de France. Ils sont ensuite écrasés au Moulin Fouché situé à Itteville dans l'Essonne (91).

## *Une farine 100% respectueuse de l'environnement*

Cette farine est réalisée à partir de blés biologiques proche du moulin ce qui permet aussi la réduction de l'emprunte carbone pour sa production.



## *Une farine de haute qualité*

Cette farine est le reflet de toute la qualité du territoire francilien et de notre savoir-faire familial en matière de farines biologiques mis en valeur par votre artisan boulanger.

