

## Le Nettoyeur-séparateur

Cette machine est conçue pour un nettoyage rigoureux des céréales. Il assure en un seul passage le tamisage, le calibrage et un nettoyage par aspiration. Les déchets se composent de grains cassés, de mauvaises herbes et de pierres.



## Le mouilleur intensif

Il sert à redonner rapidement et de façon uniforme de l'humidité sur le blé afin d'améliorer l'efficacité du tamisage de la farine.



## La brosse à blé

Elle brosse le grain de blé afin d'ôter les dernières poussières et d'enlever la première enveloppe de ce dernier.



## Le moulin

Nous avons fait le choix de travailler avec le moulin Astrié. Il est composé de 2 meules de granit naturel. La mouture est lente et donc sans échauffement. Le germe de blé est présent à la mouture, ainsi la farine contient de nombreuses vitamines et de sels minéraux.



## La bluterie

Elle est composée d'une toile de soie naturelle. La trame de la soie permet de définir le type de la farine : ici type 80 (demi-complète). Pour plus d'informations cliquez [ici](#).



## Zone d'ensachage

Nous avons plusieurs conditionnements : 1, 3, 5, 10 et 25 kilos. Nous travaillons avec plusieurs biocoops, grands magasins et magasins fermiers de la région mancelle. Nous vendons également sur notre exploitation.

