

Cœur DE SAVOIE

MEUNIER DEPUIS 1704

Une gamme de farines pour professionnels et particuliers, produite dans le respect de la tradition au Bourget-du-Lac en Savoie



55 000 TONNES
DE CÉRÉALES PAR AN



UN CHIFFRE D'AFFAIRE
DE 25 MILLIONS D'EUROS



UN EFFECTIF
DE 30 PERSONNES



200 TONNES
DE PRODUCTION PAR JOUR



DES LIGNES DE PRODUCTION TOTALEMENT
AUTOMATISÉES 7J/7 - 24H/24

La farine Cœur de Savoie est fabriquée
par le Moulin Degrange, meunier familial
et indépendant depuis 1704.



Une démarche éco-responsable

Un moulin engagé dans des démarches respectueuses de l'environnement : des farines produites en Savoie avec des blés 100% issus de Rhône-Alpes Auvergne, notre **indice carbone est minimisé**.

Notre moulin s'inscrit dans une démarche à **Haute Valeur Environnementale (HVE)** et est estampillé **Label Rouge** et **Agriculture Biologique**. Aucun insecticide de stockage n'est utilisé sur les blés.

Un meunier pas un distributeur

Moulin Degrange s'appuie sur ses clients pour distribuer ses produits. Contrairement à la plupart des meuniers qui distribuent eux-mêmes leur farine, **nous vous donnons accès à la gamme des farines panifiables et des mixes**. Vous pourrez ainsi développer le marché de la boulangerie artisanale.

Produit en Savoie
avec des blés 100% issus
de Rhône-Alpes Auvergne

Des investissements réguliers

Le moulin est régulièrement optimisé pour gagner en productivité. Le site est doté d'une ligne d'ensachage de dernière génération. Unique en France, il présente une capacité d'ensachage de plus de 6 tonnes/heure. Les sachets produits sont beaucoup plus hermétique que les sachets courants. Un sachet de farine peut tomber plusieurs fois par terre sans jamais éclater, plus de sécurité et de temps économisé en nettoyage dans vos entrepôts.

Les pieds dans le blé, la tête dans les montagnes ...

Notre moulin est situé dans une région céréalière, nos approvisionnements en blé sont ainsi sécurisés. À moins d'une heure de Lyon et de l'A7, le moulin est idéalement situé pour livrer ses partenaires sur tout le sud-est de la France et la région parisienne.

Un meunier à l'écoute de ses clients

La famille Degrange est présente au quotidien dans un moulin à taille humaine et est constamment en relation avec ses clients. Notre structure légère nous permet de gagner en réactivité et en compétitivité.

Découvrez la gamme des farines Cœur de Savoie :



FARINE DE BLÉ T55 fabriquée par le moulin familial depuis 1704 - **1kg et 5kg**



FARINE DE BLÉ T45 fabriquée par le moulin familial depuis 1704 - **1kg**



FARINE T65 BIO d'une grande qualité, respectueuse de l'environnement - **1kg**



FARINE À PIZZA spécialement destinée au pétrissage facile de pâtes à pizza, calzone et fougasse - **1kg et 5kg**



FARINE DE SARRASIN produit dans la région et moulu au moulin - **1kg**



FARINE D'ÉPEAUTRE fabriquée à partir d'épeautre de la région - **1kg**



FARINE DE POIS CHICHE douce avec une belle couleur jaune - **1kg**



FARINE D'ORGE issue de grains mondés qui subissent une mouture complète - **1kg**



Contact

Moulin Degrange

Les Moulins, 73370 Le Bourget-Du-Lac

04 79 25 00 11

commercial@moulin-degrange.fr