

La [Minoterie DUPUY COUTURIER](#) est une entreprise familiale (famille DUPUY- 6 générations) et indépendante, installée à L'Etrat (Loire – 42) depuis la fin du XIXème siècle.

Aujourd'hui et depuis l'an 2000, l'outil de production a été totalement repensé. La minoterie possède 2 moulins, l'un est dédié au bio et le second aux farines issues de céréales CRC et non traitées aux insecticides.

Très impliquée dans une recherche de qualité de produit, la Minoterie DUPUY COUTURIER réalise aujourd'hui en farines biologiques la moitié de sa production qui représente 34 000 tonnes de céréales écrasées annuellement.

LA FOREZIENNE : Votre farine, sachez d'où elle vient !

La Minoterie DUPUY COUTURIER a toujours eu la volonté de proposer aux artisans boulangers une farine de terroir pour la fabrication d'un pain appelé : « Le Forézien ».

Ce pain est le fruit de la panification de la farine La Forézienne issue d'un mélange de blés de deux origines :

des blés de la filière céréalière de la Loire et d'un blé de force, pour apporter plus de saveurs et permettre une

meilleure levée du pain. Ces blés sont cultivés selon un cahier des charges défini et déposé : Culture et Ressources Contrôlées (CRC).

Les caractéristiques des blés du référentiel CRC sont certifiées et disposent de "Critères Qualités Certifiés".

Une culture des blés qui vise à réduire les contaminations chimiques et fongiques sur les céréales.

La Forézienne c'est une large gamme de farines qui s'adaptent à différents types de travail avec notamment :

- La Forézienne Tradition Pure Froment Type 65 ou Type 80 : panification sur levain, longue fermentation...
- La Forézienne Tradition Camp Rémy : pétrissage lent, forte hydratation, pointage en masse...
- La Forézienne Type 65 : notre coup de cœur pour la fabrication d'un pain traditionnel de qualité.

Notre démarche qualité suit la même rigueur que pour l'activité biologique afin de garantir à nos clients : qualité, régularité et traçabilité.

BORSA : La référence des farines bio !

La Minoterie Dupuy Couturier est également spécialisée dans la fabrication et la commercialisation de farines biologiques

à la marque BORSA, où elle est reconnue comme le leader national.

Les farines BORSA, certifiées par Ecocert, sont obtenues par le procédé de mouture exclusif BORSAKOWSKY

qui permet de valoriser la couche merveilleuse du grain de blé riche en éléments vitaux appelée :

assise protéique.

La finesse de la farine obtenue facilite l'assimilation des éléments vitaux (acides aminés nobles, éléments miné-

raux et vitamines) par l'organisme.

La farine la plus riche en assise protéique est la farine de blé BORSA Authentique. Elle donne des couleurs de

mie ambrée et relève des notes de "germe, noisette torréfiée".

Pour répondre aux attentes du consommateur la gamme des farines biologiques BORSA s'est élargie avec des

farines de blé (T65/T80/T110/T150/ RHF), seigle (T70/T85/T130/T170), 5 céréales (blé, seigle, orge, riz et

avoine), 4 graines (lin brun, millet, sésame et tournesol), à l'épeautre, petit épeautre intégrale, grand

épeautre (blanche/complète/intégrale), kamut, fibres, quinoa...

Pour valoriser les farines BORSA et développer les ventes de pains, nous recommandons les artisans boulangers

à demander une certification Agriculture Biologique afin de communiquer les termes bio ou biologique et

d'utiliser le logo AB, reconnu par le consommateur.

La Minoterie accompagne l'artisan dans ses démarches de certification et tient à disposition de la boulangerie un

kit plv comprenant affiche, étiquette, vitrophanie, sachet à pains,...

Pour information, les farines BORSA sont distribuées sur toute la France !