

Moulin de Chantemerle



#Agriculteur

Moulin de Chantemerle

Exploitant 200 hectares de céréales bio à Aulnoy, au cœur du pays de Coulommiers, Eric est aussi devenu, en 2009, meunier en créant le Moulin de Chantemerle.

Ecrasée à l'ancienne sur une meule de pierre, une partie de sa production céréalière est ensuite vendue, sous forme de farine, sur place ou acheminée vers plusieurs boulangeries et restaurants de la région. « La plupart des agriculteurs se concentrent sur la culture. J'ai toujours été fasciné par les céréales et les farines.

Une expérience dans un grand moulin m'a appris les ficelles du métier. »

Les farines de la Brie : un vrai produit du terroir

Pour ce passionné, la farine est un produit subtil, qui porte en lui des saveurs caractéristiques de son terroir. « Avec mon épouse, nous travaillons à faire reconnaître le goût des farines de la Brie, et élaborons peu à peu toute une gamme de biscottes et de biscuits confectionnés avec nos céréales. Les retours de nos clients, la satisfaction de maîtriser chaque étape du processus sont très valorisants. Et communiquer sur l'origine francilienne de nos produits a beaucoup d'importance à nos yeux ». C'est donc tout naturellement que le couple a adhéré à la [marque régionale PRODUIT EN Île-de-France](#).

 Cette entreprise possède une certification bio.

Les produits de cet adhérent : Farines Bio (de blé intégrale, de blé semi complète, de Sarrasin, d'Epeautre semi complète, de Seigle semi complète), Grains de grand épeautre à cuire, Graines de lin brun

Partager

- [Facebook](#)
- [Twitter](#)
- [Imprimer](#)
- [Email](#)



[> Retour sur la liste des adhérents](#)



Informations

Chantemerle
77120 AULNOY
France

[01 64 03 32 36](tel:0164033236)

contact@moulin-chantemerle.com

[Facebook](#)

[Instagram](#)