



Une raison d'être : le terroir & l'excellence

Les Moulins d'Antoine garantissent des farines d'excellence en sélectionnant des agriculteurs, en développant avec eux des pratiques respectueuses et en réintroduisant des cultures d'exception.

Des valeurs fortes

Les Moulins d'Antoine se distinguent par la recherche d'authenticité, la rigueur et l'engagement en matière de santé et d'environnement.

“ Une ambition, s'engager pour une alimentation plus saine, plus de goût et plus de sens ! ”

Préserver la santé humaine

Grâce au travail mené sur la qualité des céréales, avec les agriculteurs locaux, depuis près de 40 ans, Les Moulins d'Antoine s'engagent pour la Santé et sont fiers de proposer :



100% des farines sans gluten ajouté.



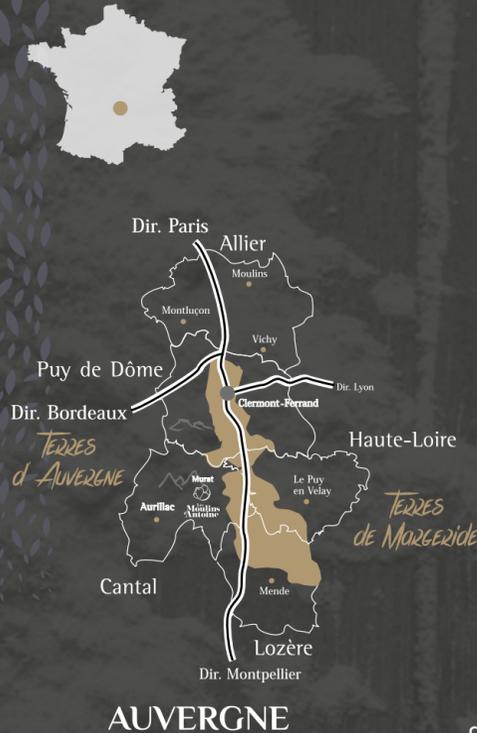
une gamme complète de farines brutes, sans aucun ingrédient de panification ajouté.



“ Consacrer aux artisans le fruit du travail du moulin et exporter l'excellence à travers le Monde ”



“ Valoriser des filières agricoles responsables ”



6 rue du stade - 15300 Murat (Cantal, Auvergne) - +33 (0)4 71 20 31 21 - contact@lesmoulinsdantoine.fr

www.lesmoulinsdantoine.fr

Suivez-nous

Un Moulin de montagne, au cœur de l'Auvergne

Les Moulins d'Antoine sont implantés à Murat, dans les Monts du Cantal au cœur du Parc des Volcans d'Auvergne.

Plus de 600 ans d'histoire meunière

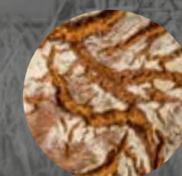
L'histoire débute au XII^e siècle au Moulin de Stalapos qui sera repris en 1926 par Antoine Jambon. Après un déménagement à Murat en 1962, l'année 1995 marque un tournant : l'activité se focalise sur la création de micro-filières sur les terroirs de proximité.

Une entreprise à taille humaine au service exclusif des artisans

Les Moulins d'Antoine privilégient la proximité avec les producteurs de céréales et se consacrent exclusivement aux artisans et restaurateurs. On compte **plus de 50 étoiles au guide Michelin parmi les clients directs & indirects** des Moulins d'Antoine qui travaillent en partenariat avec plusieurs grands noms de la gastronomie française dont de **nombreux Meilleurs Ouvriers de France**.



Les Moulins d'Antoine



EXPRIMER NOS TERROIRS

NOS FARINES PREMIUM TERRES D'HERITAGE

Du champ au moulin, 6 engagements

- Un terroir de proximité
- Des variétés sélectionnées
- Des méthodes de production respectueuses de la nature et de la santé
- Des agriculteurs engagés
- Du champ au moulin, le suivi de la qualité
- Des farines d'excellence

“ Nos farines d'excellence, sur cylindres ou sur meules, sont authentiques, régulières, sans gluten ajouté et le plus souvent brutes. ”



TERRES D'HERITAGE

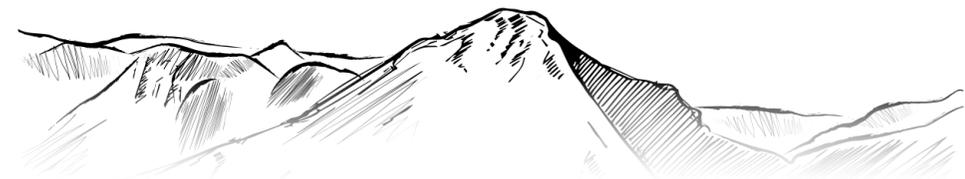


TERRES DE MARGERIDE

TERRES D'AUVERGNE

- Blés de Limagne
- Blé Doulard des Moulins d'Antoine

- Seigle des Terres de Margeride
- Petit épeautre des Terres de Margeride



NOS FARINES CLASSIQUES



LES TERRES D'AUVERGNE®

Blés de Limagne



Les Blés des Limagnes des Terres d'Auvergne® sont issus d'une **longue tradition céréalière** depuis l'antiquité. Terroir d'exception **au pied des Volcans d'Auvergne**, traversé par la rivière Allier et situé à **moins de 50 km des Moulins d'Antoine**. Les Limagnes sont caractérisées par des **exploitations agricoles de petite taille**, des **terres fertiles** et des **coteaux viticoles**.

Fondée à la fin des années 90 à l'initiative des Moulins d'Antoine, cette filière, **suivie et contrôlée par De la Graine au Pain®, a été précurseur** dans les **démarches de qualité blé-farine-pain en France**. Elle garantit un **mode de production respectueux des sols, des plantes et des Hommes**.

Des **assemblages à la façon d'un maître de chai** permettent d'obtenir toute une gamme de **farines millésimées et régulières**, produites **sans gluten ajouté**, et le plus souvent sans ou avec le minimum d'ingrédients de panification.



Doulard des Moulins d'Antoine®



Historiquement cultivé sur le terroir des Limagnes, le Poulard est une **variété locale ancienne** datant du début du 19^e s. **Tétraploïde comme le blé dur**, cette variété de blé servait à **fabriquer des pâtes et des pains complets aux arômes uniques**. Sa culture a connu son apogée grâce à l'industrie pastière introduite à Clermont-Ferrand **en 1815 par des**

soldats italiens de Napoléon avant de disparaître totalement au début du 20^e s.

Fruit de **8 années de recherche et de sélection**, le Poulard a été reconstitué pour le compte des Moulins d'Antoine dont il porte le nom. Il est désormais utilisé pour **produire une farine brute d'excellence aux bénéfices nutritionnels & santé**.



LES TERRES DE MARGERIDE®

Seigle et Petit épeautre



Les Terres de Margeride sont **des hauts-plateaux granitiques pauvres et acides** situés entre 700 & 1250 m d'altitude à **moins de 30 km des Moulins d'Antoine**. **Terroir de montagne exceptionnel**, aux confins du Cantal, de la Lozère et de la Haute-Loire, la Margeride héberge une longue tradition de culture du seigle.

Un temps presque oubliée, la **filière Seigle des Terres de Margeride®** renaît en 2000 à l'initiative des Moulins d'Antoine. Elle sera rejointe en 2022 par une **filière Petit épeautre** cultivée sur le même terroir **sans aucun produit de traitement** dans des **exploitations en polyculture élevage**.

Ces **farines brutes d'excellence sur cylindres et sur meule** donnent au pain une **histoire, du goût et du sens**.



NOS FARINES DE MEULE PRODUITES AU MOULIN DE PERTHUS



Nous avons choisi un petit bijou de la meunerie, le Moulin de Perthus à Saint-Rémy-de-Chagnat, pour **écraser avec soin nos mélanges meuniers sur meule de pierre** et produire nos **farines en agriculture biologique**. C'est là également, sur les cylindres de ce moulin à eau que nous testons nos nouvelles farines en petite quantité !