



ARTISAN
BOULANGER



Ma farine est moulue avec des
BLÉS 100% FRANÇAIS
gage de

TRAÇABILITÉ et de **QUALITÉ.**

Le Moulin de Maure-de-Bretagne vous assure un bon

PAIN ARTISANAL,

secret de mon savoir-faire. ”

Votre **ARTISAN**
BOULANGER





“ Connaissez-vous le secret de mon bon pain ? ”

Ma Farine vient du Moulin de Maure-de-Bretagne.
C'est un des secrets de la qualité de mon pain.

Le Moulin de Maure-de-Bretagne est **un moulin de ma région** avec qui je partage les mêmes valeurs de proximité et d'amour du métier bien fait.

Le Moulin de Maure-de-Bretagne **est issu d'une longue tradition** de Maîtres Meuniers Français. Créé en 1922, en plein coeur de la Bretagne, le Moulin de Maure-de-Bretagne se destinait, en premier lieu, à répondre au besoin de René Celbert, dans son petit commerce de beurre et d'oeufs. L'histoire du Moulin de Maure-de-Bretagne est rythmée par divers regroupements et associations de meuniers, notamment le moulin de la Courbe en 1977.

Aujourd'hui, l'équipe du Moulin de Maure-de-Bretagne, composée de 30 personnes environ, est particulièrement engagée **dans la production de farines boulangères de qualité** destinées aux Artisans Boulangers.

Votre **ARTISAN**
BOULANGER





ARTISAN
BOULANGER

Ma farine est moulue avec des
BLÉS 100% FRANÇAIS
gage de
TRACABILITÉ et de **QUALITÉ**.
Le Moulin de La Jarrie vous assure un bon
PAIN ARTISANAL,
secret de mon savoir-faire.

Votre **ARTISAN**
BOULANGER



“ Connaissez-vous le secret de mon bon pain ? ”

Ma Farine vient du Moulin de La Jarrie.
C'est un des secrets de la qualité de mon pain.

Le Moulin de La Jarrie est **un moulin de ma région** avec qui je partage les mêmes valeurs de proximité et d'amour du métier bien fait.

Le Moulin de La Jarrie **est issu d'une longue tradition** de Maîtres Meuniers Français. Créé en 1901, en plein cœur de la Nouvelle-Aquitaine, le Moulin de la Jarrie est ancré à l'emplacement d'une ancienne distillerie de betteraves. Ce Moulin charentais devint en 1922 la plus importante minoterie de la région.

Aujourd'hui, l'équipe du Moulin de La Jarrie, composée de 20 personnes environ, est particulièrement engagée **dans la production de farines boulangères de qualité** destinées aux Artisans Boulangers.

Votre **ARTISAN**
BOULANGER

