



Filière grandes cultures

Principales régions concernées :
Auvergne-Rhône-Alpes



 Bassins de production
 Localisation du porteur de projet

Points forts en rapport avec les critères du Fonds Avenir Bio :

- La totalité des volumes sont contractualisés sur 3 ans avec les agriculteurs.
- Création d'une marque « Meule des Alpes » :
 - pour les sachets de farine « Écrasé sur meules de pierre - cultivé aux alentours de la Minoteries du Trièves au cœur des Alpes »
 - Pour les sachets de pain « Les pains sur meules de mon artisan boulanger »

Farines Bio locales - Minoterie du Trièves

Les objectifs du projet porté par la Minoterie du Trièves visent à structurer la filière blé - farine - pain biologique sur le territoire Drôme/Isère/Rhône-Alpes. En soutenant les producteurs et la filière par la création de débouchés rémunérateurs, en investissant dans des outils de transformation (meule de pierre, trieur optique) et en encourageant l'utilisation de produits issus de l'agriculture biologique par les boulangers clients. La minoterie dispose d'un laboratoire de boulangerie dans ses locaux pour les tests. L'ambition du projet est d'écraser 2 000 t de blé à horizon 3 ans avec ce moulin ; soit environ 570 hectares de surfaces cultivées en bio. C'est en cela que la minoterie participe à la création de filière blé-farine sur son territoire.

Les blés seront fournis par La Coopérative Drômoise de céréales, qui s'engage à collecter auprès de ses adhérents, stocker dans de bonnes conditions et livrer à la Minoterie du Trièves du blé bio de qualité boulangère.

Le porteur de projet : Minoterie du Trièves

Partenaire associé : Coopérative Drômoise de Céréales

Le projet se déroulera du 26 août 2022 au 31 août 2025

SCHÉMA DE FILIÈRE



Filière bio blé - farine - pain

Le projet, d'un montant total d'investissements de 635 230 €, sera financé par le Fonds Avenir Bio, à hauteur de 254 092 €.