

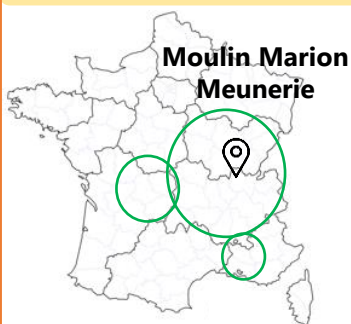
Société spécialisée dans la collecte et la meunerie de céréales et grains 100% bio pour l'alimentation humaine, Moulin Marion Meunerie a investi dans une unité dédiée au « sans gluten » (sarrasin, riz, maïs, châtaigne, lentille, etc.), afin de répondre à la demande croissante pour ces produits, tout en limitant les risques de contamination (auparavant, la production de farine sans gluten se faisait dans le même moulin que la farine classique).

Points forts par rapport aux critères du Fonds Avenir Bio :

- Bassin de collecte étendu sur plusieurs régions
- Cofinancement important
- Renforcement de la contractualisation
- Engagement Biopartenaire® et label Bio Entreprises Durables BioED®

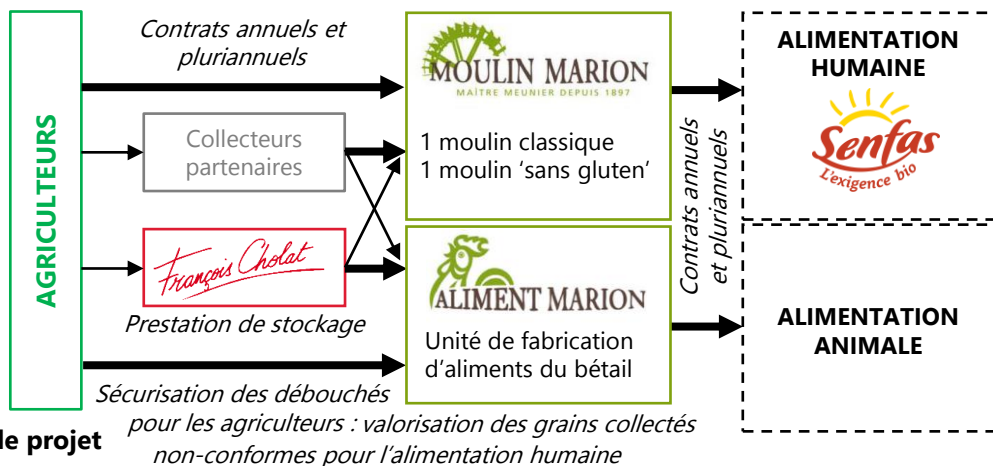
Projet soutenu par l'Agence BIO d'avril 2017 à décembre 2019

Les acteurs du projet



○ Bassins de production

📍 Localisation du porteur de projet



Les investissements mis en œuvre

Investissements matériels :

- Construction d'un moulin dédié au « sans gluten » d'une capacité de 4 000 tonnes de farine / an, équipé d'un toit photovoltaïque, d'une chaîne de triage, nettoyage, décorticage et d'un robot d'ensachage
- Silos de stockage

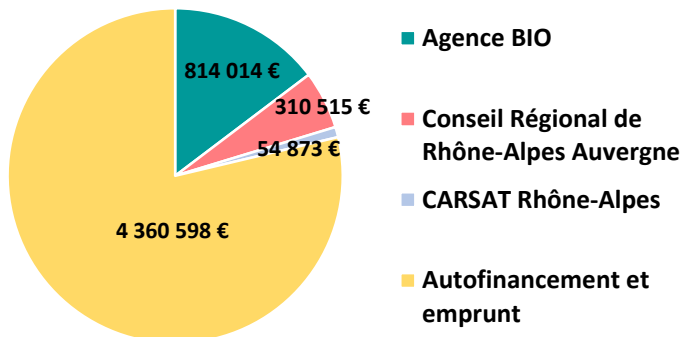
Investissements immatériels (recrutements) :

- 1 responsable comptabilité et administration
- 1 responsable de production

Le coût total du projet s'est élevé à 5 540 000 € HT

→ Sources de financement :

L'Agence BIO a soutenu le projet pour 814 014 € HT



Les résultats obtenus

Entre 2015/16 et 2019/20 :

- ✓ +4 400 tonnes d'achats de matières premières /an
- ✓ +1 700 tonnes de farines et mélanges de farines et graines bio produits /an
- ✓ Renforcement de l'origine France des approvisionnements → 95% en 2019/2020
- ✓ Renforcement de la contractualisation à l'amont et à l'aval et progression des contrats pluriannuels
- ✓ Accompagnement des agriculteurs à la conversion et valorisation des cultures en C2.

Installations du nouveau moulin « sans gluten »



Crédit Photo: Marie CARLIER