



de votre réussite...
Un service personnalisé

**Accompagnement dans vos projets de création,
 acquisition ou vente de votre entreprise**

Ajustement des farines à votre fournil

Mise en place de nouveaux produits

Démonstration

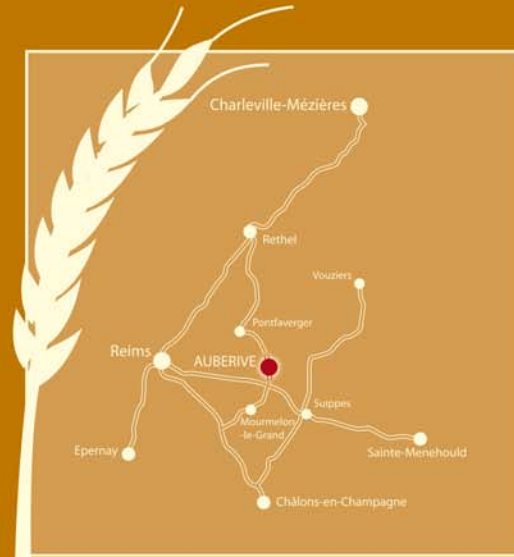
Sacherie adaptée

Enseigne personnalisée

La P'tite Marnaise

Cette baguette de terroir est l'apogée d'une concertation entre trois acteurs locaux : les agriculteurs de la coopérative Marnaise, le Moulin Lorin et l'Artisan Boulanger. Cette farine est élaborée à partir de blé marnais cultivé par des agriculteurs veillant à préserver les ressources naturelles de leur territoire.

Cette farine P'tite Marnaise contient ces précieuses semoulettes de blé, faisant d'elle une type 80, garantissant ainsi une concentration d'éléments minéraux et de fibres. La baguette P'tite Marnaise favorise ainsi des apports nutritionnels et organoleptiques.



Venir au moulin

Moulin LORIN
 1 rue du moulin
 51600 Aubéville

Tél. : 03 26 03 71 77
 Fax : 03 26 03 77 60

E-mail : minoterie.lorin@wanadoo.fr



*Le respect de la matière première céréalière
 au service de la culture du goût et de la nutrition*

Moulin Lorin



L'histoire

Appartenant à l'Abbaye Saint Pierre de Reims jusqu'à la révolution française, le moulin d'Aubérive devient la propriété de la famille Lorin en 1890. Entièrement reconstruit après la première guerre mondiale, le moulin fut agrandi en 1948 par la construction d'un bâtiment de collecte des céréales. En 1997, l'outil de travail fut entièrement rénové (appareils à cylindres neufs, plansichters, transport pneumatiques,...). Nouveau temps fort en 2004 avec la construction d'un nouveau bâtiment accueillant une station de mélange avec une capacité de stockage décuplée. Ce site opérationnel permet de fabriquer des farines à la carte. Aujourd'hui, la cinquième génération continue de moderniser cet outil de production pour répondre au mieux aux attentes de nos clients Artisans Boulangers.

Pascal Lorin



Le Moulin



Appareils à cylindres



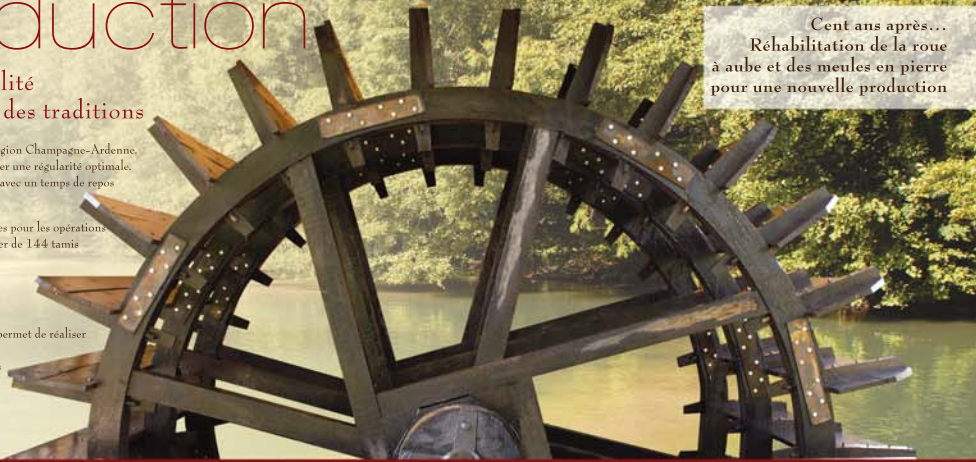
Plansichter

La production

Élaborer un produit de qualité dans le respect des traditions

- Les blés collectés proviennent uniquement de la région Champagne-Ardenne. Leur stockage s'effectue par variété pure pour assurer une régularité optimale. Ensuite, les blés sont assemblés, nettoyés, mouillés avec un temps de repos de 24 heures avant la mouture.
- Le moulin dispose de 5 appareils à cylindres doubles pour les opérations de broyage, claquage et convertissage. Un plansichter de 144 tamis permet le blutage des produits.
- La farine produite est transportée par pneumatique dans le bâtiment dédié au stockage et à l'ensachage.
- Une station de mélange entièrement informatisée permet de réaliser des farines à la carte selon les souhaits, les méthodes de travail et les attentes de nos clients Artisans Boulangers.
- Au final, le moulin assure la totalité des livraisons en sac ou en vrac.

Cent ans après...
Réhabilitation de la roue à aube et des meules en pierre pour une nouvelle production



Notre Moulin au service de la qualité, au fil de l'eau le Moulin Lorin élabore chaque étape de vos farines

Savoir-faire

La sélection d'un blé de grande qualité, l'élaboration exigeante d'une bonne farine, c'est s'assurer de la réussite du meilleur pain.

■ Notre premier métier meunier est complété par celui d'agriculteur. La culture de céréales et la recherche de nouvelles variétés meunières sont également une de nos passions. Elles nous permettent d'optimiser nos connaissances de la filière blé-farine-pain, pour développer notre savoir-faire unique, et évoluer de manière constante.

■ Pour observer la qualité de nos produits, notre laboratoire effectue plusieurs analyses : humidité, alvéographe, temps de chute Hagberg et contrôle des protéines sur blé et farine. Nous travaillons également avec des laboratoires indépendants pour réaliser des tests de panification afin de pouvoir répondre à toutes les questions de notre clientèle.



Bâtiment de stockage et de conditionnement



Station de mélange informatisée



Tour de mélange Conditionnement



Produit fini

Notre gamme de farines

Notre station de mélange permet de répondre à toutes vos demandes "Faire un bon pain avec votre farine dans votre boulangerie"

Farine de blé type 55
- Vallée de la Suipe
- Floraline
- Fabuline
- Farine de base
- Spéciale viennoiserie et pâtisserie
- Gruau

Farine de blé type 65
- Épis de Champagne
- Champanette
- Lori-saveur
- Cérémande

Farine de Tradition Française
Répondant aux exigences du décret pain 93/1074 du 13 septembre 1993
- Floraline type 55
- Épis de Champagne type 65

Farine type 80
- La P'tite marnaise

Farine pour pains spéciaux
- Pain de campagne
- Pain complet
- Pain aux fibres
- Pain d'épeautre
- Pain intégral
- Pain graine de champignon
- Pain aux céréales
- Pain fournette
- Pain sésamande
- Pain pepsane
- Pain champêtre
- Pain de maïs

Farines à la carte

