

Moulin la fine fleur : farine bio pour tous les cuistots!



De la farine pour des plats exceptionnels.

Publié le 17 Mai 2010
Publié le 16 Juin 2010

Par Édith St-Pierre, agente de développement économique de la SDED

Sujets :

Institut de Technologie Agroalimentaire de St-Hyacinthe , Manufacturier , Route Boisvert , Site Web

C'est à l'automne 2009 que Julie Tessier et Étienne Poirier ont créé le Moulin la fine fleur. Tous les deux diplômés de l'Institut de Technologie Agroalimentaire de St-Hyacinthe et produisant déjà des céréales biologiques, ils ont délaissé la production porcine pour se tourner vers la fabrication de farine biologique.

Depuis ce jour, cette entreprise familiale crible et moule des grains biologiques produits sur ses terres afin de fabriquer de la farine de blé, d'épeautre et de seigle. Les farines se vendent en trois formats de 2,5 ou 20 kg et sont toutes certifiées BIO par l'organisme ÉCOCERT, c'est-à-dire que les grains qui servent à les produire n'ont reçu aucun pesticide ni engrais chimique. Cela donne une farine différente de celle fabriquée en industrie, plus nutritive et plus goûteuse. L'entreprise produit aussi des farines de blé pour tous les goûts. Qu'elles soient intégrales, tamisées ou fines, ces farines de blé sauront rehausser le goût et la valeur nutritive de vos plats, car elles ne contiennent aucun additif, ni agent de conservation. En fait, les méthodes de productions bios relèvent aujourd'hui d'une réelle science et engendrent des produits de haute qualité qui respectent davantage l'environnement et la santé humaine. L'entreprise a d'ailleurs remporté le premier prix du concours québécois en entrepreneuriat du Centre-du-Québec et est finaliste au niveau national pour ce même concours, dont la remise des prix aura lieu en juin prochain.

Vous trouverez les produits du Moulin la fine fleur à divers endroits dont l'Éco marché de L'avenir dès juin prochain. De plus, Julie et Étienne et toute leur petite famille vous attendent au 561, route Boisvert à L'avenir, à tous les samedis matin de 9 h à midi, ou sur appel.

En plus des diverses sortes de farine, il est possible d'acheter sur place des pains fabriqués avec les farines du moulin la fine fleur par la boulangerie Le Temps de vivre. De plus, dès l'automne 2010, l'entreprise offrira de la viande de porc biologique provenant de porcs nourris avec les résidus du moulin.

Surveillez aussi l'ouverture prochaine de leur kiosque agrotouristique au même endroit. Pour plus d'informations, consulter le [www.moulinlafine fleur.com](http://www.moulinlafinefleur.com).

Allez découvrir un produit de qualité fabriqué par des gens exceptionnels et accueillants dans un décor pittoresque. Vous retrouverez le goût et le plaisir des saveurs authentiques.

Fiche signalétique

- Nom de l'entreprise : Moulin la fine fleur- Dirigeants : Julie Tessier et Étienne Poirier- Année de création : 2009- Municipalité : L'Avenir- Secteur d'activité : Manufacturier- Produits : Farines biologiques de blé, d'épeautre et de seigle.- Marché : MRC de Drummond- Employés : 2- Site Web: www.moulinlafinefleur.com

Disponible chez

Moulin la fine fleur 561, route Boisvert L'Avenir Éco marché de L'Avenir (dès juin 2010)www.ecomarchedelavenir.com