



S.A. MOULINS DE STATTE

PRODUCTION DE FARINES INDUSTRIELLES ET ARTISANALES

Biowallonie-Château de Courrière

Histoire



Moulin familial depuis 1857

1857 : construction du moulin

1907 : création de la S.A. Moulins de Statte

1954 : reprise par la famille FRANCOIS

2015 : reprise par Mr Guy DE MOL

Chiffres

- CA 2015 : 5 Mio€
- ETP : 20
- Capacité de mouture : 250T/24h



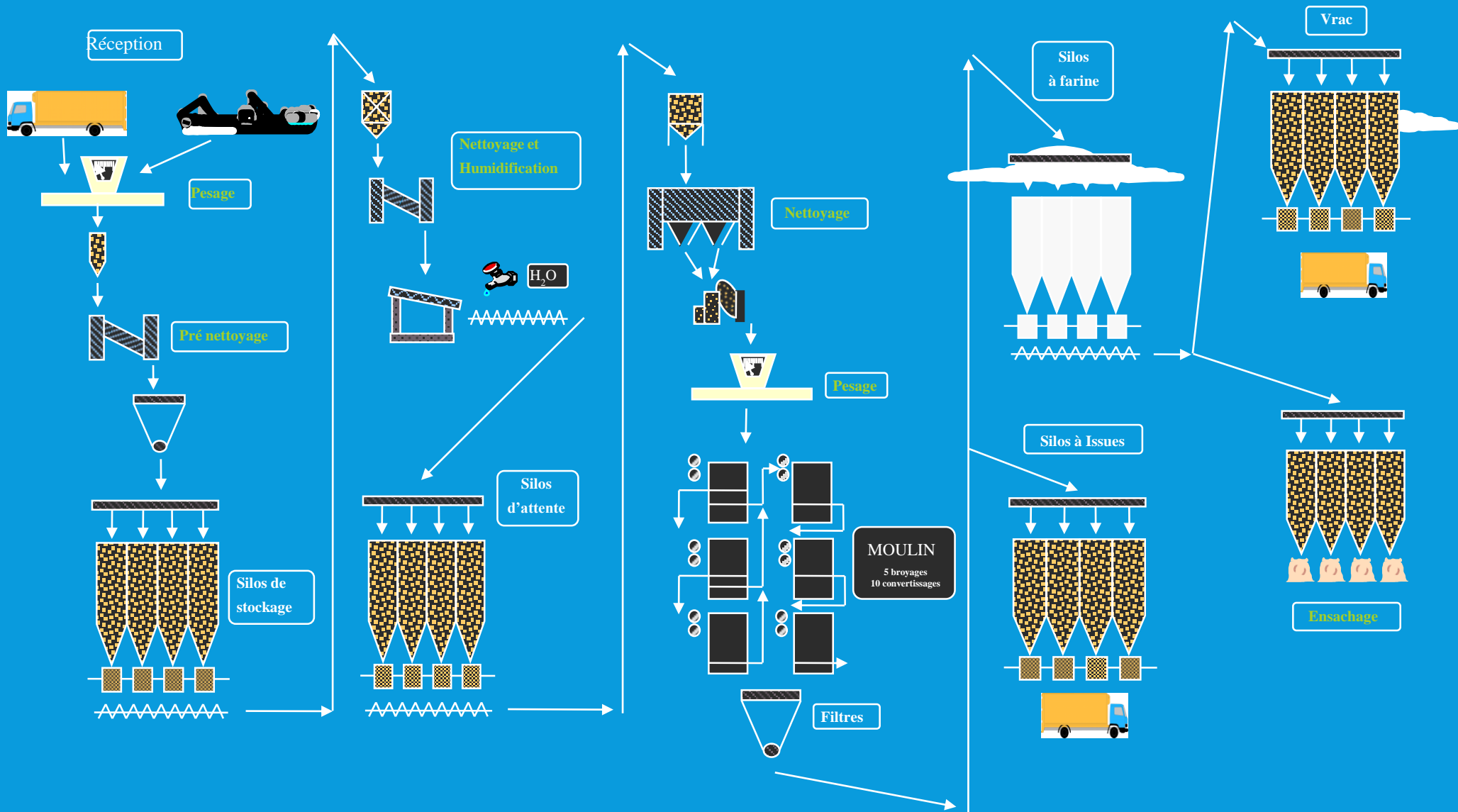
Produits



Toute farine panifiable pour le secteur de la boulangerie industrielle et artisanale

- Farines blanches
- Farines grises
- Farines multicéréales
- Vrac et sacs

SCHEMA FONCTIONNEL D'UNE MEUNERIE INDUSTRIELLE



Qualité

Laboratoire de contrôle
Boulangerie d'essai

Certifications : ISO22000, G-020, GMP



Le Moulin



Mouture



Tamisage



Unité de
fabrication grises
(1999)



Le Moulin

[Moulins de Statte - version 2](#)

Filière Bayard Blé belge tracé



- Wallonie – Meilleures terres céréalières BE
- Filière tripartite créée 1999
 - Agriculteurs/Négoce/Boulangers artisans
 - Récolte 2017 : 70Ha sous cahier de charge (600T grains)
 - Potentiel 2020 : 2500T
- Pain de tradition et de goût
 - Froment qualité – ni CCC, ni insecticides
 - Farine saine - ni matière grasse ajoutée, ni émulsifiants
 - Fermentation longue (poolish)
- Charte Qualité – 125 boulangers artisans signataires



Filière Baby Food

- 2001 - Usine Nestlé – Alimentation infantile
 - Farines Baby Food :
- 2003 - Partenariat Capserval
 - Blés CRC Baby Food
 - 2500T min/an



Filière Bio

- Farine de Froment T65 (2015)
- Farine Epeautre T65 et Intégrale (2016)-> filière Ardennes belges



Filière CRC

Culture Raisonnée Certifiée

- 1^{er} Moulin belge agréé par le Groupement d'Intérêt Economique CRC
- -> www.lebledenoscampagnes.fr
- La filière CRC en quelques chiffres (2017) :
 - 350.00T de blé – 50.000Ha
 - 26 coopératives et négoces
 - 39 moulins (FR) + 1 BE (Moulins de Statte)
 - 15 distributeurs (dont e.a. : Vandemoortele, Supermarchés CASINO, Intermarché/Les Mousquetaires etc.)
- Moulins de Statte CRC
 - Certification CRC de la Filière Bayard (600T)
 - Prospection GMS pour développer un nouveau pain issu de grains CRC