



LA MINOTERIE CAPRON Brachy (76)



Du côté du meunier

Entreprise familiale et indépendante depuis 1894, installée à **Saint-Ouen-sous-Brachy (76730)**, au cœur du pays de Caux en Normandie, la **minoterie Louis Capron** fabrique des farines à destination de la boulangerie artisanale, dans la plus pure tradition de la meunerie.

Cette minoterie a fait le choix de la **proximité**. Avec leurs clients artisans (boulangeries, pâtisseries...) bien sûr, mais également avec les agriculteurs normands chez qui ils organisent directement la collecte des blés **soigneusement sélectionnés**.

Les produits

Le moulin sélectionne rigoureusement des **blés d'origine normande** auprès des **agriculteurs locaux**. La farine est ainsi produite et distribuée en **circuit court**.

Stocké au moulin de St Ouen sous Brachy, le blé est nettoyé pour éliminer les impuretés. Il est ensuite mouillé afin de l'assouplir avant de reposer durant 24 heures dans des boisseaux de repos.

Viennent ensuite les étapes de transformation du grain de blé: mouture par broyage, claquage et convertissage avant la phase ultime de tamisage qui assure la séparation des produits de mouture de blé selon leur granulométrie.

Nos engagements réciproques

100% des blés sélectionnés par la Minoterie Capron sont cultivés en Normandie.

Cette farine sera utilisée de manière exclusive dans la cuisine pour réaliser toutes les recettes : pâtisseries prioritairement et autres sauces.

Pour la cuisine La Normande, cela représente 1,5 tonnes de farine par mois.

