

# NOS FARINES BIOLOGIQUES



*le Meunier*  
**bio**

Invitez les saveurs du bio à votre table.





*Votre artisan boulanger  
vous propose  
sa gamme Bio*



# Farine BIO Type 65

Conditionnement par sac de 25 kg



FABRICATION EN DIRECT	INGRÉDIENTS	BLOCAGE EN MASSE
1 kg	Farine Bio T65	1 kg
700 g	Eau	680 g
12 g	Levure	10 g
18 g	Sel	18 g
TEMPÉRATURE EN FIN DE PÉTRISSAGE	PÉTRISSAGE	TEMPÉRATURE EN FIN DE PÉTRISSAGE
24°C	Batteur ou spirale	24°C
5 mn	Température de base 52°C	5 mn
6 mn	1 <sup>re</sup> vitesse	6 mn
	2 <sup>me</sup> vitesse	
	A l'axe oblique, pétrir 12 mn en 2 <sup>me</sup> vitesse	
POINTAGE		
1H30 avec robot à 45 mn		1H avec robot. Blocage au froid jusqu'à demain à 3°C
DIVISION		
350 g		
DETENTE		
20 mn		Le lendemain sortir le bac 1 h avant division
DETENTE APRÈS DIVISION		
		30 min
FAÇONNAGE		
Selon forme désirée		Selon forme désirée
APPRET		
1 H 30		1 H 15
CUISSON		
22 à 25 mn à 240°C		22 à 25 mn à 240°C



Invitez les Saveurs du bio à votre table





# Baguette BIO

Conditionnement par sac de 5 kg



## FABRICATION EN DIRECT

4 kg  
120 g  
2 kg 760  
80 g  
74 g

## INGRÉDIENTS

Farine Bio T 65  
Concentré pour baguette Bio  
Eau  
Levure  
Sel

## POUSSE CONTRÔLÉE

4 kg  
120 g  
2 kg 680  
60 g  
74 g

## TEMPÉRATURE EN FIN DE PÉTRISSAGE

24°C  
5 mn  
6 à 8 mn

## PÉTRISSAGE

Batteur ou spirale  
Température de base 52°C  
1<sup>re</sup> vitesse  
2<sup>me</sup> vitesse

## TEMPÉRATURE EN FIN DE PÉTRISSAGE

23°C  
5 mn  
6 à 8 mn

## POINTAGE

30 min.

Néant

## DIVISION

350 g

Recette prévue pour un bac de 20 pièces

350 g

## DÉTENTE

15 mn

15 mn

## FAÇONNAGE

En baguette

En baguette

## APPRÊT

1H30

T° ambiante

Blocage 3°C

Réchauffement 5H à 17°C

## SCARIFICATION

Coupe polka

Coupe polka

## CUISSON

25 mn à 250° C

25 mn à 240°C



Invitez les Saveurs du bio à votre table



# Complet BIO

Conditionnement par sac de 5 kg



## FABRICATION EN DIRECT

4 kg  
600 g  
3 kg 200  
80 g  
82 g

## INGRÉDIENTS

Farine Bio T 65  
Concentré pour complet Bio  
Eau  
Levure  
Sel

## POUSSE CONTRÔLÉE

4 kg  
600 g  
3 kg 120  
60 g  
82 g

## TEMPÉRATURE EN FIN DE PÉTRISSAGE

24°C  
5 mn  
8 à 10 mn

## PÉTRISSAGE

Batteur ou spirale  
Température de base 52°C  
1<sup>re</sup> vitesse  
2<sup>me</sup> vitesse

## TEMPÉRATURE EN FIN DE PÉTRISSAGE

23°C  
5 mn  
8 à 10 mn

## POINTAGE

30 mn

Néant

## DIVISION

400 g

Recette prévue pour un bac de 20 pièces

400 g

## DÉTENTE

15 mn

15 mn

## FAÇONNAGE

En boule à gris sur toile

En boule à gris sur toile

## APPRÊT

1H30

T° ambiante

Blocage 3°C

Réchauffement 5H à 17°C

## CUISSON

45 mn à four tombant

45 mn à four tombant



Invitez les Saveurs du bio à votre table



# Graines BIO

Conditionnement par sac de 5 kg



## FABRICATION EN DIRECT

4 kg  
640 g  
3 kg 200  
40 g  
83 g

## INGRÉDIENTS

Farine Bio T 65  
Concentré pour graines Bio  
Eau  
Levure  
Sel

## POUSSE CONTRÔLÉE

4 kg  
640 g  
3 kg 100  
40 g  
83 g

## TEMPÉRATURE EN FIN DE PÉTRISSAGE

24°C  
5 mn  
12 à 15 mn

## PÉTRISSAGE

Batteur ou spirale  
Température de base 52°C  
1<sup>ère</sup> vitesse  
2<sup>ème</sup> vitesse  
La pâte se décolle de la cuve à environ 8 mn de pétrissage

## TEMPÉRATURE EN FIN DE PÉTRISSAGE

23°C  
5 mn  
12 à 15 mn

## POINTAGE

1H

1H

## UN RABAT

1H

Blocage à 3°C

## UN RABAT

1H

Réchauffement 5H à 17°C

## MISE AU FOUR

Découper des pavés au coupe pâte

Découper des pavés au coupe pâte

## CUISSON

45 mn four tombant

45 mn four tombant



Invitez les Saveurs du bio à votre table



# Fleur de Meule crème BIO

Conditionnement par sac de 25 kg



## POUSSE CONTRÔLÉE

## FROID MASSE

## DIRECT

### INGRÉDIENTS

Farine Fleur de meule crème Bio 1 kg  
Eau TB60 750 g

Farine Fleur de meule crème Bio 1 kg  
Eau TB60 750 g

Farine Fleur de meule crème Bio 1 kg  
Eau TB60 750 g

### AUTOLYSE

1 h

1 h

1 h

### INGRÉDIENTS A AJOUTER

Sel 20 g  
Pâte fermentée bio ou levain dur bio 300 g  
Levure 3 g  
Eau de bassinage 100 g

Sel 20 g  
Pâte fermentée bio ou levain dur bio 150 g  
Levure 2 g  
Eau de bassinage 100 g et +

Sel 20 g  
Pâte fermentée bio ou levain dur bio 400 g  
Levure 2 g  
Eau de bassinage 100 g et +

### PÉTRISSAGE

Pétrissage 10 + 1 mn  
Bassinage 1 à 2 mn  
Température de pâte 24°C

Pétrissage 10 + 1 mn  
Bassinage 1 à 2 mn  
Température de pâte 24°C

Pétrissage 10 + 1 mn  
Bassinage 1 à 2 mn  
Température de pâte 25°C

### POINTAGE

1 h 30

1 h

2 h

### RABAT

à 45 mn

à 1 h  
Mise à froid à 4° C 12/48 h

à 1 h

### REMISE EN T°

-

1 h

-

### PESAGE MISE EN FORME

1200 g

1200 g

1200 g

### REPOS

20 mn

40 mn

20 mn

### BOULAGE EN BANETTONS

Serrer

Serrage léger

Serrage moyen

### APPRÊT

1 h 30  
Mise à froid à 4° C 12/24 h

2 h

2 h

### REMISE EN T°

1 h

-

-

### MISE AU FOUR

Lamer en carré

Lamer en carré

Lamer en carré

### CUISSON

Cuisson 250° : 20 mn  
Cuisson 210° : 35 mn

Cuisson 250° : 20 mn  
Cuisson 210° : 35 mn

Cuisson 250° : 30 mn  
Cuisson 210° : 25 mn



Invitez les Saveurs du bio à votre table





# Fleur de Meule intégrale BIO

Conditionnement par sac de 25 kg



	POUSSE CONTRÔLÉE	FROID MASSE	DIRECT
<b>INGRÉDIENTS</b>	Farine Fleur de meule intégrale Bio 1 kg Eau TB60 750 g	Farine Fleur de meule intégrale Bio 1 kg Eau TB60 750 g	Farine Fleur de meule intégrale Bio 1 kg Eau TB60 750 g
<b>AUTOLYSE</b>	45 mn	45 mn	45 mn
<b>INGRÉDIENTS A AJOUTER</b>	Sel 20 g Pâte fermentée bio ou levain dur bio 300 g Levure 3 g Eau de bassinage 100 g	Sel 20 g Pâte fermentée bio ou levain dur bio 150 g Levure 2 g Eau de bassinage 100 g et +	Sel 20 g Pâte fermentée bio ou levain dur bio 400 g Levure 2 g Eau de bassinage 100 g et +
<b>PÉTRISSAGE</b>	Pétrissage 8 + 1 mn Bassinage 1 à 2 mn Température de pâte 24°C	Pétrissage 8 + 1 mn Bassinage 1 à 2 mn Température de pâte 24°C	Pétrissage 8 + 1 mn Bassinage 1 à 2 mn Température de pâte 25°C
<b>POINTAGE</b>	1 h	1 h	1 h 30
<b>RABAT</b>	à 30 mn	à 30 mn Mise à froid à 4° C 12/48 h	à 1 h
<b>REMISE EN T°</b>	-	1 h	-
<b>PESAGE MISE EN FORME</b>	400 g	400 g	400 g
<b>REPOS</b>	20 mn	40 mn	20 mn
<b>FAÇONNAGE BATARDS</b>	Serrer	Serrage léger	Serrage moyen
<b>APPRÊT</b>	1 h Mise à froid à 4° C 12/24 h	1 h 30	1 h 30
<b>REMISE EN T°</b>	1 h	-	-
<b>CUISSON</b>	Cuisson 240° : 15 mn Cuisson 220° : 25 mn	Cuisson 240° : 15 mn Cuisson 220° : 25 mn	Cuisson 240° : 20 mn Cuisson 220° : 20 mn

# Epeautre BIO

Conditionnement par sac de 5 kg



FABRICATION EN DIRECT	INGRÉDIENTS	POUSSE CONTRÔLÉE
4 kg 120 g 2 kg 760 80 g 74 g	Farine Bio T 65 Concentré à l'épeautre Eau Levure Sel	4 kg 120 g 2 kg 680 60 g 74 g
TEMPÉRATURE EN FIN DE PÉTRISSAGE	PÉTRISSAGE	TEMPÉRATURE EN FIN DE PÉTRISSAGE
24°C 5 mn 6 à 8 mn	Batteur ou spirale Température de base 52°C 1 <sup>ère</sup> vitesse 2 <sup>ème</sup> vitesse	23°C 5 mn 6 à 8 mn
POINTAGE		
30 mn		Néant
DIVISION		
350 g	Recette prévue pour 1 bac de 20 pièces	350 g
DETENTE		
15 mn		15 mn
FAÇONNAGE		
En bâtard		En bâtard
APPRET		
1 H 30 Température ambiante		Blocage 3°C Réchauffement 5 H à 17°C
SCARIFICATION		
1 coup de lame		1 coup de lame
CUISSON		
25 mn à 250°C		25 mn à 240°C



Invitez les Saveurs du bio à votre table



Invitez les Saveurs du bio à votre table



# Pain à la châtaigne BIO

Conditionnement par sac de 5 kg



## FABRICATION EN DIRECT

200 g  
200 g  
1400 g  
5 g  
5 g

## INGRÉDIENTS

Farine Bio de châtaigne  
Eau à 90°C  
Pâte à pain Bio T65 ou T80  
Sel de guérande  
Levure

## ÉCHAUDAGE

Mélanger châtaigne + eau à 90° C  
Dans un cul de poule ou un batteur  
Filmer et conserver jusqu'au lendemain  
à température ambiante

## PÉTRISSAGE

5 min  
1 min

Ajouter les ingrédients  
1<sup>ère</sup> vitesse  
2<sup>e</sup> vitesse

## POINTAGE

1h

Donner un rabat et mettre au froid

## LE LENDEMAIN

300 g

Peser

## DÉTENTE

45 min

Température ambiante

## FAÇONNAGE

Serrage léger en boule

## APPRÊT

1h

25°C

## CUISSON

25 min

230°C

# Pain au maïs BIO

Conditionnement par sac de 10 kg



## FABRICATION EN DIRECT

500 g  
600 g

## INGRÉDIENTS

Pour l'ébouillantage  
Farine de maïs Bio  
Eau à 90°C

1000 g  
500 g  
30 g  
5 g  
200 g  
100 g  
100 g

Farine Bio T65  
Eau température de base 60°C  
Sel de guérande  
Levure  
Levain Bio ou Pâte fermentée  
Mélange de graines  
Eau de bassinage (suivant matériel)

## ÉCHAUDAGE

Mélanger Maïs + eau à 90°C  
Dans un cul de poule ou un batteur  
Conserver et filmer jusqu'au lendemain  
à température ambiante

## PÉTRISSAGE

4 min  
5 min

1<sup>ère</sup> vitesse  
2<sup>e</sup> vitesse

## POINTAGE

2h

Rabat optionnel à 1h

## PESAGE ET MISE EN FORME

400 g

Mise en forme

## FAÇONNAGE

Bâtards courts ou boules

## APPRÊT

1h15

T°C ambiante

## CUISSON

30 min

230°C

- Il est possible de travailler en pointage bac dans ce cas réduire la levure à 5 g et réduire le pointage à 1h avec un rabat.

# Fleur de Meule grand épeautre BIO

Conditionnement par sac de 25 kg



## FABRICATION EN DIRECT

1000 g	Farine Fleur de meule grand épeautre Bio
700 g	Eau température de base 64°C
100/150 g	Eau de bassinage (suivant matériel)
2 g	Levure
20 g	Sel de guérande
300 g	Levain ou pâte fermentée Bio

## PÉTRISSAGE

5 min	1 <sup>ère</sup> vitesse
2 min	2 <sup>e</sup> vitesse
2 min	Bassinage

## POINTAGE

2h	Rabat à 1h
----	------------

## PESAGE ET MISE EN FORME

450 g	Bouler légèrement
15 min	Repos

## APPRÊT

1h30	25°C ou mettre froid jusqu'au lendemain
------	--

## CUISSON

30 min	230°C
--------	-------

- Il est possible de travailler en pointage bac dans ce cas réduire le pointage à 1h avec un rabat

# Fleur de Meule petit épeautre BIO

Conditionnement par sac de 25 kg



## FABRICATION EN DIRECT

1000 g	Farine Fleur de meule petit épeautre Bio
850/900 g	Eau à 70°C
20 g	Sel de guérande
2 g	Levure
400 g	Pâte fermentée de petit épeautre

## FRASAGE

1 min	Farine + eau à 70°C
-------	---------------------

## INGRÉDIENTS À AJOUTER

400 g	Pâte fermentée petit épeautre
20 g	Sel
2 g	Levure

## PÉTRISSAGE

7 min	1 <sup>ère</sup> vitesse
30 secondes	2 <sup>e</sup> vitesse
30/35°C	T°C pâte

## POINTAGE

1h15	Rabat à 30 min (facultatif)
------	-----------------------------

## PESAGE MISE EN FORME

400 g	Bouler légèrement et mettre en Bannetons ou façonner en moules
-------	---

## APPRÊT

1h15	25°C Ensuite placer les Bannetons au froid pendant 2h minimum facilite la mise au four et le développement
------	--

## CUISSON

400 g	250°C à four tombant pendant 15 min et 30 min au four tombant
-------	--

# Fleur de meule seigle T130 BIO

Conditionnement par sac de 25 kg



## FABRICATION EN DIRECT

### Type 130

1000 g  
950 g  
500 g  
5 à 10 g  
20 g

Farine de Fleur de meule seigle Bio T130  
Eau à 70°C  
Levain Bio Pâte Fermentée  
Levure  
Sel de guérande

## PÉTRISSAGE

10 min

1<sup>er</sup> vitesse

## POINTAGE

10 min

## PESAGE

500 g à 1 kg

## MISE EN FORME

400 g

Bouler légèrement (soudure en dessous sur couche ou en banneton)

## APPRÊT

30 à 45 min

Retourner à la mise au four

## CUISSON

250°C à four tombant pendant  
45 min à 1h

# Fleur de meule seigle T170 BIO

Conditionnement par sac de 25 kg



## FABRICATION EN DIRECT

### Type 170

1000 g  
950 g  
500 g  
5 à 10 g  
20 g

Farine de Fleur de meule seigle Bio T170  
Eau à 70°C  
Levain Bio Pâte Fermentée  
Levure  
Sel de guérande

## PÉTRISSAGE

10 min

1<sup>er</sup> vitesse

## POINTAGE

10 min

## PESAGE

500 g à 1 kg

## MISE EN FORME

400 g

Bouler légèrement (soudure en dessous sur couche ou en banneton)

## APPRÊT

30 à 45 min

Retourner à la mise au four

## CUISSON

250°C à four tombant pendant  
45 min à 1h



# Farine de sarrasin BIO

Conditionnement par sac de 10 kg



## FABRICATION EN DIRECT

850 g  
150 g  
680 g  
50 g  
2/10 g  
25 g  
20 g  
300 g

## INGRÉDIENTS

Farine T65 Bio  
Farine de Sarrasin Bio  
Eau température de base 65 °C  
Eau de bassinage (suivant matériel)  
Levure (levain ou pâte fermentée)  
Sel de Guérande (levain)  
Sel de Guérande (Pâte fermentée)  
Levain pur ou pâte fermentée

## PÉTRISSAGE

5 min  
4 min (bassinage 2 min avant la fin)

1<sup>ère</sup> vitesse  
2<sup>e</sup> vitesse

## POINTAGE

2h30

Rabat 2

## PESAGE MISE EN FORME

300/600 g  
Bâtard, couronne en banettons ou sur couches

Mise en forme  
Façonnage

## APPRÊT

1h30

1h30 à 25°C ou 24h à 4°C

## CUISSON

20 min puis 20 min four tombant

250 °C

# Mélange de graines BIO

Conditionnement par sac de 10 kg



## FABRICATION EN DIRECT

600 g  
300 g

## INGRÉDIENTS

Mélange de graines Bio  
Eau  
Mélanger et laisser les graines s'humidifier  
Pâte prise sur un pétrin en cours de fabrication 5,1 kg pour un bac de 6 kg au final  
T65, crème bio, intégrale, maïs

## PÉTRISSAGE

5 min  
1 min

Mélanger les graines et la pâte  
1<sup>ère</sup> vitesse  
2<sup>e</sup> vitesse

## POINTAGE

1h45

1 heure

## PESAGE

300 à 500 g

## FAÇONNAGE

Baguette, batard, pavé

## APPRÊT

1h15

1h à 2h suivant pâte utilisée

## CUISSON

240°C  
20 min à 45 min  
suivant pâte utilisée

# Le Pain au Riz

## nature ou graines

Conditionnement par sac de 10 kg

AVEC LA GAMME DE PAINS AU RIZ  
DE VOTRE ARTISAN BOULANGER,  
ADAPTEZ VOTRE REGIME ALIMENTAIRE

## Recette

### 1 - PETRISSAGE AU BATTEUR, A LA FEUILLE

Pendant 10 mn

### 2 - TEMPERATURE DE PATE RECHERCHEE

30°C, environ

### 3 - MISE EN MOULE

400 g de pâte (poids cuit 300 g)

Calcul de poids de pâte à mettre dans les moules :  
Remplir le moule d'eau et le peser.

Multiplier par 0.6 pour avoir votre poids de pâte.

Ex : Poids d'eau 650 g X 0,6 = 400 g de pâte

### 4 - FERMENTATION

1 heure 15, environ

### 5 - CHISSON A FOUR DOUX

- 230°C, 40-45 minutes (four ventilé)
- 250°C 30 mn + 20 mn démoulé (four à sole)

KIT AIDE  
À LA VENTE



Chevalet A5



Affiche 40 X 60

## Ingédients

• FARINE  
PAIN AU RIZ NATURE 1000 G

OU

• FARINE  
PAIN AU RIZ AUX GRAINES 1000 G

• EAU (ENVIRON 37°C) 900 G

• SEL 20 G

• LEVURE 40 G

• HUILE 15 G



## LE MARCHÉ DU BIO

La tendance de consommer des produits Bio n'en est plus une. **Consommer Bio est devenu une habitude !**

En 2020, plus de 9 Français sur 10 déclarent avoir consommé des produits biologiques, 13% en consommation même tous les jours.

59 % des consommateurs Bio Français privilégient les produits locaux et les circuits courts.

Les certifications Bio ont augmenté de 24 % chez les commerçants.

8 % des ménages achètent du pain Bio en boulangerie.

**Manger Bio rassure les consommateurs.**

**Le Consommateur du Bio rentre déjà dans votre boulangerie !**

Source Agence Bio

## LE MEUNIER BIO

Engagé dans la filière biologique, Nicot Meunerie, à travers sa marque le meunier BIO, vous propose des solutions pour répondre à ce marché. Nos farines respectent toutes les règles de la certification agriculture biologique. Nous vous proposons également un kit de communication pour le faire savoir à vos consommateurs. Le Meunier Bio « Bon et Bio à la fois ».

## LA CERTIFICATION

**Certification des Moulins de Nicot Meunerie**

Pour obtenir le label AB sur ces farines biologiques, chaque moulin a été rigoureusement contrôlé par un organisme indépendant agréé par le Ministère de l'agriculture : la société ECOCERT. Après de nombreuses étapes de contrôle, LE MEUNIER BIO a reçu un certificat et une licence lui autorisant d'apposer le label AB sur ces farines biologiques.

**Certification de l'Artisan-Boulangier**

Pour utiliser les farines biologiques AB et fabriquer les pains LE MEUNIER BIO, l'Artisan-Boulangier s'engage également auprès de la société ECOCERT pour obtenir une licence et un certificat mentionnant les produits contrôlés et conformes aux règles de l'Agriculture Biologique. À cet effet, LE MEUNIER BIO met à la disposition de l'Artisan-Boulangier un guide de certification.

## LES OUTILS D'AIDE À LA FABRICATION ET À LA COMMUNICATION

**Aide à la fabrication**

- Organisation du travail par rapport à la certification
- Fourniture d'outils spécifiques et obligatoires à la fabrication des pains bio :
- Les toiles de lin personnalisées 60 x 150 cm
- Les bacs identifiés, rectangulaires, 20 litres, blancs
- Les recettes
- Soutien technique de nos démonstrateurs.

**Aide à la commercialisation**



- Seau en métal vert avec étiquette en conformité avec l'étiquetage de l'Agriculture Biologique.

- Sacherie spécifique LE MEUNIER BIO : sachet baguette bio, sachet pains spéciaux bio.



- Kit bio : 1 affiche 40x60, 1 chevalet A5 et 50 cartes de fidélité avec possibilité de réassort, 1 autocollant.



# le Meunier bio

Invitez les saveurs du bio à votre table.

[www.nicotmeunerie.fr](http://www.nicotmeunerie.fr)

 nicotmeunerie

 nicotmeunerie

 meunerie-nicot



Contact :  
[03 85 87 50 00](tel:0385875000)