



MUSÉE DE LA
SEINE-ET-MARNE
L'HOMME ET SON TERRITOIRE

EXPOSITIONS ET RESSOURCES

LES MOULINS BOURGEOIS - VERDELLOT

Retrouvez ci-dessous la présentation des Moulins Bourgeois à Verdelot.

Une entreprise agricole et familiale

Cette entreprise familiale a été créée en 1895 par Léon Bourgeois et ses frères quand ils acquièrent le moulin de Couargis, situé à 2 kms du moulin actuel, le long du Petit-Morin. Plus de cent ans plus tard, cette entreprise d'une soixantaine de personnes est dirigée par Julien et David Bourgeois.

Elle dispose d'un moulin moderne et met en œuvre des process et une logistique qui garantissent la qualité des farines produites à sa clientèle entièrement composée de boulangers artisanaux.

Le blé au centre de tout

Les blés utilisés proviennent de terroirs situés pour l'essentiel à proximité du moulin (Brie, Champagne, Gâtinais, Beauce). Les diverses variétés de blés pour procéder aux assemblages permettent d'obtenir des farines d'une régularité constante.

L'entreprise a établi un cahier des charges strict avec la charte EQO® pour la farine Millésime, et elle est très impliquée dans la démarche farines du Label Rouge. Chaque livraison de blé est systématiquement tracée, analysée et contrôlée.

Les farines sont doublement vérifiées, dans le laboratoire d'analyses ainsi que dans le fournil au cours d'essais de panification. Régulièrement visité par un organisme indépendant, le moulin s'inscrit dans la démarche HACCP.

Dans cet entretien, Aurélie Petit, responsable qualité, décrit ses missions et les démarches de certifications.