

A hand wearing a red and white plaid shirt sleeve reaches down from the top of the frame, gently touching a stalk of golden wheat. The background is a dense field of similar wheat stalks, creating a warm, textured, and organic feel. The overall color palette is dominated by warm, earthy tones like beige, tan, and light brown.

FARINES *et* GRAINES

Catalogue des produits finis



BIOCER

COOPÉRACTEURS 100% BIO DEPUIS 1988

COOPÉRACTEURS 100 % BIO DEPUIS 1988

BIOCER est une coopérative 100 % bio créée en 1988 par un groupe d'agriculteurs désireux de commercialiser ensemble leurs céréales tout en défendant leur vision de l'agriculture biologique.

Être une coopérative, cela signifie que BIOCER appartient collectivement à ses agriculteurs, et qu'ils gouvernent eux-mêmes selon un principe démocratique : **1 homme = 1 voix**. Toutes les grandes décisions sont prises en Assemblée Générale et requièrent la validation de la majorité des adhérents.

AU QUOTIDIEN, NOS ACTIONS SONT GUIDÉES PAR UN PROJET POLITIQUE PARTAGÉ PAR TOUS NOS ADHÉRENTS

- Mettre en commun des moyens pour collecter, transformer, commercialiser des grains issus de l'agriculture biologique et ainsi contribuer à la viabilité économique, à la pérennité et à l'autonomie des exploitations adhérentes ;
- Mettre en commun des moyens pour répondre aux attentes sociétales des consommateurs attachés à une agriculture biologique conforme aux principes d'écologie, d'équité, de santé ;
- Commercialiser dans un esprit de structuration de filières répondant aux principes du commerce équitable : juste prix, partenariat durable, renforcement des compétences, respect des conditions de travail, protection de la biodiversité ;
- Contribuer au développement économique et social sur le territoire, en promouvant un modèle agricole qui favorise le maintien et l'installation d'un nombre important d'agriculteurs.

La coopérative compte aujourd'hui **près de 280 agriculteurs adhérents, répartis sur le quart Nord-Ouest de la France**. Tous nos produits sont réalisés à partir des céréales de nos adhérents. L'adhésion à la coopérative est également ouverte à tous nos salariés et clients, dont la participation aux décisions de l'entreprise renforce sa pérennité et sa capacité à répondre au mieux à vos besoins.



Soucieux d'utiliser des semences de qualité et répondant aux besoins des clients, nous nous sommes unis avec la COCEBI, autre coopérative 100 % bio située en Bourgogne, afin de produire dans une station 100 % bio des semences certifiées, multipliées en plein champ par les membres de nos coopératives.



Depuis 2020, nous avons formalisé notre engagement dans une démarche de commerce équitable en adoptant le label Bio Équitable en France. Ce label, contrôlé par un organisme indépendant, se traduit notamment par la mise en place de critères sociaux et environnementaux au niveau du groupement et de ses adhérents, ou encore par une politique de rémunération des adhérents au juste prix, basé sur un calcul des coûts de production.

CHIFFRES CLÉS



25 000 t
collectées



280
adhérents



2 000 t
farine



27
collaborateurs



Vue d'ensemble de notre site de production à Marcilly-la-Campagne (27).

LES PRODUITS DE LA COOPÉRATIVE



Tous nos produits sont issus de l'Agriculture Biologique, certifiés par FR – BIO – 09.

LES FARINES

Notre moulin à meules de pierre traditionnelles nous permet de produire des farines aux qualités nutritionnelles préservées :

- La rotation lente des meules, de même que le faible nombre de passages sur les meules, n'entraîne pas d'échauffement du grain, donc de la farine, ce qui permet de préserver les protéines, et en particulier le gluten.
- La mouture sur meules de pierre incorpore intimement le germe à l'amande farineuse du grain, permettant à la farine de conserver les vitamines, sels minéraux et enzymes naturellement présents dans le germe.

En écrasant nos grains sur meules de pierre, nous produisons donc une farine nutritive et digeste, véritable reflet de la céréale et de son terroir !



Nos meules de pierre, pour des farines aux qualités préservées.

BLÉ

Après récolte, les blés de nos adhérents sont allotés dans notre silo en fonction des différents paramètres du grain (protéines, PS, temps de chute de Hagberg, etc.). Un assemblage est alors réalisé selon ces différents paramètres pour garantir des farines homogènes et stables dans le temps.

Blé T55 *	Farine blanche
Blé T65 *	Farine crème
Blé T80	Farine bise
Blé T110	Farine complète
Blé T150	Farine intégrale

1 kg / 2,5 kg / 25 kg

* Les meules de pierre ne permettant pas d'obtenir des farines très blanches, les farines de blé T55 et T65 sont produites sur cylindres.

BLÉ ANCIEN

BIOCER, l'association Initiatives Paysannes, les agriculteurs et les boulangers partenaires ont construit ensemble une filière issue de semences paysannes.

Les agriculteurs de la filière valorisent de nombreux blés anciens (Bon Moulin, Picardie Desprez, Chiddam Rouge, Blanc des Flandres, Rouge de Bordeaux...). Ces blés sont adaptés aux aléas climatiques et favorisent la biodiversité. Les farines qui en sont issues développent des saveurs authentiques.

Les producteurs et boulangers de la filière sont membres de l'association Initiatives Paysannes, qui soutient le développement de l'agriculture paysanne. Ils participent à réintroduire les semences paysannes dans nos champs, nos fournils et nos palais.

Blé ancien T80

1 kg / 2,5 kg / 25 kg

Blé ancien T110

25 kg



LES FARINES



BLÉ KHORASAN

Espèce cousine du blé dur, d'origine iranienne, ce type de farine est idéal pour réaliser des préparations moelleuses et parfumées (odeurs de noix et noisettes).

Khorasan T80 25 kg

SEIGLE

Arrivé tardivement dans l'agriculture, longtemps considéré comme une mauvaise herbe, le seigle est devenu une céréale cultivée grâce à sa meilleure résistance aux mauvaises années que le blé. Il possède également la particularité, dans nos rotations culturales, de pouvoir servir de tuteur aux espèces qui lui sont associées, comme le lentillon.

Seigle T130 1 kg / 2,5 kg / 25 kg

Seigle T170 25 kg

ÉPEAUTRE

Cousin du blé, l'épeautre, ou « blé des gaulois » du fait de son utilisation importante par les gaulois, est une céréale génétiquement proche du blé tendre, mais dont les faibles rendements l'ont fait disparaître avec l'essor d'autres céréales.

Épeautre T130 1 kg / 2,5 kg / 25 kg

ÉPEAUTRE ANCIEN

Les variétés anciennes, comme l'épeautre Oberkulmer, n'ont pas fait l'objet d'une sélection croisée avec le blé, ce qui leur confèrent une saveur particulière, facilement distinguable.

Épeautre ancien T110 25 kg

ENGRAIN (PETIT ÉPEAUTRE)

Première céréale domestiquée par l'homme et très adaptée aux sols pauvres et arides, l'engrain, ou « petit épeautre » est une céréale préférentiellement utilisée en agriculture biologique.

Engrain T80 25 kg

Engrain T130 25 kg

Engrain T150 1 kg / 2,5 kg / 25 kg

5 CÉRÉALES

La farine 5 céréales est obtenue par mouture d'un mélange de blé, seigle, épeautre, orge et sarrasin.

5 céréales T130 1 kg / 2,5 kg / 25 kg

LES FARINES



SARRASIN*

En agriculture biologique, le sarrasin, aussi appelé blé noir bien qu'il ne fasse pas partie de la famille du blé ni même des céréales, est réputé pour ses qualités de plante compétitive, nettoyante vis-à-vis des mauvaises herbes.

Sarrasin T130 1 kg / 2,5 kg / 25 kg

Sarrasin T170 25 kg

RIZ

La farine est préparée à partir de riz de Camargue, culture introduite dans le sud de la France au XIII^e siècle mais dont le développement ne date que de la seconde moitié du XX^e siècle, parallèlement à l'aménagement du delta du Rhône.

Riz 25 kg

MAÏS*

La farine de maïs, utilisée pour sa saveur neutre et légèrement sucrée, s'intègre autant dans des recettes salées que sucrées. Elle permet notamment d'apporter une couleur dorée aux préparations.

Maïs 25 kg

CHÂTAIGNE*

Cette farine est issue de châtaignes ayant été cultivées au sein du Parc Naturel Régional des Monts d'Ardèche.

Châtaigne 5 kg

POIS CHICHES*

Le pois chiche, légumineuse capable de fixer dans le sol l'azote atmosphérique, a toute sa place dans une rotation biologique. La farine qui en est issue, en plus de sa saveur douce et légèrement sucrée, constitue une excellente source de protéines.

Pois chiches 25 kg

LENTILLES VERTES*

Autre légumineuse, la lentille est reconnue pour sa richesse nutritionnelle et sa saveur spécifique. La farine de lentilles, encore peu utilisée en Europe, s'utilise aussi bien dans les préparations sucrées que salées, dont les pains.

Lentilles vertes 25 kg

* Produit naturellement sans gluten, pouvant néanmoins contenir des traces de gluten.

LES GRAINS CONDITIONNÉS

INCORPORATIONS - TOPPINGS

Flocons d'avoine	15 kg
Graines de courge	20 kg
Lin brun	500 g / 10 kg / 25 kg
Lin doré	
Millet décortiqué	
Sarrasin décortiqué	10 kg
Tournesol décortiqué	20 kg
Petit son de blé (remoulage)	10 kg
Son de blé	
Cerneaux de noix	1 kg

GRAIN À ÉCRASER

Blé panifiable	
Engrain (petit épeautre) décortiqué	
Épeautre décortiqué	25 kg
Sarrasin non décortiqué	
Seigle panifiable	

GRAIN À CUISINER

Blé à germer	10 kg
Engrain (petit épeautre) décortiqué	500 g / 10 kg
Haricots blancs	10 kg
Haricots rouges	
Lentilles vertes	500 g / 10 kg / 25 kg
Lentilles corail	500 g / 10 kg
Lentilles de la reine	500 g / 10 kg / 25 kg
Pois chiches	
Quinoa	500 g / 10 kg

AUTRES

Gros sel Nature & Progrès	20 kg
Sel fin de Guérande Nature & Progrès	25 kg
Sucre de canne blond	
Sucre de canne complet	10 kg

CONSERVES

Lentilles vertes au naturel	
Pois chiches cuisinés	500 g
Haricots rouges cuisinés	

ALIMENTATION ANIMALE

(Agriculture Biologique ou en 2^e année de conversion)

Avoine fourragère	20 kg
Blé fourrager	
Maïs entier	25 kg
Mélange fourrager (céréales/légumineuses)	
Tournesol non décortiqué	10 kg / 20 kg

COMMUNICATION

Affiche « BIO CER, farines de meules 100 % BIO, locales et équitables »	
Affiche « votre boulanger / magasin est engagé dans la préservation des blés anciens »	
Sac à pain kraft « BIO CER »	carton x 800

DÉMARCHE QUALITÉ

Nos pratiques de fabrication sont basées sur une étude HACCP actualisée chaque année visant à assurer un degré élevé de sécurité sanitaire. Notre approvisionnement direct auprès de nos agriculteurs adhérents nous permet de maîtriser notre traçabilité aussi bien que notre chaîne de valeur, de la fourche à la fourchette. Nos fiches techniques, plans de maîtrise sanitaire, diagrammes de fabrication, certificats d'agriculture biologique et de commerce équitable sont à votre disposition sur demande.



Nos lots reçus, triés ainsi que nos produits finis font l'objet d'analyses au sein de notre laboratoire qualité.

CONDITIONS COMMERCIALES

Merci de nous contacter pour toute demande de tarif et de disponibilité, ainsi que pour toute première commande afin de procéder à l'enregistrement de votre entreprise. Les commandes sont à passer par e-mail (voir contact en dernière page du catalogue). Le délai de livraison est de 7 à 10 jours à compter de la date de la commande (délai pouvant être raccourci pour les principales références et les commandes régulières). Le délai de paiement est de 30 jours nets à date de facturation. Le paiement se fait par virement bancaire, chèque ou prélèvement automatique.

PRESTATIONS ET DÉVELOPPEMENT DE PRODUITS

Nos outils sont à votre disposition pour des prestations de triage, mouture et conditionnement dans vos packagings en différents formats (250 g, 500 g, 1 kg, 2,5 kg, 10 kg, 25 kg, Big Bag). Toute prestation est soumise à devis préalable avant réalisation ; merci de nous contacter afin d'échanger sur vos besoins. Sur demande et en fonction de vos besoins, nous pouvons également étudier la faisabilité de développement de nouveaux produits (nouvelles espèces, variétés, nouveau format de conditionnement, etc.).



Triage, mouture, conditionnement : nous proposons une diversité de prestations.



BIOCER

COOPÉRACTEURS 100% BIO DEPUIS 1988

DEMAIN **est** BIO

NOTRE ÉQUIPE EST **À VOTRE DISPOSITION POUR RÉPONDRE**
À VOS QUESTIONS ET ECHANGER SUR **VOS PROJETS**



Éléonore DUMONT
Chargée de développement
activité transformation
07 76 92 38 64
edumont@biocer.fr



Mathilde MARY
Commandes et
administration des ventes
07 56 12 61 11
commande@biocer.fr

2 bis, rue des écoles - 27320 Marcilly-la-Campagne
Tél : 02 32 67 81 31

www.biocer.fr

