



BROCHURE AGRICOLE

SOMMAIRE



- 01 Notre histoire
- 03 Notre mission
- 04 Nos moulins Astreïa
- 07 L'Authentique moulin 50CM
- 10 L'Authentique moulin 100CM
- 12 Le moulin Révolution
- 14 La brosse à grains
- 16 La décortiqueuse
- 18 Les vis de transfert
- 21 Notre bureau d'études
- 22 Nos solutions pour assurer la longévité de vos machines Astreïa
- 23 Notre accompagnement
- 24 Pourquoi choisir Astreïa ?



AU COMMENCEMENT...

L'AUTONOMIE DU MONDE PAYSAN

Dans un monde en perpétuel mouvement, il est souvent compliqué de faire des choix à la fois en accord avec sa vision et ses propres valeurs, mais aussi rentables pour son activité.

Après l'obtention d'un diplôme d'École de Commerce et une première partie de carrière ouverte à l'international, il m'a paru comme une évidence de revenir à la Terre française, Terre de mon enfance. Fortement ancré depuis toujours dans une histoire familiale paysanne et marqué par le difficile constat d'un monde agricole en grande souffrance, j'ai choisi de me lancer dans cette aventure, bien décidé à mener la mission qui m'a toujours tenue à cœur : redonner au monde paysan son autonomie, sa légitimité et lui rendre le fruit de son travail.

C'est alors avec passion et dévotion que je suis devenu Paysan Boulanger. Au détour d'une belle rencontre avec les frères Astrié, je me suis lancé en 2014 dans la fabrication de moulins à meules de pierre d'un genre nouveau. Tout comme eux, j'étais animé par une volonté de permettre au plus grand nombre d'avoir accès à une farine de qualité, saine, nutritive et digeste, ainsi qu'à une juste rémunération pour tous. Ce projet de vie a pris beaucoup d'ampleur depuis, avec la création de la société Astreïa qui incarne aujourd'hui cette vision...

Astreïa est aussi un projet familial puisque 2 ans plus tard Philippe Ximena rejoint la belle aventure. En tant que créateur d'entreprise et dirigeant de sa propre structure, il apporte son expérience et ses compétences en gestion d'entreprise.

Astreïa
L'AUTENTIQUE MOULIN

Jean-Marie Ximena

L'HISTOIRE D'UNE RENCONTRE



LES FRÈRES ASTRIÉ



C'est aux prémices de son installation en tant que Paysan Boulanger que Jean-Marie Ximena s'est interrogé sur le moulin qui lui permettrait de fabriquer une farine de qualité - à la hauteur des céréales cultivées sur son exploitation - afin de proposer un pain «bon» dans tous les sens du terme.

Au cours de cette réflexion, sa rencontre avec les frères Astrié, inventeurs du moulin qui porte leur nom aujourd'hui, fût alors un tournant décisif dans son histoire. André et Pierre Astrié, deux autodidactes qui, au fond de leur garage ont travaillé pendant près d'une quarantaine d'années pour développer un moulin exceptionnel.

En quoi ce moulin est unique ? L'innovation consiste en la conception et la mise au point d'un système oscillant de la meule tournante : une ingénieuse combinaison de deux ressorts permet de maîtriser l'effort exercé par la mouture vers le haut, et de régler précisément l'écart entre les deux meules. Une spécificité technique qui permet de dérouler délicatement le grain de blé.

« La rencontre avec les frères Astrié, l'élan de ma mission professionnelle »





NOTRE MISSION

MANGER MIEUX & SAINEMENT

La farine Astreïa issue de nos moulins est très peu chauffée, peu oxydée et garantit une conservation des apports nutritionnels du grain.

Contrairement aux moulins à meules traditionnels qui écrasent la céréale, les meules de nos moulins Astreïa tournent lentement et déroulent délicatement le grain. Ce procédé permet d'obtenir une farine douce, digeste et nutritive.

Une mouture qui favorise une panification au levain, qui conserve un goût d'antan et des saveurs authentiques.

Nous vous fournissons du matériel de qualité pensé par et pour des agriculteurs. Grâce à notre bureau d'études intégré et aux remontées de nos clients, nous travaillons constamment à l'amélioration de nos outils et à l'élargissement de notre offre.

« Une farine unique qui contient l'ensemble des apports nutritifs du grain »

LE MOULIN ASTREÏA

LE MOULIN À MEULES DE PIERRE ASTREÏA EST UN MOULIN PENSÉ POUR LES PROFESSIONNELS ET SIMPLE D'UTILISATION

UNE FARINE DE QUALITÉ À FORTE VALEUR AJOUTÉE

Notre moulin déroule le grain sans l'écraser, procédé qui permet de conserver les qualités nutritives et les liaisons gluten-amidon pour la panification : la farine est le reflet de l'intégralité du grain.

Le moulin Astreïa permet d'obtenir une farine haut de gamme à forte valeur ajoutée et une finesse de mouture avec un taux d'extraction de 80% en un seul passage. Les produits transformés ont un goût inégalé dont les clients se souviennent.

UN OUTIL SIMPLE & ACCESSIBLE

Ce moulin électrique avec peu d'électronique (LOWTECH) est conçu avec des éléments mécaniques, simples et robustes, avec 2 réglages à réaliser.

UNE DIVERSIFICATION POUR VALORISER VOTRE SAVOIR-FAIRE ET ÉDUCER

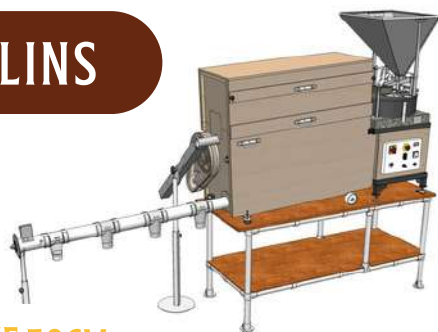
Véritable facteur de différenciation en boutique ou à la ferme, les clients aiment voir le moulin fonctionner, apprendre dans un moment de partage. Il offre la possibilité de réaliser avec un seul moulin Astreïa différentes farines, en changeant vos tamis.



QUEL MATÉRIEL POUR VOUS ?

UN OUTIL COMPLET ADAPTÉ À CHACUN DE VOS BESOINS

NOS MOULINS



L'AUTHENTIQUE 50CM

VALORISEZ & RENTABILISEZ VOTRE TRAVAIL

<40T DE FARINE/AN

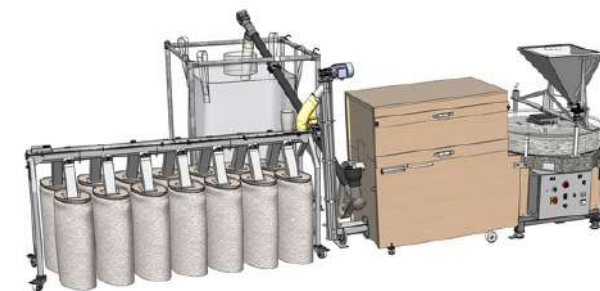
Céréalier / Agriculteur
Paysan Boulanger
Boulangier / Pastier



L'AUTHENTIQUE 100CM

DIVERSIFIEZ VOTRE OFFRE & DIFFÉRENCIEZ -VOUS AVEC UNE FARINE À FORTÉ VALEUR AJOUTÉE
>40T DE FARINE/AN

Minotier / Meunier / Céréalier / Boulanger
Coopérative agricole



LE RÉVOLUTION

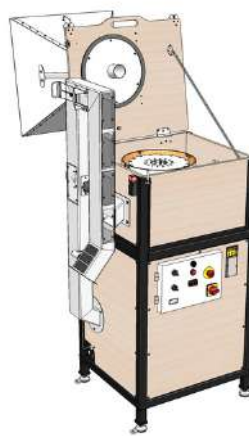
RENFORCEZ VOTRE ACTIVITÉ DE MEUNERIE AVEC UN MOULIN ASTRIÉ 2X PLUS PERFORMANT
>80T DE FARINE/AN

NOS MACHINES DÉVELOPPÉES PAR NOTRE BUREAU D'ÉTUDES



LA BROSSSE A GRAIN

LUSTREZ EN PROFONDEUR LA CÉRÉALE ET OBTENEZ UN GRAIN PARFAITEMENT PROPRE ET PRÊT À MOUDRE



LA DÉCORTIQUEUSE

GAGNEZ EN AUTONOMIE GRÂCE À UNE **DÉCORTIQUEUSE ULTRA PERFORMANTE** ET MULTICÉRÉALES



LES VIS DE TRANSFERT

FACILITEZ **LE TRANSFERT ET LE CHARGEMENT** DE VOS CÉRÉALES D'UN OUTIL À L'AUTRE



VOUS ÊTES CÉRÉALIER ? AGRICULTEUR ? PAYSAN BOULANGER ? PASTIER ? PIZZAÏOLO ? POURQUOI UN MOULIN ASTREÏA SUR VOTRE EXPLOITATION ?

- Contrôlez l'ensemble de la filière du blé au pain pour apporter à vos clients une traçabilité de vos matières premières
- Valorisez votre production de céréales en fabricant une farine haut de gamme et digeste qui conserve tous les apports nutritifs de la céréale (protéines, fibres, minéraux)
- Diversifiez votre activité avec le moulin à meules de pierre avec un taux d'extraction de 80% en un seul passage
- Bénéficiez de notre expertise sur l'ensemble de la filière du grain au pain
- Travaillez avec une farine d'exception, bonne pour la santé

L'AUTHENTIQUE MOULIN 50CM

ML50

Rendement : 12 à 15kg de farine par heure.

Le Moulin complet «standard» est livré avec sa bluterie, un tamis en toile 300µ (farine bise équiv. T80) et une pelle pour extraire la farine.

Un seul moulin pour plusieurs types de farine et semoule :
Tamis en 250µ (équiv. T65) / 300µ (équiv. T80) / 470µ (équiv. T110) / 600µ (équiv. T130) / 800µ (équiv. T150) / 1000µ et 1200µ.

Tamis pour trier le petit son du gros son (700µ).

RENDEMENT ESTIMÉ

HORAIRE : 12 à 15kg

JOURNALIER : 200kg

base de 2 productions/jour (entre 14 et 16h de prod.) permettant de remplir 2x4 sacs de 25kg

MENSUEL : 4t

base de 5 jours/semaine à 2 productions/jour



NORMES

- Respect des **normes alimentaires**
- Respect des **normes d'hygiène et de sécurité**

DÉBIT & RENDEMENT

- Contenance de la trémie : **55L soit 40kg de blé**
- Débit : **12 à 15kg de farine / heure**
- **Débit réglable à une seule main** par une manette de débit
- **Arrêts automatiques** du moulin lorsque la trémie est vide et les sacs pleins

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

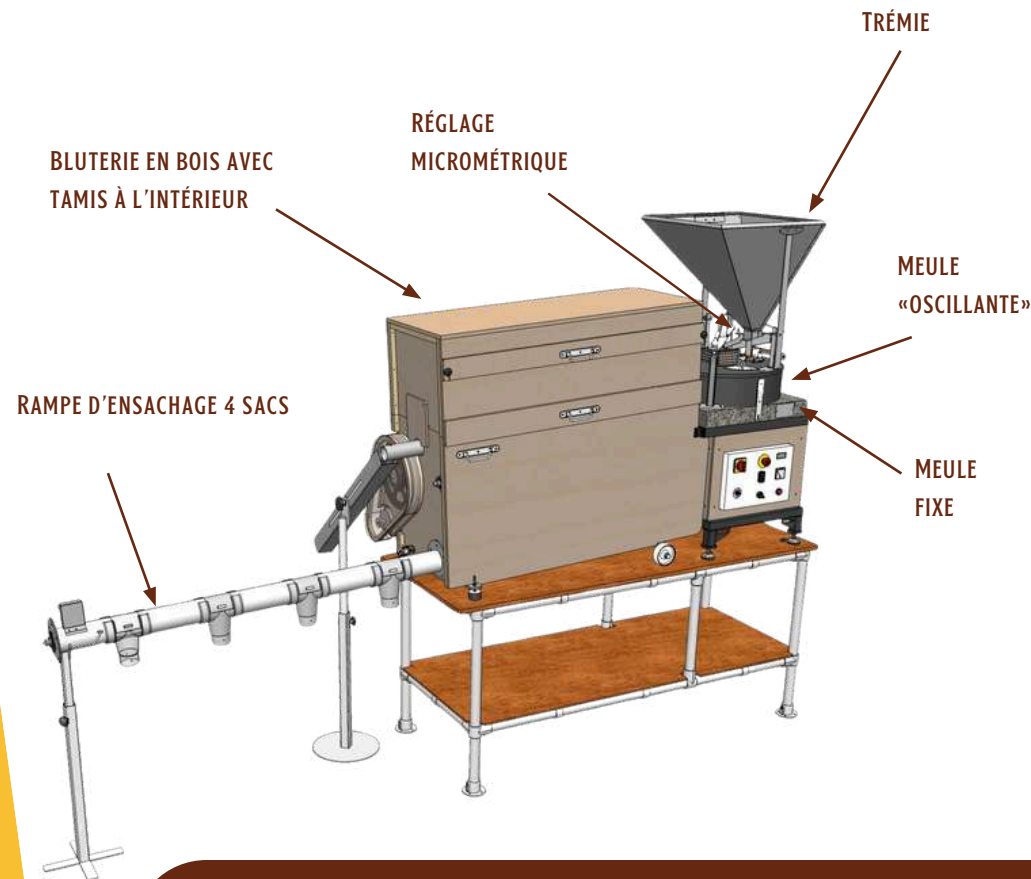
- Poids d'environ **300kg** pour le moulin vide complet
- Diamètre **Meule 50cm**
- **Dimensions** : longueur 190cm (370cm avec ensachage) / hauteur 150cm / largeur 90cm
- Moulin à farine **électrique** alimenté en 400V triphasé / 1.2kW en version standard / armoire électrique aux normes CE / vitesse de rotation de 225tr/min
- Permet de **moudre toutes types de graines suffisamment sèches** (environ 12 à 14% de taux d'humidité) : blé tendre, blé dur, sarrasin, épeautre décortiqué, riz, maïs, seigle, drêche, kamut, lentilles, féverole, pois-chiche, quinoa, châtaignes concassées, etc.
- La ventilation au niveau de la bluterie diminue fortement les risques de colmatage

CONCEPTION & PROVENANCE

- Meules en **granit du Sidobre** (Tarn, 81)
- Bluterie en **CP bouleau 10 & 15mm**
- Châssis **mécano-soudé**
- **Fabrication artisanale française** dans l'Ain (01)

Astreia
L'AUTENTIQUE MOULIN

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES



EN OPTION

- Extraction automatique
- Extraction + ensachage automatiques / 4-7-8 et 14 sacs de 25kg
- Alimentation en 220V
- Facade transparente de la bluterie
- Table support
- Vis de relevage du son et cadre de soutien Big Bag
- Goulotte sortie son
- Tamis supplémentaires dont tamis petit son
- Capteur d'arrêt automatique pour bluterie seule



VOUS ÊTES MINOTIER ? MEUNIER ? CÉRÉALIER ?

POURQUOI UN MOULIN ASTREÏA POUR VOTRE ACTIVITÉ ?

- Diversifiez votre offre avec une farine de meules à forte valeur ajoutée et différenciez-vous en proposant une farine d'exception haut de gamme
- Proposez des petits lots à moindre coût et captez de nouveaux marchés
- Bénéficiez des atouts d'un moulin astrié en mesure de moudre jusqu'à 60kg de farine par heure
- Répondez à la demande croissante des consommateurs d'une farine de terroir, saine, nutritive et digeste
- Proposez nos moulins en point de vente pour animer votre réseau partenaire de boulangeries

Astreia
L'AUTHENTIQUE MOULIN

LE MOULIN AUTHENTIQUE 100CM

ML100

Rendement : 30kg de farine par heure.

Le Moulin complet «standard» est livré avec sa bluterie, un tamis en toile 300 μ (farine de bise équiv. T80) avec extraction et ensachage automatiques, une potence de levage et un palonnier.

Un seul moulin pour plusieurs types de farine et semoule :
Tamis en 250 μ (équiv. T65) / 300 μ (équiv. T80) / 470 μ (équiv. T110) / 600 μ (équiv. T130) / 800 μ (équiv. T150) / 1000 μ et 1200 μ .
Tamis pour trier le petit son du gros son (700 μ).

RENDEMENT ESTIMÉ

HORAIRE : 30kg

JOURNALIER : 350kg
base de production <12h par jour

MENSUEL : 7t
base de 5 jours/semaine



Astreia
L'AUTHENTIQUE MOULIN

NORMES

- Respect des **normes alimentaires**
- Respect des **normes d'hygiène et de sécurité**

DÉBIT & RENDEMENT

- Contenance de la trémie **55L soit 40kg de blé**
- **Débit 30kg de farine / heure**
- **Débit réglable à une seule main** par une manette de débit
- **Arrêts automatiques** du moulin lorsque la trémie est vide et sacs pleins avec rampe d'ensachage

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

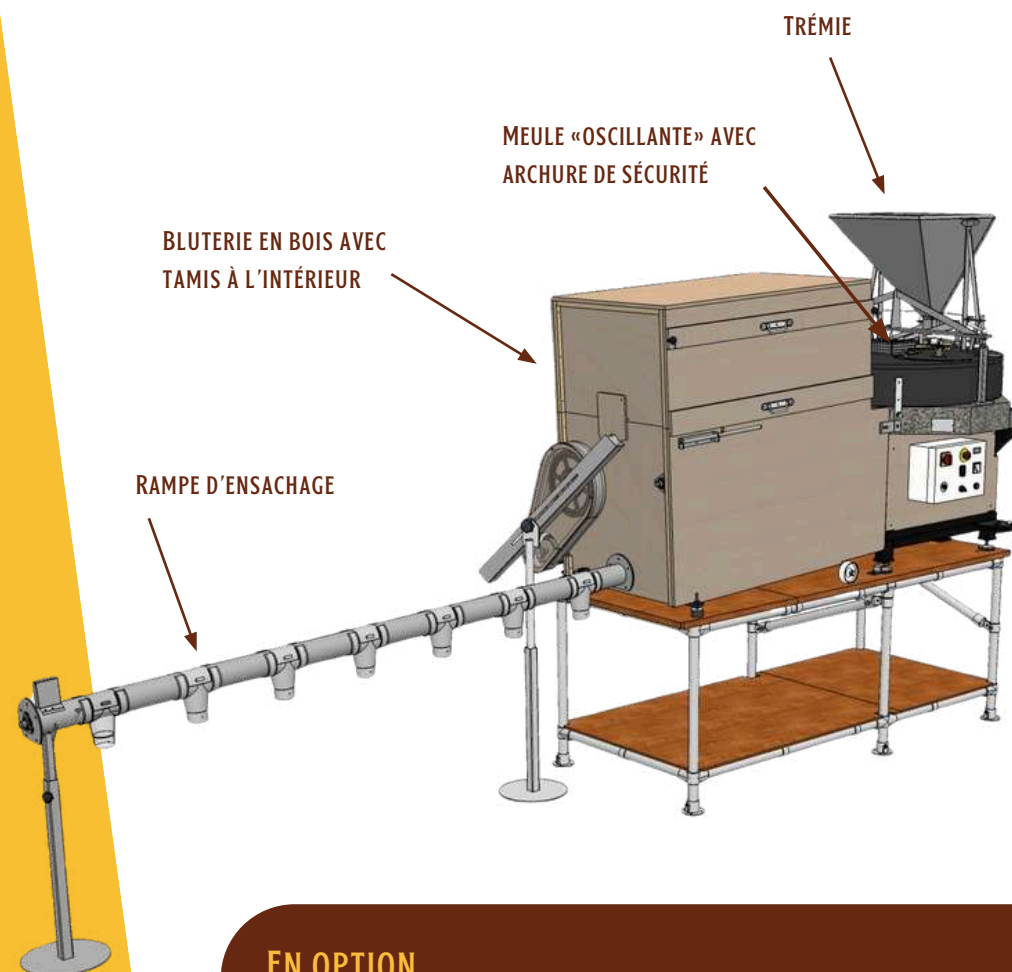
- Poids d'environ **930kg** pour le moulin vide complet
- Diamètre **Meule 100cm**
- **Dimensions** : longueur 290cm / hauteur 160cm (210cm avec potence) / largeur 150 cm
- Moulin à farine **électrique** alimenté en 400V triphasé / 2,6kW en version standard / armoire électrique aux normes CE / vitesse de rotation de 119tr/min
- Permet de **moudre toutes types de graines suffisamment sèches** (environ 12 à 14% de taux d'humidité) : blé tendre, blé dur, sarrasin, épeautre décortiqué, riz, maïs, seigle, drêche, kamut, quinoa, lentilles, féverole, pois-chiche, châtaignes concassées, etc.
- La ventilation au niveau de la bluterie diminue fortement les risques de colmatage

CONCEPTION & PROVENANCE

- Meules en **granit du Sidobre** (Tarn, 81)
- Bluterie en **CP bouleau 10 & 15mm**
- Châssis **mécano-soudé**
- **Fabrication artisanale française** dans l'Ain (01)

Astreia
L'AUTENTIQUE MOULIN

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES



EN OPTION

- Archure de la meule en plexi transparent
- Table support
- Rampe d'ensachage de 8 et 14 sacs
- Vis de relevage du son et cadre de soutien Big Bag
- Goulotte sortie son
- Tamis supplémentaires dont tamis petit son

LE MOULIN RÉVOLUTION

Rendement : 60kg de farine par heure.

Le Moulin complet «standard» est livré avec sa bluterie, un tamis en toile 300 μ (farine de bise équiv. T80) avec extraction automatique, potence de levage et palonnier.

Un seul moulin pour plusieurs types de farine et semoule :
Tamis en 250 μ (équiv. T65) / 300 μ (équiv. T80) / 470 μ (équiv. T110) / 600 μ (équiv. T130) / 800 μ (équiv. T150) / 1000 μ et 1200 μ .

LES PRINCIPAUX ATOUTS DU MOULIN RÉVOLUTION, VÉRITABLE FRUIT DE NOTRE BUREAU D'ÉTUDES

- Mise en place d'un **système de dosage du grain** par vis sans fin et avec boîtier de gestion pour **plus de précision et pour faciliter la répétabilité**
- **Augmentation de 2 à 3 fois de la capacité d'extraction du son** grâce au nouveau tamis : diamètre du tube de sortie augmenté et collecteur de son intérieur et tamis agrandis
- **Meilleure gestion du taux d'humidité dans la bluterie** avec la mise en place d'un ventilateur plus puissant et un système de décolmatage automatique de la toile
- **Amélioration significative du rendement énergétique** permettant de produire 21kg/kWh, soit moins de 0,01€ d'électricité par kg de farine produite.

RENDEMENT ESTIMÉ

HORAIRE : 60kg

JOURNALIER : 900kg

base de la mouture d'un silo de 1m³ par jour
(production <15h)

MENSUEL : 18t

base de 5 jours/semaine



NORMES

- Respect des **normes alimentaires**
- Respect des **normes d'hygiène et de sécurité**

DÉBIT & RENDEMENT

- Contenance de la trémie **55L soit 40kg de blé**
- **Débit 60kg de farine / heure**
- **Débit réglable à une seule main** par une manette de débit
- **Capteurs d'arrêt automatique** en sortie du moulin et lorsque la trémie est vide

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

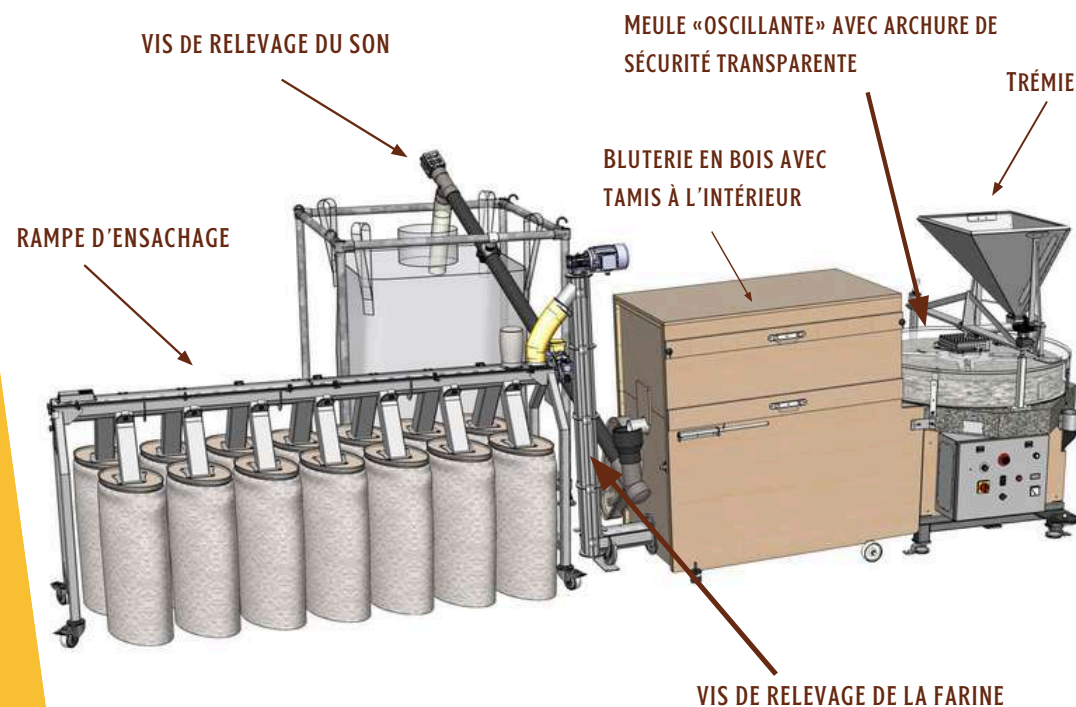
- Poids d'environ **930kg** pour le moulin vide complet
- Diamètre **Meule 100cm**
- **Dimensions** : longueur 290cm / hauteur 160cm (210cm avec potence) / largeur 150 cm
- Moulin à farine **électrique** alimenté en 400V triphasé / 3,5kW en version standard / armoire électrique aux normes CE / vitesse de rotation de 134tr/min
- Permet de **moudre toutes types de graines suffisamment sèches** (environ 12 à 14% de taux d'humidité) : blé tendre, blé dur, sarrasin, épeautre décortiqué, riz, maïs, seigle, drêche, kamut, quinoa, lentilles, féverole, pois-chiche, châtaignes concassées, etc.
- La ventilation au niveau de la bluterie évite tout risque de colmatage

CONCEPTION & PROVENANCE

- Meules en **granit du Sidobre** (Tarn, 81)
- Bluterie en **CP bouleau 10 & 15mm**
- Châssis **mécano-soudé**
- **Fabrication artisanale française** dans l'Ain (01)

Astreia
L'AUTHENTIQUE MOULIN

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES



EN OPTION

- Rampe d'ensachage (et mise en sac automatique) de 8 et 14 sacs
- Vis de relevage de la farine
- Vis de relevage du son et cadre de soutien Big Bag
- Trémie de stockage farine (500 - 1000 - 1300 litres)
- Tamis supplémentaires
- Table support

OBTENEZ UNE CÉRÉALE PARFAITEMENT PROPRE ET UN GRAIN PRÊT À MOUDRE

LA BROSSE À GRAINS

Deux brosses à poils en nylon brossent le grain contre une tôle perforée cylindrique en acier de haute résistance.

L'action mécanique de nettoyage est triple :

- les poils brossent le grain
- le grain est frotté contre la tôle perforée
- les grains se frottent entre eux.

Le grain avance dans le cylindre poussé par des brosses. À la sortie du cylindre, le grain passe dans une colonne densimétrique ; c'est ici que les fractions légères (pailles, balles, feuilles...) qui n'ont pas traversées la tôle perforée sont séparées du grain.

NORMES

- Respect des **normes alimentaires**
- Respect des **normes d'hygiène et de sécurité**

DÉBIT & RENDEMENT

- Trémie d'une capacité d'environ **55L soit 40kg de blé**
- Permet de nettoyer entre **200 et 700kg de grain (blé) par heure** fonction de l'intensité du brossage souhaité
- En un seul passage, **élimination jusqu'à 90% des poussières et mycotoxines sans altération du grain**

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

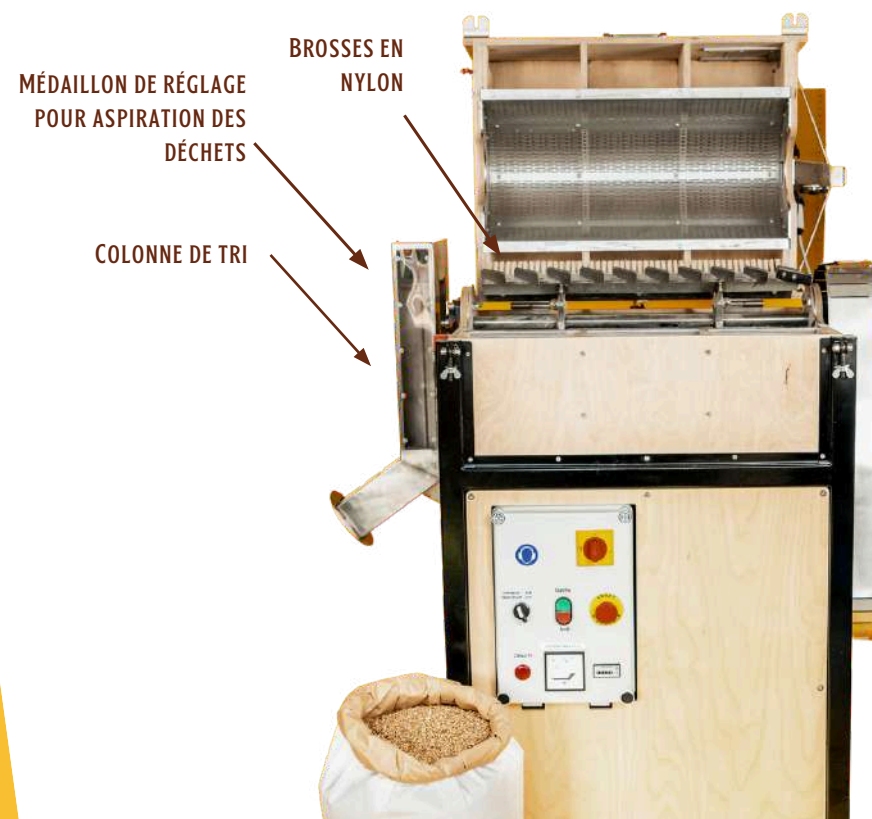
- Poids d'environ 170kg
- Dimensions hors-tout (sans le séparateur cyclonique) : longueur 120cm / hauteur 195cm / largeur 71cm
- Brosse à grain **électrique** alimentée en 400V triphasé / 2.8kW (brosse : 2.2kW et aspiration : 0.55kW) / Coffret électrique avec protection thermique pour chaque moteur et ampèremètre intégré pour un réglage aisé
- **Brosses réglables et interchangeables** : réglage fin de l'intensité du brossage via un réglage mécanique précis du débit de grain entrant
- Brosse avec **système d'aspiration intégré** composé de 4 organes principaux : la trémie d'alimentation, la colonne de tri densimétrique, le module de brossage et le séparateur cyclonique
- Permet de nettoyer **tout type de grains d'une dimension minimale au moins égale à 1,5mm**
- Aspiration intégrée assurée par un ventilateur centrifuge de qualité industrielle

CONCEPTION & PROVENANCE

- Brosses à **poils en Nylon**
- **CP bouleau** 10 & 15mm
- **Fabrication artisanale française** dans l'Ain (01)

Astreia
L'AUTENTIQUE MOULIN

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES



EN OPTION

- Autonomie de la brosse (arrêt automatique de la brosse lorsque la trémie est vide ou si le contenant en sortie est plein)
- Colonne densimétrique (tri en sortie de brossage pour éliminer les impuretés trop grosses et plus légères que la céréale)
- Cyclone et bac de récupération des déchets
- Bouton variateur : brossage des oléagineux, graines avec coque fragile (sarrasin, haricots...)
- Alimentation en 220V

GAGNEZ EN AUTONOMIE GRÂCE À UNE DÉCORTIQUEUSE ULTRA PERFORMANTE ET MULTICÉRÉALES

LA DÉCORTIQUEUSE

Le grain à décortiquer est accéléré dans le rotor de la machine avant de percuter à grande vitesse la surface d'impact. Cet impact permet de détacher l'enveloppe du grain.

Votre décortiqueuse Astreïa peut faire partie d'une ligne automatisée.

Décortiquez vos céréales seulement au moment de leur transformation et travaillez ainsi une céréale de meilleure qualité.

Astreïa
L'AUTENTIQUE MOULIN



NORMES

- Respect des **normes alimentaires**
- Respect des **normes d'hygiène et de sécurité**

DÉBIT & RENDEMENT

- Alimentation en grain avec **débit réglable (de 100kg/h à 450kg/h)** et fonction anti-bourrage
- **Taux de décortiquage de jusqu'à 90% en un seul passage** sur petit épeautre, pour un débit entrant de 100kg/h (avec seulement 8% de grains brisés et 5% de grains non décortiqués)
- Le taux de décortiquage varie grandement en fonction de la variété, de la vitesse d'impact, de l'humidité du grain etc...
- Trémie d'une capacité de **55L soit 20kg de petit-épeautre brut**

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

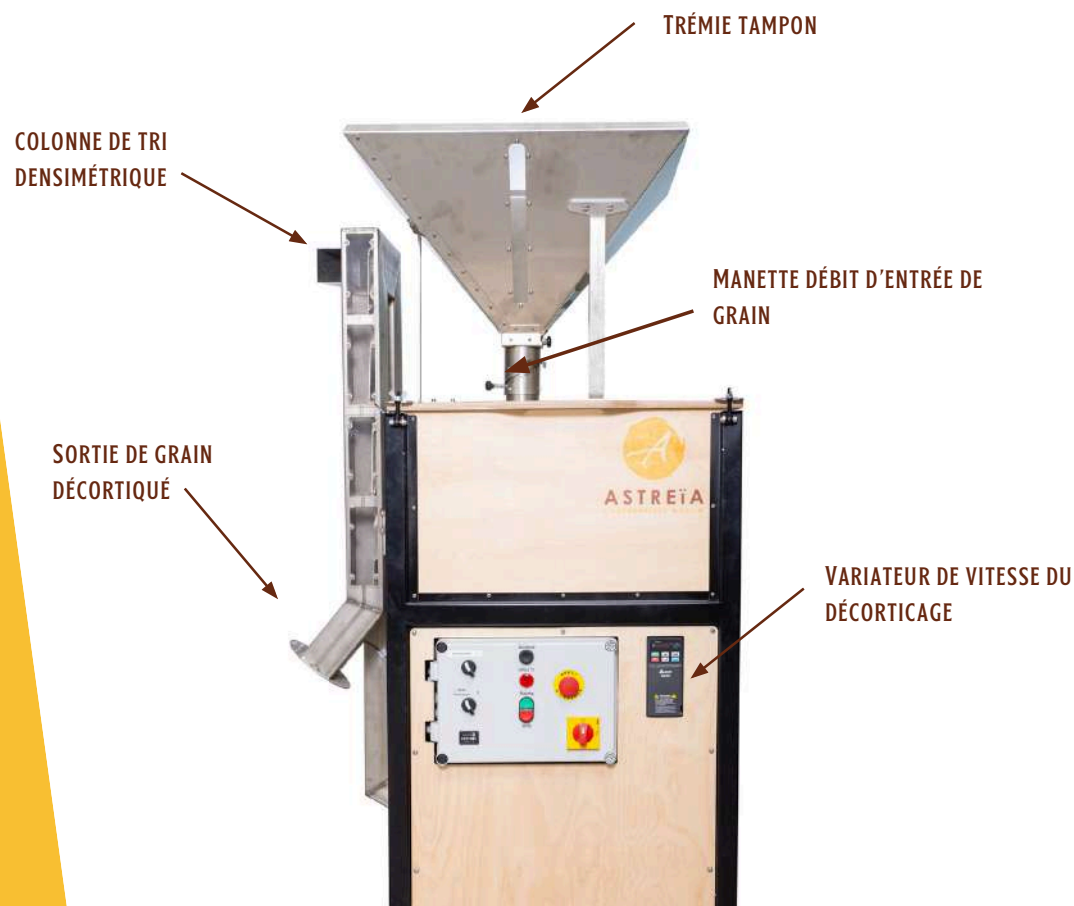
- Poids (hors cyclone et support Big Bag) : 185kg
- Dimensions hors tout (sans séparateur cyclonique et support Big Bag déchets) : longueur 105cm / profondeur 72cm / hauteur 186cm
- Décortiquage de multiples graines : petit épeautre, grand épeautre, avoine...
- **Turbine d'aspiration** de qualité industrielle **intégrée**
- **Colonne de tri densimétrique** permettant de séparer la balle du grain décortiqué
- Grande surface vitrée pour réglage visuel de la puissance d'aspiration et du tri
- Puissance moteur décortiqueuse : 1.5kW - Turbine d'aspiration : 1.5kW
- **Réglage précis de l'intensité du décortiquage** grâce au variateur de vitesse
- **Réglage du débit d'air aspirant** les balles par vanne papillon au niveau de la colonne densimétrique.

CONCEPTION & PROVENANCE

- **CP bouleau 10 & 15mm**
- **Fabrication artisanale française** dans l'Ain (01)



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES



EN OPTION

- Séparateur cyclonique pour la gestion de vos déchets

FACILITEZ LE TRANSFERT ET LE CHARGEMENT DE VOS CÉRÉALES D'UN OUTIL À L'AUTRE

LA VIS DE TRANSFERT COMPACTE POUR SORTIE DE BROSE ET DÉCORTIQUEUSE ASTREÏA

Nous avons développé une vis de transfert permettant d'acheminer le grain brossé ou décortiqué directement dans la trémie de votre moulin Astreïa.

La vis existe avec deux modes de fonctionnement :

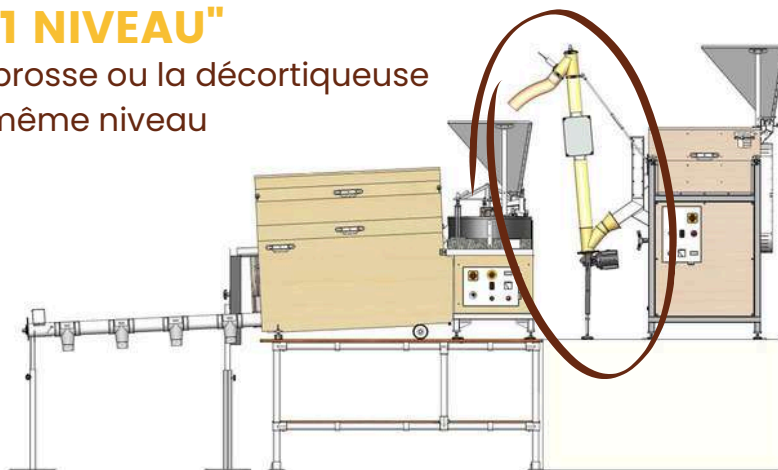
- **Version "basique"** : La vis à grain fonctionne de façon classique avec un bouton marche/arrêt.
- **Version "automatique"** : La vis à grain est connectée à la brosse ou à la décortiqueuse permettant un fonctionnement 100% automatique et autonome.



2 CONFIGURATIONS POSSIBLES

VIS POUR "1 NIVEAU"

Le moulin et la brosse ou la décortiqueuse sont posés au même niveau



VIS POUR "2 NIVEAUX"

Le moulin et la brosse ou la décortiqueuse sont posés sur 2 niveaux différents



2 PACKS EN OPTION

2 longueurs au choix pour chacun des packs :

- dimension courte 190cm
- dimension longue 290cm

PACK INITIAL

- Vis à grain dit "transfert des grains"
- Pied support inclinable
- Une bride et 2 haubans de fixation à la brosse
- 500mm de flexible en sortie de vis
- Disjoncteur moteur (avec protection thermique) qui permet d'arrêter et démarrer manuellement la vis à grain

PACK AUTONOMIE

- Pied support inclinable
- Bride et 2 haubans de fixation à la brosse
- 500mm de flexible en sortie de vis
- Coffret électrique plus complet qui permet d'asservir la vis, la brosse, la décortiqueuse et le moulin
- 2 sondes capacitatives de niveau
- Connecteur à brancher à la brosse à grain ou à la décortiqueuse pour assurer la communication entre les deux

FACILITEZ L'AUTOMATISATION ET L'ACHEMINEMENT DE VOS DENRÉES

LA VIS DE TRANSFERT UNIVERSELLE ASTREÏA

Pour simplifier votre travail, nous avons développé un système de vis de transfert automatique universelle permettant d'alimenter différents types de machines et contenants en grain, ou tout autre denrée, de manière continue. La fonction vidange permet de vider la vis entièrement et aisément.

La vis existe avec 2 modes de fonctionnement :

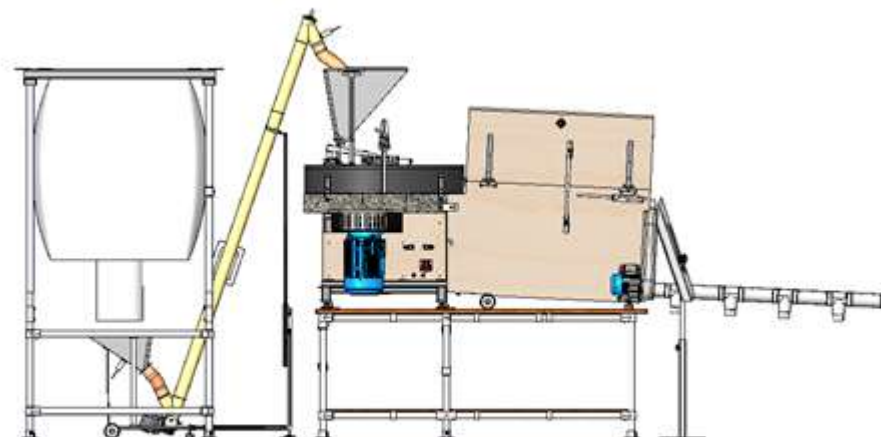
- **Version basique** : la vis fonctionne de façon classique avec un bouton marche/arrêt.
- **Version automatique** : des capteurs placés dans la trémie et sur le tube de sortie permettent un fonctionnement 100% automatique et autonome de la vis.

Option :

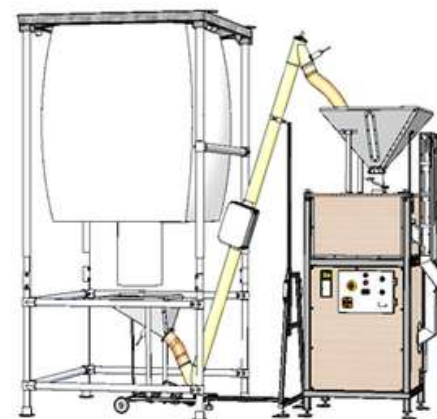
- Big Bag 1m3 avec goulotte haute et basse, vanne de vidange et support renforcé et réglable

Astreïa
L'AUTENTIQUE MOULIN

VERSION LONGUE ADAPTÉE À TOUTES LES MACHINES



VERSION COURTE ADAPTÉE À LA DÉCORTIQUEUSE ET À LA BROSE ASTREÏA





NOTRE BUREAU D'ÉTUDES INTÉGRÉ

INNOVATION, R&D NOUVELLES MACHINES & PERSONNALISATION SELON VOS BESOINS

Pour mieux vous accompagner et répondre à vos attentes, nous avons fait le choix d'avoir notre propre Bureau d'études directement intégré à notre structure depuis notre lancement. Ce bureau qui représente aujourd'hui une grande force dans le développement de notre société Astreïa, nous permet de vous proposer :

- Une amélioration continue de nos produits existants
- Une innovation **produit** avec le développement du **Moulin Ambassadeur**, du **Moulin Révolution**, de la **rampe d'ensachage 14 sacs** et de la **vis de relevage de la farine**.
- Un **développement de nouvelles machines complémentaires** (brosse à grains, décortiqueuse, vis de transfert du grain, etc.)

NOS SOLUTIONS POUR ASSURER LA LONGÉVITÉ DE VOS MACHINES ASTREÏA

Tous nos produits Astreïa sont conçus et fabriqués dans leur intégralité par nos équipes. Ce sont ces mêmes équipes qui interviennent sur le SAV et la maintenance de vos machines.

GARANTIE 1 AN PIÈCES ET MAIN D'ŒUVRE

sur l'ensemble de nos machines et outils

SAV SOUS ET HORS GARANTIE

dans un délai de 2h à 10j selon la panne et le dépannage nécessaire
(à distance par téléphone, envoi de pièce détachée, intervention sur place)

CONTRAT DE MAINTENANCE PRÉVENTIVE ET CURATIVE

d'une durée de 18 mois intégrant notamment le rhabillage des meules de pierre pour les moulins*

NOTRE ACCOMPAGNEMENT

MARKETING & COMMUNICATION



Chez Astreïa nous avons aussi choisi de vous accompagner dans la communication pour mettre en avant votre Moulin à meules de pierre et valoriser votre savoir-faire :

- Un kit de bienvenue pour chacun de nos clients comprenant toutes les informations liées à l'utilisation et à la communication sur votre Moulin
- Un site internet performant
- Un site dédié à la farine Astreïa et son réseau dédié
- Des vidéos YouTube explicatives
- Une présence sur les réseaux sociaux : Facebook / Instagram
- Des projets en développement avec des influenceurs en boulangerie
- Des articles et reportages presse sur la qualité de notre moulin



Astreïa
L'AUTENTIQUE MOULIN

POURQUOI CHOISIR ASTREÏA ?

TOUT NOTRE SAVOIR-FAIRE FRANÇAIS À VOTRE SERVICE

- Un moulin à meules de pierre ultraperformant (taux d'extraction de 80% en un seul passage), fiable et robuste
- La qualité de farine obtenue : une farine de terroir, saine, nutritive & digeste, véritable reflet de la graine moulue
- L'échange, les conseils et l'accompagnement d'une équipe à l'écoute et experte sur les produits qu'elle conçoit et fabrique dans son atelier avec un SAV réactif
- Une fabrication en France par nos compagnons pour une qualité maîtrisée de A à Z
- Notre capacité à répondre à vos projets personnalisés et spécifiques avec notre bureau d'études en interne (étude d'implantation)
- Le partage d'expérience & la formation sur l'ensemble de la filière du grain au pain, afin de vous permettre de valoriser votre travail et rentabiliser votre activité



ILS NOUS FONT CONFIANCE

PHILIPPE GUÉDON - LA FERME DE FERRIERE



« Client depuis quelques années, je viens d'acquérir un second moulin. Je suis très content des modifications apportées, puisqu'ils ont tenu compte des remarques d'utilisation (avec potentiel d'amélioration).

De ce fait, j'ai acquis dans la foulée une machine à broser qui apporte une totale satisfaction à mes besoins.

Pour l'anecdote, je m'embêtais tous les ans avec la semence de petit épeautre. Cette année avant semer, je l'ai passée à la brosse !!! Excellent travail, plus de problème de bourrage !!!

Voilà vous l'avez compris, je suis très satisfait de cette entreprise à l'écoute, arrangeante, et sérieuse. »

BOULANGERIE «A BON VÎ PAN»

« Après plusieurs recherches sur le net, j'ai découvert les moulins de type Astrié. La praticité de la technologie était très intéressante. Le fait de ne pas avoir de repasse de farine dans le moulin et son grand taux d'extraction ont fait la différence. La firme Astreïa s'est démarquée par rapport aux autres grâce à son professionnalisme et son côté artisanal. L'équipe était à l'écoute de mon projet et relativement réactive ».



MINOTERIE BERNATOT - FABRICANT DE FARINE ARTISANALE



« Au niveau de la farine de meules type 80 que nous fabriquons avec le moulin Astreïa, nous avons obtenu une beaucoup plus grande régularité, une très belle qualité de produit et on a profité de l'installation du moulin Astreïa pour faire l'automatisation du système, aussi bien en amont qu'en aval, ce qui fait qu'on a gagné également en temps de travail. Les résultats ont été très probants. Le test en panification par un de nos clients local a prouvé que c'était très bien. »

MERCI !



**RESTONS
EN CONTACT !**

ASTREÏA

ZAC les Bruyères 180 rue Lavoisier

01960 PERONNAS - FRANCE

+33 (0)6 30 92 60 07

olivia.voisin@moulin-astreia.com

www.moulin-astreia.com

Astreïa
L'AUTHENTIQUE MOULIN