

CAHIER DES CHARGES DE LA FARINE HERRIKO



- Farine de tradition française de type T65.
- Composée exclusivement de blé cultivé en Pays Basque.
- Lors du stockage, l'emploi de tout produit insecticide de stockage de synthèse ou naturel est interdit.
- Ne contient aucun additif ni conservateur.
- Analyses réalisées pour garantir la qualité de la farine.
- La traçabilité est maîtrisée de la réception du blé à la livraison des sacs de farine.
- La farine est vendue par deux entreprises familiales, issues d'une lignée séculaire de meuniers : la Minoterie ARKI établissement LARROULET et la Minoterie ETCHE Moulins de Soule

Présentation de la minoterie ARKI/Ets LARROULET



Existant depuis le 11^{ème} siècle, le moulin d'Arki a été repris en 1849 par M. Emile LARROULET. Renommé Ets E. LARROULET S.A., c'est depuis plus de 160 ans une entreprise familiale qui produit et fournit de la farine pour la boulangerie artisanale.

La minoterie d'Arki a subi de nombreuses transformations dont la plus importante est l'acquisition d'un équipement de meunerie ultra moderne en 2000 qui lui permet de rester compétitive et de répondre aux exigences du marché.

Un seul mot d'ordre accompagne notre développement commercial :
le souci d'être un partenaire de qualité.

Aujourd'hui, son objectif est toujours le même, c'est pourquoi nous sommes certifiés Label Rouge par Certipaq et Agriculture Biologique pour nos activités de distribution par Qualité-France, et nous avons en place une démarche HACCP afin d'identifier tous les risques potentiels en matière d'hygiène et leur trouver une solution.

La traçabilité de nos farines est constamment garantie ; depuis la sélection du blé jusqu'à la livraison des produits finis aux clients, toutes les étapes de l'élaboration ont été identifiées, contrôlées et vérifiées.

NOS BLES


- Origine de nos blés 100% France, non OGM.
- Appartenance à la filière CRC (Cultures et Ressources Contrôlées) qui a pour but de :
 - ➔ promouvoir et développer un blé de haute qualité,
 - ➔ respecter et protéger l'environnement.

Adresse :

120 rue Errepieta
64480 Ustaritz
Tel : 05.59.93.01.02
Fax : 05.59.93.16.58



Présentation de la minoterie **ETCHÉ MOULINS DE SOULE**



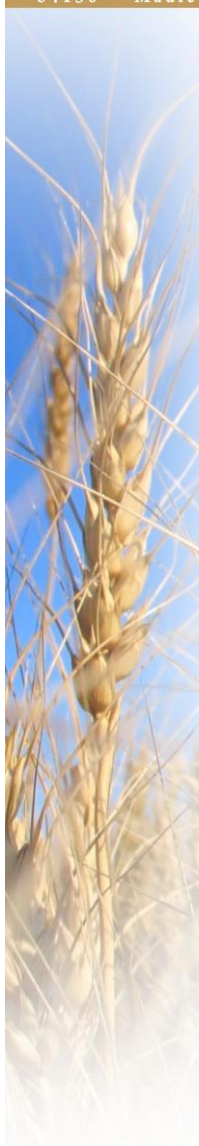
chaque jour l'essentiel

etché

MOULINS DE SOULE

Moulin artisanal de proximité

64130 Mauléon 05 59 28 18 17




Authenticité

Tradition respectée

Service personnalisé

Livraison par nos soins

Nous vous accompagnons dans vos projets avec l'appui de :



Festival
DES PAINS

www.festivaldespains.com

Depuis 1854, cinq générations se sont succédées à la tête de notre entreprise familiale. Nous avons su évoluer, en passant de la meule de pierre aux techniques les plus modernes.

Nos valeurs :

- **l'indépendance** : à l'image de nos clients, tous artisans boulangers, nous sommes indépendants et souhaitons le rester. C'est pour nous la seule garantie de la passion du métier et surtout de l'amour du travail bien fait.
- **la proximité** : depuis l'origine, nos moulins sont installés dans la vallée de la Soule, à Mauléon, au cœur des Pyrénées Atlantiques. Au cœur du pays qui nous a vu naître, nous privilégions toujours le contact direct et régulier avec nos clients parce que c'est la seule façon de gagner ensemble.
- **le service** : la confiance accordée par nos clients est pour nous la chose la plus importante. Aussi, nous leur proposons les meilleures qualités de farines et un large éventail de services (dépannages express, livraisons rapides, assistance technique et commerciale). Totalement disponible à l'écoute directe de nos clients, nous essayons toujours d'apporter le conseil au bon moment.

Produits fabriqués :

Gamme complète de farines de la marque Festival des Pains : Farine type 65 Festival, farine Label Rouge La Festive, et plus de 30 autres références de farines spéciales et biologiques.

Nous fabriquons également des aliments du bétail essentiellement pour les ruminants, distribués en Pays Basque et en Béarn.

34 avenue de Belzunce - 64130 Mauléon
Tel : 05 59 28 18 17 Fax : 05 59 28 44 92
Email : a.etchemoulins@wanadoo.fr