



Une ferme paysanne et familiale...

La ferme Moulini, cest d'abord nous, Sarah, Ben et nos deux petits bouts de choux! Notre motivation? Vivre en harmonie avec nos convictions et notre environnement, dans la générosité du pays Aveyronnais.

Travail en symbiose



La symbiose commence sur la ferme, où nous travaillons en association avec ceux qui nous hébergent, le GAEC Caussebot (viande bovine biologique). Au champ, céréales, légumineuses et vaches s'alternent pour le meilleur équilibre de tous.

Les ingrédients qui ne sont pas issus de la ferme proviennent de nos voisins producteurs partageant nos exigences. Nous sommes présents en local pour rayonner au sein de notre zone de vie.



...Engagée pour la vie et le goût!

Nos pratiques de l'agriculture sont engagées pour la préservation de la vie.



Nous cultivons ainsi céréales et légumineuses en association au champ.

Nous élaborons nos farines avec soin, sur meules Astrié, afin d'en préserver toute la valeur nutritionnelle. Toute notre boulange est au levain naturel pour le plaisir et la santé de votre microbiote.



Nos produits



Farines de meules

Blé tendre, petit-épeautre, seigle, pois-chiche, lentillon, sarrasin.

Pains au levain naturel cuits au feu de bois

campagne, graines, petit-épeautre, pur seigle.

Pizzas fermières

Biscuits

Mousses de pois-chiche à l'estragon