



MINOTERIE DUPUY-COUTURIER



LE SECTEUR

Activité : production de farines de céréales non traitées et labellisées

Code NAF : 1061A – meunerie

L'ENTREPRISE

Dirigeants : Jean-Louis Dupuy – Président
Pierre-Philippe Dupuy – Directeur technique
François-Tony Dupuy – Directeur commercial

L'ACTIVITÉ

Produits :
farines de céréales non traitées et labellisées (Agriculture Biologique, culture CRC®, Kosher®)

Marques déposées :
Farines BORSA
Farines La Forézienne
Farines Epis Verts

Clientèle :
artisans et industriels
grande distribution

Zone de commercialisation :
France entière

51 4 21 75 01 6

Chiffres clés

- ✔ **Effectif**
39
- ✔ **Chiffre d'affaires**
17,5 Millions €
- ✔ **Production annuelle**
34 000 tonnes de
céréales transformées
en farine

La Marandière
42580 L'Etrat
Tél. 04 77 74 77 17
Fax 04 77 93 60 57
E-mail :
commercial@minoteriedupuycouturier.fr
Site web :
www.minoteriedupuycouturier.fr





Les valeurs, l'engagement

Entreprise familiale spécialisée dans des produits de haute qualité, la Minoterie Dupuy-Couturier attache une importance particulière à :

– la traçabilité : la minoterie dispose d'un système de suivi constant des produits depuis leur entrée jusqu'à leur commercialisation et d'une gestion de production entièrement informatisée.

En amont, elle travaille en étroite collaboration avec ses producteurs et les organismes stockeurs pour garantir une traçabilité totale.

– la qualité et la sécurité : pour faire face aux normes de sécurité alimentaire, l'entreprise a construit en 2000 un nouvel outil de production doté des dernières technologies, qui permet d'accentuer encore la politique Qualité.

– l'adaptabilité : l'outil de production est adapté pour répondre à la diversité de la demande (y compris farines spéciales) et satisfaire les besoins spécifiques, selon un souci de personnalisation des produits.

MINOTERIE DUPUY-COUTURIER



⊙ LES SAVOIR-FAIRE

La Minoterie Dupuy-Couturier est spécialiste français des farines spécifiques issues de diverses céréales, pour diverses applications (panification, pâtisserie, viennoiserie, biscuiterie, biscotterie, demandes spécifiques) ainsi que des farines biologiques. L'entreprise dispose de plus de 40 ans d'expérience en production de farines issues de céréales de l'agriculture biologique.

La Minoterie a par ailleurs développé un procédé de mouture qui rend plus assimilable l'assise protéique des grains (couche du grain riche en éléments vitaux). Les farines issues de cette mouture sont commercialisées sous la marque BORSA.

✿ LES SIGNES DE QUALITÉ PRODUIT

AB (Agriculture Biologique)
CCP (Certification de Conformité de Produit) pour les farines CRC®
NOP (National Organic Program)
Kosher®

⊞ LA POSITION SUR LE MARCHÉ

Leader français de la farine biologique, l'entreprise dispose d'une forte présence régionale et nationale, renforcée par le relais de ses 60 dépositaires. Elle compte aujourd'hui plus de 2000 clients sur toute la France.

