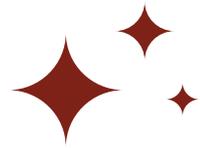




**ALMA**  
**PRO**

Innover pour créer de la valeur  
localement et durablement.

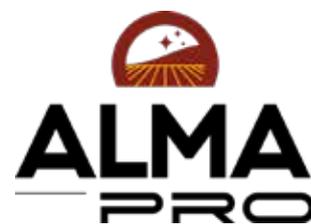


# CATALOGUE MOULINS À FARINE



FABRICATION  
FRANÇAISE

# UNE HISTOIRE FAMILIALE



Créée en 2003 par Marie et Roger Garcia, Alma Pro est une **entreprise familiale** spécialisée dans la **conception** et la **fabrication** de moulins à farine à meules de pierre et de solutions d'ensachage.

Rejoint par leurs deux enfants, Manuel et Sébastien « L'authenticité au service du goût » a toujours fait partie de nos engagements.

Les moulins à meules de pierre sont **fabriqués en France**, dans un esprit de travail collectif et de respect de notre territoire selon nos valeurs fondatrices : **Confiance, Transparence, Authenticité, Écoute et Bienveillance.**

Nous nous engageons à créer des **solutions écoresponsables et innovantes** qui ont un impact positif sur les entreprises, l'environnement et le goût.

Société à mission, notre engagement est d'« **Innovier pour créer de la valeur localement et durablement** ».



# LA MEULE DE PIERRE

La pierre est employée depuis plus de 8 000 ans pour transformer le grain en farine, elle est à la **base** de notre alimentation.

La meule de pierre s'intègre parfaitement à notre époque, elle répond à plusieurs besoins :

- **Naturalité et authenticité** : c'est le retour aux sources d'une alimentation saine et locale ;
- **Créer de la valeur** : elle aide au développement d'entreprises familiales ou artisanales ;
- **Diversité du goût** : en multipliant les petits ateliers chaque **terroir** peut s'exprimer ;
- **Polyvalente** : elle moule un grand panel de graines et matières ;
- **Un procédé simple** en un seul passage.

## UNE MOUTURE DOUCE

Nos meules en pierre **naturelle** granit permettent un excellent **déroulé du grain**, à froid, en un seul passage.

Il est **simple** de créer des farines fines contenant le germe et l'assise protéique du grain, ces parties du grain sont **bénéfiques** pour notre **santé**.

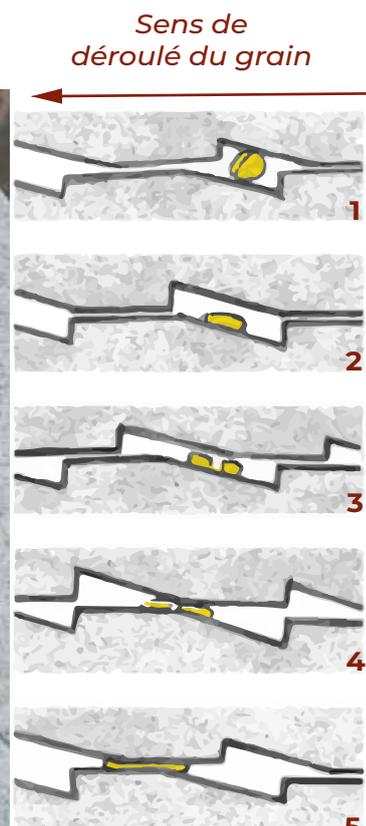
**Lent et continu**, ce principe de **mouture douce** permet de préserver les **qualités nutritionnelles** et **gustatives** du grain.

## NOTRE MÉTIER

C'est avec **passion** du métier que nous réinterprétons les technologies du passé dans ce contexte actuel.

Ayant exploré et analysé plusieurs méthodes historiques de fabrication des meules et de moulins, nous avons choisi d'adapter la méthode de rhabillage « Paradis » pour nos meules en granit naturel.

Cette méthode a été employée par les plus grands fabricants Français de meules situés à la Ferté-sous-Jouarre (77) au 19ème siècle, âge d'or de la mouture sur meules.



# QUEL TYPE DE MOULIN CHOISIR ?



**Parce qu'il n'existe pas qu'une seule façon de moudre,  
il n'existe pas qu'un seul type de moulin.**

**Explorez nos moulins pensés pour vos exigences :**

**Le débit horaire souhaité  
Autonomie de fonctionnement  
Les variétés ou matières à moudre  
Privilégier la farine ou la semoule ?  
L'environnement d'utilisation du moulin**

**Comparatif technique  
Suivez le guide !**



# SOMMAIRE

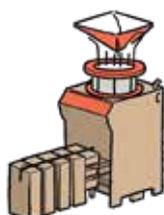


## MOULIN TRADITIONNEL

P7

POUR LES PASSIONNÉS DES MOULINS ANCIENS

100 % BOIS ET PIERRE, ILS SONT LES DIGNES HÉRITIERS DES MOULINS D'ANTAN



## MOULIN MILTI

P11

LE MOULIN DES CIRCUITS COURTS

SIMPLE, STABLE ET ROBUSTE, LAISSEZ LE FONCTIONNER TOUT SEUL



## MOULIN AMPLYO

P15

SECTEUR AGRO-ALIMENTAIRE

TOUT INOX POUR TRANSFORMER CÉRÉALES, LÉGUMINEUSES, TUBERCULES, FRUITS SECS ET CO-PRODUITS GRAS



## MOULIN MÉLIA

P19

POUR LES BOULANGERIES

ESTHÉTIQUE, SILENCIABLE, SANS POUSSIÈRE, IL S'INTÈGRE TRÈS BIEN EN MAGASIN



## MICRO-MEUNERIE PRO100

P23

DE 400 À 1 500 KG DE FARINE PAR MEULE ET PAR JOUR

UN OUTIL PRÉCIS ET ROBUSTE POUR UN DÉROULÉ OPTIMAL DU GRAIN



## AUTRE MATÉRIEL

P26

POUR PRÉPARER LE GRAIN : TRIEURS, DÉCORTIQUEUSES ET BROSE À BLÉ

POUR ENSACHER FARINE, PÂTES ETC... : ENSACHEUSES, SOUDEUSES, COUSEUSES...

POUR FAIRE DES PÂTES : PRESSES, SÉCHOIRS, INSTALLATIONS COMPLÈTES DU GRAIN AUX PÂTES



## SERVICES

P28

AVANT ACHAT : FORMATIONS, FICHES CONSEILS, TUTORIELS, IMPLANTATIONS 3D, ESSAIS ETC...

APRÈS ACHAT : LIVRAISON, INSTALLATION, MISE EN SERVICE, FORMATION, SUIVI, MAINTENANCE ETC...





# MOULINS TRADITIONNELS

La mouture d'antan pour  
valoriser le terroir

Simple  
Chaleureux  
Traditionnel

# MOULINS TRADITIONNELS

Ce sont nos moulins historiques, ils reprennent tous les éléments des moulins d'antan. Conçus par des passionnés, pour les passionnés des moutures à l'ancienne.

## PERFORMANCE

- Jusqu'à 40 kg/h de débit en fonction du modèle, de la dureté du grain et de la finesse
- Un taux d'extraction jusqu'à 84 % de farine selon conduite du moulin

## MAÎTRISE DE LA PRODUCTION

- Réglages simples : débit du grain et espacement des meules
- Tamisage souple intégré : il est possible de tamiser en plusieurs fractions
- Farines, semoules, sons : un large choix de tamis disponibles

## POLYVALENCE

- Convient à tous types de céréales et de légumineuses sèches (<14.5 % d'humidité) : blé tendre, blé dur, seigle, épeautre, sarrasin, engrain, millet, maïs, sorgho, lentilles, pois, etc.

## SÉCURITÉ

- Arrêt automatique du moulin lorsque la trémie est vide
- Arrêt du moulin à l'ouverture du tamiseur

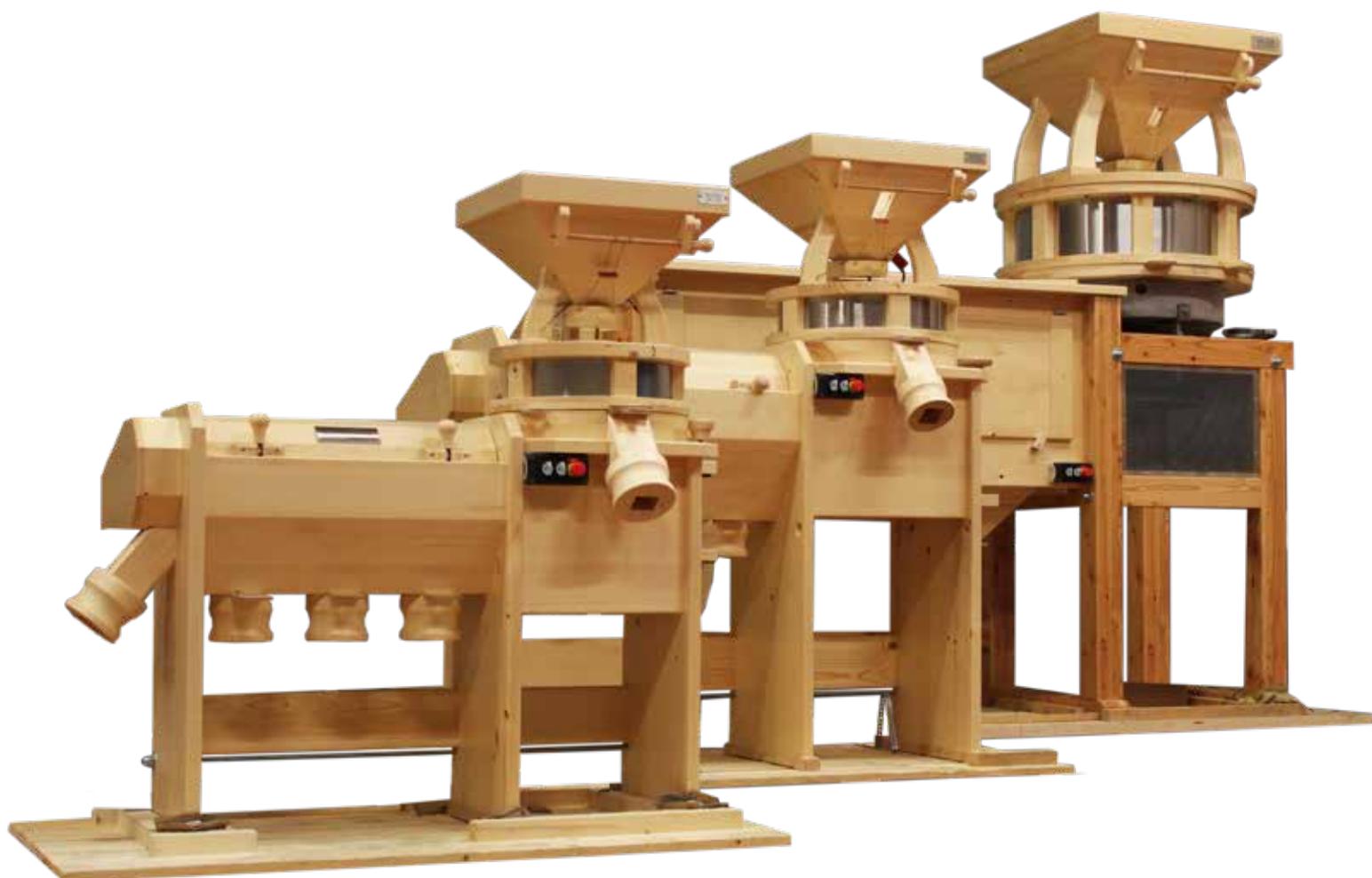
## MATÉRIAUX

- Design traditionnel en Pin Cembro
- Meules de pierre en granit naturel

**« Je transforme une partie de nos céréales en farine, cela donne du sens au métier de paysan. »**

**- Francis Brault**

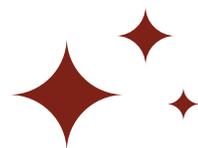




Modèle	30	50	70
<b>Débit farine</b>	jusqu'à 10 kg/h	jusqu'à 20 kg/h	jusqu'à 40 kg/h
<b>Diamètre meules (mm)</b>	300	500	700
<b>Capacité trémie</b>	15 kg	35 kg	60 kg
<b>Dimensions (mm)</b>	L=1400 P=880 H=1450	L=2150 P=1200 H=1750	L=3050 P=1500 H=2450
<b>Énergie</b>	230 V 1.15 kW	400 V 3.37 kW	400 V 6.25 kW
<b>Poids</b>	100 kg	320 kg	900 kg
<b>Tamiseuse</b>			
<b>Jeu de 3 tamis</b> 1x 224µ + 1x 350µ + 1x 750µ			
<b>Rampe d'ensachage</b>	Option	Option	Option
<b>Transparence du carter</b>	Option	Option	Option

\* Les débits et taux d'extraction présentés ici sont donnés à titre indicatif. Ils dépendent du grain, de ses caractéristiques, de sa condition et du contexte d'emploi du moulin.





# MOULINS MILTI

Le moulin de ferme pour  
la diversification en circuit court



**Simple**  
**Robuste**  
**Polyvalent**

# MOULIN MILTI

Le moulin MILTI est destiné aux structures agricoles cherchant une solution de transformation accessible, simple et low-tech avec une faible consommation énergétique.

## UNE MOUTURE DOUCE

Nos meules en pierre **naturelle** granit permet un excellent **déroulé du grain**. Ce principe de **mouture douce** permet de **préserver les qualités nutritionnelles et gustatives** du grain. La farine moulue **à froid en un seul passage** contient le germe et l'assise protéïque. Ces parties du grain sont **bénéfiques** pour notre **santé**.

## PERFORMANCE

- Jusqu'à 20 kg/h de farine en fonction de la dureté du grain et de la finesse choisie
- Un taux d'extraction jusqu'à 84 % de farine de blé tendre selon conduite du moulin

## MAÎTRISE DE LA PRODUCTION

- Simple d'utilisation
- Élévation de la meule précise à 0,00 mm
- Système d'alimentation par couloir vibrant (précis et polyvalent)
- Réglages simples : débit du grain et espacement des meules
- Montage de la meule sur ressort compensateur
- Tamisage compact intégré

## POLYVALENCE

- Graines et légumineuses : blés, seigle, épeautre, sarrasin, engrain, millet, maïs, sorgho, lentilles, fonio, mill, niébé, pois, etc.
- Autres : manioc, igname, banane, fruits à féculents, fruits à pain, patate douce, etc

## SÉCURITÉ & ENTRETIEN

- Arrêt automatique du moulin lorsque la trémie est vide
- Nécessite peu d'outil pour l'entretien du moulin
- Arrêt du moulin sur ouverture tamiseur
- Répond aux normes CE actuellement en vigueur

## DESIGN

- Design traditionnel en CP bois : hêtre ou boulot selon disponibilité
- Conception simple et robuste
- Meules de pierre en granit naturel
- Compact : moins d' 1m<sup>2</sup> d'emprise au sol pour la mouture et le tamisage

## ENTRETIEN

- Nettoyage complet facilement : élévation des meules de 10 cm
- Démontage rapide du carter des meules et du tamiseur



**Modèle**

**MILTI 50**

**Débit farine**

jusqu'à 20 kg/h

**Diamètre meules  
(mm)**

500

**Capacité trémie**

15 kg

**Dimensions  
(mm)**

L= 800 P=900 H=1500

**Énergie  
Sobriété énergétique**

230 V - 1.5 kW

**Poids**

120 kg

**Tamiseuse**

3 fractions :  
farine, semoule et son

**Jeu de tamis inclus**

1 tamis de 350µ en 1ere position (farine)  
1 tamis de 750µ en 2nd position (semoule)

**Rampe d'ensachage**

Option

**Transparence du carter**



\* Les débits et taux d'extraction présentés ici sont donnés à titre indicatif, ils dépendent du grain, de ses caractéristiques, de sa condition et du contexte d'emploi du moulin.



# MOULIN AMPLYO

Polyvalence en Agro-alimentaire



Drêches  
Céréales  
Tourteaux  
Co-produits  
Légumineuses

Inox  
Précis  
Compact

FABRIQUÉ EN FRANCE

# MOULIN AMPLYO

Comme son nom l'indique, le moulin AMPLYO permet de moudre une vaste panoplie de matières différentes. Spécialement conçu pour les ateliers agro-alimentaires. Il se distingue par sa conception tout inox, garantissant une hygiène optimale.

## PERFORMANCE

- Un débit farine jusqu'à 25 kg/h selon la matière à moudre
- Meules de pierre sur-épaissies pour un déroulé optimal
- Tamiseur intégré pour séparer jusqu'à 3 fractions (par exemple : farines, semoules, son)

## MAÎTRISE DE LA PRODUCTION

- Chaque paramètre de mouture est précis, contrôlable donc répétable
- Forte amplitude de la vitesse de rotation : ultra-basse à vitesse rapide
- Consigne de température des farines pour une extraction à froid garantie
- Élévation de la meule brevetée précise à 0,00 mm
- Contrôle précis du débit du grain
- Tableau de commande ergonomique et simple pour contrôler la production

## POLYVALENCE

- Graines et légumineuses : blé, seigle, épeautre, sarrasin, engrain, millet, maïs, sorgho, lentille, fonio, mill, niébé, pois, etc.
- Autres : manioc, igname, banane, fruits à féculents, fruits à pain, patate douce, feuilles de thé...
- Co-produits : drêches de bière, marc de pomme, tourteaux...

## DESIGN

- Contact 100 % inox, pierre, PEHD
- Meules de pierre en granit naturel
- Intégration facilitée pour les ateliers agro-alimentaire, cuisines centrales ou laboratoires
- Compact : moins d' 1m<sup>2</sup> d'emprise au sol pour la mouture et le tamisage

## SÉCURITÉ & ENTRETIEN

- Arrêt automatique du moulin lorsque la trémie est vide
- Arrêt du moulin sur ouverture tamiseur
- Répond aux normes CE actuellement en vigueur
- Pas de courroie, distribution directe de l'entraînement

## HYGIÈNE / NETTOYAGE

- Nettoyage complet simplifié : élévation des meules de 10 cm
- Démontage rapide du carter des meules et du tamiseur



<b>Modèle</b>	<b>AMPLYO</b>
<b>Débit farine</b>	jusqu'à 25 kg/h
<b>Diamètre meules (mm)</b>	550
<b>Vitesse meules</b>	de 60 à 150 tr/min
<b>Capacité trémie</b>	35 kg
<b>Dimensions (mm)</b>	L=1400 P=850 H=1700
<b>Énergie Sobriété énergétique</b>	230V - 50hz - 2 kW
<b>Poids</b>	300 kg
<b>Consigne de température des farines</b>	
<b>Aspiration poussières</b>	
<b>Tamiseuse</b>	
<b>Jeu de 3 tamis 2x 350µ + 1x 750µ</b>	
<b>Transparence du carter</b>	
<b>Rampe d'ensachage</b>	Option

## Précision de contrôle



\* Les débits et taux d'extraction présentés ici sont donnés à titre indicatif. Ils dépendent du grain, de ses caractéristiques, de sa condition et du contexte d'emploi du moulin.

## Jean-Pierre OLIVERO



*« Ce moulin en boutique a révolutionné mon métier. Mon pain et la perception de mes clients ont changé. C'est une réelle bouffée d'air pour mon entreprise. »*

## Franck DEBIEU

*« L'avantage de travailler avec des farines fraîches est de retrouver des valeurs organoleptiques, des vitamines et une belle fermentation des levains. »*





# MOULINS MÉLIA

**Le moulin des boulangers  
qui créent et façonnent le pain autrement**

**Précis  
Silencieux  
Esthétique**

FABRIQUÉ EN FRANCE

# MOULINS MÉLIA



**Le moulin des boulangers  
qui créent et façonnent  
le pain autrement !**

## PERFORMANCE

- Des débits farine varient jusqu'à 40 kg/h selon le moulin et son emplacement d'utilisation

## MAÎTRISE DE LA PRODUCTION

- Chaque paramètre de mouture est précis, contrôlable donc répétable
- Forte amplitude de la vitesse de rotation : ultra-basse à vitesse rapide
- Consigne de température des farines pour une extraction à froid garantie
- Élévation de la meule brevetée précise à 0,00 mm
- Contrôle précis du débit du grain
- Tableau de commande ergonomique et simple pour contrôler sa production

## POLYVALENCE

- Convient à tous types de céréales et de légumineuses

## SOBRIÉTÉ ÉNERGÉTIQUE

Grâce à sa transmission directe et brevetée, la gamme Mélia a été conçue dans un esprit de sobriété énergétique dont une faible consommation électrique.

## CONFORT D'INTÉGRATION

- Possibilité de travailler sous le seuil des 60 dB
- Exposition aux poussières de farines réduite
- Alimentation électrique en monophasé 230 V

## SÉCURITÉ

- Arrêt automatique du moulin lorsque la trémie est vide
- Arrêt automatique du moulin sur consigne de température maximale des farines
- Pas de courroie, distribution directe de l'entraînement

## DESIGN

- Moulin alliant tradition et modernité
- Carter transparent pour observer la mouture



Modèle	MÉLIA 30	MÉLIA 50	MÉLIA 70
Débit farine	jusqu'à 8 kg/h	jusqu'à 20 kg/h	jusqu'à 40 kg/h
Diamètre meules (mm)	300	500	700
Vitesse meules	de 100 à 300 tr/min	de 60 à 170 tr/min	de 50 à 160 tr/min
Capacité trémie	25 kg	25 kg	25 kg
Dimensions (mm)	L=820 P=800 H=1025	L=820 P=840 H=1785	L=970 P=1020 H=1820
Énergie Sobriété énergétique	230V - 700 W	230V - 1200 W	230V - 1500 W
Poids	120 kg	350 kg	780 kg
Consignes de température des farines			
Table sur roues	Option	-	-
Caisson d'ensachage pour farine intégrale	Option	Option	Option
Tamiseuse	Option	Option	Option
Personnalisation du moulin	Option	Option	Option

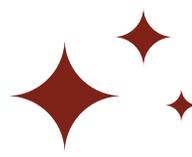
## Précision de contrôle



\* Les débits et taux d'extraction présentés ici sont donnés à titre indicatif. Ils dépendent du grain, de ses caractéristiques, de sa condition et du contexte d'emploi du moulin.



**«Le moulin nous a permis d'expérimenter  
des variétés et d'aller plus loin dans mon projet. »  
Flavien Carcaud**



# MICRO MEUNERIE PRO 100

Jusqu'à 1500kg de farine / jour



**Précis  
Robuste  
Qualité**

  
FABRIQUÉ EN FRANCE

# MICRO-MEUNERIE PRO 100

Une ligne de micro-meunerie peut intégrer une seule ou deux meules PRO100 dans le même tamiseur pour un débit horaire de 85 kg de farine par heure et par meule.

## PERFORMANCE

- Jusqu'à 84 % d'extraction farine 300 µ en un seul passage
- Débit horaire de 85 kg de farine par heure et par meule

## SOBRIÉTÉ ÉNERGÉTIQUE

- Motoréducteur haute performance : seulement 4 kW nécessaire
- 26 % d'économie d'énergie, 37Wh par kilos de grain moulu
- Possibilité d'alimentation électrique en monophasé 230 V

## MAÎTRISE DE LA PRODUCTION

- Chaque paramètre de mouture est précis, contrôlable donc répétable
- Forte amplitude de la vitesse de rotation : ultra-basse à vitesse rapide
- Consigne de température des farines pour une extraction à froid garantie
- Élévation de la meule brevetée précise à 0,00 mm
- Sans pression ajoutée : la meule tournante est en portée libre sur l'axe de rotation
- Contrôle précis du débit du grain par micro-écluse
- Tableau de commande ergonomique pour un contrôle parfait de la production

## Précision de contrôle



## MATÉRIAUX

- Moulin alliant bois, pierre et acier sourcés en France
- Bluterie à double berceaux 100 % Inox et Nylon
- Mécanique robuste et durable : la distribution du moulin est surdimensionnée
- Pas de courroies, distribution directe des entraînements
- Carter transparent pour observer la mouture
- Distribution de grain performante brevetée

## POLYVALENCE

- Convient à tous types de céréales et de légumineuses

## SÉCURITÉ

- Arrêt automatique du moulin lorsque la trémie est vide
- Repère ampèremétrique pour éviter la surchauffe

## **INSTALLATION DE PLAIN-PIED = SIMPLICITÉ**



**DÉBIT ~ 80KG / H DE FARINE 300 MICRONS  
CONSOMMATION 400V ~ 37WH / KILO DE GRAIN MOULU**

## **INSTALLATION EN ÉTAGE = AUTONOMIE & ERGONOMIE**



# NOS CATALOGUES MACHINES

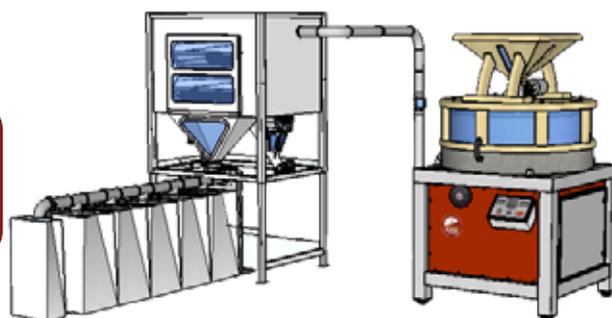


Découvrez nos autres catalogues

TRIEURS, BROSSES,  
DÉCOTIQUEUSES



MOULINS À FARINE



MACHINES & SÉCHOIRS  
À PÂTES



ENSACHEUSES



# NOS SERVICES

Nous vous accompagnons à chaque étape de votre projet.

## AVANT ACHAT

### FORMATION, CONSEIL ET ESSAI MATÉRIEL

- Et si vous commencez par le début ?

### IMPLANTATION 3D

- Pour un projet personnalisé

## À LA COMMANDE

### INSTALLATION, MISE EN SERVICE ET FORMATION

- Avant départ, le moulin est testé avec votre propre grain
- Formation à la conduite du matériel offerte dans nos locaux
- Livraison, installation et déplacement sur demande

## SUIVI MÉTIER ET MATÉRIEL

### ACCOMPAGNEMENT

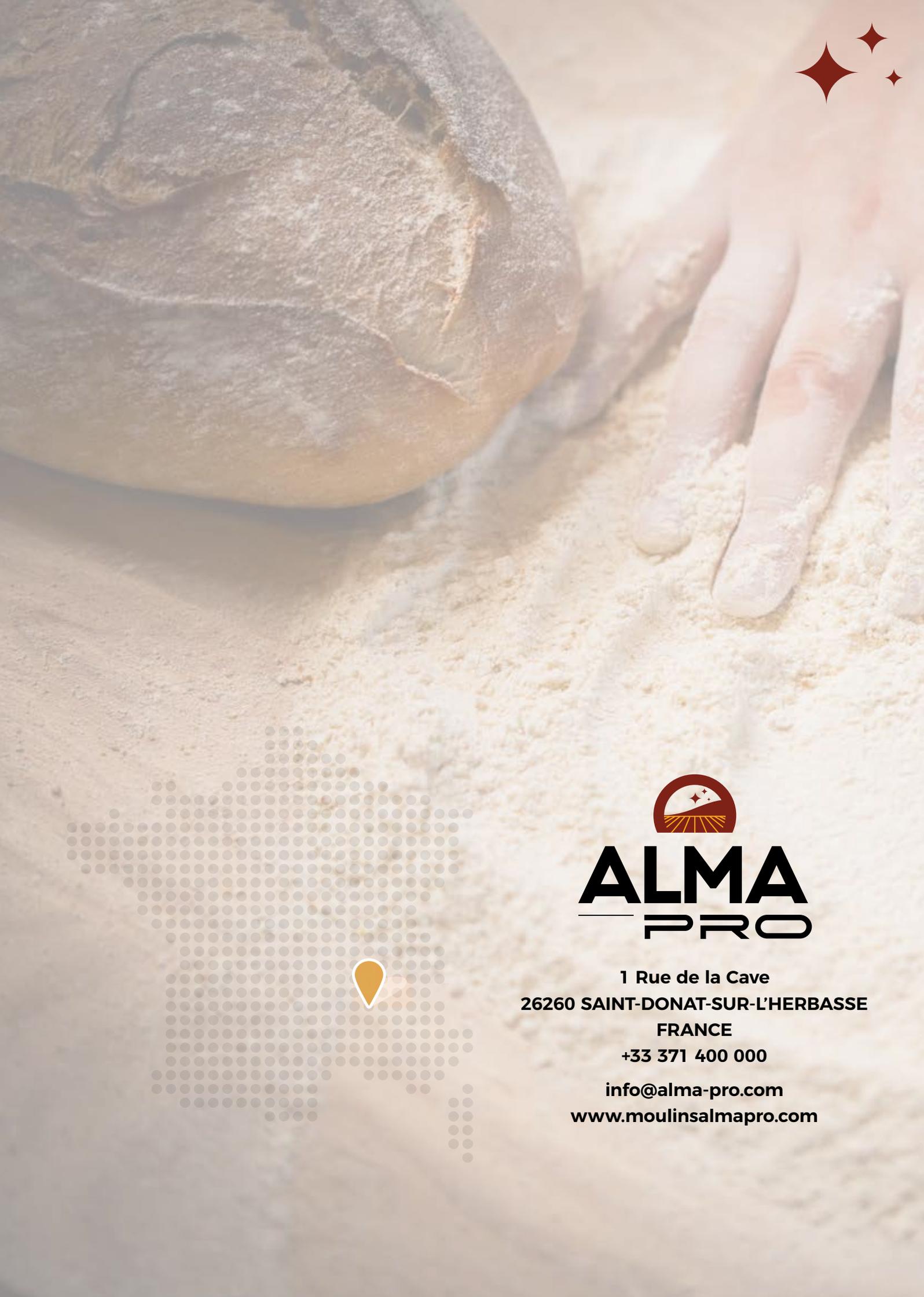
- Accompagnement métier personnalisé
- Optimisez vos rendements

### SERVICE APRÈS-VENTE

- Entretien de vos équipements sur demande
- Boutique en ligne pour pièces détachées et accessoires
- Support réactif et prise en charge rapide



Plus de détails ici



**ALMA**  
**PRO**

1 Rue de la Cave  
26260 SAINT-DONAT-SUR-L'HERBASSE  
FRANCE  
+33 371 400 000  
info@alma-pro.com  
www.moulinalsmapro.com