

# LE MOULIN DANS LA BOULANGERIE

## Un concept vivant



**Talmélia**

*by Alma Pro*

## « Innover pour créer de la valeur localement et durablement »



Talmélia est une marque Alma Pro, maison familiale Française depuis 2003.

De la conception en passant par la fabrication et installation de matériel de meunerie artisanale sur meules de pierre en production Made-in-France, Alma Pro accompagne et équipe tous les acteurs de la filière du blé au pain.



Depuis sa création, l'entreprise ancre ses racines en respectant les valeurs qui lui sont chères telles que la Confiance, l'Esprit d'Équipe, la Bienveillance, l'Authenticité, La Transparence et l'Écoute.

En tant qu'entreprise à mission, notre raison d'être est « **Innover pour créer de la valeur localement et durablement** », plaçant l'humain au cœur de chaque projet.



Dans une perspective d'écoconception, nous privilégions des matériaux locaux et des partenaires partageant nos valeurs pour concevoir des équipements reflétant l'innovation, l'authenticité et la durabilité, à l'image des produits de nos clients.



Prix de l'innovation au Salon International **SIRHA EUROPAIN 2022** à Paris.



Prix du patrimoine et de l'innovation par le **JANUS DE L'INDUSTRIE 2022**.



Prix RSE de la Gouvernance des **DynamicR 2023** par CCI, CPME, Réseau Entreprendre Drôme Ardèche.

# SOMMAIRE

Le concept	4
Le moulin MÉLIA	6
Les options MÉLIA	9
La meule de pierre	10
Formation	12
Choisir votre grain	13
Nos services	14



# LE CONCEPT

## «Le Moulin dans la boulangerie»

**Transformez votre boulangerie en un lieu d'authenticité et d'excellence !**



Avec le moulin à farine Mélia, créez une expérience gustative unique pour vos clients, tout en valorisant votre travail d'artisanat.



### **Authenticité et Transparence**

Présentez une filière complète, du grain au pain. Créez un lien de confiance fort avec votre clientèle. Communiquez fièrement sur votre travail.



### **Une farine locale, un terroir maison**

En sourçant le blé de votre choix, vous façonnez un pain distinctement lié à son terroir.

Chaque bouchée narre l'histoire des champs, du soleil et de la passion que vous investissez dans votre métier.

Offrez à vos clients une expérience authentique et mémorable à chaque occasion.



### **Des Pains Signatures au goût unique**

Une mise en avant de votre créativité et votre savoir-faire relevés par les saveurs de céréales fraîchement moulues devant vos clients.

## Un concept rentable

Exemple avec un MÉLIA 70 en LOA en 36 mois :

- Ecraser 50 kg de grain /jour rentabilise déjà le moulin.
- Vendre 20 kg de farine moulue /jour, une 2<sup>nd</sup> rentabilité.
- Donner de la valeur au pain augmente le panier.
- Attiser la curiosité et les papilles, multiplie les visites.
- Une augmentation significative du résultat.

Nos témoignages clients :



[rentabilite.talmelia.com](https://rentabilite.talmelia.com)

### Puissance Aromatique

Tout comme le café et les épices, les céréales fraîchement moulus réagissent de manière spectaculaire.

Leurs arômes sont plus intenses, ils offrent à vos pains une richesse olfactive incomparable.

### Fermentation plus active

Un très bon développement à la cuisson pour une mie aérée.

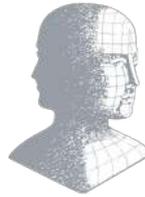
Profitez de l'activité enzymatique unique des farines fraîches.

Travaillez des farines fraîches de manière individuelle ou en combinaison, en utilisant des méthodes de panification simplifiée, afin d'obtenir un résultat des plus authentiques.

**Faites du pain qui raconte une histoire.  
Choisissez un Moulin Mélia.**



# Le Moulin MÉLIA



JANUS 2022

## Précision & Esthétisme



FABRIQUÉ  
EN FRANCE

## Polyvalence

Il convient à tous types de céréales et légumineuses (blé, lentilles, épeautre, orge, seigle, etc.)

## Sobriété énergétique

Grâce à sa transmission directe brevetée, la gamme MÉLIA a été conçue dans un esprit de sobriété énergétique. Tous les modèles MÉLIA sont en 230V à moins de 1500W de consommation.

## Esthétisme

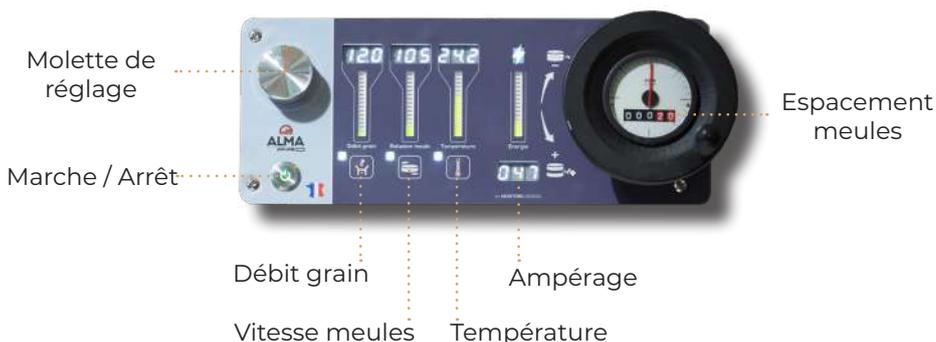
- Des matériaux bois, pierre et inox sourcés en France
- La transparence du carter pour observer la mouture

## Confort d'intégration

- Possibilité de travailler sous le seuil des 60 dB
- Exposition aux poussières de farines réduite

## Maîtrise de la production

- Gestion de la vitesse de rotation
- Écartement micrométrique des meules
- Aucune pression supplémentaire sur le déroulé
- Contrôle de la température farine réglable
- Gestion mesurée et brevetée du débit du grain
- Élévation de la meule précise et brevetée
- Tableau de commande favorisant la répétabilité :



# La Gamme MÉLIA

## MÉLIA 30 Compact & Qualitatif

Disposé sur une banque ou sa table optionnelle, il est le fidèle compagnon des petites productions et des levains.

- Débit : Jusqu'à 10 Kg / h
- Vitesse Meule : de 100 à 300 tr/min
- Capacité Trémie : 25 Kg de céréales
- Dimensions (mm) : L=820, p=800, H=1025
- Consommation moyenne : 700W - 230V
- Poids : 120 Kg



## MÉLIA 50 Qualité & Charme

Disposé dans un local dédié ou dans le fournil, il se distingue par son esthétisme.

- Débit : Jusqu'à 30 Kg / h
- Vitesse Meule : de 60 à 170 tr/min
- Capacité Trémie : 25 Kg de céréales
- Dimensions (mm) : L=820, p=840, H=1785
- Consommation moyenne : 1200W - 230V
- Poids : 350 Kg



## MÉLIA 70 Massif & Élégant

Disposé dans une zone de vente ou dans le fournil, il rendra votre environnement attractif.

- Débit : Jusqu'à 50 Kg / h
- Vitesse Meule : de 50 à 160 tr/min
- Capacité Trémie : 25 Kg de céréales
- Dimensions (mm) : L=970, p=1020, H=1820
- Consommation moyenne : 1500W - 230V
- Poids : 780 Kg



# Les options MÉLIA

## Table sur roues pour MÉLIA 30

Une banque mobile dédiée au MÉLIA 30.

- Dimensions (mm) : L=890, p=780, H=785
- Poids sans MELIA30 : 80 Kg
- Poids avec MELIA30 : 200 Kg

## Caisson d'ensachage pour farine intégrale

Une exposition aux poussières de farines fortement réduite. Le caisson d'ensachage «CAM» piège les poussières volantes tout en remplissant vos contenants de farine intégrale.

- Compatible avec tous les moulins de la gamme
- Dimensions (mm) : L=480, p=510, H=1014
- Poids : 30 Kg

## Tamiseuse

Un tamisage doux, compact et efficace pour retirer le son des farines. La finesse et la blancheur des farines s'ajustent par le choix des tamis.

- Brosse de tamisage Ø200 mm
- Compatible avec tous les moulins de la gamme
- Inclus 3 tamis : 224µm, 350µm, 750µm
- Dimensions (mm) : L=933, p=522, H=941
- Hauteur sortie farine (mm) : 586
- Hauteur sortie son (mm) : 513
- Consommation moyenne : 24V
- Poids : 40 Kg

## Option tamiseuse : caisson aspiration et filtration

Une exposition aux poussières de farines fortement réduite. Ce dispositif piège les poussières volantes lors du tamisage.

- Compatible avec tous les moulins de la gamme
- Dimensions (mm) : L=260, p=280, H=624
- Poids : 12 Kg

## Personnalisation du moulin

Personnalisez votre moulin à l'image de votre boulangerie avec une gravure laser.

Ajoutez votre logo et faites de votre moulin un élément de communication.



# La meule de pierre

Le granit, cette pierre naturelle parfaitement striée par nos soins, permet un excellent déroulé du grain.

## Remettre l'histoire au présent

Nos efforts en recherche et développement nous ont permis de réinterpréter les technologies du passé dans le contexte actuel.

Ainsi, nous avons exploré et analysé plusieurs méthodes historiques de fabrication des meules et de conduite de moulins, en validant leur efficacité à travers des analyses de farines en laboratoire. La qualité se manifeste, se mesure et se démontre.

## La farine est produite à froid

Nous avons apporté une attention particulière pour préserver les qualités nutritionnelles et gustatives du grain. Grâce à nos travaux sur les meules, la conception des moulins et la précision de conduite MÉLIA, nous garantissons une mouture à froid avec système de consigne température des farines.

## Un seul passage

En un seul passage dans les meules, le parfait déroulé du grain préserve les qualités nutritives et gustatives des farines, offrant une alimentation vivante riche en saveurs.





## Essayer le concept Accompagnement & Formation



Un service dévoué à la réussite de votre projet vous offre l'opportunité de rencontrer des boulangers experts dans l'art de la panification utilisant des farines fraîchement moulues sur meules de pierre.

Bénéficiez d'une transmission de leur expérience à travers le concept innovant « **Moulin dans la boulangerie** ».



Familiarisez-vous avec l'impact positif des farines fraîches dans le processus de panification, permettant d'optimiser le temps tout en ajoutant de la valeur au pain.



Notre accompagnement sur-mesure comprend :

- L'essai du concept avant son lancement.
- La formation de vos équipes dans votre fournil.
- La formation chez nos boulangers partenaires.



### Où trouver une formation ?



[talmelia.com](http://talmelia.com)



# Trouver le grain pour votre moulin

Notre service **Grain-Connect** révolutionne la manière dont vous sélectionnez vos grains en tant que boulanger équipé de moulin.

Cette plateforme innovante facilite et renforce les liens entre boulangers et meuniers, ils sont gardiens de la qualité des céréales.

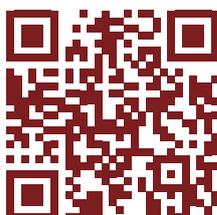
Le contact direct entre vous et le meunier assure une compréhension précise de vos besoins et un excellent service.

Avec Grain-Connect, nous transformons la collaboration entre les boulangers et les meuniers, réaffirmant ainsi notre engagement envers la qualité, l'authenticité et l'expérience unique que vous offrez à vos clients.

**#NoGrainNoPain**



**Où trouver du grain ?**



**[grain-connect.com](https://grain-connect.com)**



# Nos services Talmélia by Alma Pro



Fabricants Français de matériel de meunerie artisanale, nous assurons la **sécurité** et la **longévité** de votre équipement.

Grâce à nos services, vous bénéficiez de l'**expertise** et de l'**accompagnement** avant, pendant et après la mise en service de vos installations.

## Fabrication Française

Nos machines sont conçues et assemblées dans nos locaux, situés dans la Drôme (26). Pour nous, la valeur de l'artisanat Français réside dans la cohérence du Made-In-France !



## Financement

Notre service LOA, location avec option d'achat, représente un mode de financement adapté aux besoins actuels destinés aux professionnels.

Il vous permet d'acquérir l'équipement nécessaire à votre activité, avec des possibilités de financement à partir de 300 €, valable en France uniquement.



## Livraison et Installation

Notre équipe assure l'installation clé en main de vos équipements.

Ce service garantit le bon fonctionnement de votre matériel.

Nous vous formons à la prise en main et à la conduite de votre moulin.



## Service après-vente

L'entretien de vos équipements est une priorité ! Il est essentiel à la réussite de votre projet.

Notre équipe répond à vos besoins par téléphone, par e-mail et se déplace dans vos locaux.

Nous procédons au rhabillage les meules de votre moulin, ce service requiert un équipement et un savoir-faire spécifique.

## Extension de garantie

Nos moulins sont garantis 12 mois. Cette garantie peut être étendue à 36 mois grâce à l'extension.

## Pack service

Notre pack service comprend :

- La livraison, la mise en service et la formation à la conduite de votre moulin pris en charge par notre équipe en France.
- L'extension de garantie étendue à 24 mois
- La personnalisation de votre moulin.
- Un suivi annuel de votre moulin.
- Les pièces d'usure selon votre matériel.
- Une assistance téléphonique.
- Un matériel de courtoisie en cas d'arrêt de votre moulin constatée par notre équipe sous 10 jours\*.

\*selon les conditions générales de ventes

Les services sont à la charge du distributeur de la marque Talmélia.



## Contact

Talmélia

1 Rue de la Cave  
26260 Saint-Donat-sur-l'Herbasse

**Sébastien GARCIA** : +33 609 965 564

T. +33 371 400 000

@. [info@moulins-alma.pro](mailto:info@moulins-alma.pro)

W. [www.talmelia.com](http://www.talmelia.com)



Abonnez-vous !

Nous  
connaître



[histoire.talmelia.com](http://histoire.talmelia.com)



# Talmélia

*by Alma Pro*