



EQB

Engagement
QUALITÉ
BOURGEOIS

EQB, qu'est-ce que c'est ?

EQB. Vous avez probablement déjà remarqué ce logo, sur les sacs de farines Millésime, Collection, Marcelle, les farines pâtisseries ou notre farine pour la cuisine italienne, Bella Lucia...

Mais que signifie EQB dans le détail ? Et en quoi est-ce intéressant pour vous ?

Voici les réponses d'Aurélie Petit, responsable qualité des Moulins Bourgeois.

Pourquoi et comment est né le label EQB ?

Les Moulins Bourgeois ont toujours été soucieux de fournir à leurs clients des **matières premières d'excellente qualité**. Cette volonté s'est traduite, dès 2001, par l'engagement dans la démarche qualité Label Rouge. En 2008, nous avons décidé de nous doter d'un label de qualité interne, un référentiel de haut niveau, **Engagement Qualité Bourgeois**. Ce référentiel est **pointu et très engageant pour le moulin**. Nous souhaitons que l'ensemble des farines produites à Verdelot soient reconnues de qualité supérieure.



Quelles sont les exigences d'EQB ?

Pour porter le logo, la farine doit être issue de **blés français**, **cultivés à moins de 200 km du moulin** et **stockés sans traitement après récolte**. Ces blés sont sélectionnés pour leurs qualités technologiques et sensorielles. Pour les farines pour baguettes (pain courant et tradition française), **l'assemblage doit donner naturellement une couleur jaune à la mie du pain**. Pour la Millésime et la Collection, elles sont adaptées au travail en pousse lente.

Comment ces exigences sont-elles contrôlées ?

En amont, nous sommes en contact avec des obtenteurs – ceux qui développent les semences de blé – pour sélectionner des variétés qui correspondent à nos attentes et encourager nos agriculteurs partenaires à les cultiver. À réception des lots, nous avons mis en place une procédure soutenue de contrôle: **analyses avant déchargement**, **tests de panification au fournil d'essais**, **analyses physico-chimiques au laboratoire**. Avant expédition des farines, un essai de panification est également effectué.



Pourquoi la couleur jaune de la mie est-elle si importante ?

En nous engageant par écrit sur la couleur de la mie, nous souhaitons accorder à ce critère toute son importance. En effet, les variétés ont des caractéristiques différentes. Seules quelques-unes apportent un **goût « noisette »** ou **« beurré »**, accompagné d'une couleur **jaune**. Ces variétés sont adaptées aux diagrammes de panification pour la tradition car le pétrissage est court et lent. On retrouve le goût de froment (blé) dans la mie du pain, grâce à ce type pétrissage.

Engagements & garanties :

Moulin familial.

Blés locaux (200 km autour du moulin).

Sans traitement des blés après récolte.

Variété de blés donnant naturellement
une couleur jaune à la mie.

EQB

Engagement
QUALITÉ
BOURGEOIS

Pour toutes questions vous pouvez contacter Aurélie :



06 75 59 45 49

aurelie.petit@moulinsbourgeois.com