

LE MOULIN DES BOULANGERS QUI CRÉENT ET FAÇONNENT LE PAIN AUTREMENT !



Talmélia

by Alma Pro

« Innover pour créer de la valeur localement et durablement »

Talmélia est une marque créée par Alma Pro, maison familiale française depuis 2003.

Spécialisée de la conception, la fabrication et l'installation de matériels de meunerie artisanale à meules de pierre fabriqués en France, Alma Pro accompagne les acteurs des filières agricoles et boulangères.

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.

Entreprise à mission, Alma Pro a pour raison d'être « Innover pour créer de la valeur localement et durablement » ; l'humain est au coeur de chaque projet.

Dans une démarche d'Éco-conception, l'entreprise privilégie des matériaux locaux et des partenaires partageant ses valeurs.



Prix de l'innovation au Salon International
SIRHA EUROPA AWARDS 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.



Lauréat du concours de l'innovation artisanale **ARTINOV 2024**.



Lauréat de la **Grande Exposition du Fabriqué en France 2024** à l'Élysée.

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 moulin des boulangers qui créent et façonnent le pain autrement !



Avec le moulin à farine Mélia, les boulangers et les professionnels du Food Services créent une expérience gustative unique pour leurs clients, tout en valorisant leur travail d'artisanat.

Authenticité et Transparence

En intégrant le processus de fabrication directement dans l'espace de vente, le moulin Mélia enrichit l'expérience client.



Il offre une transparence totale et crée un lien de confiance solide et durable entre l'artisan du goût et le consommateur.

Une farine locale, un terroir maison

En sourçant les blés et légumineuses, l'artisan façonne un pain ou un met distinctement connecté à son terroir.



L'artisan du goût offre à ses clients une expérience authentique et remarquable à chacune de leur visite.

Des pains signatures au goût unique

Le travail des farines fraîches incorporées de manière individuelle ou combinée permet d'obtenir un résultat des plus authentiques.



Une expérience sensorielle

Tout comme le café ou les épices, les céréales et légumineuses fraîchement moulues réagissent de manière surprenante.

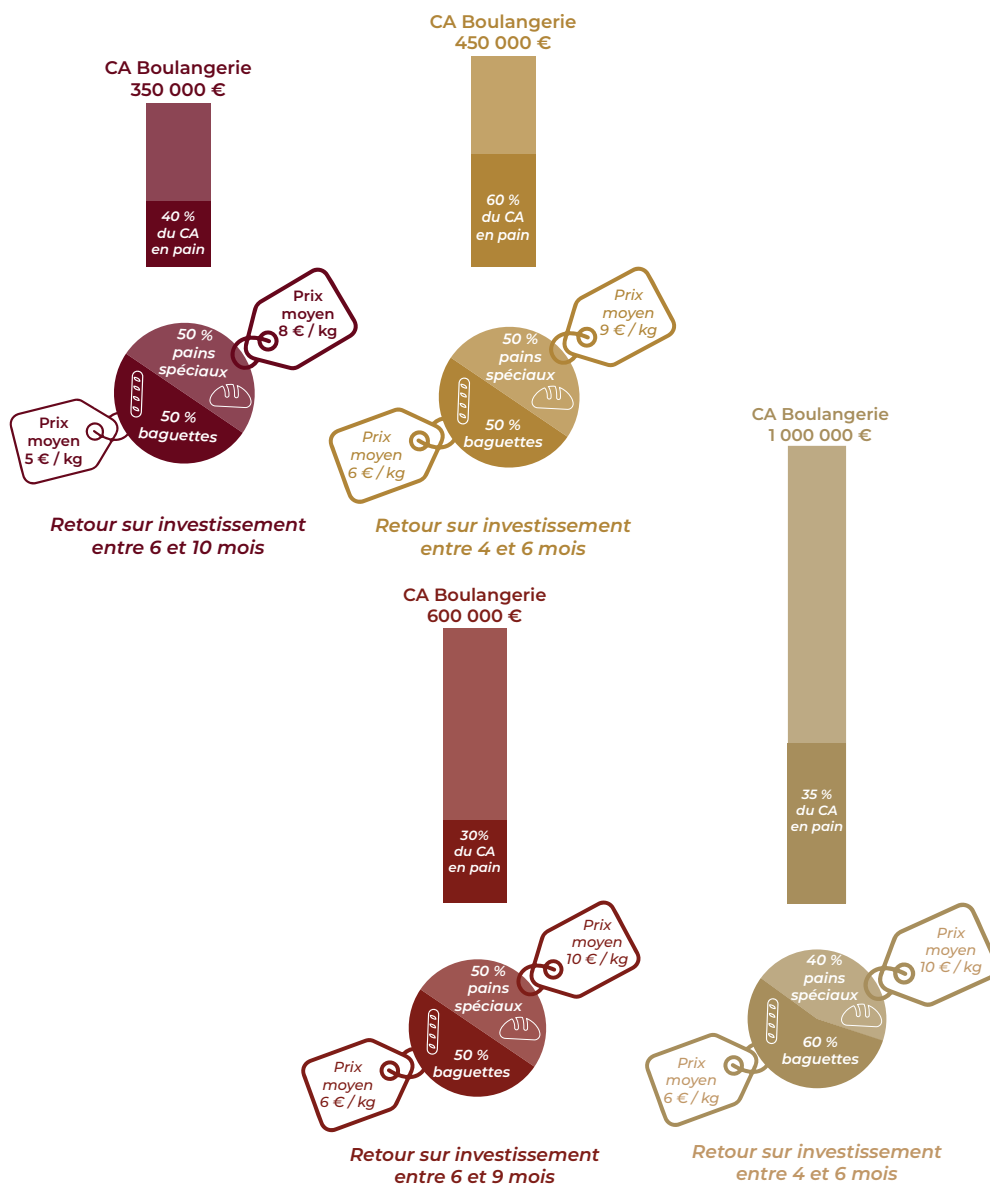
Leurs arômes sont intenses et offrent une richesse olfactive et organoleptique incomparable.

Nos témoignages clients :



rentabilite.talmelia.com

Façonnez votre avenir ! Rentabilité assurée en moins d'un an



*Données fournies à titre indicatif à partir de moyennes sectorielles. Chaque boulangerie étant unique, une étude technico-économique spécifique est nécessaire pour évaluer précisément le délai d'amortissement. La rentabilité est calculée spécifiquement selon le modèle économique de la boulangerie et le modèle du moulin choisi

Une fermentation plus active

Les boulangers profitent de l'activité enzymatique unique des farines fraîches qui jouent par ailleurs un rôle exceptionnel dans l'activation des levains.

Des pains à fortes valeurs organoleptiques et nutritionnelles

Au-delà de la valeur ajoutée organoleptique, le moulin Mélia favorise la transformation de farines fraîches, exemptes de tout adjuvant ou conservateur, ce qui inscrit le produit transformé dans une totale naturalité.

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



Le Moulin MÉLIA

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

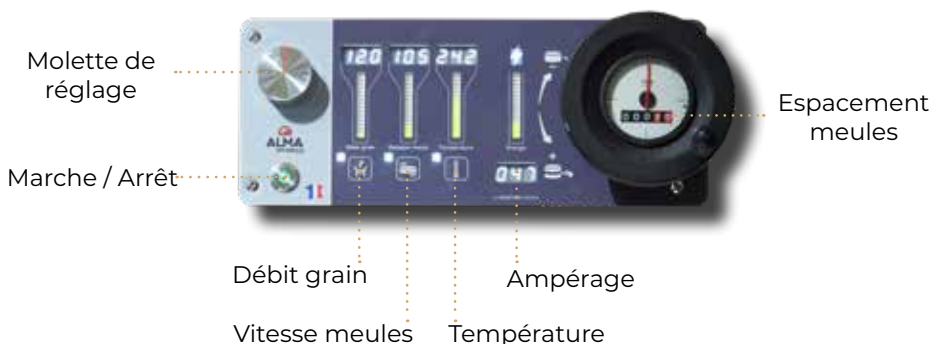
- Des matériaux bois, pierre et inox sourcés en France
- La transparence du carter pour observer la mouture

Confort d'intégration

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

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 50 Compact & Qualitatif

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



- Débit : Jusqu'à 8 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 20 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 la zone de vente ou dans le fournil, contribue à l'attractivité de votre environnement.



- Débit : Jusqu'à 40 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 votre moulin devient élément de communication.



La meule de pierre

Le moulin Mélia est équipé de meules de pierre en granit naturel, striées pour garantir un parfait déroulé du grain, sans altérer ses propriétés gustatives et nutritionnelles.

Explorer la tradition pour nourrir le 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.

Chez Alma Pro, la qualité se manifeste, se mesure et se démontre.

La farine est produite à froid

Nous avons porté une attention particulière à la préservation des qualités nutritionnelles et organoleptiques des grains.

Grâce à nos travaux sur les meules, la conception des moulins et la précision de conduite Mélia, nous garantissons une mouture à froid avec un système de consigne de température des farines maîtrisées.

Un seul passage

En un seul passage dans les meules, le grain est parfaitement déroulé ce qui crée une alimentation vivante et 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 ce projet innovant.



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



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, gardiens de la qualité des céréales et des autres graines.

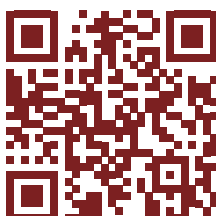
Le contact direct entre vous et le meunier assure une compréhension précise de vos besoins et un excellent service.

Grâce à la plateforme Grain-Connect, nous simplifions l'approvisionnement des boulangers en graines.

#NoGrainNoPain



Où trouver du grain ?



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 « Fabriqué en France » !

Financement

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

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 des 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 jusqu'à 36 mois à
votre demande.

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 graphique de votre moulin.
- Un suivi annuel de votre équipement.
- Les pièces d'usure selon votre matériel.
- Une assistance téléphonique.
- Un matériel de courtoisie en cas d'arrêt de votre moulin constaté 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

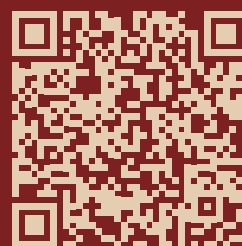
@. info@moulins-alma.pro

W. www.talmelia.com



Abonnez-vous !

Nous
connaître



histoire.talmelia.com



Talmélia

by Alma Pro