










LISTE OFFICIELLE - REFERENCES
LABORATOIRE NATIONAL DE LA BOULANGERIE PATISSERIE ®

Adresser votre demande d'homologation à : labo@lempa.org
 Consulter la dernière version de cette liste ici : <https://www.lempa.org/la-marque/>

ENTREPRISE	CONTACT	REFERENCES	QUALITE CONTROLEE
LEVAINS			
	<p>Lesaffre 137 Rue Gabriel Péri, 59700 Marcq-en-Barœul Tel : 03 20 81 61 00</p> <p>https://lesaffre.fr/nos-produits/creme-de-levain-epeautre-2?profile_id=61</p>	<p>- Crème de Levain Seigle (5 L)</p> <p>- Crème de Levain Épeautre (5 L)</p>	<p>Levains faisant l'objet d'analyses régulières des caractéristiques bactériologiques acidifiantes et sensorielles avec vérification de la conformité au décret pain (93-1074 Art.4) à DDM.</p>

FARINES			
	<p><u>Moulin Maury</u> 8 Bis La Rivière, 81540 Sorèze Tel : 05 63 74 28 37</p> <p>https://www.moulin-maury.com</p>	<p>- <u>Farine de Tradition</u> (25 kg)</p> <p>- <u>Farine Courante :</u> Saveur Froment (25 kg)</p>	<p>Farines de qualité supérieure régulière, faisant l'objet d'un contrôle mensuel selon les 2 cahiers des charges du Laboratoire National de la Boulangerie Pâtisserie</p>
	<p><u>Moulins Rioux</u> 5 rue de Normandie 53250 Neuilly le Verdun Tel : 02 43 03 86 52</p> <p>https://www.moulinsrioux.com</p>	<p>- <u>Farine de fleurage à faible Indice de Pulvéulence :</u></p> <p>Farine Fleurage Faible Volatilité (10 kg) (Code : CPFLEUFV10)</p> <p>Farine T150 Blés Anciens FIP 25 kg (Code : FIT150ANC25)</p>	<p>Farine à faible volatilité permettant de limiter l'exposition des boulangers-pâtisseries aux microparticules et allergènes de la farine (asthmes, rhinites, conjonctivites).</p> <p>Une prise en charge à hauteur de 70% est prévue par plusieurs CARSAT dans le cadre de la subvention Métiers de Bouche</p>
	<p><u>Foricher Moulin des Gaults</u> Moulin des Gaults, 45500 Poilly-Lez-Gien Tel : 02 38 67 02 63</p> <p>https://www.foricher.com/nos-farines/a-vos-souhaits</p>	<p>- <u>Farine de fleurage à faible Indice de Pulvéulence :</u></p> <p>Farine « A vos souhaits » (10 kg)</p>	<p>Farine à faible volatilité permettant de limiter l'exposition des boulangers-pâtisseries aux microparticules et allergènes de la farine (asthmes, rhinites, conjonctivites).</p> <p>Une prise en charge à hauteur de 70% est prévue par plusieurs CARSAT dans le cadre de la subvention Métiers de Bouche</p>

	<p><u>Moulin Céard</u> Hameau, N°115 Route du Moulin, Pied de Côte, 05200 Saint-André-d'Embrun Tel : 04 92 43 05 05 https://moulin-ceard.com</p>	<p>- <u>Farine de fleurage à faible Indice de Pulvéulence :</u> Farine « FIP » (10 kg)</p>	<p>Farine à faible volatilité permettant de limiter l'exposition des boulangers-pâtisseries aux microparticules et allergènes de la farine (asthmes, rhinites, conjonctivites).</p> <p>Une prise en charge à hauteur de 70% est prévue par plusieurs CARSAT dans le cadre de la subvention Métiers de Bouche</p>
	<p><u>Minoterie Bourseau</u> 2 route de l'étang La Vilatte 44170 Nozay Tel : 02 40 79 42 01 https://www.minoterie-bourseau.com</p>	<p>- <u>Farine de fleurage à faible Indice de Pulvéulence :</u> Farine de fleurage (25 kg)</p>	<p>Farine à faible volatilité permettant de limiter l'exposition des boulangers-pâtisseries aux microparticules et allergènes de la farine (asthmes, rhinites, conjonctivites).</p> <p>Une prise en charge à hauteur de 70% est prévue par plusieurs CARSAT dans le cadre de la subvention Métiers de Bouche</p>
	<p><u>Moulins Centre Atlantique</u> Ldt « Moulin du Pont » 16450 Saint Claud Tel : 05 45 71 53 38 https://www.moulinscentreatlantique.fr</p>	<p>- <u>Farine de fleurage à faible Indice de Pulvéulence :</u> Farine (25 kg)</p>	<p>Farine à faible volatilité permettant de limiter l'exposition des boulangers-pâtisseries aux microparticules et allergènes de la farine (asthmes, rhinites, conjonctivites).</p> <p>Une prise en charge à hauteur de 70% est prévue par plusieurs CARSAT dans le cadre de la subvention Métiers de Bouche</p>

	<p><u>Moulin de Hurtigheim</u> 16, rue des Forgerons 67117 Hurtigheim Tél : 03 88 69 00 16 https://moulin-hurtigheim.fr</p>	<p>- <u>Farine de fleurage à faible Indice de Pulvéulence :</u> Farine de Fleurage "Fine Fleur" (25 kg) Farine de Fleurage "Fine Fleur" (1 kg)</p>	<p>Farine à faible volatilité permettant de limiter l'exposition des boulangers-pâtisseries aux microparticules et allergènes de la farine (asthmes, rhinites, conjonctivites).</p> <p>Une prise en charge à hauteur de 70% est prévue par plusieurs CARSAT dans le cadre de la subvention Métiers de Bouche</p>
	<p><u>MINOTERIE PLANCHOT</u> ZA du Charfait, 85500 Saint-Paul-en-Pareds, France Tél : 02 51 92 01 40 https://www.minoterie-planchot.com</p>	<p>- <u>Farine de fleurage à faible Indice de Pulvéulence :</u> Farine de Fleurage "Fleurine T65" (25 kg) Farine de Fleurage "Farine de Fleurage" (25 kg)</p>	<p>Farine à faible volatilité permettant de limiter l'exposition des boulangers-pâtisseries aux microparticules et allergènes de la farine (asthmes, rhinites, conjonctivites).</p> <p>Une prise en charge à hauteur de 70% est prévue par plusieurs CARSAT dans le cadre de la subvention Métiers de Bouche</p>
MATERIELS			
	<p><u>Pharaon</u> 1 Rue des 9 Bonniers, 59178 Brillon Tél : 03 27 09 11 11 https://www.pharaon.fr/aspirateur-industriel-mtl202acd-epi-pour-boulangerie-p157</p>	<p>- <u>Aspirateur à faible émission de poussières de farine :</u> MTL202ACD EPI pour les professionnels de la boulangerie.</p>	<p>Aspirateur à faible émission de poussières de farine</p> <p>Une prise en charge à hauteur de 70% est prévue par la CNAM dans le cadre de la subvention nationale Poussières de farine</p>

	<p>WAICO (Vitella est une marque du Waico Group) Via Scotte, 1 36033 Isola Vicentina (VI) Italy Tél : +39 0445 1716598</p> <p>https://www.waicogroup.com/fr/</p>	<p><u>- Diviseuse à Faible émission de poussières de farine</u> Diviseuse automatique Diviseuse semi-Automatique Diviseuse bouleuse</p>	<p>Aspirateur à faible émission de poussières de farine</p> <p>Une prise en charge à hauteur de 70% est prévue par la CNAM dans le cadre de la subvention nationale Poussières de farine</p>
	<p>Bongard : 32 Rue de Wolfisheim, 67810 Holtzheim Tél : 03 88 77 66 85</p> <p>https://www.bongard.fr</p>	<p><u>- Diviseuse à Faible émission de poussières de farine</u> Diviseuse Mercure 4 Diviseuse Concorde 4 Diviseuse Mira Panéotrad Evo</p> <p><u>- Batteur à Faible émission de poussières de farine</u> Batteur Saturne Evo</p> <p><u>- Pétrin à Faible émission de poussières de farine</u> Pétrin à cuve fixe Spiral Evo</p>	<p>Matériel à faible émission de poussières de farine</p> <p>Une prise en charge à hauteur de 70% est prévue par la CNAM dans le cadre de la subvention nationale Poussières de farine</p>

		<u>- Farineur à Faible émission de poussières de farine</u> Panéodust	
--	--	---	--

Pour toute demande d'homologation contacter le LEMPA : labo@lempa.org / 02 35 58 17 75