

MINOTERIE DUPUY COUTURIER



Sur le stand de la minoterie Dupuy Couturier, découvrez sa nouvelle identité ! Depuis 1962, ce meunier est reconnu comme avant-gardiste. Il a participé dès les années 60 à la mise en place des filières Agriculture Biologique et CRC® en 2001. Au total, ce sont 6 générations qui se sont succédé au sein de la minoterie dont l'ADN a toujours été marqué par le savoir-faire et l'expertise meunière. La modernisation de la minoterie s'applique à toutes les marques de farine commercialisées : La Forézienne une farine 100 % Loire et Haute-Loire, Gourméla une farine en circuit court source de valeur ajoutée, Epis verts, la farine responsable et engagée, la Vellave la farine locale du Velay, Borsa la farine biologique au procédé de mouture unique, etc.

HALL 4, STAND J102.