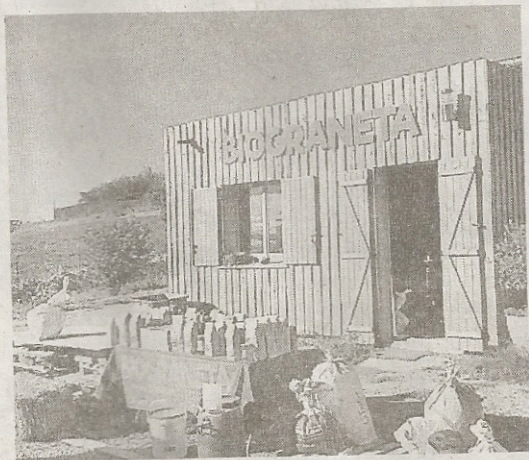


LA FERME BIOGRANETA, UN BEAU PROJET SUR LES HAUTEURS DE MONTBRUN-LAURAGAIS

Exploitation modeste de 60 hectares, la ferme Biograneta est un challenge familial qui a vu un couple reprendre et transformer une exploitation à Montbrun-Lauragais. Autour de Frédéric et Stéphanie, céréales et oléagineux bio sont semés, récoltés puis transformés. « Nous avons le privilège de semer des petites graines bio, petites graines qui donneront de belles cultures que nous transformons par la suite en farines, huiles et pâtes bio. En occitan, « petite graine » se dit « Graneta » d'où le nom de notre structure », précise Stéphanie Mouret-Schiavon. Ainsi, on retrouve à la vente en direct des farines bio moulues sur meule de pierre à partir des céréales (blés anciens, petit épeautre, sarrasin), des huiles vierges 1^{ère} pression à froid de tournesol, caméline et de lin, et des légumineuses bio telles pois chiches et lentilles vertes. Avec le soutien du Fond Européen Agricole pour le Développement Rural et de la région Occitanie, l'exploitation a



aussi pu s'équiper d'une machine à pâtes qui valorisent les céréales de l'exploitation. Biograneta y a choisi de proposer 4 formes de pâtes à base de 4 ingrédients issus de ses propres champs et moulus à la ferme : blé dur, blé poulard, sarrasin et petit épeautre bio. On retrouve bien entendu ses productions, huiles, farines et pâtes sur le Drive Fermier Toulousain pour le plus grand plaisir gustatif des petits et grands !

Rendre visite à Biograneta ?

Route d'Espanes - Lieu-dit Crouzats-Peres - 31450 Montbrun-Lauragais
Plus d'informations sur www.biograneta.fr