

Liste des produits

1/ Produit de notre moulin

Farine de blé biologique type 55.
Farine de blé biologique type 80 - 110 - 150 écrasé à la meule.
Farine d'épautre biologique type 80 écrasé à la meule.
Farine de seigle biologique type 130 écrasé à la meule.
Farine de sarrasin biologique écrasé à la meule.
Farine de petit épautre écrasé à la meule.
Farine biologique 6 céréales.
Sacs de 1kg, 5 kg, 25 kg.



2/ Produit en revente pour fabrication du pain

Diverses graines biologique (tournesol, lin brun, lin doré, sésame décortiqué, sésame complet, courge, pavot).
Levain de blé biologique (85g, 260g), levain d'épautre (100g).
Sel de guerande, sel de Noirmoutier, farine de gaude, farine de châtaigne, farine de riz, kamut, quinoa, pois chiche.

3/ Produit biologique

Café moulu et en grains. Cacao, thé noir, thé vert, tisane, fruits secs (cerneaux de noix, figues, abricots, pruneaux, noisettes, raisins sultamine, amandes, noix de coco rapé).
Confiture artisanale (issue d'une ferme du nord de la Haute-Saône).
Sucre (blond, roux, complet), sucre en morceaux.
Flocon de céréales (avoine, kamut, épautre, 5 céréales, riz, quinoa).
Muesli, miel, pain d'épice. Biscuit, herbes aromatiques, chocolat.
Riz (long, rond, blanc, demi-complet, complet), quinoa (blanc, rouge, trio).
Lentilles vertes, lentillons.
Légumes secs (flageolet, pois vert cassé, lingot blanc, pois chiche), pâte, boulgour, couscous, millet, sarrasin.
Huile, vinaigre de cidre; bière, vin...
Savon d'Alep, savon liquide...

Liste von Produkten

1) Herstellung unserer Mühle

Biologisches Weizenmehl Typ 55.
Biologisches Weizenmehl Typ 80 - 110 150, mit Mühlstein zerdrückt.
Epautre Mehl, biologisch Typ 80, mit Mühlstein zerdrückt.
Roggenmehl, Typ 130, biologisch, mit Mühlstein zerdrückt.
Buchweizenmehl, biologisch, mit Mühlstein zerdrückt.
Klein épautre Mehl, mit Mühlstein zerdrückt.
6 Getreide Mehl, biologisch.
1 Kg, 5 Kg oder 25 Kg Verpackung.

2) Weiterverkauf Produkte für Herstellung von Brot

Unterschiedliche biologische Samen (Sonnenblume, braunes Leinen, vergoldenes Leinen, geschälter Sesam, komplet Sesam, Kürbis, Mohn).
Kornvorteig, biologisch (85g, 260g), Epautre vorteig (100g).
Salz von Guerande, Salz von Noirmoutier, Gaudemehl, Kastanienmehl, Reismehl, Kamut, Quinoa, Kichererbse.

3/ Biologisches Produkt

Kaffee gemahlen und in Bohnen, Kakao, schwarzer Tee, grüner Tee, Tisane, Dörrobst (Nüsse halbfreie Nüsse, Feigen, Aprikosen, Backpflaumen, Haselnüsse, Trauben, Sultamine, Mandeln, Kokosnuß gerapet).
Handwerkliche Marmelade (von einer nördlichen Farm der Haute-Saône hergestellt).
Zucker (blond, rotblond, vollständig), Würfelzucker.
Getreideflöckchen (Kamut Hafer, Epautre, 5 Getreide, Reis, Quinoa).
Müslil, Honig, Lebkuchen, Keks, Gewürze, Schokolade.
Reis (lang, rund, weiß, halb vollständig, vollständig), Quinoa (Weißes, Rot, Trio).
Grüne Linsen, kleine Linsen.
Trockengemüse (Flageolet, zerbrochene grüne Erbse, lingot blanc, pois chiche), Teig, Boulgour, Couscous, Hirse, Buchweizen.
Öl, Essig von Apfelwein, Bier, Wein...
Seife von Alep, flüssige Seife...

List of the products

1/ Produces of our mill

Biological wheat flour typifies 55.
Biological wheat flour typifies 80 - 110 150 crushed in the grindstone.
Flour of épautre typifies 80 crushed in the grindstone.
Biological rye flour typifies 130 crushed in the grindstone.
Biological buckwheat flour crushed in the grindstone.
Flour of young épautre crushed in the grindstone.
Biological flour 6 cereal.
1kg, 5 kg bags, 25 kg.

2/ Product in resale for manufacturing of the bread

Diverse seeds biological (tournesol, linen brown, linen gilt, peeled (analysed) sesame, complete sesame, gourd, poppy).
Yeast of biological wheat (85g, 260g), yeast of épautre (100g).
Salt of guerande, salt of Noirmoutier, flour of gaude, sweet chestnut flour, ground rice, kamut, quinoa, chickpea.

3/ Organic product

Ground coffee and in grains (beans). Cocoa, tea black, tea green, herb tea, dried fruits (walnut halves, figs, apricots, prunes, hazelnuts, grapes sultamine, almonds (kernels), coconut rapé).
Artisanal jam (occurred by a farm in the North of the Haute-Saône).
Sucre (blond, red-haired person (red), complete), cube sugar.
Flake of cereal (oat, kamut, spelt, 5 cereal, rice, quinoa).
Muesli, honey, gingerbread. Biscuit, aromatic, chocolate-brown herbs.
Rice (long, round, white, half-complete, complete), quinoa (white, red, trio).
Green lentils, lentillons.
Dried vegetables (flageolet, broken green pea, white ingot, chickpea), dough, bulgur, couscous, millet, buckwheat.
Oil, cider vinegar, beer, wine...
Soap of Aleppo, liquid soap...



MOULIN DU VAL d'AMOUR

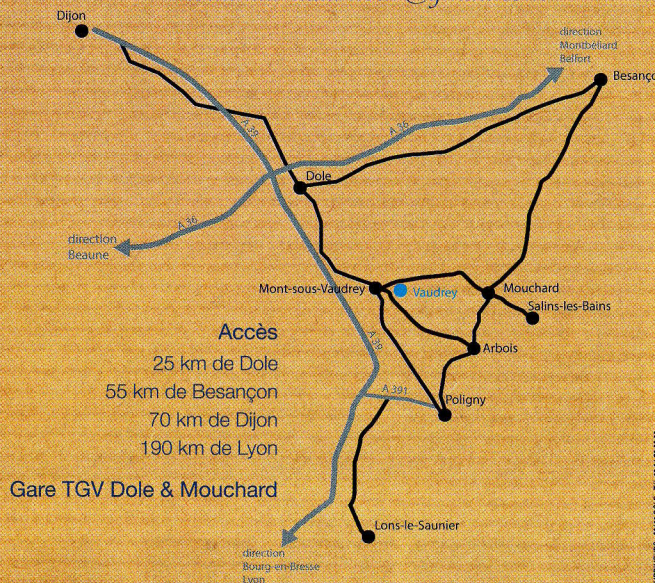
Famille Magdelaine

5, rue du Moulin

39380 Vaudrey // Jura

Tél. 03 84 81 50 33

moulinduvaldamour@gmail.com



Gare TGV Dole & Mouchard

Accès
25 km de Dole
55 km de Besançon
70 km de Dijon
190 km de Lyon

Chayk

MOULIN DU VAL d'AMOUR

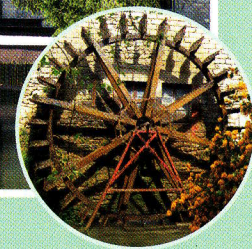
Famille Magdelaine

5, rue du Moulin

39380 Vaudrey // Jura

Tél. 03 84 81 50 33

moulinduvaldamour@gmail.com



Ouvert du lundi au vendredi
8h30 à 11h30 et de 14h00 à 18h00
Samedi de 9h00 à 12h00
Fermé le dimanche
Pour groupe > 10 personnes,
nous contacter



Opened from Monday to Friday 8:30 am at 11:30 am
and from 2:00 pm till 6:00 pm
On Saturday from 9:00 am till 12:00 pm
Closed on Sundays

For group > 10 persons, to contact us

Öffnungszeiten: Montag bis Freitag
Von 8.30 Uhr bis 11.30 Uhr und von 14.00 Uhr bis 18.00 Uhr
Samstag von 9.00 Uhr bis 12.00 Uhr
Geschlossen am Sonntag

Gruppe > 10 Personen, kontaktieren Sie uns bitte

Historique

L'origine du Moulin remonte au 13^{ème} siècle. Il est situé à Vaudrey sur la rive gauche de la Cuisance à 20 Km de sa source. Ce moulin était rattaché à la seigneurie jusqu'au 18^{ème} siècle. En 1880, une première turbine Fontaine remplaça les 5 roues à aubes. En 1890, il était loué à Joseph MAGDELAINE. Puis le moulin fut loué à Jules MAGDELAINE, fils de Joseph. Le moulin comprenait trois paires de meules en pierre.

En 1908, Madame d'ESPIVENT fit installer une deuxième turbine. Après la guerre de 1914-1918, le moulin fut repris par Emile MAGDELAINE, fils de Jules. Le moulin brûla le 10 Novembre 1924 et fut reconstruit l'année suivante dans l'état actuel, moins les silos à grains. En 1925, Emile MAGDELAINE remplaça les meules en pierre par quatre meules de 1,50m de diamètre en silex. Le 1^{er} Juillet 1946, Joseph

MAGDELAINE succéda à son père. Le moulin fut détruit de nouveau par un incendie dû à la foudre en 1955. En 1974, les fils de Joseph, Jean, loua le moulin jusqu'en 1986 puis l'achète et l'exploite jusqu'au 30 Juin 2004. Les fils de Jean : Christophe, Benjamin et Matthieu créent la SARL MOULIN DU VAL D'AMOUR. A ce jour le moulin fonctionne toujours.

History

The origin of the Mill goes back up to 13th century. He is situated to Vaudrey on the left bank of Cuisance in 20 km of his source. This mill was connected with the seignery until 18th century. In 1880, a first turbine Fountain replaced 5 paddle wheels. In 1890, he was rented(praised) to Joseph MAGDELAINE. Then the mill was rented(praised) to Jules MAGDELAINE, son of Joseph. The mill included three pairs

of stone grindstones. In 1908, Madam of ESPIVENT made install the second turbine. After the Great War, the mill was taken back by Emile MAGDELAINE, son of Jules. The mill burned on November 10th, 1924 and was reconstructed the next year in the current state, less the grain silos. In 1925, Emile MAGDELAINE replaced the stone grindstones by four grindstones of 1,50m of diameter in flint. On July 1st,

1946, Joseph MAGDELAINE succeeded his father. The mill was again destroyed by a fire due to the lightning in 1955. In 1974, the son of Joseph, Jean, rented the mill until 1986 then buys it and exploits him until June 30th, 2004. The sons of Jean: Christophe, Benjamin and Matthieu create the MILL SARL OF the VALLEY OF LOVE. To date the mill always works.

Historisch

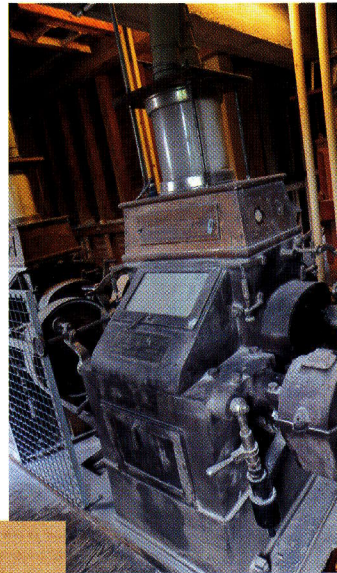
Der Ursprung der Mühle entsteht im 13. Jahrhundert. Sie ist liegend in Vaudrey, auf dem linken Ufer der Cuisance, 20 Km der Quelle entfernt. Diese Mühle war mit der Herrschaftlichkeit bis ins 18. Jahrhundert verbunden. 1880 ersetzte die erste Turbine Fontaine die 5 Schaufelräder. 1890 wurde die Mühle Joseph MAGDELAINE vermietet, danach Jules MAGDELAINE, Sohn von Joseph. Die Mühle bestand aus drei Paare Mühlensteinen. 1908 ließ Frau von ESPIVENT eine

zweite Turbine einrichten. Nach dem Krieg von 1914-1918 wurde die Mühle von Emile MAGDELAINE, Sohn von Jules, übernommen. Die Mühle brannte am 10. November 1924 ab und wurde im nächsten Jahr im gegenwärtigen Zustand, ausgenommen der Körnersilos, wieder aufgebaut. 1925 ersetzte Emile MAGDELAINE die Mühlensteine durch vier Mühlensteine von 1,50m Durchmesser, aus Feuerstein. Am 1. Juli 1946 folgte Joseph MAGDELAINE seinem

Vater nach. 1955 wurde die Mühle vom Blitz getroffen und noch einmal durch einen Brand zerstört. 1974 mietete Jean, der Sohn von Joseph, die Mühle bis 1986 um sie dann zu kaufen und bis am 30. Juni 2004 zu verwalten. Die Söhne von Jean: Christophe, Benjamin und Matthieu erschaffen das Unternehmen MOULIN DU VAL D'AMOUR. Zur Zeit ist die Mühle immer noch in Funktion.

Les cylindres

Les gros cylindres ont remplacé les meules d'autrefois. Ils tournent à une cadence régulière. Ils sont faits de deux rouleaux cannelés qui tournent en sens inverse à une vitesse différente et font éclater les grains qui passent entre leurs dents.



Cylinders

The big cylinders replaced the grindstones of formerly. They turn in a regular cadence. They are made by two fluted rollers which turn the other way around in a different speed and make the grains burst which pass between their teeth.

Die Zylinder

Die großen Zylinder haben die ehemaligen Mühlensteine ersetzt. Sie drehen in einem regelmäßigen Rhythmus. Sie bestehen aus zwei kannelierten Rollen, die in verkehrter Richtung und unterschiedlicher Geschwindigkeit drehen, um zwischen den Zähnen die Körner zu platzen.

Les meules

Le travail sur meule est bien entendu plus contraignant que la mouture sur cylindre. Outre leur entretien, une meule écrase trois fois moins de blé qu'un cylindre.



Grindstones

The work on grindstone is naturally more binding than the roller on cylinder. Besides their maintenance, a grindstone crushes three times less wheat than a cylinder.

Die Mühlensteine

Die Arbeit mit Mühlensteine ist zwingender wie das Mahlen mit Zylinder. Zu der Unterhaltung, zerdrückt ein Mühlenstein drei Mal weniger Korn als ein Zylinder.

Les planchisters



Les tamis perfectionnés, animés d'un mouvement horizontal circulaire, appelé aussi planchisters séparent les produits de chaque broyage et les classent selon leur grosseur.

Planchister

The sophisticated sieves, livened up(led) by a circular horizontal movement, called also planchisters separate the products of every grinding and classify them according to the thickness.

Der planchisters

Die hochentwickelten Sieben, mit einer kreisförmigen horizontalen Bewegung animiert, auch Planchisters gennent, suchen die Produkte aus und ordnen sie nach ihrer Dicke.

Découvrir... Préserver...

