

CERTIFIÉ FR-BIO-10



MOULIN mas de DAUDET

PAYSAN - MEUNIER - PASTIER

LÉGUMINEUSES & CÉRÉALES

LENTILLE VERTE



FORMAT 500G / VRAC

CUISSON 20 MINUTES

POIS CHICHE



FORMAT 500G / VRAC

CUISSON 45 MINUTES

ORGE DÉCORTIQUÉ



FORMAT 500G / VRAC

CUISSON 20 à 30 MINUTES

DDM : 2 ANS

BOULGOUR & SEMOULE

BOULGOUR



FORMAT 500G / VRAC

CUISSON 10 MINUTES

POLENTA



FORMAT 500G / VRAC

CUISSON 10 MINUTES

SEMOULE



FORMAT 500G / VRAC

CUISSON 10 MINUTES

DDM : 2 ANS

FARINES

SUR MEULE DE PIERRE

BLÉ DUR



FORMAT 750G / 400G / VRAC

UTILISATION : PÂTES FRAÎCHES

BLÉ TENDRE



FORMAT 750G / 400G / VRAC

UTILISATION : UNIVERSELLE

ORGE



FORMAT 750G / 400G / VRAC

UTILISATION : FAIBLE EN GLUTEN

DDM : 2 ANS

FARINES

SUR MEULE DE PIERRE

MAÏS



FORMAT 750G / 400G / VRAC

UTILISATION : SANS GLUTEN

POIS CHICHE



FORMAT 750G / 400G / VRAC

UTILISATION : SANS GLUTEN

LENTILLE VERTE



FORMAT 750G / 400G / VRAC

UTILISATION : SANS GLUTEN

DDM : 2 ANS

PÂTES SÈCHES

FUSILHO

ARTISANALES

BLÉ

ORGE

POIS CHICHE



FORMAT 500G / 150G / VRAC

CUISSON 5 MINUTES — 100% BLÉ

FORMAT 500G / 150G / VRAC

CUISSON 3 MINUTES — 100% ORGE

FORMAT 500G / 150G / VRAC

CUISSON 3 MINUTES — 100% POIS CHICHE

DDM : 2 ANS

PÂTES SÈCHES

FUSILHO

ARTISANALES

LENTILLE VERTE



FORMAT 500G / 150G / VRAC

CUISSON 3 MINUTES — 100% LENTILLE VERTE

DDM : 2 ANS

PÂTES SÈCHES

DENTELLO

ARTISANALES

BLÉ

LENTILLE VERTE

POIS CHICHE



FORMAT 330G / 150G / VRAC

CUISSON 5 MINUTES — 100% BLÉ

FORMAT 330G / 150G / VRAC

CUISSON 3 MINUTES — 100% LENTILLE VERTE

FORMAT 330G / 150G / VRAC

CUISSON 3 MINUTES — 100% POIS CHICHE

DDM : 2 ANS

PÂTES SÈCHES

COQUILHETA

ARTISANALES

BLÉ



FORMAT 500G / VRAC

CUISSON 5 MINUTES — 100% BLÉ

LENTILLE VERTE



FORMAT 500G / VRAC

CUISSON 3 MINUTES — 100% LENTILLE VERTE

POIS CHICHE



FORMAT 500G / VRAC

CUISSON 3 MINUTES — 100% POIS CHICHE

DDM : 2 ANS

PÂTES SÈCHES

COQUILHETA

ARTISANALES

ORGE



FORMAT 500G / VRAC

CUISSON 3 MINUTES — 100% ORGE

DDM : 2 ANS

CRESTE DE GAÙ

PÂTES SÈCHES ARTISANALES

COQUILHAGE

BLÉ



FORMAT 500G / 150G / VRAC
CUISSON 5 MINUTES — 100% BLÉ

BLÉ



FORMAT 500G / 150G / VRAC
CUISSON 5 MINUTES — 100% BLÉ

DDM : 2 ANS

L'HISTOIRE

Le Moulin Mas de Daudet est une exploitation agricole familiale située à Fontvieille, en Provence, où l'agriculture se transmet depuis six générations.

Dans la continuité du travail engagé par mes parents, nous avons développé en 2015 un atelier de transformation directement sur l'exploitation afin de valoriser nos productions agricoles. Aujourd'hui, je poursuis ce projet avec la volonté de maîtriser l'ensemble de la chaîne de production, du champ à l'assiette, en produisant, transformant et commercialisant des céréales et légumineuses issues de notre territoire.

Notre activité repose sur une logique simple : produire, transformer et valoriser nous-mêmes nos récoltes, afin de garantir la qualité, la traçabilité et l'authenticité de chaque produit.

Nous cultivons du blé tendre, du blé dur, de l'orge, du maïs, des pois chiches et des lentilles vertes. Ces matières premières sont ensuite transformées directement sur l'exploitation en farines, semoules, boulgour, polenta et pâtes artisanales.

Notre démarche s'inscrit dans une volonté forte de proposer des produits :

- issus de l'agriculture biologique,
- cultivés et transformés localement,
- authentiques et de qualité,
- avec une véritable maîtrise de la filière, du champ à l'assiette.

Le Moulin Mas de Daudet défend une agriculture à taille humaine, ancrée dans son territoire, qui associe savoir-faire agricole, transformation artisanale et exigence de qualité. Notre objectif est de développer une gamme cohérente de produits provençaux, destinée aussi bien aux particuliers qu'aux professionnels : épicerie fines, magasins bio, restaurateurs, boulangers ou distributeurs engagés dans le local.

À travers cette activité, nous souhaitons redonner de la valeur aux productions agricoles en créant des produits finis porteurs de sens, de goût et d'identité.





LES PRATIQUES

- Agriculture 100 % biologique
- Sols argilo-calcaires en climat méditerranéen, adaptés aux cultures céréalières
- Rotation longue incluant céréales et légumineuses
- Travail du sol raisonné et respect de la vie des sols
- Tri, nettoyage et stockage des grains réalisés sur l'exploitation
- Transformation sur place avec maîtrise complète des procédés
- Mouture sur meule de pierre préservant les qualités nutritionnelles
- Fabrication de pâtes artisanales avec filières en bronze
- Séchage lent à basse température pour préserver goût et nutriments

AUTHENTIQUE

Le Moulin Mas de Daudet est à la fois :

- Producteur agricole
- Meunier
- Pastier

Cette triple compétence permet de maîtriser l'ensemble de la filière, du semis jusqu'au produit fini.

Nos produits sont issus d'une transformation artisanale réalisée directement sur l'exploitation, sans intermédiaire, avec une exigence forte sur la qualité des matières premières et des procédés.

MOULIN mas de DAUDET

PAYSAN - MEUNIER - PASTIER

Société : SAS MOULIN MAS DE DAUDET

Adresse : Chemin Claude et Rémy Thieuloy, MOULIN mas de DAUDET – 13990

Fontvieille – France

SIREN : 101 172 153

Contact :

Tanneguy Thieuloy

Email : moulin@masdedaudet.com

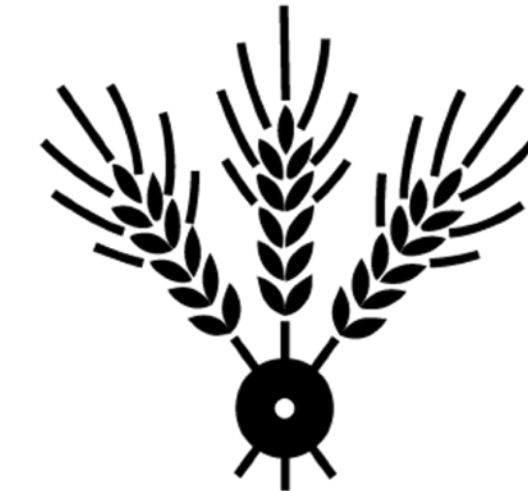
Téléphone : 06.50.39.74.18

Certifications :

Agriculture Biologique (AB)

Conditions de règlement :

30 jours fin de mois



MOULIN

— MAS DE —

DAUDET

CULTIVÉ ET TRANSFORMÉ

EN PROVENCE

masdedaudet.com

Certificat en vertu de l'Article 35, Paragraphe 1, du Règlement (UE) 2018/848 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques

Partie I: Éléments obligatoires	I.1 Numéro du document FR-BIO-10.250-0110823.2026.001		I.2 Type d'Opérateur <input checked="" type="checkbox"/> Opérateur <input type="checkbox"/> Groupe d'opérateurs	
				
	I.3 Opérateur ou groupe d'opérateurs Nom MOULIN MAS DE DAUDET Adresse Chemin de Ribet 13990 Fontvieille Pays France Code ISO FR		I.4 Autorité compétente ou Autorité / Organisme de contrôle Autorité BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE (FR-BIO-10) Adresse 1 Place Zaha Hadid, 92400, Courbevoie Pays France Code ISO FR	
	I.5 Activité ou activités de l'opérateur ou du groupe d'opérateurs • Préparation			
	I.6 Catégorie ou catégories de produits visées à l'article 35, paragraphe 7, du règlement (UE) 2018/848 du Parlement européen et du Conseil et méthodes de production • (a) Végétaux et produits végétaux non transformés, y compris les semences et autre matériel de reproduction des végétaux Méthode de production: – production biologique, sauf durant la période de conversion – production biologique avec une production non biologique • (d) Produits agricoles transformés, y compris les produits de l'aquaculture, destinés à l'alimentation humaine Méthode de production: – production de produits biologiques – production biologique avec une production non biologique			
Le présent document est délivré conformément au règlement (UE) 2018/848 et certifie que l'opérateur ou le groupe d'opérateurs (choisir ce qui convient) satisfait aux exigences dudit règlement.				
I.7 Date, lieu Date 07 mai 2026 10:48:10 +02 (CET) Nom et signature BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE Lieu Courbevoie (FR)		I.8 Validité Certificat valable du 04/05/2026 au 31/03/2028		

Certificat en vertu de l'Article 35, Paragraphe 1, du Règlement (UE) 2018/848 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques

Partie II: Éléments facultatifs spécifiques	II.1 Répertoire des produits Nom du produit Code de la nomenclature combinée (NC) visé au règlement (CEE) n° 2658/87 du Conseil pour les produits relevant du champ d'application du règlement (UE) 2018/848	
	Céréale ou oléoprotéagineux préparé - Lentilles vertes, pois chiches, orge, maïs, blé,	Biologique
	Farine de céréales et de légumes - Farine de blé tendre, farine de blé dur, farine d'orge, farine de lentilles, farine de pois chiches, farine de maïs, farine de riz	Biologique
	Pâtes - Pâtes de lentilles, pâtes de blé tendre, pâtes de blé dur, semoule de blé, polenta, pâtes de riz	Biologique
	II.2 Quantité de produits	
II.3 Informations sur les terres		
II.4 Liste des locaux ou des unités où l'activité est exercée par l'opérateur ou le groupe d'opérateurs		
II.5 Informations sur l'activité ou les activités réalisées par l'opérateur ou le groupe d'opérateurs et indiquant si l'activité ou les activités sont effectuées pour leur propre compte ou en tant que sous-traitant réalisant l'activité ou les activités pour le compte d'un autre opérateur, le sous-traitant restant responsable de l'activité ou des activités effectuées		
Activité	Description de l'activité ou des activités visées à la partie I, point 5	
Préparation	Prestation d'élaboration de produits du travail des grains - Fabrication de pâtes • Réalisation d'une activité ou d'activités en tant que sous-traitant pour un autre opérateur, le sous-traitant restant responsable de l'activité ou des activités effectuées	
Préparation	Prestation d'élaboration de produits du travail des grains - Mouture de farine • Réalisation d'une activité ou d'activités en tant que sous-traitant pour un autre opérateur, le sous-traitant restant responsable de l'activité ou des activités effectuées	
Préparation	Prestation d'élaboration de produits du travail des grains - Tri, nettoyage des grains • Réalisation d'une activité ou d'activités en tant que sous-traitant pour un autre opérateur, le sous-traitant restant responsable de l'activité ou des activités effectuées	
II.6 Informations sur l'activité ou les activités réalisées par le tiers sous-traitant conformément à l'article 34, paragraphe 3, du règlement (UE) 2018/848		
II.7 Liste des sous-traitants réalisant une ou des activités pour l'opérateur ou le groupe d'opérateurs conformément à l'article 34, paragraphe 3, du règlement (UE) 2018/848, dont l'opérateur ou le groupe d'opérateurs reste responsable en ce qui concerne la production biologique et pour lesquelles il n'a pas transféré cette responsabilité au sous-traitant		
II.8 Informations sur l'accréditation de l'organisme de contrôle conformément à l'article 40, paragraphe 3, du règlement (UE) 2018/848 Nom de l'organisme d'accréditation COFRAC Hyperlien vers le certificat d'accréditation https://tools.cofrac.fr/annexes/sect5/5-0553.pdf		
II.9 Autres informations		

CERTIFIÉ FR-BIO-10

