

Une équipe à votre service

Deux personnes, motivées et disposant de nombreuses compétences, se tiennent à votre disposition :

MARIE-NOËLLE BODEVING - 03.87.05.25.15



COMMERCIALISATION DES SEMENCES
VENTE DE CÉRÉALES AUX ÉLEVEURS
FACTURATION SEMENCES ET CÉRÉALES

THOMAS HUGUIN - 03.87.05.25.56

COMMERCIALISATION DES CÉRÉALES
ET OLÉOPROTÉAGINEUX
SUIVI QUALITÉ ET FORMULATION POUR
LA SARL NATURE
FACTURATION DE L'ALIMENT



11 rue du Général Bernard
57170 CHÂTEAU- SALINS

Tel : 03.87.05.25.15
Fax : 03.87.05.10.93
probiolor@wanadoo.fr

Les partenaires

La coopérative travaille en partenariat avec le CGA de Lorraine, l'OPABA en Alsace et la FRAB de Champagne-Ardenne pour développer les filières de l'agriculture biologique. Elle s'inscrit dans les expérimentations de l'INRA sur l'agriculture biologique.

PROBIOLOR est également en relation étroite avec les autres coopératives céréalières bio Françaises pour la valorisation des productions collectées.

Le Moulin d'Heucheloup (situé à Bégnécourt dans les Vosges) propose une **large gamme de Farines Biologiques** issues des céréales collectées en Lorraine : farine de blé, de seigle, d'épeautre, de sarrasin, ainsi que des mélanges de différentes farines (avec ou sans levain) pour réaliser aisément vos pains et pâtisseries.

PROBIOLOR propose également au détail ses **Lentilles Vertes Biologiques**.

Vous trouverez ces produits en magasins bio ou en grandes surfaces, sous les marques « Culture Bio » ou « Paysan bio Lorrain ».



Produits Biologiques Lorrains



Grains,
Semences,
Farines,
Aliments du bétail



PROBIOLOR
11 rue du Général Bernard
57170 CHÂTEAU- SALINS
Tel : 03.87.05.25.15
Fax : 03.87.05.10.93
probiolor@wanadoo.fr

Une organisation au service des producteurs biologiques

Une coopérative bio

Probiolor est une coopérative céréalière exclusivement bio, créée en 1991, par un groupe de producteurs lorrains ayant opté pour une agriculture respectueuse de l'environnement. Sa mission est de collecter et de valoriser uniquement des produits cultivés selon les règles rigoureuses de l'agriculture biologique.

Elle assure également la production et la distribution de semences bio (céréales, protéagineux et fourragères) ainsi que l'approvisionnement des producteurs en aliments du bétail bio au travers de la SARL Nature (volailles, bovins, porcins).

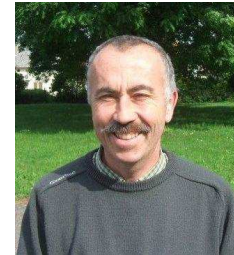
La coopérative est certifiée par Qualité France.

La coopérative en quelques chiffres (exercice 2009/2010) :

Collecte totale (dont Blé meunier)	3500T (1400T)
Nombre d'adhérents	105
Volume d'aliments commercialisés	1500T
Volume de semences commercialisées	265T

Une structure dirigée par les producteurs

Le conseil d'administration est composé de neuf exploitants agricoles lorrains installés en bio. Claude CHOUX, le Président de la coopérative, est un producteur installé à LAY St REMY à proximité de TOUL (54).



Claude CHOUX
Président de PROBIOLOR

Une collecte diversifiée

L'activité principale de la coopérative est de commercialiser, auprès des transformateurs de la filière, les céréales et oléo-protéagineux produits sur les exploitations biologiques. La collecte est très variée : blé, orge, épeautre, seigle, maïs, pois, triticale, avoine, tournesol, lentille, lupin bleu, soja, sarrasin, féverole, colza, petit épeautre...



Une zone d'activité importante

La coopérative collecte les céréales sur l'ensemble des 4 départements lorrains et les départements limitrophes.

Ces céréales sont valorisées pour moitié sur la région Lorraine, l'autre moitié étant destinée au marché national.

Un projet tourné vers l'avenir

Depuis plusieurs années, la coopérative mène une réflexion autour de la création d'un outil de stockage et de valorisation spécifique aux céréales biologiques. Aujourd'hui, ce projet est en passe de se concrétiser. Il combine à la fois, une unité de stockage de céréales et une unité de fabrication d'aliment du bétail bio au travers de la société SARL NATURE. De dimension modeste, cet outil devrait accompagner le développement des filières bio en grandes cultures et en élevage dans l'est de la France pour les années à venir.

