

BEEE.

# La création d'un modèle de production **durable**

C'était à la tombée du jour il y a longtemps, en nous promenant dans la Finca El Campillo, accompagnés alors de notre petit troupeau de chèvres pure race Murciano Granadina et de nos chiens ; nous nous promenions, comme nous le faisons toujours à la fin de la journée, tout en parlant du nom de notre projet, cherchant la meilleure façon de donner un nom à nos intentions.

Quelques années plus tôt, **nous avons récupéré la forêt d'origine, plantant plus de 30 000 arbres** : le début de notre rêve de générer un véritable environnement écologique de coexistence naturelle dans lequel la campagne, les animaux et les hommes coexistent en symbiose harmonieuse.

Nous avons compris que **le secret était dans le terrain**, mais également dans les soins qui ont favorisé la récupération et la conservation des valeurs ancestrales de cet excellent écosystème méditerranéen, la pureté de la **race caprine autochtone**, le bien-être de nos animaux, le **respect de la biodiversité** et la **génération d'un modèle de production** dans lequel l'estime des valeurs individuelles, de groupe et relationnelles ainsi que l'excellence dans notre travail permettraient un environnement convivial et véritablement durable.

Le nom de cet ambitieux projet est né au crépuscule de ce jour fascinant, entourés de notre troupeau, quand, dans le silence précédant le coucher du soleil, nous avons entendu cette complainte harmonieuse... **BEEE.**

María José Díaz et Juan Luis Amor  
**BIOGÉMINIS**

À la campagne,  
les animaux et  
les hommes  
cohabitent  
en symbiose  
harmonieuse.

Tous droits réservés. La reproduction totale ou partielle des images ou des textes de cette publication n'est pas autorisée sans l'autorisation préalable du titulaire des droits de propriété intellectuelle et industrielle. Ce matériel peut également être enregistré et protégé par des droits d'auteur ou de reproduction. Par conséquent, la reproduction et/ou la diffusion publique de son contenu, à des fins commerciales ou industrielles, sur tout support et par tout moyen technique, sans l'autorisation formelle du titulaire, est interdite. Tout acte de copie, d'exploitation, de diffusion et/ou de communication publique, ainsi que toute utilisation lucrative -directe ou indirecte, commerciale ou industrielle de l'un des contenus qui composent cette publication est formellement interdite, sans l'autorisation formelle, préalable et écrite de son titulaire, qui sera pleinement habilité à engager toutes les actions légales, civiles et/ou pénales à sa disposition contre toute personne qui violerait cette interdiction.

© La propriété intellectuelle des textes et images de ce document appartient à Biogéminis, S.L.

® BEEE. est une marque déposée par BIOGÉMINIS, S.L.

**BIOGÉMINIS, S.L.**  
Finca El Campillo - 30440 Moratalla - Murcia (Espagne)  
tél. +34 609 694 388  
mail. info@beee.es

[www.beee.es](http://www.beee.es)

# 25 ans au service de la biodiversité d'origine

BEEE est le nom des produits de BIOGÉMINIS, une initiative dédiée exclusivement à l'obtention de lait frais biologique de chèvres Murciano-Granadina de pure race, avec lequel sont fabriqués des yaourts, des fromages et des kéfirs de première qualité avec la certification biologique, ainsi qu'un lait excellent.

La gamme de produits **BEEE** est entièrement fabriquée dans notre exploitation Finca El Campillo, située dans le cœur vert de Moratalla (Murcie), un cadre privilégié du sud-est de l'Espagne appartenant à la Réserve Naturelle de Sotos y Bosques de Ribera de Cañaverosa.

► **BEEE** est le résultat d'une **approche écologique globale**, qui a commencé il y a plus de 25 ans avec la réparation et la replantation de la forêt méditerranéenne primitive qui entourait le domaine, favorisant la biodiversité d'origine.

► **BEEE** développe un **modèle de gestion solide** basé sur le respect des valeurs environnementales, les connaissances et l'excellence des procédures et la performance professionnelle, pour produire du lait et des dérivés qui préservent les saveurs naturelles et traditionnelles.

► **BEEE** soutient sa méthodologie sur **quatre piliers** fondamentaux :



**Le soin du champ et de son environnement naturel**, considérant notre exploitation comme un organisme vivant, pour lequel nous veillons à l'interrelation harmonieuse et durable de toutes les entités qui coexistent (écosystèmes végétal, animal, humain et de production) favorisant un **développement cyclique et durable**. Nous obtenons l'eau de notre source naturelle, la Fuente de El Portichuelo, de laquelle s'abreuvent nos chèvres ; nous obtenons l'énergie nécessaire à l'entretien de nos installations grâce à la captation d'énergie photovoltaïque, en évitant les systèmes polluants.



**Une sélection rigoureuse de chèvres autochtones de race pure -Murciano Granadina-** non écornées, qui pâturent chaque jour dans nos forêts et prairies, nourries avec nos fourrages (céréales, légumineuses et flore autochtone) fertilisées avec de la matière organique compostée du même troupeau. Elles sont élevées en semi-liberté, en équilibre avec le reste de la faune présente dans notre exploitation.



**Une excellente équipe**, bien formée et hautement spécialisée, composée de personnes de notre environnement immédiat, qui effectuent leur travail avec professionnalisme dans un contexte fortement engagé en termes de responsabilité sociale et d'entreprise dans lequel prévalent le respect, la formation continue, le développement individuel et l'évolution professionnelle, l'égalité des sexes et la promotion d'interactions interpersonnelles harmonieuses.



**Un modèle de production soigné**, axé sur un réinvestissement continu et une méthodologie méticuleuse dans les procédures, réalisées dans des installations appropriées, à la pointe de la technologie et soumises à des normes d'hygiène et sanitaires élevées, qui nous permettent de fournir une traçabilité complète, à la fois de la matière première, des élaborations intermédiaires et du produit fini. Tout cela depuis le début du cycle de vie de nos chèvres jusqu'au conditionnement et à la livraison du produit final, en appliquant le minimum de transformations possible, pour garantir les saveurs traditionnelles, la fraîcheur et l'authenticité de nos produits.

Nous générons une ligne de continuité contrôlée dans notre production, l'adaptant exactement à la disponibilité du lait de notre bétail, à la saisonnalité, à la taille de notre exploitation et de nos installations de préparation, ainsi qu'à des normes de **qualité certifiées biologiques** ambitieuses.

Ce modèle nous permet d'obtenir une production de qualité exigeante, riche en arômes, textures et saveurs propres et naturelles, qui transmet les valeurs ancestrales et le patrimoine culturel et agraire de nos chèvres, de notre territoire et de notre culture méditerranéenne.

Nous produisons notre délicieuse **gamme naturelle**, sous une grande variété de présentations : beurre, yaourts, kéfirs, lait frais et fromages à pâte molle.



# BEEE.

*different*

▣ Nous offrons une gamme de produits de qualité supérieure, dont nous sommes fiers.

Cet engagement à maintenir nos valeurs traditionnelles, en appliquant les connaissances et les technologies actuelles, nous permet d'être innovants et d'offrir une gamme de produits spécifiques de la plus haute qualité et dont nous sommes fiers.

## Nous sommes des Agriculteurs BIO

Les plantations forestières et régénératives (plus de 30 000 arbres plantés il y a 25 ans) qui entourent l'espace où nous effectuons notre travail, sont actuellement des forêts consolidées, qui renferment une biodiversité favorable au développement d'un **organisme agricole cyclique**, sain et autosuffisant.

Chez **BEEE** de nombreuses espèces végétales, animales, d'insectes et d'oiseaux, voire des chèvres sauvages, coexistent. Ils nous aident à maintenir l'équilibre biologique de l'écosystème dans une symbiose naturelle.

## Nous sommes des Traditions

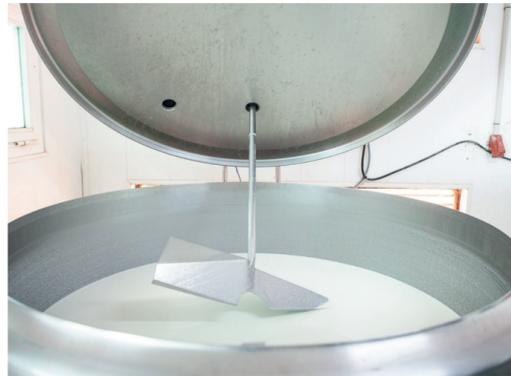
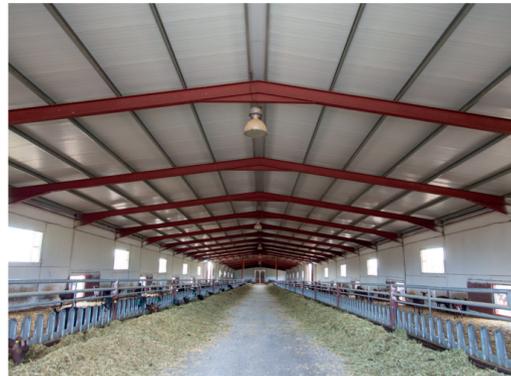
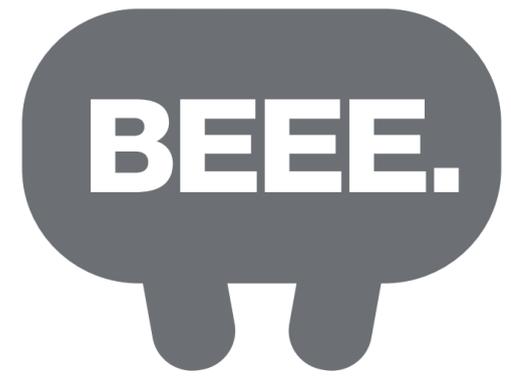
Nos fromages sont inclus dans l'**Appellation d'Origine Protégée Quesos de Murcia -Fromages de Murcia- (AOP)**.

Nous travaillons exclusivement avec des chèvres de la **race autochtone Murciano Granadina**, non écornées, qui pâturent chaque jour, en respectant un modèle entièrement orienté vers le **bien-être animal** et la libre expression de leurs instincts, nourries avec du fourrage et de l'eau de l'exploitation elle-même et avec des niveaux optimaux de santé animale, ce qui nous permet de produire la seule gamme de fromages **AOP au lait cru et avec certification biologique**.

## Nous sommes des Innovants

Le modèle de développement de **BEEE** favorise l'**évolution permanente**, tant dans l'application des idées et technologies émergentes (externes) que dans la prospection et l'application de concepts obtenus et développés au sein de **BIOGÉMINIS** (internes).

Notre **politique d'innovation** vise à incorporer -dans toute notre gamme de produits- les résultats liés à notre **recherche et développement**, axés tout particulièrement sur les méthodes biodynamiques, dans la conservation de l'écosystème méditerranéen original dont jouit Finca El Campillo, dans la promotion des arômes naturels des produits et dérivés de nos chèvres de la race Murciano Granadina, ainsi que la présentation et la communication optimales de nos produits, afin qu'ils transmettent ainsi les valeurs traditionnelles associées à une alimentation ancestrale, fonctionnelle et de qualité optimale -à la fois nutritionnelle et alimentaire- que véhicule le **lait de chèvre** et ses dérivés : fromages, yaourts et kéfirs.



# Produits BEEE.

Le goût et la qualité de l'authentique

Chez BEEE nous produisons une large gamme de **produits certifiés biologiques**, fabriqués à partir de lait de chèvre frais -fraîchement traité- de notre propre bétail, obtenu dans un cycle écologique fermé, agricole et d'élevage.

**Excellents produits**, de qualité soignée, fabriqués avec un minimum de traitement dans des installations modernes, pour extraire leur qualité organoleptique et fonctionnelle maximale ; fabrication artisanale, dans des petites productions limitées au volume de lait frais du jour, obtenu uniquement de notre troupeau.

Des arômes, textures et saveurs propres et naturels, qui diffèrent selon les différentes saisons de l'année et qui transmettent le patrimoine culturel et agricole du territoire.

## Laits fermentés non homogénéisés

## BEEE. · TRADITION ·

### Fromages Affinés de Lait Cru

Notre variété la plus complexe, chef d'œuvre de notre maître affineur ; des fromages affinés sur **bois de sapin du Jura** dans une cave en brique naturelle qui permet l'expression maximale des **arômes, des saveurs et des textures**, ce qui facilite la flore des micro-organismes : bactéries lactiques, moisissures et levures dont nous favorisons la croissance avec délicatesse : le temps nécessaire, la lumière, l'humidité, le renouvellement de l'air et la température adéquats.

## Fromages

Nous fabriquons notre exquise **gamme classique** de fromages à pâte molle, aux saveurs douces, tendres et délicates, ainsi que le **fromage au paprika de Murcie AOP**: un mariage harmonieux et méditerranéen, avec une couleur intense et incomparable.



Un laboratoire  
où cohabitent  
idées et faits.

# BEEE.

## [QLAB]

### Notre Cave de **Maturation et Affinage**

Chez BEEE, nous avons besoin d'un espace pour observer comment nos fromages nuancent et intensifient leur valeur, exprimant leurs meilleures caractéristiques organoleptiques de saveur, de texture, d'arôme et de couleur. Un laboratoire où cohabitent idées et faits, un lieu où les maîtres artisans affineurs ont les meilleures conditions et moyens pour exprimer l'excellence des fromages BEEE.

Chez **BEEE [QLAB]**, nous avons redoublé d'efforts pour créer un espace où nous pouvons chouchouter nos fromages, dans leur phase décisive de maturation et d'affinage, ainsi qu'en faisant des incursions mesurées et innovantes dans cet univers ancestral qu'est celui de la production de fromages artisanaux au lait cru.

Nous avons recouvert de panneaux puis de briques d'argile cuites artisanalement et de mortier de chaux et de sable dessalé les vieux murs, en installant des **systèmes sophistiqués** de contrôle de température, d'humidité et de renouvellement de l'air ; à l'intérieur, les fromages reposent et s'affinent dans la pénombre sur des étagères en épicea du Jura non brossé, traditionnellement utilisées dans les AOP françaises de Comté et de Reblochon, dans une ambiance qui favorise et maintient en équilibre notre flore biologique, véritable trésor de **BEEE**.

Un **laboratoire calme** -à accès restreint- dans lequel la combinaison de matériaux traditionnels avec les systèmes technologiques les plus modernes permet l'expression maximale des valeurs de nos fromages.





Notre espace  
d'interaction et de  
communication.

# BEEE. [SPACE]

En développant sa politique de communication, d'interaction et de formation continue, BIOGÉMINIS propose un espace multifonctionnel spécifique, lumineux, impeccablement décoré et équipé des ressources multimédias et des services accessoires nécessaires à son utilisation optimale pour les événements de communication : réunions, formations, présentations, dégustations, célébrations, etc., à la fois internes et externes.

**BEEE [SPACE]** se situe dans les installations de notre exploitation **Finca El Campillo**, rattachée à la cave de maturation et d'affinage, dans un cadre situé dans le **cœur verdoyant de Moratalla**, entouré de 40 hectares de céréales et de légumineuses et plus de 250 de montagnes méditerranéennes.

**BEEE [SPACE]** offre de magnifiques conditions fonctionnelles et tous les services de qualité nécessaires à la tenue de réunions interactives ; il dispose d'un **hébergement pour 25 personnes** et de **services hôteliers** confortables et attrayants, afin que les événements puissent se dérouler de manière brillante, agréable et efficace.



**BIOGÉMINIS S.L.**  
Finca El Campillo - 30440 Moratalla - Murcia (Espagne)

[beee.es](http://beee.es)



ES-ECO-024-MU  
Agricultura España