

Moulin de la Garenne



Crédit photo : (Moulin de la Garenne)



Farines de blé, de seigle, de sarrazin,
d'engrain au Moulin de la Garenne.

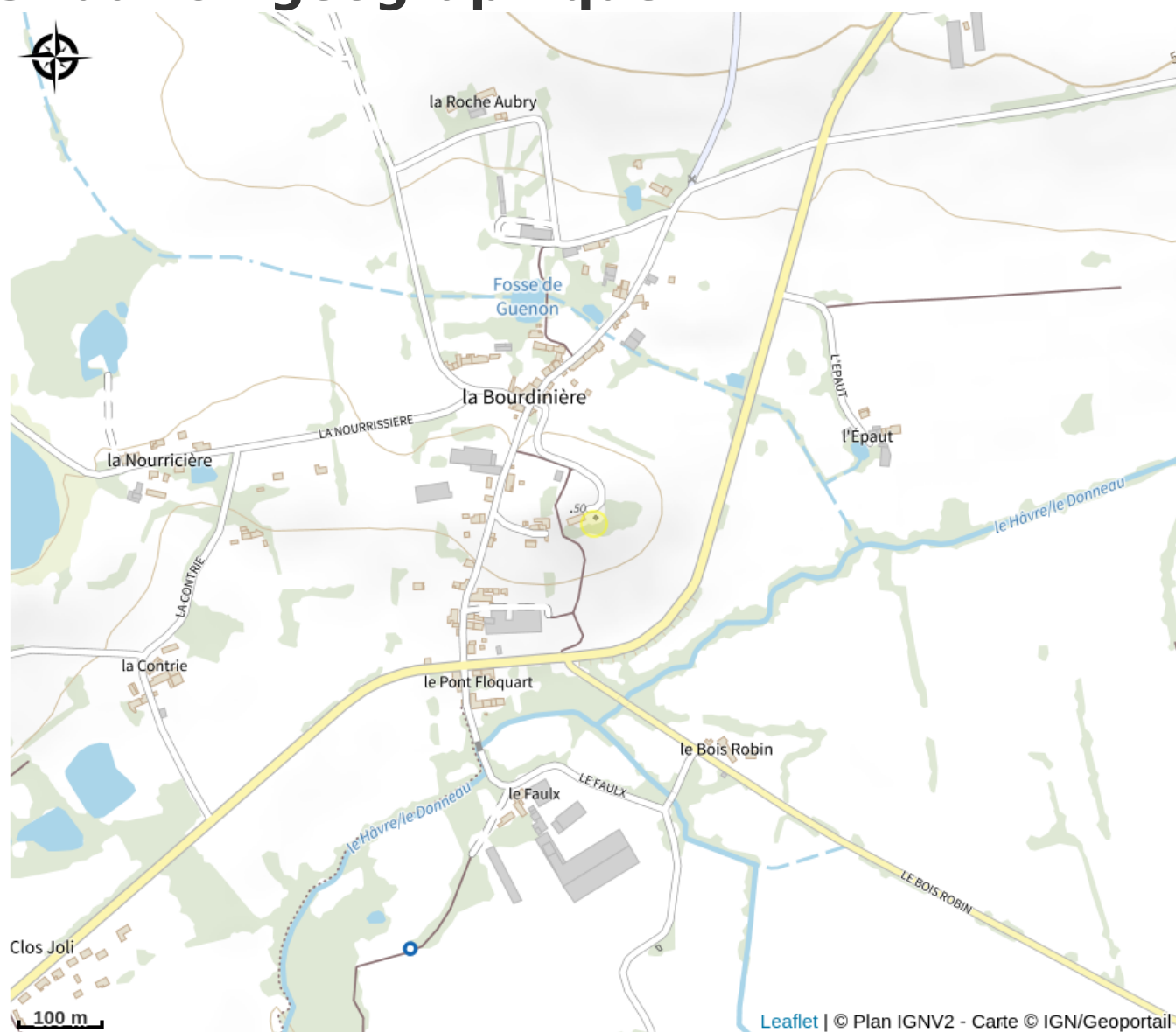
Infos pratiques

Catégorie : A voir

Description

Sébastien Collin, ancien ingénieur, est aujourd'hui paysan-meunier au moulin de la garenne à Pannecé. Il cultive en agriculture biologique des variétés anciennes de blé, du seigle et du sarrazin qu'il transforme en farines. Il propose de la farine de blé, de seigle de sarrazin et d'engrain. Retrouvez ses produits en vente directement au moulin. Vous pouvez également commander puis récupérer votre commande au magasin (Pannecé), à la Ferme des Vertes Prairies (Pannecé) ou à Chope'n Co (Ancenis) tous les jeudis entre 17h30 et 19h.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Contact

42 Lieu-dit La Bourdinière

44440 PANNECE

seb_collin@yahoo.fr

<https://www.moulindelegarenne.com/>