



### **Pour mieux vous servir :**

Veuillez nous contacter 24 à 48 heures à l'avance pour passer vos commandes.

**Nous fonctionnons en drive les  
lundi, mercredi et vendredi matin  
de 8h-13h.**

**MOULIN DE COLAGNE**

48100—CHIRAC

**Tél: 04.66.32.70.03**

**Mail : [contact@moulindecolagne.fr](mailto:contact@moulindecolagne.fr)**

**[www.moulindecolagne.fr](http://www.moulindecolagne.fr)**



*Découvrir*



*8 siècles d'histoire*

*Farine bio et conventionnelle dans le respect de la tradition*



**NOTRE SAVOIR-FAIRE  
AU SERVICE DU VOTRE**

## NOS TARIFS

	Prix €uro TTC/SAC		
	Sac de 1kg	Sac de 5 kg	Sac de 25 kg
MEULE BIO T65	✓	✓	✓
MEULE BIO T80	✓	✓	✓
MEULE BIO T150	✓	✓	✓
MEULE BIO CEREALES ET GRAINES (bio T100, seigle bio T130, farine d'orge, flocons d'avoine, de riz, graines de tournesol, de lin brun, de sésame, malt d'orge torréfié)	✓	✓	✓
MEULE SEIGLE BIO T130	✓	✓	✓
MEULE PETIT EPEAUTRE BIO	✓	✓	✓
PAIN D'ÉPICES SANS MIEL (sachet de 1 Kg)	✓	✓	Non disponible
PAIN D'ÉPICES BIO AVEC MIEL (sachet de 1Kg + 1 pot de miel de 250 g)	✓	Non disponible	
POT DE MIEL BIO 250g	✓		
LEVURE SECHE 500g	✓		



## La filière biologique



Depuis toujours le Moulin de Colagne a orienté sa stratégie commerciale vers des produits répondant à des critères de choix **qualité, santé, goût** avec des produits authentiques naturels.

Depuis 1990 le Moulin de Colagne s'est engagé sur la **filière biologique** pour répondre aux exigences des consommateurs d'aujourd'hui.

A travers notre image, nous voulons également porter un **terroir**, une personnalité due à une région qui a su garder ses racines et préserver sa nature.

Aujourd'hui, nous continuons cet engagement en développant des filières céréales **locales et régionales**.



## Le Moulin de Colagne : notre histoire, nos valeurs

En 1677, Le Sieur CAHUZAC, consul de CHIRAC, déclare que de tous les ponts du diocèse, celui qui enjambe la Colagne à Chirac est un des plus considérables pour le commerce et qu'il est le passage ordinaire entre le Languedoc et l'Auvergne.

Depuis, il a fait beaucoup de chemin et beaucoup de propriétaires se sont succédés pour l'aider à se développer et à être ce qu'il est devenu aujourd'hui. En 1261 déjà, on retrouve la trace du moulin lors d'une transaction entre le roi d'Aragon et le roi de France.

**Dans la famille CONSTANS depuis 1917**, la tradition se perpétue en alliant techniques modernes et savoir faire ancestral. C'est avec cette richesse du patrimoine industriel que travaille le Moulin de Colagne.

**Les meules de la Ferté sous Jouarre** sont considérées comme les meilleures meules du monde. Exportées dans le monde entier, elles sont à l'origine de la farine sans déchet de pierre, de très grande qualité et excellentes pour la mouture.

En 2018 un nouveau moulin à meule fut construit, doté lui aussi du **système sodier**.



*Livre à découvrir*



### Nos valeurs:

- Utilisation exclusive de **Meules de Silex de la Ferté sous Jouarre**
- Attention particulière à l'intégration du moulin dans le paysage.
- Extension du moulin dans les bâtiments historiques, préservant le site.
- Choix de matériaux bois appropriés à l'environnement.
- Utilisation de produits d'entretien naturels et biologiques.



*Découvrir*

