



Pour mieux vous servir :

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

Nous fonctionnons en drive directement au chalet du lundi au vendredi de 8h-18h.

MOULIN DE COLAGNE

48100—CHIRAC

Tél: 04.66.32.70.03

Mail : contact@moulindecolagne.fr

www.moulindecolagne.fr



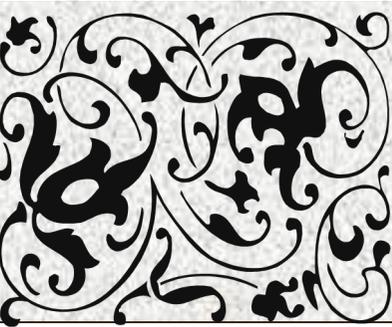
8 siècles d'histoire

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	1.90	8.80	32.70
MEULE BIO T80	1.80	8.30	30.80
MEULE BIO T150	1.70	7.75	28.30
MEULE BIO CEREALES ET GRAINES (meule bio T110, meule seigle bio T130, farine d'orge bio, graines de lin brun et jaune, tournesol bio, flocons d'avoine et de riz bio, malt d'orge torréfié)		11.10	40.00
MEULE SEIGLE BIO T130	1.95	-	32.00
MEULE PETIT EPEAUTRE BIO	4.30	15.05 les 3.5kg	76.50
PAIN D'ÉPICES SANS MIEL (sachet de 1 Kg)	7.00		
PAIN D'ÉPICES BIO AVEC MIEL (sachet de 1Kg + 2 pots de miel de 250 g)	20.00		
POT DE MIEL BIO 250g	6.50		
LEVURE SECHE 500g	5.50		



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 sodér**.



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.

