

Règlement de la Tombola du Moulin de Colagne

Tombola du 27 juin 2026 – 10h - 18h

Article 1 : Organisation

La tombola est organisée par le Moulin de Colagne, situé à Chemin du grain, Chirac, 48100 Bougrs-sur-Colagne dans le cadre de ses portes ouvertes du 27 Juin 2026.

Article 2 : Lots à Gagner

- Lot 1 : Une journée de formation au Moulin le vendredi 18 septembre 2026
- Lot 2 : Panier garnie
- Lots 3 : Assortiment de farine

→ Date de formation : vendredi 18 septembre 2026 (non modifiable)

Article 3 : Conditions de Participation

Prix du ticket : 2€ (pas de limite d'achat par personne)

Tickets en vente : Stand dédié, de 10h à 18h

Tirage : À 18h

Article 4 : Retrait des lots

Pour les lots matériels (panier/farines) :

À retirer au moulin sur place le jour du tirage ou sous 15 jours

- **Pièce d'identité** correspondant au nom sur le bulletin de participation
- **OU** autorisation signée + pièces d'identité du gagnant et du tiers

Pour les personnes ne pouvant se déplacer, contacter le moulin au 04 66 32 70 03

Pour la formation :

- Envoi par courrier du bon de formation si absent(e) au tirage
- Si absent le jour de la formation, possibilité de donner son ticket à une personne de son choix, nous en informer par mail ou par téléphone.
- **Pièce d'identité** correspondant au nom sur le bulletin de participation
- **OU** autorisation signée + pièces d'identité du gagnant et du tiers
- Contact sous 2 semaine par email/téléphone pour confirmation de présence

Contact : centenaire@moulindecolagne.fr / contact@moulindecolagne.fr / 04 66 32 70 03

Article 5 : Contenu de la formation

Initiation à la Boulangerie au fournil du Moulin animé par Guillaume Gironde

Programme (programme complet sur demande par mail ou dans la rubrique formation de notre site web) :

Cette formation technique s'adresse aux particuliers qui souhaitent découvrir la boulangerie. Nous travaillerons ensemble des farines biologiques (blé tendre, petit épeautre) selon différentes méthodes (levain liquide, levure...). Il s'agit d'aborder les bases pratiques et théoriques de la boulangerie.

- Pain bio à la farine de Petit épeautre bio T80 sur levure (pétrissage manuel).
- Pain bio à la farine de Petit épeautre bio T80 sur levain liquide (pétrissage manuel).
- Pain de Campagne sur pâte fermentée et levure.
- Pain de Mie sur levure.
- Pain d'épices.

Article 6 : Informations Clés

- Liste des gagnants disponible à l'accueil dès 18h30
- Les lots non réclamés sous 1 mois seront remis en jeu
- Les gagnants seront contactés par téléphone/email sous 72h.

Article 7 : Responsabilités et protection des données

- Absence de ticket physique : Les participants déposent un bulletin manuscrit dans l'urne. Aucun duplicata ou preuve de participation ne sera délivré.
- Les lots ne sont ni échangeables ni remboursables.
- Les coordonnées collectées seront détruites sous 2 mois après l'événement. Utilisation strictement limitée à la tombola (RGPD).