

Association pour le **Maintien d'une Agriculture Paysanne d'Ancenis**
CONTRAT FARINE MAI - OCTOBRE 2020

PRODUCTEUR

Sébastien Collin, paysan meunier du Moulin de la Garenne à Pannecé, vous propose ses variétés anciennes de blé, de sarrasin et de seigle écrasées sur meule de pierre en farine de froment, de blé noir et de seigle.

Le Moulin de la Garenne, 42 La Bourdinière 44440 PANNECE

06 23 74 13 22 - seb_collin@yahoo.fr

REFERENT - bénévole de l'association

Frédérique Le Mée - frede.lemee@gmail.com

CONSOM'ACTEUR

Nom et prénom :

Adresse :

N° de tel :

Mail :

Les produits sont livrés en sachet. Si vous désirez conserver la farine longtemps, surtout l'été, Sébastien vous conseille de mettre les sachets au frigo ou au congélateur dans un contenant hermétique pendant 48H.

		13/05/20	10/06/20	08/07/20	26/08/20	23/09/20	14/10/20	TOTAL
FARINE DE FROMENT	T 65							
	T 80							
	T 110							
	T 150							
	T 65							
	T 80							
	T 110							
	T 150							
FARINE DE BLE NOIR	500 g : 2,00 €							
	1 kg : 3,00 €							
	5 kg : 13,00 €							
FARINE DE SEIGLE	500 g : 2,00 €							
	1 kg : 3,00 €							
	5 kg : 13,00 €							
Règlements par chèque(s) <input type="checkbox"/> en 1 chèque <input type="checkbox"/> en 2 chèques à l'ordre de Sébastien Collin, merci d'indiquer la date de retrait au dos							TOTAL	

J'atteste être à jour de ma cotisation annuelle et m'être inscrit à 2 permanences pour ce semestre.

Fait le.....en 2 exemplaires, signatures du consomm'acteur et du producteur/référent :