

## Où se procurer les farines Flor de Pèira ?

	Blé tendre « Toutes variétés »	Blé tendre « Variétés de Pays »	Blé dur Khorasan	Sarrasin	Petit épeautre	Grand épeautre
Guillaume Couturier, Saissac, <b>06.60.66.69.33</b>	✗	✗	✗			
La Ferme du Salet, Vincent Tourenc et Cécile Rousseau, Peyrefitte sur l'Hers, <b>06 84 87 22 40</b>	✗				✗	
Domaine de mazy, François Gardey de Soos, Laure Minervoix <b>04.68.78.15.17</b>		✗				✗
Le Moulin d'Yvon, Yvon Grégoire, Molandier <b>04.68.60.61.49</b>	✗					
Brigitte et Thierry Marty, Mirepoix <b>06.80.88.03.50</b>		✗	✗	✗	✗	
Minoterie du Pays de Sault, Michel Carol Patin, Espezel <b>07.77.31.33.73</b>	✗	✗	✗	✗	✗	✗
Michel Sendra, Villegailhenc <b>06.99.40.02.77</b>		✗	✗			



## Perspectives

⇒ Du pain, des biscuits, des tartes... faits avec les farines Flor de Pèira sur nos marchés, dans nos maisons, nos boulangeries, nos cantines, nos magasins spécialisés bio...

Plus d'information auprès du Biocivam 11 - 04.68.11.79.24 - [www.bio-aude.com](http://www.bio-aude.com).

