



Julie Vincent

# 1. FARINE DU PERCHE

## MOULIN D'ALENÇON

**Le Moulin d'Alençon d'hesloup -  
61 000 Saint-Germain-du-Corbeis**

**PROGRAMME**  
**De 10h00 - 18h00**  
En continu

Visite du moulin\*

Marché de producteurs

Animations festives

Restauration sur place

Ateliers pour apprendre à  
faire son pain à 11h et 15h

\*max groupe de 10 pers

**La Farine du Perche**, produit de la farine bio et locale dont les ateliers de productions se trouvent au sein des **moulins d'Alençon** anciennement Maudet à **Saint-Germain-du-Corbéis**.

Depuis 30 ans nous travaillons en étroite collaboration avec le moulin et avons monté une filière locale de céréales que nous transformons en farine.

**Deux circuits de distribution sont privilégiés** : les boulangers pâtisseries pour le moulin d'Alençon et les réseaux de distributions alimentaires plus classiques pour la Farine du Perche (supermarchés, magasins spécialisés, magasins bio). Nous avons 13 types de farines et 4 conditionnements.

## CONTACT

Julie VINCENT - 06.20.49.06.69  
à **Le Moulin D'Alençon** route d'hesloup  
- **61 000 Saint-Germain-du-Corbeis**  
Mail : vincent-julie@outlook.fr



MOULIN D'ALENÇON

**LE DIMANCHE 29 SEPTEMBRE 2024, DE 10H00 À 18H00**