

# UNE FARINE ÉQUITABLE CRÉÉE PAR NOUS LES CONSOMMATEURS

RÉMUNÈRE AU  
JUSTE PRIX LES  
PRODUCTEURS

BLÉ 100 %  
FRANÇAIS

À DESTINATION  
DES ARTISANS  
BOULANGERS

GARANTIE  
SANS ADDITIF

FARINE DE  
TRADITION  
FRANÇAISE

BLÉ ISSU DE  
L'AGRICULTURE  
RAISONNÉE



Cette farine est le **résultat** direct de nos **choix**, à nous les **consommateurs**. Chaque **critère de fabrication** nous a été proposé, expliqué et chiffré pour que nous puissions, en toute connaissance de cause, **décider de notre produit idéal**. Grâce à nos **votes**, nous avons aujourd'hui un **produit de grande qualité**, soutenant directement une **rémunération juste** pour les producteurs.

[www.lamarqueduconsommateur.com](http://www.lamarqueduconsommateur.com)

# UNE FARINE DE BLÉ FRANÇAIS À DESTINATION DES ARTISANS BOULANGERS

 **Rémunération des producteurs** : permet au producteur de se rémunérer convenablement (205 € par tonne de blé)

 **Type de farine** : Tradition Française Type 65 sans aucun additif

 **Origine de la farine** : blé tendre cultivé en France, en agriculture raisonnée

 **Origine de la minoterie** : France

 **Type de traitement** : lors du stockage, le blé et les locaux ne subiront aucun traitement chimique

 **Type de moulin** : moulin à cylindre



Si vous êtes **intéressé par la démarche** et que vous voulez **proposer une baguette de tradition avec une farine équitable créée par nous, consommateurs**, n'hésitez pas à contacter notre partenaire Axiane :

- Par mail : [espace-client-sda@axiane.com](mailto:espace-client-sda@axiane.com)
- Par téléphone : **02 37 88 20 54**

