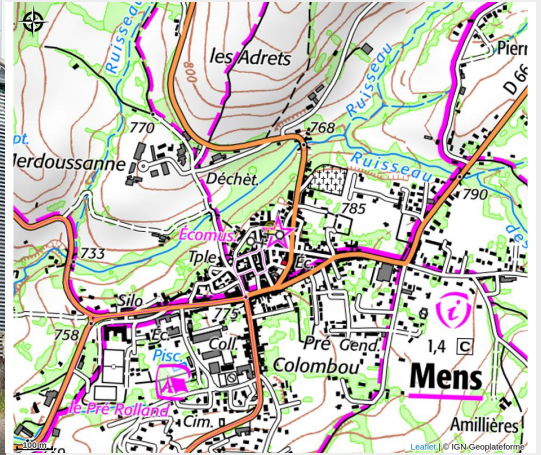


Le Moulin de Chardeyre



Crédit photo : Le Moulin de Chardeyre



Nous possédons un moulin à farine ancestral (XIII^e s) qui ne s'est jamais arrêté de produire de la farine avec des céréales locales.

Farine traditionnelle, farines bio de blé, seigle, petit épeautre, pâtes sèches au blé dur, au sarrasin ou petit épeautre.

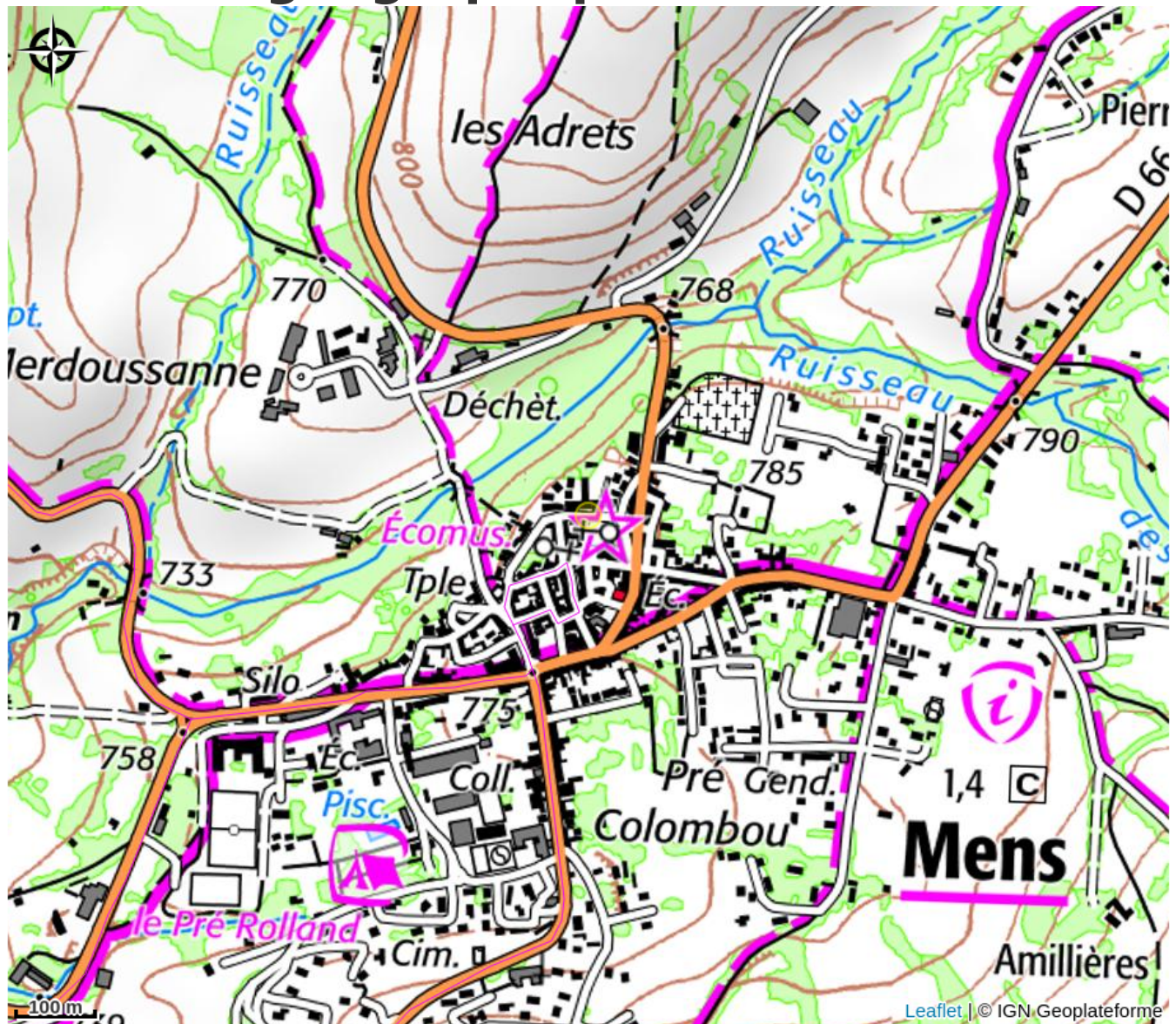
Infos pratiques

Categorie : Producteurs

Description

Nous avons repris ce moulin depuis 2003 en nous battant pour préserver son activité depuis. Il a fallu nous diversifier en proposant de la farine de différentes céréales (alors qu'à l'origine nos prédécesseurs n'écrasaient que du blé) ainsi que des farines issue d'agriculture bio. Notre gamme s'est enrichie en 2014 de pâtes sèches au blé dur (traditionnel) et au petit épeautre en bio. Tous nos produits sont fabriqués sur-place dans le respect des méthodes traditionnelles pour satisfaire une clientèle soucieuse de consommer sain et local.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Toute l'année. Tous les jours.

Fermé le dimanche.

Ouvert toute l'année, appeler pour confirmation des dates.

Tarifs:

Gratuit.

Services:

Vente à la propriété, Livraison à domicile, Retrait à la ferme

Fiche mise à jour par Office de Tourisme du Trièves le 21/11/2023

Contact

chardeyre

38710 Mens

Tél. 04 76 34 61 35

chardeyre@free.fr

<https://www.moulin-de-chardeyre.fr/>