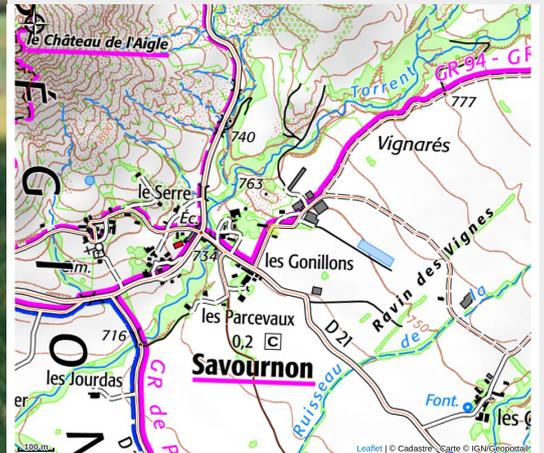


Le moulin d'Eugénie

Serres



Crédit photo : Au pied de la montagne d'Aujourd. (Achard christelle)



Du champ à l'assiette... Grâce au climat montagnard de Savournon nous cultivons notre blé à plus de 700m d'altitude, fabriquons notre farine puis nos pâtes fermières artisanales. De la production locale en circuit court pour satisfaire toutes les papilles

Infos pratiques

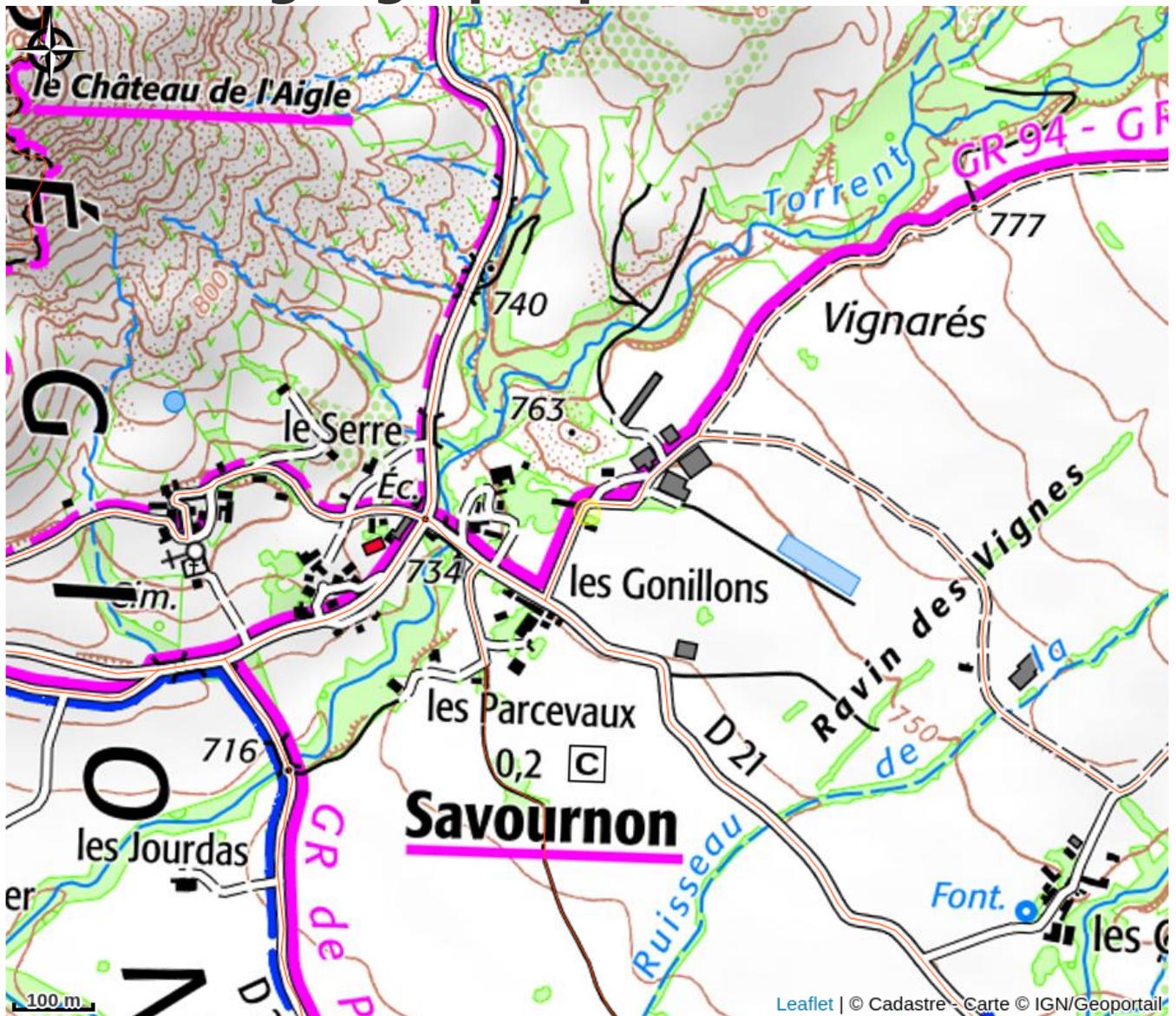
Categorie : Producteurs et artisans

Type d'Usage : Producteur

Description

Du champ à l'assiette...Grâce au climat montagnard de Savournon nous cultivons notre blé à plus de 700m d'altitude, fabriquons notre farine puis nos pâtes fermières artisanales. De la production locale en circuit court pour satisfaire toutes les papilles

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Toute l'année, tous les lundis, mardis, mercredis, jeudis et vendredis.

Tarifs:

Accès libre.

Modes de paiement:

Carte bancaire/crédit, Chèque, Espèces, Paiement en ligne

Services:

Vente à la propriété, Vente sur point de vente collectif, Boutique en ligne, Click & Collect

Fiche mise à jour par Office de Tourisme Sisteron Buëch le 05/05/2025

Contact

Les Gontards
05700 Savournon
Tél. 06 88 39 52 03
lemoulindeugenie@laposte.net
<https://lemoulindeugenie.fr/>