



Porte Monnaie AMAP PORNIC
AUTOMNE/HIVER 2017

La Spiruline de Retz est une micro-algue produite artisanalement à La Plaine sur Mer. Constituée majoritairement de protéines et naturellement riche en fer, magnésium, et vitamines. Elle se développe grâce à la chaleur et la photosynthèse. **Notre spiruline est élaborée à partir d'une souche naturelle sans OGM et cultivée sans pesticides, ni fongicides, ni additifs, ni conservateurs... Nous travaillons notre spiruline de la culture à l'emballage et privilégions la vente directe.** La ferme a été conçue à échelle humaine et dans une logique de développement durable. Nous adhérons à la FSF (Fédération des Spiruliniers de France) qui soutient ce mode de production paysan face aux productions industrielles de spiruline.

Sachet de 100g = 1 càc/jour pendant 1 mois pour 1 adulte = 16€

NOM _____
Tél _____
Mail _____

Je choisis d'alimenter mon porte monnaie d'un montant de : _____ €
16 € / 32 € / 48 € / 64 € / 80 € / 96 €
*CHEQUE (à l'ordre de la SAS BAUDET) *ESPECES

Les distributions de spiruline auront lieu :
Les jeudis 30 novembre & 7 décembre 2017
Les jeudis 1er février & 8 février 2018

Producteur : Hugo BAUDET Chemin des Roseaux 44770 La Plaine sur Mer
Marion FOURRIER marion44770@gmail.com
Référente : Sylvie GUISSÉAU alain.guisseau@wanadoo.fr
Tél : 06.89.43.30.25

Fait le : _____

Signature :



Porte Monnaie AMAP PORNIC
AUTOMNE/HIVER 2017

La Spiruline de Retz est une micro-algue produite artisanalement à La Plaine sur Mer. Constituée majoritairement de protéines et naturellement riche en fer, magnésium, et vitamines. Elle se développe grâce à la chaleur et la photosynthèse. **Notre spiruline est élaborée à partir d'une souche naturelle sans OGM et cultivée sans pesticides, ni fongicides, ni additifs, ni conservateurs... Nous travaillons notre spiruline de la culture à l'emballage et privilégions la vente directe.** La ferme a été conçue à échelle humaine et dans une logique de développement durable. Nous adhérons à la FSF (Fédération des Spiruliniers de France) qui soutient ce mode de production paysan face aux productions industrielles de spiruline.

Sachet de 100g = 1 càc/jour pendant 1 mois pour 1 adulte = 16€

NOM _____
Tél _____
Mail _____

Je choisis d'alimenter mon porte monnaie d'un montant de : _____ €
16 € / 32 € / 48 € / 64 € / 80 € / 96 €
*CHEQUE (à l'ordre de la SAS BAUDET) *ESPECES

Les distributions de spiruline auront lieu :
Les jeudis 30 novembre & 7 décembre 2017
Les jeudis 1er février & 8 février 2018

Producteur : Hugo BAUDET Chemin des Roseaux 44770 La Plaine sur Mer
Marion FOURRIER marion44770@gmail.com
Référente : Sylvie GUISSÉAU alain.guisseau@wanadoo.fr
Tél : 06.89.43.30.25

Fait le : _____

Signature :