



Porte Monnaie AMAP PAIMBOEUF  
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 SAS BAUDET)      \*ESPECES

**Les distributions de spiruline auront lieu :**

**Le jeudi 12 octobre 2017**

**Le jeudi 14 décembre 2017**

**Le jeudi 15 février 2018**

**Producteur : Hugo BAUDET** Chemin des Roseaux 44770 La Plaine sur Mer  
**Marion FOURRIER** marion44770@gmail.com

Fait le : \_\_\_\_\_

Signature :



Porte Monnaie AMAP PAIMBOEUF  
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 SAS BAUDET)      \*ESPECES

**Les distributions de spiruline auront lieu :**

**Le jeudi 12 octobre 2017**

**Le jeudi 14 décembre 2017**

**Le jeudi 15 février 2018**

**Producteur : Hugo BAUDET** Chemin des Roseaux 44770 La Plaine sur Mer  
**Marion FOURRIER** marion44770@gmail.com

Fait le : \_\_\_\_\_

Signature :