

## De la farine bio locale en vente directe



Sébastien Moreau transforme une partie de sa production céréalière en farine.

Sébastien Moreau est paysan. Installé à la Cerclerie depuis 2017, ce producteur de céréales en agriculture bio cultive, entre autres, du blé et du sarrasin.

En janvier dernier, il a décidé de faire transformer une partie de sa production en farine – farine bio T80, T150 intégrale, ou sarrasin – au moulin du Chêne, à Vernoux-en-Gâtine pour en faire profiter les consommateurs.

Il ne vend pas à domicile, mais cela reste une vente locale. Sébastien est présent toutes les semaines de 17 h à 19 h au marché de La Fabrik à Château-Bourdin. On peut trouver ses produits en cette période de confinement chez Nature Gâtine à Mazières et à la cave Mets en vin dans le bourg de Saint-Pardoux.