

Lou Pan d'ici

Lou Pan d'Ici le pain 100% SUD !

Un projet régional né pour répondre à vos exigences de qualité, de transparence et de proximité.

Lou Pan d'Ici le pain 100% SUD

Avec **lou pan d'ici** cultivons les savoir-faire des agriculteurs, meuniers et artisans boulangers de notre région
!

Lou Pan d'Ici, c'est **l'alliance des savoir-faire des agriculteurs, meuniers et boulangers de notre région !**

Découvrez comment est né ce projet.

Lou Pan d'Ici – Des valeurs partagées

Un circuit court régional unique en France

qui à une réelle demande des consommateurs en produits locaux, de qualité et traçables avec :

- Du pain façonné par les artisans-boulangers régionaux.
- Issu de blés tendres cultivés en région.
- Puis transformés en farine de région.

Une juste rémunération pour tous*

- Pour les agriculteurs, avec des prix déconnectés des cours mondiaux et estimés en fonction des coûts de production
- les meuniers
- Les artisans-boulangers**Pour cela, jusqu'à, 10 centimes supplémentaires par baguette.*

Des pains de tradition française

Sans additif ni traitement de surgélation, nos pains respectent le cahier des charges de pains de « tradition française :» (décret du 13 septembre 1993) et sont simplement composés :

- De farine de blé tendre cultivée en région,
- D'eau, de sel. et de levure et/ou levain.

Un projet bénéfique pour l'environnement

- En favorisant ! »'entretien et la diversification des paysages, mais aussi la biodiversité, par une agriculture sobre en intrant.
- En limitant le nombre de parcelles laissées en friches : ce qui limite les risques liés aux incendie.
- En diminuant l'empreinte carbone de nos pains.

Les enjeux du projet Lou Pan d'Ici

Les surfaces de céréales baissent au profit d'autres cultures comme les plantes à parfum (lavandin), et dans une moindre mesure le colza, les tomates industrielles de plein champ et les prairies. Ces surfaces peuvent aussi simplement être transformées en jachères ou en friches.

> Le blé tendre n'est pas épargné par les pertes de surfaces qui oscillent suivant les années entre 6000 et 9000 ha. La plupart de ce blé tendre régional est « fourrager », à destination de l'alimentation animale.

> La forte diminution des surfaces de grandes cultures entraîne une baisse des volumes de production et crée donc un déséquilibre économique pour les coopératives. Les silos de la région se retrouvent en surcapacité et certains ferment, du fait de coûts associés trop élevés (salaires, amortissement,

entretien)

Les objectifs de ce projet sont donc de :

- > **Faire évoluer les surfaces de blé « fourrager » vers du blé tendre panifiable collecté, et ainsi permettre une meilleure valorisation financière du produit**
- > **Reconquérir les 10 000 ha de friches/jachères en semant du blé tendre panifiable, produit suivant des méthodes respectueuses de l'environnement**
- > **Garantir un prix d'achat du blé déconnecté du cours mondial et calculé suivant les coûts de production des agriculteurs pour assurer leur juste rémunération et ainsi redynamiser la production de céréales en région**

Avec **lou pan d'ici** cultivons les savoir-faire des agriculteurs, meuniers et artisans boulangers de notre région
!

Lou Pan d'Ici, c'est **l'alliance des savoir-faire des agriculteurs, meuniers et boulangers de notre région !**
Découvrez comment est né ce projet.

Un projet pour les artisans

Lou pan d'Ici est façonné exclusivement par des artisans-boulangers.

La farine n'est donc pas vendue aux grandes chaînes industrielles ni aux grandes surfaces.

Statut



Distance Range Rayon: KM

0

Catégorie



Chargement...

x

Directions

x

Get Your Directions

De:

À:

Afficher Distance Dans KM Mile

OBTENIR DES DIRECTIONS

x

Localisez votre géoposition

Localiser