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 – Des valeurs partagées

Un circuit court régional unique en France

Pour répondre 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

Un respect des traditions de fabrications, dans la continuité

du décret du 13 septembre 1993 définissant le pain de tradition française :

- Un pain composé de farine pour pain de Tradition Française, d’eau, de sel, de levure et de levain.
- C’est un pain sans additif ni traitement de surgélation.

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.

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 chaines industrielles ni aux grandes surfaces.

.

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 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.

Cet article est sponsorisé par nos partenaires Wigs

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.

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 chaines industrielles ni aux grandes surfaces.

.

Statut
☐
Distance Range ☐ Rayon: KM

0

Catégorie
Chargement...

×
Directions
☐

×

Get Your Directions

De:

À:

Afficher Distance Dans ○ KM ○ Mile

OBTENIR DES DIRECTIONS

×

Localisez votre géoposition

Localiser