



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

# Lou pan d'ici

où trouver mes Pains Lou Pan d'ici ?  
[www.lou-pan-dici.com](http://www.lou-pan-dici.com)

---

**LA BAGUETTE 100% SUD**  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR



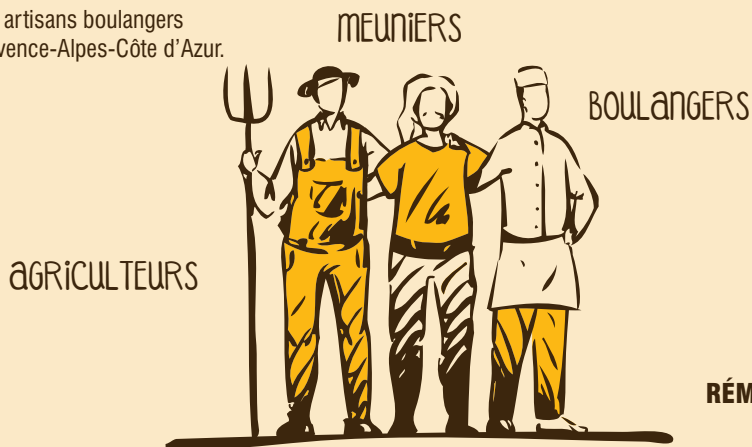
# LES PAINS LOU PAN D'ICI SONT NÉS DES MAINS DE NOS AGRICULTEURS, MEUNIER S ET BOULANGERS. **UNE INITIATIVE LOCALE UNIQUE EN FRANCE !**

## DE NOS CHAMPS À NOS ASSIETTES

Les blés ont poussé dans notre région, ont été stockés dans les silos de nos six départements, sans pesticides, avant d'être transformés en farine par les meuniers de la région pour devenir enfin la **savoureuse baguette 100 % locale** réalisée par les artisans boulangers de Provence-Alpes-Côte d'Azur.

## UN PROJET POUR NOTRE ENVIRONNEMENT

Ce projet de circuit court **relance la filière traditionnelle régionale du blé tendre** : produire du blé tendre dans notre région favorise la biodiversité en diversifiant nos paysages. Cette activité limite le nombre de parcelles laissées en friche ; ce qui prévient des incendies.



## DES GARANTIES POUR VOUS, CONSOMMATEURS

- » **Un respect des traditions de fabrication**, dans la continuité du décret du 13 septembre 1993 définissant le pain "de tradition française" : un pain composé exclusivement de farines de blé, d'eau, de sel, de levure et de levain. C'est un pain sans additif ni traitement de surgélation.
- » **Une traçabilité et une transparence exemplaires** à travers la filière régionale Céréales, Farines, Pains.
- » **Un produit de qualité et de proximité à empreinte carbone réduite.**

## UNE JUSTE RÉMUNÉRATION POUR TOUS

Avec ce projet né en 2018, les agriculteurs, les meuniers et les boulangers de nos territoires sont justement rémunérés\* car les prix du blé sont déconnectés des cours mondiaux pour sécuriser le revenu de l'agriculteur.

\* Pour vous consommateurs : prix d'achat jusqu'à 0,10 € de plus possible, selon les boulangeries.

