

# La Ferme Des Herbes Folles

## PAINS BIO sur COMMANDE

### Notre démarche

Nous nous efforçons de travailler dans le respect des hommes et de la nature en mettant en œuvre une production paysanne exigeante sur les plans écologique et nutritionnel. Nous œuvrons au service d'une économie locale et rurale, privilégiant l'autonomie alimentaire des territoires.

Certifiés par Ecocert, pétris à la main et cuits au feu de bois, nos pains sont réalisés avec des **céréales produites dans le pays châtelleraudais** en agriculture biologique, pour partie sur notre ferme et pour partie sur la ferme Dana chez Philippe et Béatrice Martin à Senillé. Nous utilisons un mélange de variétés anciennes de blé (au moins 50%) et de variétés modernes.

Le grain est stocké et moulu sur la ferme à la meule de pierre, de façon à respecter l'intégrité du germe de blé. La farine est toujours fraîche, moulue et panifiée d'une semaine sur l'autre. Nous utilisons uniquement une **farine semi-complète (type 80-85)** de façon à conserver un maximum des minéraux contenus dans l'enveloppe du grain. Nous y ajoutons 20% de petit son pour le pain complet.

Nous panifions exclusivement au levain naturel qui facilite la digestion du gluten et seul permet l'assimilation des minéraux contenus principalement dans l'enveloppe du grain, le son.

Il s'agit de **pains de garde** (8 à 10 jours minimum pour les plus gros, dans un torchon ou un sac de congélation) et dont les arômes sont pleinement développés 3 jours après la fabrication. Ils supportent très bien la congélation.

Nous privilégions systématiquement les **producteurs fermiers locaux** pour les ingrédients qui entrent dans les diverses préparations (œufs, beurre, lait, huile). Pour les ingrédients introuvables localement (sucre, amandes, pâte d'amandes, eau de fleur d'oranger, noisettes, pépites de chocolat, graines de sésame, pavot et tournesol), nous travaillons principalement avec la société **Raiponce (Rapunzel)**. Nous utilisons également des laits végétaux que nous fabriquons nous-mêmes (amandes, noisettes).

L'eau que nous utilisons est filtrée par UV et **osmose inverse et dynamisée**. Elle est exempte à 90% de particules chimiques et de métaux lourds et très faiblement minéralisée.

Tous les ingrédients utilisés sont certifiés AB à l'exception du gros sel (de Guérande), pour lesquels il n'existe pas encore de certification à notre connaissance.

## Nos pains

### Pains sucrés

La Brioche fermière (farine, levain, lait cru, beurre au lait cru, œufs, sucre de canne complet, sel)

400 g moulée à 4,80 €

800 g tressée à la main à 9,60 €

Taille plus importante sur commande (1kg et 1,5kg) à 12 €/kg

### Pains salés

Le Semi-complet (farine, levain, eau, sel)

1 kg à 4,70 €

500g à 2,40 €

Le Complet (farine, son, levain, eau, sel)

1 kg à 5,60 €

500g à 2,90 €

Le graine (farine, levain, eau, sel, graines de pavot, tournesol et sésame)

500 g moulé à 3,60 €

Le Amandes-raisins-noisettes (farine, levain, amandes, raisins et noisettes, sel)

400 g moulé à 4 €

