



Ferme biologique - Les Épicurieux

01800 SAINT-ÉLOI



Paysans boulangers installés depuis 2016 à Saint Eloi, ils produisent des pains bio et au levain, des brioches, pizzas, fougasses, sablés, farine, huile ... Sur 37 ha, ils cultivent leurs céréales (blé, seigle, sarrasin, tournesol) dans le respect de l'agriculture biologique. Les graines sont moulues dans leur moulin type Astrier à meule de pierre. Ils travaillent dans le respect de la terre et des produits. Chez eux, la nature est au cœur du projet agricole. Ils n'utilisent aucun engrais de synthèse, aucun fongicide, aucun pesticide sur les cultures et leur pain est sans ajout d'arômes, d'enzymes ou conservateurs. Ils essayent au maximum de limiter le gaspillage.



Ils proposent du pain aux graines, du pain blanc, du pain de seigle, du pain complet, du pain p'tit déj et du pain semi-complet. Ce dernier, à base de farine T80, est le plus intéressant pour notre alimentation : riche en vitamines, oligo-éléments et minéraux avec un peu de fibres mais pas trop ! Leurs pains gonflent lentement, pendant environ 6h. Ils développent ainsi tous leurs arômes. La cuisson est faite dans le vieux four à pain de la ferme au feu de bois. Les pains se conservent pratiquement une semaine ! Valériane anime la ferme pédagogique et va s'installer en tant que conseillère Fleurs de Bach.



Nom du paysan : Valériane Boyer et Gaëtan Dumourier

Produits proposés : Pains, brioches, pizzas, farines et sablés

Date d'installation : 2016

Date d'arrivée à l'AMAP du Toison : 2016

Fréquence de livraison : toutes les semaines

Référente Amap : Maryse

