

# "Histoires d'en parler"

Vendredi 10 mars 2017

Salle Jules Ferry (derrière La Poste)

à 20h 30

libre participation

Discussion autour  
du pain, du champ à l'assiette :  
alimentation, agriculture et société

soirée animée par :

Rodolphe et Hélène Cornuau

de la ferme des herbes folles  
(Thuré)



Lors de cette soirée, Rodolphe et Hélène nous expliqueront leur démarche :

" Nous nous efforçons de travailler dans le respect des hommes et de la nature en mettant en oeuvre une production paysanne exigeante sur les plans écologique et nutritionnel.

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. Le grain est stocké et moulu sur la ferme à la meule de pierre.

Nous panifions exclusivement au levain naturel et en fermentation longue sans réfrigération.

Nous privilégions les producteurs fermiers locaux pour les ingrédients qui entrent dans les diverses préparations (oeufs, beurre, lait, huile).

Tous les ingrédients utilisés sont certifiés AB (sauf le gros sel). "