

# Blé d'hier, pain de demain

Des champs à Chierry et Orbais l'Abbaye, cultivés en **Agriculture Biologique** et **agroécologique**.

Des **céréales** transformées en **farine de qualité** à l'aide d'un **moulin à meules de pierre** de type **Astrié**.

Des **pains** savoureux, au **levain naturel**, **cuit au feu de bois**, au **Fournil du Moulin de Brisé à Montiers**. Il se conserve 1 semaine.

Ce projet à pour but :

- la fabrication d'un **pain durable**, produit sans énergies fossiles, prenant soin de l'Homme et de notre Terre
- la **traction animale**, pour les travaux aux champs
- la **réhabilitation** d'un ancien **moulin à eau**, pour moudre les céréales
- la cuisson au **feu de bois**, ressource **renouvelable**

Chaque miche vendue est un encouragement et aussi un soutien dans l'avancée de notre projet !



Fournil des  
trois vallées

Tel : 07.81.25.67.25

Mail: painbioaulevain@hotmail.com



Flyer et photos conçus par Lowik LORIDAN



Blé d'hier, Pain de demain



# Où nous retrouver :

## -AMAP :

-Chateau Thierry : mercredi de 18h15 à 19h15

-Condé en Brie : jeudi de 18h à 19h

## Les Marchés :

-Chateau Thierry le vendredi de 8 à 12h30

-Dormans le samedi de 9h à 12h30

-Coigny le 2ème dimanche du mois 9h à 13h

## Les points de vente :

-L'épicerie participative de Nesles la

Montagne : CastelCoop

-Le magasin de la Ferme la Maison Rouge

à Montlevon : vendredi - samedi matin

-Magasin La Fontaine Bio, vendredi et

samedi à Essômes sur Marne

# Nos produits:

Dénomination	prix/500g
Pain semi-complet	3,50 €
Pain semi-complet aux graines de : lin, tournesol, courge	4,00 €
Pain complet	3,80 €
Nordique : farine de blé et seigle, flocons d'avoine, aux graines de : courge, tournesol, lin	4,50 €
Petit épeautre	5,50 €
Tourte de seigle	4,00 €
(*)Pain du mois	selon fabrication
Brioche pur beurre aux œufs frais (400 g)	6,00 €

(\*)Le pain du mois est le croisement entre l'imaginaire créatif du boulanger et ce que la nature offre selon la saison. Il saura vous surprendre par son originalité.

Sur commande : pain burger, pain hot-dog, fougasse, pizza, ficelle apéro et riz au lait.

## Avec du pain, vous prendrez bien un peu de **confiture** ?

Des confitures cuites au chaudron, des fruits frais, récoltés par nos soins, des parfums originaux : Cerise, Coing, Pomme, Tilleul, Baie de Sureau, Baie d'Églantier, Châtaigne, Noix, Ortie, Raisin, Pêche, Tomate verte, Courgette, Mirabelle, Rose et plein d'autres à venir ! Pour limiter nos déchets, nos pots sont consignés en vue d'être réutilisés. Le prix des pots varie entre 5,50 € et 7 €.

Ne pas jeter sur la voie publique

