



blé  
paysan  
BIO



• AGRIBIO 04 •



Parc  
naturel  
régional  
du Luberon



# blé paysan BIO

Le pain que vous allez déguster est issu d'une filière de production locale de blés biologiques de Provence. Ces blés sont issus de variétés paysannes, sélectionnés et cultivés par les agriculteurs bio de la région.

Assez bien adaptés au climat et aux sols méditerranéens, ils sont cultivés sans produits phytosanitaires ni engrais minéraux de synthèse.

Ces blés anciens sont transformés par des meuniers locaux (Moulins Saint-Joseph et Pichard) et des boulangers bio qui les panifient avec du levain naturel.



Ce pain «blé paysan bio» est fabriqué à partir de farine biologique semi-complète moulue en petites quantités.

Il est réalisé au levain naturel avec des fermentations lentes et des cuissons adaptées qui lui confèrent une typicité de goûts allant de la noisette au pain d'épices.



## DÉCOUVREZ NOTRE PAIN BLÉ PAYSAN BIO

*En consommant ce pain, vous favorisez l'expression d'un terroir local qui fait vivre les paysans, les meuniers et les boulangers de Provence et préserve notre environnement.*



Un projet porté par Agribio04 et le Parc naturel régional du Luberon, avec le soutien de :

