

Notre boulangerie utilise des matières premières locales (farine à 65 % de 4 agriculteurs) pour dynamiser le tissu rural local. Nous avons choisi une mécanisation minimum pour employer des boulangers pâtisseries et produire un pain de bonne qualité gustative et alimentaire afin de réduire la part de viande dans notre alimentation.

Nous formons également des apprentis pour transmettre et conserver la méthode ancestrale de fabrication au pur levain.

L'adhésion à la Monnaie Locale, la MUSE, est une prolongation de notre projet social, environnemental et économique.