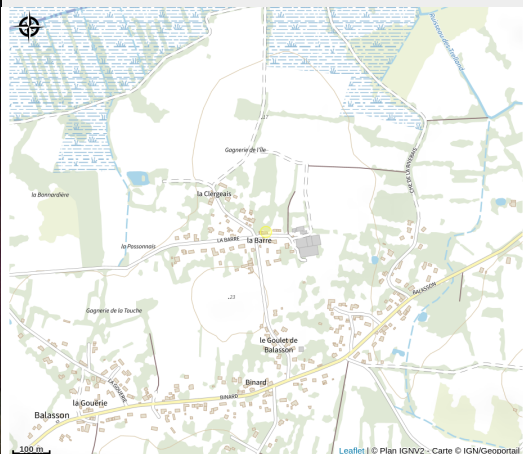


Le Fournil de la Barre



Crédit photo : (DR)



Infos pratiques

Categorie : A voir

Description

Le pain de ménage est le pain familial et traditionnel, depuis plusieurs générations dans la famille de Sébastien Corbé. Lui et sa femme produisent environ 350 pains par semaine en boulangeant chaque matin du mardi au vendredi. Quant aux volailles de plein air, il en sort de l'exploitation 4000 par an. Fabienne et Sébastien produisent aussi du blé : sur 46 ha d'exploitation, 10 à 11 ha sont consacrés à la culture de céréales en Agriculture Biologique. Les autres parcelles sont cultivées avec un autre paysan dans le cadre d'un échange. Le blé produit est moulu sur place, dans leur moulin à meule de pierre. Ce travail leur fournit la farine nécessaire à la confection du pain. Ils produisent aussi une farine de blé noir qu'ils proposent à la vente. Enfin, le moulin permet également de produire le mélange céréalier dont ils nourrissent leurs volailles. "Nos pains, nos farines et nos volailles sont certifiés AB (Agriculture Biologique). Nos volailles sont nourries avec les céréales de la ferme, pour 75 %, avec un complément en protéines. Nos volailles sont abattues dans un abattoir commun : la CUMA "Le Champ du Coq" à Plessé. Nous maîtrisons la traçabilité de nos produits jusqu'au consommateur." Les produits Bio du Fournil de la Barre : Pain de ménage au levain naturel cuit dans un four à bois, volailles et farine de blé noir.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Contact

51 La Barre
44160 SAINTE-ANNE-SUR-BRIVET
lefournildelabarre@hotmail.fr