



Ferme biologique - Les Epicurieux

01800 SAINT-ÉLOI



Paysans boulangers installés depuis 2016 à Saint Eloi, ils produisent des pains bio et au levain, des brioches, des pizzas, des fougasses. Ils ont repris 25 ha de terres aux parents de Valériane (Ferme pédagogique de Saint Eloi) et cultivent leur blé et leur seigle dans le respect de l'agriculture biologique qu'ils font moudre chez un meunier. Ils pratiquent aussi l'agriculture biodynamique. Ils travaillent dans le respect de la terre et des produits. Chez eux, la nature est au cœur du projet agricole. Ils n'utilisent aucun engrais de synthèse, aucun fongicide, aucun pesticide sur les cultures et leur pain est sans ajout d'arômes, d'enzymes ou conservateurs. Ils essaient au maximum de limiter le gaspillage.

Ils proposent du pain aux graines, du pain blanc, du pain de seigle, du pain complet, du pain p'tit déj et du pain semi-complet. Ce dernier, à base de farine T 80, est le plus intéressant pour notre alimentation : riche en vitamines, oligo-éléments et minéraux avec un peu de fibres mais pas trop ! Leurs pains gonflent lentement, pendant environ 6h. Ils développent ainsi tous leurs arômes. La cuisson est faite dans le vieux four à pain de la ferme au feu de bois. Les pains se conservent pratiquement une semaine !

Ils ont aussi quelques poules pondeuses (la poule de Bresse au début puis des poules rousses). Et des petits fruits rouges : fraises, framboises essentiellement. Le tout en bio ! Valériane anime ponctuellement des ateliers nature (cosmétique bio entre autre).



Nom du paysan : Valériane Boyer et Gaëtan Dumourier

Produits proposés : Pains, brioches, pizzas et farines

Date d'installation : 2016

Date d'arrivée à l'AMAP du Toison : 2016

Fréquence de livraison : toutes les semaines

Référente Amap : Maryse

