

Le Vent de la Récolte

— PAINS AU LEVAIN —

Une saveur retrouvée

Nos pains sont intégralement fabriqués avec des farines de **variétés anciennes de blé**, cultivées **sans produits chimiques** : plus savoureuses et digestes que les variétés modernes et plus respectueuses de l'environnement et de la santé.

Ils sont exclusivement confectionnés au **levain naturel** : la fermentation au levain est lente, ce qui développe les arômes et rend les pains plus digestes. Leur conservation est bien supérieure, permettant ainsi de limiter le gaspillage alimentaire. En nous passant de levure, nous évitons l'utilisation de produits dont le processus de fabrication pourrait nous échapper.

L'Autan



Farine de blés anciens, eau,
levain, sel

1kg - 4,90€
600g - 3,40€

L'Alizé



Farine de blés anciens, graines
de courge, de tournesol et de
lin, eau, levain, sel

1kg - 6,90€
650g - 4,90€

Le Zéphyr



Farine de petit épeautre, eau,
levain, sel

1kg - 8,90€
500g - 4,90€

Un engagement fort

Nous travaillons avec des **fournisseurs locaux** et utilisons des **circuits de distribution courts** afin de réduire autant que possible les nuisances liées au transport et de relocaliser l'économie.

Les paysans qui nous fournissent, utilisent leurs propres variétés et font eux-mêmes leur mouture, gagnant ainsi en **autonomie** en évitant la pression des grands semenciers et des grands meuniers.

Tisser du **lien avec nos producteurs** : pouvoir échanger avec eux, découvrir leurs champs, leur plaisir de cultiver des blés anciens, de les moudre en une farine pure et bio.

Eviter le gaspillage en proposant aux amateurs de pains de **pouvoir commander**, nous semble être un pas vers un changement de consommation.

Nous voulons rendre facilement accessible nos pains en proposant une **livraison gratuite** dans des lieux proches du domicile ou dans l'entreprise.



Pour vous faciliter la vie

- **Livraison gratuite** à l'entreprise : pratique et économique.
- **Commande et paiement sur notre site internet** avant la fournée pour qu'on pense à vous !
- Possibilité de **vous abonner pour 4 à 24 semaines** et de bénéficier de **réductions de 5 à 10%**.

Formules d'abonnement

	4 semaines (-5%)	12 semaines (-8%)	24 semaines (-10%)
Mixte*	18,62€	54,10€	105,84€
Autan - 600g	12,92€	37,54€	73,44€
Alizé - 1kg	26,22€	76,18€	149,04€
Zéphir - 1kg	33,82€	98,26€	192,24€

* Chaque semaine au choix : Autan - 1kg / Alizé - 650g / Zéphir - 500g

Les fournisseurs

Daniel LARROQUE (Lauragais) et Christophe POUYANNE (Tarn) utilisent des **variétés anciennes** provenant du réseau de semences paysannes **Pétanielle** et de l'**INRA**. Ils en cultivent plus d'une centaine dont le Rouge de Bordeaux, Bladette de Puylaurens, Barbu de Lacaune, Rouge du Roc...

Ils travaillent avec des **moulins à meules de granit** de type Astrié, garantie d'une plus grande **qualité nutritionnelle** (conservation du germe, des minéraux, des phytases détruisant l'acide phytique...).

L'équipe

Nous sommes deux : **Catherine** et **Antoine**. Notre formation de boulangerie nous a rassemblé et fait prendre conscience que nous partageons les mêmes valeurs autour du pain : un souci de la **qualité**, de l'**environnement** et du **bien-être humain**.

Après une vingtaine d'année en interprétation en Langue des Signes pour Cathy et une expérience en contrôle de gestion pour Antoine, c'est donc une nouvelle aventure qui démarre.

« Nous espérons transmettre de bons pains et de la bonne énergie à un maximum de personnes ! »



La structure

Le fournil est situé à Colomiers et est une Coopérative Loi 47 : nous sommes tous deux salariés-associés. L'Économie Sociale et Solidaire correspond à notre éthique : une gouvernance démocratique quelle que soit la quantité de parts détenue par un associé. La règle est 1 personne = 1 voix.

Nous contacter

Catherine : +33 7 86 32 06 91

Antoine : +33 6 37 77 62 19

Email : contact@leventdelarecolte.fr

Site internet : www.leventdelarecolte.fr