

Les paniers des saveurs de l'arc-en-ciel

28 juin 2012

A partir de cette semaine, les livraisons de pain commencent ! Nous avons donc envie de nous présenter et vous raconter un peu l'histoire de ces pains.

A la base nous travaillons dans l'enseignement et l'éducation populaire, mais après de nombreuses expériences sur des fermes bio et un brevet en agriculture biologique, nous avons eu envie de reprendre la ferme des parents de Caroline à Pomy, cultivée en agriculture biologique depuis 2001.

C'est une ferme diversifiée avec 40 vaches laitières (gruyère bio de la laiterie de Pomy), des céréales (blés de pays, seigle, épeautre...), des pommes de terre et des oléagineux (colza pour l'huile).

Du grain au pain



Une partie des céréales que nous cultivons est moulue sur meule de pierre directement à la ferme, grâce à notre moulin

« Astrié ». Ce moulin a été inventé par les frères Astrié, dans le sud-ouest de la France et permet d'allier la qualité de la mouture sur meule de pierre à l'ancienne avec des techniques modernes de mécanique, pour adapter le moulin aux fermes de notre taille et obtenir un meilleur rendement que les moulins d'antan!

Cette mouture traditionnelle préserve les qualités gustatives et nutritionnelles du grain,



oxyde.

notamment parce que le germe et l'assise protéique du blé sont conservés dans la farine, contrairement à la mouture moderne sur cylindre qui les

La farine est ensuite mélangée à notre levain naturel, de l'eau et du sel de Guérande, pour obtenir une pâte qui est pétrie et façonnée à la main tout en douceur et respect. Nous prenons le temps de laisser la pâte lever longuement, pour qu'elle puisse développer tous ses arômes et offrir un pain digeste et moelleux qui peut se garder une semaine ! Enfin, le pain est cuit dans un four à bois.



Pour varier les plaisirs, nous vous proposons en tournus du pain à la farine de blé nature (1kg le grand et 500g le petit), du pain aux graines (noix ou pavot ou tournesol, 800g le grand et 400g le petit) et du pain à la farine d'épeautre (800g le grand et 400g le petit). Merci de nous signaler toute éventuelle allergie aux oléagineux : fermeterresrouges@gmail.com.

Bonne dégustation !

Caroline et Fabien Thubert-Richardet

Les paniers des saveurs de l'arc-en-ciel

28 juin 2012

A partir de cette semaine, les livraisons de pain commencent ! Nous avons donc envie de nous présenter et vous raconter un peu l'histoire de ces pains.

A la base nous travaillons dans l'enseignement et l'éducation populaire, mais après de nombreuses expériences sur des fermes bio et un brevet en agriculture biologique, nous avons eu envie de reprendre la ferme des parents de Caroline à Pomy, cultivée en agriculture biologique depuis 2001.

C'est une ferme diversifiée avec 40 vaches laitières (gruyère bio de la laiterie de Pomy), des céréales (blés de pays, seigle, épeautre...), des pommes de terre et des oléagineux (colza pour l'huile).

Du grain au pain



Une partie des céréales que nous cultivons est moulue sur meule de pierre directement à la ferme, grâce à notre moulin

« Astrié ». Ce moulin a été inventé par les frères Astrié, dans le sud-ouest de la France et permet d'allier la qualité de la mouture sur meule de pierre à l'ancienne avec des techniques modernes de mécanique, pour adapter le moulin aux fermes de notre taille et obtenir un meilleur rendement que les moulins d'antan !

Cette mouture traditionnelle préserve les qualités gustatives et nutritionnelles du grain,



oxyde.

notamment parce que le germe et l'assise protéique du blé sont conservés dans la farine, contrairement à la mouture moderne sur cylindre qui les

La farine est ensuite mélangée à notre levain naturel, de l'eau et du sel de Guérande, pour obtenir une pâte qui est pétrie et façonnée à la main tout en douceur et respect. Nous prenons le temps de laisser la pâte lever longuement, pour qu'elle puisse développer tous ses arômes et offrir un pain digeste et moelleux qui peut se garder une semaine ! Enfin, le pain est cuit dans un four à bois.



Pour varier les plaisirs, nous vous proposons en tournus du pain à la farine de blé nature (1kg le grand et 500g le petit), du pain aux graines (noix ou pavot ou tournesol, 800g le grand et 400g le petit) et du pain à la farine d'épeautre (800g le grand et 400g le petit). Merci de nous signaler toute éventuelle allergie aux oléagineux : fermeterresrouges@gmail.com.

Bonne dégustation !

Caroline et Fabien Thubert-Richardet

