

Pain Marais poitevin - Boulangerie Au Petit Fournil d'Epannes

- [Produits locaux](#)
- [Boulangerie, pâtisserie et confiserie](#)



Coup de coeur

La baguette du Marais pour la reconnaître.... c'est écrit dessus !

Un travail en filière du producteur de blé tendre, au boulanger.... en passant par la minoterie de Courçon.

A la boulangerie vous trouverez également les légumineuses Bio et marquées "Valeurs" de La Belle Maraichine. Production assurée par le GAEC LAURIERE (Epannes) et Thierry GEANT (Amuré)

Une production 100% Marais poitevin

La baguette est fabriquée à partir d'une farine marquée "Valeurs Parc naturel régional" provenant de la Minoterie Coopérative de Courçon.

Le blé qui compose la farine est, lui aussi, marqué "Valeurs Parc naturel régional". Il est produit par deux agriculteurs installés à Damvix, en Vendée, et Coulon, en Deux-Sèvres, à partir d'un cahier des charges exigeant :

- une diminution des intrants de plus de 25%,
- un engagement à protéger la biodiversité dans les exploitations,
- un engagement à respecter et développer les éco-systèmes naturels (haies de bordures, mares notamment).

Nous suivre

<https://au-petit-fournil-depannes.eatbu.com/?lang=fr>

Contact

PETIT Philippe

Adresse

Au Petit Fournil d'Epannes
594 Grande Rue
79270
Epannes
[05 49 10 32 46](tel:0549103246)
Parc

Le Parc naturel régional du Marais poitevin œuvre pour la sauvegarde, la restauration et la valorisation du Marais poitevin, dans une dynamique de développement durable. Le Parc naturel régional du Marais poitevin c'est 207 430 hectares et 293 387 habitants, répartis sur 93 communes.

Nous écrire

Nom

Prénom

Courriel

Courriel

Confirmer l'adresse de courriel

Téléphone

Message

Courriel marqué [webform_submission:node:field_courriel]

CAPTCHA



Quel code est dissimulé dans l'image ? Saisir les caractères affichés dans l'image.

Cette question sert à vérifier si vous êtes un visiteur humain ou non afin d'éviter les soumissions de pourriel (spam) automatisées.

Envoyer