

LE RUSTIQUE DES LYS

Découvrez l'intérêt du blé ancien, redécouvrez le pain. Du champ à votre table, nous sommes fiers de partager notre passion avec vous.

Un travail engagé pour la qualité de l'eau

- peu ou pas d'intrants chimiques
- protection des nappes d'eau et de la biodiversité



Une farine traditionnelle

- riche en nutriments essentiels
- facile à digérer

Des saveurs inoubliables

- fabrication artisanale au levain



Un soutien local fort

- soutien aux agriculteurs, meuniers et boulangers du territoire

Qui sommes-nous ?

Un collectif passionné de paysans, meuniers et boulangers animés par un amour commun pour notre région et son patrimoine.

Soutenus par Saint-Louis Agglomération, nous sommes déterminés à faire revivre ces traditions tout en construisant un avenir durable.



Rejoignez-nous !

Ce projet ne demande qu'à grandir et se développer avec vous.

En soutenant **notre micro-filière de blé ancien**, vous ne faites pas seulement le choix d'un pain d'exception, mais aussi celui d'**une démarche éthique et engagée**.

Pour plus d'informations, suivez-nous, contactez-nous, et plongez dans **l'aventure du blé ancien** et du pain local !



03 89 70 85 35



finance.francois@agglo-saint-louis.fr



www.agglo-saint-louis.fr



En partenariat avec :



Ne pas jeter sur la voie publique