

Le Pain d'Antonin

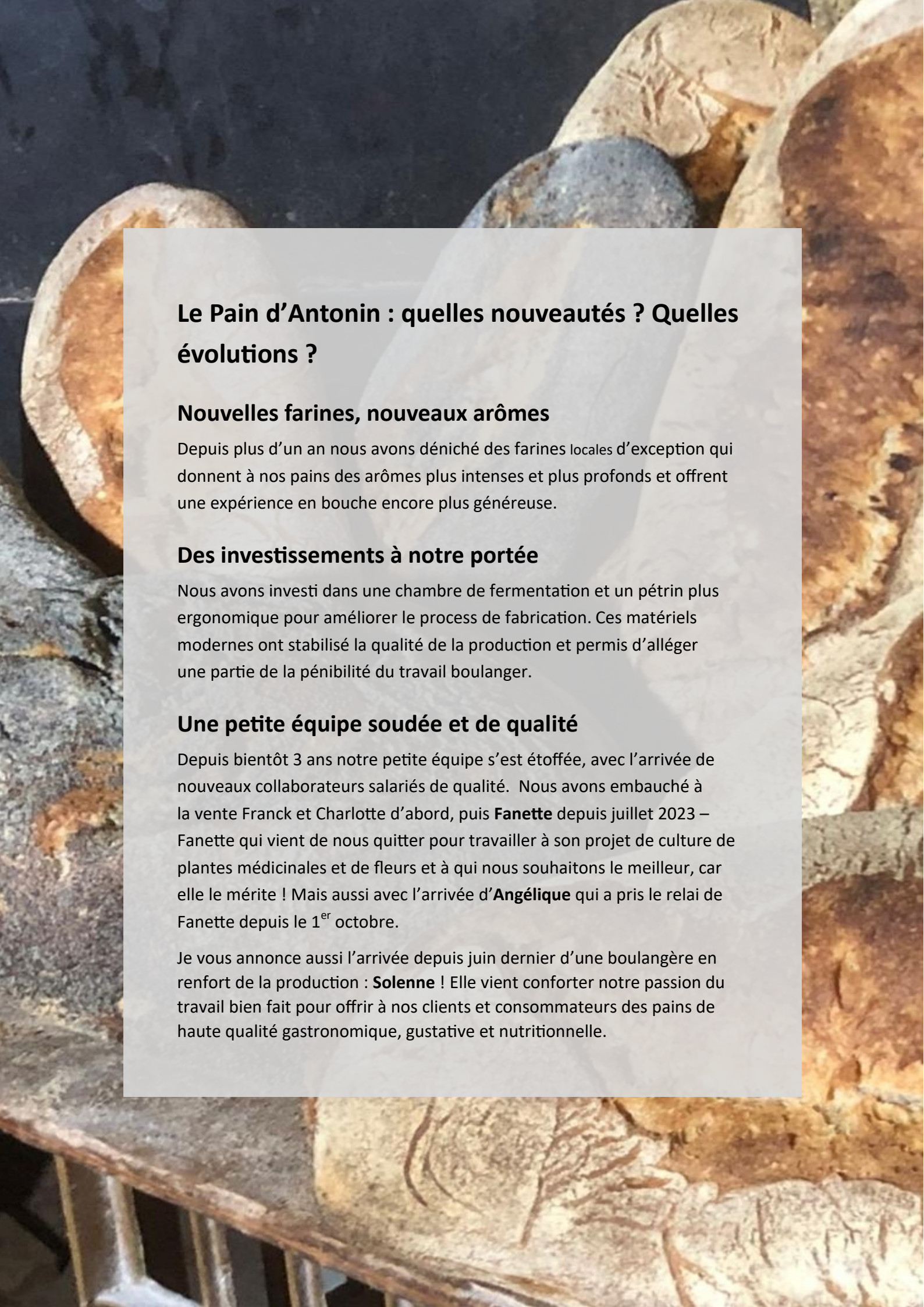
Quelles nouveautés ?

Quelles évolutions ?

Quels projets ?

Nos remerciements aux paysans respectueux de la Terre et du Vivant

Un grand merci à nos paysans qui mettent tout en œuvre pour nous offrir les meilleures farines dans le respect des sols et du vivant et sans qui rien ne serait possible



Le Pain d'Antonin : quelles nouveautés ? Quelles évolutions ?

Nouvelles farines, nouveaux arômes

Depuis plus d'un an nous avons déniché des farines locales d'exception qui donnent à nos pains des arômes plus intenses et plus profonds et offrent une expérience en bouche encore plus généreuse.

Des investissements à notre portée

Nous avons investi dans une chambre de fermentation et un pétrin plus ergonomique pour améliorer le process de fabrication. Ces matériels modernes ont stabilisé la qualité de la production et permis d'alléger une partie de la pénibilité du travail boulanger.

Une petite équipe soudée et de qualité

Depuis bientôt 3 ans notre petite équipe s'est étoffée, avec l'arrivée de nouveaux collaborateurs salariés de qualité. Nous avons embauché à la vente Franck et Charlotte d'abord, puis **Fanette** depuis juillet 2023 – Fanette qui vient de nous quitter pour travailler à son projet de culture de plantes médicinales et de fleurs et à qui nous souhaitons le meilleur, car elle le mérite ! Mais aussi avec l'arrivée d'**Angélique** qui a pris le relai de Fanette depuis le 1^{er} octobre.

Je vous annonce aussi l'arrivée depuis juin dernier d'une boulangère en renfort de la production : **Solenne** ! Elle vient conforter notre passion du travail bien fait pour offrir à nos clients et consommateurs des pains de haute qualité gastronomique, gustative et nutritionnelle.

Le Pain d'Antonin : quels engagements ? Quels projets ?

Pour un meilleur service

Depuis maintenant plus d'un an, nous pratiquons le satisfait ou remboursé : en cas d'erreur de notre part au moment de la distribution, nous vous remboursons le trop-perçu dans la semaine.

Et si jamais vous ne pouvez pas venir chercher votre pain, vous pouvez le récupérer dès le lendemain à La ferme d'à côté à Tournus.

Pour une démarche conforme aux valeurs de Nature & Progrès

Parce qu'elle reflète nos valeurs, nous sommes depuis 15 ans labellisés Nature & Progrès, association à l'origine de la reconnaissance de l'Agriculture Biologique en France.

Découvrez sa philosophie et ses missions sur son site internet et adhérez-y : vous pourrez participer aux visites chez les producteurs de la région labellisés N&P et à la vie de notre groupe de certification local.

Pour une croissance douce et la pérennisation de nos emplois

Grâce à tous ces changements nous enregistrons depuis 3 ans une nette progression de nos ventes et le succès grandissant de nos pains auprès de nos consommateurs. **Aussi nous souhaitons pérenniser l'emploi de Solenne en production.** Son embauche en CDI nous permettrait de réduire encore un peu plus la pénibilité du travail boulanger et de vous servir toute l'année sans ruptures. **En vous abonnant ou en vous réabonnant, vous pouvez nous aider à réaliser ce projet.**

Des projets d'investissement pour optimiser la production

Nous réfléchissons également à l'acquisition d'un nouveau four qui nous permettrait d'assurer des cuissons plus régulières, tout comme la nouvelle chambre de fermentation nous a permis de mieux maîtriser les pousses lentes à micro-ensemencement et d'améliorer la levée et la digestibilité de nos pains.

Venez déguster nos nouvelles productions, donnez-nous votre avis et abonnez-vous ou réabonnez-vous ; ou effectuez un premier achat découverte si nos pains vous font envie.

Merci pour votre soutien !

Depuis 2006



Le Pain d'Antonin



Labellisé Nature & Progrès depuis 2010

Vous propose une variété de pains vivants



Respectueux de la Charte* et du Cahier des charges** Nature & Progrès



Elaborés à base de farines moulues à l'ancienne sur meule de pierre et de graines, toutes exclusivement issues de l'agriculture biologique locale



En fermentation lente



Sur levain naturel



Cuits au four à bois

* <https://natureetprogres.org/?Association>

* [https://fr.wikipedia.org/wiki/Nature et Progr%C3%A8s](https://fr.wikipedia.org/wiki/Nature_et_Progr%C3%A8s)

** <https://natureetprogres.org/?Mention>

Nature & Progrès appelle à une alternative agricole et sociétale et s'engage



✓ pour la recherche, l'expérimentation et la promotion d'une dynamique sociétale participative et horizontale, favorisant l'émergence de consensus ;



✓ pour une économie à dimension humaine privilégiant la transformation artisanale, la proximité, l'autonomie, l'échange, la mutualisation des pratiques et des savoir-faire ;



✓ pour une agriculture respectant les équilibres naturels et replaçant les paysans au cœur du système de production, un modèle agricole à même de maintenir un tissu rural vivant et d'assurer la souveraineté alimentaire des territoires ;



✓ pour des activités humaines respectueuses de notre environnement vivant, économes en ressources et en énergie, un modèle qui ne compromet pas les possibles des générations futures.


Le Pain d'Antonin

 **NATURE & PROGRES**
Pour notre santé & celle de la Terre