

LA FEUILLE D'INFO DU PAIN ET DES ROSES

Nous aimerions ici vous présenter les évolutions de notre boulangerie ainsi que **vous remercier de votre intérêt et votre fidélité.**

Nous avons toujours eu à cœur de produire le pain que nous avons le plus grand plaisir à déguster, partager, faire redécouvrir un aliment sain et porteur de sens.

Des améliorations étant toujours possibles, nous avons ces deux dernières années investis dans une chambre de pousse, un pétrin mécanique plus ergonomique etc...

Ces matériels modernes ont stabilisé la qualité de la production, permis aussi de favoriser des fermentations lentes à micro-ensemencement, améliorant encore la digestibilité de nos pains.

Au printemps 2024, nous avons sélectionnés **de nouvelles farines de blé issue de l'Agriculture Biologique,** toujours plus locales et de qualité supérieure, moulues sur meule de pierre naturelle.

Nous tenons ici à remercier les paysans qui mettent tout en œuvre pour nous offrir le meilleur dans le respect des sols et du vivant en général sans quoi rien ne serait possible, nous leur partageons régulièrement les félicitations reçues de nos consommateurs.

Par conséquent les ventes ont progressé largement hors AMAP depuis 2023.

Afin d'absorber le surplus d'activité notre équipe s'est étoffée, outre Fanette qui vient de prendre son envol pour ses projets, remplacée par Angélique notre nouvelle livreuse/vendeuse, depuis juin dernier Solenne boulangère de métier apporte des forces nouvelles ainsi que son enthousiasme, dès lors nous espérons à l'avenir être présents à vos côtés presque toute l'année.

Le Label Nature et Progrès vient garantir chaque année notre engagement maxi-qualitatif. Nous vous invitons à prendre le temps de visiter le site de la fédération, et pour les plus motivés et disponibles d'entre vous à adhérer et prendre part à la vie de la branche bourguignonne.

Vous pourriez ainsi participer aux visites annuelles chez les producteurs, et à différents niveaux à la vie de notre groupe local et faire connaître autour de vous tout l'intérêt que représente la démarche de **Nature et Progrès, association à l'origine de la reconnaissance par l'état français de l'Agriculture Biologique.**

A notre connaissance il n'existe pas d'organisation de certification liant consommateurs et producteurs plus participative et transparente.

Notons ici qu'au niveau mondial les organisations paysannes plébiscitent **le Système de Garantie Participative** quant à la certification des productions Biologiques, ce dernier redonne du pouvoir aux paysans et consommateurs ce qui nous semble vital en ces temps de crises de la confiance.

Nous souhaitons consolider le poste de Solenne aujourd'hui en CDD, un petit peu de développement supplémentaire sera sécurisant et qui sait, nous pourrions envisager plus rapidement de construire un nouveau four. Alors n'hésitez pas à faire découvrir notre pain autour de vous, son rapport qualité/prix n'étant pas sa seule qualité.

Pour terminer si vos retours favorables sont notre motivation, vos critiques sont toujours bienvenues nous permettant de ne pas perdre en qualité, pas de timidité entre nous !

Ceux qui n'y sont pas allergiques peuvent aussi suivre la page FB du Pain d'Antonin, vous y trouverez quelques informations au cours des mois.

Enfin, grand merci à vous de nous 'avoir lu jusqu'au bout.

PS : L'année prochaine nous aimerions marquer les vingt ans du Pain d'Antonin, nous cherchons du soutien pour organiser un événement... A bon entendeur.

Antonin, votre boulanger et l'équipe