FOUR À PAIN DE LA NOBLE CONTRÉE

LE CHAMP DE CÉRÉALES

Du grain au pain

PRÉSENTATION

- Surface cultivée : 1'500m^2
- Culture réalisée par la Cave de la Pierre
- Une filière pour produire nos céréales et concrétiser l'idée "du grain au pain"



LES GRANDES ÉTAPES

- Préparation du terrain sur une ancienne vigne
- Plantation d'une haie d'arbustes
- Semis en octobre
- Récolte en juillet





RÉCOLTE

- Prés de 250 kilos de seigle récoltés en juillet 2026
- Un seigle local mis à disposition de l'association et des membres

UTILISATION

- Pour l'intégration dans les pains de l'association
- Pour la confection de pains 100 % Noble Contrée
- Une belle valorisation locale du champ au moulin puis au four

ESPRIT DU PROJET

- Ce champ complète le projet du four à pain en encrant la production encore davantage dans le territoire. De la terre au grain, puis du grain au pain

DE LA TERRE AU PAIN. UNE PRODUCTION ULTRALOCALE AU SERVICE DE L'ASSOCIATION