

Agrilocal

AU PRÉ DE LA FERME



“ Je souhaite contribuer à développer le bio dans la restauration collective et sur mon territoire ”

Stéphane Marrou
(Hérault)

LE PAIN LEVAIN | Boulangerie et café de Pays 34210 Azillanet

Les pains sont élaborés à partir de blés et céréales bio. Four à bois à sole tournante. Stéphane Marrou a été formé par Jean François Berthelot qui fait depuis des années un long et minutieux travail de collectage de blés anciens. Du haut de son instinct de paysan, meunier et boulanger, il est persuadé que ces blés abandonnés par l'industrie, sont par contre adaptés à une agriculture paysanne et à une boulangerie au levain bio.

En 2006, après un CAP de boulanger, Stéphane cherche un lieu avec un four à bois pour s'installer. C'est dans le Minervois, à Azillanet qu'il trouve un vieux four inutilisé depuis 45 ans. Après quelques années, Stéphane imagine avec la Mairie la construction d'un nouveau fournil. En février 2018, le nouveau fournil voit le jour et propose un Fournil bio installé au cœur du Minervois, à Azillanet.

Horaires d'ouvertures :

Mardi, Jeudi et Vendredi de 16h à 19h30

Produits commercialisés :

Pain bis (T80, 800gr)- Pain complet (800gr) - Pain de variété ancienne (en pur, 800gr) - Pain bis recouvert de sésame, tournesol ou pavot (800gr) - Petit épeautre (700gr) et bien d'autres choses

Circuits de commercialisation :

Restauration Collective via Agrilocal34
Marchés
Points de vente collectif
Autres : vente au Fournil

ANNÉE D'ADHÉSION AU RÉSEAU AGRILocal : 2018



FAVORISER LE CIRCUIT COURT EN RESTAURATION COLLECTIVE



www.agrilocal.fr