

#artisanat

#bio

#coopératif

#pain

#santé

UNE BOULANGERIE BIO COOPÉRATIVE, OÙ CHACUN S'IMPLIQUE

Structure : le pain du Loup



Alimentation

Associations

France

St Etienne

Auvergne-Rhône-Alpes

Le Pain du Loup est un fournil coopératif qui propose des produits au levain naturel, confectionnés avec de la farine paysanne, locale et bio, fournie par De la Ferme au Quartier. La boulangerie vous propose des pains spéciaux, de la biscuiterie artisanale et une petite restauration salée pour le midi avec une offre vegan et sans gluten. Avec la Filière-blé-panifiable, le collectif participe à faire émerger une filière – de la production du blé jusqu'à la vente des produits – en circuit court.

Horaires : Les mercredis, jeudis et vendredis 11h-19h

Une boulangerie coopérative, où chacun s'implique dans l'aventure avec modernité :

- Des horaires adaptés pour favoriser une fabrication artisanale de qualité. Ils redonnent du temps aux bonnes choses, et les clients s'éduquent à une nouvelle routine !
- Des prises de décisions collectives pour impliquer chaque personne dans le commercial comme dans la fabrication.
- Des postes tournants pour créer une dynamique dans tous les métiers nécessaires au bon fonctionnement de la boulangerie.

Le Pain du Loup, ce sont des pains, des biscuits, des brioches et des tartes fabriqués avec la passion et le savoir-faire de la boulangerie artisanale authentique. Honnêtement, ça paraît fou de préciser qu'une boulangerie fabrique du VRAI bon pain au levain, avec de VRAIS bons ingrédients bio et locaux, et de VRAIES méthodes de fabrication artisanale.

Liens

<http://www.fabriquedelatransition.fr/le-pain-du-loup/>

<http://www.fabriquedelatransition.fr>