

#artesanía

#biografía

#cooperativo

UNA PANADERÍA ECOLÓGICA COOPERATIVA, DONDE TODOS SE IMPLICAN

Structure : el pan del Lobo



Saint-Étienne

Auvernia-Ródano-
Alpes

Le Pain du Loup es una panadería cooperativa que ofrece productos elaborados con masa madre natural, elaborados con harina artesanal, local y ecológica, suministrada por De la Ferme au Quartier. La panadería ofrece panes especiales, galletas artesanales y una pequeña selección de platos salados para el almuerzo, con opciones veganas y sin gluten. Con la Filière-blé-panifiable, el colectivo contribuye a la creación de una cadena de valor —desde la producción del trigo hasta la venta de los productos— en un circuito corto.

Horario: Miércoles, jueves y viernes 11:00-19:00

Una panadería cooperativa, donde todos se implican en la aventura con modernidad:

- Horarios adaptados para favorecer una elaboración artesanal de calidad. ¡Devuelven el tiempo a las cosas buenas, y los clientes se acostumbran a una nueva rutina!
- Toma de decisiones colectiva para implicar a cada persona tanto en la parte comercial como en la elaboración.
- Puestos rotativos para crear dinamismo en todos los oficios necesarios para el buen funcionamiento de la panadería.

Le Pain du Loup son panes, galletas, brioches y tartas elaborados con la pasión y el saber hacer de la auténtica panadería artesanal. Sinceramente, parece una locura tener que precisar que una panadería elabora pan de masa madre DE VERDAD, con ingredientes ecológicos y locales DE VERDAD, y con métodos de elaboración artesanal DE VERDAD.

Liens

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

<http://www.fabriquedelatransition.fr>