



NOUVEAU

Le Pain aux blés anciens

Une tranche de vie de nos terroirs oubliés

Le savez-vous ? Les blés anciens sont des blés issus de variétés datant d'avant 1950 et l'ère de l'agriculture industrielle. Ils n'ont fait l'objet d'aucune sélection ni de transformation par des semenciers et ont été préservés par quelques paysans. Véritable patrimoine de nos terroirs, ces blés anciens et quasi oubliés seraient mieux tolérés par les personnes les plus sensibles, leur teneur en gluten étant plus faible.

C'est dans cet esprit et dans une volonté de préserver la biodiversité des différents territoires que Belledonne, en collaboration étroite avec ses partenaires paysans et meuniers, a travaillé à la remise en culture de variétés anciennes de blés.

Aujourd'hui, Belledonne propose un pain demi-complet à base de farines de blés anciens écrasés à la meule de pierre et travaillé selon des méthodes traditionnelles (levain maison, pétrissage bref et lent, façonnage à la main, cuisson en four à sole...). A travers ces pains, l'entreprise souhaite défendre l'autonomie des paysans, la sauvegarde de la diversité du patrimoine végétal, les méthodes ancestrales de boulangerie et le goût du bon pain.

Ce pain est fabriqué uniquement dans les fournils d'Île-de-France et d'Occitanie et vendu en magasins bio spécialisés des régions concernées. L'objectif étant de développer dans un avenir proche des partenariats sur des farines de blés anciens avec ses 2 autres fournils, l'un en Savoie et l'autre en Provence.

A découvrir dès à présent en magasins bio, la miche de 400 g ou le pain de 3 kg à la coupe.



Pains demi-complet aux blés anciens

Elaboré avec un mélange de blés anciens cultivés en Seine-et-Marne et en Bourgogne pour le fournil d'Île-de-France et dans le Tarn pour le fournil d'Occitanie.

- Miche de 400 g - 3,85 €
- A la coupe - 6,95€ le kg

La politique d'achat de proximité ne se limite pas seulement aux farines. Belledonne travaille à la relocalisation d'autres matières premières pour lesquelles des filières agricoles françaises existent ou peuvent se mettre en place. Ainsi, en 2018, leurs approvisionnements ont évolué en origine France sur les graines de tournesol, le lin doré et lin brun (100% France depuis 2015), le miel et les œufs.