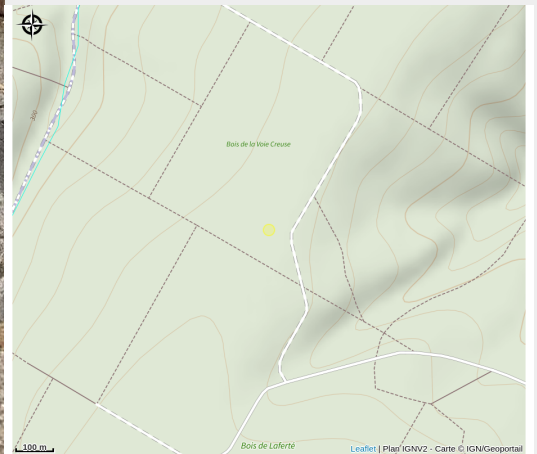


Le Pain de Courcelles



Infos pratiques

Categorie : Producteurs locaux

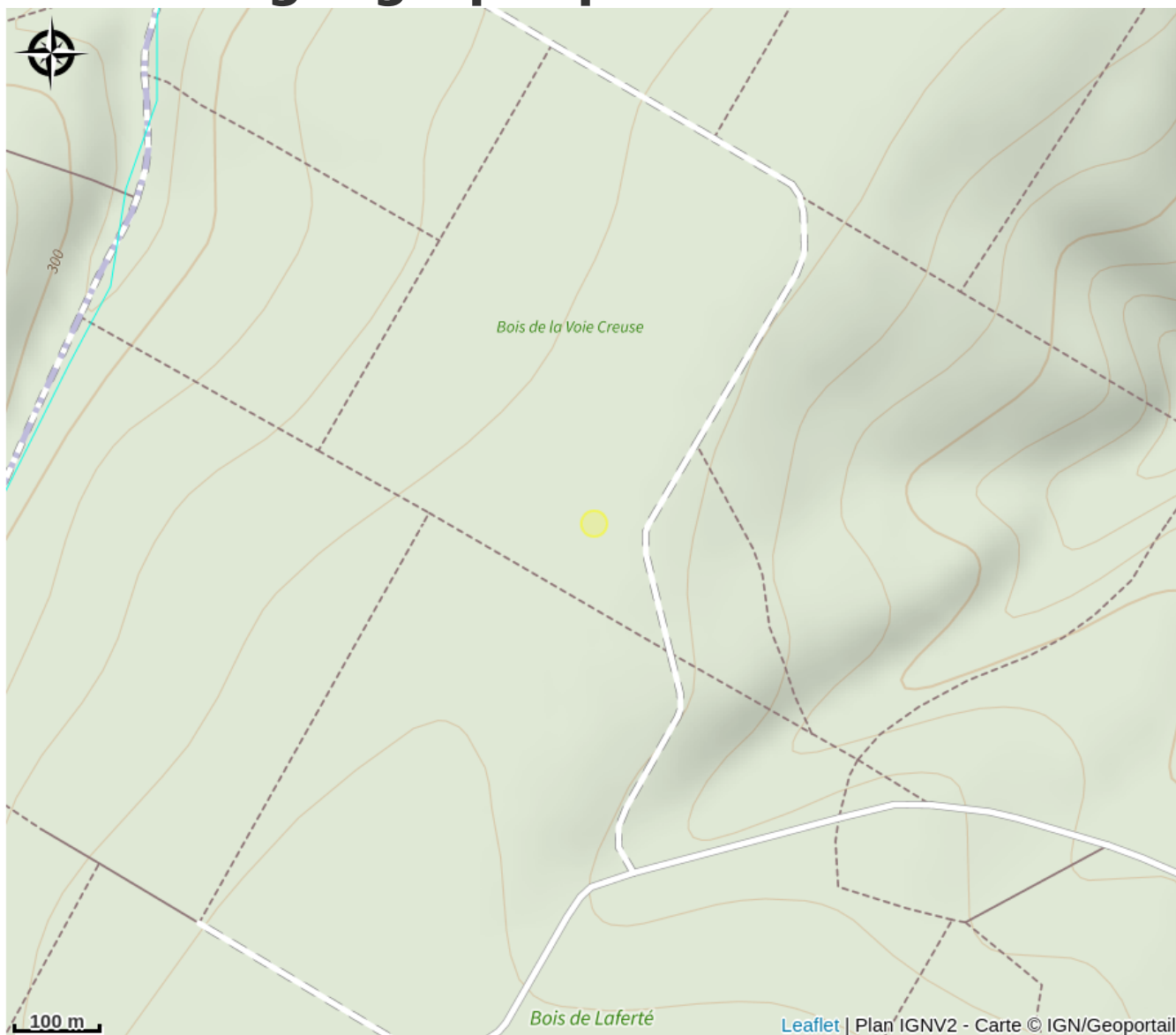
Type de produits : Esprit parc national - forêts

Description

Ce projet a pu voir le jour grâce à la rencontre avec la Maison de Courcelles. Après la rénovation du four à pain et la construction d'un laboratoire flambant neuf, j'ai pu commencer à faire du pain en Septembre 2018.

Aujourd'hui, Le Pain de Courcelles fournit le pain pour les groupes accueillis à la Maison de Courcelles, ainsi que pour les groupements scolaires d'Auberive et St-Loup/Aujon, mais aussi à une clientèle de particuliers lors de marchés hebdomadaires. Le four à pain est aussi un espace pédagogique pour découvrir, comprendre et participer à la fabrication du pain. Les pains validant les critères de la marque Esprit PArc national sont les suivants : Pain nature, Pain de Campagne, Pain aux graines.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Contact

,
0670435199
[https://www.facebook.com/
AdrienLeBoulangierDeCourcelles/](https://www.facebook.com/AdrienLeBoulangierDeCourcelles/)
adrien.ochem@orange.fr
[https://
leboulangier.maisondecourcelles.fr/](https://leboulangier.maisondecourcelles.fr/)