

# Boulangerie Renard

- [Produits locaux](#)
- [Boulangerie, pâtisserie et confiserie](#)



Derrière ma mie ambrée, ma croûte colorée et mes arômes de céréale torréfiée il y a un territoire, des hommes et leurs savoir-faire. J'ai été façonnée à la main, après une fermentation lente qui révèle tous mes arômes. La farine qui me compose a été moulue à La Madeleine-Bouvet, dans la vallée de la Corbionne. Le blé cultivé par des agriculteurs du Perche qui tendent vers un meilleur respect de l'environnement. Pour tout cela le Parc naturel régional du Perche m'a attribué sa marque. Bref, je suis percheronne jusqu'à la mie !

## Caractéristiques

Nous parlons

Français

Visite de l'entreprise possible

non

Nous suivre

<http://www.parc-naturel-perche.fr/le-parc/developper-durablement/agriculture>

## Contact

Yannick Renard

[02 37 52 03 20](tel:0237520320)

Nous écrire	
Nom	<input type="text"/>
Prénom	<input type="text"/>
Courriel	
Courriel	<input type="text"/>
Confirm email	<input type="text"/>
Téléphone	<input type="text"/>
Message	
<input type="text"/>	
Courriel marqué <input type="text" value="[webform_submission:node:field_courriel]"/>	

CAPTCHA



What code is in the image?  Enter the characters shown in the image.

Cette question sert à vérifier si vous êtes un visiteur humain ou non afin d'éviter les soumissions de pourriel (spam) automatisées.

Envoyer