

GAEC Pachamama

- [Produits locaux](#)







Coup de coeur

La ferme possède une longue histoire de fabrication de pain à la ferme et le savoir-faire qui l'accompagne. Elle développe en complément une nouvelle gamme de produits de snacking : crackers paysans ou houmous fait maison. À découvrir absolument !

Pionnier de la boulange paysanne sur le territoire, le GAEC Pachamama s'appuie aujourd'hui sur le dynamisme de quatre jeunes associé-e-s pour se développer. Sur 85 hectares de terres cultivées en agriculture biologique depuis plusieurs décennies, la ferme produit des céréales en mélange avec des légumineuses, des cultures spécifiques comme le lin et le sarrasin mais aussi des pommes de terre.

Un moulin à meules de pierre permet d'élaborer une farine brute, nutritive et goûteuse, qui sert de base à la confection d'une savoureuse gamme de pains, distribuée localement dans de nombreuses Association pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne (AMAP).

Caractéristiques

Toute l'année sauf période de moissons (mi-juillet à mi-août) et entre Noël et le nouvel an.

Ventes uniquement sur commandes

Nous parlons

Anglais

Espagnol

Français



Nous suivre

[Facebook](#)

Contact

Mathilde Gaudicheau, Valentin Cretin, Damien Vivier & Yanis Irhir

Adresse

7 La Rue

49700

Dénezé-sous-Doué

[06 98 51 29 93](tel:0698512993)

gaecpachamama@gmail.com

Parc

Entre Tours et Angers, sur plus de 270 000 hectares, le Parc Loire-Anjou-Touraine est avant tout un territoire de confluences. Il s'est construit autour d'un patrimoine naturel, culturel et historique reconnu, prisé par les rois et les grands artistes.

Nous écrire

Nom

Prénom

Courriel

Courriel

Confirm email

Téléphone

Message

Courriel marqué

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