

Pain Marais poitevin - Boulangerie Bironneau

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



Coup de coeur

La baguette du Marais pour la reconnaître.... c'est écrit dessus !

Un travail en filière du producteur de blé tendre, au boulanger... en passant par la minoterie de Courçon.

Une production 100% Marais poitevin

La baguette est fabriquée par Guillaume BIRONNEAU à partir d'une farine marquée "Valeurs Parc naturel régional" provenant de la Minoterie Coopérative de Courçon.

Le blé qui compose la farine est, lui aussi, marqué "Valeurs Parc naturel régional". Il est produit par deux agriculteurs installés à Damvix, en Vendée, et Coulon, en Deux-Sèvres, à partir d'un cahier des charges exigeant :

- une diminution des intrants de plus de 25%,
- un engagement à protéger la biodiversité dans les exploitations,
- un engagement à respecter et développer les éco-systèmes naturels (haies de bordures, mares notamment).

Caractéristiques

Ouvert tous les jours

Contact

BIRONNEAU Guillaume
BIRONNEAU Linda

Adresse

Boulangerie Bironneau
1 rue de la Cure
85420
Damvix
[02 51 87 11 50](tel:0251871150)
Parc

Le Parc naturel régional du Marais poitevin œuvre pour la sauvegarde, la restauration et la valorisation du Marais poitevin, dans une dynamique de développement durable. Le Parc naturel régional du Marais poitevin c'est 207 430 hectares et 293 387 habitants, répartis sur 93 communes.

Nous écrire

Nom

Prénom

Courriel

Courriel


Confirmer correo electrónico

Téléphone

Message

Courriel marqué [webform_submission:node:field_courriel]

CAPTCHA



¿Cuál es el código de la imagen? Introduzca los caracteres mostrados en la imagen.
Esta pregunta es para comprobar si usted es un visitante humano y prevenir envíos de spam automatizado.

Enviar