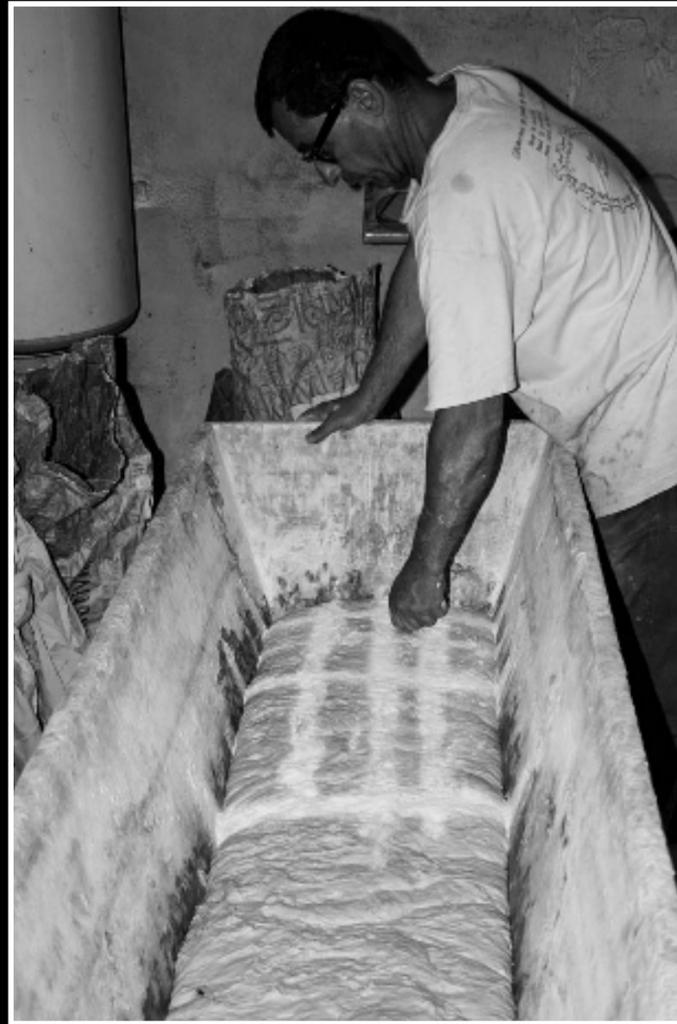


# À LA RENCONTRE DE CES PAYSANS ...



-1-



-2-

- 1 - Bientôt la récolte de cette ancienne variété de blé ancien.
- 2 - La pâte repose et le boulanger la quadrille de farine pour évaluer le nombre de pains.
- 3 - Préparation des pains avant la cuisson au feu de bois.
- 4 - Vente sur l'étal.

© Photo : Armand-B MARGUERITE

“ ... Tout est fait sur la ferme ... , ,

## DU SEMIS AU PAIN

Production en biodynamie\* de variétés anciennes de blé sur 8 hectares. Le blé, une fois battu, sera stocké, moulu et transformé en pain, brioches et autres, puis cuit dans le four à bois.

Tout est fait sur la ferme.

Quant à la paille, elle servira aux besoins de la ferme, pour les animaux mais aussi pour l'écoconstruction.

Aude - 2012

\* L'agriculture biodynamique est une agriculture garantissant la santé du sol et des plantes pour procurer une alimentation saine aux animaux et aux hommes.

Elle accorde une grande importance aux rythmes de la nature et à l'influence des astres, particulièrement des cycles lunaires.



-3-



-4-