Les Semi-Complets



Ingrédients: ***Farine de blé semi-complète*** AB
Levain naturel
Eau et Sel

Formats: *Bâtard 500g*
Pain long 750g, 1kg, 2kg
Boule 750g



Le Graines

Ingrédients supplémentaires:
Graines de lin-doré AB
Graines de chanvre décortiquées AB

Format: *Bâtard 500g*



Le Figues / Abricots

Ingrédients supplémentaires:
Figues sèches AB
Abricots secs AB

Format: *Bâtard 500g*



L'Apéro

Ingrédients supplémentaires:
Tome de brebis AB
Noisettes entières AB
Vin rouge AB

Format: *Bâtard 500g*

Le Complet



Ingrédients: ***Farine de blé complète*** AB
Levain naturel
Eau et Sel

Formats: *Bâtard 500g*
Pain long 750g, 1kg, 2kg
Boule 750g

Les Douceurs



Le Pain au Lait

Ingrédients:
Farine de blé semi-complète AB
Levain naturel, Eau et Sel,
Lait entier de brebis (ou de vache, oct. -> déc.) AB
œufs AB, *sucre de canne* AB,
levure boulangère

Format: *500g Moulé*



Le Choco / Noisettes

Ingrédients supplémentaires:
Morceaux de Chocolat noir AB
Noisettes entières AB

Format: *500g Moulé*

L'Intégral



Ingrédients:
Farine de blé intégrale AB
Levain naturel, Eau et Sel

Format: *Bâtard 500g*

Le Campagne



Ingrédients:
Farine de blé semi-complète AB
Farine de seigle AB
Levain naturel, Eau et Sel

Formats:
Bâtard 500g
Boule 1kg
Pain long 2kg

Le Blé - Petit Epeautre



Ingrédients:
Farine de blé semi-complète AB
Farine de petit-épeautre AB
Levain naturel, Eau et Sel

Formats:
Boule 500g
Boule 750g

Sur commande, par sms ou mail:
Xavier : 06 07 37 06 05 - Idaline : 06 85 98 92 18
fermedeladigue@gmail.com

Jusqu'au **lundi** pour le **mercredi**
Jusqu'au **mercredi** pour le **vendredi**

Pour toute commande spéciale, contactez-nous !

AB : Issu de l'Agriculture Biologique

Où et Quand les trouver ?

Sur commande:
Le lundi, pour la cuisson du mercredi
Le mercredi, pour la cuisson du vendredi

- En **vente directe à la ferme**.
- En **livraison** à Blois et communes environnantes.
  Contactez-nous, nous passons peut-être **près de chez vous** !
- À la **Bergerie de La Corbinière** à Saint-Ouen-Les-Vignes, le mercredi.
- En **AMAP** : le mardi soir à Mesland, le jeudi soir à Blois et le vendredi soir à Orchaise.
- **La Ruche Qui Dit Oui** aux Montils, à Onzain, à Blois, à Nazelles-Négron, à Bléré, à Chanceaux-sur-Choisille.
  (Jours des distributions disponibles sur le site internet).
- Au magasin de producteurs **LA FERME à St Gervais-la-Forêt** du mercredi au samedi.
  (*avec une remise en passant commande auprès du magasin car vous limitez ainsi le gaspillage alimentaire* ☺).
- Au **marché de Chaumont-sur-Loire**, le vendredi de 15h à 19h en semaine impaire.

Dans Paysan-Boulanger, il y a ..... Paysan !
Au four et au moulin, oui ! Au four et aux champs, non...

Alors voici nos semaines sans pain pour 2025.

janvier 2025

	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di
1			1	2	3	4	5
2	6	7	8	9	10	11	12
3	13	14	15	16	17	18	19
4	20	21	22	23	24	25	26
5	27	28	29	30	31		
0							

février 2025

	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di
5						1	2
6	3	4	5	6	7	8	9
7	10	11	12	13	14	15	16
8	17	18	19	20	21	22	23
9	24	25	26	27	28		
0							

mars 2025

	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di
9						1	2
10	3	4	5	6	7	8	9
11	10	11	12	13	14	15	16
12	17	18	19	20	21	22	23
13	24	25	26	27	28	29	30
14	31						

avril 2025

	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di
14		1	2	3	4	5	6
15	7	8	9	10	11	12	13
16	14	15	16	17	18	19	20
17	21	22	23	24	25	26	27
18	28	29	30				
0							

mai 2025

	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di
18				1	2	3	4
19	5	6	7	8	9	10	11
20	12	13	14	15	16	17	18
21	19	20	21	22	23	24	25
22	26	27	28	29	30	31	
0							

juin 2025

	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di
22							1
23	2	3	4	5	6	7	8
24	9	10	11	12	13	14	15
25	16	17	18	19	20	21	22
26	23	24	25	26	27	28	29
27	30						

juillet 2025

	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di
27		1	2	3	4	5	6
28	7	8	9	10	11	12	13
29	14	15	16	17	18	19	20
30	21	22	23	24	25	26	27
31	28	29	30	31			
0							

août 2025

	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di
31					1	2	3
32	4	5	6	7	8	9	10
33	11	12	13	14	15	16	17
34	18	19	20	21	22	23	24
35	25	26	27	28	29	30	31
0							

septembre 2025

	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di
36	1	2	3	4	5	6	7
37	8	9	10	11	12	13	14
38	15	16	17	18	19	20	21
39	22	23	24	25	26	27	28
40	29	30					
0							

octobre 2025

	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di
40			1	2	3	4	5
41	6	7	8	9	10	11	12
42	13	14	15	16	17	18	19
43	20	21	22	23	24	25	26
44	27	28	29	30	31		
0							

novembre 2025

	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di
44						1	2
45	3	4	5	6	7	8	9
46	10	11	12	13	14	15	16
47	17	18	19	20	21	22	23
48	24	25	26	27	28	29	30
0							

décembre 2025

	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di
49	1	2	3	4	5	6	7
50	8	9	10	11	12	13	14
51	15	16	17	18	19	20	21
52	22	23	24	25	26	27	28
1	29	30	31				
0							

PAS DE CUISSON DE PAIN

Ce pain, c'est aussi :

Meule de pierre

Indépendance des marchés mondiaux

Brioche

Huiles

Sur commande

Circuits extra-courts

Local

Rotations des cultures

Verger

Direct Producteur

Pain longue conservation

Poires

anti-gaspi

Conservation des sols

Haies

Levures naturelles

Couvert végétal

Tournesol Colza

Variétés anciennes

Nutriments

Meilleure Digestion

Levain

Four chauffé au bois

Œufs fermiers

Xavier : 06 07 37 06 05
Idaline : 06 85 98 92 18
fermedeladigue@gmail.com
Ferme de la digue
90 Rue de la Janverie
41150 MONTEAUX

SIRET: 827 799 529 00017 - APE: 0111Z - IPNS - Ne pas jeter sur la voie publique

Ferme de la Digue

Produits Paysans

Xavier,
votre Paysan-Boulanger
depuis 2017

vous propose du
Pain Bio Fermier
au levain naturel.



CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE