

LE PAIN HUPPE

SAULGE

M. Stéphane CAILLE

Depuis quand êtes-vous installé ?

Je suis installé depuis le 1^{er} janvier 2021



Quelles sont vos productions ?

Je cultive des blés anciens en mode biologique (la labellisation bio se fera fin octobre 2022),

Je fais la farine (farine T80 et intégrale) à la meule de pierre,

Je fais des pains au levain (pains moulés, pains aux graines, pains aux fruits, pains aux olives, pains naturels...brioches et cookies).

Je cuis principalement au four à bois en chauffe directe, c'est-à-dire que le bois se consume à l'intérieur du four.

L'eau servant à la fabrication du pain est filtrée.

Quelles sont vos activités sur une journée ou une semaine-type ?

Je fais la farine du lundi au vendredi,
je fais du pain tous les vendredis et samedis
et le 1er et 3ème mardi de chaque mois.

Quels produits vendez-vous et où ?

Les produits sont vendus en magasins bio et de producteurs à Montmorillon
et sur le marché des Couronneries à Poitiers chaque dimanche.

En quelques mots, que conseillerez-vous pour manger sain ?

Privilégier les aliments bio ou non traités, en circuit court.

Connaître les producteurs.



santé
famille
retraite
services

L'essentiel & plus encore