

Fabrication de pain bio à l'ancienne



1



2



3



4



5



6

1/ Lever de soleil sur la Goronnière.

2/ Le pétrin.

3/ Le fournil.

4/ Le pétrissage.

5/ La fournée.

6/ Du pain bio.

Candidature N°6 du Concours Photo des Terroirs Bio de France

" La première photo représente la ferme de la Goronnière à Montflours en Mayenne. Le boulanger est le premier à allumer pour commencer son travail. Les autres photos présentent l'évolution du travail dans une atmosphère de petit matin. Ils sont 5 paysans installés ensemble, afin de produire une alimentation de base : des légumes, des céréales, du pain, du lait et divers produits laitiers. "

André Lemaitre



CAMPAGNE FINANCÉE
AVEC LE CONCOURS
DE L'UNION EUROPÉENNE
ET DE LA FRANCE

