



À la rencontre de :

LA COURONNE DES PRÉS



Pains, brioches et viennoiseries Bio
Epône (22 km de Poissy)

La Couronne des Prés propose une large gamme de pains et viennoiseries façonnés à la main et cuits dans un four à bois qui occupe près de 15 m² !

Le bois, livré chaque semaine par une ferme voisine, assure 80 % des besoins énergétiques, le reste étant fourni par ENERCOOP, fournisseur d'électricité 100 % renouvelable.

Tous les ingrédients nécessaires à la production sont issus de l'agriculture biologique.

L'équipe, composée de 3 boulangers, d'une pâtissière-tourtière et de 2 livreurs, partage les mêmes valeurs : **qualité, authenticité et goût.**



Un engagement pour la tradition et le goût

Le fournil propose des pains à la levure, des pains au levain naturel, des viennoiseries, brioches et pains de mie réalisés de manière artisanale.

80%

des pains sortis du four sont élaborés à partir d'un levain naturel, patiemment entretenu depuis les débuts du fournil.

Pétrissage lent, division, boulage, façonnage manuel et cuisson au four à bois sont effectués dans le respect des méthodes artisanales de la boulangerie traditionnelle.

Ce savoir-faire et l'utilisation de matières premières de qualité permettent d'obtenir un pain riche en goût, de grande qualité nutritive et digestibilité.



Fournil bio
**LA COURONNE
DES PRÉS**

Des matières premières sélectionnées

Tous les produits sont entièrement faits maison avec des matières naturelles brutes, qualitatives et sans additif, ni ajout de gluten ou "améliorant".

LA FARINE

Elle provient d'une coopérative bio pionnière depuis 30 ans, située à moins de 50 km du fournil, dans l'Eure, qui travaille avec près de 250 fermes d'Île-de-France, de Normandie, du Nord et du Centre. Moulue traditionnellement sur meule de pierre Astrié (sauf la T65), la farine conserve les vitamines et oligoéléments des céréales grâce à une mouture lente, sans échauffement, qui préserve le germe de blé, la partie la plus nutritive.

LES OEUFS, LE SEL, LA LEVURE,...

Les oeufs proviennent de la ferme des Marionnettes, dans l'Eure et sont cassés à la main.

Le sel de Guérande IGP est acheté chez un artisan paludier. La levure utilisée est garantie sans OGM.

Les autres matières premières (fruits secs, fruits à coques, lait, crème...etc) proviennent de distributeurs Bio de renom ou sont directement achetés en Biocoop.

Ainsi produits et conservés dans de bonnes conditions, les pains ont un temps de garde exceptionnel de près d'une semaine

Un peu d'histoire

Le Fournil a été créé en 2011 par Daniel Boitard, ancien instituteur reconverti à la boulangerie, en faisant le choix de la tradition, du bon pain au levain pétri, divisé, boulé puis façonné à la main, réalisé avec des matières premières de qualité et issues de l'agriculture Biologique. Filiale de Biocer depuis 2017, ils produisent leurs pains, pâtisseries et viennoiseries selon les mêmes exigences qu'à l'origine.

EN SAVOIR PLUS :

