



Avec le pain bio issu de la filière  
**LOR' DES CHAMPS,**  
 faites-vous plaisir et marquez  
 votre engagement  
 en faveur de  
**l'agriculture**  
 et de  
**l'artisanat !**

Retrouvez les acteurs de  
 la filière et les boulangeries  
 partenaires sur le site du  
 Parc naturel régional de Lorraine



**LOR' DES CHAMPS**

**DU CHAMP AU FOURNIL**

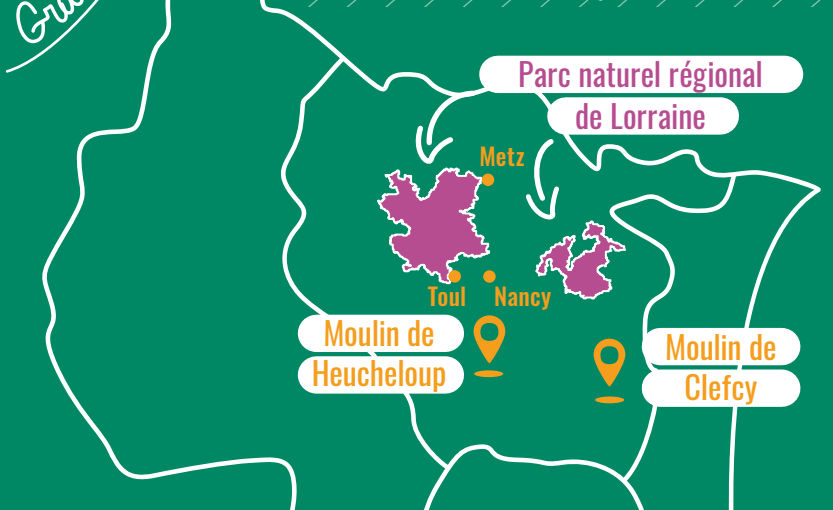


*Sa ne mange pas de pain*

*d'acheter local !*

Grand Est

**ORIGINE ET TRAÇABILITÉ**  
une matière première  
100% locale garantie



**NATURALITÉ & QUALITÉ**  
des farines et pains sains  
et savoureux

- Une farine biologique pour pains de tradition française écrasée sur meules de pierre et sur cylindres, sans additifs, auxiliaires technologiques ou améliorants.
- Des pains bio fabriqués à partir d'une liste simple d'ingrédients de qualité dans le respect des savoir-faire des boulangers traditionnels : farine, eau, sel, levure et levain, sans additifs ni conservateurs dans la pâte et avec un taux en sel limité, conformément à la réglementation.

# LOR' DES CHAMPS

## \* Histoire du produit \*



Culture et récolte du blé biologique par des producteurs du Parc naturel régional de Lorraine.



Collecte, tri et stockage des grains de blé par la coopérative céréalière Probiolor (Vézelize).



Transformation en farine par des moulins bio dans les Vosges : Clefcy (Ban-sur-Meurthe) et Heucheloup (Begnécourt).



Fabrication du pain par des boulangers de Lorraine.

**DES ACTEURS ENGAGÉS**  
autour de valeurs  
et de pratiques  
éco-responsables

### Les 6 valeurs clés de la filière

- Des modes de production respectueux de la biodiversité et limitant l'impact des grandes cultures sur la ressource en eau.
- Des pratiques agro-écologiques favorables à la biodiversité et au bon fonctionnement des écosystèmes : maintien des haies, arbres et mares, développement de bandes enherbées, une source alimentaire appréciée des pollinisateurs comme des oiseaux...
- Des actions éco-responsables au sein des entreprises visant à améliorer leurs performances environnementales et leur empreinte carbone.
- Équité et solidarité : des prix justes permettant à chacun de vivre de son métier.
- La valorisation des productions et des savoir-faire locaux.
- Des produits bio et locaux, respectueux de l'environnement, avec une garantie sur l'origine et la qualité des blés et des farines.

