

# Le pain

Notre nom d'entreprise: L'écol'o-baguettes \*

\*(l'école au baguette) ou ( l'écol'o baguette)

# Notre entreprise l'écol'o-baguette

- ❖ Notre entreprise fabrique du pain bio.
- ❖ Notre entreprise est éco-responsable.
- ❖ Nous proposons une grande variété de pain bio toujours frais.
- ❖ Nos camions fonctionnent à l'électricité.
- ❖ Nos produits sont locaux.

# Notre sel de Camargue

Les marais salants sont des zones au niveau de salinité élevé, qui permettent à une biodiversité spécifique de s'y développer. La région prend très à cœur la protection de l'environnement. En effet, plus de trois quarts des espèces d'oiseaux que vous rencontrerez ici sont protégées. En plus de cela la Camargue est un carrefour migratoire pour de nombreuses espèces, ce qui en fait une région indispensable dans le maintien d'une biodiversité globale et durable. Ce sel si particulier ne peut se cristalliser que sous l'effet conjugué du soleil et du vent, qui permettront un assèchement efficace des étangs.



# Notre farine de blé bio de notre propre moulin

Notre farine est issue de blé bio. La terre dans laquelle est cultivée notre blé est préparée avec du compost qui remplace l'engrais chimique. Notre blé est produit sans insecticides. Une fois le blé bio récolté il est moulu grâce à une meule en pierre dans un moulin. Enfin notre farine est transportée par des camions électriques jusqu'à notre boulangerie. Nous produisons notre propre blé. Nous vendons une partie de notre paille à des agriculteur locaux et nous gardons l'autre partie pour le remettre sur nos champs pour enrichir le sol.



# Notre eau issue d'une source des Alpes.

L'eau s'écoule des Alpes et est juste purifiée, sans ajout de minéraux. Notre eau est transportée grâce à des camions citernes électriques.



# Notre levure de Provence.

Notre levure est transportée par des camions électriques.

Les effets de notre levure sur le pain est qu'il gonfle grâce à elle.



# La fabrication de notre pain bio

Voici la recette de notre pain bio :

- ✓ 500g de farine bio
- ✓ 300ml d'eau tiède
- ✓ 2 sachets de levure boulangère
- ✓ 1 pincée de sel

Pétrir la pâte, la laisser lever quelques heures, chauffer le four à bois à 270°C et faire cuir pendant 30 minutes.



# Condition et offre de vente

Nous offrons un sac à pain en tissu bio réutilisable pour le premier achat dans notre boutique et nous baissions de 5 centimes le prix du pain quand le client nous présente son sac à pain en tissu bio.



# Remerciements

- ❑ Nous vous remercions de nous avoir écouté.
- ❑ Nous espérons que vous avez passé un agréable moment en notre compagnie ( à distance).
- ❑ Nous espérons bientôt vous revoir dans notre entreprise.



# FIN

Cette présentation a été conçue par CASSINI Gaïa, LEFER Amélie, MIRABELLA Leelou et THIERY Naïs.