



LA FARINE

de

L'ISLE-SUR-LA-SORGUE

La création d'une farine « Isle-sur-la-Sorgue Village-monde », 100% locale est le fruit d'une étroite collaboration entre plusieurs acteurs du territoire, tous animés par la recherche d'excellence et la transmission de savoir-faire.



ASSOCIATION DE PRÉFIGURATION
**FONDATION
POSITIVE &
VILLAGES-MONDE**
ISLE SUR LA SORGUE

Un montant du prix de vente, sur chaque kilo de farine vendu, est reversé à l'Association de préfiguration à la Fondation Positive & Villages-monde.

 ISLE SUR LA SORGUE
VILLAGE-MONDE

 L'Isle
sur la
Sorgue

 Lycée
Professionnel
LA RICARDE

 **Chambre
de Métiers
et de l'Artisanat**
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR
DEPUIS 1930

 **Giral**
DEPUIS 1930

Suivez les étapes de la graine à la baguette

25 HA
de terre
agricole
semés
à l'automne
2019...



1
**SEMIS
DE BLÉ**

École agricole La Ricarde



2
RÉCOLTE

pour **130**
TONNES
de blé récoltées
à l'été 2020...

MATIÈRE PREMIÈRE NOBLE
+ **FILIÈRE COURTE ET LOCALE**
+ **PROCESS ÉCO-RESPONSABLE**
+ **ARTISANS PASSIONNÉS ET ENGAGÉS**
POUR LEUR TERRITOIRE

=
PAIN QUI A DU GOÛT
ET DE GRANDES
VERTUS NUTRITIONNELLES*
ET GUSTATIVES.

*sans additif ni adjuvant.

Micratoire Grol

3
**ÉCRASEMENT
DU BLÉ**

soit une
production
de près de
550 000
BAGUETTES.

Artisants & consommateurs

4
**PHASE
TEST**

Expertise d'un MOF Artisan boulanger*
**Meilleur Ouvrier de France*

POINTS FORTS
Transmission, formation,
recherche d'excellence,
matière première locale,
gage de qualité et de
traçabilité, économie
positive et attractivité du
territoire.

