



Nathalie et François Galpin, de la boulangerie de **Châtillon** (près de Noyant sur Allier), sont avec nous depuis le début de l'aventure en 2008 et soutiennent notre démarche en produisant des pains et gâteaux savoureux.



Depuis 1986, année de sa création et certification biologique, le Chemin du Pain travaille avec des producteurs locaux et s'approvisionne en farine biologique auprès du **Moulin Gribory**, à Châtelus dans l'Allier.

Les farines (froment, seigle, épeautre,...) sont écrasées sur meules, à l'exception de la T65 qui subit des passages sur cylindres.

La fermentation est obtenue exclusivement à partir de levain naturel, sans ajout de levure à quelque stade que ce soit de la production.

Le sel utilisé provient de Guérande (ou de l'île de Ré) et a gardé sa structure cristalline naturelle. Il n'a subi aucun traitement, ni additif.

Nathalie et François travaillent également avec des producteurs locaux pour les œufs et les légumes.

A l'**Esperluette**, les jours de livraison sont les **mardi** et **vendredi** matins.

Il est possible de commander des pains spéciaux ou effectuer des réservations.

Les pains disponibles à l'Esperluette sont les suivants :

- Blanc : farine de froment type 65 Demeter.
- ½ complet : farine de froment type 80 Demeter.
- Complet : farine de froment type 110 Demeter.
- Intégral : farine de froment type 150 Demeter. C'est le pain qui contient le plus d'enveloppes (intégralité du grain de blé).
- Seigle (sur commande) : 70% de seigle complet et 30% de froment type 110.
- Epeautre : farine de grand épeautre.
- Petit épeautre ou engrain : élaboré sur levain de farine d'engrain. Très pauvre en gluten.
- Kamut : 90% de farine de kamut et 10% de froment type 80.
- Sans sel ½ complet (sur commande) : farine de froment type 80.
- Sésame : farine de froment type 80 avec graines de sésame complet.
- 3 graines : farine de froment type 80 avec graines de sésame complet, lin doré et tournesol.
- Pain aux raisins : farine de froment type 65, lait, huile de tournesol, raisins sultanines.
- Pain sans gluten : 30% farine de châtaigne, 30% farine de sarrasin, 30% farine de riz complet, jus de pommes.
- Pain sans gluten raisins/noisettes : même composition que la version nature, plus des raisins et noisettes.
- Pain sans gluten aux graines : même composition que la version nature, plus des graines de sésame, lin et tournesol.



Pâtisseries sur commandes :

- Amandines nature ou aux fruits : fond de pâte sucrée et crème d'amandes (amandes rapées, oeufs, sucre, beurre, sel). Fruits : myrtilles surgelées, mûres sauvages, pruneaux, ou groseilles du jardin.
- Fondant au chocolat sans gluten : oeufs montés en neige, chocolat, beurre, sucre farine de riz.