

Sélection *grand cru*

Le Mars Ardennais

Saveur authentique d'un blé «oublié»



Sélection *grand cru* Le Mars Ardennais

Saveur authentique d'un blé «oublié»

Un agriculteur engagé

Jean-Luc Farcy, engagé en agriculture biologique depuis 2009, cultive différentes céréales et légumineuses (khorasan, épeautre, pois, chia, lentilles...) avec des rotations longues et de la luzerne pour enrichir naturellement ses sols. Il a choisi l'agriculture biologique, sans engrais ni pesticides chimiques pour préserver sa santé, celle de ses sols et du consommateur.

Une variété rare et exigeante

Le Mars Ardennais est un blé de printemps, historiquement cultivé dans les Ardennes. Avec un faible rendement (1,5 t/ha contre 6 à 8 t/ha pour des blés modernes), il se distingue par son goût authentique et son identité marquée.

Un levier de biodiversité

Cultiver ce type de blé permet de préserver le patrimoine génétique des céréales et de maintenir une diversité variétale. Promouvoir ce blé, c'est aussi soutenir une agriculture moins dépendante des intrants chimiques.

Une méthode d'écrasement unique

La farine T80 est moulue sur meules de pierre naturelle de silex par la Minoterie Suire. Cette méthode ancestrale préserve le germe du blé, les fibres et les nutriments pour une farine très soyeuse au fort pouvoir d'hydratation.

Pourquoi ce pain en boutique

Cette farine est proposée en édition limitée pour mettre en valeur le savoir-faire de l'agriculteur, du meunier et du boulanger. Elle répond à la demande de pains rustiques, porteurs d'une histoire authentique à partager avec les consommateurs.

Un kit PLV dédié

