



De la farine issue d'un moulin voisin, du sel récolté pas loin, quelques petites graines également du coin, un peu de patience et beaucoup d'attention... C'est dans le fournil de ma grand-mère, restauré en famille après des années d'oubli, que je produis du pain à l'ancienne, au levain naturel et cuit au four à bois.

Anne-Lise Audin

La Binellerie 35540 Miniac-Morvan

06 82 62 75 36

anne.lise.audin@gmail.com

www.fournildelabinellerie.ardteam.fr

Où trouver le pain ?*

fournil de la Binellerie

MINIAC-MORVAN

Jeudi de 16h30 à 18h30

amap

PLEURTUIT :

AMAPachamama

Pleurtuit

magasins de producteurs

ST-PIERRE-DE-PLESGUEN :

Co'pains paysans

ST-PÈRE-MARC-EN-POULET :

Rendez-vous des producteurs

réseaux d'achats locaux

via internet :

les-fourmis-solidaires.fr

> secteur ST-MALO - DINARD

laruchequiditoui.fr

> TADEN

Taden

St-Malo

Dinard

N176

St-Père

Châteauneuf-d'Ille-et-Vilaine

N74

La Binellerie

D475

N176

→ Dol

N13

La Costardais

Miniac-Morvan

Venez acheter votre pain au pied du four après la cuisson !

Pensez à commander la veille avant 17h, le nombre de pains confectionnés dépendant de la quantité de levain préparé.

St-Pierre-de-Plesguen

D137

*Liste susceptible de modifications.

Nouveaux points de vente, marchés d'été... Suivez l'actualité sur le site internet !