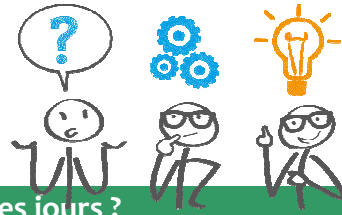




Infos conso



Pourquoi la boulangerie n'est pas ouverte tous les jours ?

D'une part, nous travaillons en couple avec l'unique four à bois centenaire, pour lequel nous coupons 80 cordes de bois par an. Parallèlement nous brassons 200 litres de bière par semaine. Il faut compter 6 jours de travail pour 4 jours de vente. D'autre part, nos pains se conservent plusieurs jours, il n'est donc pas nécessaire d'en acheter quotidiennement.

Pourquoi les paniers du magasin sont rarement pleines ?

Les fermentations durent au moins 24 heures : nous ne pouvons donc pas refabriquer de pain en cours de journée. Une partie de la production est réservée, donc absente des paniers. Nous nous efforçons de fabriquer la quantité juste chaque jour, néanmoins, si certains jours tout est rapidement vendu, sachez qu'il nous arrive de jeter plusieurs kilos de pain certains soirs.

24 heures pour faire du pain ?

A la boulangerie Bara Mod Kozh, nous n'êtes ni dans un terminal de cuisson ni dans une grande surface. Notre choix de panification à l'ancienne exige du temps. C'est notre règle d'Or pour fabriquer, au fil des saisons, des pains naturels très digestes aux arômes subtils et de haute qualité nutritionnelle.

Pourquoi réserver la veille ?

Tout d'abord, pour que vous soyez satisfaits de votre passage dans notre boulangerie. Ensuite, pour aider Rémi à anticiper les fabrications. Enfin, pour éviter le gaspillage alimentaire : 30% des denrées alimentaires mondiales terminent à la poubelle alors l'effort en vaut la chandelle.

Nous refusons la politique du "Tout, Tout de suite, Tout le temps" !

Comment passer sa réservation ?

Soit par mail, soit par téléphone. La veille avant 18h c'est l'idéal. Le jour même, les fabrications sont déjà réalisées et le risque d'erreurs augmente pour Elodie.

Pourquoi des pains biologiques ?

Par conviction, nous considérons que notre consommation a un impact sur l'avenir de la planète. Ce choix est une garantie pour notre santé, celle de nos enfants, de nos voisins ainsi qu'un engagement au maintien de la biodiversité. Nous contribuons ainsi à une meilleure rémunération du travail des paysans producteurs de nos matières premières.