



# 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

 **MA**  
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.

*Microrie Goal*

**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.

