



Engagés ensemble pour le respect de la nature,
l'épanouissement de l'homme et l'économie locale

NOS VALEURS SONT VOS VALEURS.

BOULANGERIE MORIN

Produits locaux et artisanat, Boulangerie, pâtisserie et



Derrière ma mie ambrée, ma croûte colorée et mes arômes de céréale torréfiée il y a un territoire, des hommes et leurs savoir-faire. J'ai été façonnée à la main, après une fermentation lente qui révèle tous mes arômes. La farine qui me compose a été moulue à La Madeleine-Bouvet, dans la vallée de la Corbionne. Le blé cultivé par des agriculteurs du Perche qui tendent vers un meilleur respect de l'environnement. Pour tout cela le Parc naturel régional du Perche m'a attribué sa marque. Bref, je suis percheronne jusqu'à la mie !



Contact

09 67 81 85 24



Coordonnées

<http://www.parc-naturel-perche.fr/le-parc/developper-durablement/agriculture>
48.447272100000 0.621141100000



Informations complémentaires

Nous parlons: Français



Coup de cœur



Parc naturel régional du Perche

Créé le 16 janvier 1998 sur la base de 118 communes, le Parc élargit ses frontières et en rassemble aujourd'hui 126. La superficie du Parc augmente ainsi de 181 000 à 194 114 ha et son nombre d'habitants de 74 000 à 77 000.

Le Perche, ancienne province française en renouveau, se distingue par une forte identité géographique, historique, paysagère et

Maison du Parc
Manoir de Courboyer
61340 Nocé
02 33 85 36 36
contact@parc-naturel-perche.fr