

DE NOS CHAMPS A VOTRE ASSIETTE !

La Ferme de Fontaine est une exploitation agricole familiale située sur la commune de Château Landon en Seine et Marne (77). Récemment reprise par la troisième génération, elle s'est orientée vers l'agriculture biologique, plus respectueuse de l'environnement et de la santé.



Photo J. Sliker

« Dans le but de maintenir une agriculture de proximité, nous avons décidé de valoriser nos productions en proposant :

Des lentilles vertes, pois chiches, pois cassés, petit épeautre, quinoa et plusieurs variétés de pâtes.

Ainsi, notre blé dur est écrasé à Château Landon au Moulin de Gilles Matignon. Nous produisons avec ces moutures cinq formes de pâtes, qui sont ensuite séchées à basse température durant 21 heures.

Ce séchage doux permet de conserver les qualités nutritionnelles et gustatives de l'aliment.

La fabrication et l'emballage sont réalisés par nos soins.

Tous nos produits sont contrôlés et certifiés par Ecocert.

Les nombreuses étapes pour vous faire profiter de nos produits sont longues et parfois complexes mais nous sommes fiers de proposer un produit local et sain.

Alors, faites vite bouillir la marmite ! »

