



Chers clients,

Nous avons une information importante à vous communiquer.

Nous avons décidé d'arrêter l'activité du fournil pour des raisons de temps de travail et des raisons économiques.

Nous faisons cette activité depuis 11 ans ½ et nous avons eu beaucoup de motivations et de plaisir à proposer du pain au levain, de qualité biologique, produits par nos soins, à partir de la farine provenant de nos moulins (avec une partie de notre blé).

Nous nous sommes résolus à cesser cette activité qui nous demande beaucoup de temps de travail au regard du retour économique. Par rapport à la côte ou à la proximité des villes, notre territoire est sans doute moins porteur pour ce type de produits ; pour autant, il est possible de développer l'activité mais cela réclame du temps d'investissement que nous n'avons pas suffisamment.

Nous faisons le choix de nous concentrer sur l'activité des moulins. Les cultures de céréales (blé, sarrasin, grand épeautre, seigle) continuent. Et nous vendrons de la farine pour ceux qui en souhaitent.

Ce choix n'est pas simple pour nous mais aujourd'hui c'est un renoncement nécessaire.

Nous avons conscience que notre décision entraîne le manque de ce produit alimentaire sur le territoire aujourd'hui et la perte d'un moment de rencontre sympathique au fournil.

Nous espérons vivement que d'autres projets naitront et qu'une proposition de pain au levain se fera jour sur notre territoire prochainement.

Nous vous invitons à un apéro pizzas pour marquer la fin de cette activité et vous remercier de votre fidélité et de votre soutien pendant toutes ces années.

Rendez-vous vendredi 11 Mai, jour de la fermeture à partir de 19h00, au fournil

Nous comptons sur votre compréhension et bienveillance.

Et nous vous attendons le vendredi 11 mai pour partager des pizzas et boire un verre!

Valérie et Samuel