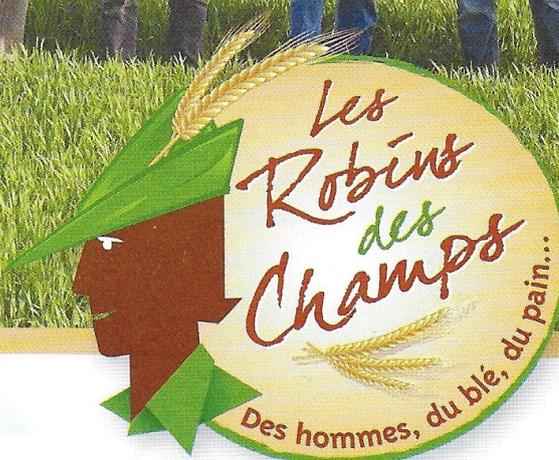


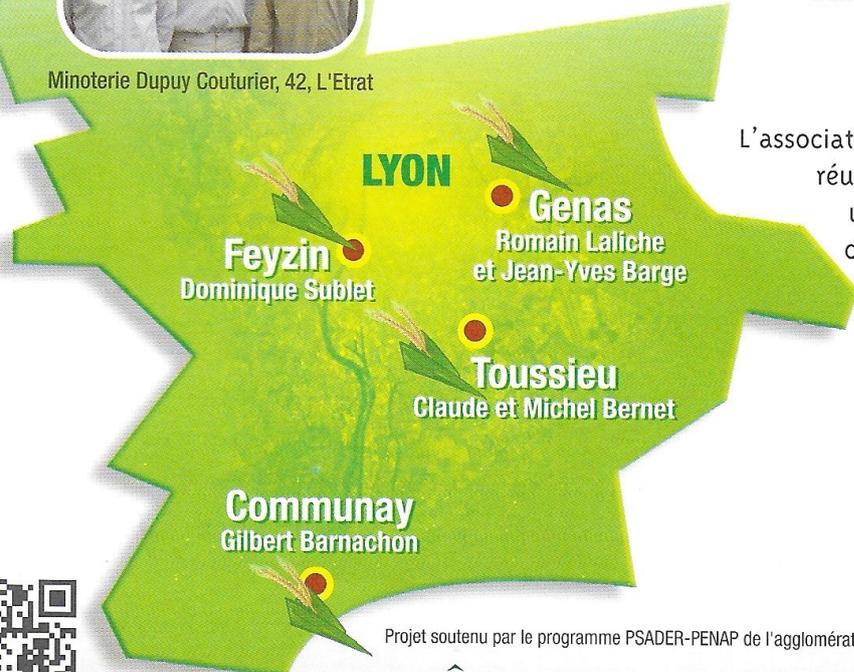
www.lesrobinsdeschamps.fr



© Photos Fabrice Ferrer



Minoterie Dupuy Couturier, 42, L'Etrat



Feyzin
Dominique Sublet

Genas
Romain Laliche
et Jean-Yves Barge

Toussieu
Claude et Michel Bernet

Communay
Gilbert Barnachon

Les pains Robins Des Champs sont élaborés à partir de blé cultivé, écrasé et panifié dans notre région lyonnaise.

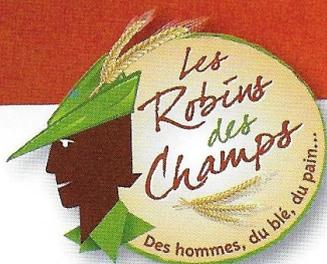
L'association «**Les Robins des Champs**» réunit des agriculteurs céréaliers, un meunier et votre boulanger d'un même territoire, la région lyonnaise. Leur objectif, vous faire partager l'amour de leur métier à travers un produit, bon et sain, de tous les jours.



Projet soutenu par le programme PSADER-PENAP de l'agglomération lyonnaise



Des hommes, du blé, du pain...



Les agriculteurs, un boulanger et le meunier témoignent



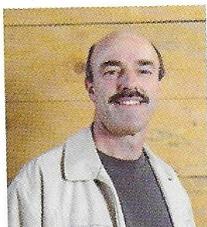
Romain, agriculteur à Genas et Président de l'association Les Robins des Champs

«Ce que j'ai toujours voulu c'est créer notre propre filière locale pour valoriser mon blé et créer un nouveau contact avec le consommateur».



Gilbert, agriculteur à Communay

«Les Robins des Champs, c'est garder l'identité du produit que j'élabore tout au long de l'année et éviter ainsi l'anonymat d'un blé que je cultive avec passion. Ce qui me séduit c'est qu'un jour je vais manger du pain dans lequel on retrouvera avec certitude un peu de mon blé».



Dominique, agriculteur à Feyzin

«Pour ma part, je souhaite favoriser le contact entre le producteur et le consommateur et avoir l'assurance d'un prix juste pour le consommateur, d'une rémunération équitable pour chaque acteur de la filière».



Christophe, boulanger

«Je veux enfin savoir où est cultivé mon blé et «rémunérer» le made in local».



Jean-Louis Dupuy, Président de la Minoterie Dupuy Couturier

«Nous sommes engagés dans des filières courtes et naturelles depuis toujours, avec une taille humaine qui favorise les échanges pour améliorer la qualité au quotidien».



Des hommes, du blé, du pain...