

DE LA SEMENCE AU PAIN

SEMENCES



FARINES



PAINS



Agriculteur passionné d'agronomie et soucieux du respect de la terre qu'il travaille, Laurent a dû se réappropriier les techniques de cultures d'une quinzaine de variétés anciennes de blé.

Du blé moderne au petit épeautre vieux de 12 000 ans, pures ou en mélange, on obtient différents types de farines qui serviront à la confection de bons pains croustillants. A cela s'ajoute l'huile de tournesol, les flocons d'avoine et toute une gamme de biscuits secs.

LE GAEC GOISET EST
COMPOSÉ DE 8 PERSONNES.
LAURENT GOISET, SON FILS,
SA FEMME ET PLUSIEURS
EMPLOYÉS.

LA FERME S'ÉTEND SUR
260 HA DONT 80 HA
CONSACRÉS AUX CÉRÉALES,
AU TOURNESOL ET LE RESTE
EN HERBE.

EN AGRICULTURE
BIOLOGIQUE DEPUIS
2015, LA VOLONTÉ DES
ASSOCIÉS ÉTAIT DE
REMETTRE EN
QUESTION LEUR
SYSTÈME DE CULTURE,
S'ADAPTER À LEUR
ENVIRONNEMENT ET DE
REPRODUIRE AU
MAXIMUM CE QUI SE
PASSE À L'ÉTAT
SAUVAGE EN LIMITANT
LEURS INTERVENTIONS.

NOTRE CHOIX S'EST PORTÉ
SUR LE MÉTIER DE
PAYSAN-BOULANGER ET
SUR L'EXPLOITATION DE
LAURENT AFIN DE METTRE
EN AVANT SON SAVOIR
FAIRE ET SA FIERTÉ DE
VOUS PROPOSER
D'EXCELLENTS PRODUITS.



[18 Rue du Mottet, 70000](#)
[Dampvalley les Colombe](#) ·
06 74 63 54 27
laurent.goiset@wanadoo.fr



PAYSAN, MEUNIER, BOULANGER
C'EST LES MÊMES MAINS QUI
PRÉPARENT VOTRE PAIN.



RÉALISÉ PAR LES ÉLÈVES DE
4ÈME DU COLLÈGE DUPLESSIS
DEVILLE DE FAUCOGNEY 70