



**Rupture momentanée**

**Chers clients,**

Depuis nos débuts, nos boulangers ont fait le choix engagé d'opter dans la fabrication de nos pains pour une farine de blé 100% français de grande qualité avec la **filière blé CRC® (Culture Raisonnée Contrôlée)**.

Cette filière vise notamment à cultiver les céréales selon des **bonnes pratiques agricoles favorables à la biodiversité et répond à un cahier des charges très exigeant pour la santé et l'environnement**. Conscients des enjeux de l'agriculture et de l'alimentation de demain, Agriculteurs, Meuniers & Boulangers s'allient ainsi pour y répondre collectivement.

Toutefois, les agriculteurs ont subi en **2024 des conditions climatiques très défavorables, avec notamment une pluviométrie excessive et ininterrompue**, ayant entraîné une **très mauvaise récolte et une baisse de rendement inédite**.

Aussi, les volumes finalement récoltés en blé CRC® **ne suffisent pas à couvrir les besoins prévisionnels de l'année** et nous sommes ainsi contraints de **basculer momentanément sur une farine de blé français conventionnel de qualité équivalente, mais non certifiée, jusqu'à la nouvelle récolte de cet été**.

**Soyez certains que nos Anges veillent au grain et que nous attendons un beau printemps lumineux pour retrouver notre farine de blé CRC® dès cet été.**

**Votre équipe ANGE.**



**Rupture momentanée**

**Chers clients,**

Depuis nos débuts, nos boulangers ont fait le choix engagé d'opter dans la fabrication de nos pains pour une farine de blé 100% français de grande qualité avec la **filière blé CRC® (Culture Raisonnée Contrôlée)**.

Cette filière vise notamment à cultiver les céréales selon des **bonnes pratiques agricoles favorables à la biodiversité et répond à un cahier des charges très exigeant pour la santé et l'environnement**. Conscients des enjeux de l'agriculture et de l'alimentation de demain, Agriculteurs, Meuniers & Boulangers s'allient ainsi pour y répondre collectivement.

Toutefois, les agriculteurs ont subi en **2024 des conditions climatiques très défavorables, avec notamment une pluviométrie excessive et ininterrompue**, ayant entraîné une **très mauvaise récolte et une baisse de rendement inédite**.

Aussi, les volumes finalement récoltés en blé CRC® **ne suffisent pas à couvrir les besoins prévisionnels de l'année** et nous sommes ainsi contraints de **basculer momentanément sur une farine de blé français conventionnel de qualité équivalente, mais non certifiée, jusqu'à la nouvelle récolte de cet été**.

**Soyez certains que nos Anges veillent au grain et que nous attendons un beau printemps lumineux pour retrouver notre farine de blé CRC® dès cet été.**

**Votre équipe ANGE.**