

Bio Manie

*Une liste de 100 additifs
est autorisée en
boulangerie
conventionnelle.*

***Bio Manie n'en utilise
aucun !***

Les pains de Bio Manie sont des “pains de tradition française”, fruits d'un travail artisanal où s'applique avec rigueur le [Décret n°93-1074 du 13 septembre 1993](#), qui règlemente le pain traditionnel français et son levain. Notre travail quotidien est de rendre le goût des céréales dans chacun de nos pains.

Nous sélectionnons des farines 100% françaises et sans additifs. A ce jour, 30 % de nos farines sont origine Sud-ouest.

Nos recettes sont certifiées bios par Ecocert et sont bien sûr sans additifs.

Le levain Bio Manie n'est composé que d'eau et de farine : un levain entretenu avec attention tout au long de son cycle de vie.

Car nous sommes attachés au savoir-faire boulanger, que nous souhaitons défendre et transmettre.

Ce savoir-faire tend à disparaître, menacé par les filières industrielles, qui, en amont de la meunerie, ne cessent de sortir de nouveaux additifs, exhausteurs de goût chimiques ou améliorants, et proposent aux “boulangers” des produits finis et semi-finis. 100 additifs sont autorisés en boulangerie conventionnelle. Certains sont même autorisés en boulangerie bio !

Bio Manie fait partie des rares boulangers qui travaillent dans une démarche bio et sans aucun additif. Nous défendons le goût originel du pain, mais aussi, à long terme, une autre vision du travail des céréales, de l'agriculture et de notre qualité de vie générale.

Nous sommes fiers de vous proposer une gamme complète de plus de 25 pains de tradition française, Bio sans additif, toujours sur levain.

.