

La ferme Marchon de La Joux-Perret, sur la commune de La Chau-de-Fonds, est située en bordure des gorges de La Ronde.

Notre entreprise familiale est un lieu de vie respectueux de la nature et de l'être humain. Nos produits portent le **label Bio Suisse**.

Sur la ferme, les chevaux, ânes, alpagas et yaks se côtoient pour entretenir les pâturages. Avec nos 2 chevaux de trait, nous effectuons certains travaux agricoles et forestiers.

Nous produisons de l'énergie solaire. Nous pratiquons l'apiculture dans nos vergers et cultivons des légumes locaux.

L'une de nos spécialités est la préparation de **pains au feu de bois**. Nous privilégions l'utilisation de céréales produites localement et de variétés anciennes, pauvres en gluten. Certaines variétés anciennes telles que le blé ne se trouvent pas dans le commerce, car seul un petit groupe d'agriculteurs les produisent en Suisse romande.

Tous nos pains sont préparés avec du **levain et du sel marin**. Nos farines sont fraîchement moulues au moyen de nos deux moulins à pierre fonctionnant à l'énergie solaire. Ce type de mouture lente à la pierre, sans réchauffement de la farine, préserve les nombreuses qualités et goûts des farines. Nous faisons lever les pâtes à pain durant 16 à 20 heures. La cuisson se fait ensuite sur le marché.

Depuis 2003, nous tenons un stand au **Marché de La Chau-de-Fonds**, les mercredi et samedi matin.

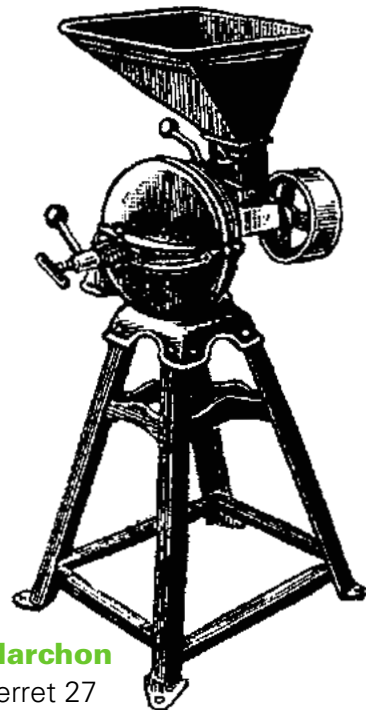
Nous sommes aussi présents à des manifestations annuelles comme la Fête de la Terre de Cernier et le Marché Bio de Saignelégier avec nos fameuses pizzas au feu de bois.

www.fermemarchon.ch

ferme Marchon

Bio Suisse

La Joux-Perret



Ferme Marchon

La Joux-Perret 27
2300 La Chau-de-Fonds
032 968 20 60

Nos farines sont moulues chaque semaine dans notre ferme au moyen d'un moulin à pierre qui préserve leurs nombreuses qualités et leur goût.

- **Pain complet** épeautre et blé Arc-en-Ciel
- **Pain complet aux graines** épeautre et blé, graines de courge, sésame, tournesol
- **Pain aux olives** blé Arc-en-Ciel et olives
- **Pain aux noix** épeautre et blé Arc-en-Ciel, noix
- **Pain bis** blé Arc-en-Ciel
- **Pain de seigle**
- **Pain d'épeautre du Bas-Monsieur** épeautre cultivé par notre voisin François Kaufmann
- **Pain de petit épeautre du Bas-Mr.** petit épeautre cultivé par notre voisin Fr. Kaufmann
- **Pain à l'amidonnier & blé Arc-en-Ciel**
- **Pain au blé de Khorasan & blé Arc-en-Ciel**
- **Pain au blé Arc-en-Ciel et chia**
- **Pain aux 5 céréales** épeautre, blé Arc-en-Ciel, seigle, khorasan, amidonnier

Nos pains BIO au levain et au sel de mer & nos farines

Pain au sésame khorasan, seigle, blé Arc-en-Ciel

Pain aux fruits secs blé Arc-en-C. et épeautre

Nos farines de variétés anciennes

L'épeautre Cultivé en Égypte et Iran au 5e ou 6e millénaire av. J.-C. En Europe, bien répandu à l'âge du bronze. Nous n'utilisons que d'anciennes variétés Oberkummer ou Ostro.

Le petit épeautre ou engrain

Première céréale domestiquée par l'homme, vers -7500, au Proche-Orient, avec le blé amidonnier. L'engrain a une faible teneur en gluten, environ 7%.

Le blé Arc-en-Ciel est un mélange d'anciennes variétés de blé, d'une hauteur de 1.50 à 2.30 m, cultivées par nos aïeux. Son taux de gluten reste faible.

L'amidonnier est, avec l'engrain, la plus ancienne céréale domestiquée par l'homme, vers -7500, au Proche-Orient.

Le Blé de Khorasan Les graines furent trouvées en Égypte en 1949 dans des tombes. Il contient de 20 à 40 % plus de protéines que le blé tendre, ainsi qu'une proportion supérieure d'acides aminés essentiels et d'acides gras non saturés. Riche en sélénium et magnésium.