

## **Choisis bien ton pain**

**Depuis le 1er février 2025, le pays de production du pain et des produits de boulangerie vendus en vrac doit être clairement indiqué par écrit pour les consommatrices et consommateurs. Avec UrDinkel, cette obligation de déclaration est facile à respecter : la marque garantit des spécialités fabriquées en Suisse à partir de céréales suisses provenant d'exploitations certifiées.**

### **La marque de garantie UrDinkel**

Lors de l'achat de pain, veille à choisir la marque UrDinkel. Elle représente des variétés anciennes et pures d'épeautre, cultivées dans des exploitations IP-Suisse ou Bio Suisse, puis transformées de manière régionale. Du champ au moulin, jusqu'au rayon de vente, le respect du cahier des charges est régulièrement contrôlé et certifié par des organismes reconnus.

### **Culture céréalière suisse**

Chaque grain d'UrDinkel porte en lui la force de plus de 3000 ans de culture céréalière. Jusqu'en 1900, l'épeautre était la céréale à pain la plus importante en Suisse. Au 20e siècle, les variétés modernes de blé ont peu à peu supplanté l'épeautre. Depuis 1995, des agriculteurs, meuniers et boulangers de l'Association suisse pour l'épeautre s'engagent activement pour préserver et promouvoir cette culture céréalière unique.

### **Des nutriments précieux**

UrDinkel est une excellente source de protéines et fournit des acides aminés essentiels. Par rapport au blé, il contient nettement plus de minéraux, notamment du zinc et du magnésium. Son profil en acides gras, avec une forte proportion d'acides gras insaturés, est également remarquable. Même sous forme de farine blanche, UrDinkel est riche en fibres alimentaires.

### **Seul ce qui est suisse à l'intérieur mérite d'être suisse à l'extérieur.**

Misez sur la régionalité et la durabilité : la marque UrDinkel facilite le choix d'une véritable culture céréalière suisse.

**Plus d'infos : [urdinkel.ch](http://urdinkel.ch)**