

***Projet de création de notre activité
de boulangerie biologique
hébergée par les Champs d'Élodie
et avec le soutien des Amaps***

***Sarah Challe
Édouard Touchais***

Février
2020

Qui sommes nous?

**« Attirée par l'agriculture et l'alimentation biologiques, je me suis passionnée pour le pain au levain. C'est une expérience chez Elodie en 2019 qui m'a confirmée dans mon projet de reconversion et de création d'un fournil rural contribuant à la transition vers une économie résiliente, locale et durable. »
Sarah**



**« La préservation de l'environnement et ma passion pour l'agriculture ont été les éléments déclencheurs d'un changement d'orientation professionnelle. La découverte de la boulangerie paysanne lors d'une tentative de reprise de ferme m'a permis de renouer avec les traditions familiales, étant petit-fils de boulanger. »
Édouard**

Nos parcours

Sarah Challe

2015 Master Économie Internationale, Sciences Po Paris

2015-2017 Gestion de projets environnementaux, Nations Unies

2017-2018 Évaluation de la performance environnementale des entreprises, CDP

2018-2019 Projet mesure de l'impact environnemental groupe, Danone

2019-2020 Formation CAP boulangerie à l'EFBPA, Aurillac

Édouard Touchais

2013-2015 BTS agricole production vaches laitières, agriculture biologique, Granville

2016-2017 Travaux agricoles, Nouvelle-Zélande

2017-2018 Vente sur les marchés de fruits et légumes biologiques, Paris, LES 3B

2018 Création d'entreprise de livraison de produits biologiques pour la restauration, *Le Paris des Saisons*

2018-2019 Reprise de ferme, paysan boulanger transformation porcine, fromage de chèvre, Normandie

2019-2020 Formation CAP boulangerie à l'EFBPA, Aurillac

Notre projet

- À moyen terme, notre projet est de nous installer en tant que paysans boulangers sur une ferme dans le Sud-Ouest afin de produire un pain sain et savoureux à base de céréales biologiques et locales
- Principes clés :
 - Pain au levain avec fermentation longue et peu de pétrissage
 - Utilisation de matières premières biologiques et locales
 - Cuisson au feu de bois
 - Pain nutritionnel, riche en fibre, faible teneur sel
 - Maîtrise de la consommation énergétique

Lancement aux Champs d'Élodie

- Travailler avec le fournil et la communauté des amapiens des Champs d'Élodie constitue des conditions idéales pour lancer notre activité nous permettant :
 - d'expérimenter la faisabilité technique et économique de notre projet
 - de développer et mûrir notre gamme de pains & gourmandises en accord avec les attentes des Amapiens
- Gamme de produits envisagés :
 - pain de campagne, pain complet, pain aux graines, petit épeautre
 - brioches, biscuits



Merci !

Sarah.challe@gmail.com

edouardtouc@gmail.com