# Le Fournil du Bulin

2021-2023

## Du blé au pain

**Sylvain obtient son CAP Boulanger en 2020. Il auto-construit et auto-finance un fournil en bois et paille, équipé d'un four en métal acheté à une entreprise d'insertion.**
**Le Fournil du Bulin débute son aventure en janvier 2021.**

# Un pain vivant et sain pour petits et grands

## Des ingrédients sains

Farine biologique semi-complète
Eau filtrée
Levain naturel
Sel gris de Guérande

## Fermentation longue

de la pâte à pain (10h à 12h)

Plus de saveurs et meilleure assimilation des nutriments.

Un pain nourrissant et qui se conserve longtemps !

# ECOLOGIE

## ECO MATERIAUX

Fournil en matériaux écologique
Pétrin en bois de hêtre fabriqué à Vieux-Viel

## LOCAL

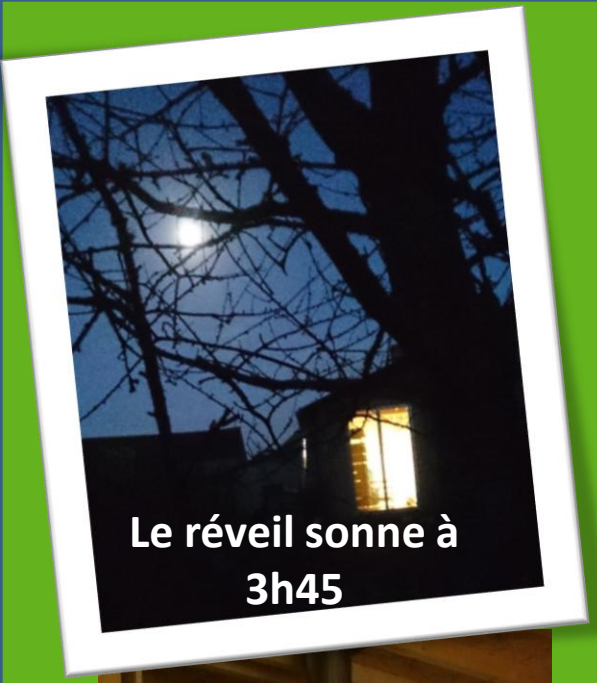
Farine du moulin de Quincampoix ou issue de notre culture de blé sur une ferme partenaire, moulue à Rimou.

Vente en très local : tous les dépôts à 10 km maximum du Fournil

## ENERGIE

Activité peu consommatrice d'énergie : pétrissage à la main, four économe en bois .

Pas de chambre froide, pas de chambre de pousse, pas de machine, tout est fait à la main !


Le réveil sonne à
3h45

La pâte a été
pétrie la veille

Allumage du
four

Pesée des
pâtons

Façonnage

Pousse

Enfournement

Tous les mardis de 17 h à 19 h, retrouvez le pain bio au levain du Fournil du Bulin (Romazy) et les fruits et légumes cultivés en agro-foresterie par Pierre-Hendrik Botha et Marina Cuminet de la Ferme du Rouge Gorge (Val Couesnon). Christine Nouzarède

## Chaque mardi du pain et des légumes bios au Baz'Art Café

# Vente directe

**Deux dépôts dans des cafés associatifs, une AMAP, un dépôt au fournil : Moments d'échanges et de relation.**

# Du blé local

**Un partenariat avec David Tregarth de la ferme La vallée bio à Trans la forêt, nous permet de produire du blé biologique**

**Avec l'été humide de 2021 , la récolte est ratée  le blé est vendu pour les poules…**

**En 2022, la récolte est bonne ! Sylvain fabrique du pain avec ce blé, moulu à Rimou.**

Croquer le blé

Moissonner

Trier
en
essayant
une antique
machine !

## Nos projets pour développer notre activité :

- consolider nos partenariats avec les producteurs locaux, notamment pour du blé panifiable, pour favoriser une offre qualitative sur notre territoire
- investir et restaurer un bâtiment en pierre, pour y localiser durablement notre fournil actuel (avec une meilleure maîtrise des amplitudes de température)
- accueillir nos clients et visiteurs "petits et grands" dans ce nouvel atelier
- poursuivre l'aventure Le Fournil du Bulin en vous assurant un pain sain, nutritif, digeste

Et tout cela, c'est aussi grâce à vous ! **MERCI** pour tous les kilos de pain que vous avez mangés jusqu'ici… en espérant continuer à vous nourrir encore longtemps !

SANTÉ DES AGRICULTEURS
ET DES CONSOMMATEURS
sans pesticides
sans engrais chimiques
sans OGM
des produits plus sains
de meilleure qualité nutritionnelle
RESPECT du
BIEN-ÊTRE ANIMAL
MOINS DE TRANSPORTS
POLLUANTS
BIO et LOCAL
c'est l'idéal !
PRÉSERVATION des
SOLS et de la BIODIVERSITÉ
CONVIVIALITÉ
MAINTIEN de la
QUALITÉ DE L'EAU
DIMINUTION
des ÉMISSIONS de GAZ à EFFET
de SERRE
VITALITÉ ÉCONOMIQUE
LOCALE