

Levain se Lève



L'organisation

Le projet de paysan-boulangers s'inscrit résolument dans un tissu local. Les échanges et les partenariats sont au cœur du projet.

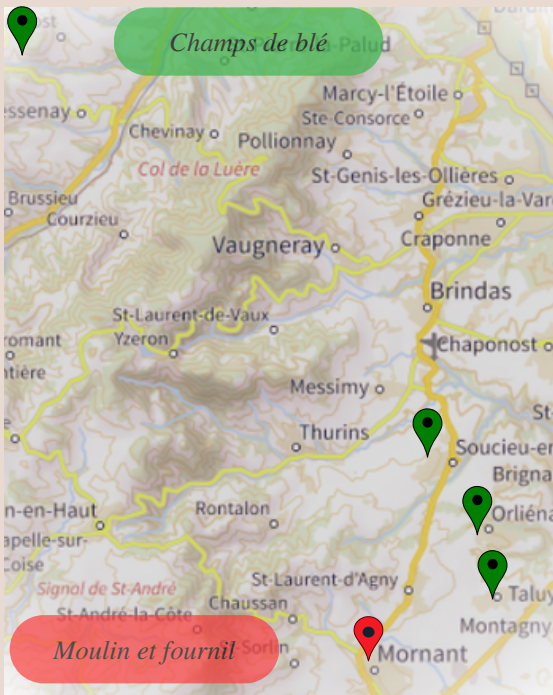
- Des partenariats avec des paysans pour trouver des terres cultivables et optimiser les cercles vertueux agricoles. Cette année le blé a poussé à Terre d'Arjoux (porcs plein air bio en extensif), à Saint-Julien sur Bibost. La prochaine saison, le blé poussera également à Soucieu en Jarrest et Orlenas
- De la coopération avec d'autres paysans boulangers implantés sur les territoires pour partager nos savoirs faire, nos équipements et s'enrichir de nos échanges. Le fournil est partagé avec Denis Mignard, au Croissant Fertile à Mornant.

De la terre au pain

- Les blés dont est issue la farine sont des blés anciens. Ils se cultivent en mélange de variétés. Ils peuvent ainsi s'adapter au terroir dans lequel ils poussent tout en favorisant la biodiversité.
- La mouture est réalisée par un moulin à meule de pierre, pour conserver le germe du grain, grande source de vitamines.
- Le pain au levain est pétri à la main puis cuit dans un four à bois après une panification lente et respectueuse des cycles naturels pour révéler les meilleurs arômes et assurer une longue conservation.

La gamme

- La gamme comprend:
 - pain bis (farine T80), 6€/kg - 5€/pièce
 - pain intégral (farine T110 + son), 6€/kg - 5€/pièce
 - pain aux pavot, 8€/kg - 5€/pièce
 - pain au sarrasin, 9€/kg - 5€/pièce



Le paysan-boulangers

Depuis quelques années, Simon a décidé de changer de vie pour s'orienter vers la paysannerie. Auparavant, il a œuvré pendant une dizaine d'années en ONG sur des projets liés à l'énergie dans l'habitat. Puis il a contribué à monter une SCOP active en Rhône Alpes dans le soutien aux énergies renouvelables citoyennes.

Depuis 2022, il met en œuvre sa reconversion avec l'obtention d'un CAP boulangers en juin 2023 et le lancement de l'activité de paysan-boulangers en septembre 2023.



06.24.11.27.25

levain.se.leve@protonmail.com