

Boulangerie La salamandre Verte

Type de four : four à bois Sebastia sole tournante 60kg

Fournée : 6/hedbo

Pétrie : manuel et mécanique

Farines : issues de la filière régionale Haut de France, blé de population (T80, T110). DE la Coopérative Biocert Seigle T130, Petit Epeautre T150 & T65 pour le pain brioché.

Spécificité : 100% pain, SAS club cigales (investisseur solidaire = aide au financement) 4 associés. Un collectif sur la ferme, marché paysan hebdo (5 producteurs) .

Capacité d'accueil et durée : 1 personne, 1 semaine, accueil sur de la fournée (3jours/semaine) et du hors fournée (1 ou 2 1/2 journée). De Octobre à Décembre et de Février à Mars. De 6h30 à 19h. 3 accueils d'une semaine par an possible.

Boulangerie Antidote, Stéphane et Estelle

Type de four : four à bois sole tournante à 2 étages SDM 50kg

Fournée : 2/hedbo

Pétrie : manuel 100%

Farines : issues du moulin de la brosse, T80, Petit Epeautre, Seigle

Spécificité : gateaux, chocolat, brioche en plus des pains + revente d'autres produits de producteurs (ex : vins, sel, fromage, miel...)

Capacité d'accueil et durée : 1 personne, accueil toute l'année uniquement sur les fournées jeudi et vendredi + samedi si vente.

Boulangerie La belle façon Sébastien

Type de four : four électrique et four à bois à sole tournante

Fournée : 5/hedbo

Pétrie : manuel 100%

Farines : — —

Spécificité : fournil installé dans un tier lieu « friche culturelle du 6B » dans un contener réaménagé. Fonctionnement en semaine Paire/Impaire

Capacité d'accueil et durée : 1 personne, accueil 3 fois par an durée 4 semaines. Logement possible.

Boulangerie Les Blés Anciens, Rémi

Type de four : four électrique

Fournée : 2/hedbo

Pétrie : mécanique

Farines : — —

Spécificité : Fournil partagé avec 2 autres boulangers indépendants. Livraison à vélo en triporteur.

Capacité d'accueil et durée : 1 personne, accueil 2 fois par an durée 1 semaine. Possibilité de faire 3 autres fournées avec les co-workers boulangers et/ou aux alentours dans les autres boulangeries du réseau du coin.

Boulangerie La Clandestine, Claire

Type de four : four électrique ventilé

Fournée : 1 /hedbo

Pétrie : manuel 100%

Farines : — —

Spécificité : une cuisine transformée en micro fournil ! Pains & brioches

Capacité d'accueil et durée : 1 personne, accueil 6 fois par an durée 1 semaine. Possibilité d'aller dans d'autres boulangeries du réseau sur les jours où claire ne fait pas de fournées (beaucoup de fournils du réseau dans le secteur).

Boulangerie Le Fournil Germinois, Mickael

Type de four : four électrique tagliavini 20kg capacité

Fournée : 4j /hedbo

Pétrie : mécanique

Farines : T80, T110, T45, Seigle, Petit epeautre (minoterie ferard, champcors, bretigraine

Spécificité : pâte levée feuilleté (viennoiserie, bretzel, brioche 100% levain, galette des rois, kouli aman / Laminoir)

Capacité d'accueil et durée : 1 personne, à partir d'avril-mai, 1 journée le samedi sur une spécialité, logement possible sur place.

Boulangerie Blandine

Type de four : four à bois le panyol puis prochainement four mobile

Fournée : 3j /hedbo

Pétrie :

Farines :

Spécificité : four mobile à bois, pas de lieu ! Rencontre d'agri locaux et boulangers locaux.

Capacité d'accueil et durée : 1 personne, durée 1sem

Boulangerie Les painsons, Flavie

Type de four : four élec 30kg polin avec tapis enfourneur 3 soles

Fournée : 2j /hedbo mardi et vendredi (env120kg sem)

Pétrie : manuel et mécanique bras plongeant

Farines : T80 T65, seigle, petit épeautre de chez Yverneau du grain au pain

Spécificité : pas de viennoiserie, fournil partagé avec un autre boulanger Peter pain.

Capacité d'accueil et durée : 1 personne, durée à déterminer, à partir de septembre 2024, possibilité de fournée avec les partenaires locaux voisins.

Boulangerie Fournil Couleur des Blés, Rémi

Type de four : four à sole à étage*4 ,bruleur pellet, 6.5mcarre

Fournée : 1 /hedbo

Pétrie : manuel et mécanique

Farines : mélange ancien et moderne

Capacité d'accueil et durée : 4 personne, 1 semaine, accueil sur la fournée (1jours/semaine: mardi) et du hors fournée possible d'accueillir à l'année

Spécificité : transmettre la partie compta/ theorique panification/ et retour expérience