

F. DAVID
AUTOMOBILES
156 av. du Marché Juin
à PÉRIGUEUX
Contact : Anthony Biret
05 53 35 64 12

4x4 / S.U.V.
BERLINES

L 200 CLUB CAB



TVA récupérable - pas de TVS - pas de Malus

17 250 € HT*
soit 20 631 € TTC

MITSUBISHI
MOTORS
Distributeur

Réussir le Périgord

N° 1968 - 4 novembre 2011

La Une cette semaine | Connaître Réussir le Périgord | L'équipe du Journal | Hors presse | Galerie | Nous contacter

Offre d'essai :
4 numéros gratuits

Offre réservée aux personnes
majeures résidant en Dordogne.

Prévision du 08/11/2011

Qualité de l'air 10

Périgueux

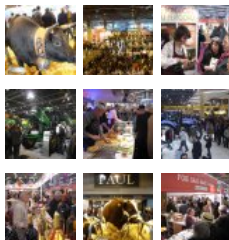
3

Bon

Airparif Aquitaine

www.airaq.asso.fr

La
Galerie



Le journal
chez vous
pour seulement
64 €/an
(51 numéros)

ALIMENTATION P.6

Léguillac-de-l'Auche. Depuis samedi dernier, les habitants de la commune et des environs peuvent s'approvisionner en pain bio qu'ils devront commander à l'avance.

L'Épi bio invite les consommateurs à s'engager

"L'Épi bio", c'est avant tout une boulangerie-fournil installée dans le bourg de Léguillac-de-l'Auche où est fabriqué un pain de producteurs bio. Un projet collectif qui rassemble trois agriculteurs producteurs de blé bio : Jules Charmoy, de St-Aquilin, Florence Chabaud, de Montagrier, Benoît Delage, de St-Aulaye, qui transforme aussi le blé bio en farine, et un boulanger, Cédric Dazin.

Le groupe fournit depuis déjà un an des structures de restauration collective (lycées, collèges, écoles, maisons de retraite), en faisant intervenir des boulangers sous contrat pour la fabrication. Depuis un mois, c'est Cédric Dazin qui se charge de la confection du pain.

L'installation de l'Épi bio à Léguillac-de-l'Auche a été favorisée par la municipalité de la commune, qui a investi dans l'aménagement du local à hauteur de 3 000 euros, réalisé le raccordement au tout-à-l'égout pour la même somme et accordé la gratuité du loyer pendant un an, ce qui représente également 3 000 euros.

Ouvrir la boulangerie aux habitants du secteur semblait une évidence pour les producteurs et le boulanger. Ici, l'acte d'acheter prend une autre dimension. En effet, les consommateurs qui fréquenteront le lieu s'engageront sur la durée, avec un fonctionnement proche de celui d'une Amap (association pour le maintien d'une agriculture paysanne). Des imprimés de commande ont été distribués dans les boîtes aux lettres des habitants (à retirer aussi au fournil). Chaque mois, ils déposeront leur commande en répartissant les quantités de pain sur les quatre samedis (la boulangerie sera ouverte le samedi matin) et paieront à l'avance. Ce système offre une garantie de débouchés aux producteurs et à l'artisan associés de cette boulangerie de producteurs, évite les invendus, fidélise le client qui consomme différemment en soutenant la production locale.

L'autre particularité de cette boulangerie bio est d'utiliser uniquement des huiles de récupération pour faire fonctionner le four avec un rejet de CO2 pratiquement nul. Des huiles collectées dans des restaurants, déchetteries, etc. et filtrées par Agrocycle, filiale de la Cuma des Tourteaux basée à St-Aquilin.

Inauguration

La boulangerie L'Épi bio a été inaugurée mercredi 26 octobre, par le maire de la commune Didier Banizette, entouré de Jean-Pierre Saint-Amand, vice-président du Conseil général en charge de l'agriculture, Jacques Monmarson, conseiller général du canton, Stéphane Guthinger, conseiller régional, les maires des communes voisines et diverses personnalités et élus.

Pour le maire Didier Banizette, cette inauguration venait concrétiser sa promesse de candidat, à savoir redynamiser la commune dont la population est en augmentation constante. Une boulangerie ne peut que contribuer à faire vivre une commune rurale, dont les habitants recherchent la proximité, et à renforcer le tissu social.

De plus, il a souligné la qualité du pain de l'Épi bio, devenu le pain quotidien des 70 enfants qui fréquentent l'école du village, pour ses qualités gustatives, nutritives et sa faible teneur en sel.

Tous les intervenants ont salué cette réalisation exemplaire, qui fait la part belle aux produits de qualité, sains, et de proximité.

Nadine Berbessou

[Retour à la une ...](#)

redac@reussirleperigord.fr

Vendredi, 04 Novembre 2011 00:00

© Réussir le Périgord. Reproduction interdite

7, rue du Jardin Public - BP 7065 - 24007 Périgueux cedex - Tél. 05 53 08 81 83 - Fax : 05 53 09 55 60

Mise à jour le Vendredi, 04 Novembre 2011 08:56

Les petites
Annonces

Archives
Infos légales
Liens
Groupe REUSSIR
Copyright