

# Le Vent de la Récolte

— PAINS AU LEVAIN —

## Le Vent de la Récolte

**Statut :** Coopérative 47

**Date de création :** En cours

**Secteur d'activité :** Boulangerie : fabrication et livraison pains au levain

**Territoire :** Banlieue toulousaine

**Membres actifs et adhérents :** 2 associés

**Salariés :** 2

**Partenaires :** France Active, NEF - Producteurs de farines et de graines

**Quoi ?** Création d'un fournil BIO à Colomiers, avec la volonté de le certifier « Nature et Progrès » : fabrication et livraison de pains. Le local sera uniquement un lieu de production. Afin d'éviter le gaspillage nous travaillerons essentiellement sur commande, privilégiant les circuits courts et locaux, nos matières premières doivent être respectueuses de l'environnement et de la santé, les farines utilisées sont des farines anciennes et paysannes. Les clients sont des salariés d'entreprise (via le CE), groupements d'achat, AMAP, magasins BIO.

### Qui ?

Nous sommes tous deux détenteurs du CAP Boulanger, obtenu en mai 2018. Expérience dans la gestion de SCOP et contrôle de gestion.

Nous créons une Coopérative Loi 47 et sommes tous deux salariés-associés.

L'Economie Sociale et Solidaire correspond à notre éthique :

Une gouvernance démocratique quelle que soit la part détenue dans le capital chaque associé à 1 voix.

Une dynamique de développement fondée sur un ancrage territorial et une mobilisation citoyenne : produire, consommer et décider autrement.



**Comment ?** En collaboration avec des producteurs locaux : Paysans – Meuniers qui sèment leur blé de variétés anciennes, les récoltent et les transforment en farine avec leur moulin Astrié, respectant la valeur nutritive des grains. Nos graines courge et tournesol, viennent de France. Nos pains au levain se font dans le respect des produits et le temps de fermentation du levain et de la levée de la pâte. Pas d'additifs, le temps fait son affaire !

Du plaisir de toucher la farine, de façonner nos pâtes et de voir la croûte dorer dans le four...

#### En chiffre :

400kg de pain/semaine  
CA 70 000€ puis 100 000€  
en 2022

#### Besoins :

Campagne de  
communication –  
Crowdfunding - Mise en place  
page FB démarchage

#### Etapas du projet :

Lieu de notre fournil trouvé  
Dépôt des demandes de prêt, réponse mi-juillet  
Finalisation de l'installation du fournil et  
du site internet fin Août

### Contact

**Catherine CHARPIN**, gérante  
contact@leventdelarecolte.fr  
Site : leventdelarecolte.fr