

ANNÉE 2021-2022 : LE FOURNIL DE LANGIN

Nous fêtons les **5 ans du Fournil de Langin** en novembre 2022.

Nous continuons notre progression dans la production **tout en cherchant notre point d'équilibre**.

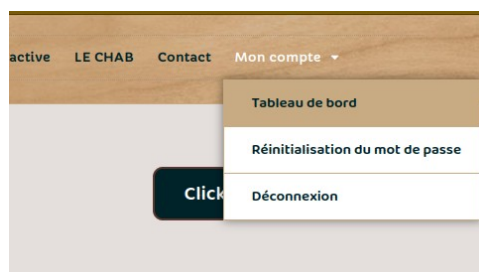
L'équipe est composée de 7 personnes = 4,5 Équivalent Temps Plein (beaucoup de temps partiel)
Bruno (boulangier, gérant), **Lucile** (co-gérante, relation clientèle), **Sophie** (boulangère multi-tâche et livreuse), **Jean-Paul** (papa de Lucile, livreur), **Claude** (papa de Bruno, livreur), **Stéphane** (boulangier) et **Claire** (aide à la production, elle travaille aussi à la cabane des producteurs).

L'AMAP les Paniers du chablais : c'est 34 adhérents (39 en 2021) légère baisse.

Nous remercions les copains du GAEC On sème de covoiturer les pains de l'AMAP et de les distribuer une grande partie du temps.

Nous allons faire un effort sur nos plannings respectifs (Lucile et Bruno), pour être un peu plus présent lors des « grosses » distributions afin d'échanger avec vous.

#LES CONTRATS EN LIGNE :



Toujours les contrats en ligne pour cette année.

Nous avons fait une fiche explicative pour expliquer comment faire les contrats.

Possibilité de faire les contrats pour les personnes qui ne sont pas à l'aise avec Internet.

Il ne faut pas hésiter à nous contacter.

#LES PAINS DE 2022 :

***De nouvelles farines paysannes et meunières :

Nous avons arrêté en début d'année de travailler les farines du Regain qui a été notre fournisseur principal durant les 4 premières années.

Nous avons fait de beaux partenariats avec :

DES PAYSANS MEUNIER : Tous en BIO écrasant leur grain sur MEULE DE PIERRE.

Les Jardins d'Aestiv (Ain, 170km) :

Blés Bio modernes et ET blés populations en mélanges dans les champs.

Ferme du Forest (Hautes-Alpes, 260 km) :

Petit Épeautre Bio, Seigle Bio, Blés Bio modernes.

Graines de l'Ain (collectif, Ain, 170km) :

Blés Bio population.

EARL Baltassat (Haute-Savoie, 20 km) :

Blés Bio population.

UN MEUNIER : pour compléter la gamme :

Moulin Marion (Ain, 160 km) :

Amidonner Bio, Blé d'été Bio, Grand Épeautre Bio.

(Céréales 100 % France dont 70 % Rhône-Alpes)

***Un choix varié : 12 pains en tout

(l'amidonner n'est plus disponible).

Ils sont tous décrits sur le site internet.

Un roulement sur 4 semaines est possible afin de varier les plaisirs avec un pain différent chaque semaine.

#LA GAMME GOURMANDE :

Démarrage et premier essai de la gamme gourmande (disponible en crédit gourmand suivant production du moment): **Biscuits, Tartes de saison, Brioches, Cakes (chocolat/citron)**



#FOUR de MASSE À SOLE chauffé aux granules de bois)

Installé en Août 2021. Très bon outil. Gain de Productivité et surtout de Qualité.

Bruno a gagné en confort de travail (il faut quand même se lever très tôt tous les matins).

Grosse Difficulté :

Très forte augmentation des granules cette année

(5 400 euros/an fin 2021 à 16 000 euros/an fin 2022)

Nous allons être obligé d'ajuster l'augmentation des tarifs en prenant, en partie, compte de cela.

#FORMATION DE LUCILE À LA CMA 74 :

*****Assistante de Dirigeant d'Entreprise Artisanal** : Lucile a validé le diplôme à la CMA (Haute-Savoie) en septembre 2022 après de 2 ans (24 mois, 1 à 2 jour/semaine) de formation sur Annecy.

#FORMATION DE BRUNO :

*****Viennoiserie AU LEVAIN DE PANETTONE** en JUIN (1 semaine intensive)

*****Facilitation de réussite de projet en équipe** (14 semaines).

#PROJET POUR 2023 :

*****Formation pour la fabrication à l'EIDB** en janvier pour Sophie et Lucile.

*****Logiciel « libre » de compta et de production** afin de gagner en efficacité au bureau.

*****Evolution de la cabane des producteurs** : formation à la gouvernance partagée et préparation au changement d'échelle et déménagement du projet à la Ferme Rolland, à Perrignier.