



Le 14 juillet 2020

Message du Boulanger (Bruno) du Fournil de Langin

Bonjour,

Rares sont ces moments de pause depuis le début de l'aventure du Fournil de Langin !
Je me l'impose donc -avec plaisir- pour vous écrire ce petit message.

En premier pour les plus pressés, voici l'« info pratique » importante à vous transmettre :

Changement de dates, dernière minute :

Fermeture annuelle du Fournil du 26 juillet au 16 août 2020

(3 semaines au lieu de 2 annoncées,
annulant celle annoncée en septembre, du 7 au 12/09)

A partir de cette année, nous fermerons 3 semaines chaque été afin de faire une vraie pause dans la boulangerie. Cela permet de planifier des travaux indispensables et non réalisables durant les périodes de travail du pain et aussi de planifier des vacances de repos en famille bien appréciées.

Le reste de l'année 3 autres semaines, indépendantes les unes des autres seront posées pour permettre des petites respirations dans ce rythme de vie soutenu.

J'ai choisi de passer de l'aventure de maraîcher à boulanger il y a 3 ans maintenant.

Je voulais pouvoir continuer à réaliser mes objectifs de vie tout en travaillant pour moi-même. La réalité cache le fait que travailler pour soi-même va bien souvent à l'encontre de certains objectifs personnels.

En premier lieu, avoir un rythme de vie sain qui permette de vivre des temps en famille, prendre du temps pour se reposer, apprécier un peu de temps libre... le temps de vivre...

Le rythme est encore un peu trop soutenu pour moi. Le temps des solutions pour y remédier est venu.

Je vous présente les plus importantes :

1ère solution : Un nouveau four à bois plus grand, plus moderne (gueulard, tapis d'enfournement), dans une extension du fournil à construire, pour réduire par deux à trois le temps de travail de cuisson tout en augmentant légèrement la production journalière.

(aujourd'hui 3h par fournée pour une cuisson de 45 min à 1 heure multiplié par 3 ou 4 fournées par jour (80/100 kg)... contre 2h par fournée pour 2 fournées (2x65 kg) avec le nouveau four)

<http://www.foursvoisin.fr/1etage.html>

L'élaboration des plans et la dépose de permis sont en cours, puis la construction de l'extension et le montage du four se feront cet hiver et au printemps prochain j'espère.

2ème solution : un filtre à fumée permettant de faire plus de fournées les matins en limitant les nuisances au voisinage (fumées) plutôt que la nuit actuellement.

Filtre (« laveuse de fumées ») acheté (8000 euros HT), fabriqué en Italie. Installation cet été, dès la première semaine de fermeture du Fournil.

Pour ceux que ça intéresse : <https://www.learninvenzioni.com/prodotto/abbattitori-di-fuliggine-ah-300/>

3ème solution : avoir une aide à la production avec moi = embaucher un boulanger second.

Ce qui va me permettre de partager la charge de travail et aussi de développer (« enfin !») la biscuiterie et la viennoiserie tant attendue.

A ce sujet, je me suis inscrit à une semaine de perfectionnement en février 2021 sur la viennoiserie au levain dans l'école de boulangerie où j'ai passer ma formation de boulanger.

Embauche du boulanger second à l'étude, car nous sommes désormais 5 à graviter autour du fournil :

- Lucile est devenue conjointe collaboratrice (bénéficie des cotisations sociales, mais partage mon salaire = 1000 euros de salaire par mois depuis l'été 2019) et s'occupe des papiers, factures, suivis et relation clientèle. Elle va aussi commencer en septembre une formation de 2 ans, tous les mardis (période scolaire) sur la gestion d'entreprise.

Le père de Lucile, Jean-Paul et mon père, Claude, sont tous les 2 embauchés à 5h/semaine pour les livraisons.

Sophie, nouvellement embauchée à 24 heures/semaine pour assurer les premières livraisons, remplir les corbeilles, les sachets clients et les bons de livraisons, ranger et nettoyer le fournil en fin de journée. Elle travaille aussi 1 matin tous les 15 jours pour assurer une permanence à la cabane des producteurs.

Voilà quelques nouvelles fraîches du Fournil qui se développe bien aussi grâce à vous et je tiens à vous remercier pour votre fidélité.

Nous profitons de ce message pour vous dire que nous recherchons des personnes qui pourraient nous aider ou qui auraient des connaissances de confiance en tant qu'architecte (aide au plans, dépôt de permis), de maçon, et d'électricien pour les travaux à venir. L'extension envisagée sera bâti par mon ami charpentier Fabien Trolliet, de Bois Eco.

Pour ce qui est de la boulange et du Pain :

N'hésitez pas à nous faire des retours sur le pain et si vous avez des demandes particulières ou des questions.

Il est aussi possible de commander du pain en plus lors des veilles de vacances en envoyant un mail à commande@chablais.bio ou un sms au 06 14 98 35 34 .

Pour les abonnés en dépôts, n'oubliez pas de nous donner vos dates de vacances également afin que l'on puisse décaler votre abonnement. Si vous voyez des personnes qui pourraient être intéressés par du pain, n'hésitez pas à leur proposer votre dépôt.

Si vous avez des questions ou des remarques, nous vous rappelons le numéro de téléphone : 06.14.98.35.34. Bien laisser un message, nous vous rappelons au plus vite.

Bel Été à vous tous,
Bruno