

Le Club Entreprendre a organisé un **petit-déjeuner le mardi 21 juin au fournil des Champs du Destin à Sacquenay.**

Une quinzaine de participants se sont retrouvés pour découvrir l'un d'entre eux et d'échanger sur la thématique « quels sont les avantages à inscrire son entreprise dans l'ère du numérique ».



#### ➤ LES CHAMPS DU DESTIN ONT TROUVÉ LEUR GAGNE-PAIN

Les Champs du Destin est un atelier de pains bio au levain et de viennoiseries bio ; des produits aux grandes qualités nutritionnelles et gustatives.

Cette activité a été créée il y a 16 ans, sur une idée venue du Canada et rapportée par Arnaud Marin, ancien boulanger du fournil, de produire du pain bio au levain à partir de farines anciennes produites sur place à Sacquenay.

C'est 2011 que Céline SOBOLE et Jérôme BRUET prennent la suite et développent l'activité.

Aujourd'hui, ils emploient sept personnes et grâce aux efforts déployés par les agriculteurs et les boulangers, 3 familles vivent de l'activité de la ferme et 6 familles de l'activité de la boulangerie.

Leur philosophie : un pain bio 99% locavore et aucune concession sur la qualité du produit.

➤ DES AGRICULTEURS QUI VEILLENT AU GRAIN ET METTENT LA MAIN À LA PÂTE

Ce concept de pain bio se fait main dans la main avec Benoît MEOT, agriculteur, et son épouse qui cultivent 300 hectares des céréales anciennes avec des méthodes de cultures biologiques : sans produits phytosanitaires et avec une rotation des champs dans le but de protéger leurs terres. La moitié des récoltes est utilisée par les Champs du Destin.

Même si le rendement du bio est moins important, le respect et l'amour de la terre sont des notions qui priment à leurs yeux.

Valentin RABIET, son associé, gère quant à lui, toute la partie moulin et notamment l'aspect technique. Avec une installation entièrement conçue à la ferme et en bois, les grains sont triés, moulus et la farine est ensuite tamisée et conditionnée en sac de différentes contenances : 1kg, 5kg ou 25kg.



## ➤ UNE ACTIVITÉ AVEC DU PAIN SUR LA PLANCHE



La production de ces pains de qualité se fait sur trois jours. 70 sacs de 25 kg de farine sont utilisés chaque semaine et donneront 3 tonnes de pain.

Afin d'obtenir le meilleur pain, différents types de farine, réalisés à partir de céréales anciennes, sont mélangées à de l'eau pour une hydratation de 80% à 110% et au levain.

Des graines sont également ajoutées à la pâte après avoir été mises à tremper 20 heures auparavant pour favoriser leur germination et la diffusion de tous leurs arômes durant la cuisson.

La phase de pétrissage des pains dure 30 minutes. Elle est réalisée dans deux pétrins qui reproduisent le geste du pétrissage à la main. Une fois pétris, les pains seront mis dans une chambre de levage avant d'être divisés, façonnés et cuits dans un four de 14 tonnes et de 3,5 mètres de diamètre.

Depuis qu'ils ont repris le fournil, les propriétaires ont étendu leur activité à la viennoiserie bio, aux pains bio sans gluten et à la chocolaterie dès octobre prochain.

Même si le chocolat n'est pas un produit bio, il est issu d'une plantation qui s'engage à replanter un cacaoyer tous les 50 kilos de cacao achetés.

## ➤ DES PRODUITS QUI S'ARRACHENT COMME DES PETITS PAINS

Avec 2500 clients par semaine, les Champs du Destin ont opté pour de la vente en circuits courts.

1/3 de la production est distribuée dans 20 à 25 magasins bio situés sur l'Est de la France et le reste en vente directe soit au fournil, soit sur les marchés de Dijon, Beaune et Besançon, soit par le biais de « la Ruche qui dit oui ».

L'entreprise veut être proche de ses clients et leurs apporter des produits aux qualités nutritionnelles et gustatives irréprochables tout en continuant d'innover. Elle répond à la volonté des consommateurs de se tourner vers des produits locaux et terroirs.

Elle doit donc garder son avance dans le concept du bio et du locavore pour ne pas remettre en cause sa philosophie et son professionnalisme.

Suite à un reportage diffusé sur France 3 dans l'émission « Des racines et des ailes » le lundi 9 juin, une explosion des ventes a été constatée notamment sur le marché de Beaune où elles ont progressé de 35%.



## ➤ JÉRÔME BRUET, AMBASSADEUR DU PAIN FRANÇAIS EN CHINE

L'image internationale du français avec sa baguette de pain n'est pas un mythe. Jérôme BRUET est en d'ailleurs l'ambassadeur en Chine.

En effet, il a une double toque, celle de boulanger et celle de conseiller technique de la Fédération chinoise des boulangers, s'inspirant de la philosophie chinoise dans son métier.

Ce pays, en pleine mutation, recentre ses activités économiques vers des produits de qualité qui lui sont destinés et se tourne également vers le domaine de l'art.

Actuellement, Jérôme BRUET travaille sur deux secteurs d'activité : le Business to Business et le Business to Consumer pour lequel il développe des recettes.

Parallèlement, il se consacre à l'écriture d'un livre sur l'histoire du pain français qui devrait sortir en Chine prochainement.

## ➤ LE PAIN SURFE SUR LA VAGUE DU NUMÉRIQUE

Afin d'attirer une clientèle plus jeune et plus « connectée », Céline SOBOLE et Jérôme BRUET ont pour projet d'ouvrir une boutique connectée à Dijon.

Cette échoppe permettra aux clients de passer leur commande et de déterminer leur point de livraison, une aubaine pour le boulanger qui pourra adapter la fabrication de ses produits en fonction de la demande et ainsi éviter au maximum les pertes.

En effet, les outils numériques permettent aux entreprises d'appuyer leur développement via une meilleure gestion des stocks et surtout d'approcher une catégorie de jeunes clients qui sont inscrits dans l'ère du numérique et qui sont les consommateurs de demain.

Afin de présenter ce qu'est une boutique connectée, la ville d'Is sur Tille, en partenariat avec la CCI, accueillera une boutique connectée itinérante sous forme de bus, du 12 au 15 septembre, afin de présenter les différentes solutions existantes en matière de web commerce.

## ➤ UN GRAND MERCI A ...

- Madame Céline SOBOLE et Monsieur Jérôme BRUET pour le temps qu'ils nous ont consacré et pour la dégustation de leurs produits bio et surtout très bons.
- Nos adhérents et les élus du territoire Seine et Tilles pour leur présence et l'intérêt qu'ils ont porté à cette rencontre.