

ANCES SCOLAIRES Le ministre out six semaines l'été

PAGES 2 ET 3

L'OL se relance et voie l'OM à 5 points

Lorient, que Lyon croché sa victoire à domicile. Comme même PSG a dissec de la de l'OM est solicroché à ne place



SPORTS ■ L'attaque lyonnaise s'est montrée convaincante et Ghezzal a inscrit son premier but en pros/Stephane Guiochon

VATICAN Mgr Barbarin pourrait-il être pape ?

PAGE 9



Photo Pierre Augros

TGV LOW COST Ce que coûte vraiment un Lyon-Paris

PAGE 14

ANNE Artilinki, le portail qui séduit le monde

seau social international multi-médias



le web dédiée aux créateurs inté-
caïns et Chinois.

PAGE 27

LYON La «Miecyquette» livre le pain bio à vélo dans l'agglo

Créé il y a tout juste un an par trois amis, le concept a obtenu deux labels d'agriculture biologique. Le pain 100 % bio est livré à vélo dans l'agglo lyonnaise et sur les marchés.



PAGE 15

/ Photo Jennifer Millet

INÉDIT « La Miécycllette » vous livre le pain bio à vélo dans toute l'agglo

Concept bio. « La Miécycllette » vient de souffler sa première bougie. Bilan des trois créateurs du concept qui assurent les livraisons, à vélo.

« La Miécycllette », la boulangerie biologique de l'avenue Paul-Santy dans le 8^e arrondissement, fêtait, la semaine dernière, sa première année d'existence. Ils en ont fait du chemin, Christophe Savigny, Emmanuel Tissier et Rachid Djafar, les trois associés de l'entreprise coopérative, en un an.

Obtention de deux labels
Épiceries, écoles, crèches, collectivités, particuliers, les clients sont de plus en plus nombreux et ont en commun d'avoir été séduits par la particularité de cette boulangerie. Ici tout est bio, la farine est biologique, le sel utilisé vient de Guérande, l'eau nécessaire à la fabrication du pain est filtrée, bref c'est sans problème



■ Livraison au centre social Gérard-Philippe, à Bron. Photo Céline Bonnaud

que l'enseigne a obtenu les labels « Agriculture biologique » et « Nature & progrès ». « Nous proposons neuf types de pain : cela va du pain blanc classique au pain aux noix, en passant par le pain complet, le pain à la châtaigne, le petit épeautre ou encore le pain raisin noisette. À chaque fois, la pâte est pétrie et façonnée à la main, et le pain est cuit dans un four à bois », explique Emmanuel Tissier.

La démarche écologique se poursuit également au-delà de la production puisque le pain, une fois préparé, est ensuite livré à vélo, que ce soit à Lyon ou dans les environs, « Nous avons deux vélos pour les livraisons, nous allons dans tous les arrondissements de Lyon, mais aussi dans les communes à proximité, sans surcoût. Les particuliers peuvent également se regrouper et nous passer commande



■ Emmanuel Tissier et Rachid Djafar espèrent bien que « La Miécycllette » fêtera encore beaucoup d'autres anniversaires. Photo Jennifer Millet

mais il faut que celle-ci dépasse les 5 kg. »

En vente aussi sur les marchés

Les pains de « La Miécycllette » sont disponibles sur les marchés lyonnais. La structure livre 25 points de vente sur Lyon, Villeurbanne, Bron, Vaulx-en-Velin et Décines. Vous pouvez notamment retrouver les pains de Rachid, Christophe et Emmanuel sur

le marché biologique de Saint-Jean (le jeudi matin) et sur le marché du quai Augagneur, le samedi matin.

Les trois amis seront également présents à partir du mois d'avril sur le futur marché bio de Monplaisir, le mercredi en fin d'après-midi. ■

« La Miécycllette »
193, avenue Paul-Santy, Lyon 8^e.
Du lundi au vendredi de 16 h 30 à 18 heures. Tél. 09 72 31 52 08.
Site : <http://www.lamiecycllette.fr/>