

Reconversion réussie dans la boulangerie bio pour les créateurs « La Miecyclette »

Bio. Christophe Savigny était ingénieur en électronique, Emmanuel Tissier en aménagement du territoire et Rachid Djafar, assistant à la vie scolaire. Ils sont devenus fabricants de pain bio, dans les règles de l'art, et ont créé leur entreprise, la société coopérative « La Miecyclette », 193 avenue Paul-Santy (8^e) qui assure ses livraisons de pain à bicyclette.

Ces trois associés ont ouvert leur boutique il y a quelques jours. Emmanuel Tissier explique la démarche du trio.

Comment est née cette aventure ?

Nous avions tous une envie forte de nous investir dans des activités plus manuelles que celles où nous étions engagés, avec un souci de satisfaire à des valeurs telles que l'environnement, l'écologie. L'alimentation et le transport sont deux grands axes de l'écologie, et le pain est porteur d'un symbole de nourriture qui nous est cher. Nous nous sommes rencontrés tous les 3 à l'association « District Solidaire »* qui élabore des projets d'entreprise à caractère social et écologique » alors que Rachid avait terminé une formation de boulanger en 3 ans. Etude de marché réalisée et business plan établi, notre scoop « La Miecyclette » pouvait naître.

Pourquoi ce nom et pourquoi une scoop ?

Le nom découle naturellement de notre activité et de

notre engagement pour le développement durable. Nous fabriquons et livrons notre pain bio à bicyclette, sans pollution, Christophe et moi tandis que Rachid est au four. La scoop est un mode d'entreprise qui nous correspond, nous épanouit. Les décisions qui orientent la société sont prises en commun.

La qualité biologique de votre pain est-elle reconnue ?

Nous bénéficions en effet de deux labels. Ceux de AB (Agriculture Biologique) et de Nature et Progrès. Pratiquement, tous les matériaux entrés dans la construction de notre boulangerie sont garantis écologiques et nous disposons d'un four à bois, un matériel assez rare à Lyon, construit par un spécialiste. La farine est bio, le levain de notre fabrication, l'eau filtrée, et le sel vient de Guérande tandis que le pétrissage est manuel. Notre dispositif d'échangeur de chaleur, expérimental, a été partiellement financé par la région Rhône-Alpes. Et, nous essayons d'entretenir des relations



■ Emmanuel, Christophe entre une étagère de pains en préparation de cuisson et le four à bois, chauffé par Rachid. Photo Christian Salisson

directes avec les producteurs.

Quelle est votre cible clientèle ?

En livraison : les épiceries et la restauration biologiques. Des collectivités telles que crèches, collèges.

Et nous sommes installés sur les marchés, Saint-Antoine le mercredi et Augagneur le samedi. ■

Repères



Du lundi au vendredi ; four-nées à 16 h 30 et 19 heures, à la boutique.

Contact : 09 72 31 52 08 et contact@lamiecycleette.fr, site : www.lamiecycleette.fr

*District Solidaire (Lyon 1^{er})