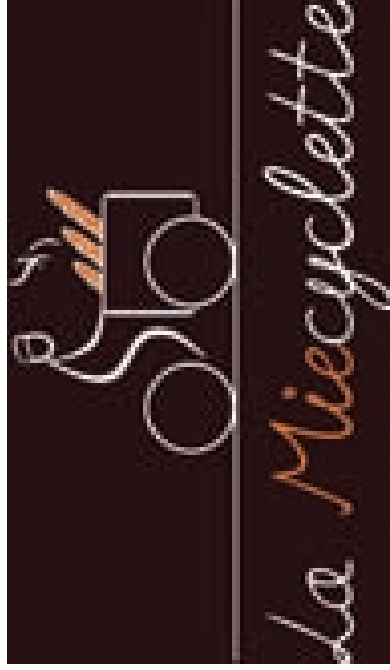


On s'en allait par les chemins, à Miecyclette...



Collège, crèches municipales mais aussi groupements de voisins ou épiceries bio, les clients de La Miecyclette, lancée en début d'année par trois jeunes Lyonnais, sont nombreux et divers.

Cette scop (société coopérative et participative) fabrique du pain bio et le livre en vélo-cargo. Une idée savoureuse et écolo !

adeptes de La Miecyclette doivent les pains savoureux qui leur sont livrés chaque semaine.

Star du fournil : le four à bois, fabriqué spécialement pour la scop et investissement principal pour les jeunes associés (40 000 euros sur les 100 000 investis). Il est indissociable du projet, souligne Rachid : « *Le four donne au pain son arôme. Dans un four à bois, la cuisson est différente, la croûte plus épaisse. Quand nous enfournons, le four est à 300°C, ce qui saisit le pain. Ensuite, il cuit au fur et à mesure que la température descend.* »

Les jeunes entrepreneurs proposent toutes sortes de pains (entre 4,60 euros et 6,60 euros) : complet, semi-complet, blanc, mais aussi tournelin, sésame, petit épeautre (plus digeste, en cas d'allergie alimentaire), noix... Labellisés AB, ils sont fabriqués au levain naturel (LE secret de Rachid), avec de la farine bio (en provenance de l'Allier et, bientôt peut-être, de la région lyonnaise), du sel de Guérande et de l'eau filtrée.

Résultat : des miches « vivantes » qui se gardent plusieurs jours, au goût évoluant au fil du temps. Si, comme le constate Rachid, le pain « *déploie tout son arôme autour des deuxième, troisième jours* », les gourmands d'Ambiance Sud-Est ont testé : à condition de la garder dans un torchon et de découper

« *La livraison, c'est l'âme du projet* », explique Christophe Savigny, 26 ans, l'un des trois salariés-associés fondateurs de La Miecyclette.

« *Avec la livraison à vélo, nous sommes dans une démarche écologique complète. Cela nous paraissait logique d'utiliser le vélo en ville, plutôt qu'un camion* ». Sur l'autre vélo à assistance électrique, il y a Emmanuel Tissier, 26 ans également.

Deux paires de mollets ne sont pas de trop pour livrer les nombreux clients (institutions, épiceries bio, groupements de voisins et de collègues...) : 5kg minimum par commande, pour une livraison sans surcoût à Lyon et dans les communes limitrophes.

« *Le principe est simple : nos pains pèsent tous 1 kg [l'équivalent du poids de 4 baguettes, NDLR]. Pour atteindre les 5kg, il suffit de trouver quatre voisins ou collègues et de se regrouper pour commander. Nous décidons ensemble du jour ou du lieu de livraison.* » Aux côtés des deux livreurs, Rachid Djafar, à peine plus âgé. Mathématicien reconverti dans la boulangerie, c'est à Rachid et à son savoir-faire que les gourmands

la première tranche forcément un peu plus sèche, la « michecyclette » reste bonne une semaine entière.

Envie de casser la croûte ?

Vous avez plusieurs solutions : passer au fournil en fin d'après-midi (la boutique ouvre à la rentrée, au 193, avenue Paul-Santy, Lyon 8), vous rendre dans une des épiceries points de vente ou commander.

Pour avoir toutes les adresses, rejoindre ou créer un groupement d'achat, rendez-vous sur internet : www.lamiecyclette.fr

