

CHICHILIANNE

# BOULANGERIE L'ECO-PAIN

CRÉATION D'UNE BOULANGERIE DANS  
UNE COMMUNE QUI EN ÉTAIT DÉPOURVUE

Yves et Cécile Hussenot



LA SEULE BOULANGERIE DU TRIÈVES  
AVEC MAGASIN QUI FABRIQUE UNIQUEMENT  
DES PAINS BIO ET AU LEVAIN.

Origine farine :  
TRIÈVES



## COMMERCIALISATION

L'essentiel est vendu directement dans la boulangerie,  
une livraison sur commande dans différents villages  
est effectuée le vendredi.

Zoom

C'est le métier des 5 sens par excellence, s'exprimant à travers  
formes et couleurs, arômes et saveurs.

Souci de retrouver une forme de simplicité de vie, maintenir une activité à taille humaine.

Tous les achats de produits sont bio et locaux. Les fournisseurs de farine sont :  
Amandine Fumex, Benjamin Le Douarin et la Minoterie du Trièves.

Yves et Cécile ont le sentiment qu'un lien s'est créé entre les habitants qui viennent acheter leur pain  
et rencontrer leurs voisins : la boulangerie est un lieu de vie pour le village et plus largement le Trièves.

Yves souhaite transmettre d'ici 5 ans sa boulangerie, à la personne qui aura envie de continuer  
à faire vivre ce commerce avec les mêmes valeurs : bio, local et lieu ressource.

Pour en savoir plus : [eco-pain.blogspot.com](http://eco-pain.blogspot.com)

Paroles  
de  
boulangers

## MARS 2014

Ouverture de la boulangerie  
l'Eco-pain à Chichilianne.

## MAI 2013

Obtention de son diplôme  
d'artisan boulanger.

## AOÛT 2012 À MAI 2013

Formation en alternance  
chez un compagnon  
pâtissier-boulangier.

## 2011

Début de reconversion  
professionnelle d'Yves  
(ancien cadre commercial) ;  
bilan de compétence.  
stages en boulange

"Cette aventure est  
une histoire de passion  
pour un métier,  
un village, un territoire."

TRIÈVES  
TERRE  
NOURRIÈRE