

## Les Champs du Destin à Sacquenay : des champs au fournil

Depuis la fenêtre de son fournil, Jérôme Bruet scrute les champs de céréales alentour. Ceux-là même qui, dans quelques mois, lui fourniront une nouvelle fois les farines qu'il utilise dans sa boulangerie pas comme les autres. Nous sommes à Sacquenay. Bienvenue aux Champs du Destin.

Vu 13 fois | Le 23/12/2016 à 07:15 | mis à jour à 11:59 |



■ Autour de Céline Sobole et Jérôme Bruet (à droite sur la photo), une partie de l'équipe des Champs du Destin.

C'est effectivement là, dans les champs du village, que Jérôme Bruet puise l'ensemble de la matière première de ses pains et viennoiseries. Avec Céline Sobole, sa compagne, ils ont, en 2011, repris l'activité lancée huit ans plus tôt par Arnaud Marin. La jeune femme a abandonné son poste de cadre chez Seb. Jérôme Bruet poursuivait son action militante "boulanger bio" depuis 1994. « L'idée est simple. Nous avons sur Sacquenay la Ferme la Gauloise. Benoit Méot y est céréalier. Son associé Valentin Rabiet est meunier. Ils transforment les céréales qu'ils récoltent. Après quoi, 50 % de leur production nous est livrée. »

Du seigle, de l'épeautre, du maïs, du sarrasin, des blés anciens surtout : « non-hybrides », tempère immédiatement le boulanger. La suite, c'est une équipe de neuf personnes qui va confectionner et commercialiser un pain à 99 % locavore. « Le Beurre vient de Besançon, enchaîne Jérôme Bruet. Les compotes de pommes, le cassis que nous utilisons dans les viennoiseries viennent de Sacquenay, comme le miel. Et lorsque que nous n'avons rien sur place, nous nous tournons vers des producteurs proches de notre démarche. » Comme ce sel qui vient de Noirmoutier ou cette poudre d'amande produite dans le Vaucluse. Les pains sont écoulés dans une quarantaine de magasins bio de Côte-d'Or, de Haute-Marne, du Jura ou de Haute-Saône. Ils sont également disponibles sur les marchés de Dijon, de Besançon, de Beaune, dans des restaurants également. [...]

=> [Un Noël tout en bio](#)