

SACQUENAY Trophée de l'apprentissage

# Le pain, un savoir-faire du champ jusqu'au fournil

**L'entreprise Les Champs du destin, à Sacquenay, produit des pains aux céréales anciennes. Elle a obtenu le prix de l'apprentissage, lors des Trophées des entreprises.**

Des céréales anciennes cultivées dans un rayon de 10 km autour de Sacquenay, sans intrants. La naissance des pains des Champs du destin commence ici. Dans ses champs, Benoît Méot fait pousser sept variétés de blé et a recours à la biculture. Grand épeautre et lentilles sont associés sur une même parcelle. Une combinaison qui profite aux deux productions.

Une fois les céréales et légumineuses séparées, direction la meule de pierre, pour la fabrication de la farine. C'est le travail de Valentin Rabiet, associé à Benoît Méot au sein de la ferme La Gauloise. « On obtient des farines T80 à intégrale », explique Céline Sobole. Si la gérante des Champs du destin s'attarde autant sur ces étapes qui précèdent la fabrication des pains, c'est qu'elle met un point d'honneur à ne faire « aucune concession sur les matières premières ».

## Des produits sélectionnés avec soin

« Notre philosophie, c'est de mettre un nom sur le



L'atelier de fabrication de pains Les Champs du destin, à Sacquenay. L'entreprise compte quatorze salariés, dont deux à trois apprentis, chaque année. Photo LBP/N. P.

producteur. Nos amandes nous sont fournies par une personne du Vaucluse et le sel vient de Noirmoutier (Vendée). Les pommes et le cassis sont de Sacquenay. On ne peut pas trahir le client. Chez nous, tout est 100 % bio, mais c'est normal, ça fait partie du cahier des charges. »

Pour produire du bon pain, il faut des matières premières de qualité, mais aussi du savoir-faire. « Notre force, c'est la professionnalisation », juge Céline

Sobole. « Chacun a ses compétences dans son domaine : agriculteur, meunier ou boulanger avec Jérôme Bruet, le responsable des productions. C'est ce qui est apprécié par nos clients, le goût est là. »

## « Nous avons triplé notre chiffre d'affaires depuis 2011 »

La particularité de ces pains est qu'ils sont fabriqués à partir de farines qu'on ne pourrait utiliser

en boulangerie classique. « On a un taux de sel très bas, et ils contiennent beaucoup de fibres. Sachant que le prix au kilo de nos pains n'excède pas celui d'une baguette. » Une formule qui a visiblement séduit les clients. « En 2011, lorsque nous avons repris l'activité, nous étions trois. Aujourd'hui, nous avons triplé notre chiffre d'affaires et nous sommes quatorze. »

Quatorze dont, selon les années, deux à trois apprentis, comme Morgan, 17 ans.

Pour l'entreprise, c'était une évidence, compte tenu des difficultés de recrute-

# 14

C'est le nombre de salariés de l'entreprise Les Champs du Destin, dont deux à trois apprentis selon les années.

ment, et dans un souci de transmission. « On a aussi des salariés qui sont en reconversion : un ancien ingénieur du son, un payagiste... À chaque fois, ça a été des opportunités, pour eux et pour nous. »

Noémie PEYRARD

## Du pain... et du chocolat

« Mettre Sacquenay dans nos chocolats », voilà l'ambition des Champs du destin. « Un agriculteur du village faisait des chocolats, mais il a arrêté. Nous avons choisi de reprendre cette production, qui a la particularité d'être sans lécithine », raconte Céline Sobole, gérante de l'entreprise. « Mais jusqu'ici, nous nous étions contentés de reproduire ce qu'il faisait, il n'y avait pas notre patte. Nous allons maintenant développer une nouvelle gamme de tablettes, avec toujours comme point clé le goût et l'objectif d'avoir zéro plastique et zéro colle dans l'emballage. On veut vendre du produit, pas le contenant. L'idée est de mettre des graines d'ici dans ces chocolats. » L'entreprise espère se tailler une place de choix dans les rayons des magasins bio et des épiceries fines avec ces nouveaux produits.



L'équipe des Champs du Destin veut développer une nouvelle gamme de tablettes de chocolat. Photo LBP/ N. P.

« L'artisanat, c'est la première entreprise de Côte-d'Or »

Régis Penneçot, président de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat Bourgogne (délégation Côte-d'Or)

