

## Les Fournils des Lacs : du blé au pain

Il y a 11 ans, Guy Tardy avait créé sur sa ferme conduite en agriculture biologique (principalement en production de céréales) un fournil afin de produire des pains au levain vendus sur les marchés et magasins de producteurs. Travaillant seul les premières années, avec la farine produite sur la ferme, l'évolution naturelle de la demande et de sa gamme de produits l'a amené à recruter un premier boulanger, puis deux et enfin trois en 2017. Pour pérenniser la structure en plein développement, Guy Tardy a choisi de réorienter l'activité boulangerie, avec la création de la Scop Les Fournils des Lacs en avril 2018.



« La particularité des Fournils des Lacs est d'être une boulangerie composée à ce jour de 3 boulangers (Stéphane, Imran et Raphaël) et d'un agriculteur », explique Guy Tardy, le gérant de la Scop. « La boulangerie initiale est née il y a onze ans, à un moment où j'ai cherché à étendre mon activité au-delà de la production céréalière biologique, qui ne me permettait pas de vivre correctement. L'idée de travailler le blé et le seigle de leur production jusqu'à leur transformation en pain me plaisait ; j'ai donc eu l'idée de faire un premier atelier de transformation, et de faire des marchés, puis d'intégrer un magasin de producteurs à Valence pour la vente. » Le succès est rapidement au rendez-vous. Guy construit alors un second laboratoire plus fonctionnel sur sa ferme, et embauche un salarié pour le soulager. « À chaque fois, on a cherché à s'adapter à la demande croissante, mais le pain me prenait de plus en plus de temps, jusqu'à finalement m'en prendre trop par rapport à mes autres activités. »

Il y a deux ans, Guy sent que l'activité doit à nouveau passer un cap. « L'équipe s'était étoffée, et j'avais du mal à me retrouver dans la gestion « classique » du personnel, ce n'était pas mon truc, la relation patron / salarié traditionnelle... Parmi mes clients, j'ai rencontré La Ferme des Volonteurs, qui est en Scop depuis 2012. En échangeant avec eux, j'ai réalisé que la forme coopérative permettrait de répondre de manière plus adaptée à notre développement. Et puis, l'âge de la retraite approchant pour moi, j'ai à cœur de pérenniser l'activité, et d'assurer une certaine forme de continuité. L'équipe s'entendait bien, je me suis dit que c'était le bon moment pour fédérer tout ça. » Accompagnés par l'Union régionale des Scop, les 4 salariés affinent leur projet de reprise en Scop, qui se concrétise donc le 1<sup>er</sup> avril 2018.

En parallèle de cette réflexion, Guy Tardy a réorganisé la production en construisant un plus grand fournil situé à Valence, et également en recourant de plus en plus fréquemment à un meunier bio pour élaborer désormais une bonne part de ses farines.

Un an plus tard, le bilan est positif. Le volume d'activité continue d'augmenter, avec actuellement environ 25 clients en Drôme et Ardèche, et les projets sont nombreux. « Nous travaillons à élargir la gamme de nos produits, pour proposer plus de viennoiseries, et développer la gamme pâtisserie, et traiteur. Et pour pouvoir mettre en place cela... il faut tout d'abord compléter l'aménagement du laboratoire, investir dans du nouveau matériel, et embaucher un nouveau boulanger. ». De belles perspectives pour l'année à venir donc !

**Contact presse** : Isabelle Jacquet – [ijacquet@scop.org](mailto:ijacquet@scop.org) – Tél. 04.78.53.08.06