



À la boulangerie, entièrement refaite, s'est ajoutée une petite maison en bois.

**Tout quitter pour faire du pain bio ? L'aventure du Fournil Lembas est l'histoire d'une reconversion complexe, mais réussie, enchaînant les prises de risque et les coups de chance.**

TEXTE ET PHOTOS : CHRISTINE DURAND

# Le pain des Elfes

**La boulange, c'était un rêve d'enfance et Éric Guillaume a mis trente ans pour le réaliser.**

« Pendant des années, j'ai travaillé en région parisienne. Je n'avais qu'une hâte, partir », confie-t-il. À l'époque, Éric est informaticien et rêve de travailler chez lui, à la campagne. Une amie lui offre du levain et il commence à faire du pain dans sa cuisinière. Ses proches en redemandent... Tant et si bien que le jeune homme décide de passer

aux choses sérieuses. Pas question pour autant de tout lâcher et de se mettre dans le pétrin ! Première étape : il trouve un poste à Rennes, dans une banque, et prépare sa reconversion. « En prenant un temps partiel et un congé sabbatique, mon salaire a bien sûr diminué, mais ça s'est fait en douceur. » Cette transition va durer deux ans, le temps pour lui de dégager un vrai revenu de la boulange.

## Du pain sur la planche

Deuxième étape : la formation. Éric décide de passer son CAP et s'adresse à l'Institut national de la Boulangerie-pâtisserie qui forme 9 000 stagiaires par an. Mais des péripéties administratives bloquent son inscription. « Tout à fait par hasard, sur Internet, j'ai trouvé une autre école dans les Alpes-de-Haute-Provence, raconte-t-il. Il y avait deux parties, le pain au levain bio et le pain conventionnel. À l'issue d'un week-end de stage, le boulanger-

formateur m'a proposé de préparer le CAP en candidat libre, quasiment par cours particuliers. »

S'ensuit alors le marathon de nombreux salariés candidats à la reconversion : demande de congé individuel de formation, d'aide financière... Dans un premier temps, le Fongecif n'accorde qu'un coup de pouce. Mais le futur boulanger s'accroche et finit par obtenir l'intégralité du financement. La bonne nouvelle vient couronner deux mois de stage intensif et convivial : « Une super expérience, souligne Éric. Je conseille cette école à qui veut se lancer et sortir de la boulange industrielle. »

Troisième étape, l'installation. Pour des raisons familiales, Éric et son épouse Raphaëlle s'orientent vers la région de Ploërmel qui, en outre, offre un vrai potentiel de clientèle pour le pain bio labellisé. Le couple avec ses cinq enfants cherche alors un lieu qui pourra accueillir à la fois son projet





Guilliers | Morbihan



**Éric  
Guillaume**  
Boulangier bio

La boulangerie est équipée d'un four qui, grâce à un récupérateur de chaleur, chauffe aussi l'habitation.

professionnel et son projet de vie. À Guilliers, une petite maison se présente sur un terrain d'un hectare. Tout s'enchaîne rapidement. « On l'a achetée le jour même où je passais mon CAP et Raphaëlle, son examen d'institutrice spécialisée », se souvient Éric. Une prise de risque qui, une nouvelle fois, va porter ses fruits. À peine leurs diplômes en poche, les voilà en effet partis pour six

Mercredi et samedi, Éric Guillaume vend lui-même ses pains sur le marché de Vannes.



mois de travaux... malgré plusieurs refus des banques qui ne croient pas au projet. Mais un directeur d'agence finit par leur faire confiance. Et la boulangerie, entièrement refaite avec des matériaux sains, démarre en janvier 2009. Elle est équipée d'un four à bois « La Clef de Voûte » qui, par le biais d'un récupérateur de chaleur, chauffe également la maison en bois attenante, construite quelques mois plus tard.

### Aucun risque de s'encroûter !

Le choix du premier four est toujours délicat : « Au bout de trois ans, j'arrive à bien mener le mien, remarque Éric, mais je compte en installer un plus grand. » Son but n'est pas de produire plus, bien que la demande existe, mais de travailler moins. Car l'activité exige un rythme soutenu : le lundi, le boulanger débite son bois pour la semaine pendant que son épouse assure le marché de Ploërmel. Trois jours par semaine, il fait ses pains. Le mercredi et le samedi, il les vend sur le marché de Vannes. Soit 60 à 70 heures par

semaine. « Les journées sont chargées parce que j'ai choisi de faire beaucoup de pains différents en petites quantités. C'est plus compliqué mais la formation m'a appris à bien m'organiser. » Blé, petit épeautre, seigle, sarrasin, khorasan... Éric utilise cinq levains et propose 17 sortes de pains. Autre originalité, il les vend au kilo. Sur le marché, son petit étal attire les gourmands ravis de s'offrir un assortiment de spécialités : aux noix, aux olives, brioché... Il arrive même qu'un client ne prenne que quelques tranches. En repensant à son parcours, le boulanger affirme « avoir eu énormément de chance » de rencontrer les bonnes personnes au moment où il en avait besoin. Mais pouvait-il en être autrement quand on est nourri au « lembas », le pain des Elfes, un pain magique qui donne la force d'endurer les longs et périlleux voyages ?

1. Fonds de gestion pour la formation des salariés, [www.fongecif.com](http://www.fongecif.com).

### Contact :

9 rue des Gravelles, 56490 Guilliers - Tél. : 02 97 74 47 40 - Site : <http://painbio-lembas.com>

### Candidat libre

L'école Painbio propose une formation express au CAP de boulanger (96 heures) avec à ce jour 100 % de réussite. Thomas Teffri-Chambelland, Saint-Martin, 04200 Noyers-sur-Jabron  
Tél. : 04 92 62 00 76  
Site : <http://painbio.com>

### Four à bois

« La Clef de Voûte » construit des fours professionnels à voûte basse et porte en fonte basculante, et aide à choisir le bon four à la dimension du projet. La Thébaudais, 35390 Grand-Fougeray  
Tél. : 02 99 08 30 02  
Site : <http://four-pain-bio.fr>