



## Info-Cagnole n°61/ 30 avril 2022

### L'Info-Cagnole met en avant ses partenaires sans lesquels la Cagnole ne serait rien

#### Aujourd'hui, rencontre avec *Rebecca Corazza, de la boulangerie bio Vagabonde, Lucy sur Yonne*

#### Pouvez-vous nous parler de votre parcours: comment êtes-vous devenue boulangère et pourquoi avoir choisi le bio?

Après le Bac, j'ai fait un BTS en Hôtellerie-Restauration, une expérience de concierge dans un hôtel de luxe à Paris et différentes expériences autour de la gastronomie, c'est la contribution à une meilleure alimentation qui me manquait le plus. Faire du bon pain était ce qui me paraissait le plus abordable. Avec pas grand-chose, on peut faire de très bons produits.



Je me suis formée par une sorte de compagnonnage. Le CAP Boulanger n'apprend qu'à fabriquer un pain conventionnel, de manière mécanique, à la levure et avec de la farine industrielle. Il n'existe, en France, qu'une seule école pour la formation au travail du pain au levain, à Sisteron. Il n'y a que peu de places et le temps d'attente est très long. J'ai donc frappé à la porte de boulangers qui ont la pratique que je souhaite: du

pain 100% levain naturel avec des farines bio de petits producteurs locaux.

Une dizaine de boulangers m'a acceptée en formation avec différentes pratiques: four électrique, four à bois, pétrissage main ou mécanique. Cela m'a ainsi permis de préciser l'idée de ce que je voulais vraiment.

Je suis installée comme boulangère à Lucy sur Yonne depuis 3 ans car c'est là que j'ai trouvé le four à bois en pierres et en bon état que je cherchais et qui, de plus, se trouve dans le même village que la ferme de Céline et Jean-Charles Faucheux, producteurs de farines bio. Je prends donc quasiment tout chez eux. Je n'achète ailleurs que les graines de tournesol et les noix car il n'y a pas de noix bio décortiquées en Bourgogne.

Mon but est de travailler simplement avec ce que j'ai sur place au niveau matière première et réduis au maximum ce qui est non local. Mon activité est écologique (écologique et économe en tout y compris en énergie et logique, c'est-à-dire selon le bon sens..). Je n'ai pas de boutique: je vends à la fin de la journée ma fournée du jour, deux jours par semaine au village, un pain qui se conserve environ 10 jours. On peut rafraîchir ce pain 30 secondes au grille-pain quand on le croit rassis. C'est un gros pain car c'est ce qui se conserve le mieux et je le vends à la coupe sans emballage, cela montre aux gens que c'est possible d'avoir simplement un sac à pain...

Le lendemain de ma fournée, je livre les deux magasins que j'approvisionne à Toucy (Le déjeuner sur l'herbe) et Clamecy (La graineterie). J'ai choisi ce mode de distribution car cela me permet d'utiliser, certains jours, les trajets déjà effectués par d'autres

personnes et de minimiser ainsi mon empreinte carbone.

#### Pourquoi avoir accepté d'être partenaire de la Cagnole?

J'ai découvert la Cagnole par un contact avec l'Echoppe des Figuiers à Avallon et d'autres partenaires m'en ont parlé. Cela correspond à ma logique car ainsi l'argent circule dans un cercle bénéfique avec des personnes qui portent les mêmes valeurs.

#### Pour être acteur et soutien, voici différents liens ou rubriques à retrouver sur [lacagnole.fr](http://lacagnole.fr)

#### Vie associative

[Les réunions collégiales](#)

[Les décisions de la collégiale](#)

[Événements: changes et rencontres](#)

[Comptoirs réguliers](#)

[La Cagnole à ce jour](#)

#### Adhésions

[Adhésion partenaire: \(pro et asso\)](#)

[Adhésion particulier](#)

[Renouvellement \(pour tous\)](#)

#### Informations

[Lettre ABC – Alternatives, Biodiversité & Climat](#)

[Mon défi du mois pour le climat](#)

[La Cagnole dans la presse](#)