

Le fournil de Clémencé

Jeune agriculteur depuis presque 5 ans, je suis installé sur 14 hectares en agriculture biologique à Saint-Cyr-la-Rosière. Je transforme le blé que je cultive en pain au levain cuit dans un four à bois percheron.

C'est avec la découverte du Perche et de ses fours que débute pour moi l'aventure du pain. En allant découvrir à droite et à gauche des fabrications diverses mais toujours au levain, je commence mon apprentissage. En novembre 2007, après avoir obtenu un CAP de boulanger, je m'installe comme artisan dans le hameau de Clémencé. En 2009, grâce à mes parents qui achètent des terres agricoles, je peux commencer à cultiver du blé panifiable.

Mon mélange variétal est composé aux deux tiers de variétés modernes et au tiers de Rouge de Bordeaux, ancienne variété qui descend tout droit des blés de Noë, ancêtre de la majorité des blés modernes.

Aujourd'hui, je continue de pétrir et de façonner à la main. Je réalise une moyenne de 150 kg de pain par semaine.

Je suis présent sur les marchés de Bellême, le jeudi matin et de Margon le vendredi après-midi. Avec mon ami maraîcher, Aurélien Asselin, nous vendons nos produits au fournil de Clémencé le vendredi de 17h à 19h. Je livre aussi plusieurs AMAP dont celle de Bellême.

Xavier Boullier

Vous pouvez me contacter au 07 87 11 60 83.

