

LA BOULANGERIE DES CHARROTONS -le pain de Cora



La boulangerie des charrotons existe depuis 2009. Le four a été construit collectivement avec l'aide d'une professionnelle du torchis au jardin des charrotons, coopérative maraîchère contractuelle, petite sœur de Cocagne.

C'est un four traditionnel en terre crue, paille et sable avec chauffe directe pouvant contenir une trentaine de pains de 1 kilo.

Un collectif de pain y fabrique depuis chaque semaine. Les membres se partagent les frais de la farine et font le pain à tour de rôle. Une fournée pour la vente s'est aussi mise en place afin de valoriser le four ainsi qu'une filière biologique et locale de

production de farine Tournerêve, produite et moulue par les frères Descombes à Choulex. Les recettes sont intégralement sur base de levain naturel, dépourvues d'intrants non-locaux. C'est pourquoi nous ne proposons pas pain « fantaisie » aux graines, aux olives ou autres ajouts.

J'ai repris la fournée de vente en 2012, d'abord à deux, puis seule suite au déménagement de mon collègue.

Depuis la fin malheureuse de la coopérative des Charrotons due au déclassement de la plaine de l'Aire, le four a été accueilli à Drize aux Jardins de Cocagne, où le pain collectif et mes fournées coexistent. Je fais actuellement 2 fournées le mercredi, l'une est chargée sur mon cargobike et distribuée en ville, l'autre est livrée par l'équipe de Cocagne.

Les farines proviennent soit des Descombes pour le blé moderne et le blé ancien rouge de Bordeaux, soit de la ferme des hauts de Marlioz (Haute Savoie), qui produit de l'engrain, du blé de khorazan, du seigle et leur propre mélange de blés anciens. J'échange avec eux de la farine contre de la main d'œuvre et nous y fabriquons chaque vendredi du pain et des foccacias, vendues le samedi sur leur stand de légumes biologiques au marché de Ferney Voltaire.



J'espère que ce pain de tradition fermière vous plaît, malgré les difficultés d'une chauffe constante, d'un contrôle de l'activité « sauvage » du levain et des farines vivantes non stabilisées, ainsi que d'autres facteurs qui font varier le pain, d'une manière plus ou moins dirigée !

Au plaisir d'un échange, Cora Jaquet 079/621 69 38

prix du pain :

blé, blé-maïs ou blé seigle (méteil)

10.-/kilo

épeautre ou engrain

10.-/800g

Des demi-pains sont disponibles sur demande