



**Chambres de Métiers
et de l'Artisanat**

Interdépartementale
Côte-d'Or - Nièvre
Saône-et-Loire - Yonne

Métiers de Bourgogne

BIMESTRIEL - N°26 - JANV. - FEV. 2017

La revue de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat Interdépartementale et des 28000 artisans bourguignons



Découvrez La boulangerie Les Champs du Destin à Saquenay (Côte-d'Or)

■ Côte-d'Or

■ Nièvre

■ Saône-et-Loire

■ Yonne

LES ARTISANS FONT LA UNE

Les professionnels bourguignons se distinguent - page 2

MÉTIERS D'ART

Le programme des Journées Européennes des Métiers d'Art - page 15

LE «BEST OF» DES DÉMARCHAGES LITIGIEUX

Nous vous aidons à déjouer les pièges de démarcheurs peu scrupuleux - page 26

Dossier

Huit bonnes résolutions pour 2017

La Chambre de Métiers et de l'Artisanat vous propose des bonnes résolutions pour votre entreprise et vous aide à les tenir
pages 16-17



www.facebook.com/artisanat.bourgogne

La conviction devenue profession

Quand ils ont repris la boulangerie de Sacquenay, Céline Sobolle et Jérôme Bruet ont voulu travailler sans faire de concession. Leur credo, c'est le local, la traçabilité. Pour eux, le bio n'est pas un argument de vente, ni même un gage de qualité, c'est la base de leur engagement professionnel. C'est par là que tout doit commencer.

Céline Sobolle et Jérôme Bruet semblaient faits pour se rencontrer et collaborer professionnellement. Céline, une Maîtrise en poche, a été responsable de programmes nutritionnels au sein d'une entreprise française célèbre pour ses équipements électroménager. Jérôme est, quant à lui, boulanger de formation. D'abord installé dans le nord de la France, ce globe trotter dans l'âme a exercé ses talents dans différents pays européens, aux Etats-Unis ou encore pour la Fédération des boulangers en Chine comme conseiller technique.

C'est en 2011 que le couple prend un nouveau départ en reprenant la boulangerie «Les Champs du Destin» dans la petite commune de Sacquenay, située à une quarantaine de kilomètres de Dijon. Là, ils choisissent de produire le pain dans le strict respect de leur credo : des matières premières bio, produites localement par des producteurs sélectionnés autant pour leur savoir-faire professionnel que leurs qualités humaines.

«Pour nous, c'est une évidence d'être bio» explique Jérôme. «Ce n'est pas un argument marketing. C'est simplement l'élément préalable à notre travail et nous ne concevons pas de produire du pain autrement». Pour ses fournisseurs, l'entreprise recherche des professionnels qui partagent cette conviction. «Nous voulons avant tout travailler avec des producteurs passionnés, nous voulons les connaître et mettre un visage sur chaque produit que nous utilisons».

L'entreprise située à Sacquenay est avant tout un lieu de production. Elle commercialise ses quinze variétés de pains sur des marchés en Côte-d'Or et dans le Doubs, dans des magasins bio, des restaurants de Beaune en privilégiant toujours des circuits courts avec un minimum d'intermédiaires entre ses produits et la table de ses clients. La boulangerie n'est, quant-à-elle, ouverte au public que deux après-midi par semaine.

Une équipe soudée

La recette rencontre un vrai succès auprès des consommateurs et permet à l'entreprise de se développer. Aujourd'hui, Les Champs du Destin emploie six salariés, trois apprentis et un intérimaire. «Nous fonctionnons comme une équipe, une famille même» précise Céline.

«Quand nous recrutons un collaborateur, tout le monde a son mot à dire car nous voulons que chacun travaille en bonne entente. Il en va de même pour les apprentis. Quand nous embauchons un apprenti, notre objectif, c'est de le garder avec nous.» La polyvalence est l'un des maîtres mots de l'entreprise. «Notre équipe est pluridisciplinaire. Celui qui fait le pain doit être capable de le vendre sur le marché car on vend mieux un produit que l'on a soi-même créé et puis cela permet d'avoir directement le ressenti des clients.»

Si les artisans ont choisi de travailler à partir de céréales anciennes telles que l'épeautre, l'innovation reste une préoccupation quotidienne. «Par exemple, souligne Jérôme, nous avons créé des pains spéciaux pour les hamburgers d'un restaurant. Il a fallu faire des essais et des tests pour parvenir à un résultat satisfaisant. Parfois cela fonctionne et parfois, c'est plus difficile».

De nombreux projets animent Céline Sobolle et Jérôme Bruet. Un laboratoire de pâtisserie va permettre à l'entreprise de diversifier sa gamme de produits. Un agrandissement du bâtiment est en préparation pour y intégrer un deuxième fournil ainsi qu'un laboratoire de chocolaterie. Ces nouveaux produits seront élaborés avec la même exigence que pour le pain, et commercialisés sous la marque, désormais fédératrice, des Champs du Destin.

Pour ses investissements, l'entreprise a bénéficié de prêts à taux 0 du Conseil régional et leurs dossiers ont été soutenus par la

Chambre de Métiers et de l'Artisanat. Céline s'est également formée à la gestion d'une entreprise artisanale en préparant le diplôme de l'ADEA (Assistant du Dirigeant de l'Entreprise Artisanale).

La volonté de croissance des deux associés n'est cependant pas sans limite : «nous continuerons de nous développer tant que cela ne nous contraindra pas à faire des concessions sur la qualité de nos produits».



Les Champs du destin - Céline Sobolle et Jérôme Bruet
7 bis rue de la Montolle - 21260 Sacquenay
03 80 75 95 60 - boulangerie@leschampsdudestin.com
www.leschampsdudestin.com