Le Fournil des Grès - Farine et Pain

- Produits locaux

Coup de coeur

Fils d'agriculteur et lui même ancien producteur de céréales et maraîchage en agriculture biologique depuis 1988, Frédéric Genin s'est rapproché très vite d'Agribio 04 et du Parc du Luberon pour cultiver des blés anciens dans le quartier des Grès à Cavaillon. D'abord en tant que paysan boulanger jusqu'en 2010, puis ensuite Frédéric a du faire un choix d'activité principale. Son métier de boulanger lui demandait tellement de travail qu'il n'avait plus assez de temps pour cultiver ses terres. Après une formation spécialisée en boulangerie pâtisserie, il se spécialise dès 2005 dans la fabrication de pain au levain et s'investit dans la filière "Blé meunier d'Apt" que porte le Parc du Luberon dès 2008. Frédéric fait donc parti des premiers boulangers à porter les valeurs relatives à la biodiversité des blés paysans dans ses pains. C'est donc tout naturellement qu'il rejoint "Valeurs Parc" en 2021. Ce qui fait son

originalité c'est qu'il n'a pas de véritable local propre à la vente de son pain. Ses pains sont en revanche largement valorisés dans de nombreux magasins biologiques de proximité à Cavaillon, Maubec-Coustellet, Apt, Chateaurenard, Saint Rémy de Provence, l'Isle sur la Sorgue ...

Frédéric Genin s'est rapproché du Parc du Luberon pour cultiver des blés anciens dans le quartier des Grès à Cavaillon. D'abord en tant que paysan boulanger, puis en tant qu'artisan boulanger comme activité principale. Son métier de boulanger lui demandait tellement de travail qu'il n'avait plus assez de temps pour cultiver ses terres. Il se spécialise dans la fabrication de pain au levain et s'investit dans la filière "Blé meunier d'Apt" que porte le Parc du Luberon dès 2008. Frédéric fait parti des premiers boulangers à porter les valeurs de biodiversité dans ses pains paysans. Pour ses fabrications, il reste toujours vigilant sur la qualité des glutens de ses farines et travaille son levain via une dégradation très lente nécessaire pour une bonne qualité de panification. Pionnier dans la filière "Blé paysan bio", Frédéric a accueilli plusieurs fois d'autres boulangers pour des formations à la panification collective au levain naturel. Il souhaite par ailleurs former des jeunes à la boulangerie. Frédéric travaille essentiellement avec le "bouche à oreille". Il participe en outre à faire valoir son métier en magasin auprès des consommateurs. Il Souhaite enfin accroitre ses partenariat avec la restauration collective.

Caractéristiques

Livraisons des pains les mardis, mercredis, vendredis et samedis dans les magasins bio suivants :

- Biocoop à Coustellet,

- Biocoop à Cavaillon,

- Le Sarment à Cavaillon,

- Luberon Bio Distribution à Apt

- Magasin bio à l'Isle sur la Sorgue, Saint Rémy de Provence et Châteaurenard

Au fournil à la ferme sur réservation uniquement

Visite de l'entreprise possible
oui
Nous suivre
https://youtu.be/uRGQ_wIEOxA?t=16

Contact

GENIN Frédéric

Adresse

Le fournil du Grès
764 chemin de Moricelly
84300
Cavaillon
06 32 66 98 53
geninfred@gmail.com
Parc

Le territoire du parc naturel régional du Luberon s’étend sur 185 000 hectares, de Cavaillon (Vaucluse) à Lurs (Alpes-de-Haute-Provence), de part et d’autre du massif du Luberon (1,125 m au sommet du Mourre Nègre).

Nous écrire

Nom

Prénom

Courriel

Courriel

Confirmar correo electrónico

Téléphone

Message

Courriel marqué geninfred@gmail.com

CAPTCHA

¿Cuál es el código de la imagen? Introduzca los caracteres mostrados en la imagen.

Esta pregunta es para comprobar si usted es un visitante humano y prevenir envíos de spam automatizado.

Enviar