

FAMILLE «TRANSFORMÉS»

ÉPI TOUÉ

BOURGES et LUGNY-BOURBONNAIS (18)

Baguette / Farine
Quentin Pointereau

« Hé pi toué ? », une expression traditionnelle et quotidienne en Berry : « Comment vas-tu ? ». L'origine même de l'Épi Toué, née en 2020 : une baguette de tradition produite en circuit court grâce à trois savoir-faire locaux : agriculteurs, meunier et artisan boulanger.

Issu d'une famille d'agriculteur de Lugny-bourbonnais, Quentin s'associe avec ses beaux-parents et sa femme pour développer l'exploitation : blé, orge, colza, quinoa, lentilles corail, pois chiche, coriandre, trèfle... la liste est longue.

À l'origine du projet : deux agriculteurs engagés dans l'agroécologie, soucieux de mettre en valeur leurs pratiques : du champ à l'assiette. Puis un meunier engagé à valoriser son territoire et un savoir-faire. Et enfin, des boulangers mobilisés pour offrir des produits locaux, sains et artisanaux. Aujourd'hui, 20 boulangeries la fabriquent et récemment, un boulanger a reçu le trophée de la meilleure baguette traditionnelle du Cher avec l'Épi toué.

Les objectifs : pas d'intermédiaires, un blé sans pesticides, un prix équitable pour la mise en avant du savoir-faire.

Première participation, au SIA pour Quentin.

