

Marion Godiard à Ennevelin, boulangère bio et itinérante

C'est bon pour la planète ! Cet été, nous vous emmenons à la rencontre d'habitants, d'entreprises, qui innent dans une démarche écologique. Marion Godard, trente ans, est devenue boulangère itinérante. Elle cuit dans son fournil mobile un pain bio dont elle partage le savoir-faire dans sa Boulenc cheminotte.

Par Marie-Catherine Nicodème | Publié le 07/08/2019



Elle a une jolie roulotte, Marion Godiard. Qui sort de l'ordinaire. Et a un drôle d'usage. **Sa Boulenc cheminotte est une boulangerie mobile, biologique et pédagogique. Un projet longuement mûri par la jeune femme qui se destinait à être architecte paysagiste.** Mais ses envies d'ailleurs l'ont amenée sur une autre voie : « Ça surprend des gens mais moi je m'y retrouve. Mes connaissances en paysage, sur le blé, la nature, me servent dans mon métier de boulangère. »



Marion Godiard a créé sa propre boulangerie itinérante. PHOTO FLORENT MOREAU - VDNPQR

Son diplôme d'architecte paysagiste en poche, Marion a aussitôt plié bagage pour découvrir les pratiques agricoles. De ferme en ferme. Avant de poser ses valises dans le Jura où Anouck, boulangère, lui fait découvrir la boulangerie paysanne. Et lui met la main à la pâte. Puis, l'envie de voyage se réveille. Marion sillonne la France, la Suisse, et la Belgique sans s'éloigner d'un four à bois.



Elle travaille en fonction de l'endroit où elle se trouve. PHOTO FLORENT MOREAU - VDNPQR

Au fil de ses pérégrinations, la jeune femme, originaire de Picardie, savoure cette vie de boulangère. Passe un CAP et veut monter son projet : « Je me lance en 2018. J'achète un four, une remorque. Je dessine les plans et j'appelle des amis ébéniste, métallier et menuisier qui aménagent la Boulenc Cheminotte.

« C'est génial de faire du pain dehors, de jouer avec le temps et la température. Et d'avoir une dimension pédagogique. »

Elle démarre en Picardie, dans le Nord, et en Franche-Comté. « C'est génial de faire du pain dehors, de jouer avec le temps et la température. Et d'avoir une dimension pédagogique. » Mais difficile de continuer ses tournées, l'automne venu. « J'ai décidé de m'installer sur la métropole lilloise et de chercher un endroit où me poser. J'ai été accompagnée par les Cigales pévéloises et la couveuse d'entreprises À petits pas. En ville, un four à feu de bois fait peur à tout le monde. Ça m'allait bien d'être en campagne. »

Accompagnée et accueillie

Benoît Gondry, maraîcher bio, lui ouvre les portes de sa ferme bio à Ennevelin. « Et j'ai rejoint son réseau de clients. J'ai garé ma remorque et disposé d'un conteneur » où elle peut, si la météo s'avère capricieuse, fabriquer son pain, bio, au pur levain, avec une farine moulue sur meule de pierre, et semi-complète. En prenant patience : « Il est rare qu'un boulanger mette cinq heures pour faire son pain. Le fait que je n'utilise pas de levure, la fermentation est plus lente, ce qui permet de dégrader le gluten, d'avoir plus de fibres, et une meilleure conservation. »

Son pain, Marion le fournit le mardi au café citoyen de Wazemmes, le mercredi également à Lille via le réseau de circuit-court sur le Net, à l'AMAP de Pévèle le vendredi. Et livre celles et ceux qui le souhaitent à Avelin et Vendeville. Avant de reprendre la route avec sa Boulenc Cheminotte au gré des invitations, événements et animations, où « je vis avec les gens de beaux moments de partage. »