

Parcours professionnel d'André HOUGUET

Autodidacte en boulangerie bio depuis 1980.

Autodidacte en construction de fours à bois depuis 2004

(Plus de 50 fours neufs et 25 fours rénovés)

En France :

Jusqu'en 1980

Aide familial à la ferme de mes parents (vaches laitières et petit élevage de volaille).

1980-1989

Boulangier bio dans le cadre d'une association

1987-1988

Photographe professionnel en région nantaise pour LA FONDATION DE FRANCE dans le cadre de l'opération " Enfants Villes Villages "

1989-2000

Entreprise indépendante " BRETZEL " (création à Guénouvry 44).

Pains biologiques au levain, façonnés à la main, cuits au feu de bois dans un four à gueulard de 10 m². Accueils pédagogiques, visites de groupes et stages au fournil.

- 5 employés,
- 25 dépôts et 4 marchés de Nantes à Rennes,
- 16 produits, 30 références de poids,
- Création d'un programme informatique (saisie des commandes, plannings de fabrication, bordereaux de livraison et facturation).

2001

Animation de STAGES PAIN BIO et de FORMATIONS BOULANGER BIO de remplacement dans l'éco-lieu « Terre de Vent » en Mayenne (53).

En Irlande :

2001

Maitre d'œuvre pour la création du lieu de production d'une boulangerie pâtisserie :

- Organisation rationnelle du lieu de travail,
- Plans et suivi des travaux avec les artisans.

En Martinique :

2002

Rénovation d'un vieux fournil avec four à bois.

2003

Maitre d'œuvre pour la création de la Boulangerie " BIOSOLEIL "

- Plans et construction d'un four maçonné professionnel à chauffage direct au bois en briques réfractaires (Ø intérieur 2,50m, ≈ 1200 briques),
- Plans et suivi des travaux d'aménagement,
- Conception et réalisation de plusieurs meubles et agencements.

2004-2005

Entreprise indépendante " BIOSOLEIL " (création), pains biologiques façonnés à la main, cuits au feu de bois.

En Nouvelle Calédonie :

2005

Construction d'un four professionnel à chauffage direct au bois en briques réfractaires (Ø intérieur 2,30m, ≈ 1200 briques) pour l'installation d'un boulanger bio.

En France :

2005-2006

Salarié de l'entreprise CTIO (Constructions Thermiques Industrielles de l'Ouest) à Thouaré/Loire (44). Pose de briques et coulage de bétons réfractaires dans des chantiers en industrie. Magasinier au dépôt : coulage de pièces de formes, préparation des départs et réception des retours de chantiers, expédition de commandes, gestion des stocks...

Juin 2006

Boulangier salarié du paysan-boulangier bio Mr Thierry BAFFOU dans l'éco-lieu « Terre de Vent » en Mayenne (53) pour la fabrication du pain bio au levain, cuit au feu de bois dans un four à gueulard.

Été 2006

Salarié de Mr Xavier LAMUR (particulier) à Pontchâteau (44) pour la construction d'un four à chauffage direct au bois. Four « Panyol » pour la voûte, système de cendrier et départ de cheminée de ma conception.

Janvier 2009 à 2013

Entreprise indépendante « La Clé de Voûte » (création) :

- Construction de fours à bois maçonnés neufs pour productions professionnelles, dans toute la France.
- Rénovations et transformation de vieux fours à bois.
- Vente de matériaux et accessoires pour four à bois.
- Stages pain bio d'un jour pour tout public (environ 1 fois par mois).

Mai 2014 à novembre 2021

Transmission de mon savoir-faire et mise en place de différentes formations :

- Formation boulanger bio de 2 à 5 jours pour boulangers bio déjà installés et pour des porteurs de projets (cessé cette formation en septembre 2019).
- Stages de deux jours pour construire son four familial (cessé cette formation en novembre 2019).
- Accompagnement d'auto-constructeurs de four à bois, sur leur chantier avec fourniture de matériaux et accessoires (en France et un chantier en Suisse).
- Rénovations et transformation de vieux fours à bois.
- Vente de matériaux et accessoires pour four à bois.
- Stages pain bio d'un jour pour tout public (environ 1 fois par mois).

À partir de novembre 2021

- Accompagnement d'auto-constructeurs de four à bois, sur leur chantier avec fourniture de matériaux et accessoires (en France et à l'étranger).
- Rénovations et transformation de vieux fours.
- Création de tutoriels pour continuer à transmettre mon savoir-faire autour des fours.
- Vente de matériaux et accessoires pour four à bois.
- Stages pain bio d'un jour pour tout public (environ 1 fois par mois).