

# Expérience professionnelle d'André HOUGUET

Autodidacte en boulangerie bio depuis 1980 et en construction de fours à bois depuis 2004  
(34 fours neufs et 19 fours rénovés dont 2 voûtes entières)

## 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 pour LA FONDATION DE FRANCE dans le cadre de l'opération " Enfants Villes Villages " (région nantaise)

*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 m<sup>2</sup>. 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*

Stages pain bio et boulangier bio de remplacement dans un éco-lieu 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 professionnel à chauffage direct au bois en briques réfractaires (Ø intérieur 2,30m, ≈ 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 bétons réfractaires sur 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

Salarié du paysan-boulangier bio Mr Thierry BAFFOU dans un éco-lieu 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 four à bois maçonnés dans toute la France.
- Rénovations de vieux fours à bois.
- Stages pain bio d'un jour pour particuliers et professionnels.

A partir de novembre 2013

Changement de statut de « La Clé de Voûte » (auto-entrepreneur en tant que formateur) :

- Stages boulanger bio de deux à trois jours pour professionnels.
- Stages pain bio d'un jour pour particuliers.
- Animations pain bio diverses
- Formation à la rénovation de vieux fours à bois et à la construction de fours neufs, pour professionnels et auto-constructeurs.
- Accompagnement de projet de fournils bio avec vente de matériaux et accessoires pour four à bois.
- Conseils et études de projets de boulangeries bio.