



# Constat

**20 %**

Des Français.es sont en  
situation de **précarité**  
**alimentaire**

**50 %**

Des Français.es dont les  
revenus mensuels sont  
inférieurs à 1 200 euros  
indiquent « avoir  
**des difficultés à payer la cantine**  
**de ses enfants** »



# Mission

1

## Solidarité Alimentaire

Fabriquer et donner du pain aux personnes en situation de précarité alimentaire

2

## Sensibilisation Ecologique

Promouvoir des alternatives énergétiques & écologiques :  
**Le Four Solaire**

# Objectif d'impact



**+ 5 000 Kg**

de pain donné /an

Gratuitement à des personnes en  
précarité alimentaire



**+ 3 400 Kg**

de CO2 économisé /an

Grâce à l'utilisation du  
four solaire



**+ 1 600 Km**

En vélo /an

Afin de limiter les émissions CO2  
lors de nos livraisons

# L'équipe de choc (olat)



**Cyprien Lefebvre**

Boulanger & co-fondateur d'EcoPain  
Fondateur et ex-directeur de  
WeeeFund (ESS)



**Clément Rival**

Boulanger et co-fondateur d'EcoPain  
Fondateur et président de Gonexa

# Le four solaire



*Le four ci-dessus est un four solaire à concentration, avec 5m<sup>2</sup> de miroirs. Il est vendu dans le commerce, mais possède trop d'inconvénients que nous détaillons ci-après.*

# Le four solaire

## Les fours actuels

(vendu sur le marché)



**10 à 15 Kg**  
de pain par fournée



**5m<sup>2</sup>** de miroirs



**Casse** fréquente  
des miroirs



**Ne fonctionne  
pas** par mauvais  
temps



## Notre futur four

(Construit par le Low-Tech Lab)



**60 Kg**  
de pain par fournée



**13m<sup>2</sup>** d'aluminium  
poli-miroir



**Incassable**  
grâce aux matériaux



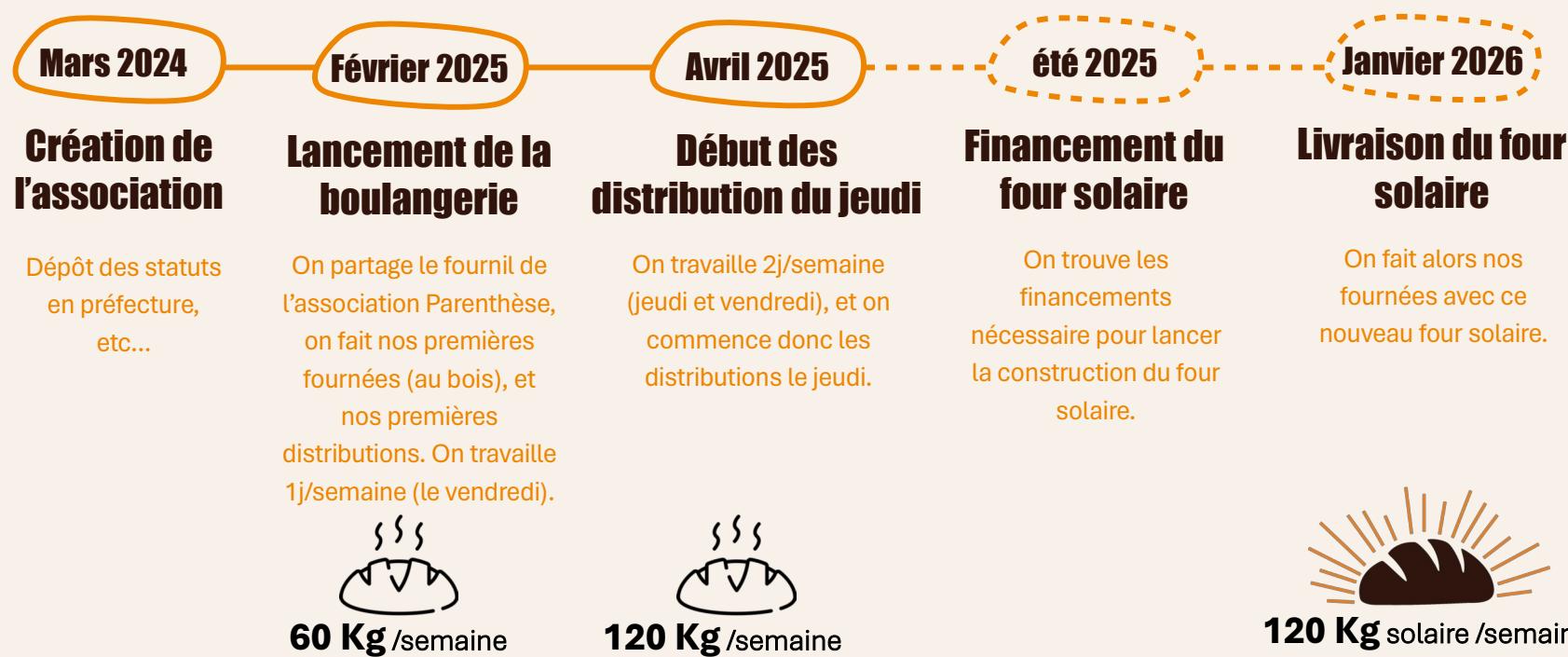
**fonctionne  
toujours** grâce à  
un système bi-énergie  
(bois-solaire)



# Le vélo cargo



# Où en est-on ?





# Nos besoins

1

## Un coup de pouce €

Un financement  
d'investissement pour payer le  
four solaire (30 000€)

