



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

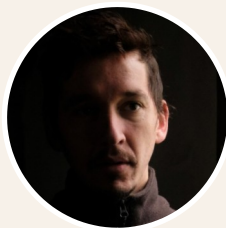


+ 1 600 Km

En vélo /an

Afin de limiter les émissions CO2
lors de nos **livraisons**

L'équipe de choc (olat)



Cyprien Lefebvre

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



Clément Rival

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

Le four solaire



Le four solaire

Les fours actuels

(vendu sur le marché)



10 à 15 Kg

de pain par fournée



5m² 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



13m² d'aluminium
poli-miroir



Incassable
grâce aux matériaux



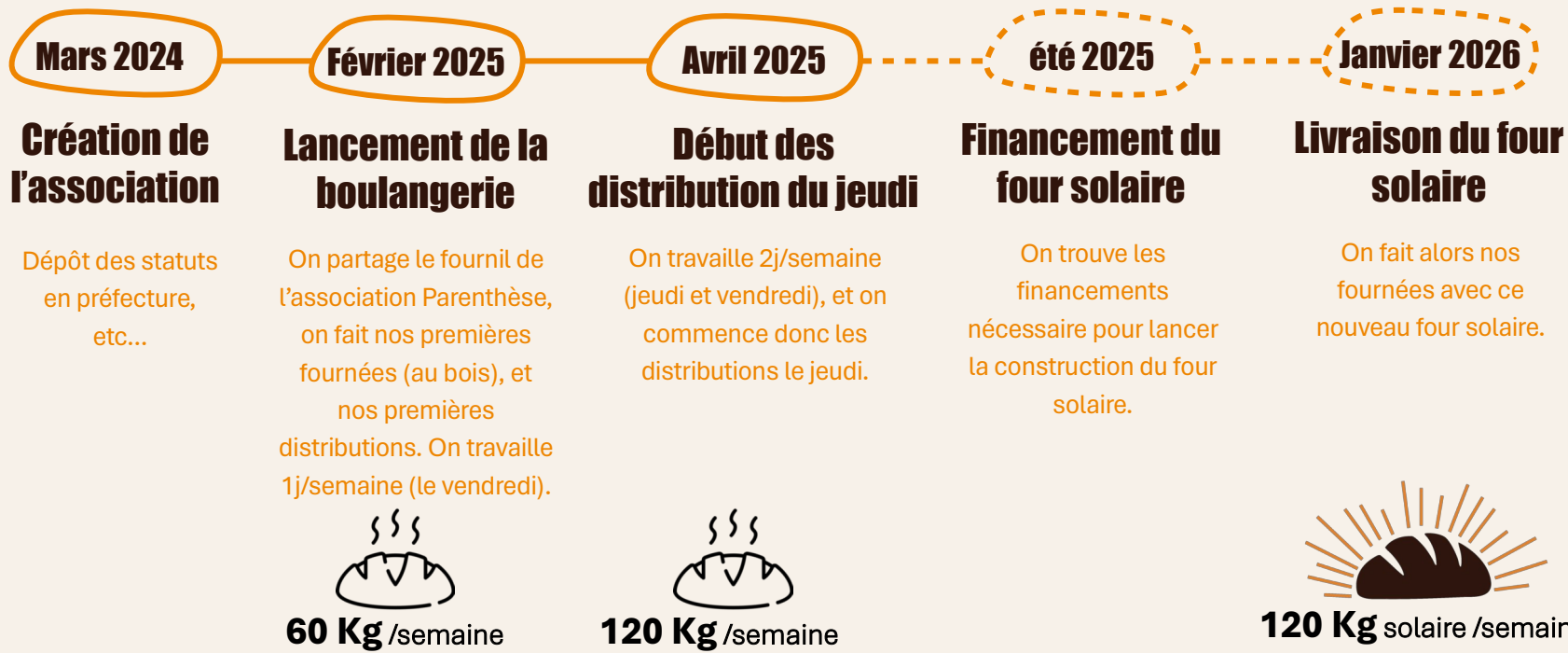
**fonctionne
toujours** grâce à
un système bi-énergie
(bois-solaire)



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€)

