

Le boulanger Léandre Lemarié allie proximité et qualité



Léandre Lemarié entouré de Séverine Prézelin, première adjointe de la commune, et de Jean-Luc Cosnuau.

« Qualité et proximité en Pays du Mans ». C'est désormais ce que les clients pourront lire sur la vitrine du jeune boulanger Léandre Lemarié. Vendredi après-midi, la boulangerie Au bonheur du pain a reçu officiellement l'attestation d'adhésion à la charte du syndicat mixte, symbole de l'engagement à privilégier les approvisionnements en produits locaux de qualité.

Depuis la réouverture du commerce en novembre 2015, l'enfant du pays utilise des œufs de Loué et de la farine provenant de la minoterie Trottin pour pétrir son pain. Pour les viennoiseries et pâtisseries, il fait appel à un producteur laitier de la commune, le Gaec des Herriés.

Jean-Luc Cosnuau, vice-président de la communauté de communes du sud-est du Pays manceau lui a remis le dossier accompagné des deux fleurs attribuées. L'élu a souligné l'engagement du territoire dans cette démarche de qualité. « **Au bonheur du pain rejoint les deux bouchers-charcutiers et les deux restaurants scolaires de la communauté de communes qui ont déjà reçu le label.** »

Prochaine étape pour Léandre Lemarié et ses trois associés : « **Agréments la boutique d'une petite épicerie de dépannage, y compris en rayon frais, toujours en favorisant autant que possible les produits locaux.** »