



Notre projet Paysan.ne boulanger.e

Marie

29 ans. Bretonne d'origine, le Douar Breizh me rappelle !
Ingénieure agricole, ma première boussole.
Après 3 ans à parcourir les chaînes d'approvisionnement de l'agro-industrie, ma conclusion : le local c'est la vie !
Changeons d'échelle avec moins de gazole : direction les sols !
Après 2 ans de formation et d'activités salariales, c'est décidé, je m'installe !

Victor

31 ans. Loin de mes racines agricoles rhodaniennes, la Bretagne ça vous gagne !
Ingénieur agronome et forestier, pour moi, le monde végétal, c'est d'la balle (de blé)
Après 3 ans à parcourir les forêts françaises du Sud au Nord puis à travailler un an chez des paysans et paysannes, ma conclusion, à l'Ouest je n'irai pas chercher de l'or mais un projet de territoire avec lequel je serai d'accord !

Kesaco ?

Une production biologique à taille humaine...

...de la graine à la commercialisation

Du grain au pain

- Production de nos céréales (blé, seigle, sarrasin) de variétés anciennes et cultures complémentaires
- Triage et stockage du grain à la ferme
- Fabrication de farines sur meule de pierre
- Production de pain et brioche au levain avec un zeste de pâtisseries

Des arbres avant tout

- Plantation d'un verger diversifié (pommes, poires, kiwis, cerises, prunes)
- Mise en place d'un modèle agroforestier au sein du parcellaire de culture

De l'humain

- Réinsertion sociale
- Développement de programmes de sensibilisation à l'Environnement
- Lieu d'accueil pour des formations
- Evénements culturels sur la ferme

Mais encore ?

Notre besoin en chiffres

- Recherche de foncier entre Quimper et Vannes :
 - 30 ha minimum de terres cultivables
 - 10 ha de céréales dans la rotation, en propriété ou en fermage.
- 600 m² minimum de surface couverte (à rénover ou à construire)
- 18 tonnes de blé pour 400 kg de pain par semaine
- 1 à 2 ha dédiés au verger

Nos 4 commandements

ÊTRE EN COHÉRENCE AVEC LA NATURE en minimisant notre impact carbone et en mettant en place des pratiques agronomiques respectueuses de la vie du sol	ÊTRE INTÉGRÉ LOCALEMENT en développant une dynamique locale professionnelle, sociale et culturelle
PROPOSER UNE GAMME DE PRODUITS ACCESSIBLES À TOUS en privilégiant la restauration collective et le marché à la ferme.	FABRIQUER DE MANIÈRE ÉTHIQUE ET QUALITATIVE en utilisant des matières premières locales principalement issues de la ferme

Ensemble !

Nous souhaitons inscrire ce projet dans une dynamique collective.

Nous voulons faire de cette ferme, un espace d'échanges avec des partenaires travaillant sur place et/ou au sein du territoire (mutualisation de la vente, du matériel agricole, du foncier et bâti, projet d'expérimentation, etc).

Notre projet ne demande qu'à s'agrandir au gré des rencontres.

Dans le temps, ça donne quoi ?

Aujourd'hui

- Recherche de foncier
- Validation du PPP (Parcours Professionnalisation)
- Recherche de financements complémentaires

2022-2023

- Acquisition de la ferme et du matériel
- Travaux de rénovation ou de construction
- Rencontre avec les acteurs locaux
- Plantation des arbres
- Mise en route des ateliers de transformation

Atteinte de l'équilibre économique

Dans 5 ans

- Première récolte de fruits
- Engagement associatif
- Diversification (culture et transformation associée (huile, farine, jus...))

Dans 10 ans

- Développement des activités sociales sur la ferme
- Salarial

Du foncier en vue, une envie de nous rejoindre, contactez nous !