

PROJET D'INSTALLATION
PAYSAN MEUNIER BOULANGER
En Bretagne



Recherche
De Foncier Agricole
2022



Notre métier en quelques mots

*Paysan Meunier
Boulangier
c'est maîtriser
toute la filière*

...

CULTIVER
nos propres céréales

*Blé tendre, blé dur,
seigle, sarrasin ...*

*Et aussi des protéagineux :
Lentilles, haricots secs ...
Oléoprotéagineux*

**MOUDRE
ET
TRANSFORMER**

A la Meunerie
*Moulin sur meule de granite
Qui conserve l'intégralité
des propriétés ...
Pour une farine demi-complète
aux grandes qualités
nutritives !*

Au Fournil
*250 kg de pain au levain
par semaine

Des galettes de blé noir nature
et autres produits
de la ferme*

NOS VALEURS

Du champ au fournil

De la graine au pain

Techniques culturales respectueuses du vivant

*L'agroécologie comme modèle agronomique
Des rotations longues et une diversité des espèces cultivées
Des outils de travail qui préservent la biologie du sol
Des semences paysannes sélectionnées avec soin*

Circuits de commercialisation en LOCAL

*Circuits courts et vente directe
Vente à la ferme, marchés, coopératives de producteurs, AMAP...*

Valoriser des savoirs faire traditionnels

*Pain au levain, four à bois, pétrissage manuel,
temps de fermentations longs*

Allier transition environnementale et sociale

*Répondre à une demande locale en produits biologiques de
qualités à des prix accessibles
Valoriser les protéines végétales dans l'alimentation
Créer du lien, du partage et de l'échange
S'ancrer dans la résilience alimentaire du territoire
En relocalisant la grande culture*



Un projet porté à deux voix

GAEC
Ferme diversifiée en grande culture



Mahaut Colas

Animatrice en agroécologie
Formée
à Terre et Humanisme

Niels Klostermann

Paysan Meunier Boulanger
Diplômé
Du BPREA de Montmorot



NOUS SOMMES A LA RECHERCHE DE FONCIER AGRICOLE

15 ha mécanisables minimum – 40 ha maximum
Être propriétaire de 5 ha minimum,
le restant possible en fermage



N'hésitez pas à nous contacter !

archedenosbles@yahoo.com 07 86 26 43 18

