

CR RT mercredi 22 avril 2020

Présents : Jean-François B., Jean-François G., Alain, Bernard, Tommy, Coline.

Heure : 13h30

1) Chiffre : préciser étude de marché resto co

Nous revenons sur le document de consommation de pain et farine des collèges et plus précisément de ceux de Pouilly et Bligny : beaucoup de progrès à faire, 2 boulangers locaux mais quasi pas de bio, tarifs très bas.

On choisit de creuser ces pistes en contactant les collèges pour échanger sur leur consommation + leur présenter le projet.

On cherche les contacts directs et les noms des gestionnaires => on envoie le mail (sans préciser le délai d'ouverture)

On tente d'appeler à la rentrée si pas de réponse.

JF Blaise contacte l'intendant du lycée de Montbard, le beau-frère de Jean François Reigner, Mr Avena

Tommy contacte la plateforme Manger Bio Bourgogne Franche Comté.

2) PESAD

On valide l'accompagnement par le PESAD avec le rétroplanning suivant :

Mai – Septembre 2020 :	Etude de marché sur la restauration collective + consolidation des chiffre (loyer)
Septembre – Décembre 2020 :	Validation de l'étude économique, contact banque Définition du projet et partenariat avec la comcom (qui paye quoi)
Janvier 2021	Lancement appel à projet archi
Avril 2021	Dessin de l'architecte + dépôt du PC
Juillet 2021	Réponse PC = consultation entreprises
Octobre 2021	Choix des entreprises
Janvier – Juin 2022	Construction du bâtiment
Juin – Septembre 2022	Aménagement du bâtiment
Octobre -Décembre 2022	Lancement du projet

A rajouter :

- Recrutement
- Création de la SCIC / asso de préfiguration
- Achat des cotingents/ du moulin

3) Envoi chiffre

On choisit d'attendre de se rencontrer pour discuter de l'étude économique : un sondage sera envoyé pour une réunion physique chez l'un des membres après le 11 mai.

L'idéal serait de lancer l'étude comptable début juillet.

Coline refait les demandes devis pour du matériel (neuf VS occasion)

Tommy pense qu'il faut prévoir un budget de 20 000 € pour l'électricité, il pense que le budget stockage est surestimé (prévoir 1 200 à 1 300€/t monté comprenant vis et élévateur). Il pose la question du choix de la décortiqueuse : celle de Frescaline est certainement sous dimensionné (trop faible débit). Quelle solution bis ?

4) **Financement animation**

Le GIEE est en cours de construction avec le projet moulin + d'autres projets (orges, essais pratiques culturelles)

5) **Autre**

Nous prévoyons des essais sur les mélanges de farine (mélange Tommy + tousselles JF + blé Michel) et un mélange amélioré avec blé de printemps pour l'automne prochain (mouture Eric N + panif Gaëlle / Brigitte ...)

Concernant la gestion des déchets : il faut séparer le son, les balles et les déchets de tri.