



RT projet moulin mercredi 25 mars 2020

Présents : Alain FLEURY, Jean-François BLAISE, Jean-François GUILLOTEAU, Françoise MORIZOT, Tommy CHEVALLIER, Coline FAUGEROLLE

1) Retour sur le voyage d'étude

Jean-François Guillotteau fait un retour sur le voyage d'étude de début mars.

La filière de Provence : elle s'organise autour du blé meunier d'Apt mais tous les acteurs sont indépendants, il n'y a pas de filière formelle. Le meunier visité a investi dans du matériel neuf pour un petit tonnage.

Concernant le prix de la farine et du blé : il encourage à ne pas vendre le blé ancien à moins de 800€ / t et la farine à moins de 1.80€/kg. Par contre le pain est vendu 8 à 10€/kg.

⇒ **Ce prix est élevé pour un aliment de base, attention zone touristique, effet comm.**

Flor de Peira : plusieurs paysans, paysans-meuniers et boulangers, ils ont commencé tout petit et la filière a pris forme. Ils ont mis en place une Charte pour un système participatif de garantie (autocontrôle 1 fois tous les 3 ans pour les paysans, 1 fois tous les 2 ans pour les boulangers). Les boulangers qui achètent la farine de blés anciens doivent être 100% bio (même s'ils utilisent des blés modernes pour d'autres pains)

Les paysans sont répartis sur le territoire, ils sont autonomes dans leur choix de commercialisation (très souple). Quand ils reçoivent de grosses commandes, ils mutualisent en se répartissant les céréales ou en le fournissant à plusieurs.

Concernant les contingents, ils passent par un OS donc ils n'ont pas besoin d'acheter de contingent. (Contacter Kristel)

Ils témoignent d'une très forte demande en petit épeautre

Prix pratiqués sur la farine :

- Blé moderne : 1.35 €
- Blé ancien : 1.75 € (variété pure)
- Engrain : 4 €

Ils ont une charte graphique : ils utilisent tous les mêmes étiquettes et chaque producteur ajout un tampon à son nom.

Discussion autour de l'affichage T80 : ils disent ne pas le faire car ce n'est pas obligatoire et difficile à prouver pour un moulin Astrié. Françoise vérifie cette information.

⇒ **Cela révèle que nous avons une petite latitude sur les prix (attention, ils utilisent une image forte locale).**

2) Plans de Jean Marc Perrigot en 3D :

https://www.kozikaza.com/kazaplan/view/10449201/kazaplan_media/d9308001-379e-4b55-bb39-eb7b89209a03

Nous regardons ensemble les plans 2 D et 3 D proposés par Jean-Marc Perrigot :

- Ajouter des vestiaires H et des vestiaires F + des toilettes mixtes handicapés : l'entrée ne doit pas se faire sur l'atelier (accès extérieur).
- Prévoir un point de vente (pas forcément une boutique dès le début mais un espace où on peut vendre le pain).





- Discuter d'un élévateur à godet spécial pour le son (coûteux)
- Ajouter une cloison entre l'ensachage et les silos de stockage (éviter les contaminations croisées, la poussière, zone isolée).
- 2 salles d'ensachage visibles sur le plan mais aucune à proximité de l'ensachage : obligatoire de traverser le fournil pour aller dans la zone de préparation des livraisons ? A revoir.
- Mettre la salle de réunion au RDC et monter les bureaux (normes handicapés et ERP).
- Qu'est ce que la pièce de 8 m² ?
- Ajouter le cyclone + l'évacuation des déchets : par une vis en auge vers l'extérieur ?
- Ajouter la ventilation des silos

D'autres questions se posent :

- Nous devons vite réfléchir à l'utilisation des déchets de céréales : alimentation animale ? chaufferie ?
- Nous devons choisir entre un four à bois ou électrique (demander l'avis des boulanger.e.s).
- Etudier la production électrique solaire du toit : destinée au chauffage de l'eau, électricité 220.

3) Retour RDV avec le Pays Beaunois

Coline fait un point sur la rencontre avec le pays beaunois.

Françoise est étonnée que le marché du pain en restauration collective périscolaire ne soit pas alloté. Elle rappelle que le seuil du gré à gré a été augmenté à 40 000 €, ce qui encourage les structures à alloter et se fournir en local.

Le CERD regarde les chiffres dont il dispose sur la restauration collective : le prix du pain notamment, la quantité de pain par repas ?

4) Accompagnement étude financière

Coline présente les options possibles :

- Devis Aucap : 2 500 € pour l'étude financière + l'accompagnement chez les partenaires (banques, comcom)
- RDV téléphonique jeudi 26 mars matin avec le PESAD : proposition d'accompagnement complémentaire

Tommy pense que l'accompagnement par un professionnel est important pour consolider les études préalables réalisées, définir un plan de trésorerie, calculer le prix du loyer et être solide pour aller rencontrer les partenaires et les banques.

Françoise Morizot témoigne de son expérience : les cabinets comptables reprennent les chiffres fournis par les porteurs de projet donc il est fondamental que nous travaillions dessus. Nous pouvons donc réaliser nous-mêmes les études prévisionnelles. Elle rappelle que l'important est que les porteurs de projet fournissent des chiffres solides, cela suppose que nous regardions tous les chiffres et que nous définissions : les différents prix de vente et d'achat (farine aux boulangers, farine aux professionnels, pain à la restauration collective, pain aux magasins bio, pain aux particuliers) + les quantités.





Le cabinet comptable peut éventuellement nous aider pour le plan de trésorerie mensuel.
Nous décidons donc :

- Voir ce que le PESAD peut proposer
- Coline actualise les documents et les partage
- Tout le monde regarde les chiffres et on se retrouve par téléphone pour en discuter
- On étudie le besoin de réaliser un plan de trésorerie et on recontacte le cabinet comptable si besoin.

Jean-François nous informe que l'ADDEAR de l'Ain a pu obtenir des financements pour l'accompagnement du projet grâce à France Active. Voir avec Claudine

5) **PAT Conseil départemental + Chambre agri**

Visioconférence lundi 30 mars avec le Conseil Départemental, la Comcom, la chambre d'agri.
Jean François Blaise sera présent.

Cette réunion nous permettra :

- De présenter le projet
- de savoir ou en est le PAT (s'il est déposé, quelles actions sont finançables ? s'il ne l'est pas, comment s'inclure dedans ?)
- de demander des chiffres : nombre de repas, quantité de pains, prix d'achat du pain..

+ GIEE : Coline rappelle aux producteurs de faire leur diagnostic.