

UN PRÊT POUR L'ACHAT DU MOULIN DE SEBASTIEN JANODET

Des grands chantiers du BTP au FOURNIL

Sébastien a exercé le métier de conducteur de gros engins pendant 20 ans. Après avoir suivi les grands chantiers du BTP aux quatre coins de la France, il souhaite désormais se rapprocher de sa famille et se consacrer à l'activité de paysan-boulangier. Amoureux de la nature, Il s'est donné les moyens d'une reconversion professionnelle au lycée agricole de MONTMOROT où interviennent Cécile DUBART et plus récemment Renaud de ROUZIERS, en tant que référent.

Rouge de Bordeaux transmis par Renaud



Un ancrage familial en terre de Bresse

Sur des terres qui appartiennent à sa famille depuis plusieurs générations, Sébastien cultive le rouge de Bordeaux, variété ancienne réputée pour ses qualités boulangères. Disposant de 15 ha (en location), il est reconnu comme « céréalier » par la MSA. Dès 2018, il a obtenu la certification bio auprès d'Alpes Contrôles, choisi pour son service de proximité, et a pu semer plus de 4 ha de blé cet hiver, 9 ha sont en prairie, 4 autres sont à réhabiliter.

Ses cultures n'ont pas trop souffert des aléas climatiques.



Binage en bonne compagnie

Un matériel d'occasion adapté aux surfaces cultivées.



Déchaumage en famille

Un début d'activité de boulange « à petite échelle »

Sébastien exerce son métier de boulanger depuis le 2 février 2019



Pétrissage
et
façonnage
manuels
dans un
laboratoire
en bois de
belle facture



La gamme des pains :

- Pain demi complet
- Pain lin/tournesol
- Pain multi céréales (5)
- Pain petit épeautre

Petit four à bois d'une
capacité de 15-18 kg
obligeant Sébastien à
effectuer jusqu'à 8
fournées pour
alimenter les AMAPS de
CHALON et TREFFORT



- lundi : tournée locale
- mercredi : marché bio TOURNUS
(en accord avec Cécile et Renaud)
- vendredi : AMAPS CHALON et
TREFFORT
- dépôt à Bourg en Bresse :
Le Grand Panier Bio

Une évolution vers un équipement de taille professionnelle

Sébastien est en train de **reconstruire un four**, acheté d'occasion, **d'une capacité 7 fois supérieure** à celui qu'il utilise actuellement (sole de 7m² contre 1m²), ce qui lui permettra de gagner un temps considérable et d'économiser ses forces ainsi que celles de son épouse qui l'aide, notamment sur le marché de Tournus, alors qu'elle exerce le métier de praticienne en médecine chinoise au sein de la maison médicale de St RIVIER DE COURTES. Le futur fournil se trouvera sous un abri d'ossature métallique que Sébastien monte lui-même.

Pour gagner en autonomie sur l'activité de meunerie

Sébastien sollicite un prêt de **9 000 €** auprès de la Cagnotte pour s'équiper d'un **moulin ASTRIE, à meule de pierre de 50 cm de diamètre, de confection artisanale**, dont le coût total est de **12 500,00 €**.

Sébastien n'a pas d'emprunt en cours, Il souhaite rembourser le prêt que la Cagnotte pourrait lui consentir en 4 ans.

Le CA de la Cagnotte a retenu ce projet et vous invite vivement à le soutenir