

DOSSIER DE PRESENTATION

Pour la réussite de mon installation
comme Paysan Boulanger

Luka Maillet
Lieu dit le gué falot
61170 Saint Aubin d'Appenai
luka.maillet@gmail.com
06 61 06 44 01



01 Qui suis-je ?

02 La ferme, lieu de vie collective

03 Le projet agricole

04 Pourquoi ce dossier ?

QUI SUIS-JE ?

Je m'appelle Luka Maillet, j'ai 31 ans et je veux m'installer en tant que Paysan-Boulangier sur une ferme dans l'Orne, à Saint Aubin d'Appenai.

Avant de parler de ce projet qui me tient beaucoup à coeur, je vais vous parler un peu de moi.



Je suis originaire de Nancy, en Lorraine, où dès mes 15 ans j'ai décidé que je voulais devenir pâtissier.

Mes parents m'ont poussé à passer un baccalauréat, chose que j'ai faite en passant un baccalauréat scientifique et je leur en suis très reconnaissant, car cela m'a beaucoup apporté pour la suite.

J'ai ensuite passé un CAP Pâtissier à Nancy, puis un CAP Chocolatier-confiseur à Paris dans une grande maison. J'étais très attiré par le milieu haut de gamme de la pâtisserie, pouvoir travailler des produits de grande qualité, avec des gammes de gâteaux et chocolat délicieuses.

Ce désir m'a amené à travailler pour Pierre Hermé pendant près de 3 ans, une grande maison avec des boutiques à travers le monde et des gâteaux exceptionnels, où j'ai pu apprendre des techniques très poussées et à devenir responsable d'une équipe de pâtissier.e.s.

Mais pendant cette expérience j'ai commencé à remettre en question mes désirs et ce modèle, qui pousse au gâchis pour n'avoir que des produits parfaits et une ambiance de travail très toxique comme dans beaucoup de métiers de la restauration.

QUI SUIS-JE ?

À la fin de mon contrat, j'ai été envoyé à New York, dans un restaurant très chic pour former des pâtissières américaines et ça a été un vrai choc. Des poubelles remplies de produits d'origine animale, des clients qui ne venaient que pour se montrer et qui ne mangeaient presque pas. Cela a été une rupture dans mon rapport à la pâtisserie et à ma vision du monde.

Cela m'a poussé à me poser beaucoup de questions, auxquelles j'ai trouvé des réponses en m'engageant au sein d'Extinction Rebellion, un mouvement qui prône la désobéissance civile pour l'arrêt de la destruction de la biodiversité, la réduction des émissions carbone et la mise en place d'assemblée citoyenne pour une politique plus juste.

Au sein de ce mouvement dans lequel je suis resté près de 2 ans, j'y ai découvert de nouvelles façons de s'organiser plus horizontales, des relations saines et bienveillantes, énormément d'empathie pour le vivant.

Après cette expérience, le confinement a mis en avant le fait que la vie à Paris ne correspondait pas aux valeurs que je prônais et que j'avais envie de pouvoir subvenir à mes besoins en travaillant la terre.

J'ai donc décidé de quitter cette ville. J'ai fait du woofing (échange entre du travail agricole et être logé, nourri et blanchi) afin de découvrir quelle activité j'avais envie de pratiquer en lien avec le travail de la terre.

QUI SUIS-JE ?

J'ai découvert le maraîchage, l'élevage, la vigne et l'activité de paysan-boulangier. Cela m'a permis de renouer le lien à mon ancien métier en remettant les mains dans la farine.



J'ai décidé à la suite de ces découvertes de me lancer dans un BPREA (Brevet Professionnel de Responsable d'Exploitation Agricole) Paysan-Boulangier et un CAP Boulanger.

Cela m'a permis de monter en compétence sur la pratique du pain, de l'agronomie et de la comptabilité-gestion.

Cela me permet aussi de faire une installation aidée par la région, la "dotation aux jeunes agriculteurs" qui m'apporte des avantages fiscaux et une somme d'argent à l'installation.

Le pain représente pour moi l'aliment de base qui a traversé les siècles, et qu'on retrouve sous une forme comparable aujourd'hui avec le pain au levain cuit au feu de bois. Sa rusticité et sa simplicité, qui dénote avec ma pratique passée de la pâtisserie me plaisent beaucoup, et fait symbole d'un changement de vie. Plus sobre et plus simple.

LA FERME, LIEU DE VIE COLLECTIVE

La ferme du Gué Falot est avant tout un lieu de vie collective né après 2 ans de travail. Le montage juridique a permis d'inclure dans les sociétaires d'une SCI une association qui est majoritaire. La gestion du lieu est ainsi prise en main par les usagers et non pas par les investisseurs. Les impacts de la propriété sont ainsi réduits. Chaque usager peut rentrer dans le collège de l'association et prendre part aux décisions.

L'association a comme missions de préserver la biodiversité du lieu, d'accueillir des groupes militants et de leur offrir un cadre privilégié de travail et des ressources, ainsi que redynamiser le territoire local.

La ferme accueille actuellement 4 locataires. Ils payent un loyer (adapté à leurs revenus) à la SCI, permettant de payer les charges et de rembourser les personnes ayant investi de l'argent à l'achat. L'objectif étant, à terme, que le lieu soit indépendant d'investisseurs, permettant une gestion du lieu déconnectée du principe de propriété.

L'activité agricole décline la mission de préservation de la biodiversité, notamment en adoptant des techniques culturales adaptées et en transmettant des connaissances grâce à des journées de formation à prix libre à la population locale ou aux personnes de passage.



LE PROJET AGRICOLE

Le projet paysan-boulangier est constitué de plusieurs ateliers sur les 13 hectares de la ferme, surface certifiée en agriculture biologique. Le projet a été validé par la Société d'aménagement foncier et d'établissement rural (SAFER) lors de l'achat du foncier en août 2023.

L'ATELIER DE CULTURE

L'atelier de culture, sur les 8 hectares labourables, aura pour objectif principal de produire du blé tendre d'hiver.

Mes objectifs à moyen et long terme, que je mettrai en place au fur et à mesure de ma montée en compétence, sont les suivants :

- de pratiquer le non travail du sol, et d'éviter ainsi le labour qui tue la biodiversité et qui dénature la structure du sol.
- de pratiquer la traction animale, pour laquelle je me suis formé, afin de diminuer la consommation des énergies fossiles. Cela me semble être un point crucial de notre autonomie alimentaire sur le long terme. De plus j'aimerais en préserver les techniques et le matériel. Je pourrais profiter de 4 hectares de prairies non labourable pour faire pâturer les 2 chevaux de traits, qui seront des percherons pour permettre la préservation de cette race locale.

LE PROJET AGRICOLE

- La culture de blé ancien, dont la diversité génétique est beaucoup plus forte et les gluten plus assimilables par le corps humain. Pour l'instant, j'ai été contraint de semer du blé moderne en décembre 2023 pour deux raisons : premièrement les rendements des blés anciens sont trop faibles pour m'assurer un revenu économique suffisant pour me dégager un salaire et surtout pour rembourser mes emprunts; deuxièmement j'ai repris une ferme en prairie permanente, les sols sont à ce jour trop riches en azote pour des blés anciens.

A long terme, je prévois aussi de cultiver des légumineuses, pour produire localement des protéines végétales. Développer ce régime alimentaire est bénéfique pour réduire les émissions carbonées en réduisant notre consommation de protéines animales.



LE PROJET AGRICOLE

L'ATELIER DE TRANSFORMATION

La ferme ne possédant pas d'endroit adapté pour l'atelier, j'ai le besoin de faire construire un bâtiment pour la meunerie et le laboratoire de boulangerie.

L'atelier meunerie se fera avec un moulin à meule de pierre qui permet une meilleure conservation des éléments nutritifs du blé.

Pour ce qui est de l'atelier de production au pain au levain, j'ai choisi un pétrissage manuel dans des pétrins en bois avec une technique d'une pousse longue de 15 heures. Cette façon de procéder permet une meilleure assimilation des gluten par le corps humain ainsi qu'un développement des arômes du pain.



La cuisson se fera dans un four à bois à chauffe indirecte, en acier avec une sole tournante.

J'ai choisi ce four car il consomme moins de bois qu'un four à chauffe directe et il possède une bonne ergonomie de travail grâce à la sole tournante.

La gamme de pains que je proposerai est la suivante :

- Pain complet
- Pain aux graines
- Pain de campagne
- Pain spécial (olives, noix, figues)
- Pain de mie
- Brioche

POURQUOI CE DOSSIER ?

Ce dossier permet de communiquer sur mon projet, afin de mener une étape cruciale à sa réalisation : son financement.

J'ai déjà pu investir dans le foncier du lieu, à travers la SCI, un montant de 50 000 €. J'ai fait l'acquisition du tracteur de la ferme pour 16 500 €. Et j'ai du, pour semer du blé en décembre 2023, acheter des semences et payer des charges de travail.

Ayant utilisé mes ressources personnelles pour ces investissements, j'ai donc besoin de trouver des financements extérieurs pour la suite.

Je cherche à réunir la somme de 123 000 € par différents prêts de particuliers sur des durées de 2 à 10 ans.

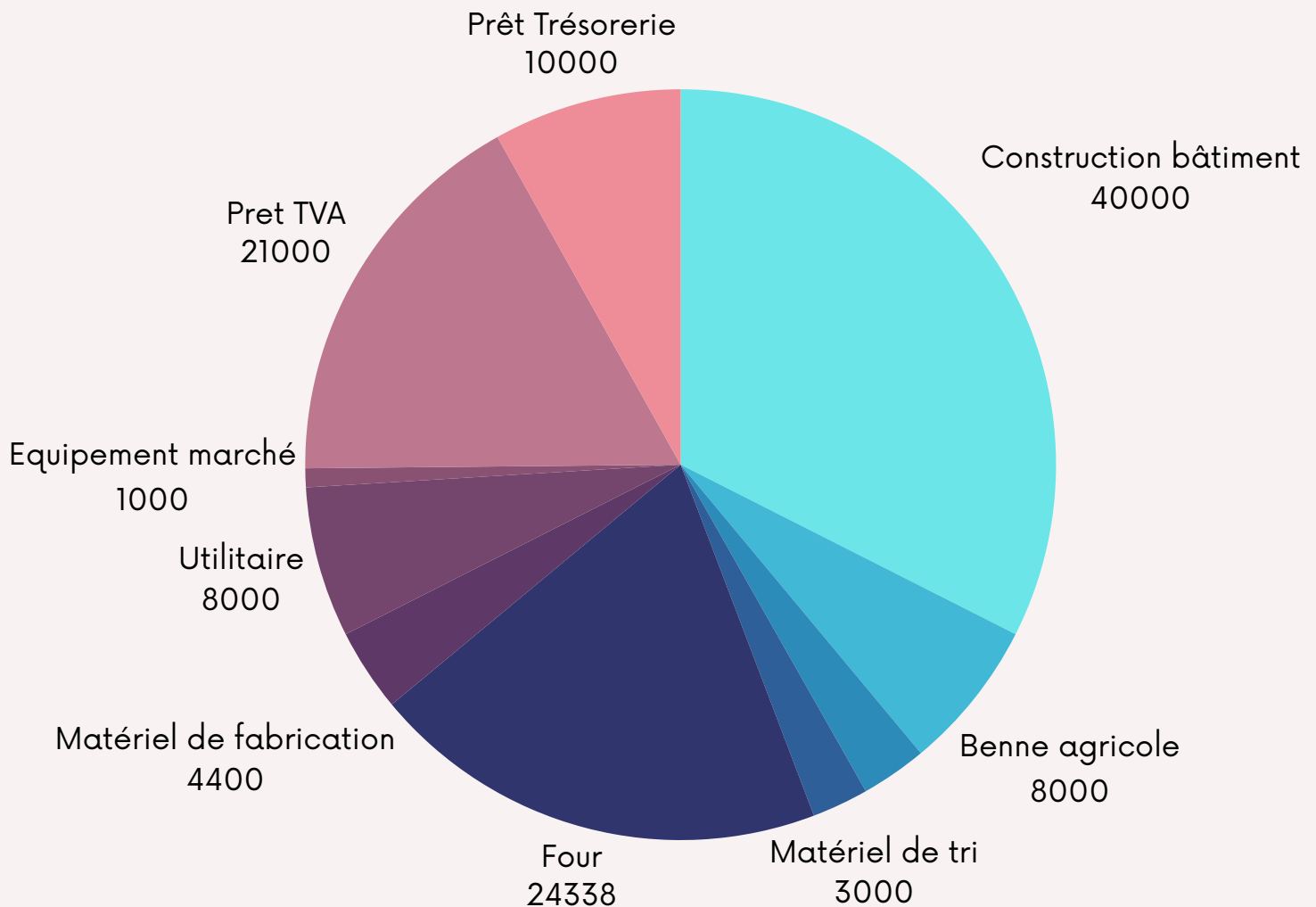
Ces prêts vous seront remboursés par différentes ressources :

- l'aide de la région "Dotation aux jeunes agriculteurs" de 30 000 € que je toucherai en deuxième année,
- le remboursement de la TVA qui s'élève à 21 000 € que je toucherai en deuxième année,
- des subventions d'investissements estimées à 24 000 € que je toucherai en deuxième année,
- des subventions PAC estimées à 5600 € par an,
- un chiffre d'affaire prévisionnel en année 3 de 55 000 €.

Dans le but d'éviter les banques traditionnelles qui investissent dans les énergies fossiles, j'ai décidé d'essayer de financer mon projet avec des prêts de particuliers en complément de banques moins traditionnelles, tel que le Crédit Coopératif ou la NEF.

POURQUOI CE DOSSIER ?

La somme à réunir permettra les investissements suivants :



Afin de garantir une sécurité financière et juridique entre les deux parties, le contrat de prêt (reconnaissance de dette) que je te propose a été rédigé par une juriste.

Dans le but de répondre aux besoins de chacun.e, différentes modalités peuvent être discutées entre nous :

- un taux d'intérêt entre 0 - 0,5 - 1 - 1,5 et 2%,
- un remboursement mensuel ou annuel,
- une durée de remboursement variable selon le montant prêté.

J'ai fixé à 2000€ le montant minimum du prêt afin de faciliter la gestion.

MERCI !



Si tu as donc envie de soutenir ce projet paysan et que tu as de l'argent de côté, ça tombe bien !

N'hésite pas à me contacter pour toutes questions ou besoin de documents complémentaires, cela sera un plaisir d'échanger avec toi et de répondre à tes interrogations.

Merci d'avoir pris le temps de me lire !



Luka Maillet
luka.maillet@gmail.com
06 61 06 44 01