

COMAC du 11 mars 2019 N&P Ariège
Boulangerie

Présents : Trevor WARMAN, Laurent Descamp, Christian Paya, Martin DOMENGE ABEAU, Susan Morris, Patrick BLONDEL, Agnès Viry, Yannick Estebe, Françoise Richer, Aurélie Douce, Olivier Bortolussi, Robert Gourdon, Amélie Dumont

Président de séance : Trevor; Secrétariat: Patrick

Enquête	Restitution		Commentaires / Améliorations	Dérogation	Avis Comac locale
Fournil de l'oise SAS la Pastouille à Irazein,	Martin Dommenge Abeau	Boulangerie, projet de meunerie en cours	<p>4 salariés (2tps plein + 1*20h de avril à novembre +1 saisonnier juillet août). Volonté de péreniser le 3eme poste . 30t de pain +brîoches, pizzas, stollen, panetonne; Acquisition moulin Astré pour début d'activité meunerie cette année si bâtiment; acquisition nouveau fourgon pour marché. Le pétrin est toujours en alu, ont été évoqué les résultats d'analyses de Wilfried, boulangier dans le Gard qui ne démontrent aucune transmission de la cuve vers la pâte. Une discussion est programmée par la fédé pour l'année dans le cadre de la révision du cahier des charges (lecture des échanges de courrier à ce sujet et discussion)</p>	pour pétrin en aluminium, en attente de la discussion au niveau fédéral	Favorable
La Micherie, Amélie DUMONT à Moulis	Yannick ESTEBE	Boulangerie Première enquête	<p>Boulangerie avec vente sur place et via internet, livraison à domicile et dans des boîtes à pain. L'activité est toute récente (mois d'aout). Boulangerie Mardi, Mercredi, Jeudi. 1 temps plein pour Amélie+odd 6 mois pour livraison le mardi. Accueil de stagiaires. Fournil situé dans une école "Plaine Nature". Production de 100 à 200kg de pain/semaine. Pain bis + pains spéciaux variés, pas de viennoiseries. Four Chevet à bois+frigo pour pointage au froid pdt la nuit, emballages kraft+ recup carton pour envoi pain dans toute la France (3euros par kg – aide non négligeable pour démarrage d'activité) Rmq : Amélie est aussi muletière avec son compagnon et souhaite conserver cette activité en parallèle.</p>		Favorable
Yannick et Isabelle Estebe à St Amans	Françoise Richer / Olivier Bortolussi	Boulangerie, Meunerie, Productions végétales	<p>Boulangerie/ Meunerie avec vente sur les marchés. Nouveau projet cet année Yannick sème son blé : 5ha de blé associé à du trèfle avec une rotation sur deux ans. A la récolte il basculera sur un statut tout agricole (affiliation MSA, installation avec DJA). Le travail des champs est sous traité à des voisins agriculteurs qui sont bien équipés. Pour le moment il sème un mélange de blés modernes, progressivement il essaiera d'intégrer des blés paysans. Le blé est stocké tré pendant 1 an maxi – 2 silos plein + 1 vide pour bouger le blé. Les terres sont en conversion (prairies naturelles), le blé de l'an prochain ne sera pas en bio. Proposition d'Olivier à la COMAC de validé en plus l'enquête production végétale dès cette année afin d'avoir la mention NetP sur le blé de cet été qui servira à produire son pain en suivant.</p>		Favorable