

THÉODORE PLANAS-RASTOIN

Payсан-boulangier 13



Son histoire

Théodore a débuté son entreprise en 2010 en même temps que sa formation. En 2012 après les premières moissons il a commencé à faire du pain. Il était seul, et a commencé en travaillant chez des collègues qui lui prêtaient leur local, leur fournil Pendant 4 ans il a pétri à la main.

Petit à petit il a monté son propre fournil son propre pétrin, son propre moulin.

Avoir son moulin permet de travailler des farines très fraîches, pas oxydées et donc plus nourrissières.

Théodore est à la tête d'une entreprise qui va des céréales à la farine et au pain.

Il travaille en Bio des variétés anciennes de blé, seigle et petit épeautre. Il exploite également des oliviers et de la vigne.

Il a maintenant 7 salariés. La ferme est opérationnelle en termes d'outils pour pouvoir bien travailler.

Les AMAP

Théodore a fourni les amap dès le départ. Elles l'ont beaucoup aidé. Il a commencé avec 70 à 75 % du chiffre d'affaire en AMAP. Actuellement il livre 14 AMAP, et paniers de quartier à Marseille et également 3 magasins de producteurs. Le CA en AMAP est de 50%.

L'avenir

Théodore souhaite diversifier sa production avec des légumineuses, pois chiches et sarrasin et construire un hangar agricole permettant le stockage, le triage, la réparation des machines afin d'être plus efficace.

L'EXPLOITATION

Démarrage **en 2010**.

Production labellisée **Agriculture Biologique**.

14 AMAP et paniers de quartiers (Marseille) livrés

7 ouvriers

Temps de travail hebdomadaire moyen : 60h, peu de temps de repos.

4 semaines de « pseudo congés » par an (travaille 20h pendant ces périodes-là).

Les projets de la ferme

Recentrer sa production autour de Saint-Zacharie pour être plus efficace.

Maintenir une équipe salariée performante.



L'EUROPE INVESTIT DANS LES ZONES RURALES