

Restauration d'un four à pain

Non éligible

Projet porté par Jany Maufrais

Description :

La restauration du four à pain permettrait :

- la valorisation de l'investissement foncier de la commune
- la préservation du bâti ancien
- l'organisation d'animations autour de ce four (atelier fermentation, atelier pain, partage des savoirs, partage de recettes, les pains du monde)
- l'organisation de fête autour des fournées (avec les écoles, la boulangerie, la Saint-Honoré)
- l'organisation d'atelier sur le bâti ancien et sa restauration

Localisation : Maison près de la cabane à dons.

Budget : 6 000 €.

Mise en œuvre : 2022.

Durée de vie, recyclage : 500 ans.

Collaboratif, social : toutes les fournées dans ce four seront l'occasion de partages et de rencontres.

Nb pers impactées : 400.

Impact : apprendre et comprendre la fermentation lactique permet de conserver les aliments. Faire son pain localement au lieu d'aller chercher son pain bio plus loin est bénéfique pour la planète. Toute animation au sein de notre commune permet d'y ancrer des activités que nous n'allons plus faire ailleurs.

Remarques du comité citoyen :

- ⇒ Le projet est non-éligible, il est prématuré.
- ⇒ Le four à pain se situe dans une maison qui doit être réhabilitée. L'accès au four à pain ne peut pas se concevoir sans cette réhabilitation même en partie.