ATELIER DE FABRICATION DE GALETTES DE SARRASIN BIOLOGIQUES ET FERMIÈRES - ZINZIN DE SARRASIN



L'atelier de fabrication de galettes de sarrasin est un projet visant à produire et commercialiser des galettes de sarrasin fermières et biologiques dans le bocage normand, à proximité de Domfront. **Le projet s’appuie sur la culture locale de sarrasin, transformée en farine, galettes et chips, avec une majorité de la production consacrée aux galettes.**

L’atelier a été modernisé en 2024 grâce à l’automatisation partielle de deux gestes répétitifs dans le processus de cuisson, ce qui a permis d’augmenter la production et de consolider la base commerciale. **Les galettes sont distribuées chaque semaine à une quinzaine de points de vente situés dans un rayon de 25 km** , incluant magasins biologiques et moyennes ou grandes surfaces.

Le projet se distingue par le **caractère local et biologique des galettes de sarrasin**, représentant une alternative aux productions industrielles et contribuant à la valorisation d’une culture historiquement répandue dans le bocage normand entre

le XVIIe et le XIXe siècle. Le sarrasin est peu exigeant pour les sols et ne nécessite pas de produits chimiques.

Le développement de l’atelier a permis **l’augmentation de la production hebdomadaire et l’emploi d’un temps plein supplémentaire au sein de l’exploitation**. Des visites de petits groupes ont également été testées, contribuant à l’attractivité touristique locale. **Le projet soutient la relance de la filière sarrasin en circuit court et fournit un débouché régional pour d’autres agriculteurs introduisant cette culture. Il combine production agricole, transformation et distribution locale.**

Date de début et de fin du projet
01/11/2025 – 31/01/2026
Montant total du projet
12 093,54 €
Montant de la subvention européenne
7 256,12 €
Programmation
2023-2027

Agriculture, Forêt, Filière équine