

# Grillons la tartine

- Ils font le territoire
- Mis à jour le lundi 04 août 2025

## Quel est votre parcours professionnel ?

Mon parcours est plutôt atypique : après 10 ans dans la menuiserie, je me suis pris de passion pour la boulangerie. A la suite de mon congé parental, j'ai souhaité changer de métier. J'adorais réaliser mes pains maison ,de ce fait j'ai eu l'envie de concrétiser ma passion en une profession.

## Comment avez-vous été accompagné ?

Mon projet en tête, je me suis renseigné auprès de la chambre de métiers et de l'artisanat. Du projet à l'ouverture, trois années se sont écoulées. Ma formation à la chambre de métiers et de l'artisanat m'a permis de connaître les différentes aides possibles sur le territoire.

J'ai notamment découvert le Pass Commerce et Artisanat piloté par l'agglomération et la Région. J'ai ainsi reçu une aide financière de 7 500€ pour l'achat de mon matériel. En complément, j'ai obtenu grâce à Initiative Vannes un prêt d'honneur à taux 0% afin de renforcer mes fonds propres.

Tous les accompagnements proposés m'ont permis de me conforter dans mon projet, d'avoir confiance en moi mais surtout d'obtenir un véritable appui technique et financier. Le fait, de disposer d'un accompagnement sur mesure, est très important.

## Pourquoi avoir choisi la commune du Bono ?

Avec ma famille, nous habitons la commune du Bono depuis 7 ans. J'ai donc réaménagé ma maison pour disposer au rez-de-chaussée d'un local commercial et d'un atelier. J'avais en outre envie de faire vivre le commerce de proximité.

## Quelles sont vos spécialités ?

En recherche d'authenticité et de savoir-faire d'autrefois, je confectionne tous mes pains au levain naturel, avec des farines bio et de qualité en favorisant des variétés anciennes. Le choix du levain, n'est pas anodin, il permet une meilleure conservation et pour les consommateurs le pain est par ailleurs plus digeste.

## Mettez-vous en place des actions pour lutter contre le gaspillage alimentaire ?

Je suis sensible au gaspillage alimentaire, c'est pourquoi lorsque j'ai des invendus je les donne au CCAS de ma commune pour les personnes dans le besoin. L'autre partie est envoyée à l'atelier « Le pain perdu » de l'ESAT du Prat à Vannes, afin d'y être transformée en miettes destinée à l'alimentation animale. Autrement dit, rien ne se perd tout se transforme !

## J'irai découvrir votre entreprise

David Robo, président de l'agglomération, va à la rencontre des entreprises du territoire. L'occasion de (re)découvrir les activités et initiatives économiques déployées sur nos 34 communes. Entrepreneurs, vous souhaitez lui faire visiter votre entreprise ?

## Déposez votre demande

X/Twitter

Ce champ n'est utilisé qu'à des fins de validation et devrait rester inchangé.

(Nécessaire)

Identité

Prénom  Nom

Nom de la société(Nécessaire)

Commune(Nécessaire)

Arradon ▼

Courriel(Nécessaire)

Téléphone(Nécessaire)

Activité(Nécessaire)

Nombre d'emplois(Nécessaire)

Message

Mon objectif lors de cette visite

Information relative à vos données : Les informations à caractère personnel que vous nous fournissez en remplissant ce questionnaire sont traitées dans le respect du Règlement Général sur la Protection des Données (RGPD). Elles nous permettent d'organiser l'événement concerné, et, si vous le choisissez de vous transmettre des informations ultérieures. Ces données ne sont pas vendues à des tiers et ne sont pas utilisées pour de la prospection commerciale. Elles sont conservées sur nos serveurs, et à tout moment vous pouvez demander à ce que nous les rectifions ou les supprimions. Pour plus d'information vous pouvez contacter le délégué à la protection des données de l'agglomération à l'adresse [dpd@gmvagglo.bzh](mailto:dpd@gmvagglo.bzh).

Envoyer

## Informations complémentaires

### Lien utile

[www.facebook.com/Grillons-la-Tartine](https://www.facebook.com/Grillons-la-Tartine) ([www.facebook.com](https://www.facebook.com))