



VALORISER ET DIVERSIFIER L'OFFRE ALIMENTAIRE DE MONTAGNE

DU *Pays de Maurienne*



Jean-Michel GALLIOZ

Maire
de Saint-Michel-de-
Maurienne

Vice-président en charge
de l'Agriculture au Syndicat
du Pays de Maurienne

Président du Comité
de programmation LEADER

Une alimentation de territoire issue des produits de notre agriculture de montagne, extensive et raisonnée, une offre de proximité compétitive sur le marché, telle est l'ambition du programme LEADER Maurienne 2014-2020.

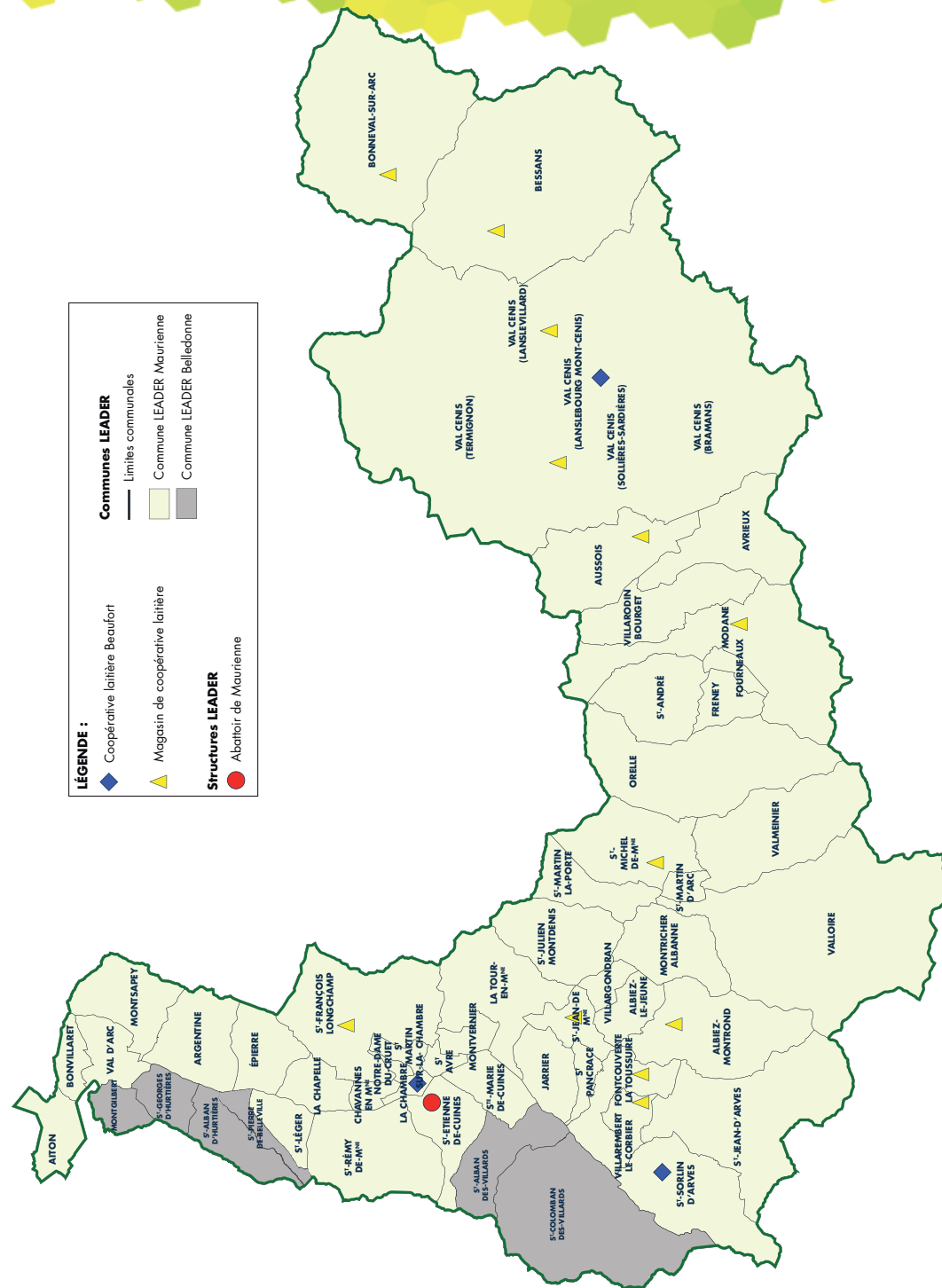
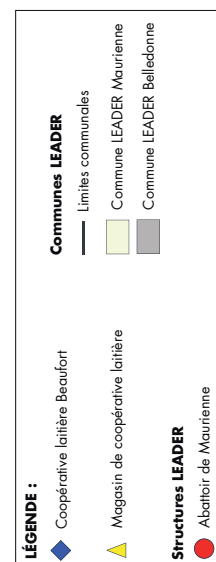
Des professionnels de la filière agro-alimentaire peuvent bénéficier d'un **important soutien financier** pouvant aller jusqu'à 80 % d'aide publique.

Nous sommes heureux de **pouvoir soutenir et mettre en réseaux des projets** tels que :

- une restauration collective qui renoue avec la préparation de légumes et viandes locaux.
- des productions de légumes, miels, viandes, plantes médicinales... en pleine expansion.
- des équipements permettant la transformation et la commercialisation des produits de notre région.

D'ores et déjà 31 personnes et structures ont été retenues pour bénéficier de subventions.

Nous vous présentons ici les fiches des projets soutenus depuis 2016 et faisons le vœux d'en accueillir de nombreux autres d'ici 2022.





FICHE ACTION 1

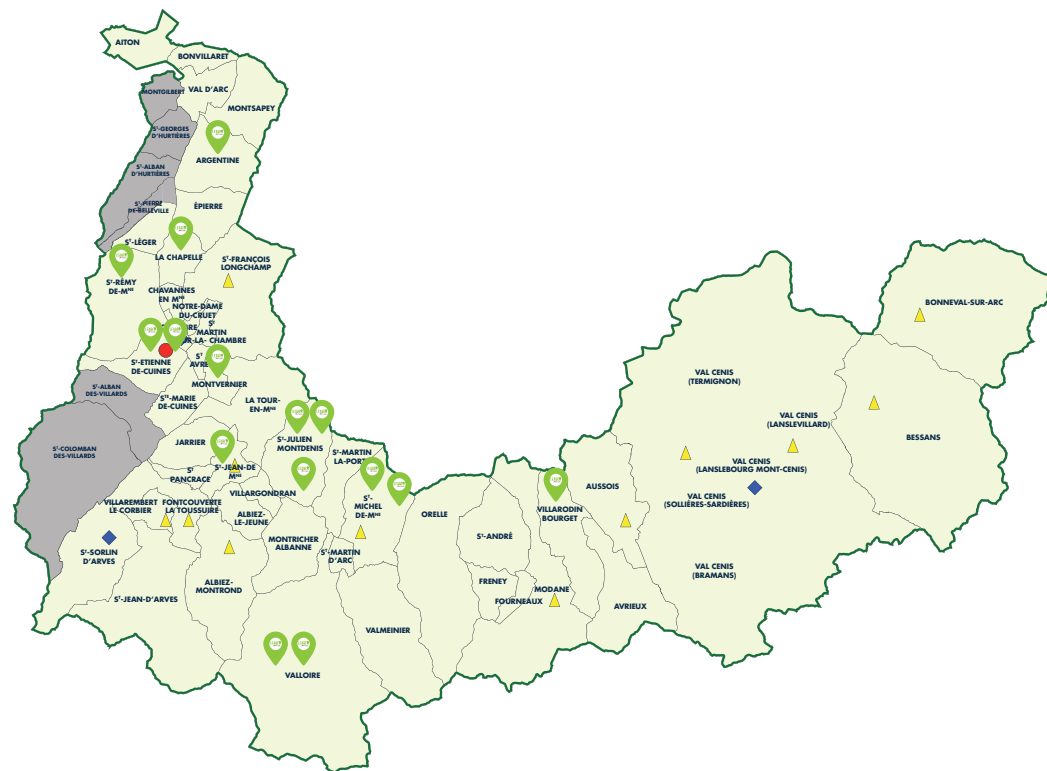
ENCOURAGER UN SECTEUR AGRO-ALIMENTAIRE DYNAMIQUE ET DIVERSIFIÉ

- ➔ Soutenir les agriculteurs en place et favoriser de nouvelles installations
- ➔ Diversifier l'offre alimentaire
- ➔ Favoriser la transformation des produits bruts

LES PORTEURS DE PROJETS

LES JARDINS DE SAINT-JULIEN	6
ÉQUIPEMENT OUTILS DE PRODUCTION MARAÎCHAGE ET ARBORICULTURE	
COMMUNAUTÉ DE COMMUNES CŒUR DE MAURIENNE ARVAN	7
REMISE EN ÉTAT DE TERRAINS AGRICOLES	
SYNDICAT DU PAYS DE MAURIENNE	8
ÉTUDE TECHNIQUE POUR LA MODERNISATION DE L'ABATTOIR DE MAURIENNE	
LES GROUPEMENTS DE DÉVELOPPEMENT AGRICOLE DE MAURIENNE	9
COMMUNIQUER AUTOUR DE L'INSTALLATION AGRICOLE	
GAEC DU FARDELIER	10
AMÉLIORATION DES OUTILS DE PRODUCTION ET DE COMMERCIALISATION	
SYNDICAT DU PAYS DE MAURIENNE	11
TRAVAUX DE MODERNISATION DE LA TÊTE DE LIGNE D'ABATTAGE DES OVINS	
LES JARDINS DE SAINT-JULIEN	12
MOYENS DE PRODUCTION ET DE COMMERCIALISATION EN MARAÎCHAGE	
LA FERME DES AUBRACS	13
REMORQUES BÉTAILLÈRE ET RÉFRIGÉRÉE	
LE JARDIN DE KOKOCINELLE	14
DÉVELOPPEMENT DE L'ACTIVITÉ MARAÎCHAGE	
LE RUCHER DE NOÉ	15
CRÉATION D'UNE MIELLERIE	

L'HERBIER DE LA VANOISE	16
INSTALLATION : PLANTES AROMATIQUES & MÉDICINALES	
LES POPOTTES DE LA LAUZIÈRE	17
INSTALLATION : MARAÎCHAGE ET TRANSFORMATION	
GAEC LA SABAUDIA	18
CAVE D'AFFINAGE DE RACLETTE IGP	
GAEC DU GRAND COIN	19
CRÉATION D'UNE CAVE ENTERRÉE	
FERME DES ÉTROITS	20
TRANSFORMATION FROMAGÈRE ET TRANSPORT RÉFRIGÉRÉ	





ÉQUIPEMENT
OUTILS DE PRODUCTION
MARAÎCHAGE ET ARBORICULTURE



LES JARDINS DE SAINT-JULIEN

Louis-Abel ALARY
Jardin sous le bourg
73870 SAINT-JULIEN-MONTDENIS
07 77 07 04 45
jardinsaintjulien@gmail.com

60 %
d'aide publique

Cette jeune exploitation en maraîchage diversifié, certifié Agriculture Biologique, est l'aboutissement d'une reconversion professionnelle (capacité agricole obtenue en 2014). Louis-Abel vise à mettre en valeur des terrains pour produire des fruits et des légumes de qualité tout au long de l'année et bâtir une dynamique locale socio-économique.

INVESTISSEMENTS RÉALISÉS : irrigation en aérien, multi abris pour stocker les productions, lame souleveuse, meuleuse, balance et caisse pour faire les marchés, vigne pour plantation d'un verger.

OBJECTIFS VISÉS : pérenniser l'activité à travers la mécanisation du travail, améliorer les capacités de commercialisation en vente directe et diversifier les productions.



Cette opération est cofinancée par l'Union Européenne dans le cadre Du Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural (FEADER)

Cofinancement national assuré par le Conseil Départemental de la Savoie



REMISE EN ÉTAT
DE TERRAINS AGRICOLES



COMMUNAUTÉ DE COMMUNES
CŒUR DE MAURIENNE ARVAN

Ancien Évêché - Place de la Cathédrale
73300 SAINT-JEAN-DE-MAURIENNE
04 79 83 07 20
www.coeurdemaurienne-arvan.com

60 %
d'aide publique

L'Association Foncière Pastorale de Saint-Julien-Montdenis loue des terrains à des exploitations agricoles et à un maraîcher qui a besoin d'une extension pour son exploitation. Ces terrains sont aujourd'hui très embroussaillés et la 3CMA est sollicitée pour les remettre en état.

RÉALISATIONS : débroussaillage, broyage et terrassement sur plusieurs sites à Saint-Julien-Montdenis.

OBJECTIFS VISÉS : favoriser le développement économique en soutenant l'installation et le développement de l'activité agricole sur son territoire.



Cette opération est cofinancée par l'Union Européenne dans le cadre Du Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural (FEADER)

Cofinancement national assuré par le Conseil Départemental de la Savoie et la Communauté de Communes Cœur de Maurienne Arvan





SYNDICAT DU PAYS DE MAURIENNE

Ancien Évêché
Place de la Cathédrale
73300 SAINT-JEAN-DE-MAURIENNE
04 79 64 12 48
info@maurienne.fr

50 %
d'aide publique

ÉTUDE TECHNIQUE POUR LA MODERNISATION DE L'ABATTOIR DE MAURIENNE

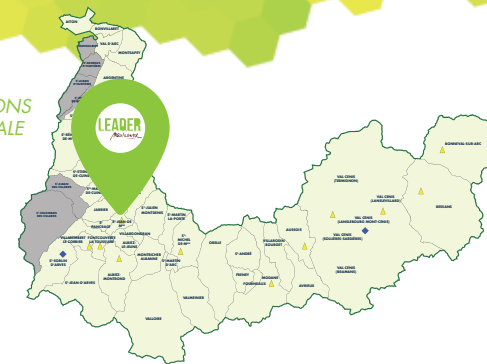


L'augmentation du tonnage d'abattage des ovins depuis 2015 nécessite de revoir les équipements d'abattage afin d'améliorer la productivité dans le respect du bien être animal et de celui des agents.

RÉALISATIONS : étude technico-économique de l'outil de production dans l'optique d'installer un restrainer ovin ou tout autre équipement remplissant les mêmes fonctions.

OBJECTIFS VISÉS : vérifier la pertinence de l'amélioration de la chaîne ovine existante, définir l'implantation de l'équipement, ses conséquences sur la structure du bâtiment et estimer les coûts des investissements et de fonctionnement.

Cette opération est cofinancée par l'Union Européenne dans le cadre Du Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural (FEADER)



COMMUNIQUER AUTOUR DE L'INSTALLATION AGRICOLE



Il s'agit d'aider porteurs et collectivités à se poser les bonnes questions devant tout projet de création ou diversification agricole et de les sensibiliser aux conditions générales "types" pour la durabilité des nouveaux projets.

RÉALISATIONS : création et recensement de références technico-économiques, réalisation et diffusion d'un support (livret).

OBJECTIFS VISÉS : développer la production de produits locaux via l'installation et la diversification agricole, co-construire des projets vivables et durables.

LES GROUPEMENTS DE DÉVELOPPEMENT AGRICOLE DE MAURIENNE

Martin SCHOCH, conseiller territorial de la Chambre d'Agriculture Savoie Mont-Blanc
06 50 19 14 65
martin.schoch@smb.chambagri.fr
www.agriculture-maurienne.com

80 %
d'aide publique

POUR QUI ?

- Un nouveau porteur de projet
- Un exploitant en place avec un projet de diversification
- Une collectivité



Composition
élus locaux, agriculteurs des GIDA/GDA des différentes filières

POUR QUOI FAIRE ?

- Repérer les projets
- Accompagner les réflexions via les expériences du terrain /créer les bonnes conditions d'installation
- Coordonner les initiatives
- Communiquer sur l'agriculture du territoire

Cette opération est cofinancée par l'Union Européenne dans le cadre Du Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural (FEADER)



Cofinancement national assuré par le Conseil Départemental de la Savoie





GAEC DU FARDELIER

Amandine COSTERG & Léonard MOUSSET
Le Mollard
73140 BEAUNE
06 70 36 12 96
contact@fermedufardelier.fr
www.fermedufardelier.fr

60 %
d'aide publique

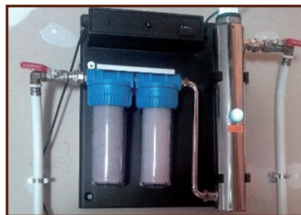
**AMÉLIORATION
DES OUTILS DE PRODUCTION
ET DE COMMERCIALISATION**



Animés par la bienveillance envers leurs animaux, le respect de leur environnement et la sincérité envers les consommateurs de leurs produits, Amandine et Léonard du GAEC du Fardelier, élèvent des Brebis Thones et Marthod à Beaune. Les animaux suivent la poussent de l'herbe en alpage et sont nourris au foin 100 % produit sur l'exploitation. Tout le lait est transformé en fromages vendus directement à la ferme ou en circuit court chez des détaillants. Ils proposent également de la viande d'agneau en caissette.

INVESTISSEMENTS RÉALISÉS : remorque bétailière, caisson alimentaire, cuve de pasteurisation, station de potabilisation de l'eau et porte du magasin.

OBJECTIFS VISÉS : rendre les outils de production plus fonctionnels, stabiliser et améliorer la qualité des produits, développer un circuit de commercialisation : la restauration collective.

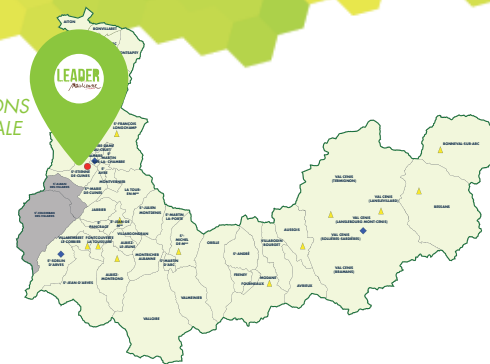


Cette opération est cofinancée par l'Union Européenne dans le cadre Du Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural (FEADER)

Cofinancement national assuré par le Conseil Savoie Mont-Blanc



**CONSEIL
SAVOIE
MONT-
BLANC**



**TRAVAUX DE MODERNISATION
DE LA TÊTE DE LIGNE
D'ABATTAGE DES OVINS**



ABATTOIR DE MAURIENNE

Route des Iles
73130 SAINT-ETIENNE-DE-CUINES

40 %
d'aide publique

La structuration de la filière ovine a généré une augmentation importante des tonnages d'abattage des ovins, et ce depuis plusieurs années. La chaîne d'abattage a été modernisée pour répondre à ce marché en progression.

INVESTISSEMENTS RÉALISÉS : nouvel équipement de la chaîne d'abattage et réaménagement ergonomique des postes de travail.

OBJECTIFS VISÉS : gagner en productivité, optimiser les conditions de travail des agents ainsi que la qualité de la viande tout en répondant aux exigences de protection animale.



Cette opération est cofinancée par l'Union Européenne dans le cadre Du Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural (FEADER)

Cofinancement national assuré par le Conseil Départemental de la Savoie



SAVOIE
LE DÉPARTEMENT





**MOYENS DE PRODUCTION
ET DE COMMERCIALISATION
EN MARAÎCHAGE**



LES JARDINS DE SAINT-JULIEN

Louis-Abel ALARY
Jardin sous le bourg
73870 SAINT-JULIEN-MONTDENIS
07 77 07 04 45
jardinsaintjulien@gmail.com

60 %
d'aide publique

Cette jeune exploitation en maraîchage diversifié, certifié Agriculture Biologique, est l'aboutissement d'une reconversion professionnelle (capacité agricole obtenue en 2014). Louis-Abel vise à mettre en valeur des terrains pour produire des fruits et des légumes de qualité tout au long de l'année et bâtir une dynamique locale socio-économique.

INVESTISSEMENTS RÉALISÉS : accompagnement par l'ADABIO, serres, paillage plastique, irrigation et filtre à eau, tunnel de stockage, matériels de récolte et de marché, signalétique.

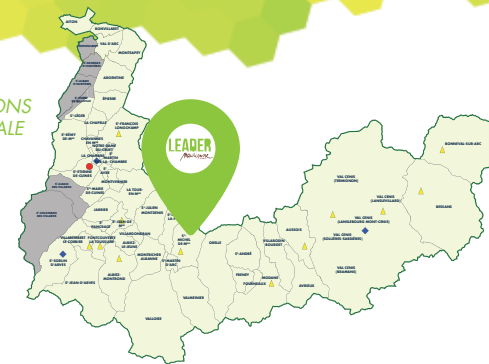
OBJECTIFS VISÉS : consolider la stratégie de commercialisation, développer la production de légumes d'été, développer la vente directe via les marchés d'été des stations, diversifier la production avec des petits fruits.



Cette opération est cofinancée par l'Union Européenne dans le cadre Du Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural (FEADER)



Cofinancement national assuré par le Conseil Départemental de la Savoie



**REMORQUES BÉTAILLÈRE
ET RÉFRIGÉRÉE**



LA FERME DES AUBRACS

L'Étraz
73140 SAINT-MICHEL-DE-MAURIENNE
06 81 34 35 89
www.fermedesaubracs.fr

60 %
d'aide publique

Sylvain COLLY, dans une démarche durable basée sur l'utilisation des ressources locales et en agriculture bio, élève des Aubracs. Ce sont des vaches montagnardes économes et autonomes dont les qualités gustatives et nutritionnelles de la viande sont désormais reconnues. Abattue à l'abattoir de Maurienne, la viande est proposée en vente directe : veau rosé (broutard) et occasionnellement du boeuf en caissette à la ferme, à la boucherie Favre ou dans les Biocoop de Maurienne.

INVESTISSEMENTS RÉALISÉS : remorque bétailière, remorque réfrigérée.

OBJECTIFS VISÉS : conforter le mode de commercialisation.

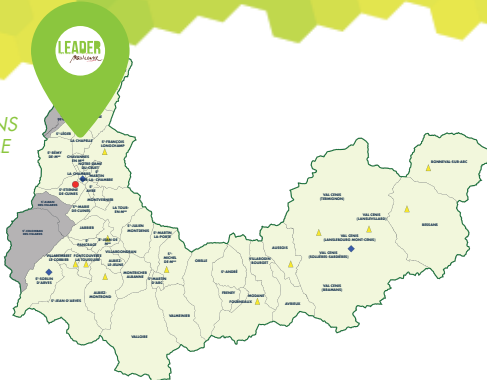


Cette opération est cofinancée par l'Union Européenne dans le cadre Du Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural (FEADER)



Cofinancement national assuré par le Conseil Savoie Mont-Blanc





DÉVELOPPEMENT
DE L'ACTIVITÉ MARAÎCHAGE



LE JARDIN DE KOKOCINELLE

Route Coppet
Les Moulins
73660 LA CHAPELLE
06 79 39 62 72
helene.hilaret@hotmail.fr

59 %
d'aide publique

Hélène et Gwenaël HILAIRET s'inspirent de la nature. Leurs légumes proviennent de semences paysannes selon les principes de la permaculture. Rien ne se perd, tout est recyclé : eau de pluie, fumier de l'éleveur voisin, feuilles mortes, bois raméal fragmenté, compostage des déchets verts des Biocoop de Maurienne. Le maraîchage fait partie d'un projet agri-touristique labellisé éco-gîte offrant nuitée en chambre et table d'hôtes avec un bain nordique.

INVESTISSEMENTS RÉALISÉS : bassin de retenue d'eau, irrigation en goutte à goutte, caisses de récolte.

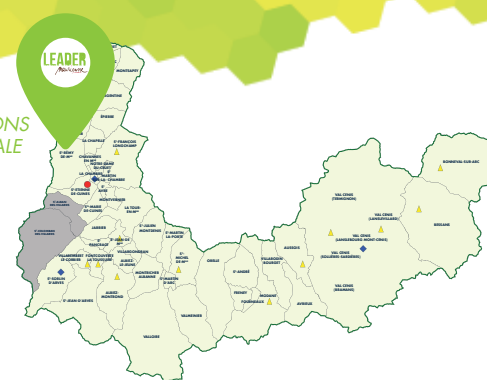
OBJECTIFS VISÉS : développer une activité économique basée sur la production maraîchère en circuit court (réseau Biocoop principalement).



Cette opération est cofinancée par l'Union Européenne dans le cadre Du Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural (FEADER)



Cofinancement national assuré par le Conseil Départemental de la Savoie



CRÉATION D'UNE MIELLERIE



LE RUCHER DE NOÉ

520 Montée du Sandrin
73660 SAINT-RÉMY-DE-MAURIENNE

60 %
d'aide publique

Passionné d'apiculture depuis plusieurs années, Lionel Godet développe son activité apicole professionnelle en tant que gardien de la nature. L'ensemble de sa démarche traduit son engagement pour l'environnement : conduite d'élevage, limitation des trajets, zéro déchets (recyclage des pots en verre, gravure sur verre pour s'affranchir des étiquettes), action de sensibilisation grand et jeune public.

INVESTISSEMENTS RÉALISÉS : travaux pour la création d'une miellerie (extraction, conditionnement et stockage), création d'un espace de vente sur place, graveur sur verre, remorque.

OBJECTIFS VISÉS : développer une activité apicole professionnelle.



Cette opération est cofinancée par l'Union Européenne dans le cadre Du Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural (FEADER)



Cofinancement national assuré par le Conseil Départemental de la Savoie





L'HERBIER DE LA VANOISE

315 rue Saint-Pierre
73500 VILLARODIN-BOURGET
06 83 49 91 46

60 %
d'aide publique

INSTALLATION :
PLANTES AROMATIQUES
ET MÉDICINALES



Nathalie Choiseau souhaite allier agriculture et tourisme. La production de plantes aromatiques et médicinales, safran et petits fruits en montagne se développe aux côtés de ses activités d'accompagnatrice en montagne et monitrice de ski. Elle met en place une démarche écosystémique qui valorise de façon combinée la traction animale, fumier, ruches pour la pollinisation, outils manuels et motorisés de travail du sol. Les tisanes, en vrac ou en infusettes, aromates et condiments, confitures et gelées de plantes, fruits séchés, safran et plants seront disponibles en vente directe à la ferme ou dans des dépôts vente.

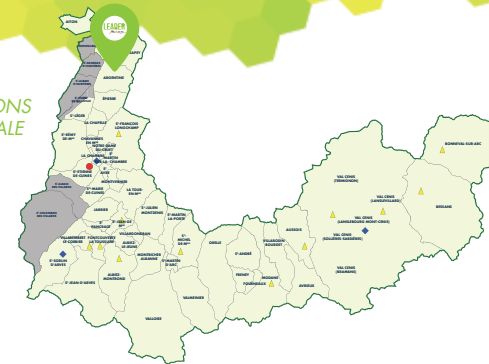
INVESTISSEMENTS RÉALISÉS : plantes pérennes, outils de travail du sol, matériel de protection des cultures, outils de transformation (séchage).

OBJECTIFS VISÉS : développer une activité professionnelle de production de plantes aromatiques et médicinales.



Cette opération est cofinancée par l'Union Européenne dans le cadre Du Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural (FEADER)

Cofinancement national assuré par le Conseil Départemental de la Savoie



INSTALLATION :
MARAÎCHAGE ET TRANSFORMATION



LES POPOTTES DE LA LAUZIÈRE

Route de Gemilly
73220 ARGENTINE

60 %
d'aide publique

Clara Fouquet propose des conserves paysannes avec des légumes de première qualité selon des recettes familiales. Elle met en place son exploitation maraîchère afin de produire les légumes et les aromates qu'elle transformera dans un laboratoire attenant à un espace de vente en direct. Dès l'automne 2020, les bocaux en verre consignés seront disponibles au magasin de la ferme, sur certains marchés de plein vent ou en dépôt-vente chez d'autres commerçants.

INVESTISSEMENTS RÉALISÉS : outils de production maraîchère (outils de travail du sol, serres...), travaux de création du laboratoire de transformation et du local de vente, matériels de transformation (autoclave, ustensiles de cuisines...), outils de vente (étagères, caisse).

OBJECTIFS VISÉS : développer une activité professionnelle de production maraîchère avec transformation.



Cette opération est cofinancée par l'Union Européenne dans le cadre Du Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural (FEADER)

Cofinancement national assuré par le Conseil Départemental de la Savoie





CAVE D'AFFINAGE DE RACLETTE IGP



Tomme de Savoie
Indication Géographique Protégée



GAEC LA SABAUDIA
Les Granges
73450 VALLOIRE
06 70 27 10 31

60 %
d'aide publique

Cette exploitation familiale se démarque en produisant des fromages sous Indication Géographique protégée (IGP) : Tomme fermière de Savoie IGP et Raclette fermière de Savoie (6 producteurs fermiers dans les 2 Savoies, unique producteur en Maurienne). Les produits sont commercialisés en demi-gros en circuit court à des restaurateurs, via les SICA (des Arves et des Cimes), Intermarché et divers détaillants.

INVESTISSEMENTS RÉALISÉS : groupe froid, planches d'affinage.

OBJECTIFS VISÉS : développer la production de raclette IGP.



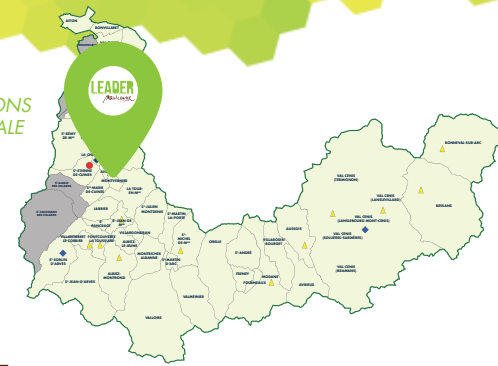
Cette opération est cofinancée par l'Union Européenne dans le cadre Du Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural (FEADER)



Cofinancement national assuré par le Conseil Savoie Mont-Blanc



CONSEIL SAVOIE MONT-BLANC



CRÉATION D'UNE CAVE ENTERRÉE



GAEC DU GRAND COIN
Montbrunal
73300 MONTVERNIER

60 %
d'aide publique

La chèvrerie du GAEC du Grand Coin est située au hameau de Montbrunal, sur la commune de Montvernier à 1000m d'altitude. De mi-novembre à fin mars, les chèvres de races locales mangent le foin récolté autour de la ferme. L'été en alpage, elles pâturent en suivant la pousse de l'herbe (et des fleurs) jusqu'à 2500m, avant de redescendre manger les repousses. Leur lait est transformé à la ferme, en tommes affinées sur place. Le tout est commercialisé en circuit court à la SICA de l'Arvan et Aux Délices des Bergers à La Chambre. Le travail et les soins sont faits dans le respect de la nature, de l'homme et de l'animal.

INVESTISSEMENTS RÉALISÉS : travaux de création d'une cave enterrée, planches d'affinage, table d'emballage et chariot.

OBJECTIFS VISÉS : s'adapter à l'augmentation du troupeau, regrouper les lieux d'affinage du fromage pour en maîtriser la qualité.



Cette opération est cofinancée par l'Union Européenne dans le cadre Du Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural (FEADER)



Cofinancement national assuré par le Conseil Savoie Mont-Blanc



CONSEIL SAVOIE MONT-BLANC





TRANSFORMATION FROMAGÈRE ET TRANSPORT RÉFRIGÉRÉ



FERME DES ÉTROITS
Hameau de Bonnenuit
73450 VALLOIRE

60 %
d'aide publique

Steve et Christophe élèvent divers animaux : vaches, chèvres, cochons, lapins, poules, poulets et transforment tous les produits qui en sont issus : fromages de vache et de chèvre, charcuteries, terrines, viandes (porc, veau, bœuf). La majorité de la production est cuisinée et servie à l'Auberge des Étroits et via l'accueil des chambres d'hôtes. Les produits sont également vendus en vente directe à la ferme et via le marché de plein vent de Valloire.

INVESTISSEMENTS RÉALISÉS : planches d'affinage, climatisation de la cave d'affinage, tank à lait, caisson et vitrine réfrigérés, tente de marché.

OBJECTIFS VISÉS : installer et développer une activité de type ferme-auberge.



Cette opération est cofinancée par l'Union Européenne dans le cadre Du Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural (FEADER)

Cofinancement national assuré par le Conseil Savoie Mont-Blanc



**CONSEIL
SAVOIE
MONT-
BLANC**



**FICHE
ACTION 2****COMMERCIALISER LES PRODUITS LOCAUX
EN CIRCUIT COURT**

- ➔ Mettre en place une logistique adaptée
- ➔ Structurer une offre diversifiée, complète et de qualité
- ➔ Promouvoir et valoriser les produits du territoire

LES PORTEURS DE PROJETS

RESTAURANT L'ESTANCO	24
ÉQUIPEMENT : MATÉRIEL DE TRANSFORMATION ET DE STOCKAGE	
SICA DE L'ARVAN	25
ÉQUIPEMENT : TABLE DE DÉCOUPE À FROMAGES ET STATION AUTONOME	
COOPÉRATIVE LAITIÈRE DES ARVES	26
ÉQUIPEMENT FRIGORIFIQUE POUR FOURGON UTILITAIRE	
TERROIR DE MAURIENNE	27
ÉQUIPEMENT D'UN LOCAL ET D'UNE CUISINE SEMI-PROFESSIONNELLE	
COMMUNE DE BESSANS	28
CRÉATION D'UN POINT DE RESTAURATION RAPIDE VALORISANT LES PRODUITS LOCAUX	
SARL BATAVIA	29
ÉQUIPEMENT DE L'ESPACE DE RESTAURATION BIO EN LIEN AVEC LE MAGASIN BIOCOOP	
RÉSIDENCE AUTONOMIE PRÉ-SOLEIL	30
ÉQUIPEMENT D'UNE CUISINE CENTRALE POUR FAVORISER LES CIRCUITS COURTS	
UN AIR 2 BAR	31
ÉQUIPEMENT D'UN BISTRO PERCHÉ DANS LES ARBRES	
COOPÉRATIVE LAITIÈRE HAUTE MAURIENNE VANOISE	32
PROMOTION DES FABRICATIONS LAITIÈRES	
FRUI'THÉ	33
ÉQUIPEMENT BAR À JUS DE FRUITS FRAIS	
RESTAURANT LA LODZE	34
CRÉATION : ÉQUIPEMENT DU RESTAURANT	

LES P'TITS PLATS D'AUORE	35
CRÉATION : FABRICATION ET LIVRAISON DE REPAS POUR ENFANTS	

LE GYPAËTE	36
CRÉATION : ÉPICERIE PRODUITS LOCAUX ET CRÊPERIE	

BOUCHERIE MESTRE	37
STOCKAGE TRANSFORMATION DE LA VIANDE	

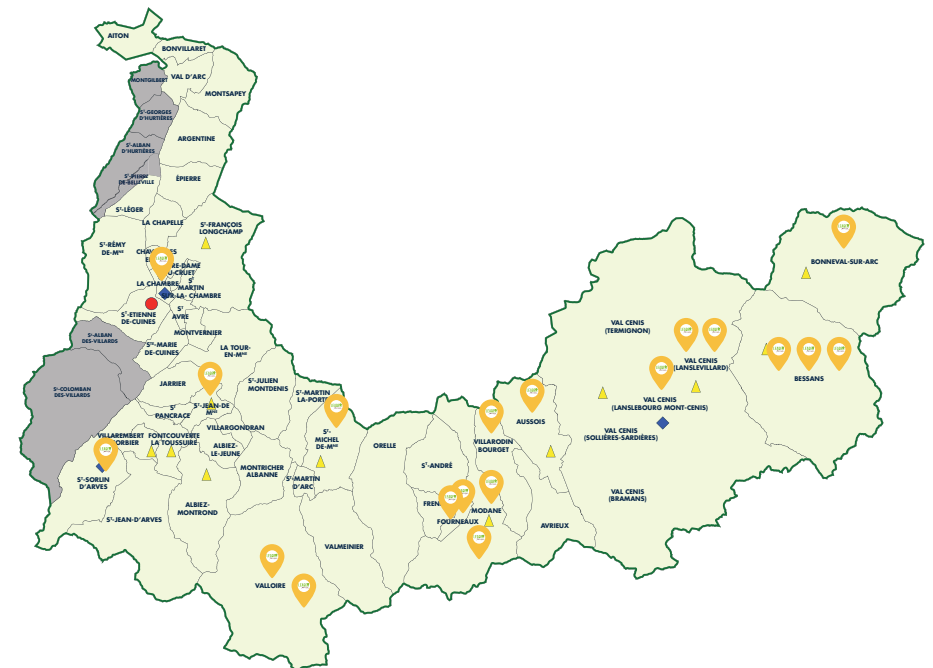
COOPÉRATIVE LAITIÈRE DE LA VALLÉE DES ARVES	38
DISTRIBUTEUR À FROMAGES	

BOUCHERIE RITTAUD	39
COMMERCIALISATION DE PRODUITS CARNÉS SÉCHÉS	

LE PONTET	40
RESTRUCTURATION LOCALE DE VENTE	

AUBERGE DES ÉTROITS	41
ÉQUIPEMENT CUISINE PROFESSIONNELLE	

DÉLICES BERGERONNETTE	42
CRÉATION : TRAITEUR PLATS À EMPORTER	





ÉQUIPEMENT :
MATÉRIEL DE TRANSFORMATION
ET DE STOCKAGE



L'Estanco
SAVEURS & AMBIANCE

RESTAURANT L'ESTANCO
SARL COSMOS
Béatrice LEROUX & Daniel GAINETDINOFF
92, rue du Mollaret, Lanslevillard
73480 VALCENIS
04 79 56 59 93 - 06 07 70 87 89
contact@estanco-valcenis.fr

60 %
d'aide publique

Depuis 10 ans, l'Estanco marque une différence par sa volonté de valorisation des produits locaux, avec l'offre d'une alimentation de territoire qui favorise les circuits courts.

INVESTISSEMENTS RÉALISÉS : four mixte, cellule de refroidissement, machine sous vide, adoucisseur d'eau.

OBJECTIFS VISÉS : augmenter le volume de produits locaux de saison et les conserver afin de les proposer toute l'année.



Cette opération est cofinancée par l'Union Européenne dans le cadre Du Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural (FEADER)

Cofinancement national assuré par le fonds d'intervention pour les services, l'artisanat et le commerce (FISAC)



ÉQUIPEMENT :
TABLE DE DÉCOUPE À FROMAGES
ET STATION AUTONOME



SICA DE L'ARVAN
Société d'Intérêt Collectif Agricole
8 rue Saint-Antoine
73300 SAINT-JEAN-DE-MAURIENNE
sica@beaufortdesarves.com

60 %
d'aide publique

Le point de vente de la SICA de Valloire est situé sur la route du col du Galibier, à 2300m d'altitude. Il fonctionne de juin à septembre et permet d'écouler en vente directe environ 300 meules de Beaufort en provenance de la coopérative laitière des Arves. Ainsi ce sont 200kg à 400kg de Beaufort qui sont découpés manuellement chaque jour. Des fromages fermiers de Maurienne, des IGP et AOP de Savoie y sont également commercialisés.

INVESTISSEMENTS RÉALISÉS : une station autonome de production d'électricité pour alimenter la trancheuse et une table de découpe à fromages.

OBJECTIFS VISÉS : améliorer les conditions de travail, moderniser le point de vente, augmenter les ventes en circuit court du Beaufort et des produits locaux.



Cette opération est cofinancée par l'Union Européenne dans le cadre Du Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural (FEADER)

Cofinancement national assuré par le Conseil Départemental de la Savoie





**ÉQUIPEMENT FRIGORIFIQUE
POUR FOURGON UTILITAIRE**



**COOPÉRATIVE LAITIÈRE
DES ARVES**

Belluard
73530 SAINT-SORLIND'ARVES
04 79 59 70 16
boutique@beaufortdesarves.com

60 %
d'aide publique

Le Beaufort produit par la coopérative des Arves (une trentaine de producteurs de lait) est commercialisé en vente directe sur place et en circuit court dans 7 magasins gérés par la SICA de l'Arvan (Société d'Intérêt Collectif Agricole) dont la coopérative est sociétaire. 22 producteurs de fromages, principalement fermiers et répartis sur 13 communes de Maurienne, commercialisent également leur production via la SICA dans les magasins.

INVESTISSEMENTS RÉALISÉS : cellule isotherme, groupe frigorifique et autres aménagements.

OBJECTIFS VISÉS : développer la vente des produits ultra-frais (yaourts, faisselles, beurre, et autres fromages fragiles), augmenter la vente directe de la coopérative et développer les ventes en circuit court des autres producteurs de fromages de Maurienne, améliorer et développer le service aux clients-professionnels de la coopérative.



Cette opération est cofinancée par l'Union Européenne dans le cadre Du Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural (FEADER)

Cofinancement national assuré par le Conseil Départemental de la Savoie



**ÉQUIPEMENT
D'UN LOCAL ET D'UNE CUISINE
SEMI-PROFESSIONNELLE**



TERROIR DE MAURIENNE

Jonathan PASCAL
12 Rue de la Concorde
73300 FOURNEAUX
www.terroirdemaurienne.com

60 %
d'aide publique

Terroir de Maurienne se veut être une véritable marque de territoire, fédérative autour de valeurs de qualité, d'authenticité et d'origine certifiée des produits. Son site internet de vente en ligne valorise les artisans, leurs savoir-faire et leurs produits, individuellement ou en coffret.

L'entreprise propose également des ateliers culinaires, dégustations et formations animés par des artisans dans la cuisine semi-professionnelle attenante au local technique.

INVESTISSEMENTS RÉALISÉS : formation hygiène et permis d'exploitation, aménagement et équipement de la cuisine semi-professionnelle, vitrines, électricité et chauffage du local.

OBJECTIFS VISÉS : promouvoir et valoriser le territoire et les acteurs qui y travaillent à travers la commercialisation de produits artisanaux qui en sont issus.



Cette opération est cofinancée par l'Union Européenne dans le cadre Du Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural (FEADER)

Cofinancement national assuré par la Communauté de communes Haute-Maurienne Vanoise et le Conseil Départemental de la Savoie





**CRÉATION D'UN POINT
DE RESTAURATION RAPIDE
VALORISANT LES PRODUITS LOCAUX**



COMMUNE DE BESSANS

Mairie
73480 BESSANS
www.mairie-bessans.fr

60 %
d'aide publique

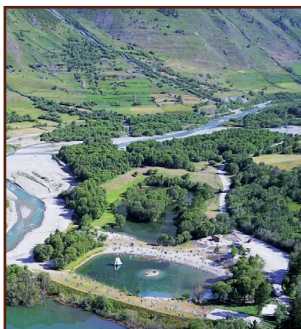
Située dans un écrin naturel, à 1700m d'altitude, la zone des lacs de Bessans représente une réelle opportunité pour le développement touristique et l'attractivité de la destination.

Ainsi la commune s'est engagée dans la requalification de cette zone : réaménagement des abords, installation de zones ludiques (pétanque, beach-volley, éléments gonflables flottants, barbecues...).

La création d'un point de restauration rapide à base de produits locaux vient compléter cette offre.

INVESTISSEMENTS RÉALISÉS : bungalow recouvert en bois des Alpes et ameublement intérieur (desserte, évier...), raccordement eau et chauffe eau, fosse d'assainissement étanche.

OBJECTIFS VISÉS : développer l'attractivité de la zone des lacs, de la commune et de la destination Haute-Maurienne Vanoise dans son ensemble et valoriser les produits locaux en circuit court.



Cette opération est cofinancée par l'Union Européenne dans le cadre Du Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural (FEADER)

Cofinancement national assuré par la Commune de Bessans



**ÉQUIPEMENT DE L'ESPACE
DE RESTAURATION BIO
EN LIEN AVEC LE MAGASIN BIOCOOP**



SARL BATAVIA

Isabelle MARGUERON
22 Avenue Jean Jaurès
73500 MODANE
04 79 05 42 78

60 %
d'aide publique

La SARL Batavia exploite avec succès la Biocoop de Modane depuis plusieurs années. Elle met en place un service innovant de restauration, sur place et à emporter dans l'objectif de proposer une alimentation de saison, saine et durable, à base de produits bio locaux et en valorisant les invendus du magasin.

INVESTISSEMENTS RÉALISÉS : matériel et équipement de la cuisine, matériel informatique, électricité et signalétique.

OBJECTIFS VISÉS : créer un lieu de vie et d'échanges à travers la cuisine bio, faire découvrir une autre façon de manger, de cuisiner, avec des produits bio et locaux, en privilégiant l'origine végétale et en apprenant à diminuer la consommation de produits industriels.



Cette opération est cofinancée par l'Union Européenne dans le cadre Du Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural (FEADER)

Cofinancement national assuré par le Conseil Départemental de la Savoie





**ÉQUIPEMENT
D'UNE CUISINE CENTRALE
POUR FAVORISER LES CIRCUITS COURTS**



**RÉSIDENCE AUTONOMIE
PRÉ-SOLEIL**

Jean-Claude RAFFIN, Président du CCAS
Annie COSTE, Directrice
335 Rue Pré-Soleil
73500 MODANE
04 79 56 89 89
pre-soleil@ccas-modane.fr

80 %
d'aide publique

Le service de cuisine de la résidence fabrique 26 200 repas par an pour les résidents et pour les enfants du multi-accueil d'Aussois. Soucieux de la qualité gustative des préparations, les produits frais et les préparations "maison" sont privilégiés. La Résidence Pré-Soleil souhaite pouvoir produire davantage de repas (enfants et séniors) et accentuer sa démarche de valorisation des produits locaux en circuit court.

RÉALISATION : réfection partielle de la cuisine (travaux et équipements), accompagnement pour le montage du dossier de demande d'agrément.

OBJECTIFS VISÉS : proposer une alimentation de qualité avec des produits locaux, dans un système gagnant-gagnant grâce à l'absence d'intermédiaires, contribuer au développement durable en réduisant les distances de livraison des produits, élaborer les menus en tenant compte de la saisonnalité, de la réalité des productions et de la culture gastronomique locale.



Cette opération est cofinancée par l'Union Européenne dans le cadre Du Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural (FEADER)



Cofinancement national assuré par le Conseil Régional Auvergne Rhône-Alpes



**ÉQUIPEMENT D'UN BISTRO PERCHÉ
DANS LES ARBRES**



UN AIR 2 BAR
Rocher des Amoureux
73500 VILLARODIN-BOURGET
unair2bar@hotmail.com

60 %
d'aide publique

Le Bistrot Perché est une proposition de restauration rapide à base de produits locaux dans un lieu insolite. Les commandes se prennent dans un kiosque au sol et se consomment dans 3 cabanes construites dans les arbres.

INVESTISSEMENTS RÉALISÉS : matériel et équipement de la cuisine (réfrigérateur, congélateur, coupe-frites, lave-verres, lave-mains, caisse enregistreuse et verres).

OBJECTIFS VISÉS : valoriser les produits locaux en circuit court à travers un concept innovant et développer l'attractivité du site et de la communauté de communes Haute Maurienne Vanoise dans son ensemble.



Cette opération est cofinancée par l'Union Européenne dans le cadre Du Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural (FEADER)



Cofinancement national assuré par le Conseil Départemental de la Savoie





PROMOTION
DES FABRICATIONS LAITIÈRES



COOPÉRATIVE LAITIÈRE
HAUTE MAURIENNE VANOISE

36 rue de l'Arc
73480 VAL CENIS - LANSLEBOURG
04 79 05 92 79
www.coophautemaurienne.fr

60 %
d'aide publique

La coopérative laitière de Haute-Maurienne Vanoise regroupe 41 éleveurs de bovins laitiers sur les 4 communes de la Haute-Maurienne Vanoise. Le Beaufort et le Bleu de Bonneval fabriqués sont commercialisés aux côtés d'autres productions fermières au magasin de la coopérative et dans les 8 magasins gérés par la SICA des Cimes. Les producteurs souhaitent renouveler leur stratégie de communication pour maintenir une dynamique et sensibiliser le public à l'agriculture de montagne, ses produits et ses spécificités.

INVESTISSEMENTS RÉALISÉS : accompagnement sur la stratégie de communication, film du circuit de visite guidée.

OBJECTIFS VISÉS : questionner l'image actuelle de la coopérative et sensibiliser à la spécificité de l'agriculture de montagne.



Cette opération est cofinancée par l'Union Européenne dans le cadre Du Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural (FEADER)



Cofinancement national assuré par le Conseil Départemental de la Savoie



ÉQUIPEMENT
BAR À JUS DE FRUITS FRAIS



FRUITHÉ
10 rue du Général Ferrié
SAINT-MICHEL-DE-MAURIENNE

50 %
d'aide publique

Le Frui'Thé se veut être un lieu de rencontres conviviales autour de jus de fruits frais et de pâtisseries.

INVESTISSEMENTS RÉALISÉS : équipements de la cuisine professionnelle.

OBJECTIFS VISÉS : proposer des breuvages sains conservant vitamines et minéraux, valoriser les produits locaux.

Cette opération est cofinancée par l'Union Européenne dans le cadre Du Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural (FEADER)

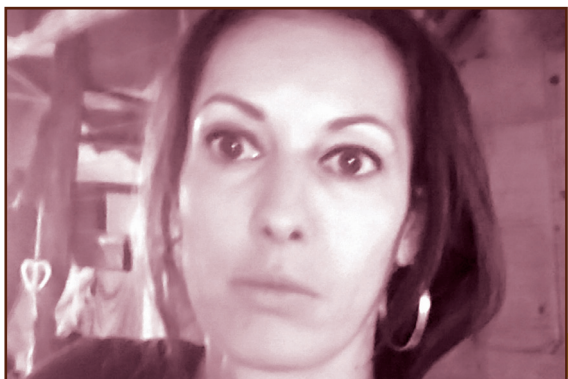


Cofinancement national assuré par la Communauté de Communes Maurienne Galibier





CRÉATION :
ÉQUIPEMENT DU RESTAURANT



RESTAURANT LA LODZE
rue de la Plan Fenette
73480 BESSANS
04 79 83 12 53

60 %
d'aide publique

Passionnée, Stéphanie propose des recettes traditionnelles bessanaises transmises par sa belle-famille. Les plats sont fait maison à base de produits frais et locaux. Le restaurant est ouvert en saison touristique et sur réservation le reste de l'année.

INVESTISSEMENTS RÉALISÉS : équipements de la cuisine professionnelle, caisse enregistreuse, enseigne.

OBJECTIFS VISÉS : proposer une offre de restauration de qualité toute l'année, faire connaître les spécialités bessanaises.



Cette opération est cofinancée par l'Union Européenne dans le cadre Du Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural (FEADER)

Cofinancement national assuré par le Conseil Régional Auvergne Rhône-Alpes



CRÉATION :
FABRICATION ET LIVRAISON
DE REPAS POUR ENFANTS



LES P'TITS PLATS D'AURORE
Chemin des Bergeries
73500 AUSSOIS
06 79 56 46 94
aurore.valloire@outlook.fr

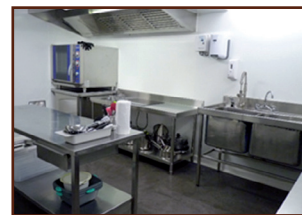
60 %
d'aide publique



Les petits plats d'Aurore sont des plats équilibrés, cuisinés maison avec des produits frais, bio et locaux le plus possible, qui participent à l'éducation et à la découverte alimentaires des enfants.

INVESTISSEMENTS RÉALISÉS : cuisine professionnelle, cellule de refroidissement et surgélation, chambre froide, caisson isotherme pour la livraison.

OBJECTIFS VISÉS : fabriquer et livrer des repas cuisinés en liaison froide dans le secteur de l'enfance.



Cette opération est cofinancée par l'Union Européenne dans le cadre Du Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural (FEADER)

Cofinancement national assuré par le Conseil Départemental de la Savoie



T.O. 19.2 MISE EN ŒUVRE D'OPÉRATIONS
DANS LE CADRE DE LA STRATÉGIE LOCALE
DE DÉVELOPPEMENT

En cours de réalisation



CRÉATION :
ÉPICERIE PRODUITS LOCAUX
ET CRÊPERIE



LE GYPAËTE
191 rue Saint Landry
Lanslevillard
73480 VAL-CENIS

60 %
d'aide publique

Cédric Bison a repris l'affaire familiale en mettant l'accent sur les produits locaux et bio à la fois au sein de la crêperie et dans les rayons d'épicerie fine qui s'y trouvent. Le tout en faisant la promotion du territoire et des producteurs.

INVESTISSEMENTS RÉALISÉS : travaux de création, équipement pour la présentation, la conservation et le stockage, matériels de vente (enseigne, ordinateur).

OBJECTIFS VISÉS : créer un commerce des produits du territoire, valoriser les savoir-faire de la Savoie.



Cette opération est cofinancée par l'Union Européenne dans le cadre du Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural (FEADER)



Cofinancement national assuré par le Conseil Régional Auvergne Rhône-Alpes



T.O. 19.2 MISE EN ŒUVRE D'OPÉRATIONS
DANS LE CADRE DE LA STRATÉGIE LOCALE
DE DÉVELOPPEMENT

En cours de réalisation



STOCKAGE ET
TRANSFORMATION DE LA VIANDE



BOUCHERIE MESTRE
459 Grande Rue
73130 LA CHAMBRE
04 79 56 20 81

60 %
d'aide publique

La Boucherie Mestre propose une démarche de qualité exemplaire. Elle travaille uniquement des carcasses entières d'animaux issues de conduites d'élevage respectueuses de l'environnement et du bien-être animal : tout à l'herbe, sans antibiotiques, lien direct avec les éleveurs et/ou sous signe de qualité Label rouge/AOP/Bio. L'abattoir de Maurienne est utilisé pour 40 % des approvisionnements en ovins et bovins.

INVESTISSEMENTS RÉALISÉS : chambres froides, équipement de l'espace de transformation (désossage, cuisson, ventilation), climatisation, maîtrise d'oeuvre.

OBJECTIFS VISÉS : aménager un local commercial fonctionnel en tout point : livraison, stockage, transformation, vente.



Cette opération est cofinancée par l'Union Européenne dans le cadre du Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural (FEADER)



Cofinancement national assuré par le Conseil Régional Auvergne Rhône-Alpes et la Communauté de Communes du Canton de La Chambre





DISTRIBUTEUR À FROMAGES



**COOPÉRATIVE LAITIÈRE
DE LA VALLÉE DES ARVES**

Belluard
73530 SAINT-SORLIND'ARVES
04 79 59 70 16
boutique@beaufortdesarves.com

60 %
d'aide publique

La coopérative laitière de la vallée des Arves s'est équipée d'un distributeur automatique de fromages afin de diversifier le mode de commercialisation, d'étendre la disponibilité à la vente des produits et de répondre/développer une nouvelle clientèle. Les produits sont disponibles 24h/24h : Beaufort et assortiments de fromages fermiers à pâte pressée cuite.

INVESTISSEMENTS RÉALISÉS : distributeur automatique de fromages, signalétique, armoire frigorifique, raccordement électrique.

OBJECTIFS VISÉS : développer les ventes.



Cette opération est cofinancée par l'Union Européenne dans le cadre Du Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural (FEADER)



Cofinancement national assuré par le Conseil Savoie Mont-Blanc



**CONSEIL
SAVOIE
MONT-
BLANC**



**COMMERCIALISATION
DE PRODUITS CARNÉS SÉCHÉS**



BOUCHERIE RITTAUD
3 rue de la Concorde
73500 FOURNEAUX

55 %
d'aide publique

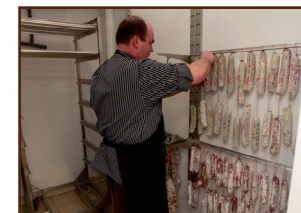
Depuis plus de 50 ans, la boucherie Rittaud entretient un lien fort avec les éleveurs de Maurienne et valorise des bêtes entières via l'abattoir de Maurienne pour 70 % de ses approvisionnements. Dynamiques et toujours à l'écoute de ses consommateurs, Mathilde et Lionnel proposent une offre alimentaire de qualité avec une traçabilité irréprochable. Les travaux réalisés concourent à produire une plus grande quantité et plus large gamme de produits carnés séchés pour répondre à la demande.

INVESTISSEMENTS RÉALISÉS : vitrine de présentation et de stockage des produits secs, création d'un plus grand séchoir, rayonnage, équipement pour la transformation.

OBJECTIFS VISÉS : développer la production de produits carnés séchés, améliorer l'attractivité du magasin.



Cette opération est cofinancée par l'Union Européenne dans le cadre Du Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural (FEADER)



Cofinancement national assuré par le Conseil Régional Auvergne Rhône-Alpes



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes





**RESTRUCTURATION
LOCAL DE VENDE**



LE PONTET
Place du Pontet
73480 BESSANS
04 79 05 21 02
lepontetfringale@orange.fr

60 %
d'aide publique

Entreprise artisanale de charcuterie traiteur depuis 1985, la famille Personnaz s'applique à choisir des produits naturels de première qualité pour la réalisation de leurs salaisons (porcs fermiers plein air Label Rouge Auvergne Rhône-Alpes) et de leur rayon traiteur (produits frais et en circuit court). Seuls professionnels à fabriquer le jambon cousu de Bessans : une recette traditionnelle unique en France.

INVESTISSEMENTS RÉALISÉS : vitrine réfrigérée, rénovation de l'espace de vente, rayonnage épicerie fine, éclairage, plomberie, vitrines, balances.

OBJECTIFS VISÉS : maintenir la qualité de leurs produits en centralisant l'activité de fabrication et de vente pour répondre aux difficultés de recrutements, pouvoir élargir la gamme de produits proposés.



Cette opération est cofinancée par l'Union Européenne dans le cadre Du Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural (FEADER)



Cofinancement national assuré par le Conseil Régional Auvergne Rhône-Alpes



**ÉQUIPEMENT
CUISINE PROFESSIONNELLE**



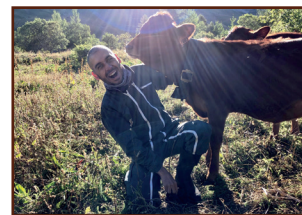
AUBERGE DES ÉTROITS
Hameau de Bonnenuit
73450 VALLOIRE

50 %
d'aide publique

Située sur la route menant au col du Galibier et au carrefour de nombreuses promenades, l'Auberge des Étroits propose de déguster les produits de la ferme des Étroits uniquement sur réservation, 15 couverts maximum afin de garantir la convivialité des échanges avec les clients.
Période d'ouverture : 15 décembre - 15 avril, 15 juin - 15 septembre.

INVESTISSEMENTS RÉALISÉS : équipement de la cuisine professionnelle.

OBJECTIFS VISÉS : installer et développer une activité de type ferme-auberge.

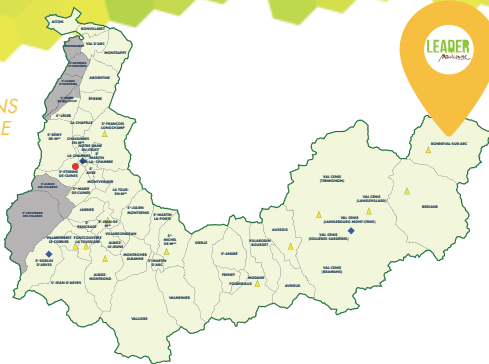


Cette opération est cofinancée par l'Union Européenne dans le cadre Du Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural (FEADER)



Cofinancement national assuré par la Communauté de Communes Maurienne Galibier





CRÉATION :
TRAITEUR PLATS À EMPORTER



DÉLICES DE LA BERGERONNETTE

Vieux Village
73480 BONNEVAL-SUR-ARC

60 %
d'aide publique

Des produits bio, de saison, frais et directement achetés aux producteurs seront mijotés dans les marmites de Marine Blanc pour le plus grand plaisir des habitants et des touristes en séjour dans l'un des plus beaux villages de France. 40 plats cuisinés pourront être réservés (téléphone ou internet) ou achetés sur place du 15 décembre au 30 avril pour la période hivernale et du 20 juin au 10 septembre pour la période estivale.

INVESTISSEMENTS RÉALISÉS : travaux et équipements de la cuisine professionnelle, équipement du local de vente, vitrine du magasin, création du site internet, caisson réfrigéré.

OBJECTIFS VISÉS : proposer des repas de qualité avec des produits frais et de saison.

Cette opération est cofinancée par l'Union Européenne
dans le cadre Du Fonds Européen Agricole pour
le Développement Rural (FEADER)



Cofinancement national assuré par
le Conseil Régional Auvergne Rhône-Alpes





FICHE ACTION 3

COMMERCIALISER LES PRODUITS LOCAUX EN CIRCUIT COURT

- ➔ Sensibiliser la population à l'Agriculture locale durable, à l'Alimentation et la Santé
- ➔ Affirmer l'identité agricole et culinaire "Maurienne"
- ➔ Attirer de nouveaux publics dans le milieu agricole (animations "Agri Culturelles")

LES PORTEURS DE PROJETS

SYNDICAT DU PAYS DE MAURIENNE 45

BIENNALE CULTURELLE EN MAURIENNE

SYNDICAT DU PAYS DE MAURIENNE 46

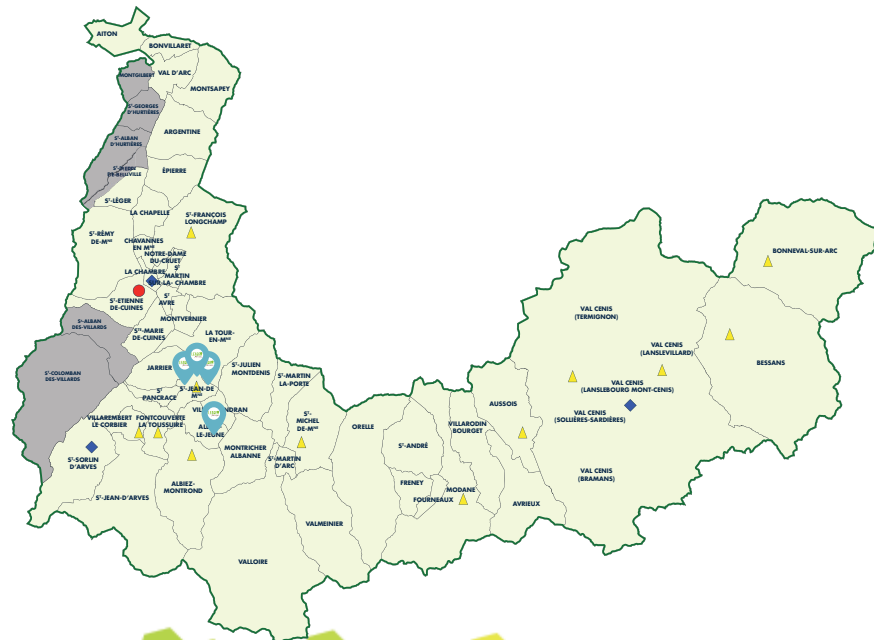
SENSIBILISATION À L'ALIMENTATION DURABLE

À LA CIME DU RUCHER 47

EQUIPEMENT D'UN RUCHER PÉDAGOGIQUE

LES GROUPEMENTS DE DÉVELOPPEMENT AGRICOLE DE MAURIENNE 48

SENSIBILISER À LA TRANSMISSION AGRICOLE



T.O. 19.2 MISE EN ŒUVRE D'OPÉRATIONS DANS LE CADRE DE LA STRATÉGIE LOCALE DE DÉVELOPPEMENT

Réalisation : 2017/2019



BIENNALE CULTURELLE EN MAURIENNE



GRAINES de MAURIENNE

Créations agricoles itinérantes

SYNDICAT DU PAYS DE MAURIENNE

Ancien Évêché
Place de la Cathédrale
73300 SAINT-JEAN-DE-MAURIENNE
04 79 64 12 48
info@maurienne.fr

80 %
d'aide publique



© Collectif Fusées

Graines de Maurienne est un projet agricole, co-produit par le Syndicat du Pays de Maurienne et le collectif artistique Fusées, dans le cadre de la Biennale culturelle en Maurienne. Réalisation 2017/2019 en trois phases : "Racines" en Moyenne Maurienne, "Bouleversements" en Haute Maurienne, "Héritages" en Porte de Maurienne. Créations partagées en atelier ou en itinérance : vidéo, photographie, art dans le paysage, chant, écriture.

En lien avec le secteur agricole : 2 expositions photos "36 vaches pneumatiques", portrait de vaches sur roue ; "Familles bouleversées", le quotidien de familles d'agriculteurs au travers de photographies amateurs et professionnelles ; 1 création sonore "On a tout laissé" témoignages sur l'héritage agricole. Chaque résidence s'est achevée par une "Graine de Folie", représentation exposant les créations dans des lieux liés au monde agricole (ferme des Aubracs, zone agricole de Sollières-Termignon, Coopérative laitière de La Chambre).

BÉNÉFICIAIRES : plus de 1200 habitants et scolaires créateurs et quelques 740 spectateurs aux Graines de Folie.

Objectifs visés : Sensibiliser habitants permanents ou ponctuels à l'existence d'une filière alimentaire locale en Maurienne grâce à un projet agricole ambitieux mêlant création contemporaine, pratiques artistiques et monde agricole.



© Collectif Fusées

Cette opération est cofinancée par l'Union Européenne dans le cadre Du Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural (FEADER)

Cofinancement national assuré par la Région Auvergne Rhône-Alpes et la DRAC





SENSIBILISATION À L'ALIMENTATION DURABLE



DU LOCAL DANS L'ASSIETTE

pour une alimentation locale et durable en restauration collective

SYNDICAT DU PAYS DE MAURIENNE

Ancien Évêché
Place de la Cathédrale
73300 SAINT-JEAN-DE-MAURIENNE
04 79 64 12 48
info@maurienne.fr

80 %
d'aide publique

Aux principaux temps forts de la 3^{ème} Biennale Culturelle en Maurienne, dans un esprit de croisement des publics, le Syndicat du Pays de Maurienne souhaite adjoindre des temps de sensibilisation à l'alimentation durable et locale.

RÉALISATIONS : une journée de sensibilisation à l'alimentation durable et locale (trucs et astuces pour l'écriture des marchés publics, le gré à gré comme moyen d'engager des partenariats en circuit court et des rencontres avec des producteurs locaux) auprès de 47 professionnels, gestionnaires et financeurs de la restauration hors domicile en juin 2018.

Plusieurs temps de sensibilisation à l'alimentation durable et locale à destination des familles et des scolaires en privilégiant une approche innovante, participative et ludique (vélo mixeur, porteur de parole, jeux, carte des "bons plans pour consommer local"...)

OBJECTIFS VISÉS : sensibiliser habitants et socio-professionnels aux enjeux de leur consommation alimentaire, développer la clientèle de la filière alimentaire locale et accroître la demande en la matière.

Cette opération est cofinancée par l'Union Européenne dans le cadre Du Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural (FEADER)



En partenariat avec



ÉQUIPEMENT D'UN RUCHER PÉDAGOGIQUE



À LA CIME DU RUCHER

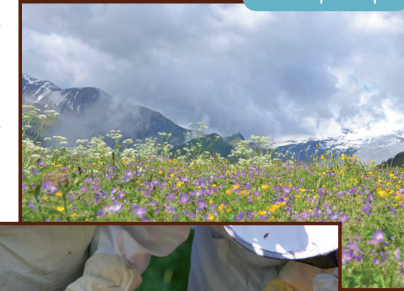
Édith GACHET
La Ville
73300 ALBIEZ-LE-JEUNE
06 86 58 46 21
www.alacimedurucher.fr

80 %
d'aide publique

Édith GACHET développe l'activité d'apiculture sur la commune d'Albiez-le-jeune depuis 2015. Elle vend l'essentiel de sa production en vente directe, ce qui lui permet d'être à l'écoute des questions et intérêts suscités par son métier. Afin d'accueillir les personnes dans de meilleures conditions, elle a créé un rucher pédagogique comprenant 4 colonies d'abeilles. L'une d'elle est dans une ruche vitrée. L'objectif est d'ouvrir une ruche en présence des visiteurs, et de montrer cadre après cadre la vie d'une colonie d'abeilles.

INVESTISSEMENTS RÉALISÉS : essais hivernés, ruches, cadres, hausses, cadres pédagogiques, posters, combinaisons, gants, vareuses.

OBJECTIFS VISÉS : sensibiliser le public au maintien des abeilles dans leur environnement par la découverte de ce formidable insecte. Faire découvrir le métier d'apiculteur, sensibiliser au respect de l'environnement et à la consommation de produits locaux.



Cette opération est cofinancée par l'Union Européenne dans le cadre Du Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural (FEADER)



Cofinancement national assuré par le Syndicat Intercommunal des Vallées de l'Arvan et des Villards





SENSIBILISER À LA TRANSMISSION AGRICOLE



LES GROUPEMENTS DE DÉVELOPPEMENT AGRICOLE DE MAURIENNE

Martin SCHOCH, conseiller territorial
de la Chambre d'Agriculture Savoie Mont-Blanc
06 50 19 14 65
martin.schoch@smb.chambagri.fr
www.agriculture-maurienne.com

80 %
d'aide publique

L'agriculture de Maurienne est en péril par le manque de renouvellement.

Favoriser l'installation agricole est une responsabilité collective : élus locaux, propriétaires fonciers, structures collectives économiques. Le premier frein à la transmission est d'ordre personnel. Les groupements ont décidé d'évoquer ce sujet complexe, de manière collégiale par le prisme d'un théâtre forum.

RÉALISATIONS : 2 représentations en 2019 qui ont réuni près de 70 agriculteurs et élus au printemps à Saint-Julien-Montdenis et à l'automne à Lanslebourg.

OBJECTIFS VISÉS : prendre conscience de manière collective de l'enjeu de transmission, échanger, réfléchir de manière collective à des pistes d'actions.



Cette opération est cofinancée par l'Union Européenne dans le cadre Du Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural (FEADER)

Cofinancement national assuré par le Conseil Départemental de la Savoie



L'ÉQUIPE LEADER À VOTRE DISPOSITION

Vous avez un projet ? Vous désirez en savoir plus ?
Contactez l'équipe technique LEADER pour en parler.

LEADER
Maurienne

Myriam NGUYEN
Animatrice LEADER
Tél. (0)4 79 64 12 48
leader@maurienne.fr

SYNDICAT DU PAYS DE MAURIENNE
Ancien Évêché - Place de la Cathédrale
73 300 SAINT-JEAN-DE-MAURIENNE

LEADER
Maurienne

Christel ROMERO
Gestionnaire du Programme LEADER
Tél. (0)4 79 64 48 68
gestion.leader@maurienne.fr

SYNDICAT DU PAYS DE MAURIENNE
Ancien Évêché - Place de la Cathédrale
73 300 SAINT-JEAN-DE-MAURIENNE