

**VALORISER
ET DIVERSIFIER**

l'offre alimentaire de Montagne



LEADER

Maurienne

**REVUE DE PROJETS
2014-2020**



Document téléchargeable sur
leader.maurienne.fr

VALORISER ET DIVERSIFIER L'OFFRE ALIMENTAIRE DE MONTAGNE



ALEXANDRE ALBRIEUX

Président du
Comité de
programmation
LEADER

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

Maire de
Valmeinier

La vallée de la Maurienne, grâce à son Syndicat de Pays, porte depuis 2014 le programme LEADER dont l'objectif premier est de valoriser et diversifier l'offre alimentaire du territoire en favorisant les circuits courts.

Après avoir obtenu une enveloppe initiale d'aides de 1 275 000 € à laquelle est venu s'ajouter un montant complémentaire de 204 000 €, la Maurienne a bénéficié d'un total de 1.5 millions d'euros de subvention entre 2014 et 2020 investi sur le territoire contribuant à la réalisation de projets à hauteur de 2.2 millions d'euros.

Au cours de cette période, 47 porteurs de projets ont été soutenus, dont vous trouverez la présentation dans les pages suivantes...un peu comme si nous parcourions ensemble la Maurienne depuis Aiton jusqu'à Bonneval-sur-Arc à la rencontre des acteurs des circuits courts alimentaires de la vallée qu'ils soient agriculteurs, restaurateurs, artisans transformateurs, commerçants mais aussi collectivités locales ou groupements interprofessionnels.

Nous pouvons donc, sans ambages, nous féliciter collectivement de la réussite du programme LEADER sur le territoire du Pays de Maurienne, fruit de l'engagement des acteurs locaux (représentants des professions et élus) au sein du Groupe d'Action Locale et du Comité de Programmation.

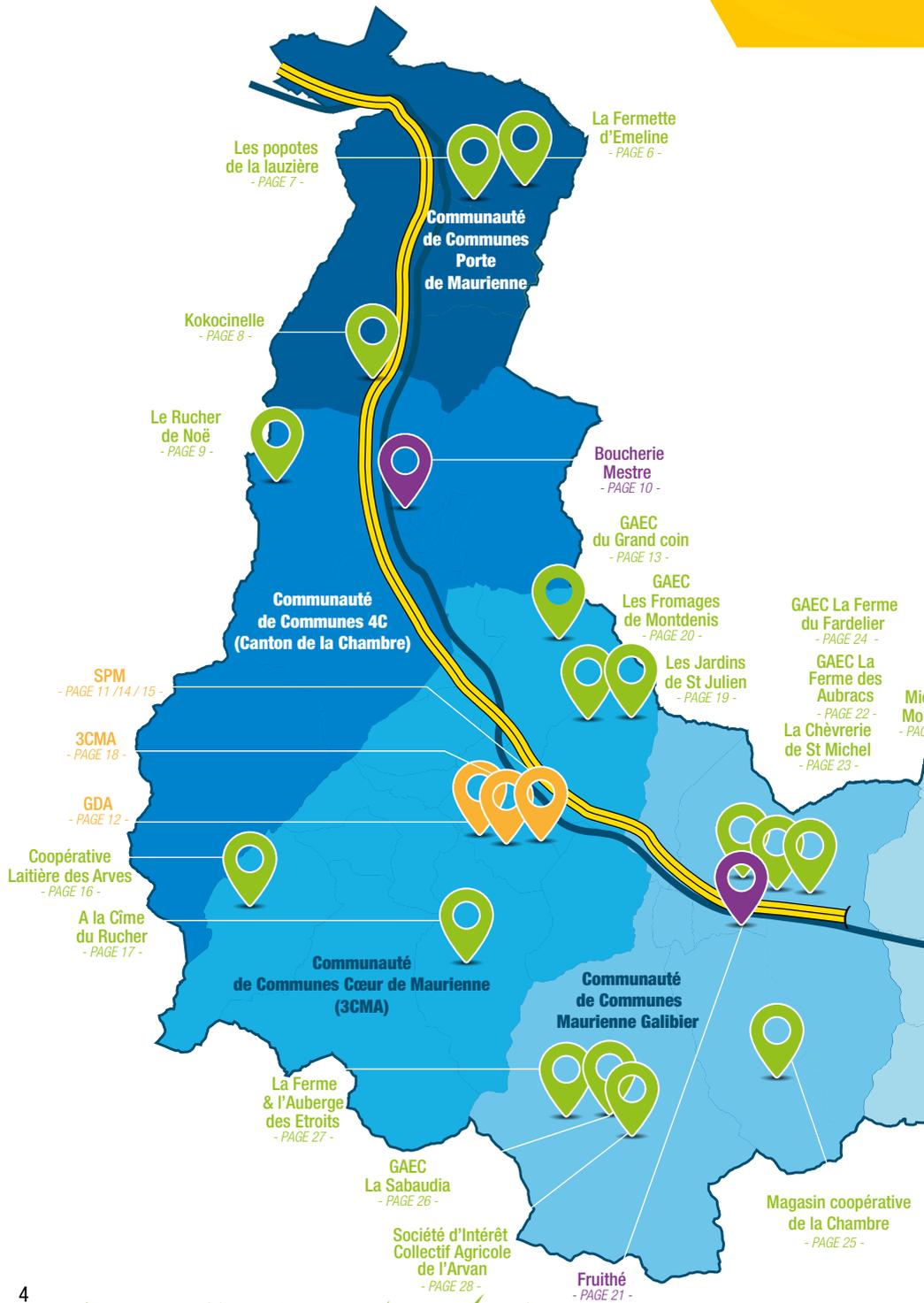
Cette dynamique territoriale forte continue jusqu'à fin 2022 grâce à des crédits supplémentaires, qui porteront ainsi à 1.9 millions d'euros le montant des subventions captée pour la Maurienne.

Il serait aujourd'hui nécessaire de poursuivre la dynamique engagée tellement la thématique de l'alimentation en circuits courts est importante pour la population mauriennaise, pour nos vacanciers, pour notre agriculture de montagne et pour ses produits locaux.

Bonne lecture à toutes et tous,

Sommaire :

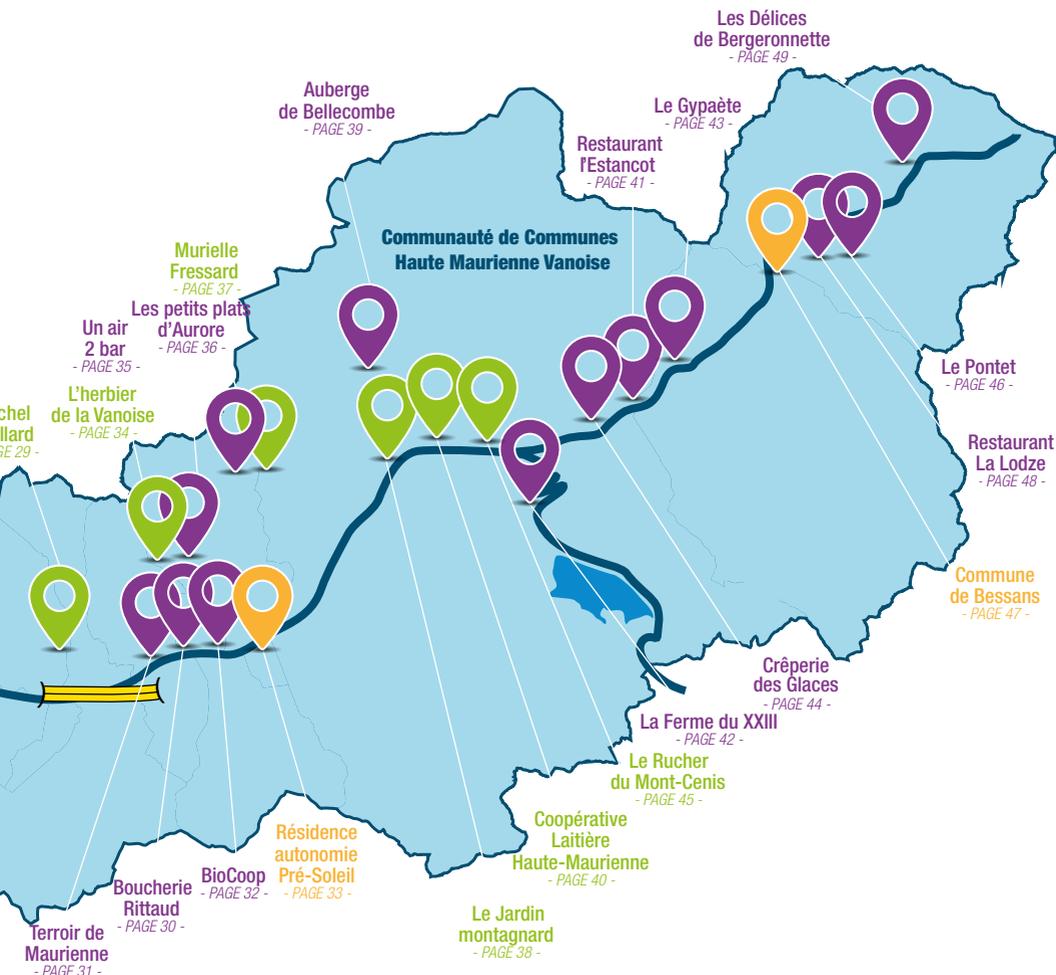
4	La carte des porteurs de projet	
6	La Fermette d'Emeline	
7	Les Popotes de la Lauzière	
8	Kokocinelle	
9	Le Rucher de Noë	
10	Boucherie Mestre	
11	SPM - Abattoir de proximité	
12	Groupements de Développement Agricole Maurienne	
13	GAEC du Grand Coin	
14	SPM - Biennale culturelle	
15	SPM - Sensibiliser à l'alimentation saine et durable	
16	Coopérative laitière des Arves	
17	À la cîme du rucher	
18	Communauté de Communes Maurienne Arvan	
19	Les jardins de St Julien	
20	GAEC Les fromages de Montdenis	
21	Fruithé	
22	GAEC La ferme des Aubracs	
23	La Chèvrerie de St Michel	
24	GAEC la Ferme du Fardelier	
25	Magasin de la coopérative laitière de la Chambre	
26	GAEC La Sabaudia	
27	La ferme & l'auberge des Etroits	
28	Société d'Intérêt Collectif Agricole de l'Arvan	
29	Michel Mollard Éleveur ovin	
30	Boucherie Rittaud	
31	Terroir de Maurienne	
32	Magasin Biocoop Esprit Vert	
33	Résidence autonomie Pré-Soleil	
34	L'herbier de la Vanoise	
35	Un air 2 bar	
36	Les petits plats d'Aurore	
37	Murielle Fressard, Éleveuse ovin	
38	Le jardin montagnard	
39	Auberge de Bellecombe	
40	Coopérative laitière de Haute Maurienne Vanoise	
41	Restaurant L'Estanco	
42	La ferme du XXIII	
43	Le Gypaète - épicerie	
44	Créperie des glaces	
45	Le rucher du Mont Genis	
46	Le Pontet charcuterie-traiteur	
47	Commune de Bessans	
48	Restaurant La lodze	
49	Les délices de la Bergeronnette	



 **PRODUCTEUR FERMIER**

 **ARTISAN - TRANSFORMATEUR
RESTAURATEUR - COMMERÇANT**

 **COLLECTIVITÉ TERRITORIALE
GROUPEMENT DE PROFESSIONNELS**





DES POULES PONDEUSE ÉLEVÉES EN PLEIN AIR

LA FERMETTE D'EMELINE

10 Chemin du Bouchet
Randens
73220 VAL D'ARC
06 42 71 85 82
www.lafermettedemeline.fr

Emeline Vincent-Lévêque s'installe en agriculture : elle élève 5000 poules pondeuses plein air en Porte de Maurienne en mettant en place une conduite d'élevage soucieuse de l'environnement et du respect des animaux. Les oeufs sont commercialisés en vente directe sur le principe du libre service, et en circuit-court. 2 emplois sont créés grâce à ce projet.

Le projet intègre un parcours pédagogique le long de l'Arc afin d'expliquer l'élevage avicole aux riverains et aux personnes de passage.

Un chalet matérialise le départ du parcours et des panneaux d'explications guident les visiteurs à la ferme. Plusieurs fois par an la ferme ouvre ses portes : gouters fermiers, accueil des scolaires, événements grand public.

INVESTISSEMENTS RÉALISÉS : Études liées à la faisabilité du projet, aménagement du bâtiment, équipement d'élevage, aménagement du terrain pour le parcours herbeux extérieur, matériel d'exploitation, chalet d'exposition, panneaux pédagogiques





DES LÉGUMES : DU CHAMPS AU BOCAL !

LES POPOTES DE LA LAUZIÈRE

Route de Gemilly
73220 ARGENTINE
06 61 85 68 28
www.lespopotesdelalauziere.com



Clara Fouquet a à cœur de proposer 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 directe.

Les bocaux en verre consignés sont 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, etc), travaux de création du laboratoire de transformation et du local de vente, matériels de transformation (autoclave, ustensiles de cuisines, etc), outils de vente (étagères, caisse)



DU MARAICHAGE EN PERMACULTURE

KOKOCINELLE

Route Coppet
Les Moulins
73660 LA CHAPELLE
06 79 39 62 72
www.kokocinelle.fr



Hélène et Gwenaël HILAIRET s'inspirent de la nature. Leurs légumes proviennent de leurs propres 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 maraichage fait parti d'un projet agri-touristique labellisé éco-gîte offrant nuitée en chambre et table d'hôte avec un bain nordique.

INVESTISSEMENTS RÉALISÉS : Bassin de retenue d'eau, irrigation en goutte à goutte, matériel de culture, caisses de récolte



VERS DE L'APICULTURE PROFESSIONNELLE

LE RUCHER DE NOË

520 Montée du Sandrin
73660 SAINT REMY DE MAURIENNE
06 87 52 91 07



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, action de sensibilisation grand et jeune public.

Les nouveaux équipements lui permettent de diminuer la pénibilité du travail et d'optimiser le temps qui se trouve ainsi ré-investi dans le soin aux ruches, l'exploration d'autres sites de production et la commercialisation (conditionnement, vente directe, livraison, etc).

INVESTISSEMENTS RÉALISÉS : Travaux et équipements pour la création d'une miellerie (extraction, conditionnement et stockage), création d'un espace de vente sur place, maçonnerie pour la miellerie et remorque grue de manutention



LE DÉPARTEMENT



UNE BOUCHERIE PARTENAIRE DES ÉLÉVEURS ET DE L'ABATTOIR DE MAURIENNE

BOUCHERIE MESTRE

459 Grand Rue
73130 LA CHAMBRE
04 79 56 20 81
www.boucherie-maurienne.fr

La Boucherie Mestre a 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



Communauté de Communes
du Canton de La Chambre



L'ABATTOIR DE PROXIMITÉ : PIVOT POUR LE DÉVELOPPEMENT DES CIRCUITS COURTS

SYNDICAT DU PAYS DE MAURIENNE (SPM)

BP 82
73300 SAINT JEAN DE MAURIENNE
04 79 64 48 68
www.maurienne.fr



A travers son soutien à l'abattoir local, le Syndicat de Pays de Maurienne soutient l'agriculture ancrée sur son territoire et entretient les dynamiques locales de valorisation en circuit-court. L'augmentation du tonnage d'abattage des ovins depuis 2015 nécessite de revoir les équipements afin d'améliorer la productivité dans le respect du bien être animal et de celui des agents.

Disposer d'un abattoir proche des sites de production permet d'établir une relation de confiance entre le producteur et le consommateur et/ou les artisans des métiers de bouche en garantissant :

- des conditions de transport acceptables pour les animaux
- un traitement digne des conditions animale et humaine (agents de l'abattoir)
- une réelle traçabilité de la viande

RÉALISATIONS : Étude technico-économique de l'outil de production et installation d'un restrainer ovin, travaux et équipement





**DEUX ENJEUX INTERDÉPENDANTS :
L'INSTALLATION ET
LA TRANSMISSION AGRICOLES**

**GROUPEMENTS DE
DÉVELOPPEMENT AGRICOLE
DE MAURIENNE**

Martin SCHOCH, conseiller territorial
06 50 19 14 65
www.agriculture-maurienne.com

L'agriculture de Maurienne est en péril par le manque de renouvellement des exploitations. Favoriser l'installation agricole est une responsabilité collective : élus locaux, propriétaires fonciers, structures collectives économiques.

Les groupements de développement agricoles proposent des outils de réflexion sur l'installation et la transmission agricole :

1. Communiquer sur l'installation agricole
2. Sensibiliser aux enjeux de la transmission des exploitations agricoles 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 : Création et recensement de références technico-économiques, réalisation et diffusion de supports de communication : un livret et une vidéo-motion «Se poser les bonnes questions sur l'économie, le temps de travail et le foncier».

Deux représentations de théâtre forum sur la transmission





UNE MEILLEURE QUALITÉ DE PRODUCTION

GAEC DU GRAND COIN

Montbrunal

73300 MONTVERNIER



Les chèvres du GAEC du Grand coin sont élevées entre 1000 m et 2500m d'altitude et mangent exclusivement de l'herbe : l'été en alpage et l'hiver du foin produit sur l'exploitation. Les associés du Gaec, agrandi depuis 2017, transforment tout le lait en fromage soit à la ferme soit en alpage l'été. Les produits : tommes de 500g et grosse tomme de 3 kg commercialisées en circuits court a les SICA (des Arves et des Ciïmes) et d'autres détaillant.

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



**UN PROJET DE CRÉATION
CONTEMPORAINE, PRATIQUES
ARTISTIQUES EN LIEN
AVEC LE MONDE AGRICOLE**

**BIENNALE CULTURELLE
SYNDICAT DU
PAYS DE MAURIENNE (SPM)**

BP 82
73300 SAINT JEAN DE MAURIENNE
04 79 64 48 68
www.maurienne.fr



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. Pendant deux ans, le collectif a proposé aux habitants de Maurienne, toutes générations confondues, des créations partagées, en atelier ou en itinérance, mêlant les approches et les disciplines artistiques : vidéo, photographie, art dans le paysage, chant, écriture... La mise en valeur du secteur agricole était au cœur de ces créations.

REALISATIONS : Trois événements festif exposant les créations dans des lieux liés au monde agricole «Graine de Folie».

Nombreux ateliers de création : plus de 600 élèves d'écoles primaires, collèges et lycées du territoire, 670 enfants, jeunes et habitants et quelque 740 spectateurs aux Graines de Folie





DES ACTIONS POUR SENSIBILISER À L'ALIMENTATION SAINE ET DURABLE

**SYNDICAT DU
PAYS DE MAURIENNE (SPM)**
BP 82
73300 SAINT JEAN DE MAURIENNE
04 79 64 48 68
www.maurienne.fr



Le Syndicat du Pays de Maurienne porte des actions de sensibilisation à l'alimentation durable et locale.

RÉALISATIONS :

- Pour les professionnels de la restauration collective : 2 journées de rencontre
- Juin 2018 avec 47 professionnels, gestionnaires et financeurs de la restauration hors domicile sur les «Trucs et astuces pour l'écriture des marchés publics, le gré à gré comme moyen d'engager des partenariats en circuits courts et des rencontres avec des producteurs locaux).
 - Mars 2019 avec 50 professionnels (producteurs, responsables de cuisines) sur une journée dédiée aux à la sécurité alimentaire des aliments et un marché de professionnels.

Une formation pour privilégier une approche innovante, participative et ludique (vélo mixeur, porteur de parole, jeux, carte des « bons plans pour consommer local »...) destination des professionnel de la petite enfance et de la jeunesse, des centres sociaux sur les outils d'animation. Des interventions dans le cadre de la semaine du développement durable au lycée Paul Heroult, lors de la biennale culturelle.



UNE LOGISTIQUE ADAPTÉE POUR L'APPROVISIONNEMENT ET LA LIVRAISON DE PRODUIT LOCAL

COOPÉRATIVE LAITIÈRE DES ARVES

Belluard

73530 SAINT SORLIN D'ARVES

04 79 59 70 16

www.beaufortdesarves.com



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.

La coopérative laitière de la vallée des Arves s'est équipée :

- d'un camion réfrigéré pour faciliter l'approvisionnement et la livraison des produits
- 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.

INVESTISSEMENTS RÉALISÉS : Cellule isotherme, groupe frigorifique et autres aménagements. Distributeur automatique de fromages, signalétique, armoire frigorifique, raccordement électrique





MIEUX CONNAITRE LES ABEILLES ET LE MÉTIER D'APICULTEUR POUR SENSIBILISER AU RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT



A LA CÎME DU RUCHER,

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

Edith 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. Ce rucher lui permet de faire découvrir le métier d'apiculteur, sensibiliser au respect de l'environnement et à la consommation de produits locaux.

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



DES TRAVAUX POUR FAVORISER L'INSTALLATION ET LE DÉVELOPPEMENT DE L'ACTIVITÉ AGRICOLE

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES COEUR DE MAURIENNE ARVAN

73300 SAINT-JEAN-DE-MAURIENNE
04 79 83 07 20
www.coeurdemaurienne-arvan.com



L'Association Foncière Pastorale de Saint-Julien-Montdenis loue des terrains à des agriculteurs. La communauté de communes a été sollicitée pour remettre en état des terrains très embroussaillés pour favoriser l'installation et le développement de l'activité agricole : maraîchage et projet viticole.

RÉALISATION : Débroussaillage, broyage et terrassement sur plusieurs sites à St Julien Montdenis



LE DÉVELOPPEMENT DU MARAÎCHAGE ET DE L'ARBORICULTURE

LES JARDINS DE SAINT JULIEN

Jardin sous le bourg
73870 SAINT JULIEN MONTDENIS
07 77 07 04 45



Cette jeune exploitation en maraichage 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 grande consommation tout au long de l'année et bâtir une dynamique locale socio-économique.

INVESTISSEMENTS RÉALISÉS : Irrigation, plantes pérennes, outils de travail du sol, matériels de récolte et de marché, accompagnement par l'ADABIO, signalétique



DES ÉQUIPEMENT BIENS CALBRÉS

GAEC LES FROMAGES DE MONTDENIS

La Durasse
73870 SAINT-JULIEN-MONT-DENIS
06 21 09 00 70



Vous pourrez rencontrer les chèvres et les brebis de Morgane et Mélanie en vous promenant dans les hauteurs de Montdenis à 1500 mètres d'altitude. Les chèvres et les brebis mangent du foin l'hiver et sortent au pâturage d'avril à octobre. Les céréales bio qu'elles consomment sont essentiellement du maïs et de la luzerne provenant de Rhônes Alpes.

Les fromages sont fabriqués tous les jours au lait cru afin de garantir une qualité optimale et vendu en circuit-court en Maurienne. La viande d'agneau, de brebis(merguez) et de porc est directement vendu en colis au particulier.

INVESTISSEMENTS RÉALISÉS : Caisson réfrigéré, brasseur, tonnelle





UNE OFFRE DE JUS DE FRUITS FRAIS

FRUITHÉ

10 Rue du Général Ferrié
73140 SAINT-MICHEL-DE-
MAURIENNE
06 77 24 04 61

Le fruitthé se veut être un lieu de rencontre convivial autour de jus de fruits frais et de pâtisseries.

INVESTISSEMENTS RÉALISÉS : Équipements de la cuisine professionnelle



UNE LOGISTIQUE FACILITÉE POUR LA COMMERCIALISATION DE LA VIANDE

GAEC LA FERME DES AUBRACS

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



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 direct : veau rosé (broutard) et occasionnelemnet du boeuf en caissette à la ferme, à la boucherie Favre ou dans les Biocoop de Maurienne.

INVESTISSEMENTS RÉALISÉS : Remorque bétailière, remorque réfrigérée





PLUS DE TOME DE CHÈVRE

LA CHÈVRERIE DE SAINT MICHEL

100 Chemin des Fermes
73140 SAINT-MICHEL-DE-MAURIENNE
06 64 24 69 34
www.chevreriestmichel.jimdofree.com



Hélène et Aurélie sont installées à Beaune, sur les hauteurs de Saint Michel depuis 2018. Elles élèvent des chèvres de race Saanen, Savoie et Alpine, quelques cochons et des poules. Les productions fermières (fromages, yaourts, viande, salaisons, oeufs) sont commercialisées en vente directe et en circuit-court de proximité. Pour répondre à la demande, une cave enterrée est créée pour permettre la fabrication de tomes.

INVESTISSEMENTS RÉALISÉS : Cave d'affinage et matériel d'affinage, ventilation et luminosité chèvrerie





DES ÉQUIPEMENT OPTIMISÉS AUX MODES DE PRODUCTION & DE COMMERCIALISATION

GAEC FERME DU FARDELIER,

Le Mollard
73140 BEAUNE
06 70 36 12 96
www.fermedufardelier.fr



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 nourrit 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. La traite se fait uniquement en remorque mobile : la création d'une salle de traite abritée s'avère nécessaire pour les premières semaines de traite à proximité de la bergerie. Ils proposent également de la viande d'agneaux en caissette.

INVESTISSEMENTS RÉALISÉS : Remorque bétailière, caisson alimentaire, cuve de pasteurisation, station de potabilisation de l'eau et porte du magasin, abri et passerelle pour la remorque de traite



UN NOUVEAU POINT DE VENTE ET DE PROMOTION DES PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE DE MONTAGNE

MAGASIN DE LA COOPÉRATIVE LAITIÈRE DE LA CHAMBRE

Lieu-dit les Ilettes

Bâtiment A

73450 VALMEINIER 1800

04 79 20 30 61

www.coopdelachambre.fr



La Coopérative Laitière de la Chambre regroupe 34 éleveurs de bovins laitiers situées à Aiguebelle (Montsapey), sur les communautés de communes du Canton de la Chambre, Maurienne Galibier, et Cœur de Maurienne Arvan à l'exclusion des communes d'Albiez-Montrond, Saint-Jean d'Arves et Saint-Sorlin d'Arves.

Au sein de ce périmètre de ramassage du lait, la coopérative laitière a souhaité ouvrir un nouveau point de vente directe à Valmeinier. Il s'ajoute aux 2 autres magasins situés à La Chambre et à Saint François Longchamps.

Le film promotionnel est actualisé pour raconter les évolutions des 10 dernières années avec des formats adaptés aux canaux de diffusion envisagés et une mise en valeur accentuée du travail des agriculteurs en montagne.

INVESTISSEMENTS RÉALISÉS : Travaux, aménagement et équipement du magasin, film du circuit de visite guidée





UNE PRODUCTION UNIQUE DE RACLETTE FERMIERE IGP

GAEC LA SABAUDIA

Les Granges
73450 VALLOIRE
06 70 27 10 31



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 Savoie, unique producteur en Maurienne). Les produits sont commercialisés en demi-gros en circuits court à des restaurateurs, via les SICA (des Arves et des Cîmes), Intermarché et divers détaillants.

INVESTISSEMENTS RÉALISÉS : Groupe froid, planches d'affinage



**CONSEIL
SAVOIE
MONT::
BLANC**



DE LA FERME DIRECTEMENT À L'ASSIETTE

LA FERME / AUBERGE DES ETROITS,

Hameau de Bonnenuit

73450 VALLOIRE

06 76 58 10 68

www.lafermedesetroits.fr

Steeve 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, boeuf). La majorité de la production est cuisinée et servie à l'Auberge des Etroits. Le reste est vendu en vente directe à la ferme et via le marché de plein vent de Valloire.

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

INVESTISSEMENTS RÉALISÉS : Planches d'affinage, climatisation de la cave d'affinage, tank à lait, caisson et vitrine réfrigérés, tente de marché, équipement de la cuisine professionnelle



**CONSEIL
SAVOIE
MONT::
BLANC**



LE PLUS HAUT POINT DE VENTE DE PRODUITS LOCAUX

SOCIÉTÉ D'INTÉRÊT COLLECTIF AGRICOLE DE L'ARVAN (SICA)

Route du col du Galibier

73450 VALLOIRE

06 89 57 01 67

www.beaufortdesarves.com



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 se sont 200 Kg à 400 Kg 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



UNE LOGISTIQUE FACILITÉE POUR LA COMMERCIALISATION DE LA VIANDE

MICHEL MOLLARD, ÉLEVEUR OVIN

30 chemin du Dieu Bénit
La Praz
73500 SAINT ANDRÉ



Michel MOLLARD élève avec soin et passion 185 brebis qui donnent naissance à 200-230 agneaux chaque année.

Les agneaux grandissent aux côtés de leur mère. Ils se nourrissent d'abord de lait maternel puis, au sevrage, de l'herbe des prairies d'altitude dont ils suivent la pousse. Fort d'une longue expérience, Michel maîtrise la conduite de son élevage et l'engraissement de ses agneaux à l'herbe. Reconnu pour son savoir-faire, il entretient des relations de confiance avec ses clients particuliers comme professionnels, notamment la boucherie Rittaud qui commercialise 30% de sa production. L'acquisition d'une remorque bétailière, adaptée au volume de son activité, facilitera la logistique afin de développer la vente directe de ses agneaux (objectif 20% de sa production).

INVESTISSEMENTS RÉALISÉS : Remorque bétailière



**CONSEIL
SAVOIE
MONT:
BLANC**



DES PRODUITS CARNÉS SÉCHÉS DE QUALITÉ AVEC UNE VALORISATION DU TERRITOIRE EXEMPLAIRE

BOUCHERIE RITTAUD

3 Rue de la Concorde
73500 FOURNEAUX
04 79 05 00 92
www.boucherierittaud.com



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 Saint Etienne de cuines 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 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



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes



LA PROMOTION DES ACTEURS, DE LEUR SAVOIR-FAIRE ET DES PRODUITS DU «TERROIR DE MAURIENNE»

TERROIR DE MAURIENNE

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



Terroir de Maurienne se veut être une véritable marque de territoire, fédératrice 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 coffrets. L'entreprise propose également des ateliers culinaires, dégustations et formations animés par des artisans dans la cuisine semi-professionnelle attenante au local technique.

RÉALISATIONS : Formation hygiène et permis d'exploitation, aménagement et équipement de la cuisine semi-professionnelle, vitrines, électricité et chauffage du local





UN ENGAGEMENT ANTI-GASPI 100% PLAISIR POUR LES PAPILLES

MAGASIN BIOCOOP ESPRIT VERT SARL BATAVIA

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

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. Plus qu'un restaurant, c'est un lieu de vie et d'échanges à travers la cuisine bio pour 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, gras, sucrés.

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



LE DÉPARTEMENT



DES PRODUITS LOCAUX EN DIRECT DE LA FERME FACILES À PRÉPARER

RÉSIDENCE AUTONOMIE PRÉ-SOLEIL

335 Rue Pré-Soleil
73500 MODANE
04 79 56 89 89



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 circuits courts.

RÉALISATIONS : Réfection partielle de la cuisine (travaux et équipements pour la transformation de fruits et légumes frais notamment), accompagnement pour le montage du dossier de demande d'agrément



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes



DES PLANTES AROMATIQUES & MÉDICINALES

L'HERBIER DE LA VANOISE

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



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 direct 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, préparations), stockage et conditionnement



LE DÉPARTEMENT



UN CONCEPT INNOVANT ET ATTRACTIF AUTOUR DES CIRCUITS COURTS

UN AIR 2 BAR

Rocher des Amoureux
73500 VILLARODIN BOURGET
06 87 37 02 25



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)



DES REPAS BIOS ET LOCAUX À DESTINATION DE LA PETITE ENFANCE

LES PETITS PLATS D'AUORE

Chemin des Bergeries
73500 Aussois
06 79 56 46 94



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

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





UN ÉQUIPEMENT ADAPTÉ À LA COMMERCIALISATION EN VENTE DIRECTE

MURIELLE FRESSARD ÉLEVEUSE OVIN

Chemin des bergeries
73500 Aussois



Murielle Fressard diversifie son activité professionnelle avec un élevage de brebis allaitantes conduit en agriculture biologique. Elle propose de la viande d'agneau bio en vente directe lors d'une période creuse de production à l'échelle de la vallée de la Maurienne.

INVESTISSEMENTS RÉALISÉS : Remorque moutonnaire, caisson isotherme



LE DÉPARTEMENT



VERS DU MARAÎCHAGE PROFESSIONNEL

LE JARDIN MONTAGNARD,

Route de l'Eglise
73500 VALCENIS BRAMANS
06 95 04 95 13



Initialement un jardin pédagogique, ce jardin montagnard évolue en un projet professionnel d'installation agricole à la fois outil productif pour de la vente directe de produits frais et transformés, et à la fois comme support d'animation et de transmission pour les enfants et les adultes. Cynthia met tout en oeuvre pour que cette activité, à l'horizon 2023 devienne son activité principale.

INVESTISSEMENTS : Matériel d'irrigation, serres, plantes perennes



UNE AUBERGE ANCRÉE DANS LA TRADITION AGRICOLE FAMILIALE

AUBERGE DE BELLECOMBE

Parking de Bellecombe
73500 VALCENIS TERMIGNON
06 82 24 18 17 / 04 79 56 32 70
www.aubergedebellecombe.com

L'auberge est située à 2350m sur la commune de Termignon Val Cenis, à 300 mètres du parking de Bellecombe au cœur du Parc National de la Vanoise.

Autrefois, cet alpage familial était exploité pour l'activité agricole. Avec la création du Parc, de l'accueil et de la petite restauration ont été proposés en complément de cette activité agricole. La famille Jacquemmoz accueille les visiteurs en toute simplicité depuis plusieurs générations, dans ce lieu chaleureux et authentique en proposant des plats fait maison en privilégiant les circuits courts.

INVESTISSEMENTS RÉALISÉS : Cuisinière à gaz, chambre froide, équipement pour générer de l'électricité





PROMOTION DES FABRICATIONS LAIITIÈRES AOP BEAUFORT ET L'AGRICULTURE DE MONTAGNE

COOPÉRATIVE LAITIÈRE HAUTE-MAURIENNE VANOISE

36 RUE DE L'ARC
73480 VAL CENIS - LANSLEBOURG
04 79 05 92 79
www.coophautemaurienne.fr



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 Cîmes. Les producteurs souhaitent renouveler leur stratégie de communication pour maintenir une dynamique et sensibiliser à l'agriculture de montagne, ses produits et ses spécificités.

RÉALISÉS : Accompagnement sur la stratégie de communication, film du circuit de visite guidée



LA CONSERVATION DES PRODUITS DE SAISON POUR ÉTENDRE LEUR DURÉE DE CONSOMMATION

RESTAURANT L'ESTANCO,
92, rue du Mollaret, Lanslevillard
73480 VAL CENIS
04 79 56 59 93



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. Afin de proposer des recettes avec des produits de saison plus longtemps, les plats sont réalisés à l'avance et conservés.

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



UN RESTAURANT POUR VALORISER LA VIANDE, CO-PRODUIT DE LA FERME LAITIÈRE

LA FERME DU XXIII

3 Hameau d'Herbefin
Lanslebourg
73480 VAL CENIS
06 89 33 62 72

Agriculteur en production lait Beaufort pour la Coopérative laitière de Haute-Maurienne, Yannick FILLIOL souhaite partager ses valeurs et valoriser les co-produits de son élevage dans un restaurant d'altitude sur les pistes de Val-Cenis.

L'établissement met en avant une cuisine de tradition, simple et goûteuse, réalisée avec des produits locaux : fromage de la Coopérative laitière, viande de l'exploitation (steaks hachés issus de vaches de réforme qui transiteront par l'abattoir de Maurienne puis une entreprise agréée UE), bière du Mont-Blanc, Artisan glacier du Vivier du Lac pour les desserts, pommes de terre locales pour des frites « maison ».

Point d'attrait supplémentaire : un sol transparent au travers duquel les visiteurs pourront voir les animaux de la ferme (veaux, moutons, poules et chèvres).

INVESTISSEMENTS RÉALISÉS : Électricité, chauffage, solivage et plafond, plancher, chape, carrelage, revêtement mural, espace de stockage, ameublement et équipement de la cuisine





MULTIPLIER LES POINTS DE VENTE DES PRODUITS LOCAUX

EPICERIE FINE, LE GYPAETE

191, rue St Landry
73480 VAL CENIS LANSLEVILLARD
06 72 04 87 17



Cédric Bison a à coeur de reprendre l'affaire familiale en mettant l'accent sur les produits locaux et bios à la fois au sein de la crêperie et dans les rayons d'épicerie fine qui s'y trouve. 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)



DU STEAK HACHÉ MADE IN MAURIENNE

CRÊPERIE DES GLACES

73480 Val-Genis Lanslevillard
06 98 16 58 24

Ce restaurant d'altitude ouvert en saison touristique l'hiver et l'été, propose une cuisine faite maison et met un point d'honneur à sélectionner quelques produits locaux : œufs, fromages, vin, charcuterie. A partir de 2020, en partenariat avec un éleveur, les gérants changent leur recette de burger pour valoriser des steaks hachés ultra-locaux.

INVESTISSEMENTS RÉALISÉS : Congélateur, vitrine à vin





AUTOMATISATION DU CONDITIONNEMENT

LE RUCHER DU MONT CENIS

9 Route de l'Iseran
Lanslebourg
73480 VAL CENIS



Le Rucher du Mont Cenis c'est 200 à 250 ruches dont 150 à 180 en production de miel et le reste en production de reines et d'esseims.

Vous trouverez ce miel seulement en Maurienne dans des commerces locaux (coopérative laitière de Haute Maurienne, magasins de produits locaux).

La mise en pot et l'étiquetage manuels sont trop chronophages. L'automatisation de la chaîne de conditionnement permet de dégager du temps de travail pour le suivi des ruches et le développement de la vente directe.

INVESTISSEMENTS RÉALISÉS : Étiqueteuse, marqueur, table tournante et compresseur



LE DÉPARTEMENT



**UNE ENTREPRISE ARTISANALE
FAMILIALE ENGAGÉE DANS UNE
DÉMARCHE DE QUALITÉ AVEC UN
SAVOIR FAIRE UNIQUE**

**LE PONTET -
CHARCUTIER TRAITEUR**

Place du Pontet
73480 BESSANS
04 79 05 21 02

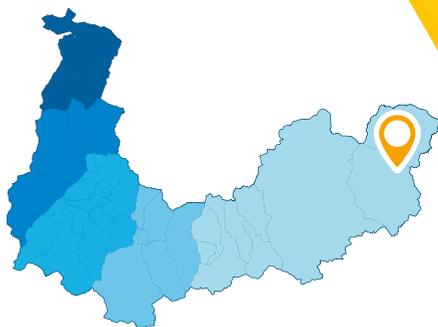
Entreprise artisanale de charcuterie traiteur depuis 1985, la famille Personnaz s'applique à choisir des produits naturels de première qualité pour la réalisation de leurs salaisons (porcs fermiers plein air Label Rouge Aubergne Rhône Alpes) et de leur rayon traiteur (produits frais et en circuits courts).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

Ils développent leur magasin de vente à Bessans et la fabrication de produits carnés séchés pour répondre à la demande croissante.

INVESTISSEMENTS RÉALISÉS : Vitrine réfrigérée, rénovation de l'espace de vente, rayonnage épicerie fine, éclairage, plomberie, vitrines, balances, équipement pour l'étuvage et le séchage des produits



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes



UN POINT DE RESTAURATION RAPIDE AVEC DES PRODUITS LOCAUX

COMMUNE DE BESSANS

73480 BESSANS

www.mairie-bessans.fr

04 79 05 96 05

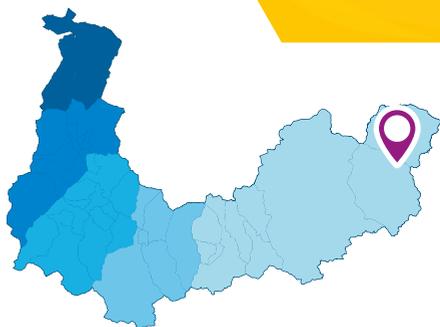


Située dans un écrin naturel, à 1700m d'altitude, la zone des lacs de Bessans représente une réelle opportunité pour le développement touristique et l'attractivité de la destination.

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, etc.). 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





UNE RESTAURATION COMMERCIALE DE QUALITÉ QUI VALORISE LE PATRIMOINE CULAIRE

RESTAURANT LA LODZE

rue de la Plan Fenette
73480 BESSANS
04 79 83 12 53
www.lalodze.e-monsite.com

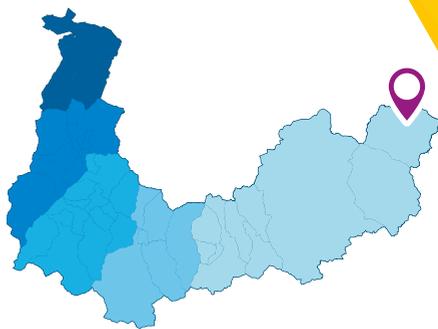


Passionnée, Stéphanie propose des recettes traditionnelles bessanaises transmises de sa grand-mère. Les plats sont fait maison à base de produits frais et locaux. Le restaurant est ouvert en saison touristique et sur réservation le reste de l'année.

INVESTISSEMENTS RÉALISÉS : Équipements de la cuisine professionnelle, caisse enregistreuse, enseigne



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes



UNE RESTAURATION QUI VALORISE DU BIO ET DU LOCAL

LES DÉLICES DE LA BERGERONNETTE -

Vieux Village
73480 BONNEVAL-SUR-ARC



Des produits bios, 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



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes



LEADER

Maurienne

SYNDICAT DU PAYS DE MAURIENNE

BP 82

73300 SAINT-JEAN-DE-MAURIENNE

04 79 64 12 48

www.maurienne.fr

leader@maurienne.fr

gestion.leadere@maurienne.fr

