

# Valoriser et diversifier l'offre alimentaire de Montagne

# LEADER



## Maurienne

### REVUE DE PROJETS

### 2016-2020



LEADER MAURIEUNE  
PROJET DE DEVELOPPEMENT LOCAL  
2014-2020

[LEADER.MAURIENNE.FR](http://LEADER.MAURIENNE.FR)



## 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.

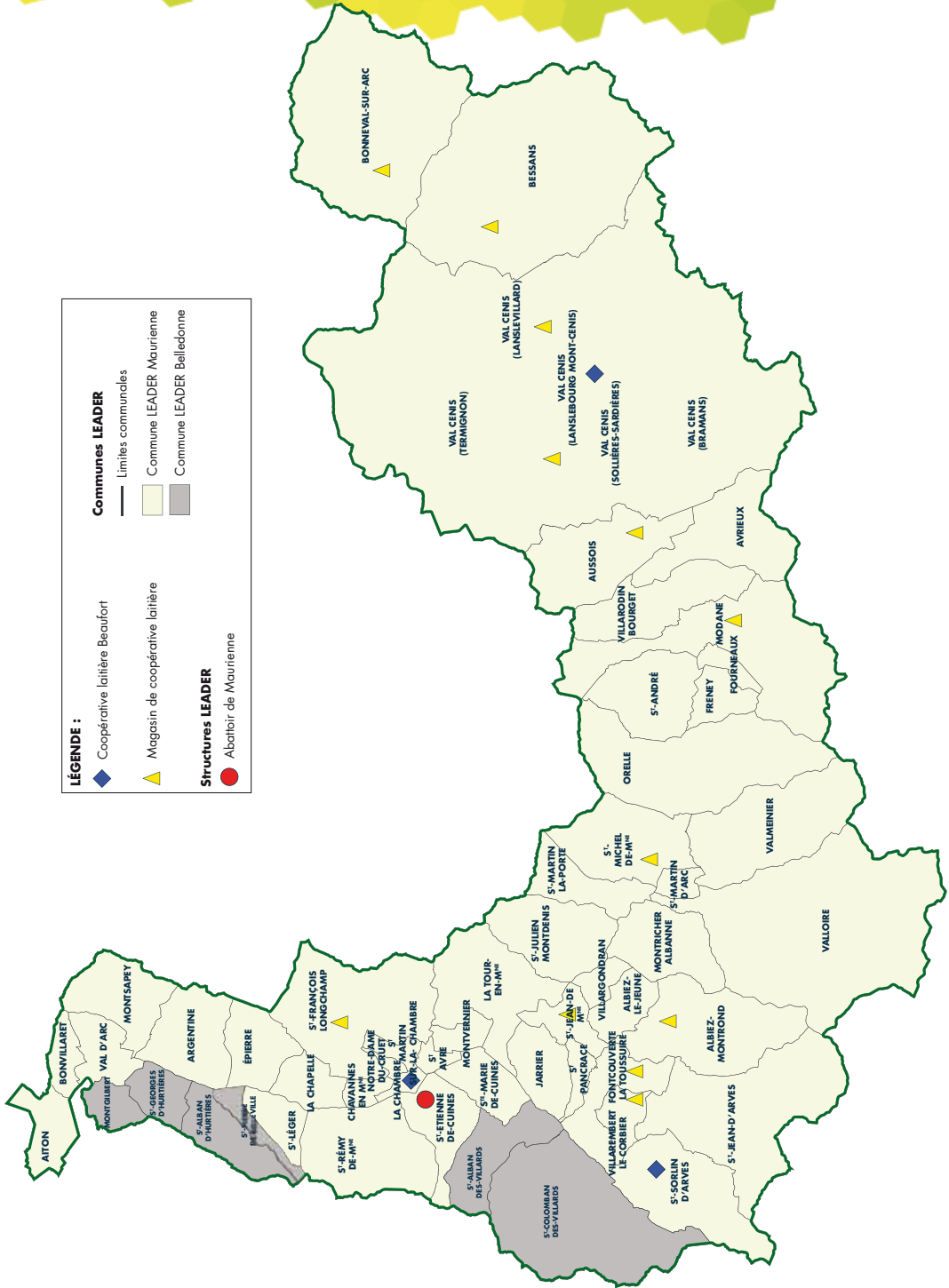
Nous sommes heureux de **pouvoir soutenir et mettre en réseaux des projets** tels que :

- 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.





**LÉGENDE :**

- ◆ Coopérative laitière Beaufort
- ▲ Magasin de coopérative laitière
- Abattoir de Maurienne

**Communes LEADER**

- Limites communales
- Commune LEADER Maurienne
- Commune LEADER Belledonne

## FICHE ACTION 1

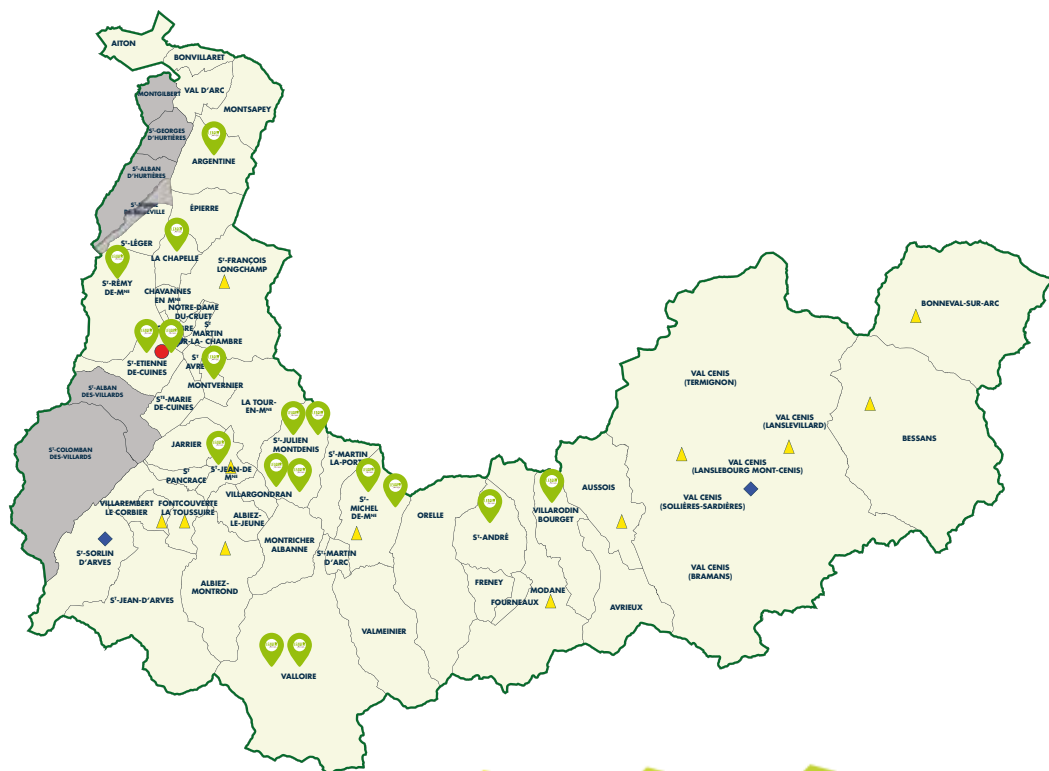
# ENCOURAGER UN SECTEUR AGRO-ALIMENTAIRE DYNAMIQUE ET DIVERSIFIÉ

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

## LES PORTEURS DE PROJETS

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

<b>L'HERBIER DE LA VANOISE</b> .....	<b>16</b>
INSTALLATION : PLANTES AROMATIQUES & MÉDICINALES	
<b>LES POPOTTES DE LA LAUZIÈRE</b> .....	<b>17</b>
INSTALLATION : MARAÎCHAGE ET TRANSFORMATION	
<b>GAEC LA SABAUDIA</b> .....	<b>18</b>
CAVE D'AFFINAGE DE RACLETTE IGP	
<b>GAEC DU GRAND COIN</b> .....	<b>19</b>
CRÉATION D'UNE CAVE ENTERRÉE	
<b>FERME DES ÉTROITS</b> .....	<b>20</b>
TRANSFORMATION FROMAGÈRE ET TRANSPORT RÉFRIGÉRÉ	
<b>MICHEL MOLLARD</b> .....	<b>21</b>
AQUISITION D'UNE REMORQUE BÉTAILLÈRE	
<b>LA FERME DES BREBIQUETTES</b> .....	<b>22</b>
DÉVELOPPEMENT DE LA PRODUCTION FROMAGÈRE	





**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







**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](http://www.coeurdemaurienne-arvan.com)

**60 %**  
d'aide publique

**REMISE EN ÉTAT  
DE TERRAINS AGRICOLES**



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)

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





## ÉTUDE TECHNIQUE POUR LA MODERNISATION DE L'ABATTOIR DE MAURIENNE



### 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

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 MAURIEUNE

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



**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

### Composition

élus locaux, agriculteurs des GIDA/GDA  
des différentes filières

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





## AMÉLIORATION DES OUTILS DE PRODUCTION ET DE COMMERCIALISATION



### 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

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**

**SYNDICAT**  
*Pays de Maurienne*  
SAVOIE





## 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





## 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-AURIEUNE  
06 81 34 35 89  
[www.fermedesaubracs.fr](http://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



**CONSEIL  
SAVOIE  
MONT-  
BLANC**

**SYNDICAT**  
*Pays de Maurienne*  
SAVOIE



## DÉVELOPPEMENT DE L'ACTIVITÉ MARAÎCHAGE



**kokocinelle**

### 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)

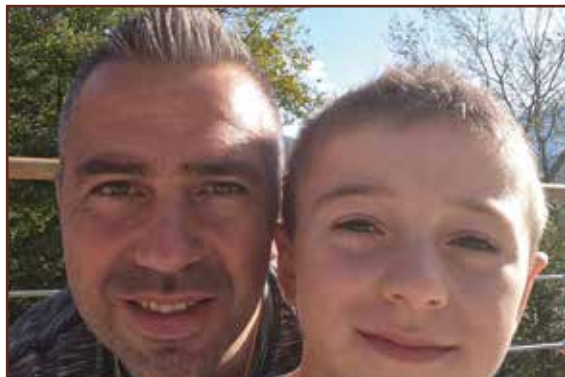
Cofinancement national assuré  
par le Conseil Départemental de la Savoie







## 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





## INSTALLATION : PLANTES AROMATIQUES ET MÉDICINALES



### L'HERBIER DE LA VANOISE

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

**60 %**  
d'aide publique

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).

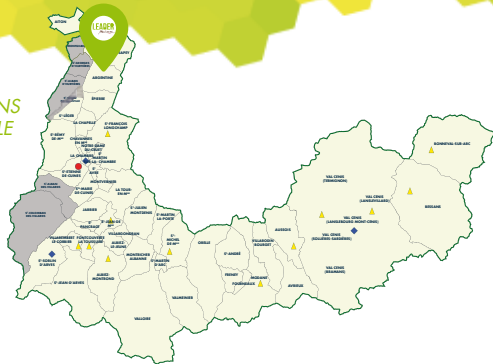
**OBJECTIFS VISÉS** : développer une activité professionnelle de production de plantes aromatiques et médicinales.



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**

**SYNDICAT**  
*Pays de Maurienne*  
SAVOIE





## 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

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, 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**



## AQUISITION D'UNE REMORQUE BÉTAILLÈRE



### MICHEL MOLLARD

30 chemin du Dieu Bénit  
La Praz  
73 500 SAINT-ANDRÉ

**60 %**  
d'aide publique

Michel élève avec soin et passion 185 brebis. Chaque année, elles donnent naissance à plus de 200 agneaux qui grandissent à leurs côtés. Au sevrage, ils se nourrissent d'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 et développera la vente directe de ses agneaux avec pour objectif 20 % de sa production.

**INVESTISSEMENTS RÉALISÉS :** remorque bétailière.

**OBJECTIFS VISÉS :** optimiser et adapter les outils de travail au développement de la vente directe.



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**

**SYNDICAT**  
*Pays de Maurienne*  
SAVOIE



## DÉVELOPPEMENT DE LA PRODUCTION FROMAGÈRE



### LA FERME DES BREBIQUETTES

GAEC Les fromages de Montdenis  
La Durasse  
73870 SAINT-JULIEN-MONT-DENIS

**60 %**  
d'aide publique

Rencontrez les chèvres et brebis de Morgane et Mélanie en vous promenant sur les hauteurs de Montdenis à 1500 mètres d'altitude. Leurs bêtes 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 Rhône-Alpes. Les fromages au lait cru sont fabriqués tous les jours afin de garantir une qualité optimale. Pour les déguster, il faut se rendre sur les marchés de Saint-Jean-de-Maurienne et Modane, dans les magasins Biocoop de Maurienne et de la SICA de l'Arvan. La viande d'agneau, de brebis (merguez) et de porc est directement vendue en colis au particulier.

**INVESTISSEMENTS RÉALISÉS** : caisson réfrigéré, brasseur, tonnelle.

**OBJECTIFS VISÉS** : développer la production de fromages fermiers, adapter le matériel de stockage.



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**

**SYNDICAT**  
*Pays de Maurienne*  
SAVOIE







## 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

<b>RESTAURANT L'ESTANCO</b> .....	<b>26</b>
ÉQUIPEMENT : MATÉRIEL DE TRANSFORMATION ET DE STOCKAGE	
<b>SICA DE L'ARVAN</b> .....	<b>27</b>
ÉQUIPEMENT : TABLE DE DÉCOUPE À FROMAGES ET STATION AUTONOME	
<b>COOPÉRATIVE LAITIÈRE DES ARVES</b> .....	<b>28</b>
ÉQUIPEMENT FRIGORIFIQUE POUR FOURGON UTILITAIRE	
<b>TERROIR DE MAURIENNE</b> .....	<b>29</b>
ÉQUIPEMENT D'UN LOCAL ET D'UNE CUISINE SEMI-PROFESSIONNELLE	
<b>COMMUNE DE BESSANS</b> .....	<b>30</b>
CRÉATION D'UN POINT DE RESTAURATION RAPIDE VALORISANT LES PRODUITS LOCAUX	
<b>SARL BATAVIA</b> .....	<b>31</b>
ÉQUIPEMENT DE L'ESPACE DE RESTAURATION BIO EN LIEN AVEC LE MAGASIN BIOCOOP	
<b>RÉSIDENCE AUTONOMIE PRÉ-SOLEIL</b> .....	<b>32</b>
ÉQUIPEMENT D'UNE CUISINE CENTRALE POUR FAVORISER LES CIRCUITS COURTS	
<b>UN AIR 2 BAR</b> .....	<b>33</b>
ÉQUIPEMENT D'UN BISTRO PERCHÉ DANS LES ARBRES	
<b>COOPÉRATIVE LAITIÈRE HAUTE MAURIENNE VANOISE</b> .....	<b>34</b>
PROMOTION DES FABRICATIONS LAITIÈRES	
<b>FRUI'THÉ</b> .....	<b>35</b>
ÉQUIPEMENT BAR À JUS DE FRUITS FRAIS	
<b>RESTAURANT LA LODZE</b> .....	<b>36</b>
CRÉATION : ÉQUIPEMENT DU RESTAURANT	





**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 VAL-CENIS  
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  
de la vallée des Arves

### 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 réparties 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](http://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](http://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](http://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



### FRUI'THÉ

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





**CRÉATION :**  
**ÉPICERIE PRODUITS LOCAUX**  
**ET CRÊPERIE**



**LE GYPAËTE**  
191 rue Saint Landry  
Lanslevillard  
73480 VAL-CENIS

**60 %**  
d'aide publique

Cédric Bison a créé ce commerce 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.

**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







## 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

### 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





## RESTRUCTURATION LOCAL DE VENTE



### 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.



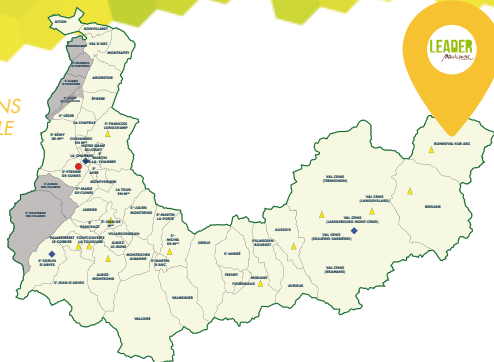
Cette opération est cofinancée par l'Union Européenne dans le cadre Du Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural (FEADER)



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





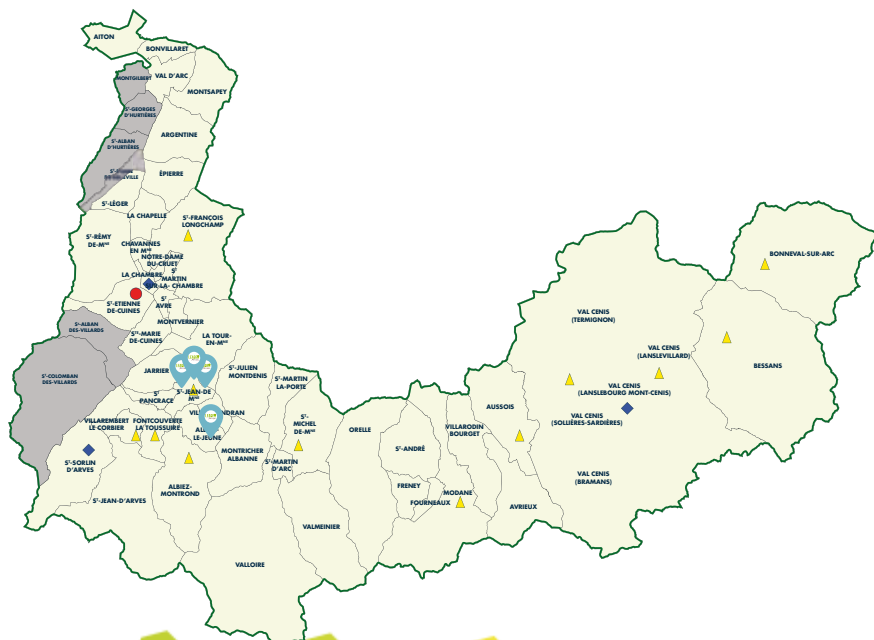
## FICHE ACTION 3

## SENSIBILISER LA POPULATION LOCALE ET TOURISTIQUE À L'AGRICULTURE DE MONTAGNE ET À SES PRODUITS

- ➔ 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

<b>SYNDICAT DU PAYS DE MAURIENNE</b> .....	<b>47</b>
BIENNALE CULTURELLE EN MAURIENNE	
<b>SYNDICAT DU PAYS DE MAURIENNE</b> .....	<b>48</b>
SENSIBILISATION À L'ALIMENTATION DURABLE	
<b>À LA CIME DU RUCHER</b> .....	<b>49</b>
ÉQUIPEMENT D'UN RUCHER PÉDAGOGIQUE	
<b>LES GROUPEMENTS DE DÉVELOPPEMENT AGRICOLE DE MAURIENNE</b> .....	<b>50</b>
SENSIBILISER À LA TRANSMISSION AGRICOLE	



**LEADER**  
Maurienne  
**FICHE**  
**ACTION 3**

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**



© Collectif Fusées

**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

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



Autres partenaires financiers





**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<sup>ème</sup> 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](http://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)

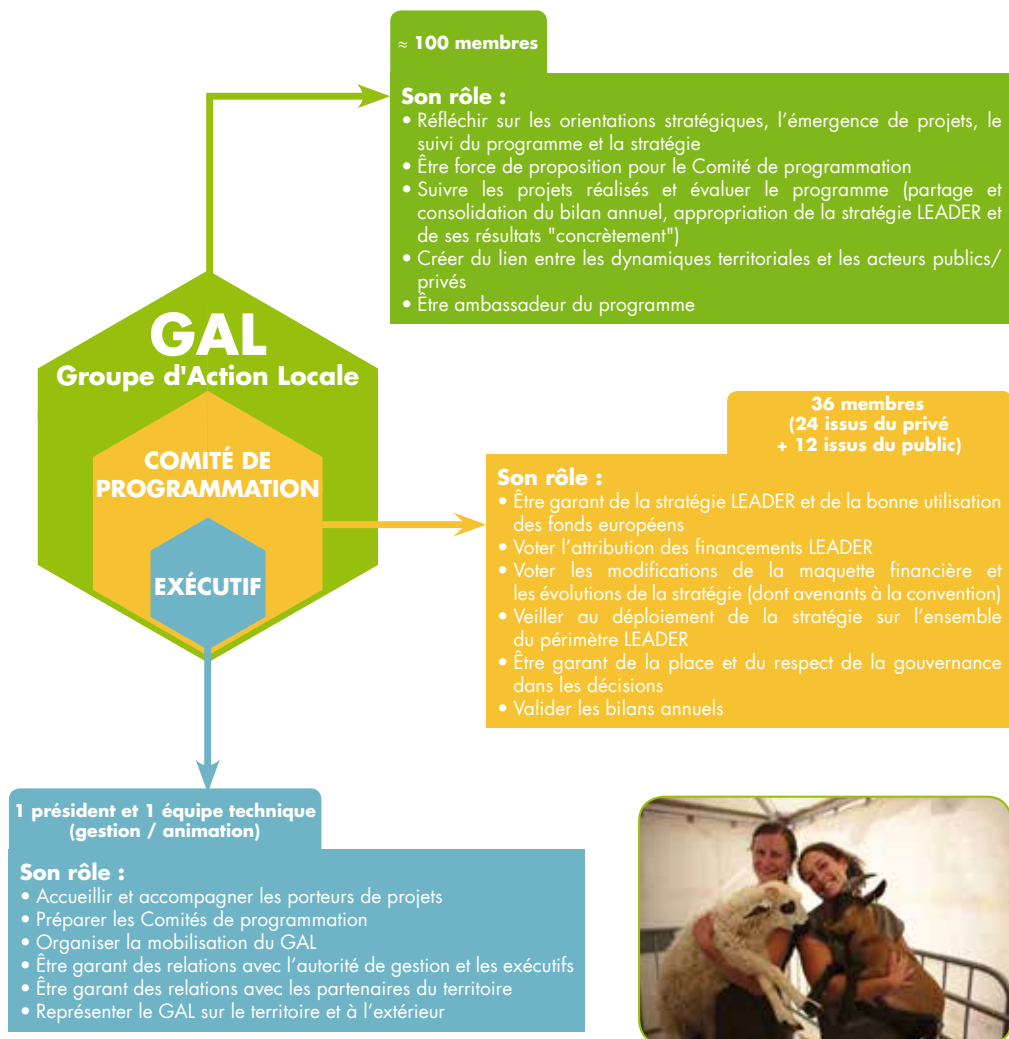
Cofinancement national assuré par le Conseil Départemental de la Savoie





## LE FONCTIONNEMENT DU PROGRAMME ET LES INSTANCES

Le Comité de programmation, présidé par Jean-Michel GALLIOZ, est chargé de piloter la mise en œuvre de la stratégie LEADER et décide du soutien apporté aux porteurs de projet candidats à une subvention européenne. Le Comité de programmation se réunit en moyenne 4 fois par an selon le nombre de projets présentés et les actions à suivre par les membres (évaluation, suivi et révision de la maquette financière...).



## Notes

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



## 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