

# Projets collectifs concernant l'alimentation locale et les circuits courts dans le Livradois-Forez



*l'Auvergne, côté soleil levant*

# Ateliers de transformations collectifs



*l'Auvergne, côté soleil levant*

# Projet d'atelier de transformation d'Olliergues

- **Projet** : un atelier polyvalent à Olliergues (63), centré sur la transformation secondaire, partagé entre plusieurs associés avec possibilité de prestations pour d'autres producteurs et d'ouverture aux habitants
- **Activités** : Atelier de découpe viande, cuisine chaude (autoclave), meunerie & fournil, pressage huile et jus, stockage, emballage, espace de vente sur la D906
- **Qui ?** : Un groupe constitué à partir du marché du dimanche d'Olliergues, composé de petits producteurs récemment installés en circuits courts qui souhaitent consolider leur activité en mutualisant l'étape de transformation. Après la première réunion publique, identification de 5 associés (gestionnaires), 11 adhérents (4 usages réguliers, 7 usages ponctuels) et de 5 associations ou particuliers (usage ponctuel).
- **Actualité** : en recherche d'un terrain / d'un local sur le secteur d'Olliergues + rencontre de nouveaux producteurs intéressés pour poursuivre la structuration du collectif
- **Contact** : Anna Verseils ([lemoulinmarguerite@orange.fr](mailto:lemoulinmarguerite@orange.fr)), Fabien Laverroux ([fabien.laverroux@free.fr](mailto:fabien.laverroux@free.fr))



# BOCOLOCO – Projet d'atelier partagé à St Thurin

- **Projet** : Atelier de transformation partagé à St Thurin (42), réflexion débutée en 2015 avec des producteurs issus du collectif de l'épicerie « L'étincelle gourmande »
- **Activités** : miellerie, légumerie et cuisine chaude (autoclave pour cuisson viande et légumes)
- **Qui ?** : 10 associés dans la SA : 1000 € de part sociale chacun – possibilité à terme de faire de la prestation pour d'autres producteurs (à partir de 2022 ?)
- **Actualité** : acquisition d'un site (150m<sup>2</sup> de bâti et terrain de 1000m<sup>2</sup>) et lancement des travaux – ouverture prévue en 2020 (uniquement pour les associés dans un premier temps)



• **Contact** : Laurent Bodineau - [contact@bioverger.com](mailto:contact@bioverger.com)

# « La col'loc des gourmands » d'Egliseneuve des liards

## Projet d'atelier de transformation



- **Projet** : Un atelier polyvalent bio, centré sur 3 productions, dont l'ambition est de fournir notamment des revendeurs locaux (rayon de 60 km), au maximum en vrac, pour faciliter l'accès aux produits locaux tout en raisonnant les aspects logistiques
- **Activités** : Biscuits, fromagerie (Tome fraîche, lait pasteurisé, crème, glaces), légumerie (conserves). Ouverts aux propositions : en recherche d'un tofoutier.
- **Qui ?** : Un collectif de producteurs habitants à Sauxillanges dont Astrid Ursem (cornichons et biscuits), Emilie Duarte (lait bio), Tim Verhoeve (fromage)
- **Actualité** : Travail sur les devis pour monter les ateliers, sur les subventions et sur le statut de l'activité



**Contact** : [projetcolloc@lesliards.com](mailto:projetcolloc@lesliards.com)

# Réflexion pour la reprise du Moulin de Graveyroux à St Dier d'Auvergne

- **Projet** : suite au départ en retraite de l'ancien meunier, sans repreneur, un collectif s'est constitué depuis novembre 2019 pour réfléchir aux possibilités de reprise collective de l'outil.
- **Objectif** : reprise du moulin et transformation en moulin bio pour permettre la structuration d'une filière bio et locale.
- **Qui ?** : un collectif de céréaliers accompagné par l'association Bio 63
- **Actualité** : plusieurs démarches sont menées en parallèle :
  - une étude de marché (enquête d'une trentaine de producteurs et d'une dizaine de boulangeries)
  - des réunions de concertations ont lieu entre les différents acteurs de la filière pour partager les attentes autour de projet
  - une étude technique en cours et économique prévue
  - un appel à candidature pour identifier un meunier intéressé a été lancé
- **Contact** : Bio 63 – Elodie de Mondenard - [elodie.bio63@aurabio.org](mailto:elodie.bio63@aurabio.org)



# Autres ressources

- La légumerie de [l'ESAT d'Escolore](#) à Egliseneuve près Billom (63)
- La légumerie du [CFPPA de Marmilhat](#) à Lempdes (63)
- L'atelier de découpe de [l'abattoir municipal d'Ambert](#) (63)



# Magasins de producteurs



*l'Auvergne, côté soleil levant*



# Magasin de producteurs associatif à Marat



- **Projet** : la préfiguration d'un magasin de producteurs à Marat qui serait le 3<sup>ème</sup> du territoire après Ambert (2015) et Thiers (2017).
- **Activités** : boulangerie, produits laitiers (chèvres, vaches), miel, volailles (chair et œufs), légumes, bières et limonades, tisanes et pesto, fleurs
- **Qui ?** : l'association compte aujourd'hui 11 producteurs : Charlotte Pauly (Les Pains sur la comète), Célyne Michel (La ferme de la mère Michel), famille Tixier (GAEC de la Bergeronette), Solen Doreau et Gwénaëlle Carrier (Le soleil du Mas), Béatrice Jourdan (Ferme des Diroux), Armelle Delforge, Maxime Tondu (Le Croque jardin), Marie Steffens (brasserie Marabout), Frédéric Julié (brasserie Fornabera), Annabelle Micard (Les fleurs nomades), Mélina Viennet (Vol'arom)
- **Actualité** : ouverture depuis juin 2020, les mardi et vendredi de 16h à 19h dans un local loué à la commune (Maison Pouzet).
- **Contact** : [Page Facebook](#)

## Autres ressources

- [Le local](#), magasin de producteurs d'Ambert, créé en 2015
- [Aux Champs](#), magasin de producteurs de Thiers, créé en 2017



# Paniers de produits locaux Points de retraits



*l'Auvergne, côté soleil levant*

# Groupe cagette à Vertolaye

## « Les producteurs locaux de l'utopie »

- **Projet** : le projet contribue à la démarche d'animation de la Gare de l'utopie, il fait suite au lancement d'un marché estival en 2019 non reconduit en 2020.
- **Activité** : service de commande et livraison de produits locaux (type drive) via la plateforme internet cagette.net (sans commission ou frais bancaires) – tous les mercredis de 16h30 à 18h30.
- **Qui ?** : Bruno Houbron (Les ruchers de Faradia), Maxime et Marie-laure Tondu (Le Croque jardin), Claire Blache (Les jardins gourmandes), Célyne Michel (La ferme de la mère Michel), Béatrice Jourdan (Ferme des Diroux)
- **Actualité** : démarrage au 1<sup>er</sup> juillet 2020
- **Lien** : <https://app.cagette.net/groupe/7272>
- **Contact** : Bruno Houbron - [ruchers.de.faradia@gmail.com](mailto:ruchers.de.faradia@gmail.com)



# Groupe cagette à St Jean des Ollières

## « Les paniers de la dernière pluie »

- **Projet** : une nouvelle association qui réunit habitants et municipalité, pour la gestion et l'animation d'un point de distribution de produits locaux à Saint-Jean-des-Ollières (Puy-de-Dôme).
- **Activité** : service de commande et livraison de produits locaux (type drive) via la plateforme internet cagette.net (sans commission ou frais bancaires) – tous les vendredis de 17h00 à 20h00.
- **Qui ?** : La ferme d'Ozelles en Livradois, Les Jardins de la Salamandre, La petite cuisinière, Camille Lachize, Brasserie Fornabera, La savonnerie de Beaulieu, GAEC Champeix, La ferme de la Rodde, La cave à Janot, La ferme de la Framboise, Adrien Durand, Ferme des Terres Creuses, Vincent Martinant, La col'loc des gourmands, Les Merles moqueurs, GAEC des trèfles à 4 feuilles, Ferme des Diroux, Oxalis, Verger de l'étoile, Gourmandises et créations
- **Actualité** : démarrage au 4 juillet 2020
- **Lien** : <https://app.cagette.net/groupe/8705>
- **Contact** : Karine Joncoux - [joncouxkd@orange.fr](mailto:joncouxkd@orange.fr)



**LE PANIER DE LA  
DERNIERE PLUIE**   
 **DISTRIBUTION DE  
PRODUITS LOCAUX**



# Groupe cagette à Pont de Dore

## « Domaine du Kheir »

- **Projet** : il s'agit d'un regroupement de producteurs pour la création d'un point de vente de paniers sur l'exploitation de Franck Chabert, nouvel installé sur la commune de Pont de Dore (63)
- **Activité** : service de commande et livraison de produits locaux (type drive) via la plateforme internet cagette.net (sans commission ou frais bancaires) – tous les jeudis de 16h00 à 19h00.
- **Qui ?** : Franck Chabert (Domaine du Kheir), Audrey Brugière (Ferme de la source), Vegedome, Galinsoga&Cie, Bruno Houbron (Les ruchers de Faradia), Gaëtan pouly (Les sens en herbe), Aurélie Rousseaux (Le chant fleuri)
- **Actualité** : démarrage en 2020
- **Lien** : <https://app.cagette.net/groupe/6764>
- **Contact** : Franck CHABERT - [domainedukheir@gmail.com](mailto:domainedukheir@gmail.com)



# SAUVIAT

## Marché de producteurs locaux

Le 2<sup>e</sup> et 4<sup>e</sup> JEUDI  
de chaque mois

18h - 20h



## Marché de Sauviat

- **Projet** : Marché initié pendant le confinement, d'abord sous forme de livraisons de paniers puis sous forme de marché bi-mensuel
- **Activité** : marché le 2<sup>ème</sup> et le 4<sup>ème</sup> jeudi du mois de 18h00 à 20h00 dans le centre bourg
- **Qui ?** : Maxime et Marie-Laure Tondu (Le Croque Jardin), Bruno Houbbron (Les ruchers de Faradia), Béatrice Jourdan (Ferme des Diroux), Charlotte Pauly (Des pains sur la comète), famille Tixier (GAEC de la Bergeronette)
- **Actualité** : le service de commande en ligne est toujours accessible via ce lien : <https://app.cagette.net/groupe/8065>
- **Contact** : Mairie de Sauviat - 04 73 53 14 76

# Autres ressources

## **Autres services de drives fermiers**

[Panier O naturel](#) à Lezoux (63)

[La Boge du Forez](#) dans la Loire(42).

Bienvenue à la ferme : [Drive fermier 42](#), [Drive Fermier 63](#)

[La Ruche qui dit oui](#): des ruches en construction sur le territoire et alentours,

[La Jonquille](#): des producteurs sur toute l'Auvergne,

## **Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne (AMAP) :**

[Paniers de la petite Toscane](#) à Billom (63), [l'AMAP de la Dore](#) à Courpière (63), [l'AMAP de Puy-Guillaume](#) (63),

[Potager de la Durolle](#) à Thiers (63) et [l'AMAP de la Comté](#) à Vic-le Comte (63)

Listes complètes dans le [Puy-de-Dôme](#), en [Haute-Loire](#) et dans la [Loire](#).





# Autres démarches collectives



*l'Auvergne, côté soleil levant*

# Une coopérative alimentaire en Auvergne

- **Projet** : étude de faisabilité pour la création d'une coopérative (à la fois Société Coopérative d'Intérêt Collectif – SCIC et Coopérative d'Activité et d'Emploi – CAE), réunissant des activités de transformation et de distribution dans l'alimentation bio-locale, sur le modèle du [Groupement Régional pour une Alimentation de Proximité \(GRAP\)](#) implanté dans la région de Lyon.
- **Objectifs** : la coopérative fournit des services supports (ex : suivi administratif et comptable, gestion RH, appui informatique, appui logistique, formations, ...) à l'ensemble de ses activités (ex : confiturier, brasseur, biscuiterie, épicerie, ...) dans une logique d'appui à la création d'entreprise et de partage des responsabilités, d'optimisation et de mutualisation, d'échange et de mise en réseau, de promotion et de soutien aux filières bio et locales.
- **Qui ?** : Vincent Blot est à l'origine de ce projet. Il vient d'être rejoint par Sylviane Simonis qui souhaite rejoindre l'aventure. Ils sont soutenus par Kévin Guillermin du GRAP Lyon.
- **Actualités** : une association de préfiguration a été créée en juillet 2020. L'étude de faisabilité en cours doit permettre de rencontrer et de fédérer les activités intéressées par le projet, de structurer l'offre de services, de préciser le modèle économique et de rechercher des financements pour permettre le lancement de l'activité.



• **Contact** : [coop.alimentaire-auvergne@mailo.com](mailto:coop.alimentaire-auvergne@mailo.com)

# Le Projet Alimentaire Territorial

- **Projet** : il s'agit d'une démarche portée depuis fin 2017 sur le territoire, qui vise à relocaliser notre alimentation, à structurer l'économie agro-alimentaire locale, à rapprocher les différents acteurs de la chaîne alimentaire du producteur au consommateur en passant notamment par les transformateurs, les distributeurs ou encore les restaurateurs.
- **Objectifs** : Une première phase de diagnostic a permis la définition d'objectifs, notamment celui de « faciliter l'accès aux produits locaux », en traitant en particulier des questions de la transformation et des circuits logistiques de collecte et de livraison pour faciliter les liens entre producteurs et distributeurs.
- **Qui ?** : le Parc naturel régional Livradois-Forez et le Pays du Grand Clermont portent conjointement cette démarche
- **Actualités** : deux travaux sur ce thème en 2020 :
  - Une étude confiée à Bio 63 et la Chambre d'Agriculture du Puy-de-Dôme qui vise à recenser l'ensemble des ateliers de transformation alimentaires du territoire et à repérer les filières ou les secteurs en tension ainsi qu'à mettre en réseau les différentes initiatives publiques et privées (création ou transmission d'entreprise, démarches collectives, ...)
  - Un travail confiée à deux stagiaires, Camille et Andréa, d'enquêtes et de mise en lien des commerces alimentaires de proximité et des producteurs fermiers en recherches de débouchés locaux (une quarantaine de commerces rencontrés sur le territoire du Parc, objectif d'une centaine de producteurs enquêtés) – résultats attendus pour octobre 2020

