



FORMULAIRE DE CANDIDATURE

| | |
|---|------------------------------------|
| Nom du projet | Création d'une micro brasserie Bio |
| Nom du Porteur de projet | Le petit Caboulot – Eric Théron |
| Structure Juridique du Porteur de projet | Micro entreprise en SAS |
| Nom du GAL | GAL Vidourle Camargue |

THEMATIQUES DU PROJET

| | |
|---|-------------------------------------|
| Faire des territoires ruraux des créateurs de nouvelles formes de services aux publics <i>(thèmes des projets : maintien / création services de bases à la population, revitalisation des centre-bourgs)</i> | <input type="checkbox"/> |
| Faire des territoires ruraux des territoires ouverts <i>(thèmes des projets : coopération transnationale, interterritoriale)</i> | <input type="checkbox"/> |
| Faire des territoires ruraux des vitrines d'une ruralité dynamique et attractive <i>(thèmes des projets : marketing territorial, valorisation du patrimoine, culture, tourisme)</i> | <input type="checkbox"/> |
| Faire des territoires ruraux des moteurs de développement économique <i>(thèmes des projets : développement économique, commerce et artisanat, numérique)</i> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Faire des territoires ruraux des espaces d'excellence en matière écologique, agricole et énergétique <i>(thèmes des projets : patrimoine naturel, transition écologique, agri-écologie, circuit-court)</i> | <input type="checkbox"/> |

ELEMENTS BUDGETAIRES

| | |
|--------------------------------|------------------------------------|
| Montant total du projet | 102 620 € |
| Montant FEADER | 24 145 € |
| Nom des cofinanceurs | Conseil départemental de l'Hérault |

INTRODUCTION DU PROJET

Présenter en quelques mots et de manière communicante le projet (ce paragraphe sera utilisé comme sous-titre). (150 mots maximum)

Eric Théron, en reconversion professionnelle, a créé sa microbrasserie en 2018, le petit caboulot, dans le village de Saint-Christol où il vit depuis 20 ans. Le petit caboulot propose une bière artisanale, locale et à base de produits issus de l'agriculture biologique, fabriquée dans le respect de l'environnement et destinée à alimenter le marché en circuit-court. La brasserie s'est implantée au cœur du village en bordure de chemins de randonnée dans l'ancien foyer rural entièrement rénové.

PRESENTATION RESUMEE DU PROJET

Présenter de manière concise le projet. (300 mots maximum)

Les sujets à évoquer sont entre autres :

- la localisation
- les éléments de contexte (besoin d'action / problématique)
- les objectifs
- les réalisations effectives ou attendues
- le rôle de LEADER dans le projet (financement, accompagnement, mise en réseau, etc.)

Eric Théron habite le village de Saint-Christol, qui se trouve à la limite de l'Hérault et du Gard sur la commune nouvelle d'Entre-Vignes (1 500 habitants). A l'approche de la cinquantaine, Eric Théron a choisi de faire de sa passion sa nouvelle profession. Lui et sa compagne se sont formés au métier d'opérateur en brasserie. Ainsi, le petit caboulot ouvre en 2018 et fabrique une bière artisanale, locale et bio.

Un partenariat local avec une association travaillant sur les plantes aromatiques est mis en place. Eric Théron est par ailleurs apiculteur amateur. Ces deux éléments permettent d'élaborer des recettes originales. Les matières premières sont issues de producteurs locaux, d'Ardèche et des Cévennes. Le petit caboulot représente pour l'instant un emploi pérenne et un second à venir. La vente se fait surtout à la brasserie, mais également en magasins bio, dans les épiceries fines et bars de villages et lors des événements sur le territoire.

La microbrasserie propose des visites de l'atelier et des dégustations aux visiteurs attirés initialement par le pôle Viavino situé à quelques centaines de mètres.

La commune investit pour améliorer l'attractivité de son bourg-centre. La brasserie s'est implantée au cœur du village dans sa zone commerçante en cours de réaménagement. Elle s'installe en bordure de chemins de randonnée dans l'ancien foyer rural entièrement rénové.

De gros travaux ont été nécessaires pour isoler le bâtiment et pour créer une plateforme permettant de travailler en gravitation. Une zone de logistique a été aménagée, puis un espace de dégustation et de vente directe de produits locaux.

La demande d'aide présentée au comité de programmation LEADER du GAL Vidourle Camargue a permis l'achat du matériel de production : équipement de la salle de brassage, deux fermenteurs

atmosphériques, un fermenteur isobariométrique, un groupe de refroidissement, une ligne d'embouteillage automatique, un concasseur, une tireuse à compresseur,...

LE CARACTERE EXEMPLAIRE / INNOVANT DU PROJET

Présenter le caractère innovant / exemplaire du projet. (200 mots maximum)

Pourquoi ce projet représente-t-il une priorité de LEADER dans votre stratégie ?

- Comment le projet a-t-il abordé un défi majeur de votre stratégie (par exemple, changement démographique, problèmes environnementaux, problèmes sociaux) ?
- Comment le projet pourrait-il être transféré à d'autres GAL ?

Le projet aborde plusieurs défis majeurs de notre stratégie : le respect de l'environnement, la redynamisation des bourg-centres, le renforcement du tissu économique rural, la diversification touristique et la production de produit du terroir.

Le projet dynamise le territoire en consolidant une économie locale écoresponsable et en valorisant des ressources endogènes. Il installe une nouvelle production dans un marché à tendance positive au niveau national. La microbrasserie vient renforcer l'offre touristique hors littoral en complémentarité avec le pôle oenotouristique Viavino.

L'entreprise choisit les solutions les plus respectueuses de l'environnement comme le débourbeur (procédé non obligatoire permettant le traitement des eaux et ainsi le "zéro rejet") dont la brasserie est une des rares à être équipée en France.

Elle choisit des produits issus de l'agriculture biologique et du matériel à économie d'énergie. Un projet de panneaux photovoltaïques est en cours pour une autonomie énergétique.

Concernant la reproductibilité du projet dans d'autres GAL, la rentabilité d'une micro-brasserie en bio et local est bien vérifiée. Autre piste de développement à partager, l'entreprise creuse actuellement l'idée de la valorisation de la "drêche", le résidu de malte après brassage, pour la fabrication de crackers apéritif et pour l'alimentation équine.

PHOTOS / ILLUSTRATIONS DE VOTRE PROJET

