



FORMULAIRE DE CANDIDATURE

Nom du projet	Création d'une boulangerie artisanale à Notre-Dame-de-la-Rouvière
Nom du Porteur de projet	Marlen NAGY
Structure Juridique du Porteur de projet	Entreprise individuelle
Nom du GAL	GAL Cévennes

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	23 380 euros
Montant FEADER	12 000 euros
Nom des cofinanceurs	Communauté de communes Causses Aigoual Cévennes Terres solidaires

INTRODUCTION DU PROJET

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

Marlen NAGY est de nationalité allemande : elle est venue vivre en Cévennes pour rejoindre son compagnon qui en était originaire. Elle a souhaité créer sa propre activité, en accord avec ses convictions, et a ainsi ouvert une boulangerie bio : « Le fournil, L'Arche à pain » en fin d'année 2018 dans un petit village des Cévennes. Cette boulangerie est ouverte deux jours par semaine lorsque le pain est prêt à être vendu après avoir été fabriqué dans le respect du produit (pousse lente du pain au levain). Marlen NAGY a à cœur de faire de sa boulangerie un lieu de rencontre entre les gens du village.

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.)

Marlen NAGY a ouvert sa boulangerie-fournil dans le petit village de Notre-Dame-de-la-Rouvière (400 habitants) qui a fusionné au 01/01/2019 avec le village voisin de Valleraugue, la commune nouvelle s'appelle maintenant Val d'Aigoual (1460 habitants). La commune lui a mis à disposition un local avec cheminée où elle a pu installer son matériel.

C'est l'investissement matériel qui a fait l'objet de la demande de subvention LEADER : achat d'un four à bois et d'un pétrin.

Elle propose à la vente 7 types de pains certifiés bio par Nature et Progrès (farine locale) mais aussi des fougasses, pizzas, tartes. La vente est ouverte deux fois par semaine correspondant à deux fournées de 240 kg. Le lieu de fabrication comprend un petit espace de vente, en plein centre du village, il s'agit de l'ancien presbytère.

L'épicerie voisine lui propose un service de dépôt de pain. Elle livre également un magasin bio et une boutique paysanne dans la commune du Vigan, à une vingtaine de kilomètres et propose son pain sur le marché du Vigan.

Les habitants de Notre-Dame-de-la-Rouvière peuvent donc maintenant acheter leur pain sur place, ce qui leur évite des déplacements, ce qui est apprécié y compris par les structures d'hébergements touristiques (gîtes et chambres d'hôtes).

Cette boulangerie est un lieu de rencontre et de lien social pour les habitants et permet la diffusion d'informations locales : covoiturage, fêtes, événements...

La participation de LEADER dans ce projet a contribué à la mise en réseau avec les structures alentours et à l'orientation de la porteuse de projet vers un organisme d'accompagnement (chambre des métiers et de l'artisanat) et vers la communauté de communes notamment pour le cofinancement public.

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 caractère innovant de ce projet tient dans le fait d'avoir su créer de l'activité économique dans un petit village, tout en créant un lieu de lien social, autour d'un projet éco-responsable (démarche bio Nature et Progrès) et en réutilisant un ancien bâtiment de la commune (ancien presbytère). Le cadre est donc très différent, encore aujourd'hui, de l'image habituelle qu'on a d'une boulangerie !

La commune s'est réellement investie pour accueillir cette activité : elle a fait réaliser des travaux d'ouverture pour permettre la livraison du four à bois et de stabilisation du sol.

Ce projet contribue à la mise en réseau des professionnels locaux autour d'un produit de qualité : utilisation de farine bio, cuisson au four à bois (le bois provient de la commune). Ce projet a bénéficié d'un accompagnement par la chambre des métiers et de l'artisanat et mobilise un savoir-faire particulier pour la fabrication du pain bio avec levains naturels.

Ce projet répond aux problématiques de l'insuffisance de services et lieu de vie sociale en milieu rural. Il permet également de donner une image positive du territoire : développement d'activité économique, produit de qualité.

Le projet pourrait être transféré sur d'autres territoires : en mobilisant compétences et savoir-faire, alliés à l'implication de la commune pour la réussite du projet.

PHOTOS / ILLUSTRATIONS DE VOTRE PROJET

Insérer quelques photos ou illustrations du projet.



Le lieu de vente



Le four à bois



Le Pétrin