



FORMULAIRE DE CANDIDATURE

Nom du projet	Développement et implantation durable dans l'économie locale de la brasserie artisanale La Mandra
Nom du Porteur de projet	Brasserie La Mandra
Structure Juridique du Porteur de projet	Entreprise (SAS)
Nom du GAL	GAL de l'Est-Audois

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	59 874,14 €
Montant FEADER	29 937,07€
Nom des cofinanceurs	Région Occitanie

INTRODUCTION DU PROJET

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

La démarche de la brasserie artisanale La Mandra s'inscrit dans une véritable dynamique de développement local dans une commune rurale de moyenne montagne : création de produits du terroir bio, animation et évènementiel hebdomadaire, démarche d'économie circulaire et système d'échange local, notamment par la valorisation des résidus de brasserie pour l'élevage, et un partenariat avec la boulangerie les Maitres de mon moulin à Cucugnan pour récupérer intégrer le pain invendu dans une recette. La brasserie la Mandra est également moteur de la relocalisation de la filière brassicole : elle a mis en place un partenariat avec deux agriculteurs à Soulatgé et Bugarach, qui ont diversifié leur activité au travers de la plantation de houblon bio.

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.)

James Cornwallis a créé la brasserie artisanale La Mandra en 2012 dans un local de 35m2 attenant à une maison à Soulatgé, village rural dans les Hautes Corbières (110 habitants)

La brasserie produit actuellement 5 bières différentes à partir de matières premières bio et au maximum locales. Fin 2017, un bar a été créé en annexe du marché hebdomadaire de Soulatgé dédié aux producteurs locaux, et la brasserie a commencé l'organisation d'évènements et d'animations les vendredis soir. L'activité de la brasserie a augmenté avec vigueur depuis sa création jusqu'à atteindre aujourd'hui sa capacité maximale.

Afin de pérenniser leur projet, la brasserie artisanale La Mandra va déménager dans un nouveau local et investir dans du matériel supplémentaire (3 cuves et 40 fûts supplémentaires), ce qui permettra de tripler la capacité de production de la brasserie et de créer deux emplois. L'objectif du projet est d'augmenter la quantité, la qualité et la diversité des produits pour répondre à la demande locale et touristique et participer au rayonnement du territoire en s'inscrivant dans une dynamique de codéveloppement avec les producteurs et acteurs de l'économie locale.

La brasserie La Mandra a sollicité le programme LEADER pour un financement à ce projet d'investissement et a participé activement à des réunions ayant permis l'émergence d'un projet de coopération interGAL sur l'accompagnement des brasseries artisanales valorisant des ressources locales. Elle constitue un acteur clé de la structuration de cette filière sur le territoire du GAL de l'est-audois et au-delà, pour la construction d'un plan d'action régional.

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 ?

La Brasserie La Mandra travaille à la dynamisation du territoire dans un esprit d'économie circulaire et collaborative, avec d'autres acteurs de l'économie locale.

Ce projet contribue à la structuration d'une filière économique durable et vertueuse en zone rurale et permet la création d'emploi et le maintien de l'artisanat, priorité de la stratégie du GAL de l'Est-Audois. Enfin, elle est moteur de l'animation de la commune par l'organisation d'évènements culturels et sa contribution au marché agricole hebdomadaire.

Ce projet est prioritaire et exemplaire pour le GAL à travers son projet d'économie circulaire. Au-delà du travail d'animation important que portait déjà le projet sur son territoire, ce nouveau développement s'est accompagné de la mobilisation de nombreux acteurs pour créer un vrai modèle d'écologie artisanale : les déchets des uns devenant les produits des autres, et qui permet de maintenir et de contrôler l'ensemble de la production de valeur sur le territoire.

Les relations entre acteurs de la filières brassicole, les résultats économiques qui seront suivis, les expériences acquises par les différentes entreprises permettrons de recréer cet écosystème dans d'autres territoires.

PHOTOS / ILLUSTRATIONS DE VOTRE PROJET

Insérer quelques photos ou illustrations du projet.

Source : <https://www.miimosa.com/fr/projects/participez-au-developpement-de-la-brasserie-la-mandra/description?!=fr>



*Association LEADER France
C/o Mairie de Ploec-l'Hermitage Place Louis Morel – Ploec-sur-Lié 22150 Ploec-l'Hermitage*



Plantation de houblonnières
en partenariat avec des agriculteurs
locaux.

Blonde au Pain

Cette Blonde est élaborée à partir des pains des Maîtres de Mon Moulin. Fabriqués à base de Bîes de Population, Rouge de Bordeaux, Epeautre et Barbu du Roussillon, ils sont soigneusement tranchés puis dorés dans le four à bois de la Boulangerie de Cucugnan.

La Mandra a confectionné cette bière légèrement houblonnée de manière à mettre en avant les qualités des céréales.

LA MANDRA
Bière au Pain

Les Maîtres de mon Moulin

BIÈRE ÉLEVÉE SUR LIES
NON PASTEURISÉE, NON FILTRÉE
INGRÉDIENTS: EAU, MALTS D'ORGE*,
PAIN DE BÎES ANCIENS*, HOUBLON*,
SUCRE*, LEVURE,
CONTIENT DU GLUTEN.
(*ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE)

BRASSÉE ET EMBOUTEILLÉE
À LA BRASSERIE LA MANDRA
1 RUE ST JOSEPH F-11330 SOULATGE

WWW.BRASSERIELAMANDRA.COM

CONSERVER DEBOUT
- SERVIR FRAIS -

N° DE LOT & À CONSOMMER DE
PRÉFÉRENCE AVANT FIN : VOIR
SUR LA BOUTEILLE.

FR-BIO-01
AGRICULTURE UE

ALC 4,5 % VOL. 33 CL

. Accent mis sur la provenance des matières premières
. Certification en Bio des produits