



FORMULAIRE DE CANDIDATURE

Date de limite de candidature : 15 octobre 2021

Nom du projet	Projet fédérateur et global pour comprendre et apprendre à mieux manger
Nom du Porteur de projet	Maison de Courcelles
Structure Juridique du Porteur de projet	Association Loi 1901
Nom du GAL	Le Pays de Langres

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 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</i>)	<input type="checkbox"/>
Faire des territoires ruraux des vitrines des produits locaux (<i>thèmes des projets : circuits courts, valorisation d'un produit local</i>)	<input checked="" type="checkbox"/>

ELEMENTS BUDGETAIRES

Montant total du projet	50 806 €
Montant FEADER	19 687.12 €
Nom des cofinanceurs	Région Grand Est // fondation RTE

INTRODUCTION DU PROJET

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

Située au cœur du Parc national de forêts, L'association La Maison de Courcelles a souhaité accueillir un boulanger en résidence permanente dans la grande maison qu'elle occupe (120 lits) Elle a ainsi sollicité les fonds leader pour rénover l'ancien four à bois et créer un laboratoire de boulangerie.

Le pain de Courcelles est labellisé bio, il est fabriqué avec une farine bio de blés anciens (achetée à des agriculteurs locaux), sans levure, avec du levain naturel, issu de la fermentation de farine et d'eau, et sans additif. Le fournil est chauffé uniquement au bois (bois local).

Le fournil sert au boulanger également de support d'animation supplémentaire à l'association

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.)

Dans le village de Saint loup sur Aujon(52), au cœur du parc national de Forêts l'association la Maison de Courcelles se situe en milieu rural. Elle accueille des enfants dans le cadre de classes de découvertes et séjours de vacances. Plus gros employeur du canton, l'association s'est questionnée sur son projet alimentaire, le souhaitant plus durable et y associer les besoins du territoire. (absence de boulangerie à proximité)

La maison de Courcelles a fait le choix de rénover son ancien four à bois, créer un laboratoire de boulangerie et installer un boulanger en résidence permanente.

Le pain est labellisé bio, il est fabriqué avec une farine bio de blés anciens (achetée à des fournisseurs locaux), sans levure, avec du levain naturel, issu de la fermentation de farine et d'eau, et sans additif. Le fournil est chauffé uniquement au bois (bois local). Le pain produit par le boulanger sert :

- à la consommation de pain de l'association pour ses besoins propres et pour la restauration scolaire (45 000 repas par an)
- à la consommation des habitants. Le pain n'est pas vendu directement sur le site : il est déposé à l'épicerie du village et dans les mairies des villages environnants (dépôt de pain). Il est proposé à la vente au marché organisé tous les samedis à Courcelles-sur-Aujon. Il complète les paniers AMAP et Jardins de Cocagne.

Le fournil sert également de support d'animation supplémentaire à l'association, notamment pour les « week-ends famille » qu'elle organise et qui comportent généralement des ateliers pédagogiques, tantôt portant sur le maraîchage, tantôt sur l'apiculture.

Le PETR du pays de Langres a permis d'accompagner la création et la structuration du projet. LEADER a permis à l'association de financer l'ingénierie du projet et le matériel nécessaire à l'installation du boulanger.

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 ?

Ancrage territorial, une économie du bien vivre ensemble !

Ce projet fait appel à des acteurs locaux (entreprises, association, collectivité, bénévoles...) que ce soient dans la conception, la construction et le suivi de ce projet.

L'objectif a consisté à valoriser économiquement et socialement le travail de chacun mais aussi les nouvelles synergies que cet espace à créer.

Ainsi ces nouvelles coopérations ont permis non seulement de renforcer chaque acteur dans ses actions mais aussi de créer de nouveaux services locaux.

Ainsi par la mise à disposition gratuite de l'espace de travail nous permettons de soutenir l'installation d'un producteur et rendre accessible financièrement et territorialement à tous un pain de qualité

Une démarche éducative de développement durable

Le boulanger en résidence est visitable par les enfants accueillis à la Maison de Courcelles. Ils sont ainsi sensibilisés à une éducation au développement durable et à une alimentation saine et respectueuse.

C'est ainsi une valorisation du patrimoine immatériel et du savoir-faire ancestrale de la boulangerie au feu de bois (cuisson à chaleur tombante sur sol romaine)

Un essaimage possible !

Nous sommes régulièrement sollicités par des personnes souhaitant se former à cette technique boulangère.

Les plans de fabrication du four sont accessibles à tous. Le modèle économique de ce projet fait l'objet d'une étude par la fondation des Sciences de l'Homme pour en mesurer des effets et le rendre accessible à tous

PHOTOS / ILLUSTRATIONS DE VOTRE PROJET

Joindre quelques photos ou documents illustrant votre projet.