

Formulaire de candidature

PRIX LEADER DES REGIONS 2014-2022

Nom du projet	La Grange aux savoir-faire
Nom du Porteur de projet	La Grange aux savoir-faire (Guillaume Mignard en est le Président et l'interlocuteur)
Structure Juridique du Porteur de projet	SAS La Grange aux savoir-faire
Nom du GAL	GAL de la Vallée du Cher et du Romorantinais (073)
Région	Région Centre – Val de Loire

ELEMENTS BUDGETAIRES

Montant total du projet	117 199,25 €
Montant FEADER	71 659,40 €
Nom des cofinanceurs	Région Centre – Val de Loire (CRST)

INTRODUCTION DU PROJET

Présenter en quelques mots et de manière communicante le projet (ce paragraphe sera utilisé comme sous-titre). (200 mots maximum)

L'objectif de ce projet est de créer un lieu de partage de savoir-faire entre artisans et grand public au cœur du bourg de Vallières-les-Grandes. Il met à l'honneur la mise en réseau et le lien social autour d'une thématique centrale : l'alimentation.

En complément des ateliers qui mettent en avant les produits et savoir-faire locaux, le jardin potager nourricier se trouvant sur place créé un lieu participatif dans la commune (notamment en lien avec l'école) inspiré des principes de la permaculture, et sert de site de production des légumes transformés durant les ateliers culinaires.

En plus d'apporter de la vie au cœur du village, le réaménagement de cette ancienne Prévôté permet également de conserver le patrimoine architectural historique.

Formulaire de candidature

PRESENTATION RESUMEE DU PROJET

Présenter de manière concise le projet. (500 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.)

La Grange aux savoir-faire se situe à Vallières-les-Grandes, en plein cœur de bourg. Ce bâtiment possède une valeur patrimoniale historique car il s'agissait de l'ancienne Prévôté. La Grange s'inscrit, du fait des travaux engagés, dans un mouvement extrêmement positif qui lui permet de croître et de donner davantage d'ampleur à son engagement écologique et citoyen. Cette dynamique inclut d'ailleurs la collectivité dans son sens plus large, puisque le projet de la Prévôté fait partie d'un plan porté par la commune qui prévoit la redynamisation de l'ensemble du centre-bourg de Vallières.

La Grange existait déjà avant le projet Leader, le principe était de partager les savoir-faire des artisans auprès de groupes mais les locaux étaient inappropriés et ne permettaient pas de donner à l'activité la dimension souhaitée. Le financement débloqué sur l'opération a permis à l'entreprise de se doter d'un équipement à la mesure de ses ambitions : le bâtiment de la Prévôté offre aux formations qu'elle dispense un cadre chaleureux, fonctionnel et capable d'accompagner la croissance de la structure. La Grange a changé d'échelle et s'appuie désormais sur des matériels de cuisson, de refroidissement et d'extraction adaptés à ses besoins. La partie hébergement est également pleinement fonctionnelle, et 6 chambres permettent aux visiteurs, notamment cyclistes, de disposer d'un espace d'accueil qui véhicule pleinement les valeurs de convivialité et de qualité de la Grange. La Prévôté permet à la Grange de développer de nouvelles lignes de services, notamment à destination des entreprises, qui rencontre un beau succès.

Le jardin accolé au bâtiment renforce également le sens donné aux rencontres à la Grange avec la cuisine de produits directement issus du potager. Il est un réel appui à la transmission de valeurs notamment à travers des actions de découverte et de sensibilisation à la permaculture.

Sur le plan RH, le projet est également en ligne avec les projections, avec la création d'1,5 ETP, qui devrait atteindre 3 personnes courant 2023.

Leader apporte non seulement un financement conséquent dans de ce projet (un peu plus de 60% des dépenses sur l'aménagement du lieu et la création de postes), mais aussi un rôle d'accompagnement tout au long de la démarche. En effet, l'accompagnement a notamment

joué un rôle clé dans la recherche d'un co-financeur pour le projet, dans le montage du dossier et le soutien du porteur de projet. Le porteur de projet en question a également apprécié la mise en réseau apportée par Leader, notamment à travers un Forum Leader qui avait été organisé en 2019.



Formulaire de candidature

LE CARACTERE EMBLEMATIQUE / INNOVANT DU PROJET

Présenter le caractère innovant / emblématique du projet. (300 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 ?

Ce projet présente une priorité Leader de notre stratégie et complètement innovante car il représente le seul projet soutenu entrant dans la deuxième fiche action de la stratégie du GAL : « Renforcer les réseaux et synergies entre acteurs touristiques ». Et il s'agit du seul projet proposant ce type d'actions, de prestations touristiques, de mise en réseau et de transmission de savoirs et de valeurs sur le territoire.

Il s'inscrit parfaitement dans l'objectif stratégique : « Structurer et qualifier l'offre touristique autour de produits identitaires », et les objectifs opérationnels : « créer et commercialiser de nouveaux produits touristiques axés sur le tourisme de nature » ainsi qu' « amplifier les coopérations entre acteurs du territoire ».

Il coche tous les effets attendus car il permet : une meilleure identification du territoire en tant que destination touristique de nature, une augmentation de l'attractivité touristique et une mise en réseau des acteurs du tourisme.

Ce projet pourrait être transféré à d'autres GALs en identifiant une entreprise / association ou tout autre porteur de projet pouvant avoir une idée d'activité similaire ou en lançant un appel à projet visant à développer cette activité (ou une activité et démarche semblable). Le porteur de projet de la Grange aux savoir-faire se fera un plaisir de communiquer et partager son expérience avec d'autres porteurs de projet, la mise en réseau est une valeur fondamentale de ce projet.



Formulaire de candidature

PHOTOS / ILLUSTRATIONS DE VOTRE PROJET

Insérer quelques photos ou illustrations du projet ou des liens vers des vidéos ou des supports de communication.

Lien vers le site internet : <https://lagrangeauxsavoirfaire.fr/>

LA GRANGE

Cultivez le goût du fait maison !

Bonne nuit notre programme au 7:

www.lagrangeauxsavoirfaire.fr



Des ateliers pour tous les goûts !

LA GRANGE

Cuisine
Vos légumes ont de la ressource ! Explorez les mille et une facettes du potager, découvrez les mystères des plantes sauvages, initiez-vous à l'antiquaire et réalisez des plats savoureux et adaptés à tous les régimes.

Les ateliers

- ✓ Légumes, sans amorce
- ✓ Cueillette et cuisine sauvage
- ✓ Conserves et pickles
- ✓ Sans gluten
- ✓ 100% comestible
- ✓ Pasta

Chocolats et douceurs
Épatez votre grand-mère avec des confitures et des gélées délicieuses, et découvrez comment transformer les fèves de cacao en exquises bouchées chocolatées.

Les ateliers

- ✓ Chic, des confitures !
- ✓ Passion chocolat

Boissons
Bières parfumées, vins cuits ou sirops fabriqués à partir de plantes aromatiques... étirez vos convives à l'apéro en préparant vous-mêmes de merveilleux breuvages naturels et 100% artisanaux.

Les ateliers

- ✓ Brassez votre bière
- ✓ Boissons au naturel

En Famille !
L'œil au goût, c'est bête comme chou ! Cueillette sauvage, sirops et goûters maison... S'intéresser aux bonnes choses, ça commence dès le plus jeune âge, et c'est encore meilleur quand on le découvre ensemble.

Les ateliers

- ✓ Goûter de héros - Légumes, on vous aime
- ✓ Cueillette et cuisine sauvage en famille !

Boulangerie
Faire son propre pain au levain ou ses viennoiseries maison, c'est un jeu d'enfant ! Grâce aux conseils de nos boulangers, façonnez, pétrissez et réalisez boules, baguettes ou palmiers croustillants et dorés à souhait.

Les ateliers

- ✓ Levain spécifique
- ✓ Mon boulanger, c'est moi !

Charcuterie
Saucisses fraîches, jambons fumés, terrines et rillettes sont à portée de main ! Devenez un pro de la découpe, du fumage et du farçonnage et repartez avec de génieuses pièces de charcuterie originales prêtes à déguster.

Les ateliers

- ✓ Saucisses fraîches
- ✓ Terrines, rillettes et pâtés
- ✓ Fumage et salaison
- ✓ Un jour, un cochon

Partagez l'expérience de nos artisans !

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

