

Aromatiques du Larzac



Leur parcours :

Après avoir obtenu leur diplôme en agronomie à l'ISARA de Lyon, Marion Renoud-Lias et Romain Debord ont d'abord vécu à Narbonne puis en 2016, ils ont décidé de revenir vivre sur le Larzac, Romain étant originaire de la Cavalerie.

Leur projet sur le territoire :

Implantés à la ferme des Homs, ils produisent et cueillent :

- des plants aromatiques : thym, romarin, origan, lavande, sarriette, sauge, hysope, absinthe, roses, menthe, mélisse, soucis, bleuets
- fruits sauvages sur le plateau du Larzac
- transformation en apéritifs et spiritueux, eaux de vie, sachets de plantes et infusions, sels et vinaigres aromatisés.

Ce qu'ils proposent :

- apéritifs et eaux de vie : pastis des Homs, médaillé 2015 (or), 2016 (or), 2017 (argent) au Concours général Agricole ; coing, prune, prunelle, églantine, gentiane...
- plantes aromatiques et infusions : l'Hivernale, la Bonne nuit, mélisse, lavande, sauge...
- sels et vinaigres aromatisés : sels aux herbes, vinaigres de cidre à l'estragon, fenouil, thym..., spécialité : le vinaigre Larzamique (églantine, fleur de sureau, rose, ou genièvre).

Où ?

- en vente directe : site internet <http://aromatiquesdularzac.com>, marchés, point de vente collectif de Nant, boutiques (Marché provençal, Mescladis...)
- chez les cavistes et dans les épicerie fines, sur la région Occitanie, Bretagne, Lyon et Paris.

Comment ont-ils été aidés ?

La SCTL a joué un rôle prépondérant dans l'installation de Marion et Romain, en les mettant en relation avec le réseau local des paysans du Larzac.

D'autre part, l'appui de l'ADDEAR et de la Chambre d'agriculture de l'Aveyron a permis de monter le dossier DJA et d'obtenir rapidement les aides à l'installation, puisqu'après une première visite des lieux en avril 2015, l'installation s'est faite un an plus tard en avril 2016.

Pour finir, les banques ont accueilli ce projet favorablement.

Leurs perspectives d'évolution, leurs ambitions :

Développer de nouveaux produits, améliorer le système de séchage, moderniser le laboratoire, rénover la boutique, créer un circuit pédagogique à travers les plantations pour que les clients de la boutique comprennent mieux l'origine des produits qu'ils achètent, avoir un suivi plus rigoureux de la clientèle professionnelle et embaucher un salarié à temps partiel pour l'administratif.

Le mot de Marion et Romain :

« Nous avons toujours rêvé de travailler dans une ferme à l'issue de nos études d'agronomie, c'est chose faite ! Notre métier nous plaît énormément, et nous l'exerçons dans un cadre privilégié et magnifique. Nous ne ressentons aucun isolement, tant sur le plan géographique qu'humain. Nous ne regrettons pour rien au monde notre changement de vie ! »

Au bon pain du Lézou



Leur parcours :

Après avoir vécu quelques années dans le Lot et originaires de Villefranche de Rouergue, Valérie et Philippe ont souhaité revenir en Aveyron en 2003. Philippe est maître artisan boulanger et pâtissier depuis 1986 et il est fils d'une longue lignée de minotiers. Valérie détient une formation en école de commerce.

Leur projet sur le territoire :

En 2003, ils ont repris une activité de boulangerie artisanale dans le fournil de Vezins, avec la distribution du pain dans les campagnes (tournées) et dans l'épicerie de Vezins.

En 2010 ils ont créé un nouveau fournil, puis ouverture d'un point de vente sur Millau en 2013 et démarrage d'un marché tous les samedis matins sur Montpellier depuis 2017.

Valérie et Philippe misent sur le local et sur la qualité avec un Pain 100 % Aveyronnais :

- Unique boulangerie de l'Aveyron à utiliser la farine Régalou 100% aveyronnaise pour toute la production en conventionnel, produite dans la minoterie Puel à Salmiech, sans additif, ni améliorant. Pour la gamme « bio », utilisation des farines biologiques de la minoterie Marty à Moyrazès.
- Travail à partir de levains naturels
- Utilisation d'œufs plein air ou bio
- Utilisation de beurre et non de margarine
- Cuisson dans un four bâti à sole tournante, chauffé aux granulés de bois.

Ce qu'ils proposent :

Une grande variété de pains : complet, semi-complet, seigle, grand épeautre, petit épeautre, kamut, pain aux olives, fruits secs, sésame, pavot, tournesol, noix, pain de mie, pains burgers...

Des pâtisseries sucrées et salées : tartes, tartines, croques, feuilletés... pain d'épices, brownie, brioche à l'ancienne, meringue, tarte au citron etc... le tout au gré des saisons.

Mais également des spécialités Aveyronnaises (flaune, rissoles aux pruneaux, poumpet au coing...) et spécialités « Maison » (tarte à l'ortie, fouace et traçous du Lézou à base de beurre de brebis).

Clientèle régulière : particuliers, quelques restaurants locaux, cantine et portages de repas (regroupement Vezins-St Léons), ADAPEI de St Léons

Vente : boulangerie-épicerie de Vezins, boutique « Au bon pain du Lézou » de Millau, et stand le samedi matin au marché de Montpellier « Les Arceaux »

Comment ont-ils été aidés ?

Soutien de la chambre des métiers et des banques qui ont suivi le projet.

Le mot de Valérie et Philippe :

« Nous apprécions énormément de vivre et travailler à la campagne, et nous souhaitons promouvoir la qualité et le local encore et toujours plus dans nos fabrications ».

Landa's distillerie



Son parcours :

Mathieu Recoules est un enfant du pays parti vivre à Toulouse pendant six années. Initialement formé en école hôtelière, il a complété son cursus par un BTS d'assistant de gestion en PME/PMI auprès de la CCI. C'est après avoir goûté aux joies de la vie en ville, qu'il a finalement décidé de revenir en Aveyron en 2018 pour y créer son projet de distillerie.

Son projet sur le territoire :

Avec un grand-père et un oncle bouilleurs de cru, Mathieu perpétue une tradition familiale. Installé dans la zone artisanale de Lestrade, il fabrique du whisky, de la vodka, du gin, et le dernier né de la gamme, « le Petit jaune », fruit de ses expérimentations et de sa créativité. Ces trois dernières productions lui permettent d'attendre patiemment les trois années de vieillissement nécessaires à ses premières fabrications de whisky.

Son atelier de production est équipé de trois alambics spécifiques, dont un d'inspiration Ecossaise fabriqué sur mesure à Condom dans le Gers. Mathieu évite les fournisseurs trop éloignés : le maïs et l'orge viennent de l'Aveyron, la verrerie d'Albi, les futs de chêne et les bouchons de Cognac, l'herboristerie de Corrèze...

Où retrouver ses produits ?

- Vente directe en boutique
- Vente sur le site internet <https://www.landas.store/>
- Bars, caves, et épiceries fines de la région Occitanie.
- Ses produits sont également présents dans les villes de Paris et Grenoble.

Comment a-t-il été aidé ?

Mathieu a bénéficié du soutien de la commune pour l'installation de son bâtiment, ainsi que des aides de la Région pour ses investissements. Par ailleurs, l'entreprise a été créée sous forme de SAS familiale. Il gère la production et la commercialisation de ses produits, mais la solidarité familiale a beaucoup joué dans la réussite de son projet.

Perspectives d'évolution, ambitions...

Passionné par le whisky, Mathieu souhaiterait à terme que cette production devienne la production phare de Landa's distillerie.

À terme il voudrait également pouvoir transformer et agrandir son bâtiment, et y inclure des visites pour le grand public. Au-delà de la découverte du processus de fabrication, l'idée serait aussi de créer un lieu donnant un point de vue unique sur la vallée, de placer l'accent sur la beauté des paysages alentours et ainsi de bien ancrer ses produits dans leur terroir d'origine.

Le mot de Mathieu :

« Landa's est la quatrième distillerie à proposer du whisky en Aveyron. À ce jour, l'ensemble des distilleries Françaises produisent l'équivalent d'une distillerie Ecossaise de taille moyenne. Or les Français sont de grands consommateurs de whisky, il y a donc une grande marge de progression pour proposer un whisky entièrement brassé, fermenté, distillé, et vieilli en France ! C'est dans cet esprit que je travaille, et mon activité me passionne. »

Epicétou : Michèle Schmitt



Son parcours :

Michèle Schmitt est arrivée sur notre territoire en juillet 2018. Originnaire de Lorraine, elle était responsable de formation dans une entreprise américaine implantée en Allemagne commercialisant des cadeaux d'affaires. Elle a décidé de changer de vie, en venant s'installer dans le Rougier.

Son projet sur le territoire :

Depuis longtemps, Michelle rêvait de partir à la campagne et d'ouvrir un commerce de proximité qui lui permettrait d'être proche des gens. Les reportages télévisés du 13h de Jean-Pierre Pernaut la confortaient chaque jour un peu plus dans ses envies. Alors qu'elle était en fin de contrat dans son entreprise, elle s'est mise à chercher une opportunité d'affaire à reprendre sur le réseau Transentreprises des Chambres de Commerce et d'Industrie et Chambres des Métiers et de l'Artisanat.

Elle a effectué sa première visite auprès de Viviane Ramondenc qui tenait l'épicerie de Montlaur en mai 2018, et le coup de cœur a été immédiat. Deux semaines après elle donnait son accord et entamait les démarches concrètes. Elle s'est installée à Montlaur en Juillet 2018 et a bénéficié d'une période de formation de deux mois auprès de l'ancienne propriétaire avant son départ en retraite.

Ce qu'elle propose :

Le multiservice de Montlaur propose, outre les produits classiques d'épicerie, de boulangerie, boucherie-charcuterie, poisson, produits régionaux, des services divers et variés : point poste, presse, française des jeux, dépôt de gaz... La clientèle : particuliers, mais également touristes avec la proximité du Hameau des Genêts, restaurants locaux, associations du village, et mairie qui achète les ingrédients pour la confection des repas de la cantine de l'école.

Les partenaires qui l'ont aidé pour son installation :

Les trois soutiens majeurs ont été la CCI de Millau, la Banque Populaire, et Mme Ramondenc, qui grâce à la formation qu'elle a apporté à Michelle, lui a permis non seulement de découvrir le métier, mais également de favoriser son intégration au village. Les habitants l'ont accueillie à bras ouverts tant ils étaient ravis que leur épicerie ne ferme pas.

Perspectives d'évolutions, ambitions :

La mairie de Montlaur envisage la construction d'une nouvelle épicerie au cœur du village de manière à ce que l'ancienne propriétaire puisse récupérer son local initial. Ce projet verrait le jour en 2021 à priori.

Le mot de Michèle :

« Si c'était à refaire, je le referais de suite. Quand on a un rêve, il ne faut pas hésiter, il faut se lancer, à condition bien sûr d'avoir bien étudié son projet en amont. J'ai vraiment eu le coup de cœur pour ce territoire, les gens sont chaleureux, m'ont accueillie à bras ouverts, et tous les matins quand je me lève, j'en prends plein les yeux, les paysages sont de toute beauté ».

Les randonnées de Marie



Son parcours :

Originnaire de Bretagne, Marie Thomas est installée sur le territoire depuis juin 2015. C'est pendant ses études en écologie et en anthropologie effectuées en Nouvelle-Zélande, qu'elle a pris goût pour la randonnée. Elle est diplômée d'une licence en gestion des services à l'environnement, d'un brevet professionnel en activités de randonnée à pied et en vélo ainsi qu'un d'un brevet d'état d'accompagnateur en moyenne montagne.

Son projet sur le territoire :

Depuis quelques années, avec « Les Randonnées de Marie » elle organise des randonnées sur le territoire pour permettre à tous de le découvrir par leurs propres moyens et de façon respectueuse de l'environnement. À travers des cueillettes sauvages, des histoires locales ou encore des rencontres paysannes, elle cherche à éveiller la curiosité de chacun et à transmettre son amour pour la nature.

Balades nature, itinérantes, escapades sensorielles, rencontres ou encore bivouacs, Marie partage avec simplicité et authenticité ses coups de coeur du territoire avec toujours le même objectif : passer du bon temps dans la nature pour mieux la connaître et mieux la respecter.

Ce qu'elle propose :

Avec son âme d'aventurière, elle accompagne les groupes d'amis, les familles, les centres sociaux mais également les scolaires à vivre des expériences de randonnée uniques sur le territoire comme par exemple : « *la jungle des Raspes* », « *la jungle du Larzac* » ou encore « *La lutte du Larzac de 71 à 81* ».

Pour découvrir tout son éventail d'expériences c'est par ici : <http://les-randonnees-de-marie.fr/>

Comment elle a été aidée ?

Tout au long de son installation Marie, a reçu des aides non négligeables de la part des partenaires techniques et des structures de formations : Parc naturel régional des Grands Causses, Communauté de communes de Millau Grands Causses, SED Conseil, ADEFPAT, le Dôme Nature, Canoe Escapade, l'UNESCO. Elle a également reçu un accueil et un soutien des propriétaires de terrains, des hébergeurs ou encore des acteurs d'activités de pleine nature.

Comment Marie voit son avenir ?

Elle souhaite proposer davantage de randonnées « militantes » sur des thématiques qui touchent tout le monde :

- Les abeilles et les Hommes

- Nous, consom'acteurs face au retour du loup sur le territoire : comment fonctionne l'agriculture d'aujourd'hui, et quelle agriculture voulons-nous demain ?

Elle souhaite également développer des séjours bien être en proposant des sessions de marche en pleine conscience tout en offrant aux randonneurs la possibilité de jeûner.

Aider les pratiquants à gagner en autonomie fait également partie de ses perspectives d'avenir : apprendre à lire une carte, à s'équiper, à organiser son itinérance pour les vacances, ...

Le mot de Marie :

« *Je suis parfois déboussolée quand je réfléchis au monde d'aujourd'hui. Alors j'essaie, à ma façon, de partager l'amour et le respect que j'ai pour la nature (dont nous faisons partie). Et tout ça, ça se co-construit avec vous !* »

Le toit Breton



Son parcours :

Originaire de Quimper dans le Finistère, Jordan Breton est arrivé sur le territoire en mai 2017. Ayant suivi un BEP technique du toit à Brest puis une formation complémentaire Zinc à Quimper, il gère aujourd'hui son entreprise de couverture qu'il a nommée : Le toit Breton.

Son projet sur le territoire :

Jeune couvreur zingueur installé sur la commune de Séverac d'Aveyron, Jordan Breton entretient notre patrimoine. En neuf ou en rénovation, il met en œuvre tout son savoir-faire dans ce qu'il entreprend et plus particulièrement dans le domaine de la lauze, emblématique de notre territoire.

Ce qu'il propose :

Jordan intervient sur des chantiers de toitures d'ardoises, de lauzes mais également sur la zinguerie et les velux. Ils propose ses services aux particuliers et aux collectivités. Il démarché sa clientèle grâce aux réseaux sociaux, au bouche à oreille, via ses cartes de visites et grâce à la publicité présente sur son véhicule.

Les partenaires qui l'ont aidé pour son installation :

La chambre des métiers a accompagné Jordan dans son installation et les banques l'ont suivi pour l'achat de matériel.

Perspectives d'évolutions, ambitions :

À terme, Jordan souhaite mener à bien des chantiers de monuments historiques et ainsi apporter sa contribution à la conservation de notre patrimoine.

Le mot de Jordan :

« La couverture m'a toujours passionné depuis que je suis jeune. Le goût du travail bien fait me plaît, et dans mon métier d'artisan, je continue à m'appliquer sur ce territoire des Grands Causses qui m'a accueilli ».

L'Arc en Miel



Leur parcours :

Originaires du Puy-de-Dôme et des Hautes-Pyrénées, Nadia et Bruno Bondia, ont décidé de poser leurs valises sur notre territoire en 2012, après avoir vécu à Paris et à Montpellier pendant dix ans.

C'est après avoir fait carrière en tant que chargé d'études tourisme et journaliste pigiste pour Nadia, et responsable sécurité informatique pour Bruno, qu'ils ont décidé de lancer leur propre activité nommée : L'Arc en Miel.

Leur projet sur le territoire :

Ouverture d'une miellerie au Mas de Rouby Haut, situé sur les hauteurs de Saint-Affrique. Auto-construction du bâtiment en bois local (Mélagues), dans une approche écologique, avec une salle d'extraction, un laboratoire dédié aux préparations culinaires à base de miel et une boutique de vente apicole.

Ils ont la volonté de valoriser leur territoire tout en veillant à une union respectueuse et bienveillante avec les abeilles. En mai 2019 ils ont obtenu la « Mention Nature et Progrès ».

Aujourd'hui, ils détiennent 300 ruches pour 18 millions d'abeilles, réparties sur une dizaine de sites tout en ayant une volonté de transhumance limitée dans un rayon maximum de 1h15 autour de Saint-Affrique.

Nadia et Bruno proposent également des activités pédagogiques autour de la miellerie : visites-immersion au cœur du monde des abeilles, ateliers de fabrication de bougies en cire d'abeille, stages de découverte de l'apiculture (2 jours).

Une formation professionnelle « créer un atelier de diversification en apiculture » co-organisé avec l'ADDEAR de l'Aveyron (5 jours)

Des interventions en milieu carcéral (présentation de notre activité, parcours et passion des abeilles).

Leurs produits :

Produits à la vente :

- Une dizaine de miels typés de terroir (Causse, Rougier, Avant-causses, garrigue, forêt, thym, bruyère, ...)
- Préparations gourmandes type nougats, pain d'épices, nutémiel...
- Gamme apithérapie : pollens, propolis...

Où les retrouver ?

- Boutique de la miellerie (locaux, touristes)
- Dans les commerces de St Affrique, Millau, St Jean du Bruel, Montpellier, Puy de Dôme
- Vente sur le site internet : <https://www.larcenmiel.fr>
- Restaurateurs et artisans locaux travaillent régulièrement ces miels en cuisine.



Par quels partenaires ont-ils été aidés pour leur installation ?

- appui de la Confédération paysanne pour le montage d'un dossier DJA, qui a permis de financer une partie du bâtiment et du matériel
- financements Région/Europe (FEDER) pour la partie transformation puis pour la partie accueil touristique
- financement du Conseil Départemental sur la partie accueil touristique
- mairie /Communauté de communes de Saint-Affrique : aide

à la recherche de lieu d'installation pour la miellerie, aide à l'obtention du permis de construire.

- mairie de Saint-Jean d'Alcas, qui a permis de nouer des contacts positifs très utiles sur le territoire
- l'association d'agriculteurs Fermiers de l'Aveyron
- les agriculteurs du territoire et l'ONF ont contribué à la recherche d'emplacements et à la mise en réseau
- aide et conseil du Parc naturel régional des Grands Causses : conseil aménagements extérieurs, mise à disposition de l'appli Abeilles & pollinisateurs.

Perspectives d'évolutions et ambitions :

La conversion bio est en cours pour l'Arc en Miel et le label devrait être validé par Ecocert en mars 2020. À court terme ils souhaiteraient développer l'accueil de groupes enfants (scolaires, séjours...) et de groupes adultes (printemps et automne) sur la « Visite-immersion au cœur du monde des abeilles ». Enfin, ils aimeraient proposer le goûter à la ferme d'ici 2-3 ans.

Le mot de Nadia et Bruno :

« Quelle sensation de liberté de travailler pour soi, dehors, avec des abeilles, pour créer un produit utile et sain. C'est porteur de sens ! »