



ATELIER DE DÉCOUPE
ET DE TRANSFORMATION À SAINT-BENIN-D'AZY

LA FERMILLE PRÉSENTATION



L'ATELIER DE DÉCOUPE ET DE TRANSFORMATION ET SON MAGASIN DE PRODUITS LOCAUX

DE LA VENTE DIRECTE !

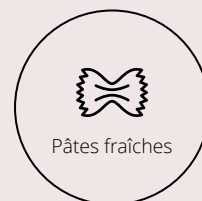
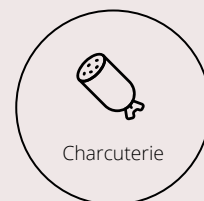
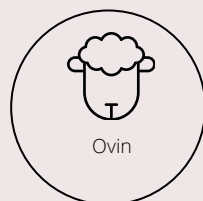
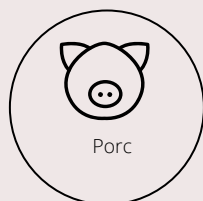
LE PLUS COURT CIRCUIT, DE LA PRAIRIE À CHEZ VOUS !

Initié dès 2019 par une étude de faisabilité, le projet d'atelier de découpe et de transformation avec son magasin de produits locaux se concrétise aujourd'hui par son inauguration. Les travaux démarrés en mai 2022 auront duré près d'un an et demi.

Situés sur le Parc d'activités des Amognes, à Saint-Benin-d'Azy, l'atelier et le magasin s'étendent sur environ 580 m². Construit par la CCACN et financé en partie par l'Etat, la Région Bourgogne-Franche-Comté, le Département de la Nièvre, et le Leader Morvan, l'atelier sera géré par la SARL Au Panier des Amognes, créée en 2021 et composée de 6 producteurs. Pour démarrer l'activité, 2 bouchers ont été embauchés ainsi qu'un traiteur polyvalent.

Ouvert à la prestation extérieure pour les agriculteurs non sociétaires, l'atelier est équipé pour toute forme de production : viandes ovine, bovine, porcine et caprine mais aussi les légumes. Complémentaire des abattoirs, l'atelier permet aux producteurs de disposer d'un lieu normé (agrément CE) et équipé, permettant ainsi la vente de leurs produits aux restaurants, aux particuliers mais aussi à la restauration collective.

A travers cette petite unité locale de découpe et de transformation, les producteurs mutualisent les équipements, les moyens humains et financiers et maîtrisent toutes les étapes du champ à l'assiette. Et l'objectif est bien celui-là, permettre aux agriculteurs de valoriser leurs produits et leur savoir-faire, stimuler la vente des produits locaux en circuit court et permettre à chacun de consommer de bons produits grâce à une transformation exclusivement fermière.



LA GENÈSE DU PROJET



Diagnostic alimentaire

Un des 4 projets expérimentaux du PAT 58, lauréat de l'AAP 2016 du PNA.

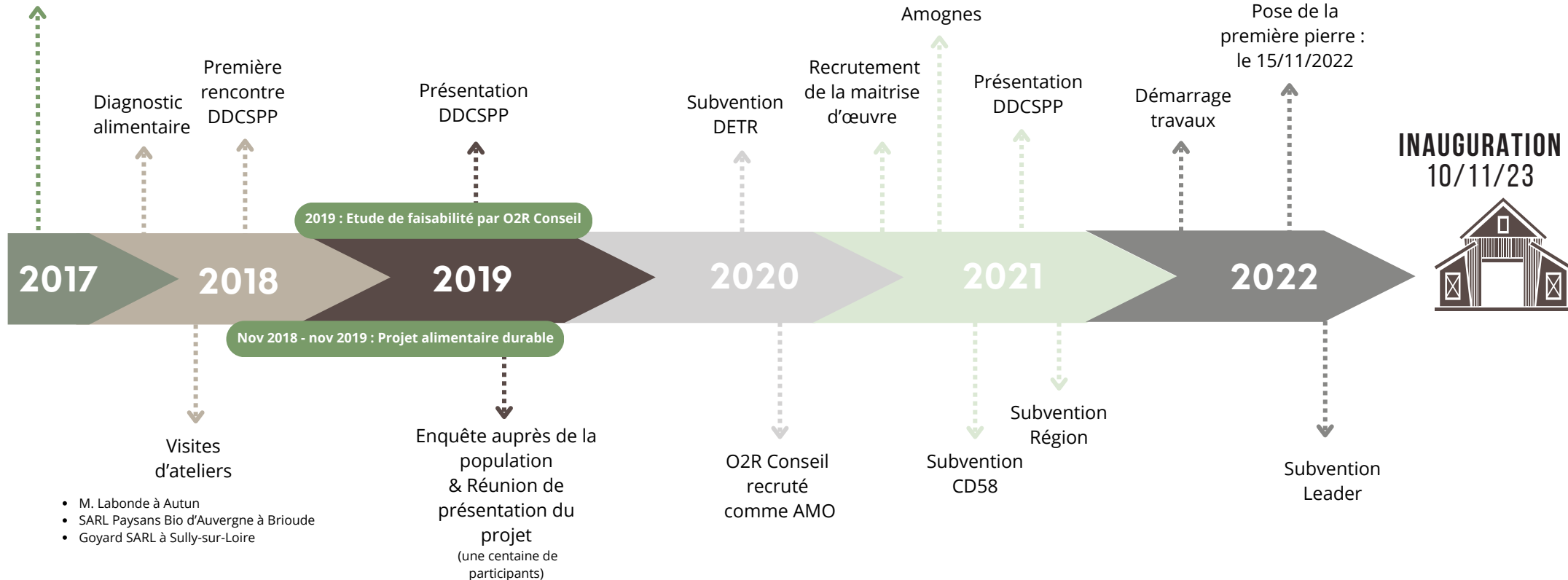


Projet alimentaire durable

Aide à l'investissement + 1 ETP financé sur un an (AAP PRALIM 2017)



Création de
l'association
Natur'Amognes



CONSTRUCTION DU BÂTIMENT

Aide à l'ingénierie pour la création de l'atelier de découpe

Mesure 13B du plan de relance dans le cadre du PAT du Pays Nivernais Morvan.

34 984 € (80%)



Montant global de l'opération : 1 329 315€ HT

Financement :

État (DETR)

509 267 €

Région Bourgogne Franche-Comté (contrat de pays du PETR Nivernais Morvan)

120 000 €

Département de la Nièvre (contrat cadre de partenariat)

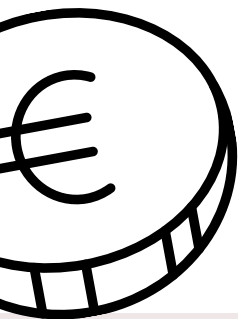
80 000 €

Leader Morvan

201 849 €

Communauté de communes Amognes Coeur du Nivernais

418 198 €





LA FERMILLE

LA FERMILLE ET SON ATELIER

LA MARQUE :
FINE FLEUR DE NOTRE TERROIR...



LA FERMILLE

Nous producteurs, faisons le choix de sortir de nos exploitations pour être plus présents dans votre quotidien. Vous serez conseillés par des spécialistes qui travaillent une partie de nos produits sur place dans notre atelier de découpe et de transformation. Nous avons pris soin de nous associer aux meilleurs, pour vous proposer la crème de la crème de notre terroir dans notre magasin La Fermille.

Les animaux sont produits selon un cahier des charges spécifique.

Nés et élevés sur le site naturel préservé Natura 2000.

Le réseau rassemble des sites naturels ou semi-naturels de l'Union européenne ayant une grande valeur patrimoniale, par la faune et la flore exceptionnelles qu'ils contiennent.

Un fameux mélange de deux mots qui nous représentent si bien...

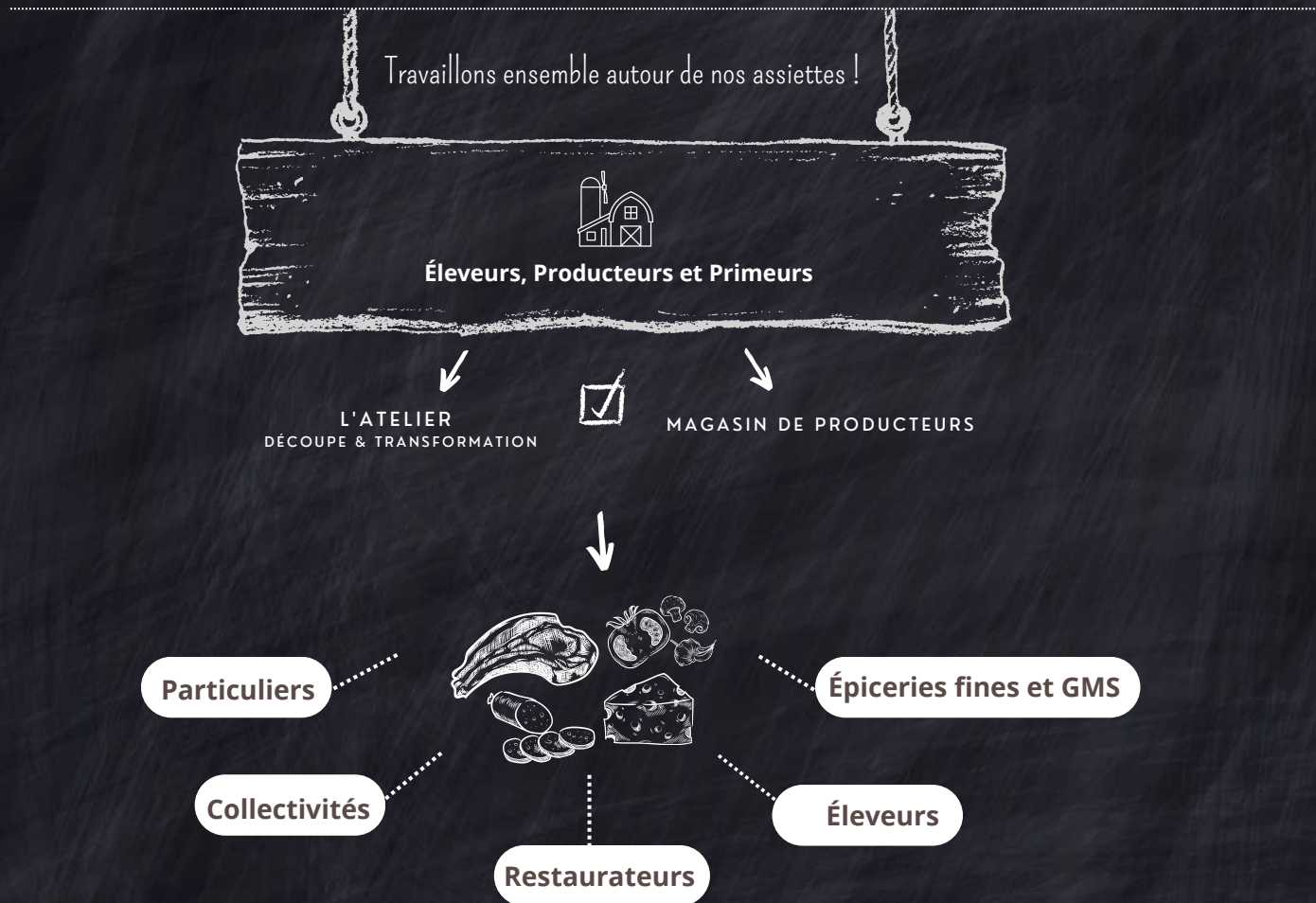
" La ferme et La famille "

Entrez dans notre maison de Fermille ! Vous êtes ici chez vous...



Bienvenue chez nous, et peut-être bientôt chez vous...

Notre atelier et notre magasin de producteur sont des incubateurs de bonnes idées dont VOUS nous avez inspirés l'histoire... Vous y trouverez tout ce dont vous avez besoin au même endroit, grâce au **circuit-court** que nous avons imaginé pour vous. Nous avons choisi de proposer une offre de service allant de **la simple découpe, à la transformation complète** des vos bêtes en produits charcutiers. Mais aussi la découpe de fruits et légumes, sans oublier la préparation de plats cuisinés typiques de notre terroir. **Éleveurs, producteurs et primeurs**, vous pouvez utiliser notre magasin de producteurs comme point de vente pour vos produits. Notre objectif : proposer aux consommateurs la crème de la crème de notre terroir.



LES PRODUCTEURS



6 éleveurs ont fait le pari audacieux de créer un atelier de découpe et de transformation ainsi qu'un magasin de producteurs pas comme les autres, avec la volonté d'unir leur force pour regrouper leur production dans un cadre chaleureux et simple d'accès.



LA SARL AU PANIER DES AMOGNES



Nicolas FALLET

GAEC FALLET

58160 SAINT OUEN SUR LOIRE



Thierry MAILLAULT

GAEC MAILLAULT

58160 DRUY PARIGNY



Didier RAMET

La SCEA LA LIMONAISE

58270 LIMON



Pascaline LOQUET

58860 COULANGES LES NEVERS



Benoît JOLY

GAEC DE VERRIERES

58160 SAINT OUEN SUR LOIRE



Damien MILLET DE FAVERGES ET DE CHALLES

L'EARL DE LA CHAUME

58270 SAINT BENIN D'AZY

SARL AU PANIER DES AMOGNES

Aide à l'investissement matériel et immatériel

Plan d'Accélération de l'Investissement Régional (PAIR)
de la Région Bourgogne Franche-Comté

Mesure 13B du plan de relance
dans le cadre du PAT du Pays Nivernais Morvan

Plan de Compétitivité et d'Adaptation
des Exploitations agricoles (PCEA)

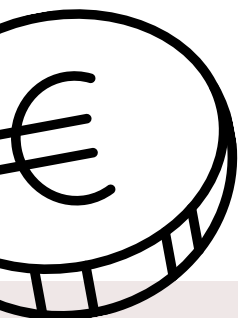
GUFA de la Nièvre

118 810,00 €

11 980,80 €

246 782,65 €

20 000,00 €



Avec
la contribution
financière du compte
d'affectation spéciale
développement
agricole et rural
CASDAR

