

FICHE PROJET LEADER HAUTE-LOIRE 2023-2027

INTITULÉ DU PROJET	Création d'une activité de petite restauration à la ferme pour mieux valoriser les ressources locales
MAÎTRE D'OUVRAGE	<p><u>Nom de la structure demandeuse</u> : Maxime Laurençon Blagoye</p> <p><u>Statut juridique</u> : Entreprise individuelle</p> <p><u>Taille de la structure (nombre de salariés + chiffres d'affaires annuel + bilan actif)</u> :</p> <p>1 chef d'exploitation + 3 salariés en saison / Chiffre d'affaires de 69 036 € en 2024</p> <p><u>Représentant légal</u> : Maxime LAURENCON</p> <p><u>Adresse du siège social</u> : LA CLIDIÈRE, ROUTE D'AUBAGNAT 43230 FRUGIÈRES-LE-PIN</p> <p><u>Téléphone</u> : 06 78 80 75 16</p> <p><u>Adresse e-mail</u> : maxime.laurencon@yahoo.fr</p> <p><u>Numéro SIRET</u> : 90102070100016</p> <p><u>Numéro TVA</u> : FR72901020701</p> <p><u>Numéro PDA</u> : 00352589</p>
LOCALISATION DU PROJET	2 RUE GABRIEL PÉRI, 43100 BRIOUDE
OBJECTIFS	<ul style="list-style-type: none"> - Soutenir les entreprises qui investissent dans l'innovation pour être plus compétitives - Améliorer la compétitivité des entreprises en facilitant l'investissement dans l'économie circulaire et en valorisant durablement les ressources locales par la création de valeur ajoutée à l'échelle locale.
DESCRIPTION	<p>Créés en juillet 2021, Les Jardins de Maxime sont nés de la volonté de Maxime Laurençon de développer une ferme maraîchère à taille humaine, respectueuse de l'environnement, fonctionnant sans produits chimiques et sans mécanisation. L'exploitation propose aujourd'hui une production diversifiée, principalement de légumes, complétée par des fruits et petits fruits, plantes aromatiques, fleurs et divers produits transformés à la ferme. L'activité est répartie sur deux sites complémentaires :</p> <ul style="list-style-type: none"> • un site principal de production à Frugières-le-Pin (43230), • un second site à Brioude (43100), situé dans une zone plus fréquentée, dédié aux productions annexes et à la vente directe hebdomadaire. <p>La commercialisation est maintenant ancrée dans le territoire, avec une présence hebdomadaire au marché de Brioude, un accueil à la ferme une fois par semaine, ainsi que des partenariats avec des restaurants et des épiceries bio locales. Les produits rencontrent un accueil très positif, tant auprès des consommateurs en vente directe que des professionnels de la restauration, avec de très bons retours sur leur qualité, leur fraîcheur et leur régularité.</p> <p>Les restaurants partenaires ont été sélectionnés volontairement, sur la base d'une connaissance précise de la cuisine des chefs et d'une vision commune du métier. Ces professionnels partagent les mêmes valeurs : goût pour les produits biologiques, locaux, frais et de saison, respect du travail agricole et mise en avant du terroir. Ces collaborations ont renforcé ma volonté de poursuivre le lien entre agriculture et restauration.</p> <p>Ancien restaurateur, Maxime Laurençon a toujours eu à cœur de rapprocher le monde agricole et celui de la cuisine, deux univers profondément complémentaires. Son activité de maraîchage nourrit directement sa réflexion culinaire : choix des variétés, travail sur la</p>

	<p>saisonnalité, respect du produit brut et valorisation des légumes dans leur intégralité. La création d'un restaurant à la ferme apparaît ainsi comme une continuité naturelle, permettant de relier ses deux savoir-faire — maraîcher et cuisinier — et de leur donner une expression cohérente dans un même lieu.</p> <p>Cette table à la ferme permettra de mettre pleinement en valeur les productions du jardin, notamment les anciennes variétés de légumes cultivées sur l'exploitation, encore peu connues du grand public. La cuisine proposée sera simple, lisible et exigeante, centrée sur le goût, la fraîcheur et l'identité des produits, récoltés le matin même et cuisinés dans la journée. Ce lien direct entre le jardin et l'assiette illustre un circuit ultra-court, sans intermédiaire, au service d'une alimentation durable et de qualité.</p> <p>Le local existant ainsi que les espaces extérieurs du jardin offrent un cadre chaleureux et authentique pour accueillir les convives. L'activité sera volontairement concentrée sur le service du midi, afin de préserver un rythme de travail équilibré et compatible avec l'activité agricole. La création de cette table nécessitera la création d'un emploi en cuisine, ainsi qu'un renfort en service, indispensables au bon fonctionnement du projet et contribuant au développement de l'emploi local.</p> <p>Le projet de diversification des Jardins de Maxime vise ainsi à compléter l'activité de maraîchage biologique par une petite restauration à la ferme, afin de générer des revenus complémentaires et de sécuriser l'équilibre économique de l'exploitation. Cette offre, inédite sur le territoire, participera à l'attractivité touristique locale et s'inscrit pleinement dans les orientations du schéma touristique départemental et régional, valorisant le terroir, les circuits courts et les savoir-faire locaux (lentille du Puy, verveine, productions paysannes...).</p> <p>La démarche est résolument partenariale, grâce à la collaboration avec d'autres producteurs du territoire, renforçant la dynamique de filière et l'économie locale. Sur le plan environnemental, le projet optimise les ressources existantes : réduction des pertes par la transformation directe, faible consommation énergétique, travail manuel sans mécanisation, et limitation des intrants. Les légumes sont cuisinés immédiatement après récolte, illustrant une pratique agricole et culinaire cohérente avec les enjeux climatiques actuels.</p> <p>Enfin, la mise en œuvre de cette nouvelle activité nécessite des investissements importants, notamment pour l'aménagement des espaces intérieurs et extérieurs, l'acquisition de matériel professionnel, ainsi que la mise aux normes sanitaires (HACCP). Les subventions sollicitées sont indispensables pour permettre la réalisation de ces aménagements, conditionnant l'ouverture de la table à la ferme dans des conditions conformes, durables et pérennes.</p>		
ÉCHÉANCIER PRÉVISIONNEL	<p><u>Date prévisionnelle de début de projet</u> : 20/01/2026</p> <p><u>Date prévisionnelle de fin de projet</u> : 01/03/2027</p>		
DÉPENSES PRÉVISIONNELLES	Description		Montant HT
	Mobilier, matériel professionnel		48 884.27 €
	Travaux d'aménagement paysagers		14 466.26 €
	TOTAL		63 350.53 €
	ASSIETTE ÉLIGIBLE LEADER		63 350.53 €
PLAN DE FINANCEMENT PRÉVISIONNEL	Financier	Montant	Etat d'avancement
	LEADER Haute-Loire	20 282.16 €	Subvention sollicitée
	CC Brioude Sud Auvergne	5 068.05 €	Délibération du 06/07/26
	TOTAL Aides Publiques	25 350.21 €	40%
	Autofinancement	41 234.06	60 %
	TOTAL Financement	63 350.53 €	100 %

RÉPONSES AUX CRITÈRES DE SÉLECTION FA n°3 – Territoire compétitif – Economie - AAP 3.3			
Critères de sélection	Items de qualification	Eléments de réponse <i>Proposition : 60/100</i>	Pondération AAP 3.3 <i>(Si item validé, la note max est attribuée)</i>
<u>Empreinte économique :</u> Contribution à la baisse des charges de fonctionnement ou à la création de recettes et/ou d'attractivité territoriale	<i>Le projet permet de générer des recettes complémentaires ou contribue à baisser les charges de fonctionnement</i>	Le projet permettra de générer des recettes complémentaires	15/15
	<i>Le projet permet de créer ou de maintenir de l'emploi</i>	Le projet permet de conforter l'activité de l'entreprise, sa compétitivité, son attractivité	5/5
	<i>Le projet permet de dynamiser le tissu économique local</i>	L'entreprise participe à la dynamique économique locale.	10/10
<u>Empreinte territoriale :</u> Intégration du projet à une stratégie territoriale	<i>Le projet s'inscrit dans le cadre des documents stratégiques du territoire</i>	<i>Pas d'éléments repérés</i>	0/5
	<i>Le projet présente une approche partenariale, avec une mise en réseau des acteurs du territoire</i>	<i>Pas d'éléments repérés</i>	0/10
	<i>Le projet permet d'améliorer les conditions d'emploi du territoire</i>	Création d'un emploi en cuisine et en service	15/15
<u>Empreinte environnementale :</u> Contribution à la transition écologique et énergétique	<i>Le projet permet une optimisation des ressources (énergies, eau, gestion des déchets,...)</i>	<i>Pas d'éléments repérés</i>	0/10
	<i>Le projet permet d'induire un changement de pratique vers plus de durabilité (Adaptation/Lutte contre changement climatique)</i>	<i>Pas d'éléments repérés</i>	0/10
	<i>Le projet permet de valoriser l'utilisation de ressources locales (retombées positives sur l'économie locale)</i>	Cette entreprise valorise des produits alimentaires locaux dans son activité de restauration	20/20
DATE D'ELIGIBILITE DES DEPENSES		29/01/2026	RDD PDA
AVIS CONSULTATIF DU COMITE D'ANIMATION LOCALE	Date du Comité Consultatif		11/02/2026
	<ul style="list-style-type: none"> - L'entreprise dispose de tous les devis relatifs aux investissements qu'elle veut engager. 		
PROPOSITION DU COMITE D'ANIMATION LOCALE		Présélectionné	
AVIS DES PARTENAIRES ET COFINANCEURS	Date du Comité des Financeurs		05/02/2026
	<ul style="list-style-type: none"> - Le projet n'est pas éligible à la mesure FEADER 302 « Transformer et valoriser mes productions agricoles ». Les projets dont la finalité est la restauration ne sont pas éligibles à la mesure FEADER. - Le projet n'est pas susceptible de rentrer dans le cadre du dispositif « Financer mon investissement : commerce et artisanat » car il n'est pas situé dans le centre-ville de Brioude mais en périphérie dans une zone de jardins. Qui plus est, certaines natures d'investissements ne sont pas éligibles (travaux d'aménagement paysagers, etc.). - Le dossier sera étudié par la communauté de communes Brioude Sud Auvergne le 06 juillet 2026 dans le cadre de son fonds d'aide à l'économie locale. La communauté de communes a fait évoluer le règlement de son fonds d'aide à l'économie locale pour pouvoir intervenir sur ce dossier. - Compte tenu de ces éléments, le dossier pourra être présenté en sélection lors du prochain Comité de programmation prévu le 20 juillet 2026. 		
PROPOSITION DE MONTANT LEADER SUITE AU COMITÉ DES FINANCEURS			20 282.16 €
DECISION DU COMITE DE PROGRAMMATION			Retenu/Non-retenu
NOTE DE SÉLECTION RETENUE			/100