

Forum Gourmand

INTERPROFESSIONNEL



La Maison du Fin Gras et sa boutique

Les grandes étapes

✓ Étape 1

Trouver un lieu qui puisse accueillir l'équipement, facile d'accès et bien adapté aux objectifs du projet.

✓ Étape 2

Monter le projet en partenariat avec la Communauté de communes du pays du Mézenc.

✓ Étape 3

Faire réaliser une étude depuis la faisabilité jusqu'à la réalisation complète (maîtrise d'œuvre).

✓ Étape 4

Mettre au point précisément le fonctionnement et notamment la boutique.

Contact :
Yannick POCHELON
technicien Fin Gras
43430 Fay-sur-Lignon
Tel : 04 71 59 59 86



Présentation de notre projet

Depuis l'obtention de l'AOC il devenait essentiel que le Fin Gras puisse se montrer toute l'année au public. Le PER Mézenc-Gerbier a été l'occasion de faire avancer cette idée. C'est un défi important car notre association a des moyens financiers modestes mais développe depuis 1995 une intense activité de communication sur le produit mais aussi sur le terroir.

Finalement ce sera à Chaudeyrolles dans un bâtiment assez récent, propriété de la Communauté de communes du pays du Mézenc. Dans ce lieu assez petit notre idée a été d'une part de centrer notre présentation sur le Fin Gras aujourd'hui avec une forte tonalité culinaire et d'autre part de ne pas nous limiter aux quatre murs pour profiter de la proximité de la salle communale d'animation et plus largement du village, des exploitants Fin Gras présents avec leurs bâtiments, leurs prairies et le magnifique paysage de Chaudeyrolles sur les Narces et le Mézenc.

Description du projet

Parmi d'autres points la question de la boutique est très importante. Elle sera source de recettes mais surtout elle sera la vitrine des produits du massif Mézenc-Gerbier tout entier.

Ce sera en quelque sorte une forme de prolongement du Forum gourmand en montrant la diversité et la qualité des produits du massif. On peut imaginer également qu'il puisse y avoir une relation forte avec le répertoire des produits du massif qui est envisagé par ailleurs. Quels produits présenter ? Comment les sélectionner ?

Le Fin Gras envisage aussi que d'autres produits, nouveaux, puissent être présentés et vendus : boissons alcoolisées ou non témoignant de la richesse des prairies du Fin Gras ; confiseries et pâtisseries également identifiées au territoire de l'AOC. Sans doute des relations à établir par exemple avec des apiculteurs du massif et également avec des structures spécialisées comme l'Ecole nationale de la pâtisserie d'Yssingaux et d'autres que nous ne connaissons pas (pour les boissons par exemple).

Effets induits

La démarche Fin Gras a toujours voulu être profondément ancrée dans son terroir et devenir grâce à l'AOC la locomotive des produits du massif. La boutique de la maison du Fin Gras est une occasion de le faire passer dans les actes.

Quelle est votre difficulté principale ? Quelles solutions pensez-vous trouver ?

Il y a un tout un travail de partenariat à réaliser avec d'autres agriculteurs, des transformateurs, des structures techniques et nous avons la nécessité de respecter un calendrier qui devient serré (ouverture à l'automne 2008)
Difficulté d'assurer l'avance pour la fabrication des produits qui seront vendus à la boutique.



Notre projet en quelques chiffres clés...

Accueillir au moins 10.000 personnes

à partir de la troisième année de fonctionnement

- Pôle d'Excellence Rurale du Massif Mézenc-Gerbier -

Action cofinancée par le Ministère de l'Agriculture et les Chambres d'Agriculture d'Ardèche et de Haute-Loire.