

l'Auvergne,  
côté

# soleil levant

N° 32 Été 2018

JOURNAL DU PARC NATUREL RÉGIONAL LIVRADOIS-FOREZ

**HISTOIRE À PARTAGER**

Sauxillanges, l'Alternateur  
La belle histoire

**DÉFI**

À chacun son voisin paysan

**L'INVITÉ**

Didier Thuaire  
La vie en bleu



**CIRCUITS COURTS,  
PRODUCTION  
l'avenir  
dans votre assiette**

ZOOM

---

---

Des pommes, des poires...!

# **LE VERGER CONSERVATOIRE DE TOURS-SUR-MEYMONT**

Domaize, Ceilloux, Tours et Saint-Gervais constituaient un bassin de production de fruits entre 1880 et 1960. Le verger conservatoire de Tours-sur-Meymont mis en place en 1991 par le Conservatoire d'espaces naturels Auvergne ravive cette tradition : 237 variétés y sont présentes.

On y dénombre 125 variétés auvergnates de pommes et 31 de poires. Le reste de la collection se compose de variétés de cerisiers, de pruniers, de pêchers, de châtaigniers, d'amandiers, de figuiers, et de néfliers. Le site est accessible gratuitement à toutes périodes, nombreuses animations toute l'année.

# ÉDITO

## Qualité des produits, agriculture rémunératrice, respect de l'environnement

**Tony BERNARD**

Président du Parc naturel régional  
Livradois-Forez, Maire de Châteldon



Consommer des produits locaux, sains et de qualité, accessibles à toute la population, favoriser en conséquence une agriculture et des filières rémunératrices pour les paysans, respecter l'environnement et la biodiversité, ces trois propositions indissociables forment le défi principal que toute la société doit relever sans attendre.

Ce défi prend racine dans la conscience grandissante qu'il existe un « fil vert » entre l'assiette et l'état de la planète. Individuellement, nous nous engageons en modifiant nos comportements ou au sein d'associations (AMAP<sup>1</sup>...) mais nous sommes également attentifs aux réponses portées par les politiques publiques ou les filières professionnelles.

Les pages de ce journal illustrent combien déjà dans le Livradois-Forez de nombreuses initiatives sont à l'œuvre. Partir de l'existant, associer les acteurs, concerter, confronter les

réalités aux scénarios d'avenir, tel est le chemin emprunté pour construire le Projet alimentaire territorial associant le Grand Clermont et le Parc Livradois-Forez. Une bien belle illustration de la construction d'une relation ville/campagne fondée sur la complémentarité et la réciprocité.

Ainsi, avec tous les partenaires, nous avons travaillé et approfondi notre réflexion sur le foncier, la production, la transformation, la distribution, la consommation. De cet investissement collectif, il ressort des objectifs précis, que l'on peut chiffrer et dont peut s'emparer chaque acteur pour que « chacun puisse faire sa part » selon la parabole du colibri<sup>2</sup>.

- Diviser par 2 le rythme de perte des prairies naturelles.

- Tendre vers 50 % d'autonomie alimentaire en fruits et légumes.

- Garantir un coût matière de 2 € minimum par repas en restauration scolaire.

- Proposer 50 % de produits locaux, bios ou sous signe de qualité en restauration collective.

- Parvenir à 20 % des surfaces agricoles dédiées à l'agriculture biologique.

Saluons la belle dynamique engagée autour du projet alimentaire territorial. Au-delà de cette action, saluons la forte volonté d'agir en Livradois-Forez en cohérence avec les 3 exigences fondamentales: qualité des produits, agriculture rémunératrice, respect de l'environnement.

<sup>1</sup> Association pour le maintien d'une agriculture paysanne

<sup>2</sup> Un jour, dit la légende, il y eut un immense incendie de forêt. Tous les animaux terrifiés, atterrés, observaient impuissants le désastre. Seul le petit colibri s'activait, allant chercher quelques gouttes avec son bec pour les jeter sur le feu. Après un moment, le tatou, agacé par cette agitation dérisoire, lui dit : « Colibri ! Tu n'es pas fou ? Ce n'est pas avec ces gouttes d'eau que tu vas éteindre le feu ! » Et le colibri lui répondit : « Je le sais, mais je fais ma part. »

# SOMMAIRE

Cunhat (Puy-de-Dôme)

L'Auvergne, côté soleil levant  
Journal du Parc naturel régional  
Livradois-Forez – n° 32 - Été 2018

63880 Saint-Gervais-sous-Meymont  
Tél. 0473 95 57 57 - Fax 0473 95 57 84  
info@parc-livradois-forez.org  
www.parc-livradois-forez.org

Directeur de publication : Tony Bernard

Conception et rédaction :  
Jérôme Kornprobst, agence K'

Création graphique et réalisation :  
Frédéric Nolleau, Oxygène

Impression : Cavanat

Tirage : 20 000 exemplaires



Imprimé sur papier issu de forêts gérées durablement.

ISSN 1628-4372

Dépôt légal : troisième trimestre 2018

## 05 Territoire vivant

L'actu du territoire du Parc Livradois-Forez.

## 07 Histoire à partager

Un élan citoyen qui donne naissance à une épicerie de proximité privilégiant les produits locaux... Une belle histoire à partager.

## 09 Grand angle

Fil vert du développement durable, le Projet Alimentaire Territorial est un ambitieux programme initié par le Parc. Mieux manger, c'est aussi préparer l'avenir !

## 14 Rencontre

Artiste en cuisine, le chef Thierry Chelle est toujours prêt à sublimer la fourme d'Ambert.

## 16 Défi

Avec l'opération Mon voisin paysan, les élèves, collégiens et lycéens du territoire sont sensibilisés au « made in local ». Pour privilégier les produits locaux, encore faut-il avoir appris à les connaître.

## 18 En pratique

Alimentation et santé sont étroitement liées. Grâce au Contrat local de santé Thiers-Ambert, des actions de prévention favorisent un meilleur équilibre alimentaire.

## 20 Découverte

C'est une maison d'hôte, table d'hôtes... mais aussi une petite exploitation de fruits locaux. À la Ferme du Garnasson, on fait des confitures, on se ressource, on déguste.

## 22 L'invité

La Société fromagère du Livradois est un fleuron du territoire. Avec son frère Philippe, Didier Thuaire voit la vie en bleu.



## ÉTOILES

Du 26 au 28 juillet à Isserteaux, le festival Astr'Auvergne vous emmène gratuitement dans les étoiles grâce à AS-TRAP et Infini Sciences. À destination du grand public et des enfants, cet événement autour de l'astronomie et du spatial proposera un programme palpitant.

Jeudi 26 à 17h30 : Conférence sur l'impact du météore de Rochechouart (Limousin) par Philippe Lambert, directeur de recherche au CNRS.

- **21h30** : Conférence sous les étoiles autour de Saturne par Jean-Pierre Lebreton, un des responsables scientifiques de la mission Cassini-Huygens et Rosetta.

Vendredi 27 à 17h30 : Rencontre avec des « chasseurs d'éclipses » ; 20h30 : Observation de l'éclipse de Lune depuis le stade d'Isserteaux ; 21h30 : Discussion sous les étoiles entre deux astronautes (Jean-Jacques Favier et Claude Nicollier) et un astrophysicien (Nicolas Laporte). Samedi 28 à 18h : Représentation théâtrale par la troupe lyonnaise « Les non-alignés » ; 21h30 : Conférence sous les étoiles par Étienne Klein, directeur de recherche au CEA, philosophe des Sciences.

Et aussi, une exposition des plus belles photos de Thomas Pesquet et une école d'astronomie pour les 7-15 ans.

[www.astrauvergne.com](http://www.astrauvergne.com)

## SOUTIEN



Pour conforter l'artisanat et le commerce, si importants pour la dynamique des centres bourgs du territoire du Livradois-Forez, une

vaste opération est menée pour favoriser les investissements : rénovation de vitrines, sécurité des locaux, amélioration de l'isolation et du chauffage, équipements professionnels, aménagements spécifiques de véhicules... Grâce au soutien de la Région Auvergne Rhône-Alpes, du programme LEADER du Parc et des Communautés de communes, vous pouvez, si votre projet est éligible, prétendre à une aide jusqu'à 40 % pour un coût du projet compris entre 10 000 € et 125 000 €.

Contact : Étienne Clair  
[e.clair@parc-livradois-forez.org](mailto:e.clair@parc-livradois-forez.org)

## REVITALISATION



Le Parc accompagne la commune de Billom dans le cadre de la révision de son PLU (Plan local d'urbanisme). Pour préciser les objectifs du PLU, les habitants ont été associés aux

réflexions grâce à un collectif composé de plusieurs bureaux d'études dans les domaines de l'architecture, du paysage, de la programmation urbaine, des déplacements, du théâtre. Un bon moyen de libérer la parole et d'identifier plusieurs pistes : renfort du commerce, renouvellement de l'habitat en centre bourg, aménagement de l'espace public, réflexion autour de la mobilité... Le programme d'aménagement d'ensemble a été validé par le conseil municipal de Billom en février dernier.

Contact : Claire Butty  
[c.butty@parc-livradois-forez.org](mailto:c.butty@parc-livradois-forez.org)

## PIERRE SÈCHE



Au printemps dernier, le Parc a poursuivi son travail d'initiation à la construction en pierre sèche avec un objectif simple : faire redécouvrir ce patrimoine caractéristique des territoires de moyenne montagne aux habitants afin qu'ils en soient les premiers protecteurs. Ainsi, à Saint-Jean-Saint-Gervais, une vingtaine de bénévoles a été encadrée par les muraillers de l'association « L'œil et la main » au cours d'un chantier participatif de trois jours visant à restaurer les terrasses en pierre sèche du site. Ce chantier s'est conclu par une visite du site commentée par le Pays d'art et d'histoire de l'Agglomération d'Issoire. Ouvert au public, ce chantier avait été précédé par trois jours de formation technique sur la pierre sèche à l'attention des stagiaires en formation maçonnerie et éco-construction du Greta d'Amber.

Contact : Samuel Rio-Derrey  
[s.rio-derrey@parc-livradois-forez.org](mailto:s.rio-derrey@parc-livradois-forez.org)

## VALORISATION



Le Parc Livradois-Forez fait partie des lauréats du dispositif national « Territoire à énergie positive pour la croissance verte » (TEPCV). 975 000 € de financements ont été obtenus pour les projets des collectivités du territoire en

matière de rénovation énergétique, de mobilité et d'optimisation de l'éclairage public. De plus, les travaux d'économie d'énergie peuvent faire l'objet de certificats d'économie d'énergie (CEE) bonifiés, achetés par les entreprises obligées (fournisseurs ou vendeurs d'énergie).

Au regard des règles de ce dispositif, le territoire du Parc peut valoriser 400 000 000 kWh cumac (cumulé actualisé) ce qui correspond à un montant de travaux valorisable de l'ordre de 1 300 000 €.

Sur le territoire du Parc, selon les opérations éligibles au plan national et le calendrier requis (travaux réalisés avant le 31 décembre 2018), il a été proposé d'orienter ce programme CEE sur deux volets : la rénovation énergétique des bâtiments publics et la rénovation de l'éclairage public.

Contact : Émilie Jaillet  
[e.jaillet@parc-livradois-forez.org](mailto:e.jaillet@parc-livradois-forez.org)

## LIVRADOIS-FOREZ RANDO



Ergonomique et complète, Livradois-Forez Rando est une application internet dédiée à la gestion et la valorisation des itinéraires de randonnées à travers des fonctionnalités riches et innovantes. Avec Livradois-Forez Rando, le territoire du Parc s'affiche sous son meilleur angle en matière de tourisme et de randonnée: itinéraires mais aussi activités de pleine nature, patrimoine, événements, hébergements, restaurants... Le portail web Livradois-Forez Rando est propice à l'itinérance et facilite ainsi la préparation d'une randonnée dans les meilleures conditions: conseils, textes descriptifs, illustrations, topoguides, parcours en 3D... À vous les sentiers de randonnées sur le territoire du Parc Livradois-Forez directement sur votre mobile.

<http://rando.parc-livradois-forez.org>

## BIODIVERSITÉ



© Danièle Fourniaux

L'observatoire de la biodiversité mis en place en 2016 permet à tout un chacun de contribuer à des inventaires, d'apprendre à reconnaître les espèces et de participer à un forum de discussion (plus de 280 personnes sont inscrites aux programmes proposés). Vous pouvez aujourd'hui participer à l'inventaire des hérissons (pour mieux envisager leur protection, notamment sur les routes) et à l'inventaire sur « Les oiseaux à la mangeoire ». Objectif: améliorer

les connaissances sur les oiseaux hivernants en Livradois-Forez.

Les plus assidus et volontaires pourront rejoindre les 70 ambassadeurs nature qui participent à des programmes scientifiques tels que l'enquête sur la chouette chevêche dont la population nous renseigne sur l'état de la biodiversité qui nous entoure au quotidien.

Pour devenir ambassadeur ou en savoir plus sur l'observatoire de la biodiversité:  
Serge Chaleil  
[s.chaleil@parc-livradois-forez.org](mailto:s.chaleil@parc-livradois-forez.org)

## SYLVOTROPHÉE



Le Parc Livradois-Forez a lancé un concours destiné à distinguer des forêts gérées de manière exemplaire. Pour la première édition de son SylvoTrophée, les sapinières-hêtraies sont mises à l'honneur. Les candidatures déposées au

printemps seront analysées par un jury de sept personnes composé de sylviculteurs, d'écologues et d'usagers. Ils sélectionneront la parcelle conciliant le mieux les multiples fonctions de la forêt, de la production de bois à l'accueil du public, en passant par la préservation de la biodiversité et des paysages. L'identité du propriétaire forestier lauréat sera dévoilée à l'automne, lors de la remise de prix du SylvoTrophée.

## TRANSFORMATION

L'Établissement et service d'aide par le travail (ESAT) d'Escolore vient d'aménager un espace de 150 m<sup>2</sup> en atelier de transformation de fruits et légumes. Cet atelier propose aux producteurs régionaux un service de transformation des produits agricoles, légumes, fruits, plantes, issus de l'agriculture biologique ou conventionnelle. Un bel outil pour ceux qui souhaitent transformer une partie de leur production en jus, compotes, coulis, soupes et conserves, destinée à être commercialisée, en circuit court, sur leur propre marché en complément de leur gamme actuelle de fruits et légumes frais non transformés.

Outre la valorisation des produits, la diversification des paniers et l'élargissement de la clientèle des producteurs, cet atelier favorise l'implication dans le réseau socio-économique des travailleurs en situation de handicap.

## JUMELAGE

C'est l'histoire de deux communes – Puisserguier dans l'Hérault et Le Chambon-sur-Dolore dans le Puy-de-Dôme – de deux régions (Occitanie et Auvergne Rhône-Alpes) et surtout de deux religieux: le Père Abram, natif de Puisserguier et le Frère Clément, né à Chambon-sur-Dolore. À la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, le Frère Clément a planché sur le croisement entre un *citrus reticulata* (mandarinier) et un *citrus sinensis* (oranger) pour donner naissance à la clémentine. Tout cela dans le verger d'un orphelinat du sud Oranais fondé par le Père Adam... L'association Les Mémoires de Puisserguier a souhaité approfondir cette exploration autour de la clémentine rapatriée depuis dans des vergers corses. Une histoire symbolisée aujourd'hui par un « Passage clémentine » dans la petite commune héraultaise, et le jumelage entre Chambon-sur-Dolore et Puisserguier, berceau de la clémentine.

<http://evasion.midiblogs.com>



Wikimedia Commons

## Sauxillanges, l'Alternateur

# La belle histoire



D.R.

**À** la fermeture de la supérette du village, les affaires semblaient bien mal engagées pour la vie du bourg de Sauxillanges... Jusqu'à cette mobilisation citoyenne générale pour la création de l'Alternateur, magasin géré par un collectif de bénévoles. « De la prise d'initiative à l'ouverture, tout s'est passé très vite », raconte Astrid Ursem, aubergiste et membre du collectif. « L'idée a été lancée en juin, la mairie l'a soutenue et en juillet, l'association a été créée. » Enquête auprès des futurs consommateurs, mise en place d'un réseau de fournisseurs locaux avec la volonté de privilégier la qualité notamment pour les fruits et légumes, aménagement des locaux... Les bénévoles n'ont pas chômé durant l'été. « En deux mois, l'activité a été folle et tous les professionnels nous ont aidés dans leur domaine. C'était vraiment chouette. Nous avons bénéficié aussi de l'aide providentielle des architectes du Parc, présents à Sauxillanges depuis huit mois dans le cadre d'une mission de revalorisation du bourg. » Tout est bon à prendre quand c'est pour la bonne cause, l'Alternateur a pu ouvrir ses portes dès septembre 2017.

### Magasin citoyen

Ni épicerie franchisée ou privée, ni magasin de producteurs, ni établissement subventionné, l'Alternateur incarne bien un élan citoyen au service des citoyens. Pour permettre au magasin de voir le jour, beaucoup ont joué le jeu en devenant adhérents de l'association, les cotisations (5 € minimum) permettant d'amorcer la pompe. « Certains adhérents nous ont même consenti des prêts pour un montant total de 6 000 € destinés à acheter le premier stock. Ils sont aujourd'hui tous remboursés. »

Et comme faire tourner une boutique ne s'invente pas, 70 volontaires ont pu suivre une formation d'une journée consacrée à la gestion de l'épicerie (caisse, stocks...) pour ensuite, assurer des permanences régulières. « Nous sommes ouverts 7 jours sur 7 et il y a toujours deux personnes au magasin. » Avec 12 permanences par semaine, le compte est vite fait : 24 personnes volontaires sont engagées pour leur commerce citoyen chaque semaine.

### Circuits courts

Soucieuse de proposer de bons produits au meilleur prix, la commission stocks et achats dont Astrid a la charge – l'associa-



tion compte aussi des commissions comptabilité, hygiène, communication, gestion des bénévoles – a effectué un beau travail de maillage du territoire. « *Le magasin Biovic de Vic-le-Comte nous a facilité la tâche pour tisser un réseau tout comme les adhérents à la Doume très connectés avec les AMAP. Notre producteur de légumes, Lionel Jacob, est basé à 7 km et nous livre trois fois par semaine. Pour les fruits, bio très souvent, nous pouvons être livrés chaque jour en petite quantité grâce à Henri Glaveira qui tient le Goût des quatre saisons à Saint-Germain-Lembron.* » Légumes et fruits mais aussi produits laitiers, fromages, miels... soit 250 références, la plupart proposées en vrac et fournies par une trentaine de producteurs locaux. « *Pour ne pas concurrencer les commerces existants, nous ne vendons ni pain, ni viande, ni café, ni vin... Notre objectif premier est de dynamiser le bourg, pas de faire de l'argent. Et franchement, on est super fiers car ça marche. Et avec uniquement des bénévoles, c'était un sacré pari* », savoure Astrid.

Avec le premier été qui approche, pour pallier les absences des bénévoles en vacances, deux emplois à mi-temps ont été créés. « *Pour l'avenir, la question se posera: veut-on recruter pour alléger tout le monde ou rester dans le même état d'esprit?* » Dans tous les cas, le pari est réussi et l'exemple à suivre.

### Pratique

Ouverture du mardi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 16h30 à 19h30, le dimanche de 9h30 à 12h30, le lundi de 16h30 à 19h30

## Le Lieu convivial

Outre son épicerie, l'Alternateur propose aussi le Lieu convivial (c'est son nom) pour des cours de cuisine, des troc-plantes ou troc-fringues... « *Nous avons mis beaucoup d'énergie sur le magasin et ce lieu peine à décoller. Nous n'avons pas encore trouvé la bonne formule.* » Avec une réunion mensuelle consacrée à la Doume et des réunions-débats sur la transition écologique, ce lieu se veut un carrefour d'échanges : expositions, co-voiturage, lectures...

[www.alternateur63.fr](http://www.alternateur63.fr)



## Revitalisation du centre bourg de Sauxillanges

# Toute une Mécanique!

**D**ans le but de revitaliser le centre bourg de Sauxillanges, le Parc, le CAUE 63 (Conseil d'architecture, de l'urbanisme et de l'environnement), l'EPF d'Auvergne (Établissement public foncier) et l'Adhume 63 ont accompagné les élus locaux pour mieux cerner les besoins et aider à mettre en œuvre des projets concrets comme l'Alternateur justement. Cette étude nommée « Mécanique du bourg » a donné lieu à de nombreux échanges avec la population pour identifier des projets liés à la restructuration du bâti, à la valorisation du patrimoine agricole et paysager, à la modification d'espaces publics ou au développement d'équipements et de services.

Parmi les actions concrètes, citons le recrutement d'une animatrice pour favoriser des actions culturelles dans le bourg et l'aménagement du local (ancien garage) destiné à accueillir des expositions et marchés d'art chaque été.

À venir, la construction d'un équipement sportif à proximité des écoles permettra de développer notamment la pratique du judo et plus globalement les activités favorisant la motricité. La construction de ce bâtiment en bois et en paille sera le support de chantiers ouverts aux habitants et aux usagers pour apprendre les techniques de la construction en matériaux bio-sourcés.

La commune de Sauxillanges a aussi mis en révision son Plan Local d'Urbanisme (PLU) afin de mieux intégrer les projets et de mettre en conformité le règlement avec les secteurs à urbaniser et les espaces à maintenir en zone naturelle.



# CIRCUITS COURTS, PRODUCTION

# l'avenir

# dans votre assiette!

Ambitieux programme initié par le Parc Livradois Forez et le Grand Clermont, le Projet Alimentaire Territorial (P.A.T.) est une réflexion transversale, véritable fil vert du développement durable: quand la simple volonté du bien manger dynamise tous les secteurs d'activité d'un territoire.

## 3 raisons de lire le dossier

1

Mieux comprendre ce qu'est le Projet Alimentaire Territorial

2

Bien manger, c'est aussi mieux produire et préserver l'avenir

3

Aller à la rencontre des acteurs locaux

## De la production à la distribution

## L'avenir se lit dans



© Ferme du Chandalon

**D**évelopper le maraîchage, privilégier les circuits courts et les commerces de proximité, renforcer l'activité économique et toute la vie territoriale qui en découle... Le contenu d'une assiette en dit beaucoup sur le rôle que chacun joue quant à l'avenir de son territoire. Comme un fil vert que l'on déroule pour mieux envisager l'avenir. Des agriculteurs, commerçants, industriels du Livradois-Foréz ont emprunté le chemin envisagé par le P.A.T. depuis bien longtemps. Comme c'est le cas de Patrick Grangier, éleveur de vaches allaitantes à Mayres, certifié bio depuis 1998. « *Un peu marginal à l'époque, précurseur aujourd'hui* », s'amuse celui qui est aussi le maire de la commune. En faisant le choix d'un engraissement au foin séché en grange pour une meilleure qualité de viande et d'une vente directe à la ferme, Patrick Grangier a pris le virage du bon sens voilà 20 ans. « *La nature est bien faite et vous donne le meilleur. Si on la respecte, elle vous le rend bien et cela, on l'a un peu oublié.* » Sur le plan économique : moins de volume, donc moins de foncier pour une marge supérieure à celle d'un agriculteur conventionnel...

## Cercle vertueux

En maraîchage, dont le P.A.T. souhaite favoriser le développement pour tendre vers 50 % de production locale à l'horizon 2050, cap sur Arconsat en montagne thiernoise. C'est ici que Jérémy Goypiéron, Simon Lamiot et Evan Drexler, 26 ans en moyenne, ont choisi de lancer leur production maraîchère bio à la Ferme du Chandalon. « *Quand on se trouve hors cadre familial, pas facile de dénicher des hectares* », explique Evan Drexler. « *Nous avons été accompagnés par la Chambre*

# l'assiette

d'agriculture pour l'obtention de la DJA (Dotation jeunes agriculteurs), la Communauté de communes de la montagne thiernoise (aujourd'hui passée sous bannière Thiers, Dore et Montagne) et Nicolas Delorme, chargé des questions d'installation pour le Réseau agricole Livradois-Forez. » Installés depuis début 2017, les trois maraîchers fournissent aujourd'hui restauration collective grâce à la Cuisine centrale de La Monnerie-le-Montel, marchés et magasins bio clermontois, AMAP de Thiers et organisent chaque vendredi après-midi leur marché à la ferme... « L'accueil a été excellent, la population locale a vite joué le jeu et les clients sont de plus en plus nombreux. » Associé activement à la réflexion du P.A.T. – valeur d'exemple, la Ferme du Chandalon a fait l'objet de visites de terrain – mais aussi dans des opérations pédagogiques menées avec le Parc comme « Mon voisin paysan », le trio tient à cet investissement de proximité: « On a fait beaucoup pour nous, nous essayons de renvoyer l'ascenseur. Il est important de montrer ce qu'est une exploitation maraîchère bio. Si les enfants connaissent notre travail et qu'ils ont nos légumes dans

leur assiette, ils auront plus facilement le réflexe plus tard de consommer local. Le bio est une voie d'avenir, pas seulement réservée à une élite, et ce jeune public incarne l'avenir. » Pour les enfants scolarisés sur le territoire, c'est aussi la chance de pouvoir déguster local à la cantine, comme c'est le cas à Celles-sur-Durolle, Chabreloche, Saint-Rémy-sur-Durolle ou Courpière... Autre mérite de ces productions locales, elles forment un cercle vertueux, favorisant l'activité économique et sociale en cascade: création d'un atelier de transformation de fruits et légumes à l'Établissement et service d'aide par le travail (ESAT) d'Escolore (permettant au passage une meilleure implication dans le réseau socio-économique des travailleurs en situation de handicap), épiceries axées sur la distribution locale accessible à tous comme à Sauxillanges ou à Vodable où Catherine Levigne passe le plus clair de son temps à dénicher de bons produits locaux comme la truite fumée du moulin du Clos à Augerolles ou les biscuits du Livradois à Billom. C'est ainsi, l'avenir serein du territoire passe aussi par de belles assiettes!



## En bref LE P.A.T. EN 6 OBJECTIFS

**Préserver et remobiliser** les terres agricoles en surfaces et en qualité pour maintenir l'activité agri-locale;

**Accompagner** l'évolution des pratiques en faveur d'une agriculture respectueuse de l'environnement et rémunératrice;

**Renforcer et créer** les filières pour favoriser l'autosuffisance alimentaire du territoire d'aujourd'hui et de demain;

**Développer** une culture du consommer sain, local et responsable;

**Faciliter** l'accès aux produits locaux;

**Favoriser** le développement d'une alimentation durable, saine et locale en restauration collective.



« La volonté d'un retour à la qualité et au local en restauration collective existe. »

www.sedivol.com



## Sedivol POULETS LABEL RO

À Isserteaux, Didier Vialon poursuit le développement de l'entreprise familiale créée par ses parents dès 1963 autour de l'élevage, de l'abattage et de la transformation de volailles (poulets, pintades, chapons, canards, lapins). Des précurseurs en somme. Avec ses 35 salariés, l'entreprise Sedivol (qui a vu le jour sous ce nom en 1974) procède ainsi à l'abattage de 15 000 à 20 000 volailles chaque semaine, toutes provenant d'élevages situés dans un rayon de 50 km

## Speed-meating LE RENDEZ-VOUS DU BON

Soucieux d'accompagner au mieux les prestataires touristiques et les producteurs vers un développement raisonné de leurs activités, le Parc Livradois-Forez a organisé son 2e speed-meating destiné à faciliter la rencontre entre membres du réseau Coccinelles et adhérents de « Saveurs en Livradois-Forez ». Pour ce rendez-vous imaginé à la façon d'un speed-dating, le lieu choisi pour un coup de foudre était le magasin de producteurs Aux Champs, à Thiers. « Pour les producteurs, les Coccinelles sont de beaux ambassadeurs et des prescripteurs. Les touristes cherchent qualité et traçabilité. Ici, c'est un concentré d'Auvergne issu des producteurs locaux », souligne Loïc Ballot, pisciculteur à Augerolles et président de la SAS Aux Champs qui compte 13 associés producteurs-artisans. « Pour les Thiernois, c'est une adresse facile d'accès avec des produits de qualité. »

Après une année d'exploitation de ce magasin soutenu par le Parc dès sa création, le succès est d'ailleurs bien au rendez-vous : « Au-dessus de nos attentes même ! Nous avons ainsi pu créer un poste à temps partiel. » Plus pratique que de se rendre à la ferme grâce à ses jours d'ouverture et ses horaires fixes, le magasin Aux Champs propose aujourd'hui à la vente les produits de 40 producteurs-artisans parmi lesquels ceux de Laurent Bodineau, aussi associé. « Une super aventure collective qui nécessite de se retrouver les manches en toute transparence et toute confiance. » Producteur de pommes et jus de pommes bio à Sauviat, Laurent Bodineau a largement



© Jérôme Kornprobst

expérimenté les circuits de vente directe comme les marchés, les AMAP, La Ruche qui dit Oui... « La vente directe est terriblement chronophage. Au magasin, si je suis absent, quelqu'un continue à vendre mes produits. J'ai aussi touché une nouvelle clientèle et mon chiffre d'affaires a augmenté. » Avec le succès de ce speed-meating, tous les producteurs membre du réseau « Saveurs en Livradois-Forez » pourront être largement recommandés par les prestataires touristiques présents ce soir-là.

### Ouverture Aux Champs

Mardi et vendredi de 15h à 19h

Mercredi et samedi de 9h à 13h

Facebook : @auxchampsstiers

Opération coup de foudre  
entre producteurs-artisans et  
prestataires touristiques.

autour du seul abattoir volailler agréé du département, pour une revente à 90 % en Auvergne. Et côté qualité, label rouge pour ces poulets fermiers! « J'achète des produits label rouge à des producteurs qui élèvent pour moi, ce qui garantit au consommateur une traçabilité exemplaire et une qualité supérieure. » 81 jours d'élevage minimum (94 jours pour les pintades, 150 jours pour les dindes et chapons), alimentation composée à 75 % de céréales, parcours extérieur et densité maximum de

11 volailles au m2 (soit 4 400 poulets pour un hangar de 400 m2) et contrôles réguliers réalisés par l'organisme Certipaq (du couvoir au point de vente en passant par les fournisseurs d'aliments et les éleveurs), telles sont les conditions à remplir pour bénéficier du label rouge. Pour la distribution, les volailles Sedivol rejoignent les étals de grandes surfaces, de bouchers et volaillers et parfois les cuisines de restauration collective. « Pas assez encore à mon goût mais je reconnais que cela

progresses. Même si tout le monde ne joue pas encore le jeu, je note la volonté d'un retour à la qualité et au local. » Pour les lapins, Didier Vialon participe à l'élaboration d'un nouveau cahier des charges pour un changement de méthode de production: « parcs ouverts, aucun OGM dans l'alimentation, céréales 100 % françaises et le moins d'antibiotiques possible. »



**Moins de gaspillage... Des économies à réinvestir dans une viande de bonne qualité.**



© Jérôme Kornprobst

## École de Courpière BIEN PLUS QU'UNE CANTINE!

Après lecture du menu à haute voix par Maxence et Axel, les CM1-CM2 de l'école de Courpière passent à table pour déguster ce jour-là: melon-pastèque en entrée, lasagnes maison, tome d'or du Gaec La Terrasse et compote de pommes bio légèrement vanillée. Un menu soufflé par Nathan, Adison, Ela, Alan et Mylan et préparé par Hélène Germain. « Les enfants peuvent me suggérer des menus. Je fais le tri bien sûr mais surtout, j'argumente quand leur menu n'est pas équilibré », explique la cheffe de la cantine de Courpière. Ici les enfants sont gâtés: repas 100 % bio régulièrement, des produits de première qualité (pain de Courpière ou d'Augerolles, boucheries de Coupière pour la viande, fruits bio du Bioverger de Pisol...) et surtout, une pédagogie de tous les instants autour de l'alimentation! Ainsi, lorsque la soupe hebdomadaire en hiver – très prisée, ils adorent! – ou la ratatouille sont au menu, les légumes utilisés et épluchés sur place (carottes, épinards, rutabagas, butternuts, navets et même endives!) sont présentés aux enfants. « Le secret, c'est le personnel », insiste Hélène Germain. « Avec une personne pour superviser quatre tables maximum, la qualité d'écoute est précieuse. Il faut espérer que cette organisation perdure. »

Avec à la clé une meilleure éducation alimentaire – la consigne c'est une cuillère à café pour goûter – et moins de gaspillage grâce à un service progressif. « On se fait plaisir à offrir du goût. On ne veut pas que les enfants viennent à la cantine avec une boule au ventre. » C'est même tout l'inverse puisque le menu du jour est la première chose que les élèves consultent en arrivant le matin à l'école. Menus à thèmes, menus à l'envers le jour du 1er avril (on commence par le dessert et on finit par l'entrée), Hélène Germain et son équipe sont prêtes à tout pour ouvrir les enfants sur de bonnes pratiques alimentaires. D'ailleurs, les enfants ne s'y trompent pas: « Meilleur qu'à la maison! » pour les uns, « Comme au restaurant » pour les autres, « des produits variés que l'on ne mange pas tous les jours comme le litchi » selon Rayan qui a découvert aussi qu'il aimait les épinards, « des cantinières trop gentilles » pour Carla... Et Evan de conclure: « Une bonne cantine que je conseille ».

## Thierry Chelle

# Militant du goût

Dans la cuisine de son restaurant Les Copains, l'Ambertois Thierry Chelle s'applique à sublimer les produits du terroir. Dans l'assiette: du goût!

**L**a famille Chelle fêtera d'ici deux ans un centenaire consacré à la gastronomie: «*Tout a commencé en 1920 avec mes arrière-grands-parents, aubergistes, imités par mes grands-parents qui proposaient une excellente cuisine ouvrière puis mes parents. Le lieu a simplement traversé la place de la Mairie.*» Pas un hasard donc si Thierry Chelle – après des études d'hôtellerie-restauration à Chamaillères, une année à cuisiner au Lido, une formation à la prestigieuse école Ferrandi avant de passer chez les plus grands comme Joël Robuchon – a choisi le piano ambertois pour accomplir ses talents. «*Je suis resté traditionnel mais nous avons évolué crescendo car il faut vivre avec son temps. Les techniques culinaires ont progressé, la variété des produits s'est enrichie.*» Depuis bientôt trente ans, Thierry Chelle se plaît ainsi à valoriser les fruits rouges de Jean-François Brivary à Lezoux, l'ail billomois, les asperges locales ou le maraîchage montbrisonnais. «*Mais chez nous, le nec plus ultra, c'est l'élevage pour la viande. Pour un cuisinier, c'est merveilleux.*» Grâce à l'abattoir public d'Ambert, le seul du Puy-de-Dôme, la filière bouchère privilégiée ainsi les circuits courts. «*Sur ma carte, je mentionne viande du Livradois-Forez. Je peux même dire que mon sauté de veau vient de chez M. Merle, éleveur à Saint-Ferréol-des-Côtes... On pourrait presque mettre le nom et la photo du veau!*» Veau, bœuf, agneau... Que du local donc y compris la volaille élevée et abattue à Isserteaux par l'entreprise



© Jérôme Kempfprobst

locale Sedivol. «*Une bonne volaille se traduit par son goût, la qualité de sa peau. Tout cela dépend du nombre de jours d'élevage. Chez Sedivol, le coq en découpe est magnifique et le top, c'est le lapin. Un vrai délice.*»

### Ambassadeur de la fourme d'Ambert

Attaché à son terroir, c'est tout naturellement que le chef a accepté de devenir l'un des ambassadeurs de la fourme d'Ambert voilà 25 ans. «*L'idée était de promouvoir*

*la fourme en cuisine. Ça m'a séduit, j'ai accepté tout de suite.*» À l'initiative du SIFAM (Syndicat Interprofessionnel de la Fourme d'Ambert et de Montbrison), Thierry Chelle et quelques confrères imaginent alors des recettes valorisant ce fromage persillé, emblème de la gastronomie locale. «*Nous nous sommes amusés par exemple à internationaliser la fourme avec des recettes russe, chinoise, américaine, africaine...*» Ainsi sont nés les frites d'igname, les rouleaux de printemps ou les burgers à la fourme. Autour d'événements réguliers avec le partena-

riat conclu avec le site « 750 g » du chef Damien, de nombreuses animations culinaires et des émissions télé ou radio, la fourme d'Ambert a peu à peu trouvé sa place. Pour Thierry, « une certaine fierté, sans orgueil. »

Comme il aime le rappeler, la fourme d'Ambert est une vieille dame âgée d'un millénaire si l'on en croit la façade extérieure de l'église de La Chaulme sur laquelle apparaissent des fourmes. « Des pierres datées du XI<sup>e</sup> siècle. »

Fan de fourme, Thierry Chelle défend ardemment le précieux fromage, bien plus difficile à produire qu'il n'y paraît : « Une recette au lait cru, chauffé juste ce qu'il faut, caillé au bon moment, égoutté sans être pressé. » Tout un art perpétué aujourd'hui encore par des fermiers producteurs : « Un seul à Ambert avec le GAEC Rodary. Les autres sont du côté du col des Supeyres, à Bongheat et à Avèze dans le Sancy. » Sensible à la démarche du P.A.T. (Projet Alimentaire Territorial) mené notamment par le Parc, le chef ambertois continuera à militer avec talent pour des assiettes goûteuses et locales !



© Luc Olivier

## Recette MILLEFEUILLE DE LÉGUMES À LA FOURME D'AMBERT

**Ingrédients, pour 4 personnes**

4 tranches de brioche - 120 g de crème fraîche - 50 g de lentilles vertes du Puy - 4 tranches de grosses tomates - 4 tranches d'aubergine - 20 cl d'huile d'olive - 200 g de fourme d'Ambert - Sel et poivre du moulin

**Dressage : 4 cerneaux de noix – 1 mesclun de salade – 10 cl de vinaigrette à l'huile de noix**  
Munissez-vous d'un plat à gratin ou de 4 cercles en inox de 8 cm de diamètre.

Cuire les lentilles 20 min à l'eau bouillante salée (départ eau froide), réserver.

Cuire les tranches d'aubergine à la poêle à l'huile d'olive, réserver dans une assiette.

Passer rapidement à la poêle les tranches de tomates, assaisonner et enlever la peau qui se détache de la chair.

Monter la crème fraîche au fouet. Découper les tranches de brioche du même diamètre que les tranches d'aubergines et de tomates, les passer au grille-pain ou au four à 200 °C pour les colorer.

Prendre les cercles ou le plat à gratin et monter successivement la brioche puis la crème fouettée, quelques lentilles sur la crème, puis la tranche d'aubergine et celle de tomate.

Découper ensuite des disques de fourme d'Ambert (du même diamètre que les légumes et de 3 à 4 mm d'épaisseur). Les déposer sur le dessus.

Enfourner à 180 °C les millefeuilles à la fourme d'Ambert pendant 8 min. Pendant la cuisson, préparer des assiettes avec salade, vinaigrette à l'huile de noix et cerneaux.

À la sortie du four, disposer le millefeuille sur l'assiette. Enlever le cercle.

## FOURME D'AMBERT OU DE MONTBRISON ?

Historiquement, la base est la même. « Les vaches étaient traitées sur les Hautes Chaumes (trait d'union naturel entre la Loire et le Puy-de-Dôme), les fourmes étaient fabriquées dans les jasseries sur place. Selon le versant d'origine de l'agriculteur, il descendait côté Ambert ou Montbrison, la fourme changeant de nom par la même occasion. Mais c'était bien la même. » Il existe pourtant une différence aujourd'hui : « La fourme de Montbrison est salée directement dans le caillé, celle d'Ambert est roulée dans le sel, deux fois. »

## École, collège, lycée

# À chacun son voisin p

Avant de consommer les produits issus du circuit court, il faut déjà les connaître, savoir d'où ils viennent, qui les produit. D'où l'opération « Mon voisin paysan » menée par le Parc dans les écoles, collèges et lycées du territoire.



Pâquerettes, pissenlits, trèfles... La prairie renferme bien plus que de l'herbe.



La prairie s'observe et s'écoute!

### Avec les yeux et les oreilles

Atelier d'observation du paysage alentour, petits jeux pour apprendre de nouveaux mots liés à la nature et à l'agriculture grâce à la boîte aux trésors, exploration de la prairie pour récolter un maximum des espèces qui la composent... « C'est l'occasion aussi de faire le lien avec le langage, l'art plastique.

Au fil de l'année, je m'appuie sur cinq ouvrages du « Livre Élu », indique Claire Theveniaud.

La prairie et ses richesses se découvrent avec les yeux. Mais il est aussi possible de l'écouter grâce à des amplificateurs de sons. Une première pour ces jeunes écoliers qui vont devoir faire le silence quelques longues minutes... En binômes, équipés comme des petits chercheurs de

**D**ans la petite école de Marat, la journée débute comme chaque matin. La classe entonne une comptine, Héloïse a compté les présents – 23 élèves car Tim est en voyage – chaque enfant glisse un petit mot au loup – la mascotte de la classe – et Jules lui enroule l'écharpe bleue autour du cou... symbole du jour de la semaine: le mardi. Une journée pourtant pas tout à fait comme les autres pour Claire Theveniaud et ses élèves puisqu'Audrey Jean est là pour prendre un peu la place de la maîtresse au cours d'une matinée consacrée à la découverte de la prairie. « C'est notre troisième séance du programme « Mon voisin paysan » qui s'adresse aux élèves du territoire, de la maternelle à la terminale. L'objectif est que chacun prenne conscience que le contenu de son assiette est lié à ce territoire. Que les agriculteurs croisés chaque matin font les paysages et la richesse de cet environnement », explique l'animatrice du Parc. Pour Claire Theveniaud, « ces journées sont le moyen se sensibiliser les enfants à la nature, de les inciter à écouter et à regarder un peu mieux ce qu'il se passe autour d'eux. De faire un lien avec la famille aussi, grâce au cahier de vie. »

La journée est belle, direction l'arrière de l'école en petits groupes encadrés par Irène, Agnès, Maria, Claire et Audrey, à la découverte de la prairie!

## PÉDAGOGIE

Vingt-trois établissements du territoire ont participé à cette première année de ce projet appelé « Mon voisin paysan ». Grâce à la rencontre des agriculteurs, il vise à sensibiliser les élèves aux différentes productions agricoles qui sont à l'origine des produits consommés ainsi qu'aux pratiques favorisant une alimentation saine, savoureuse, de qualité, respectueuse des hommes et des ressources naturelles du territoire. En les rendant acteurs de leur apprentissage et en stimulant leur esprit critique, il s'agit d'amener les élèves à réfléchir à leur comportement alimentaire, au contenu de leur assiette et aux enjeux de leur territoire. Pour mener à bien ces ateliers, le Parc Livradois-Foréz a mis à disposition une dizaine d'animateurs spécialisés pour accompagner les enseignants.

Ce projet éducatif sera proposé durant 3 années scolaires.



# aysan

l'espace, les enfants découvrent ainsi l'effervescence auditive de la vie de la nature: insectes, corbeaux, grillons, syrphes, mésanges... « *Et aussi le vent dans les arbres!* »

Si à l'école de Marat, on a choisi de développer au sein du programme « *Mon voisin paysan* » le thème de la moyenne montagne et de la fabrication du lait – le module s'achèvera par une visite d'une ferme en estive au GAEC des Hautes Chaumes, spécialisée dans la fabrication de fourme à Valcivières – d'autres classes du territoire s'intéressent à l'apiculture, aux vaches à viande, au maraîchage...

Ainsi par exemple, le lycée professionnel thiernois Germaine Tillion souhaite reverdir ses locaux à partir de plantes locales: fabrication de jardinières en bois, rencontre d'un producteur de plantes médicinales et aromatiques à Viscomtat... « *Un lien facile à faire avec la section cuisine.* » Ou comment comprendre que les choix que nous faisons peuvent privilégier les ressources locales.



La classe de Marat.

## SAUVEGARDE DE LA FERRANDAISE

**Alain Gueringer, président de l'association de sauvegarde de la ferrandaie**

### « Nous sommes à un tournant »

**Double actif dont éleveur à Vinzelles – une dizaine de mères –, Alain Gueringer est devenu président de l'association de sauvegarde de la ferrandaie. Un temps en péril, cette race locale a de l'avenir.**

#### Qui est cette ferrandaie ?

Alain Gueringer: C'est la race bovine historique du Puy-de-Dôme. Elle dominait largement le cheptel du département. Puis les effectifs ont fortement décliné après-guerre, jusqu'à presque disparaître.

#### Pour quelles raisons ?

A.G.: Réputée pour le travail, à la fois laitière et bouchère, elle a « payé » son profil mixte. À une époque d'intensification de la production, les pouvoirs publics et les éleveurs lui ont préféré des races purement laitières ou bouchères. La ferrandaie a donc été écartée des projets agricoles. Son déclin s'est dangereusement poursuivi jusque dans les années 1980 avec environ 200 animaux recensés seulement.

#### Comment a-t-elle survécu ?

A.G.: Un programme de sauvegarde a été lancé avec l'appui de l'institut de l'élevage, des deux Parcs (Volcans d'Auvergne et Livradois-Forez) et le soutien de la coopérative d'insémination. Pour les pouvoirs publics, il s'agissait aussi de préserver des gènes « redevenus intéressants ». Le programme a bien fonctionné: les effectifs se sont stabilisés dans les années 90 pour remonter à 2800 femelles aujourd'hui, dont 1800 de plus de deux ans.

#### Aujourd'hui, laitière ou bouchère ?

A.G.: Nous défendons la caractéristique mixte de la ferrandaie\*, qui s'inscrit également dans une logique de production de viande de veau, avec des vaches dont on attend qu'elles soient bonnes laitières. Nous sommes à un tournant pour la race et pour l'association, nous pouvons envisager un programme plus ambitieux de développement.



#### Quelles en seraient les grandes lignes ?

A.G.: En amont, nous devons mieux connaître la place qu'occupe la ferrandaie dans les troupeaux. 350 éleveurs sont concernés, nous ne les connaissons pas tous. En aval, nous voulons développer des filières viandes. Trouver des acteurs (bouchers, restaurateurs) motivés pour travailler avec des produits locaux.

#### Et cette fois, les pouvoirs publics ?

A.G.: Avec le Conseil départemental du Puy-de-Dôme, nous réfléchissons à un soutien à l'élevage de ferrandaies. L'objectif est d'augmenter et améliorer le cheptel. Mais nous tenons à conserver les caractéristiques de rusticité et de robustesse de la ferrandaie, qui en font une race peu coûteuse à élever. Mes vaches valorisent très bien le fourrage de la ferme et mes frais vétérinaires sont très faibles. La ferrandaie est compétitive par rapport à beaucoup de races.

#### Un bel avenir devant elle ?

A.G.: Avoir été en voie de disparition puis sauvée, on a tout à faire aujourd'hui pour son développement. La ferrandaie a pleinement sa place sur notre territoire pour une agriculture respectueuse, rentable et favorisant les filières courtes.

[www.associationlaferrandaie.com](http://www.associationlaferrandaie.com)

\* Le P.A.T. a pour objectif de développer les races mixtes

# Alimentation et santé Étroitement



**La santé et l'alimentation sont deux thématiques étroitement liées. Le Contrat local de santé Thiers-Ambert, grâce à des actions d'accompagnement et de prévention, permet d'agir sur le terrain.**

**S**igné en 2012 en partenariat avec l'Agence régionale de santé (A.R.S.), la Caisse primaire d'assurance maladie du Puy-de-Dôme (C.P.A.M.), les hôpitaux et les municipalités de Thiers et d'Ambert ainsi qu'avec le Pays Vallée de la Dore, le Contrat local de santé Thiers-Ambert (C.L.S.) a été le premier à voir le jour sur le territoire Auvergne Rhône-Alpes. Objectif : réduire les inégalités territoriales et sociales d'accès à la santé au sens le plus général du terme. Diabète, lutte contre les addictions, par-

cours personnes âgées, santé et précarité, prévention et dépistage du cancer, hygiène bucco-dentaire en R.E.P. (Réseau d'éducation prioritaire)... sans oublier la santé et le milieu de vie qui comporte un important volet alimentation tournant autour de la nutrition, de l'hygiène alimentaire et de l'alimentation en général. Au total, près de cinquante actions ont été menées sur le terrain dans le cadre du C.L.S. Thiers-Ambert.

« Dans tous ces domaines, il faut réaliser un bon maillage du territoire, ne pas se contenter de rester à Thiers et à Ambert. Nous sommes à l'écoute des besoins d'un territoire », expose Fabrice Bretel, coordinateur territorial de santé.

## Lutte contre l'obésité

Parmi les priorités, la lutte contre l'obésité grâce à trois actions PROXOB menées par le Centre auvergnat de l'obésité et de ses risques en santé (Caloris) depuis 2014 en direction des familles volontaires comprenant au moins un enfant et un adulte en surpoids. Le principe repose sur un suivi à domicile de la famille pendant

six mois par un diététicien, un professeur de sport et un psychologue.

Les six mois suivants, la famille retrouve son autonomie avant d'être revue pour une nouvelle évaluation. « Même s'il est toujours difficile de mesurer l'impact de ce type d'actions qui s'inscrivent dans le long terme, les PROXOB ont eu un impact sur les familles concernées avec une nouvelle façon de vivre leur vie au quotidien, de bouger ensemble, de bien s'alimenter en famille », juge Fabrice Bretel. Un gros travail sur le plan éducatif aussi pour apprendre à mieux cuisiner sans dépenser plus... « C'est tout le talent des diététiciennes. Donner des astuces, des recettes... Apprendre à composer sa gamelle quand on déjeune sur son lieu de travail. » Le lien est évident avec la Maison de l'alimentation à Ambert et l'épicerie solidaire à Thiers, véritables passerelles vers les produits locaux de saison et les circuits courts.

## Accentuer la prévention

En matière d'alimentation-santé, les actions de prévention jouent un rôle pré-

# liées

pondérant, raison pour laquelle les jeunes enfants et les professionnels de la petite enfance sont également sensibilisés. « *Les questions d'alimentation ont été abordées à l'école maternelle de Thiers sur une idée des enseignants soutenue par la P.M.I. (Protection maternelle et infantile). Une matinée a été mise en place autour d'un petit-déjeuner équilibré (90 enfants en deux sessions!) suivi d'ateliers à destination des enfants mais aussi de leurs parents.* » Ou comment mieux apprendre à détecter les graisses cachées pour les adultes et l'équilibre alimentaire pour les enfants, par une activité ludique de réalisation d'un bonhomme santé avec une couleur par famille d'aliments.

Même chose avec six R.A.M. (Relais assistantes maternelles) du territoire en 2016 avec la participation de l'association Anis étoilé très impliquée dans l'alimentation saine et les circuits courts. « *Plusieurs mois d'accompagnement avec par exemple des visites de fermes et d'exploitations locales qui ont donné lieu à la publication d'un guide à destination des 58 assistantes maternelles présentes.* » Un bon moyen de toucher indirectement un très jeune public, âgé de 0 à 3 ans.

Contact: Émilie Grille  
e.grille@parc-livradois-forez.org

## Nouvelle vie pour l'abattoir d'Ambert



© Ville d'Ambert

Il y a une quarantaine d'années, le territoire du Livradois-Forez comptait cinq abattoirs pour un seul établissement public aujourd'hui à Ambert, seul rescapé du département. Voici les 5 raisons qui ont poussé le Parc à s'investir dans sa

remise aux normes sanitaires pour une meilleure sécurité au travail et une amélioration du processus de production dans le respect du bien-être animal.

### 1 – Pour qu'il reste ouvert

Impossible de prétendre vouloir encourager les ateliers de transformation pour une meilleure valorisation des produits vendus en circuits courts sans un abattoir de proximité. Trop cher de conduire des bêtes aux abattoirs de Roanne ou Vichy qui de surcroît ne prennent pas en charge de petites quantités.

### 2 – Pour les interventions d'urgence

L'abattoir d'Ambert garantit aujourd'hui un abattage dans les 2 heures maximum pour les bêtes accidentées où victimes d'un vèlage sans issue viable.

### 3 – Car il compte de nombreux utilisateurs

L'abattoir d'Ambert compte à ce jour plus de 1000 utilisateurs réguliers parmi lesquels une trentaine de bouchers, des agriculteurs privilégiant la vente directe ou un grossiste en viande livrant les bouchers et moyennes surfaces de Craponne-sur-Arzon à Thiers en passant par Arlanc et Ambert.

### 4 – Pour préserver la qualité de la viande

Outre son coût, le transport, on le sait, nuit aussi à la qualité finale de la viande. Si l'abattoir disparaît, l'achat d'animaux vivants disparaîtra et avec lui toute une filière.

Difficile ensuite de prôner la qualité et la proximité de la production.

### 5 – Pérenniser un outil économique

Depuis la construction de l'abattoir en 1963, la ville d'Ambert, qui en est le propriétaire, a réalisé périodiquement d'importants programmes de travaux: mises aux normes européennes en 1984, 1995 et 2002; rénovation de la chaîne porcs en 2008; construction de l'atelier de découpe en 2011; rénovation des sols de frigos en 2012; changement du système de pesée en 2013; remplacement de l'ensemble des installations frigorifiques en 2014. Logique donc de poursuivre les investissements (958 800 € TTC) pour pérenniser un outil au service de l'économie locale.

Contact: Lucien Compte  
l.compte@parc-livradois-forez.org

## Ferme du Garnasson

# Petit paradis gour



© Jérôme Kornprobst

**Maison et table d'hôtes, la Ferme du Garnasson est un lieu paisible où se cultivent le bien manger et le savoir-vivre. Pour un séjour délicieux.**

**D**élaissant la mer pour la montagne, Fabrice Audemard et Roland Ducreux ont quitté le Var voilà quatre ans pour le Livradois-Forez, à Doranges exactement. À la Ferme du Garnasson, ils développent un hébergement en maison d'hôtes et proposent une table d'hôtes mettant en avant leurs productions à la ferme. « *Nous sommes aussi agriculteurs, confituriers, apiculteurs...* » C'est bien la spécificité du lieu : outre l'assurance d'un séjour paisible au cœur de la nature – entre ruisseau en contrebas et vergers – les hôtes d'un soir auront le bonheur de croquer dans une production très locale ! Et ici, on ne badine pas avec le goût !

Les cinq jolies chambres donnent d'ailleurs le ton : groseille, cassis, myrtille, fraise et framboise... Fabrice aime cultiver les fruits rouges avant de les mettre en bocaux qui rejoindront aussi les épicereries fines ou la Coop des Dômes. L'ancien jardinier paysagiste reconverti ne manque d'ailleurs

pas d'imagination pour séduire les papilles des gourmands : « *J'aime la création, proposer ce qui ne se fait pas ailleurs* ». Dans sa cuisine à confiture, Fabrice a ainsi mitonné des



© Jérôme Kornprobst

# mand

recettes qui rencontrent un vif succès : sapin, lentilles, pissenlit, verveine...

## De la cueillette à l'assiette

Mais la culture ne s'arrête pas là : « *Tout ce que l'on plante et que la nature nous donne, on en fait profiter nos hôtes au moment de passer à table* », sourit Roland, ancien directeur commercial. « *Et quand vient la saison des champignons, je suis à 7h dans les bois. Je propose à ceux qui le souhaitent de m'accompagner. Après la cueillette, on nettoie les champignons, on les cuisine et on les déguste ensemble.* » De la cueillette à l'assiette, il n'y a qu'un pas que Roland et Fabrice franchissent avec bonheur. Que ce soit le velouté d'orties proposé en entrée où les navets au miel accompagnant une pintade à la crème et aux herbes, tout est issu du circuit très court, cuisiné avec goût et passion. Sans prétention : « *Un dîner comme avec des amis que l'on reçoit chez soi.* »

À l'arrivée des hôtes, Fabrice et Roland jouent les maîtres de cérémonie, créant du lien entre les différents publics : « *Parfois, il faut aider des gens qui ne se connaissent pas à enclencher une discussion. Après, c'est comme une mayonnaise qui prend... On ne les arrête plus* », apprécie Fabrice. Tout cela bien aidé il est vrai par l'apéritif proposé côté bar ou côté salon – avec superbe cheminée – en signe de bienvenue avec notamment des vins... maison bien entendu ! Vin d'orange, de citron, de sureau, de gentiane, de chicorée, de sauge... L'originalité et la délicatesse au bout des lèvres. « *Les gens veulent être surpris. Nous, les accueillir, on adore ça.* »

[www.legarnasson.com](http://www.legarnasson.com)

## Week-end « Tree hugging & bien-être dans l'assiette »

Vous aimez les arbres ? Osez les câliner. à la ferme du Garnasson, Fabrice et Roland proposent un séjour de reconnexion « bien-être », animé par Fabien Geiler, pour le bonheur de communier avec la nature.

Au programme : détente, méditation, velouté d'orties et salade « détox », pour un regain d'énergie complet. Loin des bains de foule, goûtez à la délicatesse d'un bain de forêt.

Découvrez La Ferme du Garnasson et les séjours insolites de la Maison du tourisme du Livradois-Forez : [www.vacances-livradois-forez.com](http://www.vacances-livradois-forez.com)

## COCCINELLE ENGAGÉE

Membre du réseau Coccinelles, la Ferme du Garnasson a aussi intégré le réseau « Saveurs du Livradois-Forez », créé à l'initiative du Parc.

En privilégiant cette reconnaissance territoriale, les consommateurs ont ainsi l'assurance de consommer local et donc de contribuer à préserver le territoire en soutenant l'économie locale. Mais pas seulement : il s'agit aussi de sauvegarde de savoir-faire et de respect de l'environnement, de qualité de produits, de goûts retrouvés.

Qu'ils soient producteurs fermiers, artisans, entrepreneurs ou commerçants, les membres du réseau Saveurs du Livradois-Forez (une cinquantaine) partagent cette même ambition d'exprimer au mieux les qualités du territoire sur lequel ils ont choisi de vivre et de travailler, dans une logique de proximité.

Les membres du réseau des Saveurs du Livradois-Forez garantissent :

- des matières premières issues d'une agriculture familiale de polyculture-élevage traditionnelle en Livradois-Forez, produisant sur place l'alimentation des troupeaux et contribuant à l'entretien des espaces et à la qualité des paysages ;
- des procédés de fabrication simples, sans standardisation des produits ;
- des commerçants soucieux de renseigner le client sur l'origine des produits et sur le territoire ;
- des exploitations agricoles et des entreprises de transformation respectueuses de l'environnement, engagées dans des « démarches qualité » : limitation des engrais chimiques et des produits de traitement, agriculture biologique, recherche d'autonomie de l'exploitation, maîtrise des effluents ;
- des démarches locales de collecte et de recyclage des déchets et des emballages ;
- la contribution au développement de l'emploi local, participant au dynamisme du territoire.

Didier Thuaire

# La vie en bleu



© Jérôme Kornprobst

**En Livradois-Forez, difficile d'évoquer les bons produits et la valorisation des circuits courts sans se rendre à Fournols. C'est ici, avec Léon, que tout a commencé pour la famille Thuaire, dont fourme, bleu et pâte pressée régaler aujourd'hui des millions de gourmands.**

**I**l est loin le temps où le petit épicier de Fournols, Léon Thuaire, collectait le beurre des environs pour le revendre. En 1949... un circuit court par la force des choses. Dix ans plus tard, son fils Jean créait la laiterie de Fournols avec l'idée en tête de collecter le lait et de le transformer en fromage dans le centre du village. « 1000 litres collectés autour de Fournols le premier jour », raconte Didier Thuaire, aujourd'hui aux commandes avec son frère Philippe de ce qui est devenu la Société Fromagère du Livradois, 90 salariés à Fournols. Avec son épouse Suzanne, Jean Thuaire

allait ainsi inscrire définitivement Fournols sur la carte mondiale des fromages à pâte persillée, et notamment la fourme d'Ambert!

## Véritable saga

Si la laiterie de Fournols doit son succès à sa production de fromages à pâte pressée (raclette) et persillée (bleu d'Auvergne et fourme d'Ambert), elle a su aussi prendre le temps de saisir les bonnes opportunités pour étendre ce petit empire fromager. Rachats d'une usine de production à Allanches (où sont affinés aujourd'hui saint-nectaire fermier et salers) et de la coopérative de Tauves (saint-nectaire et tomme), création d'une plateforme logistique à Clermont-Ferrand pour favoriser la distribution, intégration d'une usine de découpe (raclette mais aussi bleu ou fourme) pour mieux répondre à la demande de libre-service de la grande distribution... « Nous nous positionnons entre un producteur fermier et les géants qui transforment d'énormes quantités de lait par jour », sourit Didier Thuaire. Les deux frères, Didier et Philippe, arrivés dans l'entreprise respectivement en 1986 et 1992, ont ainsi bien développé le projet lancé par leur grand-père Léon avec, sur le site de Fournols, une production annuelle de 2500 tonnes de raclette et 2200 tonnes de fourme d'Ambert et de bleu d'Auvergne (dont 550 tonnes au lait cru).



## Rayon de 50 km

La société Fromagère du Livradois n'a pas changé sa recette. « Nous collectons le lait dans un rayon de 50 km auprès de 200 producteurs autour de Fournols. » Soit 45 millions de litres de lait à transformer dans le strict respect de la tradition et de la charte AOP. À l'arrivée des camions, le lait est dépoté avant de rejoindre les tanks de stockage (500 000 litres de capacité) puis des cuves de 6 000 litres dans lesquelles sont ajoutés présure, ferment et *penicillium roqueforti*. De ce gros yaourt, ressortiront de petites billes qui, après avoir été brassées, rejoindront les moules (appelés fourme, « qui donne la forme »). « Là, on coiffe le grain, de sorte que dans le moule, les billes ne s'agglomèrent pas les unes aux autres. Il reste ainsi des espaces nécessaires au développement du bleu. »

Les moules sont retournés plusieurs fois pour en extraire le lactosérum (recyclé bien sûr) avant une période de 24 heures d'égouttage. « Puis on démoule, on passe le fromage dans le sel et on le replace dans son moule avant de renouveler l'opération 24 heures plus tard. » Six jours après sa production, le fromage est piqué « pour amener l'oxygène dans les cavités et favoriser le développement du bleu » puis il rejoint la cave d'affinage pour 28 jours

minimum avant d'être vendu sous le nom de l'Or des Dômes, AOP fourme d'Ambert. « Nous sommes aussi entrés dans le programme de la filière Qualité Carrefour dont le cahier des charges est encore plus drastique pour nous comme pour nos producteurs. » Une distribution avec l'obligation d'exporter 80 % de la production pour une raison simple: « Les 45 millions de litres de lait collectés génèrent 4 500 tonnes de fromage. Impossible que cette quantité soit consommée uniquement en local. »

Outre son savoir-faire ancestral et ses collectes en circuit court, la Société fromagère du

Livradois est aussi une bonne élève sur le plan environnemental. « Nous sommes de gros consommateurs d'énergie pour chauffer et refroidir le lait. Nous avons été précurseurs dans les années 1980 en devenant la première entreprise du Livradois-Forez à chauffer l'usine au bois en privilégiant la filière courte. » Un gage d'avenir pour une 4<sup>e</sup> génération de Thuaire à Fournols?

« Nous avons chacun trois enfants mais aucun dans la société aujourd'hui. La question de la transmission de l'entreprise se posera mais il n'est pas crucial qu'elle reste dans la famille. »



© Denis Grudet

## EXPRESS

<b>1949</b>	Léon Thuaire lance sa première collecte de beurre
<b>1959</b>	Démarrage de l'entreprise laitière avec Jean Thuaire
<b>1967</b>	Création de l'usine à Fournols
<b>1970</b>	80 % du chiffre d'affaires à l'export
<b>Fin des années 70</b>	Rachat d'une usine à Allanches (AOP salers et AOP saint-nectaire)
<b>1993</b>	Reprise de la coopérative de Tauves (saint-nectaire et tomme)
<b>2000</b>	Création de PSL, plateforme de services logistiques à Clermont-Ferrand
<b>2000</b>	Reprise de la société Cartry (découpe et emballage)
<b>2002</b>	Reprise de la société Edelmont en Haute-Savoie (Brézain, raclette fumée)
<b>2008</b>	Reprise de la société Les Fermiers de Rocamadour (chèvre et rocamadours)
<b>2018</b>	Un groupe (Holding des Monts du Livradois), emploie 240 personnes pour 10 000 tonnes de fromages distribués
<b>C.A.</b>	75M€ - dont 20 % à l'export et 60 % en grande distribution.

# Marchés du Livradois-Forez

## PUY-DE-DÔME

AMBERT  
jeudi matin  
centre-ville

samedi matin  
d'avril à décembre  
place Saint-Jean

ARLANC  
lundi matin

AUGEROLLES  
dimanche matin  
place de la Fontaine

BERTIGNAT  
dimanche matin  
place de l'église

BILLOM  
lundi matin  
centre-ville

CHÂTELDON  
2<sup>e</sup> samedi matin du mois

COURPIÈRE  
mardi matin  
centre-ville

CUNLHAT  
mercredi matin  
place du marché

ISSERTEAUX  
4<sup>e</sup> samedi du mois  
de mars à novembre

LA MONNERIE-LE-  
MONTEL  
samedi matin  
place de la Gare

LE VERNET-LA-VARENNE  
vendredi matin  
en juillet-août  
place Saint-Roch

MARSAC-EN-LIVRADOIS  
dimanche matin  
place Joseph-Garrait

OLLIERGUES  
samedi matin

PESCHADOIRES  
vendredi 16h00 - 20h00  
place G.-Paquier

PUY-GUILLAUME  
mercredi matin  
rue Joseph-Claussat -  
place Dassaud

SAINT-AMANT-ROCHE-  
SAVINE  
mardi matin  
place de l'église

SAINT-ANTHÈME  
2<sup>e</sup> et 4<sup>e</sup> mardi matin  
du mois

dimanche matin en été

SAINT-GERMAIN-L'HERM  
jeudi matin

SAINT-JULIEN-DE-COPPEL  
1<sup>er</sup> samedi du mois  
17h30-19h30  
petit marché du Breuil

SAINT-RÉMY-SUR-DUROLLE  
dimanche matin  
place de l'église

SAUXILLANGES  
mardi matin

THIERS  
mercredi matin  
place de l'Europe

jeudi matin  
place Antonin-Chastel

samedi matin  
place Antonin-Chastel

VERTOLAYE  
mardi matin

VIC-LE-COMTE  
jeudi matin  
centre-ville

VIVEROLS  
1<sup>er</sup> et 3<sup>e</sup> mardi matin du mois  
place Antonin-Chastel

## LOIRE

CHALMAZEL-  
JEANSAGNIÈRE  
mercredi matin

NOIRÉTABLE  
samedi matin

SAINT-BONNET-  
LE-COURREAU  
dimanche matin

SAUVAIN  
dimanche matin

## HAUTE-LOIRE

ALLÈGRE  
mercredi matin

BEAUNE-SUR ARZON  
dimanche matin

CHAMPAGNAC-LE-VIEUX  
vendredi matin

CHOMELIX  
jeudi 18h00  
en juillet-août

CISTRIÈRES  
vendredi 18h00-20h00  
juillet-août

CRAPONNE-SUR-ARZON  
samedi matin

LA CHAISE-DIEU  
jeudi et dimanche matin

## Magasins de producteurs

AUX CHAMPS  
19, rue de Clermont  
63300 THIERS

LE LOCAL  
9, place Saint-Jean  
63600 AMBERT

## Magasin associatif

L'ALTERNATEUR  
17, rue du Monastère  
63490 SAUXILLANGES

## Les AMAP (Associations pour le maintien d'une agriculture paysanne)

LE POTAGER DE LA DUROLLE  
41 rue des Papèteries  
La Vidalie  
63300 THIERS  
[http://lepotagerdeladurolle.  
over-blog.com](http://lepotagerdeladurolle.over-blog.com)

LES PANIERS DE LA PETITE TOSCANE  
2, bd Saint-Roch  
63160 BILLOM  
[www.lespaniers.ouvaton.org](http://www.lespaniers.ouvaton.org)

AMAP DE SAUXILLANGES  
Les Liards  
63490 ÉGLISENEUVE-DES-LIARDS

AMAP DE LA DORE  
Centre Courbertin  
63120 COURPIÈRE  
[www.amap-de-la-dore.fr](http://www.amap-de-la-dore.fr)

AMAP PUY-GUILLAUME  
1, rue de la verrerie  
63290 PUY-GUILLAUME