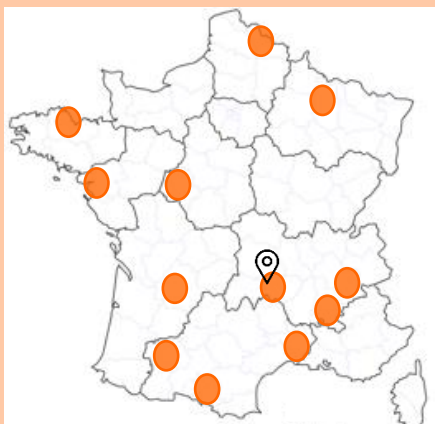




Principale région concernée :
Auvergne-Rhône-Alpes



Points forts par rapport aux critères du Fonds Avenir Bio :

- diversité des débouchés
- débouchés en RHD
- création d'emplois
- cofinancements publics sollicités

Le Mas de l'Armandine : développement du conditionnement de confitures et purées de fruits

La SARL Le Mas de l'Armandine, située à Cohade dans le département de la Haute-Loire (43), transforme des fruits biologiques en confitures pour le vrac, en préparations pour yaourts ainsi qu'en compotes et purées de fruits.

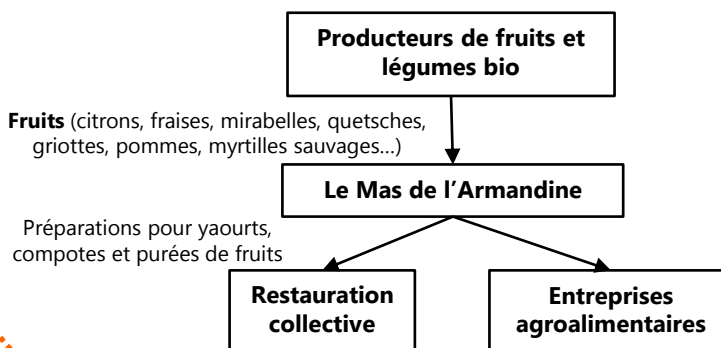
L'entreprise artisanale souhaite construire un nouveau bâtiment de production afin de répondre à la demande croissante de conditionnement en vrac. Celui-ci permettra d'optimiser les étapes de transformation et d'augmenter les capacités de stockage des fruits afin de relocaliser les approvisionnements en s'adaptant aux contraintes techniques et logistiques des producteurs.

Le porteur de projet : SARL Le Mas de l'Armandine

Partenaires associés : SARL Agrobiodrom, EARL Mas Famille Amphoux, SCEA Bio Terra, SARL Direct Production, SARL Mirabio, SAS Invitation à la ferme, SAS R Cube Nord, SAS JPS Lait, SCIC Mangez bio Isère, SAS Marie Morin, SAS Pechalou

Le projet se déroulera du 13 décembre 2022 au 31 décembre 2025

SCHÉMA DE FILIÈRE



Le projet, d'un montant total d'investissements de 783 526€ sera financé par le Fonds Avenir Bio à hauteur de 194 570€ .

Un cofinancement a été sollicité auprès du Département de la Haute-Loire et de la SYDEC Allier Allagnon à hauteur de 44 000€.