

PROGRAMME : FOSTER TPE-PME

PROJET : Le jardin de la Clairette : retour en cuisine

PORTEUR(S) DU PROJET : LE JARDIN DE LA CLAIRETTE

**FOSTER**  
TPE • PME • AGRI

**L'EUROPE S'ENGAGE**  
**L'OCCITANIE AGIT**

## DESCRIPTION

« Il y a huit ans, je travaillais comme chef-pâtissier. J'étais très heureux, mais je rêvais encore de créer ma propre entreprise alimentaire. Un jour, j'ai décidé de quitter mon travail et de retourner chez mes parents pour commencer à cuisiner dans la cuisine familiale, là où tout a commencé", explique Loïc Escamez, fondateur du Jardin de la Clairette. Avec des parents maraîchers, le retour à la cuisine familiale a permis en quelque sorte de boucler la boucle !

Loïc a donc décidé dans un premier temps d'utiliser les fruits et légumes mûrs, invendables par les agriculteurs locaux, pour les transformer en produits traditionnels comme de la confiture, des gâteaux, des quiches, des soupes et autres conserves. Finalement, c'est un processus très naturel puisqu'il a suffi de ramasser les fruits et légumes et de les cuisiner. Avant même de s'en rendre compte, il nageait dans les bons de commande.

Cependant, comme c'est souvent le cas, le succès s'accompagne d'une série de responsabilités. En effet, même si l'activité de Loïc démarrait sur les chapeaux de roues, il n'avait pas les moyens d'investir dans des locaux ou du matériel plus adaptés. « Je suis allé dans quelques banques - l'une s'est moquée de moi, tandis que les autres demandaient des taux d'intérêt vraiment élevés... Tout cela était très décourageant". Cependant, grâce à un prêt garanti par l'UE par l'intermédiaire de la Banque Populaire, soutenu par le FEI, Loïc a pu acheter un nouveau local, une cuisinière, deux réfrigérateurs et des conteneurs de stockage.

Le Jardin de la Clairette c'est donc un rêve de gosse, mais au fond c'est bien plus que cela. Le but de cette entreprise est aussi à la fois de réorienter la consommation de tout un chacun vers des fruits et légumes de saison, de promouvoir les aliments naturels et biologiques mais aussi de réduire l'utilisation des pesticides.

Aujourd'hui, Loïc veut aller encore plus loin en étendant son activité : Proposer des plats cuisinés et créer de nouvelles recettes pour des événements tels que Noël par exemple. Mais plus encore, il aimerait ouvrir sa propre boutique et ainsi être en contact plus étroit avec les clients et les habitants de la région.



## POUR EN SAVOIR PLUS

Site FOSTER Occitanie : <https://www.laregion.fr/foster>

Site FEI : [https://www.eif.org/what\\_we\\_do/](https://www.eif.org/what_we_do/)

Site projet : <https://www.bienvenue-a-la-ferme.com/occitanie/aude/roubia/ferme/le-jardin-de-la-clairette/475318>

Vidéo projet : <https://www.youtube.com/watch?v=oJSLp1LGPII&feature=youtu.be>



Membres et partenaires de l'A.D.R.E.T

<https://www.europedirectpyrenees.eu/adret>

Centre d'information Europe Direct Pyrénées (ADRET)

Web : [www.europedirectpyrenees.eu](http://www.europedirectpyrenees.eu)

Tel : (33) (0)4 68 05 38 84

Mail : [contact@europedirectpyrenees.eu](mailto:contact@europedirectpyrenees.eu)

Twitter : @EUROPEDIRECTPYR