

Intitulé du projet : **fromagerie des Alpes**

Porteur de projet : **Damien CLAVIER**

Le projet concerne **la construction d'une fromagerie à LAFFREY**, aménagée dans un local, attenant à un point de vente de produits locaux existant.

Il porte sur les objectifs et étapes suivantes :

- **Collecte de lait bio** dans les fermes locales : ramassage du lait dans les fermes alentours (Saint Sébastien, Villard Saint Christophe)
- **Transformation** du lait de vache bio dans les ateliers de la fromagerie. Le lait, issu de l'agriculture biologique, concernera deux types de fromages :
 - o Fromages frais (yaourts, fromage blanc, crèmes dessert, crème, beurre)
 - o Fromages affinés (tomme, raclette, gruyère, camembert, mozzarella, crottins)
- **Commercialisation** auprès d'épiceries fines, restaurants locaux, autres revendeurs tels que crémiers, marchés, épiceries, ...et vente directe dans notre point de vente, attenant à la fromagerie, ouvert depuis le 04/03/2015. Les grandes surfaces de distribution ne feront pas parti du circuit de commercialisation ; la vente restera locale respectera le principe des circuits courts avec une commercialisation via un réseau de revendeurs locaux.

Le projet a été identifié à partir de l'évolution globale des modes de consommation et plus particulièrement celle de la clientèle locale du point de vente.

La viabilité économique du projet a été validée par le plan de financement élaboré par un expert-comptable ; les conditions de cette viabilité sont la vente des produits bio dans le point de vente actuel ainsi qu'auprès des revendeurs déjà partenaires ou identifiés pour le projet.

Les investissements seront financés par un prêt bancaire auprès du Crédit Agricole Rhône Alpes, une subvention du Conseil Départemental au titre des aides aux industries agro-alimentaires (co financement public) ainsi que par la demande de subvention au titre du LEADER (voir plan de financement).

Le Projet aura réussi si :

- La fromagerie est mise en place et permet une production suffisante pour la clientèle locale identifiée

Cohérence du projet avec la stratégie et la fiche action n°2

Le projet répond à plusieurs enjeux, en lien avec la stratégie du programme LEADER :

- Il porte sur le développement des circuits courts et de proximité à partir de la valorisation produits agricoles locaux,
- Il structure la production et la transformation de produits phares du territoire et contribue à développer son attractivité et sa notoriété
- Il valorise et montre les initiatives et réussites du territoire
- Il s'agit également d'une production locale bio

Elément sur l'impact territorial du projet

Impacts économiques :

- Création d'un emploi
- Pérennisation de l'activité des agriculteurs producteurs de lait bio

Impacts sociaux :

- Le projet permet à la clientèle locale de s'approvisionner régulièrement en produits frais issus de fermes locales ainsi qu'en autres produits issus de circuits courts
- Le projet a également pour objectif de faire découvrir l'activité de fromagerie à différents publics à travers un espace aménagé pour observer les différentes fabrications (salles de fabrication et caves vitrées) : les groupes opérateurs et les scolaires sont ciblés.

Impacts environnementaux :

- Fabrication et transformation issues de l'agriculture biologique,
- Limitation des déplacements (principe des circuits courts)
- Projet de méthanisation à venir à partir de la valorisation du petit lait

Eléments sur les aspects innovants du projet

La découverte des différentes salles de fabrication, l'espace dégustation et la visite guidée sont des éléments innovants du projet ; A terme, il est également prévu la diffusion de films devant la fromagerie (espace d'accueil) afin d'expliquer le déroulement, du ramassage du lait jusqu'à la fabrication des différents produits.

Eléments sur le partenariat et la gouvernance

- Partenariat avec le réseau de revendeurs déjà en place : restaurateurs, épiceries, marchés, crémiers, revendeurs divers
- Partenariat avec les groupes opérateurs (3^{ème} âge) pour visite et dégustation
- Partenariat pédagogique avec les groupes scolaires pour observer les différentes étapes de fabrication

Bénéfices attendus : valoriser les produits, se faire connaître davantage, participer à l'orientation des élèves vers le métier de fromager

Indicateurs de réalisation de l'action

Montant FEADER demandé **19 062,72 €**



Plan de Financement

Taux d'aide publique appliquée : **40 %**

Règlement d'aide d'état appliqué OUI NON

Dépenses

Type dépenses	Montant des dépenses
Panneaux et huisseries, étagères	12 363.70 €
Groupes, électricité et plomberie	8 695.03 €
Pompe à chaleur	800 €
Enseigne	2 000 €
Bruleur	1 132.00 €
Matériel de production fromagère	33 223.80 €
Total	60 547.33 €

Recettes

Type dépenses	Demandé/Obtenu
Département	4 843.78 €
Auto financement privé	36 328.40 €
LEADER	19 375.15 €
Total	60 547.33 €

Remarque Plan de Financement

Nom du document : Synthèse Fromagerie des Alpes
Répertoire : C:\Users\dev10\Documents
Modèle : C:\Users\dev10\AppData\Roaming\Microsoft\Templates\Normal.do
tm
Titre :
Sujet :
Auteur : Manuel JIMENEZ SANCHEZ
Mots clés :
Commentaires :
Date de création : 13/04/2017 15:13:00
N° de révision : 27
Dernier enregistr. le : 10/11/2017 11:09:00
Dernier enregistrement par : animation leader
Dernière impression sur : 10/11/2017 11:18:00
Tel qu'à la dernière impression
Nombre de pages : 3
Nombre de mots : 786 (approx.)
Nombre de caractères : 4 325 (approx.)