

INTITULE DU PROJET	CREATION D'UNE PATISSERIE AMBULANTE					
Date d'accusé de dépôt	18/10/2017	VERSION GRILLE ANALYSE	<input type="checkbox"/> V1 <input checked="" type="checkbox"/> V2	Service instructeur	<input type="checkbox"/> GAL <input checked="" type="checkbox"/> REGION	
Porteur de projet	Massias Jérôme Pâtisserie Ladignacoise EIRL					
Coordonnées	5 Pénardille 19150 LADIGNAC SUR RONDELLES					
Fiche action concernée	2.1 : Favoriser l'émergence de nouvelles activités filières et forme d'organisation					
Présentation de la structure porteuse / contexte	Jérôme Massias, 40 ans, doté d'une expérience de 25 ans en tant que salarié dans une boulangerie, a créé en novembre 2017 une activité de boulangerie, pâtisserie traiteur à titre ambulante sur la commune de Ladignac sur Rondelle.					
Descriptif du projet	Il commercialise donc ses produits sur les marchés (6 par semaine dont une présence sur la commune de Ladignac qui ne dispose d'offre), auprès de traiteurs et épicerie locaux (notamment Chanteix, Sainte Fortunade et Lagarde Enval) et sur commande. Pour développer cette activité et la professionnaliser, il a été nécessaire d'aménager un laboratoire, et de l'équiper. Seul l'équipement fait l'objet de la demande d'aide Leader.					
Éléments d'évaluation	<ul style="list-style-type: none"> - Objectifs stratégiques : créer son activité et à terme travailler en collaboration avec sa femme - Population cible : Clientèle de particulier - Pistes d'indicateurs de résultats et de suivi : évolution du chiffre d'affaire 					
Éléments financiers		Poste de dépenses	DEPENSES	Dépenses HT	RECETTES	Recettes totales HT
		Matériel productif	Four ventilé	7446,00		
			Plonge egouttoir	750,00		
			Armoire de fermentation	5325,75		
			Trancheuse	2821,50	Leader	15748,15
			Hotte	1545,03	Tulle aggro	3937,04
			Batteur mélangeur	4175,00		
			Vitrine réfrigérée	1058,20		
			Planétaire	1485,00	Autofinancement	4921,30
		TOTAL	24606,48	TOTAL	24606,48	
Calendrier	2019					

Principe de sélection	Critères de sélection	Points
Emergence et création de nouvelles activités INNOVATION /ECONOMIE	Nouvelle(s) activité(s) confirmée(s) par un comité d'expert Nouvelle(s) offre(s) confirmée(s) par un expert	4/4 /3 = 4/4
Centre bourg STRUCTURANT	Projet développé au cœur d'un bourg/centre-ville	/2 = 2/2
Impact sur le tissu économique ECONOMIQUE	L'activité n'est pas un équipement de proximité L'activité est un équipement de proximité et une activité du bâtiment (maçon, plâtrier, peintre, menuisier, charpentier, serrurier, plombier, couvreur, chauffagiste, électricien, entreprise générale du bâtiment), une activité de service aux particuliers (taxi, fleuriste, coiffure, soins de beauté, réparation automobile et de matériel agricole), une activité alimentaire (Épicerie, supérette, boulangerie, boucherie, charcuterie, restaurant)	/ 0 /3 = 3/3
Valorisation des ressources locales ECONOMIQUE	Projet valorisant des ressources locales (soit économie circulaire, soit ressource naturelle, soit production locale) Utilisation de locaux existants	1/2 1/1 = 2/3
Projet sélectionnable 11/12 > 6/12		