

INTITULE DU PROJET	CREATION D'UNE UNITE D'EPLUCHAGE ET BLANCHIMENT DE CHATAIGNES				
Date d'accusé de dépôt	18/02/2020	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	EARL du Chatenet				
Coordonnées	Au Châtenet 19 700 LAGRAULIERE				
Fiche action concernée	2.1 : Favoriser l'émergence de nouvelles activités filières et forme d'organisation				
Présentation de la structure porteuse / contexte	L'EARL est composée d'une associée et est axée sur la valorisation de la châtaigne. La production annuelle moyenne sur les deux dernières années est de 9 tonnes pour une superficie de 13ha dont 7ha en production. L'EARL dispose d'une unité de triage et de lavage mise à disposition par le fils en exploitation individuelle. Elle emploie jusqu'à 4 saisonniers par an sur 2 mois. Depuis 2 ans ; elle tend à développer ses circuits de commercialisation par une transformation des châtaignes en crème, farine, blanchie etc... afin d'augmenter la valeur ajoutée. Cette transformation est réalisée chez un prestataire en Lozère. En 2018, 750 kg ont été transformés et 1 300kg e, 2019. La vente des produits finis se réalise auprès des commerces locaux ou d'intermédiaires sur les marchés. L'ensemble des produits est certifié bio.				
Descriptif du projet	L'EARL souhaite transformer ses produits sur l'exploitation par l'implantation d'une chaîne d'épluchage et de blanchiment de châtaignes. Ce projet a pour objectif de maîtriser sur place la transformation pour son propre compte mais aussi de proposer une prestation pour les particuliers. La valeur ajoutée a été impactée par le déplacement en Lozère et apporte des contraintes dans le cadre de la valorisation bio des produits. De plus, à cause de cette transformation externalisée, les produits ne peuvent pas bénéficier de la marque « origine Corrèze » mise en place par le Département. La seconde transformation (stérilisation, conditionnement) serait réalisée au sein de l'atelier de transformation de Naves mis en place par l'Agglo de Tulle.				
Éléments d'évaluation	<ul style="list-style-type: none"> - Objectifs stratégiques : renforcer l'activité de transformation, créer de la valeur ajoutée à la production agricole, maintenir et garantir la qualité des produits. - Population cible : particuliers et épiceries - Pistes d'indicateurs de résultats et de suivi : évolution du chiffre d'affaire, emplois créés 				
Éléments financiers	DEPENSES	Dépenses	RECETTES	Recettes	
	Acquisition d'une ligne de pelage et blanchiment	52 820	Conseil Régional	10 000	
	Générateur eau chaude/froide	5 680	LEADER	15 000	
	TOTAL	58 500 €	TOTAL	Autofinancement	33 500
Calendrier	2020				

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 3/3 = 3/4
Centre bourg STRUCTURANT	Projet développé au cœur d'un bourg/centre-ville	/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 = 3/3
Valorisation des ressources locales ECONOMIQUE	Projet valorisant des ressources locales (soit économie circulaire, soit ressource naturelle, soit production locale) Utilisation de locaux existants	2/2 1/1 = 3/3
Projet sélectionnable 9/12 > 6/12		