

Acquisition de matériels professionnels et aménagement d'un magasin pour la modernisation d'une boulangerie

Soutenir les entreprises qui valorisent les ressources locales



Maître d'ouvrage (raison sociale) :
SARL Au Bon Pain d'Allègre

Localisation

- Nom du GAL : GAL du Velay
- Commune du projet :
Commune d'Allègre, Communauté d'Agglomération du Puy-en-Velay

Coût du projet

- Coût global de l'opération :
Coût réalisé de 78 120,61 €
- Montant de la subvention LEADER :
Aide LEADER de 20 000 € en cofinancement avec la Commune d'Allègre, la CC des Portes d'Auvergne et l'Etat (FISAC)

Contact du maître d'ouvrage

Gaétan et Aurélie MONTAGNON
aubonpaindallegre@yahoo.fr
04.71.00.72.24

Présentation du projet :

M. et Mme MONTAGNON sont boulangers à Allègre. Ce jeune couple avait repris une boulangerie dans le centre ancien d'Allègre en 2013. Locataire dans des locaux vétustes et avec un four peu adapté présentant des problèmes de sécurité, ces chefs d'entreprises ont profité de l'expiration de leur bail commercial pour déménager dans un ancien magasin d'électroménager situé le long de la route Départementale qui traverse le bourg d'Allègre. Cette nouvelle implantation leur permet de bénéficier d'un flux commercial plus important, d'un parking à proximité et d'une meilleure visibilité. Les travaux ont été réalisés de juin à novembre 2016 pour une installation dans les nouveaux locaux fin novembre 2016. Ce déménagement a impliqué le rachat des murs par le couple et par la réorganisation complète de l'espace (cloisons, pose de carrelage, création d'un espace commercial).

Cet espace est composé d'un magasin, d'un laboratoire boulangerie et d'un laboratoire pâtisserie.

Objectif du projet / Lien avec la stratégie :

Réaliser des investissements performants pour améliorer la gamme de prestations proposées et valoriser plus fortement les ressources locales en renforçant notamment le partenariat avec des entreprises locales.

Type d'innovation / exemplarité :

Le projet répond aux attendus du programme puisque les fournisseurs de matières premières sont locaux et que la SARL Au Bon Pain d'Allègre privilégie les filières courtes, y compris en faisant appel aux artisans d'Allègre pour réaliser les travaux.

Réalisations :

Ce projet a permis l'embauche d'une vendeuse à mi-temps et d'un apprenti en boulangerie.

Résultats / Valeur ajoutée du projet :

Cette opération permet de renforcer la valorisation des ressources locales par cette entreprise dynamique, par le biais d'une meilleure productivité et confort de travail. Il s'agit bien de faciliter la mise à disposition d'une ressource locale à la population locale et à la clientèle extérieure.

Facteurs clés de l'innovation/exemplarité

- **Freins :** Nécessité d'un accompagnement technique (CCI/CMA) pour encourager au dépôt d'un dossier par l'entreprise.
- **Atouts :** Adéquation de LEADER avec le dispositif de cofinancement local, bonne circulation de l'information entre les partenaires par le biais d'un comité de suivi

Transférabilité

- **Recommandations :** Importance de la culture commune établie au sein du GAL sur la politique d'aides aux entreprises. Nécessité de poursuivre la pédagogie en direction des nouveaux partenaires.
- **Limites :** Nécessité d'avoir une trésorerie solide en attente du versement de la subvention LEADER, expliqué par la lourdeur du programme (mise en place, délai).