



Création d'un food-truck pour la valorisation des produits alimentaires locaux

Soutenir les entreprises qui valorisent les ressources locales



Maître d'ouvrage (raison sociale) :
SARL POP Du Pré O Plat

Localisation

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

Coût du projet

- Coût global de l'opération :
Coût réalisé de 46 291.14 €

- Montant de la subvention LEADER :
Aide LEADER de 2 394 € en cofinancement avec la Communauté d'Agglomération du Puy-en-Velay et la Région Auvergne Rhône Alpes

Contact du maître d'ouvrage

Melissa BOUCHUT
popdupreoplat@gmail.com
07.77.07.04.20

Présentation du projet :

La SARL POP "Du Pré O Plat" est un food-truck qui a pour vocation la mise en valeur des produits locaux avec la valorisation des acteurs principaux : les producteurs.

Le lien direct entre le producteur et le consommateur est valorisé. L'histoire de chaque produit de sa conception à l'assiette est mise en avant à travers des fiches d'identités des producteurs. Le food-truck est consacré majoritairement au burger et frites maison mais aussi aux légumes sautés ou plats mijotés.

Mélissa BOUCHUT a noué des partenariats très forts avec les producteurs locaux et travaille fréquemment au sein du Comité de Promotion des Produits Agricoles et Agroalimentaires de Haute-Loire. Cette passionnée de cuisine a la volonté forte de mettre en avant son territoire et les hommes et femmes qui le font vivre.

Les produits proposés à base de matières premières locales différencient l'entreprise de ses concurrents. Ses fournisseurs sont des agriculteurs locaux qui produisent des viandes et des produits de qualité.

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 provenance des produits est fortement mise en avant dans le cadre d'un partenariat valorisant pour le territoire.

Réalisations :

Ce projet a permis de répondre à la demande des populations locales et des clientèles extérieures pour des produits locaux bien identifiés.

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.

Facteurs clés de l'innovation/exemplarité

- **Freins** : Nouveauté de ce type de restauration sur le bassin du Puy-en-Velay
- **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).