

Fiche de Présentation de Projet GAL Îles et Estuaires Charentais 2021-2027

Version 1.4 du 10/06/2024

INTITULÉ DU PROJET	Extension de l'atelier de transformation du lait
PORTEUR DE PROJET	Earl Le Pelard, Paul et Adiza Mousset, Saint-Martin, 17600 Le Gua
FICHE-ACTION	FA 6 - Alimentation durable, agriculture locale et circuits courts
ANIMATEUR EN CHARGE DE L'ACCOMPAGNEMENT	Florence Bobillon – CCIO/CCBM
CONTACT NOTÉ SUR MDNA	Paul Mousset
RÉSUMÉ DU PROJET	L'EARL De Pelard, représenté par Paul Mousset, souhaite développer son activité de transformation de lait tout en poursuivant la commercialisation de ses fromages en circuit court. Pour ce faire, les capacités d'affinage et de stockage doivent être augmentées avec la construction d'une extension qui accueillera une chambre froide, un espace d'affinage et une étuve à yaourt. Ce dispositif permettra d'augmenter les volumes de production et de mieux gérer le stock et d'étaler les ventes sur une période plus longue. Engagée dans une production et une commercialisation locale, l'exploitation a obtenu le label « + de 17 dans vos assiettes », est référencée sur manger17.fr ainsi que sur le site dédié à la restauration collective Agrilocal17.
COÛT TOTAL DU PROJET (dépenses hors GAL comprises)	118 523,80 € HT
MONTANT D'AIDE ENVISAGÉ	35 000,00 €
MEMBRES DE GAL IDENTIFIÉS EN SITUATION DE CONFLIT D'INTÉRÊT POTENTIEL	RAS

1. Description du projet

LIEU OÙ SE DÉROULE LE PROJET	
Préciser ici l'étendue du projet : lieu(x) de réalisation, la zone d'impact (à l'échelle communale, EPCI, départementale, régionale, etc)	Ce projet de développement de la transformation et de la commercialisation de produits agricoles aura un impact au niveau communal et intercommunal. D'une part, il contribue au maintien d'une activité agricole sur le marais ; d'autre part, il favorise le développement d'un circuit court de produit alimentaire laitier.

PRÉSENTATION DU PROJET ET OBJECTIFS	
Présentation générale du projet (dont contexte) et présentation détaillée du projet : détailler les actions mises en œuvre pour réaliser le projet (phases du projet le cas échéant)	L'Earl De Pelard est une exploitation agricole familiale sur laquelle plusieurs générations se sont succédées. Paul Mousset, l'actuel exploitant, a succédé à son père en 1993. L'élevage de vaches laitières domine avec une production de 468 000 litres de lait en 2023 dont une partie est vendue à la laiterie de Surgères. Pour cela, l'exploitation respecte le cahier des charges de la charte AOP Beurre Poitou-Charente visant, notamment, l'autonomie fourragère et protéique. La zone de pâturage des vaches s'établit dans le marais de la Seudre au printemps et à l'automne et autour de l'exploitation le reste de l'année. D'une manière générale, l'exploitation s'inscrit dans le MAEC marais (Mesure agro-environnementales et climatiques) en mesure niveau 2 (code mesure NA_MACH_MHU2) depuis 2023 et pour une période de 5 ans. 61 ha de prairie sont engagés dans ce dispositif contribuant à maintenir l'élevage extensif dans le marais, à développer le pâturage, préserver la biodiversité et maintenir la prairie. De plus, la ferme accueille des élèves de l'école d'ostéopathie animale de Meschers. Adiza Mousset, épouse de Paul, est devenue salariée de l'exploitation il y a 2 ans et développe depuis une activité de transformation du lait. 31 000 litres issus de l'exploitation ont été transformés en 2023. Ses yaourts, fromages blancs, fromages frais affinés, les gabirottes (fromage à cuisiner) et la tomme de la Seudre sont vendus sur des marchés locaux et à la ferme. Les gabirottes sont régulièrement achetées par les restaurants collectifs, notamment scolaires, car ils complètent les repas végétariens. Parallèlement, Paul et Adiza Mousset organisent un marché de producteurs locaux sur leur exploitation, le 2^{ème} vendredi de chaque mois d'avril à septembre. Ils accueillent des producteurs locaux, notamment, un maraîcher, un apiculteur, un producteur de volailles et d'œufs, une crêperie ambulante. Adiza Mousset a édité un livret de recette des gabirottes.
Objectifs recherchés et résultats escomptés (cible visée, impacts attendus, ...)	Objectifs : Obj. 1 : Augmenter et diversifier la production de produits laitiers transformés La production est aujourd'hui limitée par l'exiguïté de l'atelier de transformation et un matériel trop petit : le matériel d'affinage

	est utilisé au maximum de sa capacité tout comme les petites chambres froides. Avec pour objectif de transformer 45 000 litres de lait/an, soit une augmentation de 31%, la construction d'une extension en continuité de l'actuel atelier de fabrication est nécessaire. Cette extension comprendra 2 chambres d'affinage (pâte fleurie et tommes), une chambre froide de grand volume, une étuve à yaourts ainsi qu'un espace de stockage des emballages. Le laboratoire de fabrication du fromage gagnera en surface et un atelier de fabrication de yaourts sera installé avec une conditionneuse à yaourts. La consommation supplémentaire d'électricité sera assurée via des panneaux solaires en autoconsommation. Une diversification de la production de fromage pourra alors être mise en œuvre. Des créations pourront être plus facilement expérimentées. Obj. 2 : Assurer de meilleures conditions de travail Aujourd'hui, la production et la commercialisation sont en flux tendus. Le gain de nouveaux espaces d'affinage et de stockage permettra de conserver des fromages afin d'étaler les ventes et ainsi de répartir la charge de travail sur une plus longue période de l'année. Le maintien de l'emploi pourra être assuré, et un emploi supplémentaire pourra être envisagé. Résultats escomptés : Une production de fromage augmentée et diversifiée Maintien d'un emploi salarié pour la fromagerie – peut-être une embauche Pérennisation de l'activité en vue de sa transmission Public : Cible : l'exploitant/salarié-e Final : les consommateurs locaux, la restauration collective
--	--

MOYENS MIS EN OEUVRE	
Moyens humains (technique et administratif, sous-traitance, prestation de service) affectés au projet	Auto-construction : l'exploitant construira le bâtiment concernant la maçonnerie. Une entreprise assurera les travaux électriques, le câblage, la pose des cloisons (panneaux sandwich) et installera les groupes froid.
Moyens matériels utilisés pour les besoins du projet, le cas échéant (équipement, consommables, etc.)	Matériaux de construction, groupe moteur froid.
Outils/Modalités de suivi/Documents/Livrables permettant de prouver la réalisation du projet et l'atteinte des objectifs	Preuve de la réalisation du projet : le bâtiment effectivement construit comprenant deux chambres d'affinage, chambre froide et une étuve à yaourts.

CALENDRIER PREVISIONNEL DE REALISATION

Du 01/04/2024

Au 30/09/2025

INFORMATION COMPLÉMENTAIRE IMPORTANTE POUR LA BONNE COMPRÉHENSION DU PROJET

2. Plan de financement

PLAN DE FINANCEMENT PRÉVISIONNEL				
Dépenses*			Financeurs	
Dépenses potentiellement retenues pour le GAL	Achat de matériaux en vue de la construction d'un bâtiment (maçonnerie, charpente, matériaux, couverture, etc.)	15 409,80 € HT	Département 17	8 750,00 €
	Achat de groupes froid électriques	69 744,00 € HT	Volet territorial des fonds EU	35 000,00 €
	Conditionneuse à yaourts	33 370,00 € HT	Auto financement	74 773,80 €
	<i>Sous-total assiette GAL</i>	118 523,80 € HT	<i>Sous-total assiette GAL</i>	118 523,80 € HT
Dépenses potentiellement non retenues pour le GAL (écartées)		- €		- €
	<i>Sous-total hors assiette GAL</i>	- €	<i>Sous-total hors assiette GAL</i>	- €
Total		118 523,80 € HT	Total	118 523,80 € HT

* Montants TTC uniquement pour les porteurs privés ne récupérant pas la TVA

3. Analyse des critères de sélection

Date et composition du Comité Technique

Date et lieu de la réunion de comité technique	Mercredi 16 octobre 2025 – 15h30-17h Ferme de Pelard, route des Sauniers, Saint-Martin, 17600 Le Gua	
Participants à la réunion de comité technique	Prénom NOM	Fonction et structure
	Aude Poinéuf	Chargée de mission élevage – Marais de Brouage – CCBM/CARO
	Pauline Germanaud	Cheffe de projet Marais salés de l'estuaire de la Seudre – CCBM/CARA
	Chrystelle Cervoni	Cheffe du service Agriculture Forêts et Paysages – Direction de l'environnement et de la mobilité – Département de la Charente-Maritime
	Juliette Bernard	Département de la Charente-Maritime
	Dominique Marion	Administrateur de la Fédération régionale d'agriculture biologique de Nouvelle-Aquitaine et membre du GAL Îles et Estuaires Charentais
	Delphine Dufour-Fras	Elue de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat et membre du GAL Îles et Estuaires Charentais
	Michaël Spada	Directeur du PETR Marennes-Oléron et coordinateur de la stratégie Îles et Estuaires Charentais
	Laura Dupuy	Assistante Fonds européens, PETR Marennes-Oléron
	Emilie Le Roy	Fonds européens et financement des projets, Service financement des projets et contractualisation - CARO
	Florence Bobillon	Chargée d'accompagnement des porteurs de projet - CCIO-CCBM

Analyse du Comité Technique

Critères éliminatoires

CRITÈRES ÉLIMINATOIRES ¹	CONCERNÉ	PROPOSITION D'ARGUMENTAIRE	PROPOSITION DE RÉSULTAT
Cohérence territoriale	Oui	Le projet s'inscrit dans les PAT des collectivités territoriales de la zone Îles et Estuaires Charentais (CARA et CARO).	Critère rempli
Dépenses salariales	Non		Non concerné
Hébergement touristique privé	Non		Non concerné
Manifestation culturelle et artistique	Non		Non concerné

¹ Définition et jurisprudence disponible en ligne sur ilesetestuairescharentais.com

Notation

CRITÈRES DE NOTATION ²	CONCERNÉ	PROPOSITION D'ARGUMENTAIRE	PROPOSITION DE NOTE
Dimension innovante	Oui	Ce projet vise à rendre résiliente une exploitation laitière face aux difficultés de la filière en lui permettant de se consolider sur la base de circuits courts bénéficiant à la population du territoire via notamment la restauration collective, tissant ainsi des liens économiques locaux. De plus, le produit « La Gabirotte », fromage à cuire utilisé dans les repas végétariens des collectivités, est innovant sur le territoire.	4/5
Dimension partenariale	Oui	L'EARL De Pelard tisse un réseau de partenaires locaux incluant une démarche qualité. Tout d'abord, elle s'inscrit dans les démarches qualité initiées par le Département de la Charente-Maritime (Label +de17 dans vos assiettes, agri17). Elle participe au dynamisme agricole et alimentaire local via l'organisation de marchés à la ferme et la participation à des marchés locaux et s'est positionnée pour fournir le futur magasin de produits locaux du Gua. Elle travaille avec la restauration collective en fournissant des produits adaptés. Enfin, elle mobilise les citoyens lors de campagnes de crowdfunding.	8 /10
Caractère structurant	Oui	Ce projet permettra de renforcer le potentiel de transmission de la ferme en pérennisant son outil de transformation. Cela stabilisera ses débouchés à valeur ajoutée sur le long terme, permettant à la ferme d'être moins dépendante du marché laitier et augmentant ainsi les chances de transmission de l'exploitation. L'approvisionnement de la restauration collective est un élément structurant. D'une manière générale, la pérennisation de l'exploitation est renforcée par l'ensemble des actions menées.	3/5
Caractère décisif de l'aide	Oui	L'aide est un soutien à l'investissement. Elle permettra au porteur de projet de ne pas répercuter les coûts de structure sur le prix de vente des produits. Néanmoins, quoi qu'il en soit, le projet sera mis en œuvre.	2,5/5

² Définition et jurisprudence disponible en ligne sur ilesetestuairescharentais.com

Dimension environnementale	Oui	Le projet fonctionnera grâce aux EnR avec la production et l'auto-consommation de l'électricité via l'installation de panneaux solaire. De plus, une recherche de pratique vertueuse en matière d'économie d'énergie est menée en travaillant le lait dès après la traite, évitant une phase de refroidissement avant la chauffe.	6/10
Expertise et ingénierie pour les actions relatives au logement	Non	NA	Bonus : 0 ou 3 points
Total			23,5/35 soit 67 %
Minimum pour être sélectionné : 50% de la note maximum, soit : 17,5/35			

Avis du comité technique

D'une manière générale, les pratiques de production et de transformation sont vertueuses. Aussi, les évaluateurs ont invité l'exploitant à étudier une certification bio, qui permettrait de renforcer la valorisation des produits dans la mesure où les produits laitiers frais biologiques sont très recherchés par les magasins bio. Ils ont rappelé que les exploitations pouvaient se faire accompagner par les chambres pour s'engager dans des démarches de certification.

Analyse selon la jurisprudence par le PMO

En lien avec la jurisprudence existante pour l'analyse des critères de notation et ses éventuelles propositions d'évolution transmises en amont de la séance de GAL dans le dossier de lecture, nous constatons :

- **Dimension innovante** : la note proposée est conforme à la proposition de jurisprudence, en particulier du fait du produit très particulier.
- **Dimension partenariale** : à la vue du rôle clé des partenaires dans le développement du réseau de l'exploitation pour la commercialisation localement de ses produits, la note proposée pourrait être réévaluée à 10/10.
- **Caractère structurant** : La note proposée est conforme à la proposition de jurisprudence.
- **Caractère décisif de l'aide** : la note proposée est conforme à la proposition de jurisprudence sous réserve d'identifier ce que la démarche partenariale avec le GAL a pu faire évoluer dans le projet. Dans le cas contraire, et n'ayant pas eu de jurisprudence pour les notes allant de 0 à 2, la note pourrait être réévaluée entre 0 et 2 et assortie d'une nouvelle argumentation pour alimenter la jurisprudence.
- **Dimension environnementale** : au-delà du respect de la norme minimale (5/10) L'ajout avéré de panneaux photovoltaïques (+1) et l'augmentation de la part de lait ne nécessitant plus d'être réfrigérée (+1), la note pourrait être réévaluée à 7/10.

La note proposée par le comité technique pourrait être réévaluée entre 23/35 et 26/35.

Analyse et décisions en séance de GAL

CRITÈRES NOTATION	DE	CONCERNÉ	ARGUMENTAIRE	NOTE
Dimension innovante		Oui	Pas de remarque complémentaire par rapport aux analyses précédentes	4/5
Dimension partenariale		Oui		10/10
Caractère structurant		Oui	Le GAL ajoute 1 point car les effets du projet sont qualifiables et crédibles	4/5
Caractère décisif de l'aide		Oui	LE GAL ajoute 2 points étant donné le taux conséquent que pourrait représenter l'aide FEDER avec la proactivité du GAL pour y parvenir.	4/5
Dimension environnementale		Oui	Pas de remarque complémentaire par rapport aux analyses précédentes	7/10
Expertise et ingénierie pour les actions relatives au logement		Oui		
Total				29/35 soit 83 %
Minimum pour être sélectionné : 50% de la note maximum, soit : 12/20				