

## GAL « CEVENNES »

### Création d'une boucherie, charcuterie, traiteur, pâtisserie et épicerie fine à Méjannes-le-Clap

**Maître d'ouvrage :** SASU La boucherie du Clap

**Fiche-action 3 :** Soutien aux entreprises

**Sous-action 1 :** Soutien au développement, à la transmission-reprise et à la création d'entreprises liées aux ressources locales, au tourisme et aux services de proximité

- Aide à l'investissement pour le développement d'entreprises

**Date Récépissé de dépôt :** 09/11/2016

**Date Prévisionnelle de réalisation :** 01/12/2016 au 31/12/2018

**Type de bénéficiaire :** PME au sens communautaire

**Type de dépenses :**

Dépenses matérielles : Matériel et équipements



**Remarques :** Un taux maximal d'aides publiques de 80 % a été appliqué : ce taux correspond à celui proposé dans le Régime d'Aides d'Etat des entreprises de moins de 5 ans, « aide en faveur des jeunes pousses ».

#### Résumé du projet :

M. Reille a une expérience de 25 ans dans le secteur de la boucherie-charcuterie-traiteur. Suite à un accident de voiture, il a été reconnu travailleur handicapé et a été déclaré inapte à son poste (il doit travailler assis) et a été licencié. Il a souhaité ouvrir sa propre boucherie en aménageant le local d'une ancienne épicerie sur la commune de Méjannes-le-Clap qui compte environ 700 habitants et près de 6000 touristes en saison estivale. La chambre des Métiers et de l'Artisanat a validé la faisabilité du projet ; M. Reille reçoit également un fort soutien de son épouse. La boucherie proposera majoritairement des produits issus d'élevages locaux ou régionaux. M. Reille sollicite les financements LEADER afin d'acquérir du matériel pour équiper la boucherie et avoir la possibilité de proposer une gamme de produits relativement étendue (conserves de pâtés, produits traiteur, pâtisserie, viandes, charcuteries...). M. Reille envisage de prendre un apprenti et à moyen terme, d'embaucher un salarié. La boucherie a ouvert le 14 avril 2017.

#### Dépenses prévisionnelles HT :

Boucherie	17 277,05 €
Traiteur	7 902,47 €
Chambre froide	1 859,00 €
Epicerie fine	2 345,12 €
Travaux	11 070,91 €
<b>TOTAL</b>	<b>40 454,55 €</b>

#### Plan de financement prévisionnel :

AGEFIPH	5 000,00 €
<b>LEADER</b>	<b>20 000,00 €</b>
Autofinancement	15 454,55 €
<b>TOTAL</b>	<b>40 454,55 €</b>