

## GAL « CEVENNES »

### Chocobio, un atelier de production de chocolat et un centre de formation

**Maître d'ouvrage :** Corinne MAEGHT (micro-entreprise)

**Localisation :** Anduze

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

**Sous-action 1 :** Soutien au développement et à la création d'entreprises

**Date récépissé de dépôt :** 16/01/2020

**Dates prévisionnelles de réalisation :** 15/03/2020 au 15/03/2021

**Type de bénéficiaire :** PME

**Type de dépenses :**

Dépenses matérielles : matériel et équipement, conception d'outils de communication



#### Résumé du projet :

Corinne MAEGHT développe le principe de fabrication « bean to bar » (de la fève à la tablette). Sa matière première est la fève. Elle se distingue ainsi d'autres chocolatiers qui achètent du chocolat de couverture auprès de grands groupes industriels (Valrhôna, Cémoi...). Elle a suivi une formation d'expert en cacao au CIRAD de Montpellier (2017), une formation HACCP réglementaire et s'est formé auprès de producteurs, transformateurs au Pérou (2017). En 2018- 2019 elle a démarré les premières ventes (gamme de 20 tablettes, 15 bouchées, 2 pâtes à tartiner) et 2 formations (Ouvrir une chocolaterie et fabrication bean to bar). Elle se fournit en fèves de cacao 100% bio, (Pérou principalement), et en matières premières secondaires (fruits secs, sucre, fruits confits...) auprès d'un réseau de grossiste régional (Senfas, Saldac, Relais vert) et deux producteurs locaux (piment bio des Cévennes, miel). Son chiffre d'affaire sur 10 mois a été de 26000€.

Grâce à cette demande de subvention, elle souhaite adapter et agrandir son atelier de fabrication afin de pouvoir:

- augmenter et optimiser sa production pour la vente directe en atelier, la vente en ligne et la vente aux professionnels.
- accueillir des porteurs de projets (futurs chocolatiers) et des chocolatiers qui souhaitent se former à la fabrication de chocolat « bean to bar » artisanal.

En juin 2019 Corinne MAEGHT a obtenu une médaille de bronze au Concours européen, moyen-oriental et africain Bean-to-bar à Copenhague. Au mois d'octobre 2020, elle prévoit de participer au Salon du Chocolat à Paris.

#### Dépenses prévisionnelles TTC :

Tempéreuse	8 280,00 €
Broyeuse	3 772,18 €
Concasseur à cacao	4 087,00 €
Moules à chocolat	840,00 €
Table et plonge inox	916,00 €
Verrière verre métal HACCP	3 007,00 €
Salon du chocolat à Paris	2 393,00 €
Supports de communication	846,00 €
<b>TOTAL</b>	<b>24 141,18 €</b>

#### Plan de financement prévisionnel TTC :

<b>LEADER</b>	<b>14 484,68 €</b>
Alès Agglomération	4 828,24 €
Autofinancement	4 828,26 €
<b>TOTAL</b>	<b>24 141,18 €</b>