

## GAL « CEVENNES »

### Développement des « petites fournées » à Saumane

**Maître d'ouvrage :** Etienne HÉGO

**Localisation :** Saumane

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

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

**Date récépissé de dépôt :** 07/06/2021

**Dates prévisionnelles de réalisation :** 15/07/2021 au 01/05/2022

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

**Type de dépenses :** Dépenses matérielles : Matériel et équipement



#### Résumé du projet :

Etienne HÉGO, artisan boulanger a créé son activité de boulangerie sous la mention Nature et Progrès début 2016 en vallée Borgne. Il distribue son pain dans les commerces locaux du coin (réseau Biocoop, épicerie...). En 2020, il a développé grâce au soutien de la mairie un point de vente, ouvert une fois par semaine proposant ses pains, mais aussi d'autres productions locales (pélardons, truites, légumes, bière artisanale, etc.).

Dès 2016, son activité s'est faite avec le souci d'un approvisionnement local et dans la mobilisation de pratiques respectueuses de l'environnement et du produit proposé (pain au levain, fermentation longue, cuisson dans un four chauffé au bois), restant accessible à tous.

Par ces investissements, Etienne HÉGO souhaite développer une activité de meunerie afin de maîtriser la qualité de ses farines, à la fois pour son activité de boulangerie et pour proposer de la farine de qualité, à la vente. L'objectif à moyen terme serait de travailler avec des agriculteurs locaux afin de leur proposer un nouveau débouché et créer ainsi une filière locale de blé.

Il souhaite également monter un projet pédagogique à destination des scolaires (accueil de classes tous les 2 mois). Il s'agirait de proposer une animation sur le thème : « du grain au pain », afin d'expliquer toutes les étapes dans la fabrication du pain. Par ailleurs, une journée de "stage" pourrait être proposée tous les 15 jours pendant les 4 mois de la saison touristique (avec accueil de 7 stagiaires environ par session, soit une cinquantaine de personnes touchées par saison estivale, au tarif de 60 euros par participant et par jour).

A moyen terme, il souhaiterait diversifier son activité de production en proposant en plus du pain, des pâtes fraîches et sèches, fabriquées avec sa propre farine.

Une augmentation du chiffre d'affaire pour 2022-2024 a été estimée à 25% de plus par rapport à 2020 (environ 8200 euros) grâce aux nouveaux produits proposés (farine et formation). A terme, un emploi pourrait être créé (en décembre 2018, Etienne a suivi une formation de Maître d'apprentissage à la CMA du Gard), sous réserve du développement avéré de l'activité.

#### Dépenses prévisionnelles TTC :

Four à bois	3 470,00 €
Brosse à grains	6 840,00 €
Moulin	14 568,00 €
<b>TOTAL</b>	<b>24 878,00 €</b>

#### Plan de financement prévisionnel TTC :

<b>LEADER</b>	<b>12 000,00 €</b>
CC CACTS	3 000,00 €
Autofinancement	9 878,00 €
<b>TOTAL</b>	<b>24 878,00 €</b>