



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes



LEADER 2023-2027

GAL Auvergne-Rhône-Alpes Tarentaise Arlysère Maurienne

FICHE PROJET

Création d'une boulangerie de pain bio au four à bois

Réf. appel à projet	501-AURAGAL012-FA1-AAP1.2 « Renforcer l'accompagnement vers l'emploi, à l'installation et à la pérennité des petites activités économiques »
Réf. objectifs	<u>Stratégique</u> : Favoriser l'émergence des activités économiques ; Conforter et dynamiser le commerce <u>Opérationnel</u> : Favoriser l'installation des Très petites entreprises (TPE)

Date rédaction doc	12.2024	Planning prévisionnel projet	1 ^{er} semestre.2026
--------------------	---------	------------------------------	-------------------------------

Porteur de projet (statut)	Commune de Notre Dame des Millières (public)		
<input type="checkbox"/> Tarentaise	<input checked="" type="checkbox"/> Arlysère	<input type="checkbox"/> Maurienne	
<input checked="" type="checkbox"/> Dimension communale	<input type="checkbox"/> Plusieurs communes	<input type="checkbox"/> SCoT	<input type="checkbox"/> Echelle GAL

DESCRIPTIF DU PROJET

Contexte

La commune de Notre Dame des Millières se situe à 8 km d'Albertville, sur le versant nord du grand Arc entre la vallée de l'Isère (à environ 300 m alt.) et la Dent du Corbeau (2286 m d'altitude).

Longtemps agricole, elle a connu ces dernières années la périurbanisation avec la création de lotissements et un accroissement de population. Elle a franchi aujourd'hui le cap de 1000 habitants (Insee 2023 : 1048 habitants).

Malgré cette évolution démographique, le village a subi la fermeture de la totalité de ses commerces : grossiste en fromage, épicerie-bar, restaurant et récemment la boulangerie (2022). Afin d'éviter la poursuite de cette évolution vers un village dortoir, le conseil municipal a souhaité structurer un centre-bourg, avec l'accompagnement à la création d'un centre de soins regroupant aujourd'hui kiné, ostéopathe, orthoprothésiste. L'installation d'un médecin pneumologue est attendue prochainement. Un bar associatif a vocation de tiers-lieu a été créé. Et son extension a été retenue dans le cadre du Budget citoyen du Département.

Afin de poursuivre cette dynamique, la commune a confié à la SCI l'Albertvilloise la construction d'un bâtiment au chef-lieu comprenant 10 logements et 2 locaux dont l'un a vocation à accueillir une boulangerie.

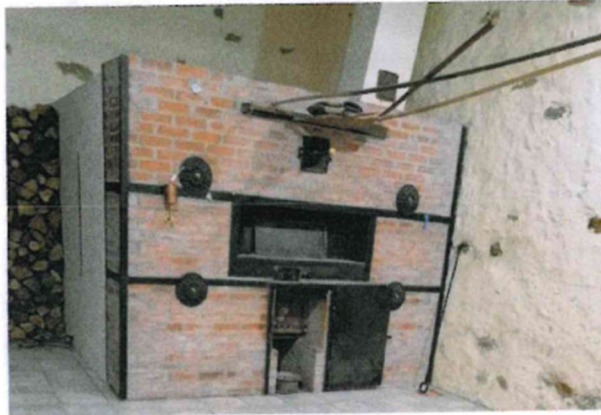
Une étude de marché a été réalisée par la Chambre des Métiers et de l'Artisanat à la demande de la commune, et fait apparaître l'opportunité d'une telle implantation dès lors que les produits vendus se démarquent de ceux proposés par les boulangeries voisines (rayon de 8km). Le choix s'est donc porté sur l'installation d'un four à bois pour la fabrication d'un pain bio d'autant qu'une boulangère en phase d'installation mais utilisant aujourd'hui un four dont elle n'est pas propriétaire a manifesté son intérêt pour le projet.

⇒ **La demande de subvention LEADER porte sur l'acquisition du four à bois.**

Objectifs du projet

Au-delà de la dynamisation du commerce, ce projet vise à :

- Renforcer le lien social – la boulangerie étant un lieu de rencontre intergénérationnel.
- Conforter une filière agricole de production de blé bio se mettant en place sur la Haute Combe de Savoie
- Conforter l'installation d'une boulangerie
- Structurer le centre-bourg de Notre Dame des Millières



Modèle de four à bois



Installation de la boulangerie prévue au premier plan en rdc

Action prévue

Acquisition d'un four à bois de type Gueulard qui donne droit à l'appellation « pain cuit au feu de bois »

Public cible

Les habitants de Notre Dame des Millières, ainsi que les communes environnantes et la clientèle actuelle de la boulangerie installée à mi-temps.

Résultats attendus (« nous aurons réussi si »)

La boulangerie est créée

On permet à une boulangerie de concrétiser son projet, de créer un 2nd emploi ;

On améliore la qualité de l'alimentation pour les habitants

On contribue à conforter l'agriculture biologique

REPONSES AUX CRITERES D'EVALUATION

Prise en compte de la transition énergétique et écologique

Utilisation de matériaux traditionnels pour la construction du four : briques

Bois local pour le fonctionnement du four

Utilisation du blé local pour les farines

La boulangerie sera un lieu de rencontre en centre-bourg, service de proximité qui limitera les déplacements des habitants.

Le four à bois Gueulard est économique en énergie

Valeur ajoutée par rapport à l'existant

Pas de boulangerie sur la commune

Et la nouvelle boulangerie proposera une offre différente des boulangeries environnantes.

Concertation, approche partenariale

Les choix (implantation d'une boulangerie, types de four) sont le résultat de plusieurs démarches :

- Sondage dans un bulletin municipal auprès de la population qui a fait apparaître une vraie demande : Bulletin de mai 2023 avec une centaine de retours (questionnaire de 15 questions)
- Etude avec la Chambre des Métiers
- La spécificité du four a été discutée avec la boulangère
- Accompagnement d'une boulangère de Bonvillard qui part en retraite

Innovation

La seule boulangerie de pain bio en vente directe (6 jours sur 7)

Refaire vivre une tradition locale d'il y a 30 ans

Suivi-évaluation envisagés

Suivi de la fréquentation et satisfaction de la clientèle

Effet levier de la subvention

Cela rend possible le projet : l'effet levier est considérable (70%).

Par « effet domino », l'installation de la boulangerie permettra à la commune d'obtenir des financements pour l'acquisition des locaux : son dernier commerce qui a vocation de devenir le premier d'une longue série

ASPECTS FINANCIERS

Type de dépenses

Investissement Fonctionnement Investissement & fonctionnement

Montant total prévisionnel (€ HT) : 57 500 €

Montant de dépenses éligibles présentées (€ HT) : 57 500 €

Plan de financement prévisionnel (€ HT)

FEADER (LEADER)	Autofinancement	TOTAL
70 %	30 %	100 %
40 000 €	17 500 €	57 500 €

Version avant audition en comité de programmation