

LEADER 2023-2027
GAL Auvergne-Rhône-Alpes Tarentaise Arlysère Maurienne
FICHE PROJET

Aménagement d'un laboratoire, atelier pour l'accueil de public dans la chocolaterie

Réf. appel à projet	AAP 1.2 « Renforcer l'accompagnement vers l'emploi, à l'installation et à la pérennité des petites activités économiques »
Réf. Objectifs	<i>Stratégique</i> : Conforter et dynamiser le commerce et l'artisanat <i>Opérationnel</i> : Favoriser l'installation, la viabilité, l'attractivité et l'accessibilité des Très petites entreprises

Date rédaction doc	13/01/2025	Planning prévisionnel projet	01/01/2025 au 31/12/2025
--------------------	------------	------------------------------	--------------------------

Porteur de projet (statut)	Le Carré Noir (très petite entreprise)		
<input type="checkbox"/> Tarentaise	<input checked="" type="checkbox"/> Arlysère	<input type="checkbox"/> Maurienne	
<input type="checkbox"/> Dimension communale	<input checked="" type="checkbox"/> Plusieurs communes Arlysère et hors Arlysère	<input type="checkbox"/> SCoT	<input type="checkbox"/> Echelle GAL

DESCRIPTIF DU PROJET

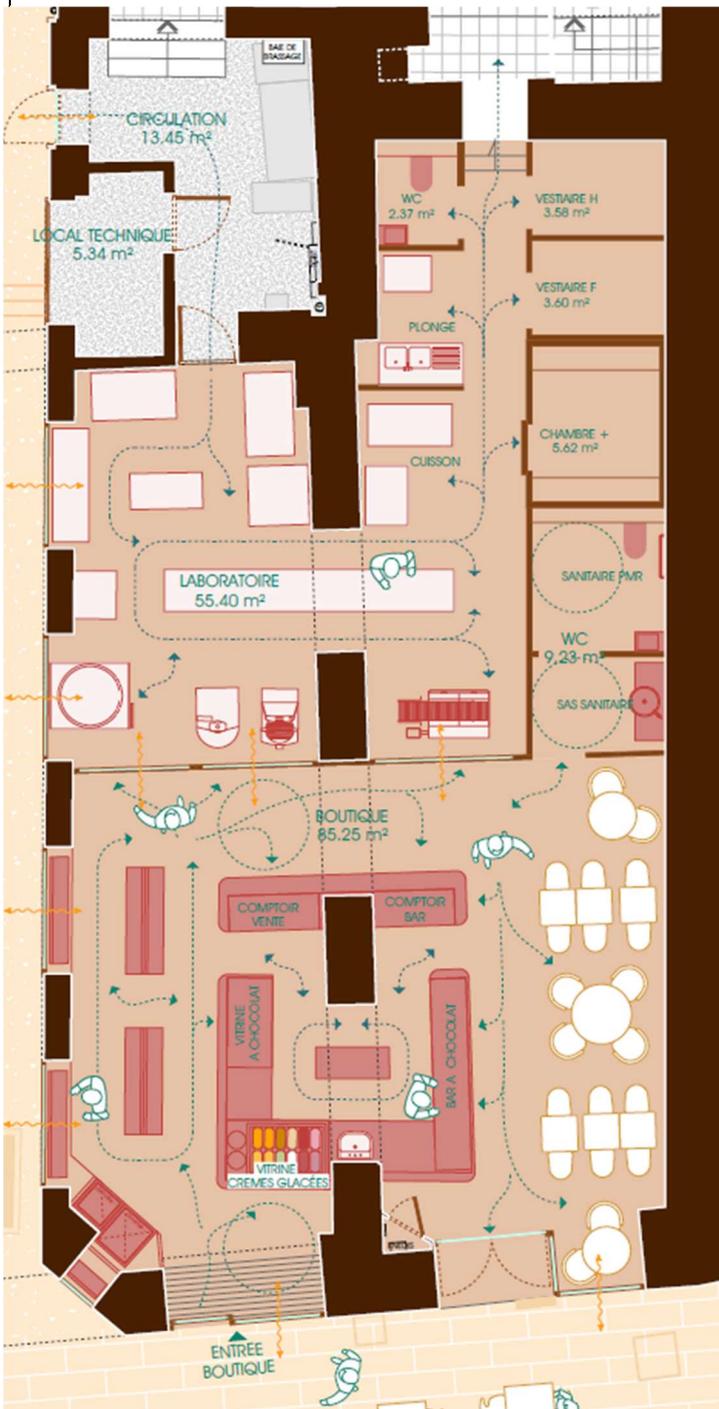
Contexte
L'aventure de Carré Noir a commencé en novembre 2018 sur la place de l'Europe à Albertville.
Nous produisons localement 100% de nos chocolotas, en collaboration étroite avec les acteurs du territoire tels que les fournisseurs de plantes, œufs, lait, beurre, crème, miel et noix. Cette approche nous a valu plusieurs distinctions, faisant de nous l'une des meilleures chocolateries de France, reconnue pour notre fusion unique de chocolats et de saveurs locales.
Depuis deux ans, nous avons entrepris une révolution dans notre production en adoptant la méthode "Bean to bar", transformant directement les fèves de cacao en chocolat. Ce processus nous place parmi les moins de 5% des chocolatiers français qui maîtrisent cette technique dès la fève.
Cette innovation a été récompensée par le prix ARTINNOV de la CMA en 2023 pour notre savoir-faire. Nous sommes également membres des "Chocolatiers engagés", une association qui soutient les coopératives paysannes engagées dans des pratiques écologiques, sociales et sociétales, en adéquation avec nos valeurs.

Projet de nouveau local : Nous déménageons dans un nouveau local, dans la rue principale du centre-ville d'Albertville, qui amplifiera notre transformation du chocolat depuis la fève. Ce nouvel espace comprendra :

- **1 Atelier** : nous offrirons aux clients, écoles et associations la possibilité de vivre une expérience unique en participant à la vie du laboratoire et en créant leurs propres tablettes, gourmandises et autres pièces artistiques.
- **1 Circuit de visite avec des panneaux explicatifs** : pour proposer des visites éducatives, guider les visiteurs à travers le laboratoire pour leur faire découvrir les étapes de transformation des fèves de cacao en chocolat.

⇒ **La demande de subvention LEADER porte sur l'aménagement et l'équipement de ce laboratoire-atelier pour l'accueil de public dans la chocolaterie.**

Plan du nouveau local, rue de la République, Albertville



Exemples d'aménagements "circuit de visite"



Objectifs du projet

- Développer un laboratoire pour offrir des ateliers éducatifs et interactifs à divers groupes : enfants, adultes, écoles, et associations.
- Permettra aux participants de découvrir et de s'impliquer dans le processus artisanal de fabrication du chocolat.

Argumentaire Albertville

Bien qu'implanté sur Albertville, le projet de Carré Noir dessert un territoire et une population bien plus larges favorisant le lien urbain-rural.

Chez Carré Noir, nous ne faisons pas que fabriquer du chocolat. Nous contribuons activement à la valorisation de notre communauté rurale en soutenant un mode de vie durable et en dynamisant la vie locale.

Notre chocolaterie attire des visiteurs, devenant ainsi une destination touristique qui participe à l'économie du territoire.

Avec nos ateliers et visites ouverts à tous (Albertville et hors Albertville) – habitants, écoles et associations– nous apportons une nouvelle animation et une forme de culture autour du chocolat artisanal et de la production locale.

Nous soutenons également l'économie rurale en privilégiant un circuit de distribution local. Nous nous approvisionnons auprès de producteurs régionaux en zones rurales et distribuons nos chocolats dans des magasins de producteurs en Savoie (La Motte Servolex, Bourg-Saint-Maurice, Gilly-sur-Isère).

Ce modèle stimule l'économie locale, réduit notre empreinte écologique et renforce les liens avec les petites exploitations agricoles, contribuant ainsi à la vitalité de notre territoire.

Action prévue : Aménagement du nouveau local, travaux et acquisitions d'équipements afin de proposer des ateliers pour faire découvrir l'univers du chocolat. Au programme : participation à la semaine du goût, fabrication de lapins en chocolat, apprendre à faire une ganache et torrifier des fèves. Ces activités permettent une approche simple et concrète du travail du chocolat.

Public cible

Nos ateliers et visites sont ouverts aux :

- **Particuliers** (les curieux de chocolat, les gourmands, les amateurs d'expériences originales..)
- **Écoles** (ateliers découvertes éducatifs et ludiques)
- **Associations** – (centres de loisirs, etc.) à la recherche d'activités originales.
- **Touristes** – En quête d'expériences locales.

Nous voulons faire découvrir le chocolat à tous, de façon simple et accessible.

Résultats attendus : « *Nous aurons si ...* »

... si nous parvenons à éveiller l'intérêt du public pour le bien manger et à transmettre notre passion pour l'artisanat du chocolat.

REPONSES AUX CRITERES D'ÉVALUATION

Prise en compte de la transition énergétique et écologique

Nous intégrons pleinement la transition énergétique et écologique dans notre démarche à travers plusieurs actions concrètes :

- **Approvisionnement local** – Nous travaillons avec des producteurs locaux pour les ingrédients clés (lait, miel, noix, plantes), favorisant ainsi les circuits courts et réduisant notre empreinte carbone.
- **Chocolats bio** – Nous proposons une large gamme de chocolats certifiés bio, répondant à une demande croissante pour des produits plus sains et respectueux de l'environnement.
- **Sourcing responsable** – Nos fèves de cacao sont achetées via l'association des *Chocolatiers Engagés*, garantissant une production bio, sans travail des enfants et avec une rémunération équitable des cacaoculteurs.
- **Impact sociétal** : visite et ateliers ouverts à tous (habitants, scolaires, association)

Valeur ajoutée par rapport à l'existant

Nous allons transformer un local actuellement fermé en un espace vivant et attractif, ouvert à tous. Ce lieu deviendra non seulement un laboratoire de fabrication, mais aussi un espace d'échange, de découverte et de transmission autour du chocolat dès le plus jeune âge.

L'objectif est de créer une nouvelle dynamique qui profite à la fois aux habitants, aux écoles, aux associations et aux visiteurs, en offrant des ateliers, des visites et des événements accessibles à tous.

Expliquer au consommateur d'où vient le produit, les étapes de productions, etc.

Concertation, approche partenariale

Notre projet s'appuie sur une démarche collaborative et des partenariats solides :

- **Architecte** – Collaboration pour concevoir et aménager un espace adapté à la fabrication et à l'accueil du public.
- **Étude de marché** – Analyse menée pour évaluer la demande locale et orienter l'offre de produits et d'ateliers. Elle repose notamment sur des demandes d'écoles, associations et comités d'entreprises du territoire.
- **Réseau Entreprendre** – Accompagnement et soutien dans le développement du projet, avec des conseils d'experts et des échanges avec d'autres entrepreneurs.

Innovation

Ce projet est entièrement innovant, car il n'existe aucune initiative similaire en Savoie. Nous serons les premiers à proposer un espace qui combine fabrication artisanale de chocolat à partir de fèves (Bean to Bar), ateliers participatifs et visites pédagogiques.

Suivi-évaluation envisagés

Le suivi et l'évaluation du projet se feront à travers plusieurs indicateurs concrets :

- **Nombre de participants** – Suivi du nombre d'ateliers réalisés et du nombre de particuliers, écoles et associations ayant participé.
- **Retour des visiteurs** – Collecte d'avis et de suggestions après chaque visite ou atelier pour mesurer la satisfaction et ajuster nos offres si nécessaire.
- **Engagement des écoles et associations** – Évaluation du nombre de partenariats établis avec des établissements scolaires et des structures locales.
- **Fréquentation globale** – Analyse régulière de la fréquentation du laboratoire et des retombées économiques générées par l'attractivité du lieu.

Effet levier de la subvention

La subvention est essentielle pour mener à bien l'ensemble des travaux nécessaires à la création du laboratoire et à la mise en place des ateliers. Sans ce soutien financier, la réalisation complète du projet serait compromise, limitant ainsi notre capacité à offrir des expériences interactives et à accueillir le public dans de bonnes conditions.

Cette aide permettra d'accélérer la transformation du local et de maximiser l'impact du projet sur le territoire, en valorisant l'artisanat local et en dynamisant l'économie rurale.

ASPECTS FINANCIERS

Type de dépenses

Investissement Fonctionnement Investissement & fonctionnement

Montant total prévisionnel (€ HT) : 260 000 € - aménagements et équipements du nouveau local

Montant de dépenses éligibles présentées (€ HT) : 101 676,62 €

Plan de financement prévisionnel (€ HT)

FEADER (LEADER)	Région AuRA-CA Arllysère(*)	Autofinancement	TOTAL
39 %	15 %	46 %	100 %
40 000 €	15 000 €	46 676.62 €	101 676.62 €

(*) Dispositif « Financer mon commerce de proximité avec point de vente »

Acquisition de différents équipements pour le laboratoire-atelier (tempéreuse, tapis d'enrobage, couleuse, turbine, chambre négative) : 101 676,62 €

Version avant audition en comité de programmation