



FORMULAIRE DE CANDIDATURE

Nom du projet	Chocobio, atelier de production de chocolat et centre de formation
Nom du Porteur de projet	Corinne MAEGHT (Choco Bio)
Structure Juridique du Porteur de projet	Micro-entreprises
Nom du GAL	Cévennes

THEMATIQUES DU PROJET

Faire des territoires ruraux des créateurs de nouvelles formes de services aux publics (<i>thèmes des projets : maintien / création services de bases à la population, revitalisation des centre-bourgs</i>)	<input type="checkbox"/>
Faire des territoires ruraux des territoires ouverts (<i>thèmes des projets : coopération transnationale, interterritoriale</i>)	<input type="checkbox"/>
Faire des territoires ruraux des vitrines d'une ruralité dynamique et attractive (<i>thèmes des projets : marketing territorial, valorisation du patrimoine, culture, tourisme</i>)	<input type="checkbox"/>
Faire des territoires ruraux des moteurs de développement économique (<i>thèmes des projets : développement économique, commerce et artisanat, numérique</i>)	<input checked="" type="checkbox"/>
Faire des territoires ruraux des espaces d'excellence en matière écologique, agricole et énergétique (<i>thèmes des projets : patrimoine naturel, transition écologique, agri-écologie, circuit-court</i>)	<input type="checkbox"/>

ELEMENTS BUDGETAIRES

Montant total du projet	24 141,18 €
Montant FEADER	14 484,68 €
Nom des cofinanceurs	Communauté d'agglomération Alès Agglomération

INTRODUCTION DU PROJET

Présenter en quelques mots et de manière communicante le projet (ce paragraphe sera utilisé comme sous-titre). (150 mots maximum)

La matière première d'un artisan chocolatier est le chocolat de couverture qu'il achète auprès de grands groupes industriels (Valrhona, Cémoi...). Pour un artisan chocolatier bean to bar la matière première est la fève de cacao, avec laquelle il fabrique lui-même son chocolat de couverture. Chocolat qu'il transforme ensuite comme tous les autres chocolatiers en tablettes, bonbons de chocolat, pâte à tartiner... Chocobio développe ce concept de fabrication de la fève à la tablette (bean to bar) à travers un travail de sourcing de fèves de cacao 100% bio, et d'approvisionnement en matière premières secondaires auprès d'un réseau de grossiste régional et producteurs locaux (piment bio des Cévennes et miel des Cévennes).

PRESENTATION RESUMEE DU PROJET

Présenter de manière concise le projet. (300 mots maximum)

Les sujets à évoquer sont entre autres :

- la localisation
- les éléments de contexte (besoin d'action / problématique)
- les objectifs
- les réalisations effectives ou attendues
- le rôle de LEADER dans le projet (financement, accompagnement, mise en réseau, etc.)

Le laboratoire boutique de Corinne Maeght est situé dans un bâtiment du centre historique de la ville touristique d'Anduze. A l'étroit dans son atelier de fabrication bean to bar, l'objectif des investissements était d'adapter et d'agrandir l'espace de travail et de formation de Mme Maeght. Grâce à l'aménagement de l'atelier celui-ci est plus adapté et correspond aux nouvelles normes d'hygiène. L'investissement dans de nouveaux matériaux de production (concasseur, broyeuse, tempéreuse...) permet d'augmenter et d'optimiser sa production pour la vente directe en atelier, la vente en ligne et la vente aux professionnels. De plus, elle a pu développer un lieu de formation certifié Qualiopi pour les futurs chocolatiers bean to bar artisanaux, aucun n'existait avant celui-ci. Elle peut désormais accueillir 6 stagiaires en même temps.

En juin 2019, Corinne MAEGHT a obtenu une médaille de bronze au concours européen, moyen-oriental et africain bean to bar à Copenhague. Son objectif est d'obtenir une médaille d'or au prochain concours. De plus, elle souhaite pouvoir former et accompagner une dizaine de porteur de projet par an.

L'un des objectifs de Chocobio est également de promouvoir les Cévennes et de dynamiser la ville d'Anduze hors saison. Les personnes suivant les formations résident quelques jours dans le secteur. Et Corinne MAEGHT utilise des produits locaux des Cévennes pour parfumer certaines de ses créations tel que le miel ou le piment bio des Cévennes qui permet d'exhausser le goût du chocolat.

LE CARACTERE EXEMPLAIRE / INNOVANT DU PROJET

Présenter le caractère innovant / exemplaire du projet. (200 mots maximum)

Pourquoi ce projet représente-t-il une priorité de LEADER dans votre stratégie ?

- Comment le projet a-t-il abordé un défi majeur de votre stratégie (par exemple, changement démographique, problèmes environnementaux, problèmes sociaux) ?
- Comment le projet pourrait-il être transféré à d'autres GAL ?

Connaitre la traçabilité des produits que nous consommons devient important pour les clients. Savoir comment est fabriqué notre tablette de chocolat est intéressant. Avoir un artisan qualifié sur le territoire apporte du dynamisme au centre-ville. Par ces différents aspects atypiques ce projet est innovant sur le territoire des Cévennes.

Corinne MAEGHT a su adapter son activité de formation aux contraintes financières qu'imposent les banques et les institutions qui peuvent subventionner les porteurs de projet. En effet elle souhaite ouvrir son laboratoire en espace coworking afin de permettre à ses stagiaires chocolatiers en reconversion de débiter leur activité et ainsi présenter un ou deux bilans lorsqu'ils créeront leur propre local.

Enfin, Mme MAEGHT s'est lancée dans un projet de recherche en collaboration avec le Dr Cinquanta de l'Université de Palerme en Italie. Le sujet de l'étude porte sur l'impact des procédés de fabrication du chocolat bean to bar sur les propriétés organoleptiques et nutritionnelles du chocolat bean to bar.

PHOTOS / ILLUSTRATIONS DE VOTRE PROJET

Insérer quelques photos ou illustrations du projet.



Association LEADER France

C/o Mairie de Ploec-l'Hermitage Place Louis Morel – Ploec-sur-Lié 22150 Ploec-l'Hermitage



*Association LEADER France
C/o Mairie de Ploec-l'Hermitage Place Louis Morel – Ploec-sur-Lié 22150 Ploec-l'Hermitage*