

Formulaire de candidature

PRIX LEADER DES REGIONS 2014-2022

Nom du projet	Création d'un espace restauration au sein d'une boucherie coopérative
Nom du Porteur de projet	CODEV : Le Comptoir des viandes
Structure Juridique du Porteur de projet	SARL
Nom du GAL	CACEM
Région	MARTINIQUE

ELEMENTS BUDGETAIRES

Montant total du projet	68 911 ,75 €
Montant FEADER	38 073,71 €
Nom des cofinanceurs	Collectivité Territoriale de la Martinique (CTM)

INTRODUCTION DU PROJET

Présenter en quelques mots et de manière communicante le projet (ce paragraphe sera utilisé comme sous-titre). (200 mots maximum)

L'espace restauration du Comptoir des viandes est l'outil de valorisation de la production locale et d'amélioration du système de commercialisation du pré à l'assiette. Ce projet permet de privilégier le circuit court de distribution en proposant aux clients des produits de qualité dans un espace dédié à la production 100 % locale.

Il s'agit de donner aux consommateurs des conseils afin de cuisiner autrement et transformer la viande locale en mets gouteux. Et savoureux.

Formulaire de candidature

PRESENTATION RESUMEE DU PROJET

Présenter de manière concise le projet. (500 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.)

La boucherie, Le Comptoir des viandes, de la CODEM (coopérative des éleveurs de Martinique) est l'outil de promotion de la viande locale en Martinique. Afin de finaliser le concept du pré à l'assiette, le Comptoir des viandes a mis en place en 2020 un espace restauration dédié à la valorisation de la viande locale (bovine, porcine, volaille, ovine, caprine...) et la réappropriation des saveurs d'antan.

Le Comptoir des viandes est situé dans la commune du Lamentin à proximité des axes routiers et de toutes les commodités au sein de la Communauté d'agglomération du centre (CACEM).

L'espace restauration répond aux besoins du Martiniquais de consommer locale des produits de qualité avec un process de traçabilité très strict.

L'objectif de ce projet est de créer un circuit de commercialisation court en mettant en avant le savoir faire des éleveurs, agriculteurs avec les produits issus de notre terroir.

La cellule LEADER a accompagné la CODEV tout au long du projet, de l'idée à la formalisation en passant par le financement et la stratégie à mettre en place.

Nous avons également bénéficié d'un accompagnement en matière de développement des compétences et de gestion du projet par le biais de formations et réunions en compagnie d'autres porteurs de projets. Par ailleurs, la Cellule LEADER a mis en place un diagnostic de gestion des déchets et politique de développement durable.

Formulaire de candidature

LE CARACTERE EMBLEMATIQUE / INNOVANT DU PROJET

Présenter le caractère innovant / emblématique du projet. (300 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 ?

L'espace restauration du Comptoir des viandes est le premier concept du genre en Martinique. C'est un véritable concept store où le consommateur peut trouver de l'épicerie fine, de la viande locale, des fruits et légumes ainsi que des plats cuisinés.

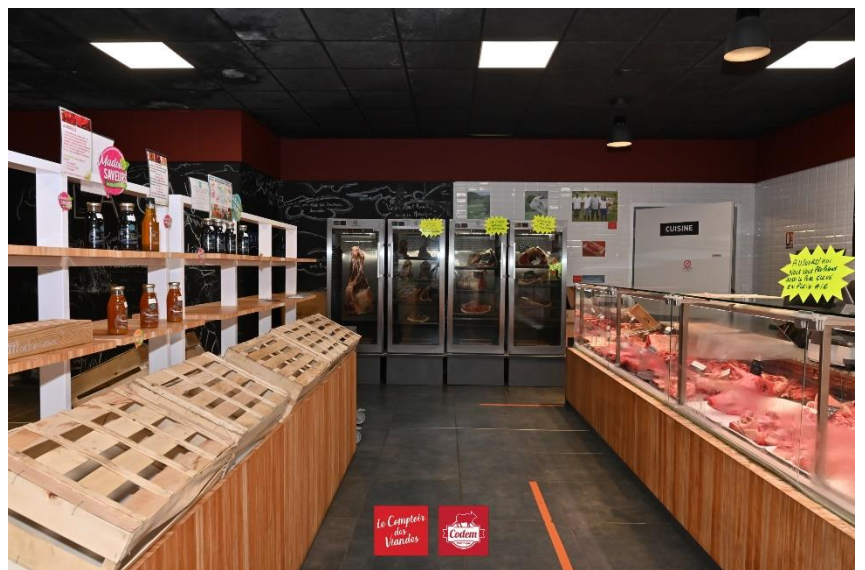
Ce projet s'inscrit dans le schéma directeur du programme LEADER car il permet à la coopérative agricole de valoriser ses produits en créant un circuit de commercialisation court et finalisant son projet du pré à l'assiette. Le Comptoir des viandes a pu mettre en place une politique de réduction de ses pertes en boucherie, en les valorisant dans les plats cuisinés. Par ailleurs, il a pu créer des emplois et permettre à la coopérative agricole de commercialiser une partie de sa production en direct. En outre, ce projet a permis de redynamiser la zone et créer du trafic.

Le concept store avec l'espace restauration peut être dupliqué dans d'autres territoires car il allie agriculture, commerce, restauration, transformation, tourisme...Il permet aux consommateurs de se réapproprier la production locale.

Formulaire de candidature

PHOTOS / ILLUSTRATIONS DE VOTRE PROJET

Insérer quelques photos ou illustrations du projet ou des liens vers des vidéos ou des supports de communication.





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