



Notice explicative du projet N°3.1

Création d'une ferme de découverte par la Ferme du Louvier

Fiche-dispositif N°3 : Diversification vers des activités non agricoles créatrices d'activités valorisant les ressources naturelles locales

Comité de Programmation du 8 décembre 2014

I. DESCRIPTIF DU PROJET

1. Présentation du projet

➤ **Contexte :**

La ferme du Louvier, située à Bâlines, est une exploitation de polyculture-élevage (150 ha de SAU consacrés à la culture de céréales, un élevage naisseur engraisseur de porcs en plein air et un élevage de poulets label plein air « Le Fermier Normand »).

Depuis 2001, l'exploitation dispose d'un laboratoire de transformation de la viande en charcuterie et d'un espace de vente directe à la ferme associant 22 autres producteurs locaux pour permettre à la clientèle d'effectuer ses achats de produits fermiers en un seul point de vente.

Depuis 13 ans l'activité est en croissance et la ferme emploie 6 personnes à temps plein (dont Madame AUFFRET) et 4 personnes à temps partiel (dont un contrat CUI-CAE).

Aujourd'hui, parallèlement à un agrandissement du laboratoire de charcuterie (pour s'adapter aux évolutions de normes d'hygiène et internaliser davantage la transformation des conserves), la ferme du Louvier envisage de diversifier son activité par un dispositif d'accueil à la ferme, ce qui nécessite l'aménagement d'une salle d'accueil et de restauration. Les exploitants agricoles envisagent la réhabilitation d'une ancienne grange en conservant au maximum le bâtiment en l'état pour lui donner une dimension historique (notamment les cintres en briques des entrées).

Par ailleurs, l'aménagement d'un parking pour favoriser le stationnement de la clientèle et l'amélioration du cadre extérieur d'accueil pour renforcer l'attractivité du site sont envisagés, ainsi que l'aménagement d'une aire de camping cars (mais ils ne sont pas financés par LEADER).

➤ **Objectifs du projet :**

- Accueillir dans des conditions optimales les groupes qui souhaitent visiter la ferme, prendre une collation ou un repas (notamment, par la mise à disposition de toilettes, quasi-inexistantes aujourd'hui lors de l'accueil de groupes)
- Aménager un point de vente des produits de la ferme du Louvier et des producteurs partenaires
- Répondre à une demande de l'office du tourisme de Verneuil-sur-Avre et du Comité Départemental du Tourisme
- Développer l'activité et ainsi pérenniser les emplois à temps partiels (embauche du CUI en novembre, embauche d'un apprenti BTS Sciences et Technologies des aliments en septembre)

➤ **Public ciblé (statut, nombre) :**

Les habitants de tous âges mais aussi les touristes

➤ **Contenu :**

Le projet consiste à annexer au magasin et au laboratoire, une salle d'accueil de 80 m² permettant d'accueillir environ 60 personnes.

Cette salle a vocation à être :

- un lieu pédagogique, avec l'explication aux groupes de l'activité d'élevage et de transformation. Un aménagement vitré dans la salle permettra aux visiteurs de voir la salle de découpe et de transformation des porcs.

Des panneaux et animations pour les enfants sont par ailleurs prévus pour l'accueil des scolaires.

- un lieu de dégustation: des groupes souhaitent une collation, après une journée de visites dans la région et avant de reprendre la route. Une dégustation de charcuteries et de cidre sera proposée et se fera assis autour de tables.

- un lieu d'animation: des soirées à thèmes seront proposées sur des thématiques gastronomiques de saison par exemple "Dans le cochon, tout est bon!", "La cuisine des légumes anciens", "Découverte des cucurbitacées", "La soirée Potée".

Le partenariat avec 22 producteurs nous permet de décliner des repas complets à partir de produits locaux et ce dans un cadre authentique avec des témoignages et des échanges avec les producteurs.

Une bonne partie de la grange étant restée dans son état d'origine et n'étant pas trop dégradée, il s'agit de la réaménager au minimum, notamment pour préserver son authenticité et répondre à une attente des touristes en la matière.

Un aménagement au sol, une réfection de la toiture, une isolation de la partie haute, l'installation de chaises ou de bancs sont prévus.

Dans cette salle, où de vieux outils seront exposés, un espace dédié au visionnage d'une vidéo sur la vie à la ferme du Louvier, le travail au fil des saisons et sur le tourisme dans le Pays d'Avre, d'Eure et d'Iton est prévu.

➤ **Calendrier de réalisation (déclinaison des étapes) :**

- 2010 : début de la réflexion autour du projet d'extension de l'actuel magasin et du laboratoire
- 2012 : modification du projet : nouveau laboratoire et nouveau magasin avec une salle d'accueil
- Mi- décembre 2014 : début des travaux
- Fin avril 2015 : fin des travaux

2. Localisation de l'opération

➤ **Lieu de réalisation de l'opération :**

- La Ferme du Louvier

➤ **Zone géographique d'où proviennent les bénéficiaires :**

- Commune de Bâlines, territoire d'origine des touristes (dont Center Parcs)

II. EVALUATION DU PROJET

➤ Indicateur(s) de réalisation (moyens mis en œuvre à travers l'action) :

1. Nombre d'entreprises : 4

➤ Indicateur(s) de résultats (effets attendus) :

1. Nombre de personnes accueillis dans le cadre d'une restauration ou d'une collation : 60

2. Nombre de personnes concernés par la vente de produits de terroir : 200/semaine (les ventes se déroulent sur 2 jours et demis)

➤ Critères de notation

Partenariat/Concertation :

Ce projet répond à une demande de l'office de tourisme de Verneuil-sur-Avre et du Comité Départemental du Tourisme qui souhaitent pouvoir faire goûter des produits de terroir aux visiteurs dans un cadre rustique authentique et qui fait souvent appel à la ferme du Louvier en la matière.

Caractère pilote/Innovation :

Cet aménagement s'inscrit dans un mouvement général de diversification des activités par l'accueil des habitants à la ferme. Cependant, comme évoqué précédemment, cette activité est peu présente sur le territoire du Pays d'Avre, d'Eure et d'Iton, d'où la demande de certains acteurs touristiques d'une offre en la matière.

Diagnostic ascendant :

- *Qui a réalisé le diagnostic/constat ?*

Alliage Conseil en partenariat avec le CER (association de gestion et de comptabilité, au service notamment des agriculteurs)

- *Comment ?*

Une étude de marché a été réalisée, en interrogeant des cibles potentielles : restaurants, cantines scolaires, lieux de vacances, Eure Tourisme...

- *A quelle échelle ?*

L'étude a été menée à l'échelle du territoire, les cibles potentielles étant les touristes et les habitants.

- *Un document a-t-il été réalisé ?*

Un compte-rendu a été remis à la ferme du Louvier

Social :

Toute la population (locale ou touristique), de tous âges (petits et grands) est concernée par l'accueil à la ferme. En outre, l'espace de projection revêt un caractère pédagogique puisqu'il informe des conditions de vie dans une exploitation agricole et, pour les touristes, des différents lieux touristiques du territoire.

Ecologie/Environnement :

Le projet a pour vocation de ne toucher à l'existant que pour accroître la performance énergétique du bâtiment. Ainsi, l'eau du chauffage au sol sera chauffée par un système de récupérateur de chaleur qui recyclera la chaleur dégagée par les groupes frigorifiques.

Economie :

En plus de développer un secteur porteur pour les exploitations agricoles, l'agritourisme, ce projet répond à une attente des professionnels touristiques, tout en pérennisant les actuels emplois de l'exploitation agricole.

III. PLAN PREVISIONNEL DE FINANCEMENT DU PROJET

Pour l'opération, le demandeur récupère t'il la TVA ?

oui non

Nature des dépenses	Montant en €
Travaux de maçonnerie pièce d'accueil	22 311,20
Menuiseries pièce d'accueil	19 739,90
Electricité pièce d'accueil	7 116,05
Récupérateur de chaleur pour chauffage pièce d'accueil	6 916,00
Coût prévisionnel du projet	56 083,15

Financement d'origine publique	Montant en €
<i>Financeurs publics sollicités</i>	
Etat	
Conseil Régional	
Conseil Général	19 629,10
Autres (commune, PNR, EPCI...)	
<i>Autofinancement : maître d'ouvrage public</i>	
Sous-total contrepartie nationale	19 629,10
Financements européens (FEADER) sollicités dans le cadre de LEADER	
Sous-total financements publics	14 020,78
	33 649,88

Financement d'origine privée	Montant en €
Autofinancement : maître d'ouvrage privé	22 433,27
Autofinancement public non co-finançable	
Autres financeurs privés	
Sous-total financeurs privés	22 433,27

Recettes prévisionnelles générées par le projet	Montant en €
Sous-total recettes prévisionnelles	0 €

TOTAL = coût général du projet	56 083,15
---------------------------------------	------------------