



**GAL PYRENEES-MEDITERRANEE**  
**COMITE TECHNIQUE du 27 janvier 2017**

**Fiche projet : Création de la Charcuterie des Albères**

**Porteur de projet :** SAS Charcuterie des Albères

**Lieu :** Palau del Vidre

**Date :** Du 01/01/17 au 31/12/17

**Description du projet :**

Monsieur Roig a créé une SASU en décembre 2015 afin de commercialiser les produits de charcuterie qu'il fabrique issus de son propre élevage porcin. Il travaille avec sa fille, qui est salariée, et se partagent les marchés artisanaux sur lesquels ils sont présents 4 jours par semaine, ainsi que la commercialisation par Internet et la vente aux clients professionnels (Association de produits du Terroir, restaurants,).

L'idée de créer l'entreprise était d'une part de mettre à profit les compétences de Monsieur Roig en tant que boucher charcutier à partir de son propre élevage de porcs et de donner un emploi à sa fille aux fins, d'ici quelques années, de lui transmettre les rênes de l'affaire.

L'objectif de l'agrandissement de l'atelier est de satisfaire à la demande qui est de plus en plus importante et de pérenniser les deux emplois de Monsieur Roig et de sa fille ; éventuellement envisager l'embauche d'une 3ème personne.

Le projet d'agrandissement et de modernisation du laboratoire constitue une étape complémentaire dans le projet de développement de l'entreprise. Ce nouvel équipement qui sera aux normes européennes permettra à l'entreprise de développer son activité de grossiste et de capter de nouveaux clients « circuit courts professionnels » et de vendre ses produits dans des épiceries fines et autres commerces de détail ; le développement de la vente par Internet est aussi un objectif important du développement.

Le laboratoire est installé au domicile de Monsieur Roig qui possède une propriété importante dans la commune de Palau del Vidre ; l'agrandissement du laboratoire jouxtera l'installation actuelle : l'extension sera réalisée par un professionnel en respectant les règles et les normes en vigueur de la construction d'un laboratoire agro- alimentaire.

Les travaux devraient pouvoir commencer au cours du premier trimestre 2017, et s'achever avant l'été.

Ce projet permet de pérenniser la création du poste de M. Roig et de créer un second mi-temps pour sa fille. Il va permettre également la réalisation d'un laboratoire dans lequel les conditions de travail seront optimales. Le développement du CA fait également partie des impacts attendus.

**Dépenses :**

Aménagement laboratoire : 11 710 €

Acquisition matériel : presse à crémaillère : 999 €

Acquisition matériel : mélangeur : 3 591 €

**TOTAL : 16 300 €**

**Plan de financement :**

LEADER : 8 000 €

Com Com ACVI : 2 000 €

Autofinancement : 6 300 €

**TOTAL : 16 300 €**

Grille de sélection remplie par le porteur de projet :

<b>Adéquation avec les ambitions de la fiche action, notamment en nombre de projets soutenus</b>	
Demande conforme	20/20

<b>Zone prioritaire de développement économique</b>	
Non	0/4
<b>Innovation sociale, d'usage, technologique ou autre</b>	
Il s'agit en la matière d'une Innovation d'Adaptation : Monsieur Roig adapte des recettes anciennes à de nouveaux procédés techniques de fabrication et surtout de conservation, afin de gagner en précision de fabrication. Il réalise une veille technologique sur les procédés de conservation afin de développer de nouveaux marchés : Cela lui donne un avantage concurrentiel important par rapport aux autres charcutiers artisanaux, plus traditionnels et cela répond aux besoins de la clientèle qu'il veut cibler avec l'agrandissement de son local : Les grossistes et les restaurateurs, qui ont besoins de délais de conservation plus importants, qu'une clientèle de particuliers.	4 /4
<b>Activités stratégiques du PPM (pleine nature, déplacements doux, productions et savoir-faire locaux, ressources naturelles locales, culture et patrimoine local)</b>	
Activité traditionnelle artisanale agroalimentaire consistant en la fabrication « maison » de charcuteries catalanes à l'ancienne à partir de son propre élevage de porcs, exclusivement. La matière 1ère, c'est-à-dire les porcs, sont élevés sur Argelès sur mer, la fabrication se fait à Palau del Vidre suivant des recettes ancestrales et la commercialisation se fait sur les marchés du territoire du GAL.	4 /4
<b>Réduction consommation énergie</b>	
La chaîne de production est limitée au maximum : élevage de porcs sur la commune d'Argelès sur mer et atelier de fabrication sur Palau del Vidre. Le processus de commercialisation se fait principalement en « circuit court ». La vente se fait presque exclusivement sur 4 marchés locaux : Banyuls dels Aspres (mercredi), Amélie-les-Bains (jeudi), Sorède (vendredi) et Céret (samedi) et par l'intermédiaire d'associations de produits du Terroir, de caves, d'épiceries fines et de restaurateurs du département.	1/1
<b>Energie renouvelable</b>	
Non	0/1
<b>Réduction impact milieu</b>	
Monsieur Roig est très vigilant à la gestion des déchets. Les seuls déchets liés directement à sa production sont les os cuits à la chaudière. Une fois les bêtes abattues à l'abattoir de Perpignan, Monsieur Roig récupère les carcasses et dispatche chaque élément en fonction des produits à fabriquer : boudins ou charcuterie ; les os sont mis directement en chaudière. Ils sont ensuite mis dans une poubelle spécialisée dont on ne se sert qu'en boucherie charcuterie ; elle est vidée toutes les 2h et les déchets sont amenés par les services municipaux à l'incinérateur. Pour ce qui est des emballages, il y en a très peu (boîtes de sel, de poivre) et sont mis directement dans les poubelles jaunes de la commune. Enfin pour ce qui est des « eaux usées » : elles sont récupérées via les canalisations dans un bac spécial, enterré, de 1 000 l ; c'est la société SOUCAS qui se charge de vider ce container, 2 ou 3 fois par an, à la demande du Chef d'entreprise.	1/1
<b>Création d'emploi</b>	
Création d'un mi-temps pour Caroline ROIG	4/4
<b>Cible prioritaire : -25 ans, femme, + 50 ans</b>	
oui	1 /1
<b>TOTAL</b>	<b>35 /40</b>

**Avis du Comité technique :**

Avis favorable