



Pensez à cliquer sur les liens en bleu et soulignés pour accéder aux documents complémentaires !

Subventions PCAE et MSA

SUBVENTION PCAE "TRANSFORMATION ET COMMERCIALISATION »

La seule subvention existante pour créer ou rénover une fromagerie fermière est la subvention PCAE (Plan de Compétitivité et d'Adaptation des Entreprises) « transformation et Commercialisation ». Elle est financée par la Région et l'Europe, pour encourager les projets de transformation et de commercialisation portés par les exploitants agricoles. La session 2023 est expirée, mais la formule sera reconduite en 2024.

Critères d'éligibilité : seuls les agriculteurs en Agriculture Biologique ou en HVE (Haute Valeur Environnementale) niveau 3 pouvaient y prétendre en 2023. Les critères devraient être aussi restreints en 2024, et il faut que ces certificats (AB, HVE) aient été obtenus avant le dépôt du dossier PCAE.

Dates de dépôt de dossier : Il a été possible de déposer une demande entre février et fin mai 2023. Il en sera très certainement de même en 2024. Il est cependant recommandé d'anticiper sa demande (prendre RV avec son Référent PCAE / HVE), pour avoir le temps de regrouper les éléments demandés.

Montants : le plafond s'élevait à 80 000 € par projet de transformation laitière en 2023.

Exemple de projets éligibles en 2023: Abattoir de petits animaux, salle de découpe, espace de commercialisation de produits agricoles, magasin de producteurs, espace de transformation et/ou conditionnement de produits laitiers fermiers, vitrine de vente.

Dépenses éligibles (2023):

- la construction, l'extension, la rénovation de biens immeubles, y compris les aménagements intérieurs
- l'achat de matériels et d'équipements neufs et d'occasion
- l'acquisition ou le développement de logiciels tels que les logiciels d'étiquetage et de création de GENCOD (Code-barre) permettant d'assurer la traçabilité des produits et les logiciels de gestion commerciale ainsi que l'acquisition de marques commerciales
- les frais généraux en lien avec le projet dans la limite de 20% des autres dépenses éligibles plafonnées : honoraires d'architectes (sauf pour constituer le dépôt de permis de construire), études de faisabilité, études de marché, le développement de sites Internet ou frais de consultants pour l'accompagnement de la communication sur les réseaux sociaux.

Correspondants PCAE / HVE des chambres d'agriculture de la Région Nouvelle-Aquitaine

Département	Nom	Adresse mail	Téléphone
Charente	Nicolas CHASLARD - <i>corresp</i>	nicolas.chaslard@charente.chambagri.fr	05 45 24 49 95
Charente Maritime	Nadège WITCZAK - <i>correspondante PCAE</i>	nadega.witczak@cmds.chambagri.fr	05 46 50 45 20
	Céline MARSOLLIER - <i>référente "Transformation"</i>	celine.marsollier@cmds.chambagri.fr	05 46 50 45 21
Corrèze	Bernard VIALLANEIX - <i>correspondant PCAE</i>	b.viallaneix@correze.chambagri.fr	05 55 46 78 46
Creuse	Delphine CARDINAUD - <i>correspondante PCAE</i>	delphine.cardinaud@creuse.chambagri.fr	05 55 61 50 28 06 60 57 43 05
Deux-Sèvres	Michel SÈRRES - <i>correspondant PCAE</i>	michel.serres@cmds.chambagri.fr	05 49 64 94 85
	Anais SOUCHET - <i>référente "Transformation"</i>	anais.souchet@cmds.chambagri.fr	06 76 46 80 57
Dordogne	Elodie PEYRAT - <i>correspondante PCAE</i>	elodie.peyrat@dordogne.chambagri.fr	05 53 35 88 33
Gironde	Géraud PEYLET - <i>correspondant</i>	g.peylet@gironde.chambagri.fr	05 57 49 27 36
Haute-Vienne	Christelle FAUCHERE - <i>correspondante PCAE</i>	christelle.fauchere@haute-vienne.chambagri.fr	05 87 50 42 41 06 69 07 93 21
Landes	Romane BORDENAVE - <i>correspondante PCAE</i>	romane.bordenave@landes.chambagri.fr	05 58 85 45 09
	Laure BUTHON - <i>référente "Transformation"</i>	laure.buthon@landes.chambagri.fr	06 84 50 56 72
Lot-et-Garonne	Valérie GORZA - <i>correspondant</i>	valerie.gorza@cda47.fr	06 48 50 16 66
Pyrénées-Atlantiques	Solène ROUSSEAU - <i>correspondant</i>	s.rousseau@pa.chambagri.fr	05 59 80 70 14 06 85 30 22 87
	Laurence BATBY - <i>référente "Transformation"</i>	l.batby@pa.chambagri.fr	06 26 86 82 70
Vienne	Lise CHEVALLIER - <i>Référente régionale "Transformation"</i>	lise.chevallier@vienne.chambagri.fr	05 49 44 75 40

Priorité (2023): les projets de diversification ont été étudiés prioritairement, c'est-à-dire qu'une création de fromagerie a été prioritaire par rapport à un agrandissement ou une rénovation de fromagerie.

Pour plus de renseignements, nous vous invitons à contacter le correspondant PCAE de votre département.

CHEVRIERS de Nouvelle-Aquitaine et Vendée :

06.42.77.37.71 (Johanna), 06.38.10.90.03 (Mélissa) ou 06 33 92 42 03 (Virginie)

12bis rue Saint-Pierre - 79500 MELLE

Réalisation : Johanna GRAUGNARD, Mélissa TEINTURIER et Virginie VENOT BONNET

Bulletin publié grâce au concours financier du Conseil Régional de Nouvelle-Aquitaine et de l'Europe :



RÉGION
Nouvelle-Aquitaine



AIDE FINANCIERE DE LA MSA

La MSA Prévention propose une aide financière à tous les cotisants exploitants agricoles (employeur ou non de main-d'œuvre) pour les investissements qui améliorent les conditions de travail et de sécurité.

Cette aide de 600 € à 3 000 € selon le département et la situation de l'exploitant peut être demandée tous les 2 ans, la MSA prenant en charge la moitié de la dépense.

La dépense peut être de tout ordre (élevage, machinisme, fabrication fromagère, vente) en équipement neuf ou occasion.

Exemples de fourniture achetée :

- ✓ barrière avec passage d'homme pour la chèvrerie
- ✓ plaque de rehausse antidérapante pour le sol en fromagerie,
- ✓ claies en inox supplémentaires,
- ✓ vitrine plus légère.



Chaque département a ses propres règles d'attribution et enveloppes, donc n'hésitez pas à contacter le Service Prévention Poitou (05 49 06 30 76) qui vous renverra sur votre référent territorial.



Intérêts Nutritionnels

Nous avons rédigé une plaquette « Tout savoir sur le fromage de chèvre » à destination du grand public en 2020.

Ce document à vocation pédagogique est toujours d'actualité. Vous le trouverez **en annexe « Plaquette fromages de chèvre »**.

N'hésitez pas à le diffuser à vos réseaux de consommateurs et à vous en servir comme base d'échanges avec les consommateurs sur les marchés ou tout autre circuit de commercialisation.

Les formations collectives proposées sur septembre et octobre 2023

- Être acteur de sa transition écologique en transformation fromagère fermière : des solutions pratiques en se basant sur les données et cas concrets des participants

Mardi 19 septembre 2023 (lieu à préciser)

Contenu : Caractériser ce qui compose la transition écologique. Faire l'état des lieux de l'existant pour chacun des participants. Lister les contraintes / limites, les leviers d'actions. Rédiger un plan d'actions personnalisé.

Objectifs : Maîtriser la notion de transition écologique et la mettre en pratique sur sa structure fromagère fermière.

- Dialogue sociétal : Savoir parler de son métier, des enjeux environnementaux et du bien-être animal

Mardi 26 septembre 2023 (lieu à préciser)

Contenu : Les mécanismes de la communication, identifier ses forces et les utiliser à bon escient, positiver ses expériences vécues, processus de gestion de conflits, gestion du stress.

Objectifs : En tant que producteurs, faire face aux interpellations du grand public et controverses actuelles en développant un argumentaire et des postures basés sur ses propres expériences et son vécu.

- Être à l'aise dans mon rôle d'employeur au quotidien !

Jeudi 28 septembre et jeudi 5 octobre 2023 (lieu à préciser)

+ 0h30 de travail individuel en distanciel + 4h00 d'accompagnement en individuel (plan d'actions personnalisé, approfondissement de certains points abordés en collectif, ...)

Contenu : Communiquer et manager plus efficacement en se connaissant mieux et en adaptant son comportement aux interlocuteurs et aux situations.

Objectifs : Se connaître (test MBTI®) pour appréhender les principaux biais (filtres de la perception, les croyances). S'employer à communiquer quotidiennement, gérer les conflits, motiver ses salariés, conduire des entretiens. Faire des choix managériaux.

- La découpe des fromages : un réel outil de commercialisation

Mardi 3 octobre 2023 à Celles sur Belle (Maison des Fromages de Chèvre, 79)

Contenu : Techniques et vocabulaire de la dégustation, réflexion artistique et esthétique, essais de découpes, bases en association fromages et vins, présentation de menus et apéritifs dinatoires à base de fromages, exemples de mises en valeur de vitrines de vente.

Objectifs : Savoir mettre en valeur ses fromages par les techniques de découpe maîtrisées et ainsi augmenter l'attractivité de ses produits et développer les ventes.

Contactez Virginie au 06.33.92.42.03 ou animationfermiere.chevriers@orange.fr pour des précisions ou pour vous inscrire.

CHEVRIERS de Nouvelle-Aquitaine et Vendée :

06.42.77.37.71 (Johanna), 06.38.10.90.03 (Mélissa) ou 06 33 92 42 03 (Virginie)

12bis rue Saint-Pierre - 79500 MELLE

Réalisation : Johanna GRAUGNARD, Mélissa TEINTURIER et Virginie VENOT BONNET

Bulletin publié grâce au concours financier du Conseil Régional de Nouvelle-Aquitaine et de l'Europe :



RÉGION
Nouvelle-Aquitaine

