



## Appel à projets

# Aide à la transformation agroalimentaire francilienne

Année 2022 – 2<sup>e</sup> Session

**Appel à projets ouvert du 04/04/2022 au 24/06/2022 Minuit**

## I. Contexte et objectifs

Le Pacte agricole adopté par le conseil régional le 31 mai 2018 prévoit que l'agriculture et les filières agroalimentaires d'Île-de-France reconquièrent l'assiette des franciliens. Cet Appel à Projets (AAP) a pour objet de sélectionner les projets favorisant l'émergence d'outils de transformation franciliens pour consolider, voire créer des filières alimentaires franciliennes.

Trois grands objectifs sont poursuivis :

- Structurer et relocaliser les productions des filières agricoles en Île-de-France par l'investissement et le conseil individuel ou collectif des secteurs locaux de la transformation alimentaire.
- Favoriser l'émergence de produits agroalimentaires mettant en œuvre prioritairement et de manière significative les matières premières agricoles franciliennes (50% de matière première agricole) et débouchant sur une adhésion à la marque « PRODUIT EN Île-de-France ».
- Soutenir des projets qui s'inscrivent dans le socle de valeurs du Plan Régional de l'Alimentation, c'est-à-dire incluant notamment le local, les savoir-faire régionaux, la qualité et saisonnalité des produits, l'innovation, l'économie circulaire, la valorisation des métiers de bouche et les emplois structurants dans l'artisanat, l'appui au monde rural et la responsabilité sociétale et environnementale.

L'appui porte sur le financement de projets stratégiques comportant des investissements et des actions de conseil au développement d'entreprises alimentaires franciliennes qui mettent en avant le patrimoine agricole et alimentaire d'Île-de-France.

## II. Bénéficiaires

Peuvent répondre à l'appel à projets :

### 1. Les TPE et PME

- Les TPE et PME, hors régime de la micro-entreprise, implantées en Île-de-France qui portent un projet agroalimentaire structurant pour le territoire et qui répondent aux critères européens de la TPE et

PME (dont l'effectif est inférieur à 250 personnes et dont le chiffre d'affaires n'excède pas 50 millions d'euros, ou le total du bilan annuel n'excède pas 43 millions d'euros.)

- Les TPE et PME de collecte et de transformation de produits agricoles<sup>1</sup> dont le siège et les activités sont localisés en Île-de-France ;

- 2. Les représentants de professionnels de l'alimentation, associations, syndicats représentatifs et fédérations professionnelles**, portant des actions collectives à destination des entreprises franciliennes

- 3. Les artisans**

Bouchers, boulangers, charcutiers traiteurs, brasseurs, crémiers-fromagers, chocolatiers-confiseurs, glaciers, pâtisseries, tripiers, limonadiers utilisant des produits agricoles franciliens et/ou des produits iconiques du territoire.

**Exclusions :** Les bénéficiaires doivent être à jour de leurs obligations légales et fiscales et ne pas être en situation de difficulté structurelle. Les projets ne doivent pas avoir pour objet une simple mise à niveau réglementaire.

Les entreprises éligibles aux dispositifs agricoles (PCAE) de la Région Ile-de-France pour tout ou partie du projet ne sont pas retenues dans ce dispositif.

### III. Critères d'éligibilité

- **Origine des approvisionnements en matière première agricole du projet :** ils doivent être significatifs au regard des productions agricoles franciliennes, au minimum 50% du projet ou permettre l'installation/développement de nouvelles productions agricoles dédiées. Pour les projets en phase de lancement, le bénéficiaire doit obtenir des accords de principe auprès de producteurs franciliens permettant d'atteindre ce seuil à moyen terme. Les projets intégrant un produit iconique d'Île-de-France sont également éligibles quel que soit le pourcentage dans le produit final.
- **Dimension économique du projet et logique filière :** les candidats devront présenter dans leur dossier une étude légitimant la faisabilité économique du projet réalisée par l'entreprise, contenant une analyse technico-économique du projet ainsi que les retombées attendues pour les acteurs régionaux de la filière.
- **Impact environnemental :** les candidats devront fournir le détail des mesures environnementales prévues et mise en place dans le cadre du projet. Dans le cas où une évaluation de l'impact environnemental est nécessaire dans le cadre du projet, celle-ci devra être annexée à la demande.
- **Impact social :** les candidats devront fournir le détail des mesures réalisées pour l'accès à une alimentation solidaire et de qualité pour tous.

- ❖ **Les dossiers seront sélectionnés sur la base des critères suivants :** le caractère structurant du projet pour le territoire francilien (utilisation de matière première francilienne ; impact sur les filières, etc.) ; l'impact économique du projet pour le territoire et l'entreprise (création d'emplois, viabilité du projet, etc.) ; caractéristiques du projet (adéquation du projet avec les valeurs de la Région : patrimoine gastronomique, innovation, performance environnementale, etc.) ; la qualité de la candidature (dossier clair, précis).

---

○ <sup>1</sup> « transformation agricole » : toute opération sur un produit agricole de l'annexe 1 du traité (à l'exclusion des produits de la pêche) dont le résultat du processus de transformation peut être un produit ne relevant pas de cette annexe.

## IV. Dépenses éligibles

Cette mesure s'articule en deux parties :

Partie A : Investissements liés à la production

Partie B : Investissement conseil et études à la création, l'extension ou l'optimisation d'activité (optimisation de process, réduction de l'impact environnemental, certification, ...),

### - Partie A : investissements matériels liés à la production :

- Construction, équipement et aménagement de bâtiments en vue de mettre en place ou d'améliorer une activité de transformation de produits agricoles et/ou alimentaires à l'exclusion de bâtiment de simple stockage.
- Sont exclus des investissements éligibles les matériels et équipements d'occasion, le remplacement à l'identique d'équipement, le financement par crédit-bail, ainsi que les investissements liés à une mise à niveau réglementaire.

### - Partie B : Conseil et étude :

- La mise en place d'études, diagnostics ou conseils portant sur les thématiques de :
  - Les alternatives aux additifs alimentaires,
  - La qualité nutritionnelle des produits,
  - Etude préalable à la sécurité sanitaire des aliments et optimisation de la maîtrise sanitaire en dehors des démarches administratives réglementaires obligatoires,
  - L'optimisation de l'utilisation des ressources et la réduction des gaspillages (énergie, eau, emballages, consigne, ...),
  - La gestion et la valorisation des déchets,
  - L'innovation procédé ou l'innovation produit,
  - L'optimisation de la traçabilité des aliments,
  - La mise en place d'un référentiel Qualité reconnu et la première certification de l'entreprise,
  - Les analyses stratégiques et commerciales destinées à augmenter la performance de l'entreprise (études de marché, étude marketing),
- Les études et honoraires liés aux dépenses visées dans la partie A dans la limite de 10% des coûts éligibles afférents aux constructions et à l'acquisition de biens immobiliers

Ne sont pas éligibles :

- Les études, conseils d'une durée inférieure ou égale à 2 jours,
- Les coûts internes (salaires, R&D interne, charges courantes, ...),
- Les frais de déplacement,
- Les études liées au fonctionnement habituel de l'entreprise (autocontrôles, analyse de routine, ...),
- Les actions de formation,
- Les audits de validations et de suivis postérieurs à l'attribution de la première certification et les frais d'émission de ce certificat.

## V. Modalités de financement

**Ce financement entre dans le cadre du régime « de minimis »**

- **Pour la partie A : investissements matériels liés à la production :**

Chaque subvention est calculée selon les modalités suivantes, dans la limite des crédits régionaux alloués à ce dispositif :

- taux maximum de participation régionale : 30% ;

- plafond maximum de la subvention régionale : 100 000€ / 150 000 € en cas de bonification ;

L'aide est plafonnée à un dossier de demande de financement par entreprise pour 4 années complètes concernant la partie A.

- **Pour la partie B : dépenses en conseil et étude :**

- taux maximum de participation régionale : 50% ;
- plafond maximum de la subvention régionale : 25 000€

L'aide est plafonnée à un dossier de demande de financement par entreprise pour 2 années complètes concernant la partie B.

- **Pour les parties A et B :**

L'aide régionale totale par an et par dossier est plafonnée (A+B) à 125 000 € et à 175 000 € si bonification. Le plancher étant fixé à un minimum de 15 000 € d'aide régionale.

**Bonifications prévues (non cumulables)** concernant les parties A et B sont les suivantes :

- Projets collectifs : + 5%
- Projet transformant des produits issus de l'agriculture biologique : +10%
- Projet ayant un approvisionnement d'origine 100% francilienne : +10%

Le dossier doit être déposé avant le démarrage du projet et avant un appel à projet pour être pris en compte. Les dépenses éligibles pourront être prises en compte à compter de la date de **dépôt du dossier complet** de la candidature sur la plateforme « Mes Démarches ».

La participation financière de la Région peut être attribuée même si l'opération est financée en partie par d'autres subventions publiques sous réserve que la totalité de ces subventions - y compris celles de la Région – ne dépasse pas 80% du coût total du projet.

Cette aide est allouée sur la base du règlement européen « *de minimis* », et est soumise au respect d'un montant plafond par entreprise sur une période de 3 exercices fiscaux – *cf. notice explicative*.

## VI. Procédure de candidature

Dossier disponible auprès du Conseil régional d'Ile-de-France sur le site [mesdemarches.iledefrance.fr](https://mesdemarches.iledefrance.fr)

A transmettre via le site mesdemarches avec toutes les pièces justificatives sous peine d'être déclaré irrecevable, avant le **24/06/2022**

Pour plus de renseignements : contactez [info@iledefrance-terredesaveurs.fr](mailto:info@iledefrance-terredesaveurs.fr) en précisant en objet "Appel à projet structuration des filières agroalimentaires d'Ile-de-France - informations"

## Annexe :

### Liste des produits iconiques d'Île-de-France

#### Fruits et légumes

- Artichaut de Paris,
- Asperge d'Argenteuil,
- Betterave rouge crapaudine,
- Carotte de Croissy
- Carotte rouge lisse de Meaux,
- Cerise de Montmorency,
- Champignon de Paris produit en Île-de-France,
- Chasselas de Thomery,
- Chou Milan de Pontoise,
- Cresson de Méréville,
- Fleur de coquelicot de Nemours,
- Fraise de Paris,
- Haricot chevrier d'Arpajon,
- Mâche verte de Versailles,
- Mâche verte d'Etampes,
- Menthe poivrée de Milly-la-Forêt,
- Navet d'Île-de-France,
- Oignon blanc de Malakoff,
- Oignon blanc de Paris,
- Oignon blanc de Vaugirard,
- Oignon jaune paille des Vertus,
- Pêche de Montreuil,
- Pissenlit de Montmagny,
- Poire d'Île-de-France dont la poire de Groslay,
- Pomme d'Île-de-France dont la Faro, la belle de Brie, la Bondy
- Pomme de terre Belle de Fontenay,
- Potiron rouge vif d'Etampes,
- Reine Claude de Chambourcy,
- Salade des plaines de Chailly-en-Bière, de Milly-la-Forêt et de Montesson,

#### Viandes et charcuterie (produites en Île-de-France)

- Agneau d'Île-de-France,
- Agneau des bergers d'Île-de-France,
- Boudin noir de Paris,
- Cervelas de Paris,
- Jambon de Paris,
- Lapin du Gâtinais,
- Nos Bovins d'Île-de-France,
- Nos Volailles d'Île-de-France,
- Pâté de Houdan,
- Poulet blanc Le Favray,
- Saucisson de Paris,
- Volailles de Houdan label rouge et IGP,
- Volailles fermières du Gâtinais label rouge et IGP,
-

### **Fromages et crèmerie**

- Brie de Meaux AOP,
- Brie de Melun AOP,
- Brie de Montereau,
- Brie de Nangis,
- Brie de Provins,
- Brie fermier,
- Brie noir,
- Brillat-Savarin,
- Coulommiers,
- Délice de Saint-Cyr,
- Fontainebleau,
- Fougerus,
- L'explorateur,
- Saint-Antoine,
- Saint-foin à la sauge,

### **Epicerie sucrée et salée**

- Coquelicot de Nemours,
- Confiture de rose de Provins,
- Confit de pétales de rose de Provins,
- Miel du Gâtinais,
- Moutarde de Meaux,
- Safran du Gâtinais,
- Sucre d'Orge des religieuses de Moret sur Loing,
- Vinaigre de Lagny,

### **Boulangerie et pâtisserie** *(produites en Île-de-France)*

- Amandine,
- Baguette parisienne,
- Brioche de Nanterre,
- Brioche parisienne,
- Chouquettes,
- Macarons lisses,
- Niflette de Provins,
- Opéra,
- Paris-Brest,
- Puits d'amour,
- Saint honoré,
- Savarin ou Baba,
- Tarte Bourdaloue,

### **Boissons**

- Bière de la Brie, du Gâtinais et du Vexin,
- Cidre de la brie,
- Claquesin (liqueur de pin),
- Grand Marnier, Noyau de Poissy.