

Ferme Accueil Fromagerie d'Orsimont (FAFO)



Document de PRÉSENTATION DE PROJET

SAS FROMAGERIE BIO JEAN MARIE
6 rue du Grand Chemin
Hameau de d'Orsimont
60650 VILLERS SUR AUCHY

PLAN DE PRÉSENTATION DU PROJET

PRÉAMBULE	3
I. PRÉSENTATION DU PROJET FAFO	4
A. LES DÉBUTS D'UN PROJET COLLECTIF	4
B. LES OBJECTIFS DE LA FAFO.....	5
C. PRÉSENTATION DES ACTEURS DU PROJET....	5
D. PRÉSENTATION DU TERRITOIRE : LE PAYS DE BRAY.....	7
II. PRÉSENTATION DE LA SAS FROMAGERIE BIO JEAN-MARIE BEAUDOIN	8
A. L'ACTIVITÉ FROMAGERIE AUJOURD'HUI	8
B. PRÉSENTATION DES LOCAUX ET LEURS LIMITES	9
C. LES OBJECTIFS DE LA NOUVELLE FROMAGERIE.....	10
III. PRÉSENTATION DU PROJET DE FROMAGERIE & D'ACCUEIL A LA FERME	11
A. TRAVAUX ET ÉQUIPEMENTS DES NOUVEAUX LOCAUX.....	11
B. CALENDRIER DE MISE EN ŒUVRE 2018 - 2019.....	16
C. CALENDRIER PRÉVISIONNEL 2019 - 2022.....	17
IV. FINANCEMENT DU PROJET.....	18
A. BUDGET PRÉVISIONNEL D'INVESTISSEMENT TRAVAUX ET ÉQUIPEMENTS....	18
B. LES COFINANCEMENTS PRÉVISIONNELS.....	19

Préambule...

Dans une ferme datant des années 1850, située dans le Pays de Bray, région de bocages favorable aux herbages et à l'élevage laitier, Annabelle Amet, Jean-Marie Beaudoin, Magali Mousnier et Clément Coussement, ont décidés de s'associer pour valoriser le patrimoine local et le faire découvrir à tous. Situé à 2Km de l'**Avenue Verte Paris-London**, le projet est idéalement placé.

Le projet de **Ferme Accueil Fromagerie d'Orsimont (FAFO)**, situé au 06 rue du Grand Chemin, dans le petit hameau de d'Orsimont, c'est le maillage entre ces différentes structures :

- La **SCI FAFO**, propriétaire et gestionnaire du bâtiment FAFO, qui aménagera une partie des locaux en 1 gîte étape 4 places et 1 gîte de groupe 15 places.
- La **SAS fromagerie Bio Jean-Marie Beaudoin**, locataire de la SCI FAFO, qui occupera une partie du bâtiment FAFO pour la fabrication de fromages, la vente sur place et les visites de la ferme.
- **L'EARL MC2 de Clément Coussement**, producteur laitier en conversion Bio installé sur la ferme. Il fournira la fromagerie en lait (50%). Il a pour projet de créer sur place un **camping-caravaning à la ferme** et aussi d'obtenir le **label Accueil Vélo et Accueil équestre** pour accueillir les randonneurs de l'**Avenue Verte**.
- **L'EARL Ar Stivell, de Hélène et Amaury Beaudoin**, producteurs laitier Bio installés à Orsimont, à 1,7 Km de la Ferme FAFO. Ils sont actuellement l'unique fournisseur de lait Bio de la fromagerie.

La grange FAFO à restaurer



I. PRÉSENTATION DU PROJET FAFO

A. LES DÉBUTS D'UN PROJET COLLECTIF...

C'est l'histoire d'une rencontre...

Comme chaque matin, Jean-Marie Beaudoin part remplir sa cuve de lait chez son frère Amaury Beaudoin, producteur de lait Bio. Et Jean-Marie, pour répondre à la demande exponentielle de sa clientèle, cherche depuis plusieurs mois un nouveau local dans lequel il pourrait développer son activité. Un jour, Amaury lui parle de ses voisins Magali Mousnier et Clément Coussement, producteurs de lait en conversion Bio, qui ont une belle grange qui pourrait accueillir le projet de fromagerie.

Amaury lui explique que ce bâtiment se situe dans le hameau de Orsimont, dans le corps de ferme de Magali et Clément. Celui-ci était auparavant utilisé comme salle de traite et bâtiment de stockage et d'élevage. N'étant pas adaptée aux conditions de travail de Clément, cette bâtie n'est plus exploitée aujourd'hui. Il était important de lui trouver une nouvelle fonction pour de préserver le patrimoine existant sur les lieux. Magali souhaitait faire un gîte étape, pour accueillir des familles et des groupes, mais le bâtiment étant trop grand pour ce seul projet.

De ce pas, Jean-Marie Beaudoin et sa compagne Annabelle Amet sont partis à la rencontre de Clément Coussement et Magali Mousnier. Ils leurs présentèrent le projet de nouvelle fromagerie... La rencontre s'est faite fin 2017, et le projet a démarré. Ce projet de réhabilitation est porté collectivement par ces 4 personnes.

Ainsi, ils se sont tous les 4 associés, pour créer la SCI FAFO (Ferme Accueil fromagerie d'Orsimont), et ils ont acheté la grange pour la réhabiliter.

Jean-Marie Beaudoin, qui exerce son activité depuis 10 ans sous le statut d'artisan, décide de changer de statut juridique pour passer en SAS. La SAS Fromagerie Bio Jean-Marie Beaudoin est actuellement en cours de création. Elle sera toujours gérée par Jean-Marie Beaudoin, qui aura la SCI FAFO en associée.

La SAS Fromagerie Bio Jean-Marie Beaudoin louera à la SCI FAFO une surface de 370m² pour exercer son activité de fromagerie et accueillir à la ferme.

La fromagerie transforme actuellement le lait Bio d'Hélène et Amaury Beaudoin, installés à Orsimont. Déménager de Héricourt-sur-Thérain (situé à 25Km d'Orsimont), rapprochera la fromagerie de son producteur de lait actuel, qui se situe à 1,5Km de la FAFO. Cela facilitera le transport du lait et réduira le temps de travail de 10h/semaine.

« Aujourd'hui, nous parcourons 100Km/jour (2 allers/retours par jour) pour l'approvisionnement du lait. Demain, nous n'aurons plus que 3Km par jour de transport pour s'approvisionner en lait, ce qui équivaut à une économie de plus de 25 000 Km/an.

Enfin, la nouvelle installation de la fromagerie permettra de doubler la production. Pour doubler son approvisionnement en lait, elle utilisera le lait Bio de Clément, sur place.

B. LES OBJECTIFS DE LA FAFO...



C. PRÉSENTATION DES ACTEURS DU PROJET...

Annabelle AMET :



« Citadine, mais picarde d'adoption, j'ai quitté la ville pour venir habiter en Picardie à 16 ans. Avec un BTS agricole en production animale et une licence en agriculture et développement durable en poche, j'ai très vite découvert les coulisses de l'agriculture intensive. A partir de ce moment-là, j'ai compris qu'il y avait dans l'agriculture bio et locale une alternative intéressante pour l'alimentation. Membre fondatrice de l'AMAP de Beauvais en 2005, j'ai rejoint la fromagerie de Jean-Marie en 2013 ».

Jean-Marie BEAUDOIN :



« Après un début de carrière à Paris comme analyste programmeur, je me suis rendu compte que nourrir les ordinateurs, c'est sympa mais donner à manger aux hommes, c'est plus vital. Après deux ans comme animateur du MRJC, qui m'ont permis d'approfondir ma réflexion en équipe et renouer les liens avec mes relations et le pays, je lance l'opération "A la recherche des fromages perdus" en septembre 1993. Je recueille les recettes. L'émotion des anciens qui me confient leur savoir et la mission de faire vivre ce patrimoine représentent un aspect primordial dans ma façon de concevoir ma place dans le pays. Elle se traduit par l'accueil enthousiaste des gens de la région, heureux de se réapproprier ce patrimoine perdu. Depuis 25 ans, je fais donc des fromages. Je suis passé en bio en 2001. Mon frère Amaury et sa femme Hélène, installés en BIO depuis 1995 à Orsimont en système tout herbe avec séchage en grange solaire, me vendent leur lait

pour que je puisse continuer la fabrication. Aujourd'hui installé avec ma compagne Annabelle à Héricourt-sur-Thérain, la fromagerie fonctionne correctement mais je suis confronté à certaines limites. La taille du labo de 16m² pour transformer 160.000 litres de lait/an et la cave accessible par l'extérieur sont peu fonctionnels. Ce sont des contraintes trop importantes pour pouvoir répondre à une demande croissante. C'est pourquoi je me lance dans l'installation d'une nouvelle fromagerie à Orsimont. L'heure est venue pour nous de nous lancer dans un nouveau projet. Il nous permettra d'améliorer nos conditions de production et de les augmenter pour satisfaire la demande croissante. Pour cela, j'ai choisi de passer mon activité en SAS, avec le soutien de mes 2 nouveaux associés Annabelle Amet et Clément Coussement. »

Magali MOUSNIER :



« Cavalière depuis près de 30 ans, j'ai toujours aimé la nature et les grands espaces malgré une enfance passée en région parisienne. Après un bac obtenu dans un lycée agricole et des études d'ingénieur, j'ai travaillé pendant plus de 10 ans en tant que chargée d'affaires pour un grand groupe international avant de créer mon entreprise. Ceci m'a permis de mieux organiser mon temps et de profiter au maximum de ma famille et de notre belle région.

La famille étant arrivée en 2015 à Orsimont, je suis directement tombée amoureuse de notre environnement. Je souhaite faire partager ce patrimoine ainsi que ma passion pour les chevaux avec le plus grand nombre. »

Clément COUSSEMENT :



« Fils d'agriculteur dans l'Oise, j'ai toujours apprécié de travailler à la ferme sans vouloir en faire mon métier. Un diplôme d'ingénieur et un master en management en poche, j'ai travaillé pendant 7 ans en tant que chargé d'affaires en France et à l'international. Ne retrouvant pas mes valeurs humaines dans l'industrie, j'ai passé un BTS ACSE (Analyse et conduite de systèmes d'exploitation) par correspondance, puis je me suis installé hors cadre familial, en septembre 2015. Après une année d'agriculture intensive compliquée physiquement et économiquement, j'ai décidé de valoriser les 55 ha accessibles sur 70 ha, pour le pâturage des vaches laitières. La conversion Bio est devenue une évidence. La ferme héberge un élevage de 80 vaches laitières, je dispose de 55 Ha autour de la ferme, et de 70Ha dans son ensemble. En passant en BIO toute herbe, le lait sera en partie utilisé sur place, pour la confection des fromages BIO de la fromagerie Bio Jean-Marie Beaudoin, dans le but de travailler ensemble en filière courte. Mes pratiques sont tournées vers la gestion des ressources naturelles, la préservation du patrimoine paysager et de garantir la qualité des produits proposés aux consommateurs. »

D. PRÉSENTATION DU TERRITOIRE : LE PAYS DE BRAY...

L

e Pays de Bray est une région naturelle de France située à l'est et au nord-est de Rouen, à cheval sur les départements de la Seine-Maritime et de l'Oise (donc partagée entre les régions de Haute-Normandie et de Picardie).

C'est une région de bocage qui se caractérise par des paysages typiques de prairies et de bocages puisque son sol est argileux, donc favorable aux herbages et à l'élevage bovin laitier. La qualité de son lait fait la renommée des beurres et des fromages de la région.

La partie du Pays de Bray située dans l'Oise est appelée **Bray Picard**. Pour l'histoire, **Bray** est un terme de l'ancien français signifiant : « *terrain humide, lieu boueux et vallée humide* ». L'argile locale, de très bonne qualité, a permis de grandes productions de poterie, de briques et de carrelages.

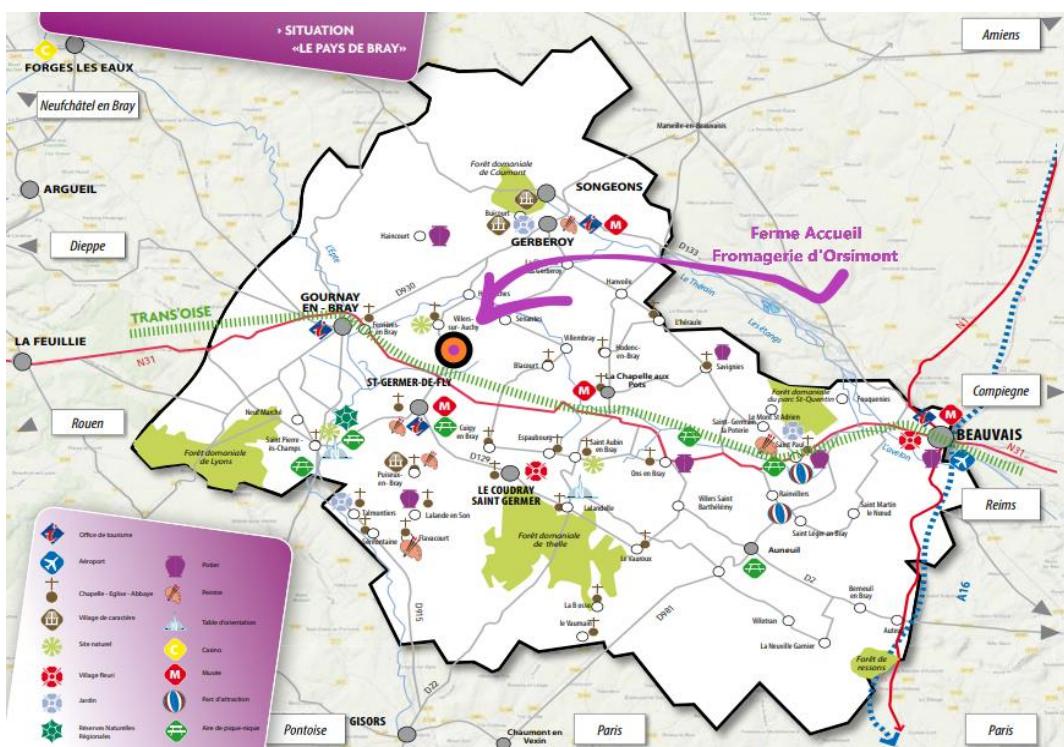
Son patrimoine culturel est très riche, avec :

- L'*Église abbatiale* et *Sainte Chapelle* de Saint-Germer-de-Fly,
- Le *musée des Arts et Traditions Populaires* et le *musée de la poterie*, situé à La-Chapelle-aux-Pots,
- L'*Église du Coudray Saint Germer*,
- Le *Musée paysans* de Villembray.

Les parcs et jardins ne sont pas en reste :

- Le *Jardin du naturaliste*, situé à Talmontiers,
- *Gerberoy*, nommée la « ville des roses »,
- Le *Jardin d'André Van Beeck*, à Saint Paul.

Enfin, **L'Avenue Verte**, qui reliera prochainement Paris à Londres, traverse les vertes collines du Pays de Bray sur un tronçon de 26.5 km d'anciennes voies ferrées qui ont été réaménagés. Cette Avenue Verte est empruntée par les marcheurs, cyclistes et cavaliers. Elle participe au développement touristique de la région. La Ferme Accueil Fromagerie d'Orsimont est située à 2,7 Km de l'Avenue Verte.



Plan de l'Office du tourisme du Pays de Bray

II. PRÉSENTATION DE LA SAS FROMAGERIE BIO JEAN-MARIE BEAUDOIN

A. L'ACTIVITÉ FROMAGERIE AUJOURD'HUI...

Production :

- Tomme au cidre
- Tomme au foin
- Bray Picard nature
- Bray Picard aux graines de lin
- Sullybert
- Fontenot
- Grand frais et Petit frais
- Le Lulu (ail et fines herbes)
- Fromage blanc entier / ½ écrémé / battu
- Yaourt
- Crème fraîche
- Beurre
- Bouteille de Lait cru



Approvisionnement en lait :

Pour la confection des fromages Bio, la matière première nécessaire est le lait. Aujourd'hui, la fromagerie transforme 160 000 L de lait/an, et se fournit en lait auprès d'Hélène et Amaury Beaudoin, qui ont une qualité de lait exceptionnelle.

Pour la petite histoire, Hélène et Amaury sont installés depuis 1995. Ils sont les pionniers dans le secteur du lait bio dans la région puisqu'ils produisent depuis près de vingt ans un lait exceptionnel. Herbe séchée par l'énergie solaire, autonomie énergétique, valorisation du fumier et recyclage des déchets : leur démarche environnementale va au-delà de la simple certification « *agriculture biologique* ». Pour nourrir leurs 80 vaches ils utilisent exclusivement de l'herbe et du foin provenant de leurs pâtures. Ce choix d'une alimentation basée sur la diversité du bocage picard préserve à la fois le paysage local et assure aussi une très haute qualité gustative du lait, et ainsi, des fromages.

Distribution et points de ventes :

Aujourd'hui, la fromagerie ne dispose pas d'espace de vente sur place. Elle effectue ses ventes sur les marchés, les foires artisanales, les Amaps, La Ruche qui dit oui ! et auprès de certains revendeurs :

Les Marchés :

- Beauvais (60) : les samedis matin de 7h00 à 12h00
- Paris (75) : les samedis matin de 11h00 à 14h00
- Saint-Just-en-Chaussée (60) : les 1ers vendredis de chaque mois de 16h00 à 20h00
- Creil (60) : les 1ers jeudis de chaque mois de 18h00 à 20h00
- Bresles (60) : les derniers vendredis de chaque mois de 16h30 à 19h30

Les foires artisanales :

- Le marché fermier du Conseil Général de l'Oise (60)
- La fête du cidre à Milly sur Thérain et celle de Fontenay Torcy (60)
- La brocante de Senantes (60)
- Jour de Fête à Feigneux (60)
- La foire artisanale et gastronomique de Liancourt (60)
- Diverses fêtes médiévales : Montépilloy, Senlis, Compiègne, Sully, et d'autres.... (60)

Les AMAP's (Associations pour le maintien d'une agriculture paysanne) :

- Breteuil (60)

- Creil (60)
- Formerie (60)
- Méru (60)
- Pont-Sainte-Maxence (60)
- Bresles (60)
- Senlis (60)
- Verneuil-en-Halatte (60)

La Ruche qui dit Oui :

- Beauvais (60)
- St Paul (60)
- Buzenval (92)

Les revendeurs :

- Casier Brayon (60)
- Bio Coop Au Panier Bio de Beauvais (60)
- Bio Coop d'Ici d'abord de Amiens (qui achemine nos produits dans d'autres Bio Coop Picardes) (80)

Emplois actuels :

- 1 poste TP (Temps Plein) Administratif et transport du lait
- 1 poste ½ TP Aide Fromager
- 4 postes de vendeurs à 10h/semaine
- Jean-Marie Beaudoin, jusqu'à présent sous le statut d'artisan, ne compte pas dans l'effectif. Aujourd'hui, Jean-Marie détient à lui seul les recettes et savoir-faire de la fromagerie. C'est aussi pour cela qu'il souhaite former des fromagers : pour partager son savoir-faire et pouvoir transmettre à terme son activité.

B. PRÉSENTATION DES LOCAUX ET LEURS LIMITES...

L

e fromager Jean-Marie Beaudoin travaille depuis 10 ans dans des locaux qu'il loue à ses cousins Simon et Anne-Claire HUET, à Héricourt-sur-Thérain. Très heureux à l'époque, d'avoir trouvé ces locaux pour exercer son activité de fromager, l'activité fromagerie s'est développée et il est aujourd'hui difficile de répondre à une demande croissante en travaillant dans ces conditions :

- **Les locaux sont trop petits** : avec une salle de fabrication de 12m², la fromagerie ne peut pas développer sa production ni embaucher du personnel supplémentaire.
- **Le bon respect des règles sanitaires est difficile à appliquer** : il faut traverser une cour par l'extérieur, pour transporter les fromages dans les caves d'affinages.
- **Les propriétaires des locaux actuels souhaitent que ceux-ci soient libérés rapidement**, pour y développer leur propre activité : la fromagerie doit trouver de nouveaux locaux, pour continuer à exercer son activité.



Photos de la fromagerie actuelle

C. LES OBJECTIFS DE LA NOUVELLE FROMAGERIE...

Installer du matériel adapté au volume de production :

L'installation de matériel adapté à la production de fromage BIO, permettra d'**augmenter la production** sans déroger à la **qualité des produits**. La fromagerie répondra à une **demande croissante de sa clientèle**, en améliorant ses conditions de travail. La nouvelle fromagerie permettra à présent de transformer 350 000 litres de lait par an.

Embaucher du personnel :

La nouvelle fromagerie permettra d'embaucher du personnel supplémentaire. Il est prévu de créer les postes suivants :

- 2020 : Embauche d'un apprenti fromager
- 2021 : Embauche d'un second apprenti fromager
- 2022 : Embauche d'un fromager

Développer l'activité et la pérenniser :

Grâce aux nouveaux locaux et équipement et grâce aux nouvelles embauches, la fromagerie pourra développer sa production, mais aussi transmettre les savoir-faire pour pérenniser l'activité.

Aujourd'hui, la fromagerie ne cesse de refuser des commandes. Elle pourra fournir à terme, l'ensemble de ses potentiels clients inscrits sur liste d'attente, notamment :

- Les *Biocoop* de Creil, Compiègne et Amiens
- Les 5 *Biocoop* autour de Chelles
- Les *Amaps* de Lamorlaye, Orry-la-Ville, Sainte-Geneviève, Épinay-sur-Seine, Beauvais, Chaumont-en-Vexin, Saint-Just-en-Chaussée, Gennevilliers, et beaucoup de demandes dans la Somme.
- Les *La Ruches qui dit Oui*, pour lesquelles les ventes sont limités pour le moment.
- Les fromageries d'autres régions/Pays : comme par exemple, une fromagerie de Haute-Savoie et une fromagerie Allemande.
- Etc...

Passer aux normes Européennes CE :

Le marquage CE est un indicateur signifiant que le produit est conforme à la législation européenne et permet la libre circulation des produits au sein du marché européen. Grâce aux nouveaux locaux qui respecteront la législation, ils permettront à la fromagerie d'élargir le potentiel de vente au-delà de 80Km et de répondre à la demande croissante sur les régions Hauts-de-France et Île-de-France.

Créer un espace de vente et animer des visites de la fromagerie et de la ferme avec dégustation :

La création de l'espace de vente permettra de répondre à la demande en accueillant la clientèle sur place. L'Espace vente sera ouvert les mercredis après-midi de 15h30 à 17h30 ainsi que les samedis matin de 10h00 à 12h00. Il proposera la vente des produits de la fromagerie ainsi que d'autres produits issus de la production locale : œufs, charcuterie, confitures, miels, boissons, ...

Les visites de la fromagerie et de la ferme seront proposées durant les heures d'ouvertures de la boutique et sur réservation, au tarif de 5€ par personne. Les visites se termineront par une dégustation : Chocolat Chaud ou Assortiment de fromages, au choix.

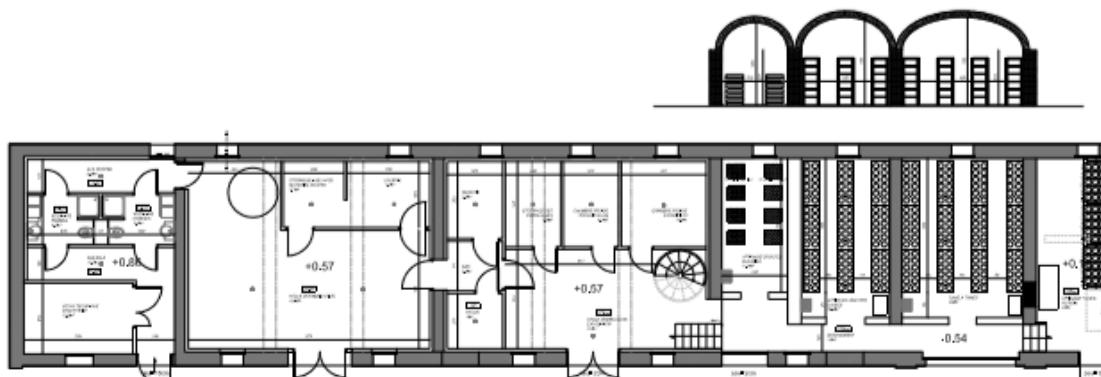
III. PRÉSENTATION DU PROJET DE FROMAGERIE ET D'ACCUEIL A LA FERME A ORSIMONT

L

La création de la nouvelle fromagerie et de l'accueil à la ferme nécessite de faire des travaux dans la grange. La SCI FAFO, propriétaire du bâtiment, réalisera les travaux de 1er et 2d œuvres. Les travaux de 3ème œuvre seront pris en charge par la SAS Fromagerie Bio Jean-Marie Beaudoin. L'équipement de la fromagerie sera adapté au volume de la production visée.

A. TRAVAUX ET EQUIPEMENTS DES NOUVEAUX LOCAUX...

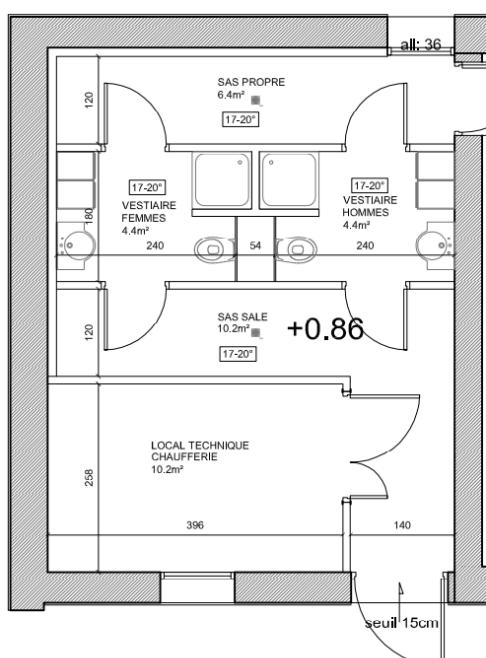
PLAN D'ENSEMBLE DE LA FROMAGERIE



(Plans réalisés par l'Atelier d'Architecture Design AAD, d'Ons-en-Bray)

ENTRÉE DU PERSONNEL, VESTIAIRES ET LOCAL TECHNIQUE

L'Entrée du personnel se fait uniquement par cette partie. Le personnel rentre dans le vestiaire, se lave les mains, enfile sa tenue professionnelle et passe par le SAS propre pour rejoindre la salle de fabrication.



ACCÈS :

- SAS d'entrée SALE, permettant l'accès aux vestiaires pour le personnel, ainsi qu'au local technique.
- SAS d'entrée PROPRE, permettant l'accès des vestiaires du personnel à la salle de fabrication.

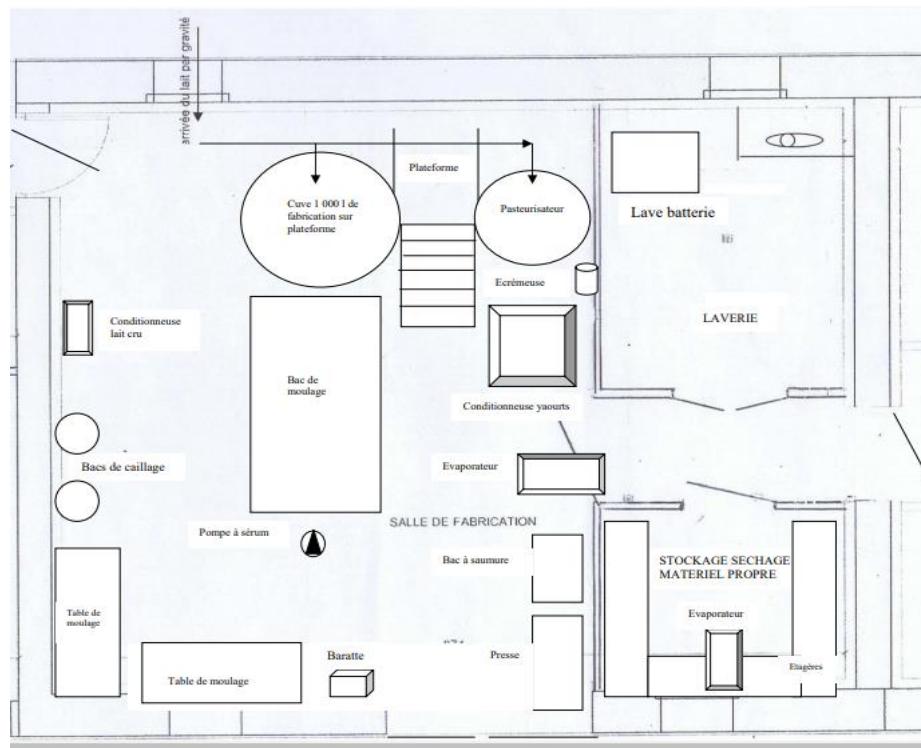
VESTIAIRES :

- 2 vestiaires (femmes / Hommes), de 4,4 m² chacun, composés d'une douche, d'un lavabo, d'un WC et de casiers fermés pour les affaires du personnel.

LOCAL TECHNIQUE :

- Local de 10,2m² coupe-feu 1h00.

SALLE DE FABRICATION, LAVERIE, STOCKAGE-SECHAGE MATERIEL PROPRE



SALLE DE FABRICATION DE 45,8m² :

- Elle est composée d'une cuve inox de fabrication chauffante d'une capacité de 1400L ainsi qu'un pasteurisateur à bain marie électrique de 200L, sur plate-forme avec escalier et barrières. Le lait frais arrivera par gravité.
- Un tank à lait de 3000L pour le stockage d'eau froide de refroidissement du pasteurisateur.
- Une écrèmeuse de 500L/heure.
- Une conditionneuse à yaourts de 800 pots/heure.
- Un bac de pré-pressage avec poids.
- Une presse mécanique pour 60 tommes avec poids de pressage.
- Un bac de saumurage de 300L.
- Deux bacs de caillage de 200L.
- Deux tables d'égouttage en inox.
- Un pétrin de 50L.
- Une baratte.

- Une pompe à sérum.

- Un évaporateur.
- Un lave mains
- Un désinsectiseur

LAVERIE DE 7,2m² :

- Plonge en inox
- Armoire de lavage pour claires en inox
- Un désinsectiseur

STOCKAGE SÉCHAGE MATERIEL PROPRE DE 5,3m² :

- Étagères de rangement plastique
- Un évaporateur
- Un désinsectiseur

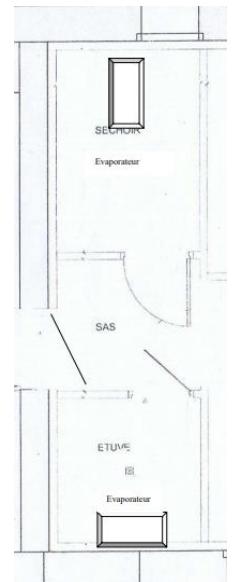
SÉCHOIR ET ÉTUVE

SÉCHOIR DE 5,6m² :

- Un évaporateur
- Un désinsectiseur

ÉTUVE DE 4,0m² :

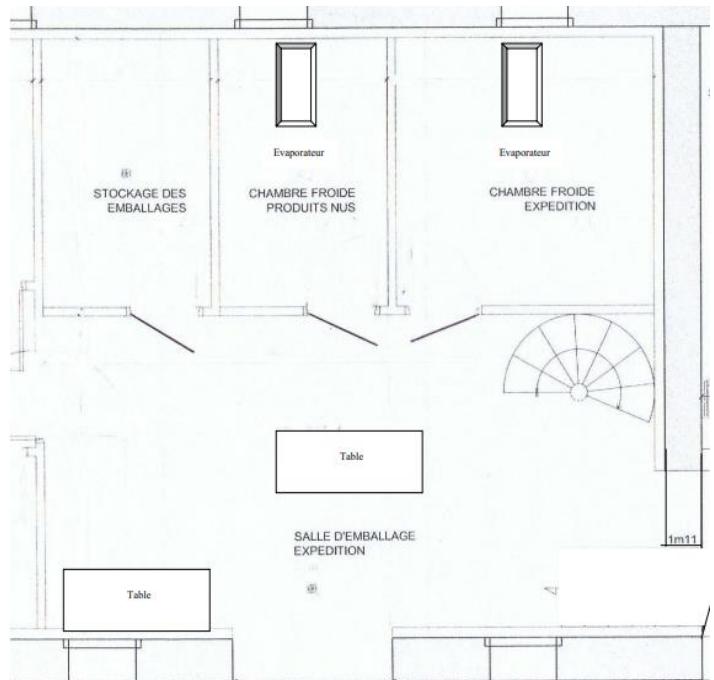
- Un évaporateur
- Une rampe de chauffage avec ventilateur
- Un désinsectiseur



SALLE D'EMBALLAGE ET D'EXPÉDITIONS

SALLE D'EMBALLAGE ET D'EXPÉDITIONS DE 21m² :

-
- 1 table d'emballage
- 1 congélateur
- 1 tableau blanc
- 1 moulin à râper
- 1 conditionneuse sous vide
- 1 balance électronique étiqueteuse
- Un escalier donnant l'accès au bureau et au stockage des emballages.
- Un lave mains
- Un désinsectiseur



STOCKAGE EMBALLAGES DE 6,2m² :

- Étagères de rangement en plastique

CHAMBRE FROIDE PRODUITS NUS DE 6,2m² :

- Étagères de rangement en plastique

CHAMBRE FROIDE EXPÉDITION DE 9,5m² :

- Étagères de rangement en plastique

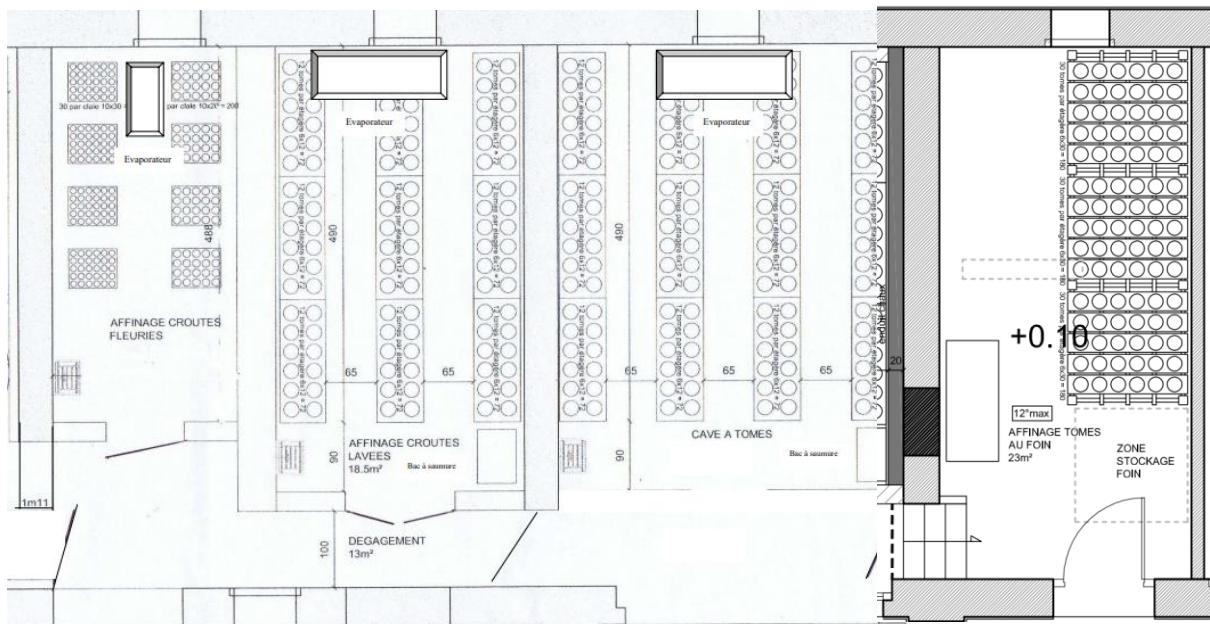
CAVES D'AFFINAGES

Le plus important est de créer des caves en matériaux naturels et locaux pour permettre l'affinage de nos fromages. Nous réaliserons les travaux suivants :

- Créer une voûte en briques
- Élaborer un système d'humidification naturel
- Mettre au sol du carrelage de Saint-Samson-la-Poterie

Nous souhaitons faire découvrir les caves aux visiteurs. Pour des raisons d'hygiène, les visites se feront de l'extérieur. Nous réaliserons les travaux suivants:

- Installer une baie vitrée au niveau des caves. Elle sera protégée par un volet qui sera ouvert le temps des visites.



CAVE D'AFFINAGE DES CROÛTES FLEURIES DE 10,3m² :

- Un évaporateur
- Un lave main
- 100 claies inox
- 10 plateformes à roulettes
- Un désinsectiseur

CAVE D'AFFINAGE DES CROÛTES LAVÉES DE 17,6m² :

- Étagères en bois
- Un évaporateur
- Un lave main
- Un désinsectiseur

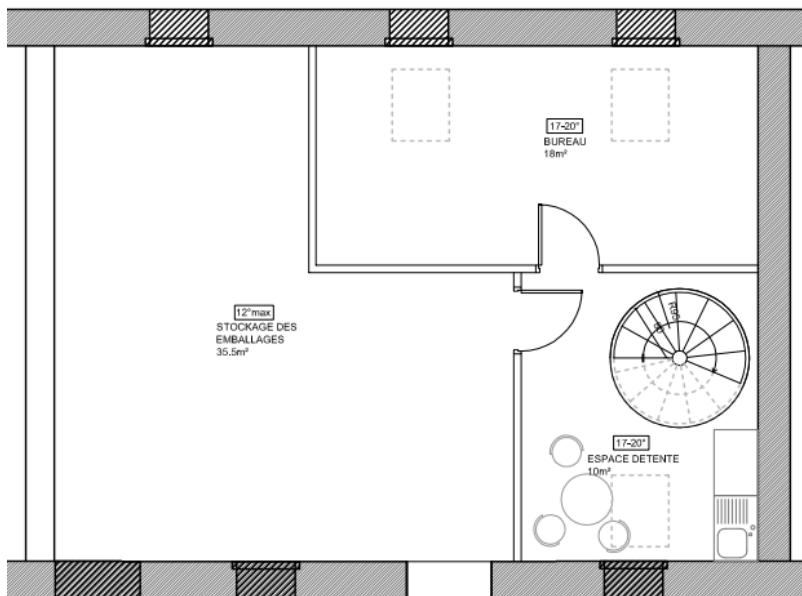
CAVE D'AFFINAGE DES TOMMES DE 24,3m² :

– Étagères en bois

- Un évaporateur
- Un lave main
- Un bac à saumure de 300L
- Un désinsectiseur

CAVE D'AFFINAGE DES TOMMES AU FOIN DE 23m² :

- Étagères en bois
- Un évaporateur
- Un lave main
- Une table d'emballages
- Un désinsectiseur



ÉTAGE FROMAGERIE

BUREAU DE 18m² :

- Bureau de travail
- Équipement informatique
- Étagères de rangement

ESPACE DÉTENTE DE 10m² :

- Kitchenette
- Table et fauteuils

STOCKAGE DES EMBALLAGES DE 35,5m² :

- Étagères de rangements

L'ACCUEIL A LA FERME

ESPACE BOUTIQUE DE 12,9m² :

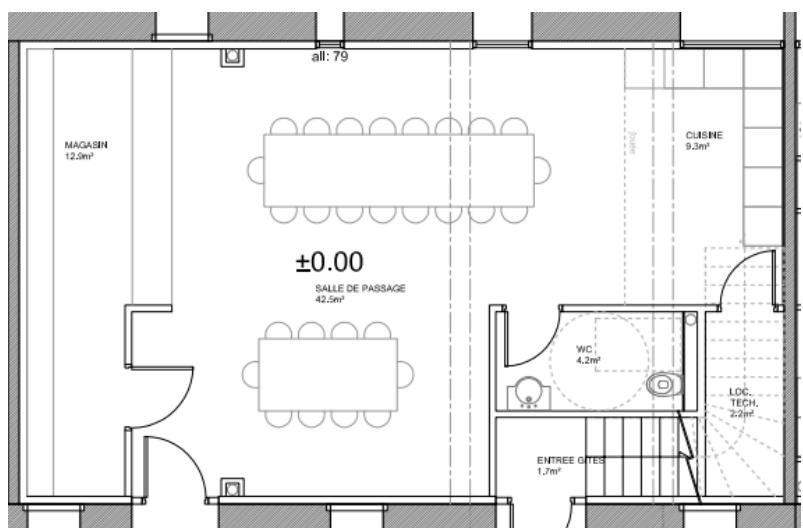
- Étagères de présentation
- Comptoir de vente
- Vitrine froide
- Caisse enregistreuse
- Rideau coulissant
- Tableau Ardoise
-

SALLE D'ACCUEIL DE 51,8m² :

- Espace cuisine avec frigo, four, lave-vaisselle, plaques de cuisson
- Tables + Chaises pour 30 personnes

WC PMR DE 4,2m² :

- Adaptée au Public à mobilité réduite
- WC
- Lavabo



Système de chauffage

La fromagerie sera alimentée par une **chaudière à granule** et un **chauffe-eau solaire**.

Gestion des effluents

Nous réfléchissons à l'**installation d'un filtre à roseaux** pour les effluents de la fromagerie :

« Les eaux brutes (eaux grises et eaux vannes) passent à travers des bassins remplis d'un substrat minéral (sable, gravier, pouzzolane selon les cas) où sont plantés différents végétaux subaquatiques : roseaux, massettes, joncs, iris... Les plantes, et plus spécifiquement les roseaux ont la particularité de former un tissu racinaire et un réseau de galeries qui drainent, apportent de l'oxygène et servent de support aux bactéries aérobies. Ces bactéries, ainsi que la macrofaune du sol (lombrics...), ont un rôle de dégradation et de minéralisation de la matière organique, qui devient dès lors assimilable par les plantes. Ainsi le système ne produit pas de boues, lesquelles sont compostées et forment un humus sur place. »

Le **lactosérum** sera réutilisé sur d'autres productions, animales ou végétales.

B. CALENDRIER DE MISE EN ŒUVRE 2018-2019...

Avril 2018 :

- Appel à financement participatif sur la plate-forme Miimosa, intitulé « Une cave naturelle pour nos fromages BIO ». Récolte réalisée : 25 000€ <https://www.miimosa.com/fr/projets/une-cave-naturelle-pour-nos-fromages-bio>

Juillet 2018 :

- Étude du projet avec le *Cabinet d'Architectes AAD* de Gournay en Bray : réalisation des plans et chiffrage global du projet.
- Présentation du projet auprès de la **Communauté de Communes du Pays de Bray** à Orsimont.

Septembre 2018 :

- Embauche de Cécile Périmony pour la mise en œuvre et le suivi du projet.
- Réalisation du document de présentation de projet.
- Sollicitation des fonds publics : Europe, Région Hauts de France, Département de l'Oise, Communauté de Communes du Pays de Bray, Commune de Villers-sur-Auchy, FISAC.
- Présentation du projet lors du *Forum Touristique et Culturel* organisé le 27 septembre 2018 par la Communauté de Communes du Pays de Bray et l'Office de tourisme, à Saint-Germer-de-Fly.

Octobre 2018 :

- Organisation d'une réunion de présentation du projet et de recherches de financements publics le 22 octobre 2018 à Orsimont, en présence des représentants du programme Européen du Leader, du département de l'Oise et de l'agence Bio.
- Dépôt de la lettre de demande de subvention Européenne *Leader*.
- Dépôt de la lettre de demande de subvention auprès de la Communauté de Communes du Pays de Bray.
- Dépôt de la lettre de demande de subvention auprès de la Mairie de Villers-sur-Auchy.
- Rencontre de la Chambre des métiers et de l'Artisanat et de la Chambre du Commerce et de l'industrie, pour la présentation de l'aide FISAC (Fond d'Intervention pour le Service, l'Artisanat et le Commerce) le 25 octobre 2018.
- Rencontre d'un juriste pour le changement du statut de l'activité fromagerie (actuellement artisan), en SAS.
- Dépôt de demande de subvention FISAC le 30 octobre 2018.

Novembre 2018 :

- Actualisation des plans avec l'architecte.
 - Élaboration des plans techniques de la fromagerie avec notre conseiller fromager Patrick Anglade.
 - Demandes de devis pour l'équipement de la fromagerie.
 - Rencontre avec *Les Ateliers de la Bergerette* et *l'Espace infos Énergie* le 26 novembre à Orsimont et organisation d'un atelier pratique d'écoconstruction en 2019 à Orsimont.
- SAM 25/05 Rénovation d'un mur en pierres et briques**
Encadré par un professionnel, apprenez à déjointer, changer une ou plusieurs briques et pierres puis exercez-vous à rejoindre les briques et les pierres avec un mortier à la chaux.
- 65€

Décembre 2018 :

- Réalisation d'un DPGF (décomposition du prix global et forfaitaire) pour le chiffrage des travaux.
- Demande de devis pour la réalisation des travaux de rénovation de la grange.

Janvier 2019 :

- Chiffrage du projet
- Plan de financements
- Rencontre des artisans

Février 2019 :

- Rencontre avec le groupe prévention du SDIS de l'Oise pour avoir un avis sur notre dossier de demandes de travaux pour des établissements recevant du public (Accueil à la ferme).
- Rédaction de la déclaration préalable de demande de permis de construire.

Mars - Avril 2019 :

- 05 Mars : Signature du compromis pour l'achat de la grange par la *SCI FAFO*.
- Actualisation du document de présentation de projet.
- Dépôt des lettres de demandes de subvention auprès de la Région et du Département.
- Écriture du dossier de demande de subvention *Leader*.
- Écriture du dossier de demande de subvention Région et Département.
- Évaluation de l'activité fromagerie et validation par un commissaire au compte.
- Création de la *SAS Fromagerie Bio Jean-Marie Beaudoin*.
- Apport de l'activité fromagerie à la *SAS Fromagerie Bio Jean-Marie Beaudoin*.
- Rencontres banques pour demande de prêt.
- Dépôt de la demande préalable de permis de construire.

Mai 2019 :

- 25 Mai 2019 : Accueil de l'atelier d'écoconstruction avec *Les Ateliers de la Bergerette*.
- Dépôt des dossiers de demande de subventions Région et Département.
- Équilibrage des devis.
- Réponse de l'attribution de la subvention *FISAC*.

Juin 2019 :

- Dépôt de dossier de demande de subvention **LEADER**.
- Validation du permis de construire
- Prêt bancaire attribué.
- Validation des devis.

Juillet - Décembre 2019 :

- Réalisation des travaux.

Janvier 2020 :

- Fin des travaux.
- Aménagement et équipement de la fromagerie et de l'accueil à la ferme.
- Démarrage de l'activité sur la nouvelle fromagerie.

Février 2020 :

- Embauche d'un apprenti fromager.

Été 2020 :

- Inauguration de la fromagerie et de l'accueil à la ferme.
- La fromagerie a augmenté de moitié sa production.

2021 :

- Embauche d'un second apprenti fromager.
- La fromagerie a doublé sa production.

2022 :

- Embauche d'un second fromager.

IV. FINANCEMENT DU PROJET

A. BUDGET PRÉVISIONNEL INVESTISSEMENT TRAVAUX ET ÉQUIPEMENT...

Les frais correspondent à la réalisation du projet de fromagerie et l'accueil à la ferme. Ils seront répartis entre les deux structures : La SAS Fromagerie, qui louera les locaux, et la SCI FAFO, propriétaire des lieux.

LOTS TRAVAUX	SCI FAFO	SAS FROMAGERIE
Gros Œuvre	198 000,00 €	
Menuiserie Extérieure Métallique	16 000,00 €	
Serrurerie	4 500,00 €	
Cloisons et Doublages	22 000,00 €	
Menuiserie Intérieure	2 000,00 €	
Revêtement Céramique		30 000,00 €
Revêtement Sol Souple		1 500,00 €
Peinture		7 500,00 €
Voirie & Réseaux Divers	15 000,00 €	
Électricité	4 500,00 €	39 000,00 €
Plomberie et Chauffage	8 000,00 €	22 000,00 €
TOTAL TRAVAUX	270 000,00 €	100 000,00 €
<hr/>		
LOTS EQUIPEMENTS	SCI FAFO	SAS FROMAGERIE
Boutique		12 000,00 €
Espace Accueil		13 000,00 €
Groupes Froids		50 000,00 €
Cloisonnement Salle Blanche		50 000,00 €
Matériel Technique Fromagerie		145 000,00 €
Vestiaires SDB		5 000,00 €
TOTAL EQUIPEMENTS	0,00 €	275 000,00 €

Coût d'investissement prévisionnel HT SCI FAFO : 270 000 €

Coût d'investissement prévisionnel HT SAS FROMAGERIE : 375 000 €

Coût d'investissement prévisionnel HT projet : 645 000 €

B. LES CO-FINANCEMENTS PRÉVISIONNELS...

AIDES SAS FROMAGERIE	MONTANT AIDES	TOTAL PRÉVISIONNEL <u>CO</u> <u>FINANCEMENTS</u>	251 500,00 €
LEADER Europe	180 000,00 €		
Région Hauts de France	25 000,00 €		
Département	25 000,00 €		
Communauté de Communes	6 000,00 €		
FISAC	15 000,00 €		
Mairie Villers-sur-Auchy	500,00 €		
		RESTE A FINANCER POUR LA SAS FROMAGERIE :	123 500 €