

2.3.287 - AVENIRS

AVENIRS, L'Artisanat, Vecteur Européen en Nutrition Intelligente, Responsable pour la Santé

1. OPERATEUR CHEF DE FILE

Chambre Régionale de Métiers et de l'Artisanat Hauts-de-France (CRMA)

Code postal : 59800

Ville : Lille

Pays : France

2. OPERATEURS ET BUDGET

OPERATEURS	VERSANT	BUDGET TOTAL	FEDER
Chambre Régionale de Métiers et de l'Artisanat Hauts-de-France (CRMA)	FR	391 997,95 EUR	195 998,97 EUR
SYNTRA WEST	VL	224 692,40 EUR	112 346,20 EUR
UNILASALLE	FR	324 029,20 EUR	162 014,60 EUR
LESAFFRE INTERNATIONAL	FR	OP associé	OP associé
POM WEST VLAANDEREN	VL	105 318,75 EUR	52 659,37 EUR
WEBA	VL	OP associé	OP associé
SASA Industrie	FR	OP associé	OP associé
TOTAL		1 046 038,30 EUR	523 019,14 EUR

3. RESUME

Si la boulangerie-pâtisserie artisanale reste le commerce de proximité préféré des consommateurs, il fait face à une concurrence accrue des grandes enseignes. En France comme en Belgique, les artisans indépendants voient leurs parts de marché passer sous la barre des 50%. Pour maintenir et accroître leur position, ils n'ont d'autre choix que d'innover pour s'adapter aux attentes des consommateurs de plus en plus exigeants en produits sains et de qualité.

L'objectif du projet AVENIRS est d'accompagner les entreprises artisanales de boulangerie-pâtisserie françaises et flamandes à innover sur des produits à valeur Bien-être et santé.

Il est proposé pour cela de mettre en place un partenariat franco-flamand rassemblant les structures avec les moyens et compétences nécessaires pour la conception et la mise sur le marché d'une gamme innovante de produits artisanaux à valeur Bien-être et santé.

Le projet associe ainsi :

- 3 organismes spécialisés en développement économique et accompagnement d'entreprises,
- 1 équipe de scientifiques spécialisés en nutrition-santé,
- 2 fournisseurs industriels experts du domaine

Le projet propose d'accompagner un nombre limité d'entreprises : 80 dont 50 sur les Hauts-de-France et 30 en Flandre Occidentale.

Les étapes se déclinent en 4 axes :

1/ Cibler les produits de la gamme « Bien-être et santé ». Les produits devront avoir un potentiel commercial suffisant et pouvoir être produits et vendus chez un artisan boulanger-pâtissier dans le respect des réglementations en vigueur.

2/ Concevoir les produits : A partir des formulations alimentaires réalisées par les équipes scientifiques et techniques, les boulangers-pâtissiers ajusteront les recettes pour obtenir les produits finis. Un livret de recettes sera élaboré.

3/ Etablir les outils de recommandation simples et adaptés à l'artisan, en matière de sécurité alimentaire et en information au consommateur. Un guide de bonnes pratiques sera édité.

4/ Mettre en place un dispositif d'accompagnement et de formation pour permettre aux entreprises d'être formées à la production et à la vente de ces produits.

Associer artisans français et flamands, complémentaires sur leur savoir-faire en boulangerie et pâtisserie, structures d'accompagnements économiques spécialisée sur l'artisanat et sur les TPE/PME avec des industriels et des scientifiques constitue un véritable défi innovant au profit de l'économie de proximité sur la zone transfrontalière.

4. DATE DE DÉBUT ET DE FIN DU PROJET

Date de début : 01/10/2017

Date de fin : 30/09/2020

5. DÉNOMINATION DE LA CATÉGORIE D'INTERVENTION

Processus de recherche et d'innovation dans les PME (y compris systèmes de bons, processus, conception, service et innovation sociale)

6. DATE DE LA DERNIÈRE MISE À JOUR

7 avril 2017