

GAL de l'Est Audois Compte-rendu du comité de programmation du jeudi 11 avril 2019

Lieu de réunion : Mairie de Colombiers

La séance est ouverte à 14h15 sous la présidence de Magali VERGNES.
Monsieur Alain CARALP, maire de Colombiers et Président de la communauté de communes de La Domitienne, accueille les participants.

1. Vérification du quorum	1
2. Modification de la composition du comité de programmation	1
3. Point d'avancement – Actualités du GAL et des projets	2
4. Validation des nouvelles grilles de sélection	4
5. Modifications des fiches actions	5
6. Vote pour programmation	5
7. Présentation des projets pour sélection en opportunité	7
8. Projet d'animation et/ou coopération sur l'accompagnement de la filière brassicole artisanale	13

1. Vérification du quorum

Lors de la vérification du quorum la Présidente constate la présence de 10 membres du collège public (dont 1 suppléant non votant en présence du titulaire) pour 10 membres du collège privé (dont 2 non votants). Afin de délibérer valablement lors des votes, 1 membre du collège public s'abstiendra pour respecter le double quorum, soit 16 votes pris en compte. Le double quorum est atteint.

La liste des personnes présentes figure en annexe 1.

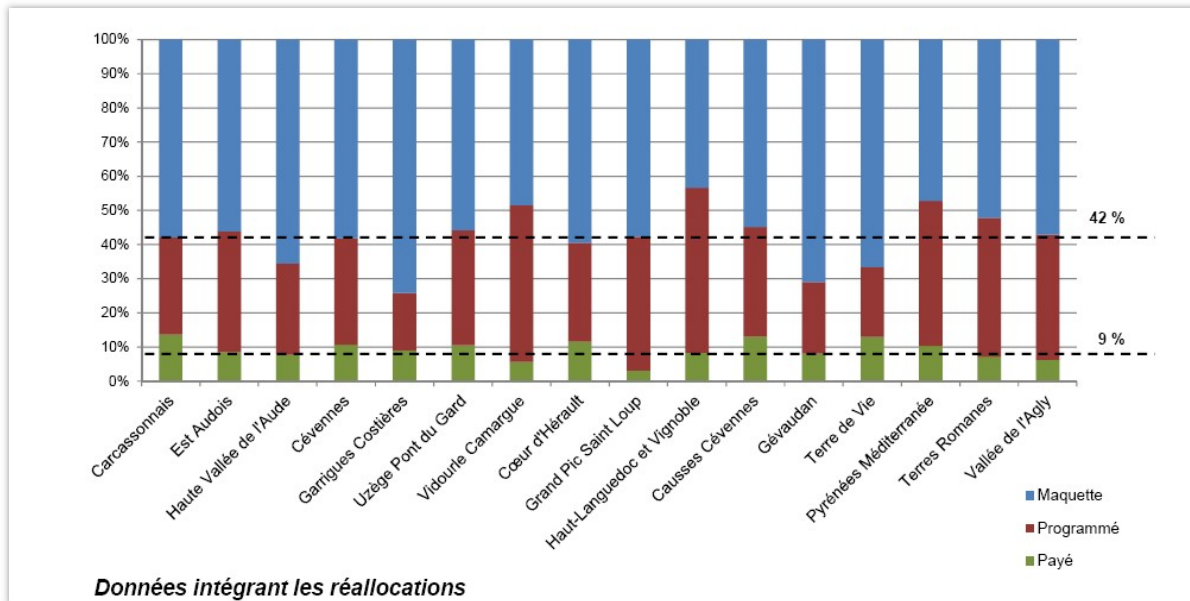
2. Modification de la composition du comité de programmation

Une modification de la composition de la composition du collège privé est proposée pour la Chambre d'agriculture de l'Hérault : Mme Valérie CASTAN remplace Monsieur Denis CARRETIER en tant que titulaire. Monsieur Jean-Pascal PELAGATTI reste suppléant.

La modification est approuvée à l'unanimité. Magali Vergnes souhaite la bienvenue à Mme Castan qui est présente ce jour.

3. Point d'avancement – Actualités du GAL et des projets

François Galabrun présente le graphique d'avancement de la programmation et des paiements pour les 16 GAL de l'ex-région Languedoc-Roussillon, qui a été présenté par la Région lors d'une réunion interGAL le 22 février 2019. Les taux indiqués prennent en compte les réallocations d'enveloppe complémentaire.



Le taux de programmation du GAL de l'Est-Audois est de 43% dans la moyenne régionale de 42%. Pour les paiements, le GAL de l'Est-Audois est également dans la moyenne avec 9,5% pour 9% pour la Région. Nota bene : le taux de paiement national est de 4%. La Région Occitanie a récemment annoncé que des recrutements allaient être effectués pour renforcer les effectifs et rattraper les retards de traitement des dossiers de paiement. Une enveloppe permettant d'avancer les paiements en attente du versement des fonds européens devrait être mise en place, cette proposition sera soumise à la prochaine commission permanente de la Région.

Pour le GAL de l'Est-Audois, un seul dossier est soldé (hors animation du GAL) tandis que huit dossiers de demandes de paiement ou d'acompte ont été envoyés par le GAL à la Région et sont actuellement en attente d'instruction. Le suivi des montants restants et du rythme d'avancement de la sélection, de la programmation et de l'engagement (conventionnement) sont présentés dans les figures page suivante.

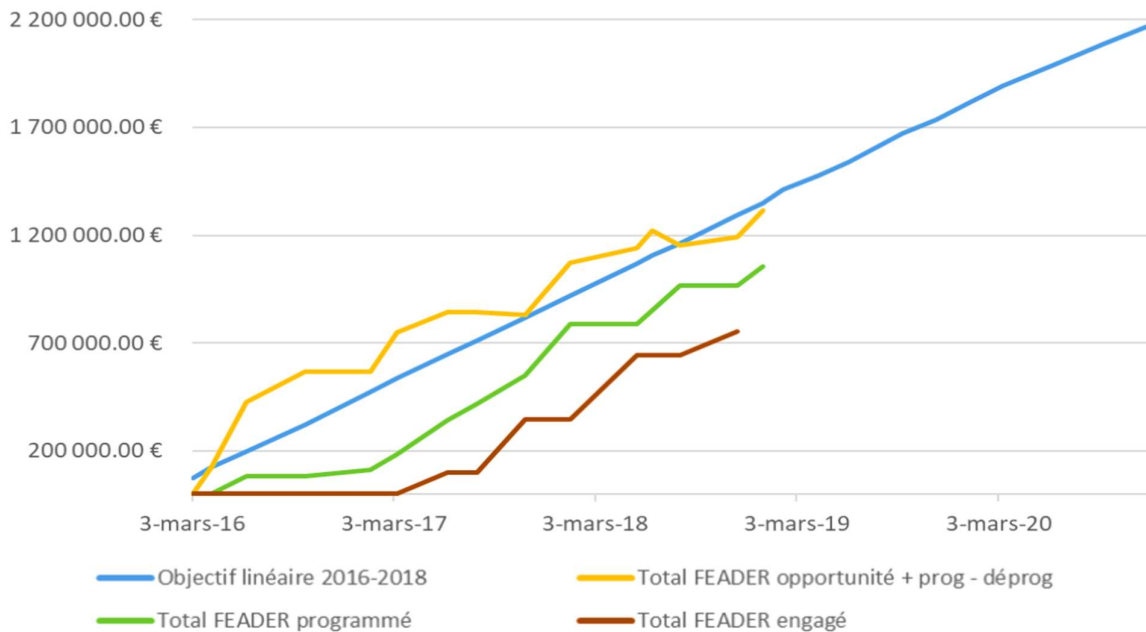
Priorités d'action

Maquette financière

928 357€ / 2 120 459€

Fiche action 1	Développer les solutions innovantes en matière de mobilité	90 290€ / 188 457€
Fiche action 2	Structurer l'offre et l'accès aux services de proximité	126 287€ / 243 457€
Fiche action 3	Marketing territorial et installation de nouvelles activités économiques innovantes ancrées au territoire	164 868€ / 308 457€
Fiche action 4	Exploiter le potentiel touristique en agissant sur l'offre et sur l'emploi à travers l'itinérance et la structuration de pôles touristiques	122 832€ / 334 457€
Fiche action 5	Valoriser les ressources locales pour encourager les circuits courts durables	78 457€ / 451 630€
Fiche action 6	Coopération	81 740€ / 86 500€
Fiche action 7	Animation et fonctionnement du GAL de l'Est-Audois	263 843€ / 507 500 €

en € FEADER disponible / total



Actualités du GAL

L'équipe du GAL de l'Est-audois a participé aux évènements suivants :

- Présentation du GAL au conseil de développement (CODEV) Grand Narbonne / PNR NM le 8 mars
- Interview RCF Pays d'Aude le 20 mars et reportage France 3 le 29 mars
- Participation au Créathon Un Monde Nouveau à Perpignan le 29-31 mars

GAL de l'Est-Audois - Association Minervois Corbières Méditerranée
C/o Le Grand Narbonne - Hôtel d'agglomération - 12 bd F. Mistral - CS 50 100 - 11 785 NARBONNE CEDEX
Tel : 04 68 58 14 66 / 06 33 20 39 15

- NetworX à Bruxelles : présence du GAL sur le stand du Réseau Rural français le 11-12 avril
- Avec LEADER France : conseil d'administration d'ELARD le 10 avril sur la programmation 2021-2027 et conférence LEADER en Moldavie le 02-04 mai
- A venir : Demandes de présentation du GAL de l'Est-Audois à une délégation tunisienne le 18 avril, à un groupe de porteurs de projet espagnols le 29 avril (avec la FRCIVAM) et accueil d'une délégation bulgare et catalane les 19-22 mai.

Actualités des projets

Des informations sur l'actualité des projets sont régulièrement publiées sur la page Facebook du GAL : www.facebook.fr/GALEstAudois. Parmi les dernières nouvelles, on peut noter :

- L'ouverture de l'espace dédié à l'œnothérapie à Douzens de Thierry Tastu
- Le lancement de l'application « Birdwatching en Narbonnaise » du PNR
- L'inauguration du projet Traiteur en circuits courts de Grains d'ici le 12 avril
- Le 2^{ème} salon Arts et Terroirs de l'association de Fermes en Fête à Nissan lez Ensérune le 13 avril
- Nombreux articles et reportages sur la voiture électrique en autopartage de Villeroque-Termenès

Depuis la réallocation, environ 25 contacts ou rendez-vous avec des porteurs de projets ont eu lieu (entre janvier et avril 2019). Il est rappelé que lors de la dernière réunion du comité de programmation, un calendrier thématique a été présenté : ce calendrier permet une plus grande clarté pour les porteurs de projet et l'équipe du GAL. Par ailleurs la gestion de l'enveloppe sera facilitée avec un transfert des reliquats à chaque clôture de fiche action.

L'appel à projets Tiers-Lieux Ruraux est toujours en cours, il y a 6-7 projets en préparation. La date de clôture est le 10 mai 2019 et l'examen des projets aura lieu lors du prochain comité technique (le 16 mai) et du prochain comité de programmation (le 13 juin).

4. Validation des nouvelles grilles de sélection

Lors de la dernière réunion du comité de programmation, il a été demandé de reformuler le point de sélection sur la création ou maintien d'emploi local dans les grilles de sélection :

Création ou maintien d'emploi local

0 pt. Non

1 pt. Maintien ou création d'emploi saisonnier (ex : CDD < ou = 6 mois)

2 pt. Maintien ou création d'emploi temporaire (ex : CDD > 6 mois)

3 pt. Maintien ou création d'emploi pérenne (ex : CDI ou auto-entrepreneur)

Il n'y a pas de remarques. **Cette modification est approuvée à l'unanimité.**

5. Modifications des fiches actions

Les grilles de sélection ayant été modifiées, il convient de **reporter les nouveaux critères de sélection** dans les fiches actions (annexe 6 de la convention de gestion ASP/Région/AMCM) dans le cadre d'une demande d'avenant que le GAL transmet annuellement à l'Autorité de Gestion.

Par ailleurs, il est proposé de **modifier l'une des dépenses éligibles** sur les fiches actions pour apporter une précision. La mention : « *Construction, rénovation et aménagements de biens immeubles hors travaux de voirie et réseaux* » est complétée et remplacée par « *Construction, rénovation et aménagements de biens immeubles hors travaux de voirie et **raccordement aux réseaux publics*** ». Cette précision est effectuée pour distinguer dans les dépenses éligibles les réseaux d'eau, d'électricité et d'assainissement rénovés ou créés au sein du bâtiment dans le cadre des travaux liés au projet financé, tandis que sont inéligibles les travaux pour l'accès et le raccordement du projet tels que les travaux publics de voirie ou le raccordement au réseau public.

La Présidente met au vote les deux modifications de l'annexe 6 :

- Avenant portant sur le point n°6 « Coûts admissibles » pour les fiches actions n°1 à 5 : Reformulation d'une dépense éligible « *Construction, rénovation et aménagements de biens immeubles hors travaux de voirie et raccordement aux réseaux publics* »
- Avenant portant sur le point n°8 « Eléments concernant la sélection des opérations » pour les fiches actions n°1 à 5 avec les nouveaux critères de sélection (selon les grilles de sélection validées par le comité de programmation, en annexe du présent compte-rendu)

Les modifications sont approuvées à l'unanimité.

6. Vote pour programmation

Quatre projets sont proposés en programmation : ces projets ont précédemment été présentés et sélectionnés pour opportunité, ils ont constitué leur dossier de demande d'aide complet et ont obtenu un rapport d'instruction favorable par l'Autorité de Gestion.

Les projets à programmer et les montants retenus à l'instruction dans les rapports d'instruction réglementaire sont présentés dans le tableau page suivante.

Les notes de sélection ont été attribuées dans les nouvelles grilles. Certaines questions étant nouvelles par rapport aux grilles en vigueur lors de la constitution des dossiers, certains critères n'ont pas obtenu la note maximale par manque d'éléments. Néanmoins, les notes globales obtenues sont supérieures à la moyenne et permettent la programmation des dossiers, il n'a donc pas été demandé aux porteurs de projets de fournir des éléments complémentaires.

Il n'y a pas de remarques.



Association Minervois Corbières Méditerranée
Programme LEADER 2014-2020



Projet cofinancé par le Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural
L'Europe investit dans les zones rurales

Intitulé du projet	Demandeur	FA	Total dépenses éligibles	Montant FEADER	% FEADER	Montant cofinancement	Cofinancier	Auto-financement	% auto.	Note à la sélection
Promotion du Canal du Midi	AMCM	FA6	7 730,54 €	6 184,43 €	80,00%	1 546,11 €	Maître d'Ouvrage Public	0,00 €	0%	-
Epicerie fine : création d'une vitrine pour les produits locaux au château de Paraza	Annick DANGLAS	FA5	10 014,72 €	6 409,40 €	64,00%	1 602,35 €	CCRLCM	2 002,97 €	20%	11,90
Réhabilitation et reconversion d'un domaine viticole en une ruche créative et responsable	SAS Domaine du Grand Sauvage	FA5	59 117,83 €	37 835,40 €	64,00%	9 458,85 €	Le Grand Narbonne	11 823,58 €	20%	10,48
Musée du chocolat	Les chocolatiers cathares	FA5	80 790,80 €	40 000,00 €	49,51%	10 000,00 €	EPCI Le Grand Narbonne	30 790,80 €	38%	11,43
TOTAL			157 653,89 €	90 429,23 €		22 607,31 €		44 617,35		

La programmation de ces quatre projets est approuvée à l'unanimité, pour un montant total de 90 429,23 euros de FEADER sur les fiches actions 5 et 6.

GAL de l'Est-Audois - Association Minervois Corbières Méditerranée
C/o Le Grand Narbonne – Hôtel d'agglomération – 12 bd F. Mistral – CS 50 100 – 11 785 NARBONNE CEDEX
Tel : 04 68 58 14 66 / 06 33 20 39 15



7. Présentation des projets pour sélection en opportunité

NB : contrairement à l'ordre du jour prévisionnel, la commune de Comigne ne présentera pas son projet d'épicerie multiservices ce jour. En effet, le projet sera retravaillé après sélection d'un candidat par la commune.

Il y a donc trois projets présentés ce jour.

- **Développement et implantation durable dans l'économie locale de la brasserie artisanale La Mandra.** Présentation par James Cornwallis, Claire Cornwallis et Raphaël Cleguer.

➤ Voir diaporama présenté en séance.

Résumé du projet : Développement de l'activité de la brasserie artisanale (création de 2 emplois et capacité x3), nouvelle gamme de bières de terroir, partenariats avec des producteurs locaux pour l'approvisionnement local en orge et en houblon et avec des éleveurs pour la valorisation des drèches de brasserie.

Eligible sur la fiche action n°3 – type d'opération 2 :

Plan de financement :

Dépenses		Financeurs	
Matériel et équipement	59 823,18 €	FEADER – GAL 50%	29 911,59 €
		Région 30%	17 946,95 €
		Auto-financement	11 964,64 €
TOTAL	59 823,18 €	TOTAL	59 823,18 €

NB : montant total du projet ~ 120 000€, assiette éligible limitée par le plafond Région à 60 000€

James Cornwallis a créé la brasserie artisanale en 2012 dans un local de 35m2 attenant à une maison à Soulatgé où ils produisent actuellement 5 bières différentes à partir de matières premières bio et au maximum locales. Fin 2017, ils ont créé un bar en annexe du marché de Soulatgé qui est dédié aux producteurs locaux, et ont démarré l'organisation d'évènements et d'animations les vendredis soir. Afin de pérenniser leur projet, ils souhaitent déménager dans un nouveau local et investir dans du matériel supplémentaire (3 cuves et 40 fûts supplémentaires), ce qui permettra de tripler la capacité de production de la brasserie et de créer deux emplois.

La démarche de la brasserie s'inscrit dans une volonté d'économie circulaire : création de produits du terroir et en bio, fermentation spontanée à partir de levures endogènes, inscription dans le rayonnement du territoire, utilisation des résidus/drèches de brasserie par un système d'échange local, travail avec la boulangerie les Maitres de mon moulin à Cucugnan pour récupérer le pain invendu et créer une bière à partir de ce pain. Pour l'approvisionnement, la brasserie la Mandra travaille en partenariat avec deux agriculteurs à Soulatgé et Bugarach, qui ont mis en place une plantation de houblon en diversification de leur activité : la Mandra a acheté les rhizomes des variétés de houblon qu'ils souhaitent, et achèteront la récolte. L'objectif est d'atteindre une autonomie de 50% dans 4 ans.

Questions

Gérard Benezis confirme qu'il connaît bien la commune de Soulatgé qui a 125 habitants. Le projet est très intéressant.

- L'équipe de la Mandra précise qu'ils souhaitaient déménager mais rester à proximité, car ils utilisent l'eau du Verdoble qui est de bonne qualité. Ils ont trouvé un nouveau local adapté au développement de la brasserie dans la commune de Rouffiac des Corbières. Claire Cornwallis, qui est également élue dans la commune de Soulatgé, confirme qu'il y a des échanges très intéressants et une dynamique créée autour de la brasserie, son bar et le lieu d'exposition.
- La production actuelle est de 125 hectolitres, et avec le nouveau matériel, ils pourront faire plus de 300 hectolitres par an. La brasserie est en plein développement, par exemple le nombre de brassins était de 12 en 2015, 23 en 2016, 42 en 2017.

Philippe Rappeneau demande où est-ce que la brasserie commercialise :

- La zone de chalandise s'étend de Couiza à Tuchan. Il y a une forte demande, à la fois dans des points de vente et des événements ; aujourd'hui, ils sont obligés de refuser des événements car ils n'ont pas la capacité de fournir toute la demande, ce qui conforte leur projet de développement.

Une question est posée sur le parcours de Raphael Cleguer qui a rejoint récemment la brasserie.

- Celui-ci était précédemment à la boulangerie de Cucugnan, qui a une démarche agroécologique et travaille toute la chaîne du grain jusqu'au pain. Le projet de la Mandra s'inspire de cette démarche : ils travaillent notamment avec des levures sauvages, qu'on trouve dans la lie de vin, dans des fleurs, dans le pain... Leurs bières sont des produits spécialisés s'adressant à un marché de niche, ce qui leur semble nécessaire aujourd'hui pour se démarquer de la concurrence.

Magali Vergnes présente l'avis du comité technique : ce projet est cofinancé par la Région sur le Pass Agro Viti, récemment ouvert aux projets des brasseries artisanales. Il démontre une réflexion exemplaire en matière d'économie circulaire et partenariats avec des producteurs, avec la boulangerie de Cucugnan. Espace café-expo pour la vente et dégustation des bières.

- **Avis favorable pour présentation au comité de programmation**

Les porteurs de projets quittent la salle.

Discussions

Plusieurs membres du comité de programmation saluent une initiative courageuse, qu'il faut encourager. La démarche est intéressante et des partenariats ont été noués avec des producteurs en amont. Une question est posée sur l'intervention de l'intercommunalité dans le projet : l'équipe du GAL indique que la communauté de communes Corbières Salanque Méditerranée soutient le projet mais qu'il existe un financement spécifique de la Région qui a été sollicité en priorité pour optimiser le plan de financement, les crédits des intercommunalités pouvant intervenir en cofinancement du programme LEADER lorsqu'il n'existe pas de subsidiarité.

La Présidente met au vote : avis d'opportunité favorable à l'unanimité pour la sélection du projet

- **Réhabilitation de l'ancienne gare de Douzens.** Présentation par Philippe RAPPENEAU, maire de la commune de Douzens

➤ Voir diaporama présenté en séance.

Résumé du projet : réhabilitation de l'ancienne gare en auberge-restaurant avec point de vente mis à disposition des viticulteurs + conserveries de la commune et vitrines de produits locaux dans le restaurant. Gérance par DSP, création de 2ETP + 2 emplois à temps partiel, objectif 15 clients/jour.

Eligible sur la fiche action n°2 – type d'opération 2

Plan de financement :

Dépenses	Financeurs		
Travaux	230 882,00 €	FEADER – GAL : 15%	40 000,00 €
Honoraires	27 705,84 €	Région : 19% acquis	50 000,00 €
		Département 11 : 28% acquis	72 000,00 €
		Auto-financement : 37%	96 587,84 €
TOTAL	258 587,84 €	TOTAL	258 587,84 €

Philippe Rappeneau présente la commune de Douzens, située entre Lézignan-Corbières et Carcassonne qui comporte 725 habitants. Elle s'étend sur 1500ha dont 590ha de vignobles avec 95% en bio cultivés par 11 vignerons indépendants. La commune accueille également deux conserveries. Elle a obtenu le label terre saine, avec par exemple la démarche d'extinction des éclairages publics.

Il y a toujours eu un café-restaurant sur la commune jusqu'à la prise de retraite de l'ancienne exploitante qui a transformé son activité en chambre d'hôtes il y a quelques années. Depuis, le village est dépourvu de café-restaurant et la mairie a constaté un manque, c'est pourquoi la commune a racheté le bâtiment de l'ancienne gare en 2015 ainsi que la licence 4 de l'ancien restaurant, afin de mener une opération de revalorisation.

L'ancienne gare a fermé dans les années 70 et n'a jamais été réhabilitée, le projet global avoisine 400 000€ et le début de travaux est envisagé en septembre 2019. La sécurisation du site est obligatoire car la voie ferrée est proche, même si les trains ne s'arrêtent plus.

Philippe Rappeneau présente le projet dessiné par un architecte, qui conserve l'ancien comptoir de la gare et créé au rez-de-chaussée une salle de restaurant avec des vitrines avec produits locaux de Douzens + de la chèvrerie des communes voisines Comigne et Barbaira. La mairie travaille en partenariat avec 6 exploitants et les conserveries qui ont créé l'association « Made in Douzens » et font déjà des animations autour des produits locaux dans la commune : ouverture des caveaux tous les 1ers dimanches du mois, marchés nocturnes tous les mercredis de juin à septembre (400 personnes). Le café-restaurant sera un nouveau lieu d'animations hebdomadaires ou mensuelles de cette association.

Les futurs exploitants sont deux chefs cuisiniers qui auront une délégation de service public avec cahier des charges. La mairie finance la rénovation et les travaux et les exploitants vont faire les investissements eux-mêmes sur le matériel et mobilier intérieur. Les futurs exploitants travaillent déjà avec l'architecte.

Questions

Gerard Benezis demande s'il s'agit d'une demande de la population :

- Oui, il n'y a plus de café depuis 4 ans et les habitants sont en demande. Une étude de faisabilité économique a été faite sur la base des chiffres de l'ancien exploitant, la viabilité est démontrée.

Jean-Pascal Pelagatti demande s'il y aura des ventes des produits :

- Dans les périodes estivales, des événements mensuels pour l'animation par les producteurs dans le café-restaurant. Il s'agira d'un nouveau lieu de valorisation pour l'association Made in Douzens ainsi que les producteurs alentours intéressés.

Noémie Gazza interroge sur les modalités de la DSP :

- C'est un contrat de délégation de service public, avec des droits et des devoirs. La commune a établi un cahier des charges à respecter, et l'exploitant peut mettre en place des démarches supplémentaires, par exemple, il souhaite faire de la pédagogie auprès des scolaires. Une des idées de la mairie est que les enfants puissent manger dans ce lieu au lieu de la cantine avec participation de la mairie au prix du repas.

Philippe Brulé demande quel sera le retour sur investissement, et quel est le montant du loyer.

- La mairie réfléchit à un loyer entre 300 et 400€ pour permettre à l'exploitant d'amortir ses investissements et de tirer un revenu décent. La commune aura recours à un emprunt, elle n'a pas d'emprunt en cours.

Jean-François Guibert interroge sur la durée de la DSP.

- La mairie de Douzens a eu pour exemple le commerce de proximité de Termes qui a conclu une DSP pour une durée de 3 ans.

Danièle Bosch pose une question sur l'espace associatif prévu à l'étage dans le dossier transmis :

- En effet, il y aura un tiers lieu à l'étage, qui sera présenté dans le cadre de l'appel à projets du GAL pour être soumis au processus de sélection. Les deux espaces seront complémentaires, avec des lieux de réunion et d'accueil de professionnels à l'étage et la restauration et valorisation de produits locaux au rez-de-chaussée.

Magali Vergnes présente l'avis du comité technique : ce projet peut rechercher un label bistrot de pays avec l'office de tourisme intercommunal de Carcassonne Agglo, et les labels Pays Cathare et Qualité Sud de France. Le plan de financement présenté prend en compte uniquement le rez-de-chaussée, il y aura une autre demande pour les travaux du tiers-lieu à l'étage dans le cadre de l'Appel à Projets Tiers Lieux. Les cofinancements de la Région et du Département de l'Aude sont acquis.

- **Avis favorable pour présentation du projet au comité de programmation**

Discussions

Il n'y a pas de remarque complémentaire.

La Présidente met au vote : avis d'opportunité favorable à l'unanimité pour la sélection du projet

- **La Tortue Maraîchère aquaponique.** Projet présenté par Bruno CLUSET et François PLASSARD, Association Paysans Terre Mer

➤ Voir diaporama présenté en séance.

Résumé du projet : Expérimentation d'un prototype de plateforme de culture maraîchère aquaponique autonome, la « Tortue » : flottante à La Palme / sur terre à Peyriac-de-Mer.

Eligible sur la fiche action n°3 – type d'opération 1

Plan de financement :

Dépenses		Financeurs	
Equipement, matériel	16 500 €	FEADER – GAL 64%	29 440 €
Etudes, conseils, prestations	23 500 €	Grand Narbonne 16%	7 360 €
Ingénierie, frais de personnel	2 500 €	Autofinancement 20%	9 200 €
Communication	3 500 €		
TOTAL	46 000 €	TOTAL	46 000 €

NB : Montant total projet = 61 000 € - Assiette des dépenses éligibles = 46 000 €

Bruno Cluset explique le système aquaponique : il s'agit d'un circuit fermé combinant élevage de poissons et culture qui permet une économie de 90% d'eau grâce au recyclage de l'eau, les 10% restant étant issus de distillation solaire à partir d'eau salée. Les poissons sont alimentés de graines de lupin, très protéique. L'aquaponie permet une productivité supérieure et du temps disponible.

Ce mode de culture existe déjà, mais le projet consiste à développer des modules autonomes de 30m² : les tortues maraîchères, qui peuvent être sur terre ou flottantes.

Pour ce faire, l'association Paysans Terre Mer a constitué des groupes de réflexion pour modéliser les modules aquaponiques avec université de Perpignan, l'IUT Narbonne et échangé avec les associations locales. Une maquette a été réalisée, le projet est au stade du prototypage. Le travail expérimental sur les structures permettra de valider l'homologation, de tester différents systèmes sur les énergies, et de valider un prototype. La fabrication en série sera ensuite moins coûteuse car les choix seront faits. La Méridionale Salinière de Gruissan a manifesté son intérêt pour accueillir un prototype de tortue flottante aux Salins de La Palme en partenariat avec le restaurant pour la production de légumes et d'arômes, et en tant que curiosité touristique, et un terrain privé actuellement en friche suite à des remontées salines accueillera la version terrestre à Peyriac-de-Mer.

Des expérimentations sur maquettes sont en cours et l'année 2019 devrait voir l'assemblage et le test du module « Tortue 30 m² » à l'échelle. L'année 2020 sera consacrée à l'optimisation et au calibrage des unités ainsi qu'au déploiement des partenariats et du mécénat. En 2021, une évaluation de 6 tortues connectées en exploitation métier viable sera testée par Paysans Terre Mer. A moyen terme, la perspective est de monter une cellule sur l'intelligence verte dans le Narbonnais, qui réalisera la recherche et développement, le pilotage des tortues, la formation, l'auto-construction et la prospection. Les porteurs de projets sont déjà sollicités par des structures à l'étranger pour proposer ce type de module dans des contextes climatiques ou agricoles difficiles (désertification, salinisation ou peu de foncier disponible.) A ce stade, leur besoin porte sur la concrétisation de cette démarche et du prototype.

Questions

Philippe Brulé interroge sur les aspects énergie = quelle autonomie ? quelle consommation ?

- La tortue consomme 153 Wh par jour, ce qui est extrêmement faible. Les besoins en énergie sont pour les filtres, led, bulleurs. Cela dépend des choix effectués, car un distillateur à osmose inverse consommerait plus qu'un distillateur solaire. En matière d'eau, la tortue pourrait purifier 10L par jour, ce qui est largement suffisant car le système a besoin de 10 L tous les 15 jours.

Jean-Pascal Pelagatti : un projet de recherche pour diffuser à l'étranger semblerait plus pertinent. Avez-vous travaillé avec la profession agricole ? quelle viabilité et quel débouché ?

- Le défi n°1 est d'avoir une exploitation viable. Une étude de marché a été faite, mais il s'agit d'un modèle d'agriculture hors cadre, sur lequel on n'a peu de références technico-économiques. Le chiffre d'affaires annuel, sur la base d'une production de 1,5 tonnes de végétaux et, 300 kg de poisson revient à 4500 € de chiffre d'affaire prévisionnel. On peut donc espérer 27 000€ de CA avec 6 tortues. Le coût prévisionnel d'investissement est de 10 000€ par tortue soit 60 000€. Concernant les charges, notamment de foncier, la volonté est d'installer les tortues sur des friches sans coût de location de terrain. Les tortues pourront être en complément d'autres activités ou complément de revenu pour des agriculteurs.

Valérie Castan : quelle différence avec les serres connectées qui existent ?

- Exemple du projet My food qui est surtout dédié à de l'agriculture urbaine. Ces serres connectées ne sont pas autonomes en énergie, en eau et présentent un coût important d'investissement. C'est ce qui distingue le projet. Il se distingue aussi du projet italien qui est en hydroponie (sans poissons).

Magali Vergnes demande quelles sont les perspectives si le GAL finance une expérimentation.

- L'objectif de l'expérimentation est de démontrer la viabilité sur le site narbonnais, qui deviendra un lieu de démonstration et d'autoformation pour commercialiser les tortues dans le monde entier.

Valérie Castan : le projet adresse un enjeu important qui est celui de la gestion de l'eau.

- L'enjeu est effectivement de produire plus avec moins d'eau. Le projet fera l'objet d'un accompagnement scientifique. Un autre enjeu est celui de la souveraineté alimentaire liée à création de lien social (témoignage de François Plassard sur son expérience aux jardins de Cocagne).

Frédérique Olivé demande quel sera le prix des tortues ?

- Des ONG ont demandé 20k€ par module vendu ou 10k€ avec de l'autoconstruction. Les porteurs de projet concluent en indiquant que la tortue maraîchère a été sélectionnée parmi 10 projets sur 124 candidats à l'évènement Un Monde Nouveau.

Magali Vergnes présente l'avis du comité technique : Ce projet avait déposé une demande au GALPA Etangs Mer Aude, mais ne rentrait pas dans les critères car il ne comprenait pas de volet pisciculture. Il s'agit d'une création d'entreprise intéressante pour l'économie locale, mais ce n'est pas forcément un objet de valorisation des produits locaux. Les autorisations d'urbanisme seront à vérifier dans le cadre du partenariat avec les salins de La Palme pour positionner le prototype sur l'eau à La Palme, et sur un terrain privé à Peyriac de Mer. Il s'agit d'un dispositif d'innovation/expérimentation. Les fermes aquaponiques existent déjà à plus grande échelle en France et dans le monde, mais pas sous forme de module intégré de cette taille. Plusieurs questions se posent : Quelle viabilité industrielle du projet ? quelle étude de marché ?

- **Avis favorable pour présentation en comité de programmation**

Discussions

Débat entre les membres du comité de programmation sur la viabilité économique et le caractère agricole du projet : pour Philippe Brulé, il s'agit d'un projet expérimental où on ne peut pas attendre de viabilité économique, car il s'agit d'un projet innovant et créateur du lien social.

Jean-Pascal Pelagatti ajoute qu'il est tout à fait d'accord sur la viabilité car il s'agit d'un projet d'innovation et pas d'un projet agricole susceptible de générer des revenus pour un maraicher.

Jean-Louis Galibert ajoute qu'il s'agit d'un projet remarquable en termes d'économie d'énergie, qui paraît peut-être utopique mais que l'on se doit d'encourager.

Pour Eliane Pieroni, cela pourrait correspondre à beaucoup de jeunes qui s'installent en maraichage et qui sont sur la même philosophie et démarche tout à fait innovante. La culture d'une ou plusieurs tortues pourrait s'envisager en complément d'activité.

Danièle Bosch attire l'attention des membres du comité de programmation sur la maturité de ce projet et les diverses autorisations à obtenir au vu du contexte (zone naturelle sensible, autorisations maritimes. Par ailleurs, il lui semble qu'il s'agit d'une des missions de la Région d'accompagner l'innovation et que le cofinancement devrait être recherché prioritairement auprès de la Région.

François Galabrun précise que l'absence d'autorisations pourrait s'avérer bloquant in fine, et que le financement Région est bien prévu, mais sur la phase de développement, en second temps.

La Présidente met au vote : avis d'opportunité favorable avec réserves pour la sélection de ce projet, avec 1 abstention sur les 16 votes exprimés. Le porteur de projet devra obtenir toutes les autorisations nécessaires à la mise en œuvre du prototype expérimental avant programmation.

8. Projet d'animation et/ou coopération sur l'accompagnement de la filière brassicole artisanale

Dans un contexte d'essor des microbrasseries artisanales sur le territoire et à la suite d'un diagnostic sur le périmètre du GAL au sujet de la relocalisation de la transformation des céréales, la FRCIVAM Occitanie et différents partenaires ont élaboré un programme d'action régional 2019-2021 en concertation avec les brasseurs, l'association Aude à la bière et le Syndicat National des Brasseurs Indépendants. L'Association Minervois Corbières Méditerranée (AMCM) a proposé ce jour en conseil d'administration de mener un projet d'animation sur l'accompagnement de l'essor de la filière brassicole artisanale. Ce projet consiste à accompagner les acteurs de la filière au niveau de l'approvisionnement local en orge et houblon, aux réflexions sur des actions collectives pour la 1^{ère} transformation (maltage et pelletisation), à la gestion des déchets de brasserie et la promotion des bières locales. Ses objectifs sont de réaliser un état des lieux, d'appuyer les porteurs de projets, capitalisation des bonnes pratiques, expérimentation et investissements collectifs.

Ce projet pourra être mené en coopération interGAL avec d'autres territoires afin de bénéficier d'échanges d'expérience et de mutualiser des coûts : une offre de coopération en ce sens sera transmise dans les réseaux nationaux et européens. Ce projet a été présenté en comité technique et reviendra à l'ordre du jour une fois les partenaires de coopération trouvés.

Annexe 1 – Liste des membres présents

- **Membres du comité de programmation**

COLLEGE PUBLIC		COLLEGE PRIVE	
BENEZIS Gérard	Titulaire	AUDIER Nicole	Titulaire
BRULE Philippe	Suppléant	BOUVET Claude Alexandre	Titulaire
CERDA Céline	Titulaire	CASTAN Valérie	Titulaire
GALIBERT Jean-Louis	Titulaire	COPOVI Lilian	Titulaire
GUIBBERT Jean-François	Titulaire	GAZZA Noémie	Titulaire
PESCE Serge	Titulaire	LOUIS Martine	Suppléante (non votante en présence du titulaire)
PHALIP Philippe	Suppléant (non votant en présence du titulaire)	OLIVIE Frédérique	Titulaire
RAPPENEAU Philippe	Titulaire	PELAGATTI Jean-Pascal	Suppléant (non votant en présence du titulaire)
ROUFFIA Evelyne	Titulaire	PIERONI Eliane	Titulaire
VERGNES Magali	Titulaire	POLONI Hélène	Titulaire

Vérification du double quorum : 9 membres votant du collège public et 8 membres votants du collège privé → un membre du collège public ne se prononce pas lors des votes.

- **Membres du comité technique**

BENAZET Walter
BOSCH Danièle
LECROQ Margaux
DUCASSE Marie
FABRE Jean-Luc
FRIGERIO Charlotte
ISLER Marie-Laure
RUMEAU Laetitia