

PROGRAMME INTERREG CARAIBES 2014 – 2020

Formulaire de candidature

MYCONOVA CARAIBES **L'innovation mycologique, facteur de développement local et touristique**

Secrétariat Conjoint INTERREG Caraïbes
Espace Régional, Boulevard du Général de Gaulle, Raizet Sud, 97139 Les ABYMES –
GUADELOUPE
TEL : 0590 47 06 00 / FAX : 0590 47 06 06

Le projet vise à doter les territoires partenaires des outils et pratiques nécessaires à un développement de filières économiques basées sur la valorisation du patrimoine mycologique. Cette valorisation répondra également à un objectif environnemental (connaissance de la biodiversité et développement de l'agro-écologie) ainsi qu'à un objectif de santé alimentaire.

Cette valorisation du patrimoine mycologique concerne deux thématiques : d'une part la production de champignons comestibles d'origines locales qui représente un grand potentiel technologique, alimentaire et touristique et d'autre part la gestion des ressources en champignons symbiotiques associés aux systèmes racinaires des plantes cultivées. Ces champignons symbiotiques assurent des fonctions essentielles pour les cultures. Ils peuvent être gérés en associant des nouvelles techniques de biotechnologies mycologiques et des modèles d'agro-écologie.

Le projet propose de relier ces deux thématiques de façon à mutualiser des équipements (laboratoires) et des savoirs scientifiques et technologiques et de façon à concevoir des valorisations économiques communes.

Ces valorisations concernent la restauration responsable, les nouveaux produits agroalimentaires, l'agri-tourisme et le « mycotourisme » multi-destinations.

I - LE PROJET

1. Description

1.1 Titre et acronyme

L'innovation mycologique, facteur de développement local et touristique»

MYCONOVA CARAIBES

1.2 Chef de file

Parc Naturel de la Martinique (PNM)

1.3 Territoires concernés par le projet (le projet devra obligatoirement comporter au minimum un chef de file communautaire et un partenaire extra-communautaire)

- Martinique
- Guadeloupe
- Cuba
- Sainte-Lucie

1.4 Montant demandé

Contribution INTERREG : 1 293 214 euros

Axe et objectif spécifique (OS) d'accueil : (un projet ne s'inscrit que sur un axe et un objectif spécifique. Pour les projets pouvant concerner deux objectifs spécifiques, choisir celui qui est dominant)	
	N° de l'Axe / OS
Axe	Axe 1
OS	OS3 : Renforcer la compétitivité des entreprises de la Caraïbe, créatrices de richesse et d'emploi

Coût total du projet	Dépenses prévues en territoire communautaire	Dépenses prévues en territoire extra-communautaire	Subvention sollicitée au titre du programme INTERREG
1 739 286 EUR	1 686 886 EUR	52 400 EUR	1 293 214 EUR

(a) l'objectif du projet et l'intérêt d'une coopération dans le cadre d'INTERREG

Le projet vise à doter les 3 territoires partenaires (Martinique, Guadeloupe, Cuba) des outils et pratiques nécessaires à un développement de filières économiques basées sur la valorisation du patrimoine mycologique : champignons comestibles d'origines locales et champignons symbiotiques associés aux systèmes racinaires des plantes cultivées. La coopération permettra une mutualisation d'équipements de R&D et de connaissances, l'organisation d'un mycotourisme multidestinations répondant à une demande internationale et d'autres valorisations économiques communes (produits agroalimentaires pour la consommation locale et l'exportation).

(b) le(s) groupe(s) cible(s)

Les groupes cibles sont les entreprises (agriculture, agroalimentaire, restauration et autres opérateurs du tourisme), les organisations professionnelles correspondant à ces secteurs d'activité, les organismes publics et associatifs intervenant dans la R&D +I dans les domaines de l'agriculture, agroalimentaire, nutrition, environnement, les structures d'enseignements scientifique, agricole, hôtelier, le public touristique et le public en général.

(c) les principales activités et les livrables attendus

A côté des activités de gestion du projet et de communication, le plan stratégique du projet prévoit trois groupes d'activités techniques :

Le développement des « ressources mycologiques » dans trois territoires (livrables : dispositif conjoint de R&D+I en « mycologie appliquée », produits mycologiques intermédiaires (inoculum champignons comestibles locaux,..) et finaux (frais, transformés, compost final améliorateur des sols), 3 réseaux de sites de production de champignons comestibles, de production agro-écologiques, de restaurants mycologiques, des parcours de randonnées de découverte mycologique, trois livres décrivant les ressources mycologiques des territoires et des trames pédagogiques pour les activités de tourisme scientifique.

L'élaboration d'offres de mycotourisme (livrables : études de marchés, cahiers des charges, 2 Myco-Tours dans chacun des 3 territoires (Martinique, Guadeloupe, Cuba) et 3 Myco-Tours internationaux associant ces 3 territoires et Sainte-Lucie

Le développement d'accords commerciaux et la commercialisation des produits de mycotourisme (livrables : association d'acteurs et marque commerciale « MycoTourCaraïbes », association de restaurateurs et marque commerciale « Restaurant Mycologique des Caraïbes », contrats commerciaux entre les « acteurs mycologiques » et opérateurs touristiques des caraïbes et de Pays cibles.

(d) les partenaires du projet.

Les partenaires bénéficiaires sont le PNRM, La FREDON Martinique, l'Institut Mycologique Européen, le Centre d'Etude de Biotechnologie Industriel (CEBI) de l'Université Oriente de Santiago et deux entreprises représentatives des deux domaines mycologiques valorisés dans le projet : l'exploitation agricole Jacky Pascault (« Champignonnière des Antilles ») et l'EARL Domaines Thieubert (Rhums agricoles Neisson)

Pertinence du projet par rapport aux objectifs du programme INTERREG Caraïbes

Le projet répond principalement à l’Axe 2 (TN) Renforcer de manière durable et inclusive la compétitivité des entreprises de la Caraïbe, créatrices de richesse et d’emploi (OT3) – Améliorer la compétitivité des PME ; à la priorité PI3d – En soutenant la capacité des PME à crître sur les marchés régionaux, nationaux et internationaux ainsi qu’en s’engageant dans les processus d’innovation et l’Objectif Spécifique OS3 – « Renforcer la diversification économique des territoires à travers le transfert des connaissances et la commercialisation de produits innovants ».

Il veut en effet contribuer au résultat attendu de cet objectif spécifique du Programme en favorisant « le renforcement des démarches d’innovation au sein des entreprises de la Caraïbe et le renforcement du transfert de technologies entre le monde de la recherche et celui des entreprises », en permettant « le développement et la commercialisation de solutions innovantes répondant à des enjeux économiques, environnementaux et sociétaux de la Caraïbe », en visant également la création d’entreprises innovantes.

Le domaine visé est celui de la mycologie appliquée, qui présente un potentiel d’innovation spécifique (entreprises mycologiques, nouveaux produits intermédiaires, agricoles et agroalimentaires mycologiques, tourisme mycologique) et un potentiel d’effet de levier pour stimuler le développement :

- (i) de démarches de valorisation de produits de la biodiversité locale,
- (ii) d’une restauration innovante,
- (iii) et de l’agro-écologie.

Le projet répondra au changement économique attendu en permettant de « mettre sur le marché de nouveaux produits, de nouvelles technologies et de nouveaux services, notamment dans les domaines d’activités stratégiques tels qu’ils ont été définis dans les Stratégies de spécialisation intelligente des territoires communautaires du programme (S3 Guadeloupe : valorisation des ressources insulaires / eco-tourisme ; S3 Martinique : agrotransformation), « ces nouveaux produits, technologies et services concourant aux efforts de diversification des économies insulaires et de création de valeur ajoutée dans les territoires ».

Le projet répond également à un enjeu environnemental de préservation et valorisation du patrimoine naturel et culturel. (Axe 3 - Protéger et valoriser l’environnement naturel et culturel dans la Caraïbe) de plusieurs façons en valorisant :

- (i) des espèces alimentaires de la biodiversité locale,
- (ii) la fonction d’accueil de la forêt (randonnées mycologiques),
- (iii) les produits locaux (restauration associant produits alimentaires d’origine forestière locale et produits locaux de l’agriculture et de la pêche,
- (iv) la biodiversité naturelle des sols agricoles.

Un point complémentaire est la démonstration d’une amélioration des sols grâce à des amendements réalisés avec les composts résiduels des cultures de champignons.

Le projet répond enfin à des enjeux sociaux importants dans le sens où il veut contribuer à une éducation alimentaire (cahier des charges d’une restauration mycologique saine, outils et démarches de diffusion de ces connaissances nutritionnelles) (cf.Axe 4 du programme) et dans le sens où il veut favoriser l’accès des élèves et étudiants à de nouvelles connaissances (mycologie, biodiversité, agro-écologie, nutrition) et « accroître la mobilité étudiante et professionnelle au sein de l’espace Caraïbe », entre les territoires partenaires (cf.Axe 6, OS 10)

Pertinence du projet par rapport aux priorités du programme INTERREG Caraïbes

Le projet répond à l'OT3- Améliorer la compétitivité des entreprises et à la Priorité d'Investissement PI3d – Développement et mise en œuvre de nouveaux modèles d'activité à l'intention des PME, en particulier en vue de favoriser leur internationalisation.

En effet, il vise à associer des entreprises du secteur productif (agriculture, agroalimentaire) et du tourisme (restaurants et autres opérateurs du tourisme) en vue d'une mutualisation de moyens pour l'innovation, la production et la commercialisation de produits et services. Les caractéristiques du projet correspondent aux justifications de cette Priorité d'Investissement telles qu'elles sont énoncées dans le programme opérationnel.

L'approche commune internationale, notamment touristique, favorisera l'attractivité et la compétitivité grâce à la valorisation de potentialités partagées (justification 1).

Le projet se fonde sur la valorisation d'avantages compétitifs et comparatifs : des espèces alimentaires locales (qui deviendront identitaires à travers un marketing adapté), un climat qui permet des conditions de culture de champignons peu coûteuses, des techniques agro-écologiques qui valorisent le potentiel bio-pédo-climatique local et diminuent la dépendance aux intrants, la production de produits agro-alimentaires identitaires (champignons locaux, produits agricoles locaux, savoir-faire local), des produits touristiques également identitaires. L'action pourra avoir un effet d'entraînement pour les démarches globales de développement des productions locales et pour la diversification économique (justification 2).

Le projet vise une intégration régionale par le développement d'activités économiques innovantes (justification 3).

Il donnera aux entreprises bénéficiaires (deux entreprises pilotes partenaires et ensemble des entreprises correspondant au premier public cible) des capacités d'innovation dont elles ne peuvent bénéficier isolément et dans un seul territoire, sur des thématiques qui font appel à des équipements de R&D et des savoir récents et très spécialisés (justification 4)

En quoi le projet répond aux besoins des bénéficiaires et quels sont les obstacles et contraintes à sa mise en œuvre

Le projet répond à deux besoins du **PNRM** :

- (i) Développer ses missions de mise en lien des acteurs du développement rural (forêt, agriculture, tourisme, éducation,...) à travers des actions d'animation du territoire et de développement local. Cette thématique innovante, avec son potentiel de développement de ressources identitaires, se révèle être un levier efficace pour stimuler la mobilisation et les initiatives des acteurs locaux ;
- (ii) Acquérir des moyens et savoir-faire sur un champ nouveau d'étude de la biodiversité, en relation avec ses missions d'inventaire, connaissance et préservation de cette ensemble méconnu de la biodiversité et missions de sensibilisation et l'éducation des publics mais également en s'impliquant de manière plus grande dans le domaine de la R&D, en partenariat avec les organismes scientifiques directement et indirectement

partenaires de cette action. Dans le domaine de la R&D en agro-écologie, le projet offre par ailleurs l'opportunité d'approfondir la composante mycologique des expérimentations menées par le PNM. Cette dimension, bien qu'encore peu étudiée, se révèle cependant fondamentale pour expliquer les aptitudes nutritionnelles des plantes cultivées et certaines de leurs qualités organoleptiques (compositions en molécules actives des plantes médicinales, arômes du caféier,...). Au-delà des résultats visés durant les 3 ans du projet, le PNM développera ainsi un nouvel axe d'étude de la biodiversité et des écosystèmes.

Cette acquisition de connaissances et savoir-faire nouveaux sera partagée avec des étudiants de l'Université des Antilles et de la Guyane qui se spécialiseront dans ces domaines innovants.

La FREDON peut développer dans le projet son travail de sensibilisation et formation des agriculteurs aux techniques valorisant les champignons mycorhiziens du sol et établir un partenariat fort avec l'Université Oriente de Santiago, souhaité depuis plusieurs années.

Les deux entreprises partenaires, pionnières dans leurs domaines (cultures de champignons, Rhum bio) bénéficieront de moyens d'innovation et pourront jouer un rôle d'entreprises pilotes qu'elles revendiquent et veulent assumer.

Le **CEBI de l'Université Oriente** recherche un partenariat sur cette thématique mycologique, qui valorisera sur un plan international l'importance de ses travaux et permettra une mutualisation très précieuse de moyens et de connaissances. Ces connaissances portent en particulier sur les valeurs nutritionnelles et médicinales des champignons cultivés et sur les substrats de culture qui permettent de valoriser ces propriétés. Elles portent également particulièrement sur les savoir-faire en matière d'agroécologie en lien avec une valorisation des champignons du sol ainsi qu'avec une valorisation des composts résiduels des cultures de champignons.

L'Institut Mycologique Européen (European Mycological Institute-EMI) a été créé en 2015 comme l'un des résultats de deux projets de coopération européenne, projets impliquant dans les Comités Scientifiques et Techniques de nombreux acteurs d'autres continents. L'EMI s'appliquera à la pleine réussite du projet et au développement ultérieur de ses résultats en mettant à disposition son expertise spécialisée dans les thématiques du projet, l'expérience de son équipe opérationnelle, son réseau international d'experts et enfin ses contacts avec les acteurs du mycotourisme international. En termes stratégiques, et considérant l'importance du transfert d'expériences dans ce domaine d'innovation, l'inclusion de l'EMI comme partenaire à part entière du projet offre également l'occasion de développer un partenariat gagnant-gagnant entre plusieurs zones de coopération européenne (Espace caraïbes, Sudoe, Med).

Contraintes

La stratégie du projet se fonde sur le développement intégré de trois axes de développement ((1) R&D&I ; (2) structuration des acteurs, (3) développement commercial) qui fait la force du projet en visant la construction simultanée de toutes les étapes de filières complètes et cohérentes. Cette richesse du projet appelle à assurer une coordination très rigoureuse.

Des contraintes sont liées d'autre part aux trois activités prévues.

- (i) **Le développement R&D&I** envisagé se fonde sur une coopération forte entre les deux territoires français et Cuba, qui devra surmonter les difficultés fréquemment soulignées et liées à la coopération avec des territoires extracommunautaires, difficultés

liées aux différences de langues, de cultures, de fonctionnement des institutions, etc.. Pour faciliter la coopération, le projet s'appuiera (participation au Comité Scientifique) sur une équipe ressource de métropole (Université Aix-Marseille-IRD) qui collabore depuis 20 ans avec le CEBI.

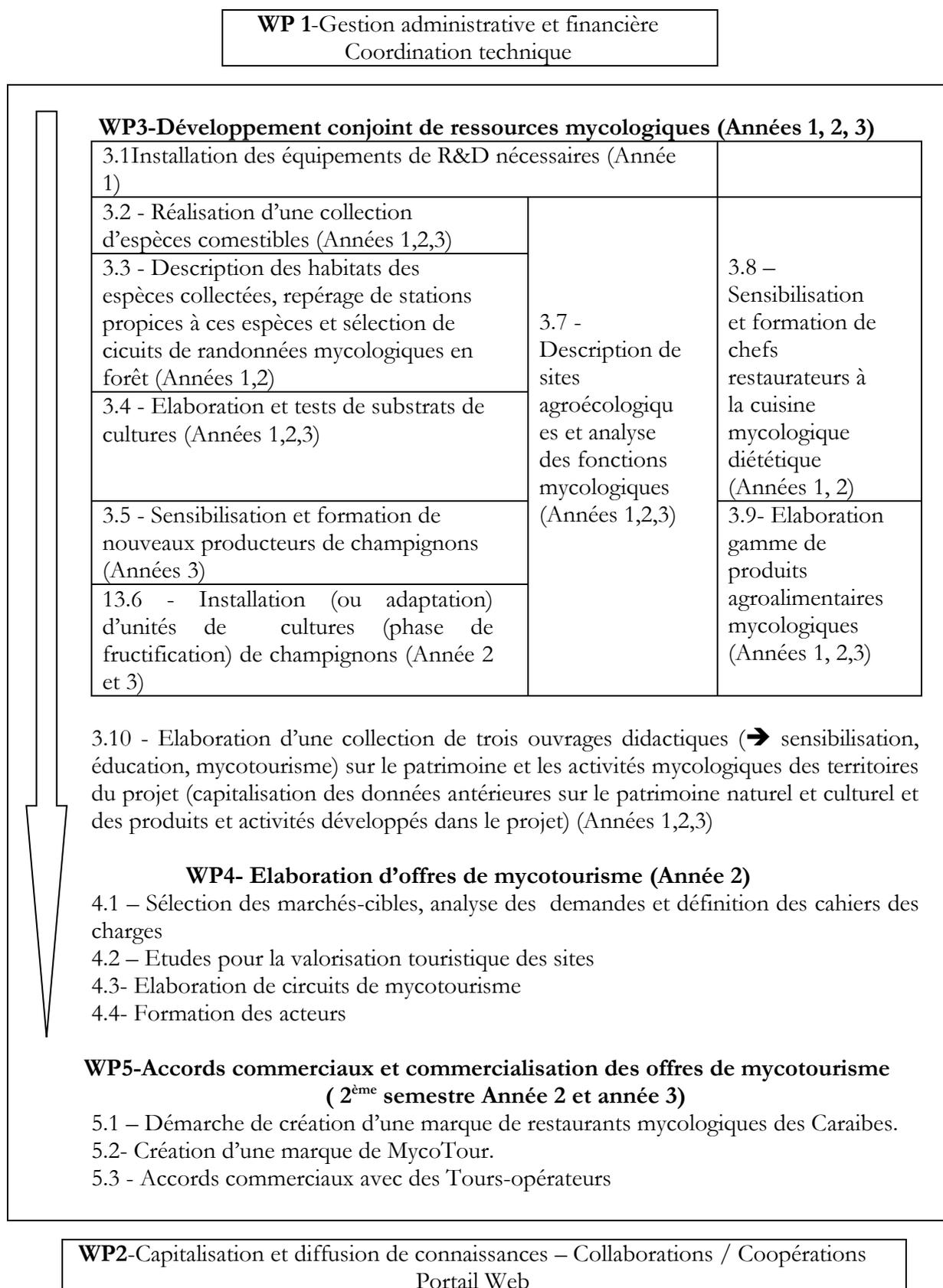
- (ii) **Pour la construction des offres de mycotourisme**, la contrainte principale est celle de la construction d'une culture mycologique commune et d'une « vision partagée » entre les bénéficiaires directs et indirects, dans le temps contraint du projet. Ce travail de concertation relèvera de l'ensemble des partenaires du projet, qui ont tous une expérience forte en termes d'animation d'acteurs (PNRM, FREDON, EMI, CEBI, mais également les deux entreprises impliquées).
- (iii) **Pour le développement commercial** des offres de mycotourisme, les contraintes sont liées au caractère encore très innovant du mycotourisme (ce qui est une opportunité d'un autre point de vue !), qui explique un manque de références socio-économiques et un manque de connaissance de la part des opérateurs touristiques locaux et internationaux.

Bénéficiaires directs et indirects du projet

Les Bénéficiaires directs du projet seront les organismes et entreprises partenaires qui vont développer leurs moyens et compétences sur des thématiques nouvelles.

Les **bénéficiaires indirects** seront les réseaux d'entreprises mobilisées et conseillées pour développer chacune et collectivement des nouveaux produits et services ; l'ensemble des organismes scientifiques et techniques qui seront mobilisés à travers le Comité Scientifique du projet, les actions de diffusion, la participation en tant que prestataires ; l'ensemble des professionnels associés aux domaines de la forêt, agriculture, environnement et tourisme ; les institutions et décideurs politiques intervenant dans ces domaines ; le grand public qui bénéficiera des informations, produits et services mycologiques ; la société civile qui bénéficiera d'un travail de valorisation des écosystèmes forestiers et agricoles.

Schéma d'organisation du projet



Outre les activités liées à la gestion du projet (WP1) et à la communication (WP2) MYCONOVA-CARAÏBES est structuré en 3 Work Package complémentaires, qui seront menés selon la chronologie symbolisée dans le schéma précédent et détaillée dans le planning qui suit la description de ces activités.

Le WP 3 a en fait deux finalités : celle de permettre le développement dans les territoires de nouvelles activités, produits et entreprises basés sur la valorisation des champignons et celle de construire un ensemble riche et cohérent de ressources mycologiques qui permettra de pouvoir proposer des offres de tourisme multidestinations à une échelle internationale.

La structuration des acteurs et des offres de mycotourisme est prévue dans le WP4 et la commercialisation de ces offres, sous marque de qualité, est prévue dans le WP 5.

En termes de chronologie, certains travaux de WP3 seront démarrés dès la première année pour permettre les activités ultérieures mais seront cependant poursuivis tout au long du projet. Il s'agit notamment des travaux concernant les cultures de champignons, qui demanderont un travail continu et qui se poursuivra au-delà du temps du projet.

Une remarque concerne le fait que les travaux d'élaboration de substrats et les travaux concernant la cuisine mycologique se feront initialement en utilisant des mycéliums commerciaux (de genres et espèces proches des espèces locales étudiées dans le projet) et des champignons déjà cultivés (notamment ceux de la champignonnière de l'EA Pascault et ceux du CEBI), de façon à respecter les échéances du projet. Le travail de constitution d'une mycothèque d'espèces locales, fondamental dans ce projet, est en effet exigeant en temps.

Enfin, les activités relatives à la diffusion de l'information seront particulièrement valorisées à travers un site web dédié au projet mais également sur les sites des différents partenaires et notamment celui de l'Institut Mycologique Européen. Une large diffusion, au niveau international, sera ainsi assurée.

Gestion et Coordination du projet

Responsable : PNRM.

Collaborations (Comité de pilotage) : ensemble des partenaires bénéficiaires et CTM

La gestion administrative et financière du projet se fera selon les procédures du PNRM, qui respectent les règles de la comptabilité française. La présentation des comptes sera réalisée pour satisfaire aux règles imposées par le programme INTERREG.

La coordination technique du projet est sous la responsabilité exclusive du PNRM opérant comme Chef de File. Cependant, un Comité de Pilotage et de Suivi, composé des représentants des partenaires du projet, sera chargé de suivre l'ensemble des activités du projet, d'émettre des recommandations au coordinateur et aux différents responsables des actions. Les réunions du Comité de suivi seront organisées au minimum tous les 3 mois et de façon exceptionnelle autant que nécessaire, sur demande de l'un des partenaires. Certains échanges, avec certains représentants des partenaires, pourront se faire par voie électronique en cas d'impossibilité ponctuelle pour eux de participer physiquement aux réunions du Comité.

WP 3- Développement conjoint des ressources mycologiques

Description générale.

Les activités viseront à développer les ressources de R&D et de formation nécessaires à la construction de filières économiques : caractérisation de quelques espèces de champignons sauvages comestibles issues de la forêt tropicale, constitution d'une mycothèque d'espèces comestibles des Caraïbes, mise au point et diffusion de techniques de cultures pour quelques espèces d'intérêt agricole et alimentaire. Mise au point de techniques de valorisations alimentaires (restauration et agro-alimentaire artisanale) ; caractérisation et partage de ressources biologiques / nouvelles espèces cultivées; implantation de trois réseaux d'expériences pilotes, correspondant aux trois domaines (1) des cultures de champignons comestibles, (2) des expériences d'agro-écologie basées sur la valorisation des champignons symbiotiques des sols, (3) de la restauration valorisant à la fois champignons comestibles, produits issus de l'agro-écologie et principes de cuisine saine.

Description détaillée.

3.1 Installation des équipements de R&D nécessaires au développement des activités mycologiques. Responsable : PNRM

(i) études préalables pour définir précisément les équipements nécessaires, comparer les fournisseurs potentiels,... (ii) création d'une unité d'expérimentation et formation en mycologie, dédiée aux champignons comestibles, au sein du PNRM, unité comprenant un laboratoire, une unité de fabrication de substrats de cultures, un bâtiment de culture adapté à un mode artisanal de production de champignons ; (iii) équipement de l'unité de fabrication de substrat de l'Université Orientale ; (iv) équipements nécessaires à la détermination et quantification des champignons associés aux systèmes racinaires des plantes cultivées. **Livrables** : laboratoire et unité production substrat (PNRM), équipement de l'unité de fabrication de substrats au CEBI, unité de mise en fructification (PNRM), équipements pour l'analyse des champignons arbusculaires des sols agricoles (FREDON Martinique).

3.2 Réalisation d'une collection d'espèces et souches (= types génétiques au sein de chaque espèce) de champignons comestibles d'origines caribéennes, issues des forêts des trois territoires. Responsable : IME

Mise en œuvre de deux campagnes de prospection mycologique en forêts, dédiées à la collecte d'espèces comestibles. Description des habitats de ces espèces, localisation des stations en vue du tracé ultérieur de sentiers mycologiques (cf. point suivant). Mise en culture de ces souches, tests de croissance et en fructification en petits volumes (échelle laboratoire) et sélection d'espèces et souches manifestant de bonnes aptitudes à la culture, analyses nutritionnelles et sanitaires, démarche d'inscription en tant que nouveaux aliments. **Livrables** : collection d'espèces. Parmi celles-ci : 3 espèces nouvelles testées (labo), certifiées « nouvel aliment », cultivées (entreprises), testées en valorisations (restauration,..) (Sans génération de recettes)

3.3 Circuits de randonnées mycologiques. Responsable : PNRM

Sélection de parcours de randonnées permettant de découvrir les habitats d'espèces comestibles et, d'une manière générale, la forêt tropicale (ces parcours sont destinés à montrer des habitats d'espèces comestibles poussant sur bois morts mais également à expliquer le fonctionnement des essences de la forêt tropicale qui sont associées en général à des champignons différents - Champignons Endomcorhiziens Arbusculaires - de ceux associés aux arbres des forêts tempérées et boréales que connaissent les mycotouristes dans leurs régions d'origine. L'intérêt de ces parcours ne réside ainsi pas uniquement sur la présence de fructifications sur bois morts). **Livrables** : 9 circuits forestiers identifiés, localisés et décrits.

3.4 Elaboration et tests de substrats adaptés à la culture de ces nouvelles espèces, tests de fructification et tests de valorisation des composts résiduels après culture, dans les sols agricoles. Responsable : CEBI

Ces fabrications et tests auront lieu au PNRM (Domaine d'Emeraude), à la Champignonnière de l'EA Pascault au Galion, et au CEBI de l' Université Oriente. Ce travail sera réalisé dès l'année 1, à partir de souches d'espèces commerciales proches (les différentes espèces de pleurotes ou de Lentins par exemple ayant par hypothèse des caractéristiques culturelles assez proches) et poursuivi à partir de l'année 2 avec des espèces et souches locales sélectionnées (cf A.1.3). Les fructifications seront ainsi conduites dans trois types de bâtiments différents, le PNRM mettant en œuvre au domaine d'Emeraude des petits bâtiments légers « pilotes », peu coûteux, de type « serre » recouverte de toiles d'ombrage de façon à tester et démontrer un mode de culture artisanal n'impliquant pas d'investissement important pour la phase de fructification (ces bâtiments seront comparés avec les bâtiments déjà existant et de conception différente). Les champignons produits à partir des substrats financés par le projet ne généreront pas de recettes mais seront utilisés pour les activités de cuisine et de conception de produits agroalimentaires et pour les activités de promotion du projet, lors des séminaires ou d'autres manifestations de diffusion. Les composts résiduels, après les cycles de fructifications des champignons, seront testés dans trois contextes agricoles, dans les exploitations agro-écologiques du réseau (cf. 3.7). **Livrables** : Substrats adaptés à 3 espèces nouvelles. Comptes-rendus des résultats des différents tests de substrats mis en culture et de valorisation des substrats résiduels dans les sols agricoles.

3.5 Sensibilisation, formation et accompagnement de nouveaux producteurs de champignons, dans les trois territoires. Responsable : Exploitation Jacky Pascault.

En année 3, une action de sensibilisation sera organisée pour susciter l'intérêt d'acteurs nouveaux pour une mise en pratique de cultures de champignons, soit en production principale soit en production secondaire (au sein d'une exploitation de maraichage par exemple), notamment en Guadeloupe où cette culture n'est pas encore présente. Le dimensionnement de cette action de sensibilisation fera l'objet d'une réflexion préalable sur les perspectives d'évolution du marché, notamment en lien avec les autres activités du projet qui visent à créer un marché nouveau pour des produits agroalimentaires en lien avec le tourisme et également avec un potentiel d'exportation de certains produits transformés. Une activité de conseil et suivi de projet sera ensuite proposée aux professionnels désireux de démarrer une culture.. **Livrables** : comptes-rendus des démarches d'accompagnement des nouveaux producteurs

3.6 Installation de cultures de champignons. Responsable : Exploitation Jacky Pascault

A l'issue des actions de sensibilisation, formation et accompagnement de projets (cf.3.5) de nouvelles cultures seront finalement installées. L'objectif prévu initialement (cf. remarque sur l'évolution du marché dans le point précédent) est de 9 unités de production au total (au sein d'organismes publics et d'entreprises privées). 3 unités en Martinique, 3 unités en Guadeloupe, 3 à Cuba. **Livrables** : 9 unités de productions installées.

3.7- Description des sites agricoles dans lesquels sont utilisées des techniques agro-écologiques basées sur l'utilisation des champignons arbusculaires. Responsable : FREDON. Prestataires (analyses pédologiques et détermination des espèces sous canne à sucre et sous cultures maraichères).

Analyse et explication des fonctions mycologiques dans ces différents écosystèmes. Méthodes : description des cultures, description des sols, observations des mycorhizes, comparaison avec des données bibliographiques sur les fonctionnements des systèmes mycorhiziens de ces agrosystèmes, acquisition de données photographiques. Analyses plus poussée des espèces fongiques autochtones associées à deux cultures (cultures maraichères et Canne à sucre). Un premier objectif est de permettre aux gestionnaires de ces sites (exploitants agricoles et gestionnaires publics) de bien comprendre les fonctions des champignons des sols et de faire évoluer éventuellement leurs pratiques agro-écologiques pour mieux les valoriser. Un deuxième objectif est de formaliser les connaissances acquises et d'élaborer des documents didactiques sur ces agro-systèmes : fiches de

synthèses et matériels de base (textes, schémas, photos) pour réaliser les 3 ouvrages de synthèse prévus en 3.10. **Livrables** : rapports d'analyse de 15 sites agroécologiques.

3.8 – Sensibilisation et formation de chefs restaurateurs. Responsable IME.

Travail autour des notions de cuisine mycologique, d'utilisation de produits agro-écologiques issus de systèmes de cultures valorisant les champignons du sol et de circuits courts d'approvisionnements. Elaboration collective de principes de cuisine mycologique saine, valorisant des associations entre champignons et autres produits de terroir, élaboration de recettes simples pour une diffusion facile de la cuisine mycologique saine. **Livrables** : formation de 15 restaurateurs. Compte-rendu détaillé des 2 séminaires de formation. Recettes expliquées (selon critères organoleptiques, nutritionnels)

3.9 – Elaboration d'une gamme de produits agroalimentaires. Responsable IME. Prestataire (techniques agroalimentaires).

Ces produits seront élaborés lors des séminaires pratiques de formation des chefs-restaurateurs et finalisés avec le concours de spécialistes de l'agro-alimentaire (techniques de conservation, analyses, packaging). L'objectif est de pouvoir proposer une gamme de produits savoureux mais également identitaires et qui donnent envie aux mycotouristes de les emporter en souvenir et pour offrir. Les recettes et techniques sont diffusées de façon à susciter l'intérêt de quelques entreprises. **Livrables** : gamme de 6 types (minimum) de produits innovants (poudres, « tartinades », salades, soupes, « tartares »,...), testés et analysés des points de vue technologiques, organoleptiques et nutritionnels.

3.10 : Elaboration d'une collection de trois ouvrages didactiques sur les « champignons de Martinique, Guadeloupe et Cuba ». Responsable : PNRM

Elaboration des ouvrages partagée entre l'ensemble des partenaires. Contributions complémentaires des membres d'un comité scientifique. Prestataires (maquette, impression). **Livrables** : 3 ouvrages publiés (1 ouvrage = 100 pages, 2 langues)

Ces trois livres présenteront :

- (1) l'écologie des champignons des milieux forestiers et agricoles,
- (2) les champignons forestiers comestibles et leurs habitats,
- (3) les modes de cultures artisanales de ces champignons dans le contexte des Caraïbes,
- (4) les modes de valorisation agro-écologique des champignons associés aux systèmes racinaires de certaines cultures (maraichage, arboriculture, canne à sucre).

Méthodologie :

- approche bibliographique pour capitaliser les connaissances sur les espèces comestibles des trois territoires, connaissances acquises dans les années passées notamment par l'Université de Lille associée à la Société Mycologique de France (missions entre 2004 et 2015) et l'Université des Antilles en Martinique et Guadeloupe et par l'Université de Santiago à Cuba.
- approche bibliographique pour capitaliser les connaissances déjà acquises sur les champignons des systèmes racinaires des plantes cultivées (FREDON, INRA, Université ORIENTE).
- Capitalisation des connaissances acquises dans les activités menées (3.1 à 3.9)
- Etudes de terrain pour : compléter les descriptions des habitats et les bases de données photographiques nécessaires pour l'élaboration des ouvrages ; choisir des circuits mycologiques empruntant des voies existantes de randonnée permettant à un public de retrouver ces habitats ; installer sur site des bornes-repères renvoyant à des pages du livre.
- Elaboration des ouvrages.
- Traduction (français-espagnol), maquette et édition de trois ouvrages de 100 pages illustrées X 2 langues (**prestations**)
- Réalisation et installation de bornes-repères.

Livrable : Collection de trois livres pour tous publics, comprenant une description des habitats, espèces emblématiques et utilisations traditionnelles des champignons sauvages et une description de l'histoire des premières cultures de champignons cultivés.

WP 4 - Elaboration d'offres de mycotourisme

4 activités :

- Etude de marché,
- élaboration des cahiers des charges des nouveaux produits touristiques,
- élaboration de circuits de découverte mycologique,
- formation des acteurs.

Dans le projet, la construction d'offres de mycotourisme grâce à des activités spécialisées (étude de marché, élaboration des cahiers des charges des offres, élaboration de circuits de tourisme et formation des acteurs) servira d'objectif, d'identité de projet et de fil conducteur pour soutenir le développement des ressources mycologiques (action précédente) et pour structurer les réseaux d'acteurs (création notamment de circuits courts agricoles entre la production et la restauration). Le mycotourisme, activité émergente, démontre dans d'autres régions du monde qu'il favorise des démarches innovantes de développement territorial intégré.

4.1 – Sélection des marchés-cibles, analyse des demandes et définition des cahiers des charges. Responsable : IME

Une sélection des destinations est faite à partir de trois sources d'informations principales :

- (i) contacts initiaux de l'Institut Mycologique Européen avec certains Pays (sociétés mycologiques, opérateurs touristiques en Espagne, France, Québec, Italie, Japon,...),
- (ii) étude des tours mycologiques déjà existants en Europe et Amérique du Nord,
- (iii) nouveaux contacts lors de salons internationaux Rendez-vous en France sur le tourisme durable ITB, FITUR...

Recueil d'informations, auprès de tour-operators sélectionnés par Pays retenus, sur les publics-cibles et leurs demandes. Validations auprès d'experts de ces différents Pays. Etudes de marché locales (Martinique, Guadeloupe, Cuba, Sainte-Lucie) à travers des enquêtes menées auprès de tour-operator et du public.

Analyse des demandes des différents publics (locaux et étrangers) et élaboration de cahiers des charges.

Livrable :

- a) Liste argumentée des destinations à explorer. Liste de contacts (TO) par destinations.
- b) Rapport présentant une analyse des demandes des différents publics-cibles pour chaque destination et présentant les demandes sélectionnées pour l'établissement de cahiers de charges et l'élaboration de nouveaux produits.
- c) Cahiers des charges correspondant aux demandes sélectionnées.

4.2 – Etudes pour la mise en valeur des sites. Responsable PNRM.

Un premier objectif, de cette tâche est de réaliser dans chacun des « sites » qui seront intégrés dans les circuits de mycotourisme un diagnostic sur les conditions à mettre en œuvre pour valoriser ces sites et accueillir au mieux les touristes. La grille de diagnostic sera élaborée en amont de cette tâche et s'intéressera aux aspects paysagers des abords, aux conditions d'accueil, au contenu et déroulement des visites,... La méthode repose sur l'utilisation d'une grille de diagnostic utilisée lors d'une visite collective (le groupe = un animateur touristique, un spécialiste de l'aménagement paysager, un spécialiste du thème traité + si possible quelques acteurs qui participeront ensuite aux circuits mycologiques), sur l'élaboration d'une proposition détaillée puis sur un suivi / conseil du travail du propriétaire ou gestionnaire du site étudié.

Un deuxième objectif, est de concevoir et réaliser des outils pédagogiques pour chacun des sites, de façon à créer collectivement une collection d'outils d'animations pour l'accueil touristique (exemples : documents grands formats représentant en dessins aquarellés (i) les éléments d'un agrosystème avec mise en évidence de la place des champignons, (ii) un circuit court

d'approvisionnement, (iii) un écosystème forestier, (iiii) les éléments d'une recette saine (légumes, champignons, épices,...) : maquettes pédagogiques représentant une coupe de sol avec une mise en évidence des systèmes racinaires + zoom sur les mycorhizes; un puzzle géant mettant en scène les éléments d'un écosystème ; un petit matériel de laboratoire amateur pour mettre en évidence de manière visuelle les fonctions des champignons de culture (respiration cellulaire, dégradation de la cellulose,...), etc...

Un troisième objectif, est d'identifier des besoins de formation des acteurs (cf. tâche 4.4 ci-après).
Livrables : rapports d'analyses et de propositions pour 15 sites agroécologiques étudiés, 9 sites de cultures de champignons, 15 restaurants.

4.3 – Elaboration de circuits de mycotourisme. Responsable : PNRM

3 (minimum) produits touristiques de type « MycoTour » élaborés par territoire et 3 (minimum) produits de tourisme multi-destinations (avec des déclinaisons possibles selon les publics visés). Ces circuits intégreront l'ensemble des ressources développées dans l'Action 1.

Livrables : 9 MycoTours « locaux » et 3 MycoTours internationaux

4.4 - Formation des acteurs. Responsable : PNRM

Objectifs : acquisition par les différents professionnels impliqués dans les circuits de mycotourisme (i) des connaissances de base (biologie et écologie des champignons, moyens culturels, caractéristiques nutritionnelles,...) nécessaires pour leur permettre de renseigner les visiteurs ; (ii) des connaissances d'ordre culturel (histoire de l'utilisation des champignons dans les différents territoires du projet, anecdotes,...) ; (iii) des connaissances des publics (grand public d'une part et publics spécialisés en mycologie, de type « sociétés mycologiques », de différents Pays) et principes de communication et d'accueil ; (iv) une culture commune (connaissances réciproques des acteurs et de leurs activités).

Méthode : réalisation de supports pédagogiques simples (fiches techniques), relatifs aux différents éléments des circuits de découverte ; visites collectives de l'ensemble des éléments des circuits touristiques suivies d'analyses (cf. partie « méthodologie ») Séances d'initiation et formations complémentaires en laboratoire de mycologie, atelier de culture, laboratoire de cuisine.

Livrables : comptes-rendus des formations et des résultats des études.

WP 5- -Accords commerciaux et commercialisation des offres de mycotourisme

Ce troisième ensemble d'activités se focalise sur la promotion commerciale des activités mycologiques nouvelles et des circuits de mycotourisme. Cet ensemble comprend un travail d'élaboration de contrats commerciaux entre les acteurs (travail structuré par deux démarches complémentaires de création de deux marques commerciales – marque de mycotourisme et marque de « restaurants mycologiques des caraïbes »), la commercialisation de ces nouveaux produits touristiques que sont ces circuits de mycotourisme (« MycoTours »)

5.1 – démarche de création d'une marque de restaurants mycologiques des Caraïbes.

Responsable : IME

Création d'une association pour porter la Marque. Elaboration collective du cahier des charges (règles sur les approvisionnements en circuits courts, principes culinaires, démarches de type RSE vers les territoires locaux) ; fonctionnement de l'association qui porte la marque ; démarches de dépôt de la Marque. **Livrables** : une association, une marque (cahier des charges, inscription de la marque, logo, identité visuelle)

5.2- Création d'une marque de MycoTour. Responsable : IME

Création d'une association pour porter la Marque. Elaboration collective du cahier des charges (règles sur les conditions d'un tourisme durable); fonctionnement de l'association qui porte la marque ; démarches de dépôt de la Marque. **Livrables** : une association, une marque (cahier des charges, inscription de la marque, logo, identité visuelle)

5.3 Accords commerciaux avec des Tours-opérateurs

Responsable : PNRM

Travail réalisé sur la base des études menées en A.2.1.

Livrables : accords commerciaux.

Année 1													
	Semestre 1						Semestre 2						
	Mois 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
WP1 - Gestion													Organisme responsable de la mise en œuvre PNRM
WP2 -Communicati													Organisme responsable de la mise en œuvre PNRM
WP3 – Développement ressources mycologiques													Organisme responsable de la mise en œuvre PNRM
3.1- Installation des équipements de R&D													PNRM, (collaborations IME, FREDON, CEBI)
3.2 – Collection espèces comestibles													IME (collaborations CEBI)
3.3- Description habitats et sélection circuits forestiers													PNRM (Collaborations CEBI, IME)
3.4- Elaboration et tests de substrats de culture													PNRM (Collaboration CEBI, PNRM, IME, Exploitation Jacky Pascault)
3.5. Formation, accompagnement nouveaux producteurs													Exploitation Jacky Pascault (collaborations CEBI, IME)
3.6 - Installation (ou adaptation) d'unités de cultures													EA Jacky Pascault (collaborations CEBI, IME)
3.7 - Description de sites agroécologiques													FREDON (Collaborations EARL Thieubert, PNRM,CEBI)
3.8- Formation cuisine mycologique													IME (collaboration EA Jacky pascault, PNRM)
3.9 – Produits agroalimentaires													IME (collaboration EA Jacky pascault,PNRM)
3.10- collection de trois ouvrages didactiques													PNRM (collaborations :IME, FREDON, Neisson, CEBI)
WP 4 - Elaboration d'offres de mycotourisme													PNRM

4.1 –Etudes de marchés et cahier des charges													PNRM (Collaborations : tous partenaires) IME, CEBI)
4.2- Etudes pour la valorisation touristique des sites													PNRM (Collaborations : tous partenaires)
4.3- Circuits de mycotourisme													PNRM (collaboration : tous partenaires)
4.4- Formation des acteurs													PNRM (Collaborations : tous partenaires)
W P5 - Accords commerciaux et commercialisation des offres de mycotourismes													IME
5.1- Marque « restau. mycologiques des caraïbes »													IME (Collaborations : PNRM, CEBI, EA Pascual)
5.2- Marque de « MycoTour Caraïbes »													PNRM (Collaborations : tous partenaires)
5.3- Accords commerciaux avec Tour-opérateurs													PNRM (collaborations : tous partenaires)

Année 2													
	Semestre 1						Semestre 2						
	Mois 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
WP1 - Gestion													Organisme responsable de la mise en œuvre PNRM
WP2 -Communication													Organisme responsable de la mise en œuvre PNRM
WP3 – Développement ressources mycologiques													Organisme responsable de la mise en œuvre PNRM
3.1- Installation des équipements de R&D													PNRM, (collaborations IME, FREDON, CEBI)
3.2 – Collection espèces comestibles													IME (collaborations CEBI)
3.3- Description habitats et sélection circuits forestiers													PNRM (Collaborations CEBI, IME)
3.4- Elaboration et tests de substrats de culture													PNRM (Collaboration CEBI, PNRM, IME, Exploitation Jacky Pascaul)
3.5. Formation, accompagnement nouveaux producteurs													Exploitation Jacky Pascaul (collaborations CEBI, IME)
3.6 - Installation (ou adaptation) d'unités de cultures													EA Jacky Pascaul (collaborations CEBI, IME)
3.7 - Description de sites agroécologiques													FREDON (Collaborations EARL Thieubert, PNRM,CEBI)
3.8- Formation cuisine mycologique													IME (collaboration EA Jacky pascaul, PNRM)

3.9 – Produits agroalimentaires													IME (collaboration EA Jacky pascault,PNRM)
3.10- collection de trois ouvrages didactiques													PNRM (collaborations :IME, FREDON, Neisson, CEBI)
WP 4 - Elaboration d'offres de mycotourisme													PNRM
4.1 –Etudes de marchés et cahier des charges													PNRM (Collaborations :IME, CEBI)
4.2- Etudes pour la valorisation touristique des sites													PNRM (Collaborations :tous partenaires)
4.3- Circuits de mycotourisme													PNRM (collaboration : tous partenaires)
4.4- Formation des acteurs													PNRM (Collaborations : tous partenaires)
WP 5 - Accords commerciaux et commercialisation des offres de mycotourismes													IME
5.1- Marque « restau. mycologiques des caraïbes »													IME (Collaborations : PNRM, CEBI, EA Pascual)
5.2- Marque de « MycoTour Caraïbes »													PNRM (Collaborations :tous partenaires)
5.3- Accords commerciaux avec Tour-opérateurs													PNRM (collaborations :tous partenaires)

Année 3													
	Semestre 1						Semestre 2						
	Mois 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
WP1 - Gestion													Organisme responsable de la mise en œuvre PNRM
WP2 -Communication													Organisme responsable de la mise en œuvre PNRM
WP3 – Développement ressources mycologiques													Organisme responsable de la mise en œuvre PNRM
3.1- Installation des équipements de R&D													PNRM, (collaborations IME, FREDON, CEBI)
3.2 – Collection espèces comestibles													IME (collaborations CEBI)
3.3- Description habitats et sélection circuits forestiers													PNRM (Collaborations CEBI, IME)
3.4- Elaboration et tests de substrats de culture													PNRM (Collaboration CEBI, PNRM, IME, Exploitation Jacky Pascaul)

3.5. Formation, accompagnement nouveaux producteurs														Exploitation Jacky Pascault (collaborations CEBI, IME)
3.6 - Installation (ou adaptation) d'unités de cultures														EA Jacky Pascault (collaborations CEBI, IME)
3.7 - Description de sites agroécologiques														FREDON (Collaborations EARL Thieubert, PNRM,CEBI)
3.8- Formation cuisine mycologique														IME (collaboration EA Jacky pascault, PNRM)
3.9 – Produits agroalimentaires														IME (collaboration EA Jacky pascault,PNRM)
3.10- collection de trois ouvrages didactiques														PNRM (collaborations :IME, FREDON, Neisson, CEBI)
WP 4 - Elaboration d'offres de mycotourisme														PNRM
4.1 –Etudes de marchés et cahier des charges														PNRM (Collaborations IME, CEBI)
4.2- Etudes pour la valorisation touristique des sites														PNRM (Collaborations :tous partenaires)
4.3- Circuits de mycotourisme														PNRM (collaboration : tous partenaires)
4.4- Formation des acteurs														PNRM (Collaborations : tous partenaires)
WP 5 - Accords commerciaux et commercialisation des offres de mycotourismes														IME
5.1- Marque « restau. mycologiques des caraïbes »														IME (Collaborations : PNRM, CEBI, EA Pascault)
5.2- Marque de « MycoTour Caraïbes »														PNRM (Collaborations :tous partenaires)
5.3- Accords commerciaux avec Tour-opérateurs														PNRM (collaborations :tous partenaires)

La durée estimée du projet sera de 36 mois+ 1 mois (première réunion de gestion)

	Format (JJ/MM/AN)
Date de début des réalisations: (incluant la date des premiers frais engagés pour la réalisation du projet)	02/05/2017
Date prévisionnelle de fin des réalisations : (incluant la date des dernières factures acquittées)	02/06/2020

1.8 Méthodologie (4 pages maximum)

Méthode de mise en œuvre

La mise en œuvre du projet MYCONOVA-CARAÏBES comprend :

- un ensemble d'actions de type R&D+I + Formation visant au développement (i) d'un réseau pérenne d'innovation et de transfert technologique (associant organismes publiques, associations professionnelles et entreprises), (ii) d'activités et produits et (iii) entreprises innovantes, dans le domaine de la mycologie appliquée. (= WP3)
- un travail de structuration des acteurs autour de la finalité de créer des circuits touristiques (= WP4)
- des actions visant à une commercialisation des produits touristiques développés, sous marques de qualité (WP5)

Les méthodes de mise en œuvre seront différentes pour ces groupes de tâches..

La méthode de projet le WP3 respectera le principe d'un développement itératif, cette activité intégrant en fait plusieurs mini-projets, correspondant aux différentes tâches décrites précédemment. Chaque mini-projet sera piloté par un petit groupe de travail spécifique, groupe nécessairement international, ce qui favorisera la communication entre les personnes engagées dans ces tâches ainsi que leur motivation, confiance et responsabilisation.

On remarquera que selon leurs caractéristiques, certaines tâches correspondent à des travaux continus sur plusieurs mois (exemple du travail de constitution d'une collection d'espèces de champignons comestibles – 3.2) ou plutôt à des travaux discontinus (exemple du travail sur la cuisine mycologique - 3.8). Dans les deux cas, on veillera à découper les premières (« travaux continus ») en plusieurs phases, de façon à privilégier des actions courtes et rapides qui favorisent la motivation. Ce type de fonctionnement s'imposera naturellement pour les tâches du deuxième type d'autant plus que les travaux impliqueront des personnes ressources issues de plusieurs organismes, accompagnées parfois de prestataires et qui ne pourront être mobilisées trop longtemps et trop souvent. On procédera alors sous forme de petits séminaires ou stages, en traitant chacun comme un projet à part entière, en respectant pour chaque l'un d'eux un développement en 6 phases (étude de faisabilité préalable de façon à bien prévoir les conditions de déroulement, les participants nécessaires,... ; définition précise du projet du « stage »; plan d'exécution ; exécution ; mise en exploitation (tests des résultats, vérification de la conformité aux attentes, identification des besoins de formation des utilisateurs) ; Clôture (élaboration d'un compte-rendu, de fiches techniques,..dans une démarche de transfert de la connaissance acquise lors du stage).

La pleine réussite de WP3 et son articulation avec WP4 (construction d'offres globales de mycotourisme) et WP5 (commercialisation ...) reposera toutefois sur la compréhension de l'action globale par l'ensemble des personnes engagées dans les différentes tâches et sur une adhésion à un objectif d'ensemble commun et à des valeurs communes : ces valeurs peuvent être définies ainsi :

« valoriser la biodiversité locale (et ne plus dépendre de bio-intrants extérieurs), valoriser l'agro-écologie, développer des produits identitaires, favoriser une économie circulaire, favoriser une alimentation saine, créer des activités et des emplois,... »

D'un point de vue méthodologique, cela reposera sur l'organisation d'un séminaire de lancement qui respectera les mêmes principes que ceux décrits pour un mini-projet en 6 phases. Ce séminaire comprendra un travail collectif et participatif de définition des **valeurs du projet**, d'appropriation du **plan de travail global**, de **connaissances réciproques des différents groupes chargés des différentes tâches** avec des présentations argumentées de chacune de ces tâches.

L'adhésion au projet global et la responsabilisation de chacun passera également par l'utilisation des moyens d'échanges d'informations sur l'avancement des différentes tâches (site internet + newsletter format papier avec une partie conçue comme un « flash-report » sur l'ensemble des tâches en cours et une description détaillée des résultats intermédiaires ou finaux de certaines tâches), par un travail relationnel continu effectué par le chef de projet et par l'organisation d'un séminaire intermédiaire qui permettra de faire un bilan d'étape global à mi-parcours. Des outils simples seront élaborés pour permettre à chacun de visualiser l'avancement du projet (outils de pilotage de type diagrammes de Gantt détaillés, outils visuels et ludiques comme les successions d'images organisées de type BD)

Enfin, pour ce WP3, un outil très important pour favoriser la responsabilisation de chacun, la communication internationale, l'objectif de qualité et la mise en cohérence des différentes tâches correspondra à l'élaboration progressive des 3 ouvrages collectifs (plus exactement : ouvrage collectif, en trois tomes correspondant aux trois territoires). En effet, chaque groupe responsable d'une tâche aura la responsabilité de fournir les résultats nécessaires à la rédaction et aux illustrations des ouvrages et tous les acteurs seront identifiés (et valorisés de fait) comme co-auteurs.

La méthodologie de projet, pour le WP4, est différente car basée d'une part sur une **étude spécialisée** correspondant à une étude de marché et l'établissement de cahiers des charges (A.2.1) puis sur des **méthodes d'animation de groupes** (4.2, 4.3) et de « formations participatives » (4.4).

Cet ensemble d'activités vise à construire des offres collectives de « mycotourisme ».

Ces produits touristiques collectifs présentent les particularités suivantes :

- Ce sont des produits innovants et de fait les références sont peu nombreuses. Les offres de mycotourisme existantes n'ayant pas d'ailleurs le plus souvent bénéficié d'un cadre de projet comme celui qui est proposé à travers MycoNova – Caraïbes, qui est un projet pionnier dans ce domaine. Les offres existantes sont par ailleurs espagnoles, italiennes et Québécoises et donc situées dans des contextes forestiers et culturels très différents du contexte des Caraïbes. Ces 2 caractères (innovant, contexte nouveau) sont d'ailleurs bien sûr des éléments à priori très motivants et ces caractères seront mis en valeur auprès des participants. Ce caractère innovant est une opportunité dans le sens où il appelle la créativité. Le potentiel de créativité des professionnels (public-cible) sera valorisé à travers des séminaires collectifs et participatifs et l'utilisation de méthodes d'animations.

- Ce sont des produits diversifiés qui doivent présenter un juste équilibre entre les différentes activités, cet équilibre étant par ailleurs différents selon les publics. Un travail sur la typologie des publics (correspondant à l'activité 4.3) est prévu en démarrage de WP4 (début deuxième année).

- Malgré cette diversité des activités qui seront proposées aux mycotouristes, il importe de construire une identité caribéenne. Cette identité reposera sur des éléments constitutifs des fils rouges (marque, identité visuelle,...) mais également sur une culture commune et la construction d'un discours partagé par l'ensemble des professionnels participant à ces « MycoTours », en lien avec les valeurs énoncées plus haut.

Concrètement le travail vise d'une part à définir et établir les conditions nécessaires à la valorisation touristique de chacun des sites à visiter (en lien avec les critères du cahier des charges établis en 4.1) puis à construire des offres collectives cohérentes.

Pour les études des différents sites (4.2), la recherche de propositions innovantes se basera sur une méthode de type « **discussion en panel** » qui verra 3 ou 4 spécialistes (animateur touristique, aménageur, spécialiste du thème) présenter leur avis au reste du groupe (le gestionnaire du site + quelques acteurs) et susciter ainsi un dialogue créatif au sein du groupe. Après mise en œuvre des propositions, ces dernières seront testées en organisant un **jeu de rôle** dans chaque site, le gestionnaire et/ou l'animateur touristique chargé de présenter le site le faisant devant un public jouant le rôle de mycotouristes.

Pour la construction des circuits de mycotourisme, la méthode comprendra **4 phases** :

- Conception initiale du circuit (2 circuits différents par territoire) par un petit groupe constitué des représentants des partenaires.

- Organisation de (2) visites collectives avec des publics témoins.

- Travail collectif ensuite (le lendemain des visites) basé sur les souvenirs des participants (Quels éléments restent en mémoire ? Quelles impressions ? Typologie des souvenirs. Ressentis par type de souvenirs et notations de satisfaction. Recherche de solutions d'amélioration,...).

Au-delà de l'objectif technique de construire des circuits touristiques très adaptés, un objectif complémentaire est également de parvenir à constituer un groupe associant un public témoin constitué de personnes non directement impliquées dans le projet et des professionnels impliqués dans les MycoTours, de façon à vivre des expériences communes à l'occasion de ces circuits et à favoriser la culture mycologique commune recherchée.

De façon à favoriser cette culture commune, avec une ambition d'atteindre un niveau de connaissances professionnelles (et culturelles) élevé au sein des participants (bénéficiaires et publics cibles) la tâche de **formation** 4.4 comprend une phase d'identification des besoins de formation (identification faite au fil des tâches précédentes), une phase de conception de formations et une phase de réalisation de ces formations.

- Travail collectif associant les partenaires, des acteurs de Sainte Lucie et des opérateurs du tourisme dans les Caraïbes, pour l'organisation de circuits internationaux.

La méthodologie de travail pour WP5, se basera également sur des méthodes d'animation de groupe, des représentants des partenaires du projet (+ un prestataire) accompagnant les publics cibles (restaurateurs d'une part et ensemble des professionnels engagés dans les circuits touristiques) : (i) dans la constitution de deux associations qui seront porteuses et garantes des deux marques commerciales envisagées puis (ii) dans l'établissement des cahiers des charges de ces marques. Les démarches de dépôt des marques et le travail d'établissement des accords commerciaux feront l'objet ensuite d'études menées par des spécialistes et validées par les partenaires.

Procédures d'évaluation interne

L'évaluation globale du projet sera réalisée lors des réunions du Comité de pilotage, par l'ensemble des partenaires. Des représentants d'autres institutions pouvant avoir des avis d'expert sur les résultats obtenus pourront être invités pour enrichir cette évaluation. L'évaluation globale sera faite également lors des séminaires intermédiaire et final.

Chacune des tâches sera par ailleurs évaluée sur la base d'un compte-rendu final qui décrira en particulier l'adéquation avec les attentes initiales ou au contraire le décalage constaté et la procédure de réajustement nécessaire. Dans les cas des tâches impliquant un travail participatif avec le public-cible, une évaluation du niveau de satisfaction des attentes sera réalisée, selon des méthodes permettant aux participants d'être libres de leur opinion. Ces comptes-rendus par tâches (ou comme indiqué par « sections » de tâches) serviront à la réalisation d'un bilan trimestriel global,

accessible sur le site du projet. A cette occasion (bilans), des outils visuels seront utilisés pour faire apparaître le niveau d'atteinte des indicateurs établis pour les différentes tâches.

Rôle des partenaires dans le projet et raisons motivant le rôle de chaque partenaire

Le PNRM exercera la mission de gestion et de coordination globale du projet et sera également responsable de la communication sur le projet. Son implication dans les 3 WP techniques correspond d'une part à sa mission générale d'animation du territoire et de mise en relation des acteurs et d'autre part à des compétences spécialisées dans les domaines de la biodiversité, forêt, tourisme nature, animation pédagogique...

WP3 :

Le PNRM en sera le responsable, prenant en charge l'installation d'équipements de R&D nécessaires au développement des cultures de champignons à partir d'espèces locales.

-L'EMI (Institut Mycologique Européen), le CEBI et la champignonnière des Antilles (Exploitation Jacky Pascault) apporteront des connaissances scientifiques et/ou techniques relatives aux cultures de champignons comestibles.

La FREDON, le CEBI et l'EARL Thieubert apporteront des connaissances scientifiques et/ou techniques relatives aux pratiques agronomiques qui favorisent les fonctions des champignons mycorhiziens des sols agricoles.

Le PNRM, apportera en outre son expérience dans les démarches de connaissance et de valorisation de la biodiversité, la biodiversité fongique générale ayant été étudiée depuis 2004 par L'Université de Lille 2-(Régis Courtecuisse et son équipe), en complément des études de Jean-Pierre Fiard, expert local en mycologie.

Le PNRM, en lien avec l'Université des Antilles et l'Université Oriente de Santiago qui abrite le **CEBI** apporteront leurs capacités à mobiliser des experts (détermination des espèces) et à accompagner des étudiants dans leurs travaux, le WP3 reposant partiellement sur le travail d'étudiants en thèse et en masters.

Le PNRM coordonnera la réalisation de la collection des ouvrages capitalisant l'ensemble des informations (cf. 3.10).

WP4 :

Le PNRM, sera également responsable du WP4, en collaboration avec les 3 autres partenaires publiques en ce qui concerne l'étude de marché et l'élaboration des cahiers des charges des offres touristiques (4.1), l'Université des Antilles apportant une expertise sur l'économie touristique, le CBI une connaissance du tourisme à Cuba et l'EMI pouvant mobiliser ses réseaux de territoires et d'acteurs touristiques internationaux.

La FREDON, apportera en plus sa connaissance des exploitants agricoles en agro-écologie et son expérience dans l'animation de ce public cible dans les actions de valorisation des sites d'agro-écologie, de conception de circuits touristiques et de formation des acteurs. La conception et la conduite de ces actions de formation seront de la responsabilité de l'Université, en collaboration avec les autres partenaires.

WP5 :

L'Institut Mycologique Européen en sera le responsable, en lien avec son expérience des produits touristiques envisagés et de la démarche de marque de qualité « Restaurant mycologique »

Equipe proposée pour la mise en œuvre de l'action

L'équipe proposée pour la mise en œuvre de l'action est constituée d'un chef de projet au sein de chaque organisme partenaire et de personnes complémentaires, salariées de ces organisations ou recrutées pour le projet :

PNRM : un chef de projet à 1/3 temps responsable du service valorisation des forêts. La diversité des activités reposera sur un encadrant technique à temps complet. Des activités spécifiques liées à la mise en œuvre des cultures de champignons seront également suivies à temps partiel par le responsable du domaine d'Emeraude et une technicienne. Les tâches administratives du WP1 impliqueront une assistante administrative (1/3 temps) et la communication impliquera un assistant en communication à temps partiel. Le Directeur de la protection et de l'Aménagement du Territoire assurera un suivi du projet. Le Directeur Général sera présent sur quelques moments clés liés aux orientations stratégiques du projet, à la consolidation des partenariats, à l'évaluation. L'équipe comprendra également des étudiants et notamment un étudiant en thèse sur le thème de l'étude des nouvelles espèces comestibles et des étudiants en master ou licence. Ces étudiants échangeront avec des étudiants de l'Université d'Oriente de Santiago.

La FREDON mettra à disposition du projet une équipe constituée d'un ingénieur à 50 % de son temps, une technicienne (40%), un responsable technique (20%), la Directrice participant aux actions pour 10 % de son temps. Un temps important sera consacré à l'action 3.7 qui correspond à la description et analyse des sites agro-écologiques et concerne un domaine de travail propre à la FREDON. Le choix a été par ailleurs fait de partager le travail entre plusieurs personnes pour mieux répondre à la diversité des activités prévues.

Le CEBI de l'Université Oriente mobilisera 8 personnes à temps plein sur l'action avec, outre un technicien communication, une équipe importante (5 personnes) dans le domaine des travaux de R&D+I sur les nouvelles espèces cultivées et deux personnes sur le thème de la valorisation des champignons des sols agricoles.

L'EMI mettra à disposition du projet un ingénieur (ingénieur agronome et ingénieur forestier), chef de projet de coopération internationale, spécialisé également en cultures de champignons comestibles, nutrition et cuisine mycologique, développement rural. Sa mission est d'intervenir dans l'ensemble des activités et seconder ainsi le chef de projet mobilisé par le PNRM. Par ailleurs, l'EMI mobilisera un spécialiste (Docteur) en économie et sociologie touristique, sur les activités liées au tourisme dans le WP4 et WP5.

L'Exploitation Agricole Pascault (Champignonnière des Antilles) mobilisera un salarié, spécialisé dans la culture de champignons. Le chef d'exploitation apportera par ailleurs son expertise dans les différentes activités liées aux champignons comestibles et à leurs valorisations économiques.

L'EARL Domaine Thieubert (Rhums Neisson), qui a développé des expérimentations en agriculture biologique et valorisation des champignons des sols mobilisera une Ingénieure agronome, chef de cultures, pour un 1/3 temps et qui interviendra dans l'activité 3.7 (analyse des sites agroécologiques) mais également dans les diverses activités liées à l'axe touristique du projet.

1.9 Indicateurs de réalisation

Réalisations	Quantification prévisionnelle
nombre d'entreprises soutenues.	2 Entreprises bénéficiant d'aides directes (subventions). Entreprises bénéficiant d'un soutien non financier (aides indirectes) : 60 (3 entreprises se spécialisant dans la production de champignons, 3 entreprises de transformation agro-alimentaire, 15 entreprises agricoles en agro-écologie, 15 restaurants, 6 entreprises de randonnée, 6 Tour-opérateurs basés dans les territoires du projet. Autres entreprises valorisant les actions de formation = 12)
Nombre d'accords commerciaux internationaux concrétisés par des marques de qualité	2
Nombre annuel de Mycotouristes venant (spécifiquement) dans les Caraïbes pour visiter les sites bénéficiant d'une valorisation mycologique et d'une marque de qualité, à l'issue du projet	1000
Nombre annuel de touristes étrangers déjà présents pour d'autres activités et bénéficiant en plus de la diversification touristique correspondant aux offres de mycotourisme	6000
Nombre de nouvelles espèces de champignons comestibles sélectionnées à l'issus des tests, cultivées, valorisées et certifiées en tant que « nouveaux aliments ».	3
Nombre de restaurateurs bénéficiant d'une formation sur la nutrition et la cuisine saine et valorisant cette formation dans leurs menus et méthodes culinaires	15
Nombre d'animateurs touristiques bénéficiant d'une formation sur la nutrition et valorisant leurs connaissances nouvelles auprès du public	6
Nombre d'étudiants participant à des échanges transfrontaliers dans le cadre d'un mémoire de master ou d'une thèse	12

2. Résultats attendus

2.1 Impact attendu sur les groupes cibles

Les entreprises mobilisées et conseillées pour développer des nouveaux produits et services et les organismes publics ou associatifs impliqués dans le développement agricole et le développement touristique vont bénéficier d'un nouveau réseau pérenne d'innovation, dans 5 domaines d'innovation :

- la culture de champignons d'origines locales,
- la valorisation des champignons mycorhiziens dans l'agro-écologie,
- la restauration saine basée sur la valorisation des champignons,
- la production de nouveaux produits agroalimentaires associant champignons et produits locaux et avec des critères spécifiques de santé,
- le mycotourisme.

Ce réseau permettra d'accompagner le développement technique et commercial de ces entreprises, à travers une capacité à mener des actions de R&D+I et des actions de formation-action. Le CEBI dispose d'une expertise importante dans les deux premiers domaines d'innovation, en particulier sur les points suivants :

- les techniques de caractérisation **des propriétés nutritionnelles et médicinales des champignons cultivés**,
- étude des relations entre les caractéristiques des substrats et ces caractéristiques des champignons,
- les méthodes pratiques et éprouvées de valorisation du **potentiel en champignons mycorhiziens des sols agricoles**.

Cette expertise garantit aux entreprises s'intéressant à ces deux thématiques d'atteindre des résultats importants du point de vue agronomique et du point de vue de la qualité des produits « champignons comestibles ». Ce dernier aspect est particulièrement intéressant, dans un contexte mondial où les entreprises de production de champignons sont assez exclusivement ciblées sur des critères quantitatifs et non qualitatifs. Les entreprises de cultures de champignons peuvent ainsi bénéficier d'un avantage comparatif qui permet d'espérer toucher des marchés de niche mais correspondant à des produits de haute qualité.

Dans un contexte (sans doute mondial) où les pratiques culinaires ont fortement évolué (régimes hypercaloriques et hyperglucidiques, cuissons dégradant les acides gras et favorisant un excès de produits de la réaction de Maillard, etc...) la restauration doit faire face à une demande plus grande d'une cuisine respectueuse de critères de santé.

La restauration mycologique commence à être utilisée dans certains territoires européens (Espagne notamment) comme un levier d'innovation pour développer une cuisine attractive mais très saine. Les entreprises rencontrées en Martinique lors du montage du projet sont très intéressées par cet aspect, s'intéressant d'une manière plus générale à participer à un effort collectif d'éducation à une alimentation saine. Le projet donne concrètement un cadre et des moyens importants de formation, élaboration, tests et analyses de recettes nouvelles et enfin de diffusion large des résultats auprès des publics, publics touristiques et locaux. Cette diversification de la restauration peut amener un avantage comparatif (images d'« innovation » et de « santé ») aux « restaurants mycologiques et contribuer pour une part à une évolution positive de l'image et des pratiques de la restauration. Pour démultiplier cet effet, le projet prévoit une sensibilisation des

enseignants et étudiants des écoles hôtelières (l'un des publics-cibles), avec également une participation de quelques chefs de ces écoles aux séminaires de formation qui seront organisés.

Les partenaires du projet croient également particulièrement à l'opportunité représentée par les **produits agro-alimentaires valorisant les champignons** en mélange avec d'autres produits et à un intérêt des entreprises pour ce type de produits encore très peu développés en Europe. Si cet axe ne correspond pas à l'axe principal du projet, il semble possible que la tâche prévue spécifiquement pour développer cette activité et ces produits ait un impact important.

Le projet met l'accent sur le dernier thème d'innovation, le « **mycotourisme** ». Les publics-cibles bénéficieront d'un effort important et qui se basera sur une capitalisation des premières expériences mondiales de mycotourisme et qui rencontrent un succès certain. Le principe dans ce projet est d'apporter aux entreprises gérant des sites mycologiques de diversifier leurs clientèles pour mieux valoriser leurs produits, selon les principes d'une diversification des entreprises productives vers les marchés touristiques. Au-delà de ces entreprises mycologiques, cette expérience de diversification servira de modèle pour envisager de développer ce même type de diversification pour d'autres types de productions agricoles.

Amélioration des capacités techniques.

Le projet propose une élévation des capacités globales des territoires à travers une mise en réseau d'organismes qui ont des capacités complémentaires mais il veut également favoriser un transfert de connaissance entre les territoires, entre les organismes partenaires, également entre les entreprises composant le premier public-cible et enfin d'une manière générale entre les publics-cibles.

Ce transfert de connaissance vise à développer une autonomie des territoires et des partenaires dans les sujets techniques innovants comme la culture des champignons comestibles, les techniques agronomiques, la restauration mycologique, l'agroalimentaire mycologique, le mycotourisme. Cette autonomie recherchée pour les différents territoires, partenaires, publics,... ne signifiant par pour autant le fait de dévier de l'objectif de pérennisation du réseau international de R&D+I, qui représentera durant le projet et au-delà une grande opportunité pour l'innovation continue dans ces domaines.

L'élévation des capacités des différents partenaires et des bénéficiaires indirects passera en particulier concrètement par les formations-actions organisées dans ce projet, sous formes de visites conjointes, séminaires, formations sur sites. Le transfert de connaissance sera également favorisé par les méthodes de formation envisagées qui seront le plus souvent basées sur des méthodes participatives visant à une implication maximum des participants. Une illustration est donnée par les formations à la restauration mycologique qui seront basées pour une part sur un échange de savoir-faire entre les restaurateurs eux-mêmes, les intervenants (un ingénieur agronome, un économiste spécialiste des nouvelles demandes sociétales et un nutritionniste) proposant initialement une grille de critères organoleptiques et nutritionnels à respecter.

Une attention sera également donnée au fait que le projet apporte une élévation des capacités de salariés ou entrepreneurs déjà installés mais également à un ensemble suffisant d'étudiants pour que les connaissances puissent être ensuite capitalisées, pérennisées, diffusées et intégrées finalement dans les cultures des territoires concernés.

Amélioration des capacités de gestion

Un projet interreg offre un cadre d'amélioration des pratiques des organismes publiques, associations et entreprises en matière de gestion de projets partenariaux et participatifs et d'actions collectives.

Le projet partenarial Myconova impose en premier lieu à chaque partenaire d'apprendre à analyser les opportunités liées à la mise en commun des ressources de chacun, de façon à s'approprier les enjeux communs du projet.

La structure de gouvernance mise en place permettra aux participants d'apprendre à :

- (i) analyser et à fonctionner en réseau dans la dynamique de projet,
- (ii) accompagner et soutenir les équipes pilotes sur site,
- (iii) accompagner les équipes à la réalisation et à la présentation de diagnostics et de réalisations communs.

Concrètement, ces apprentissages s'appuieront (formation en interne en début de projet) sur le partage d'outils méthodologiques concrets de conduite de projets collectifs et participatifs (cf. partie « méthodologie »), sur une réflexion sur l'organisation du travail partenarial (rôle et place des différents organismes, organisation des groupes de travail,...) et sur une approche de type coaching opérationnel pour le soutien et le suivi des équipes engagées dans les différentes actions.

2.2 Indicateurs de résultat

Indicateur(s) de résultat	Valeur cible
Nombre d'accord de coopération entre les structures d'innovation de part et d'autre de la Caraïbe (R&D&I « produits mycologiques »)	1
Nombre de sites touristiques de la Caraïbe bénéficiant d'une marque de qualité	39 (9 sites forestiers, 15 sites agroécologiques, 15 restaurants et leurs abords)

2.3. Diffusion des résultats (1 page maxi)

Objectifs : la communication vise à diffuser (i) les informations sur la démarche de projet lui-même, ses objectifs, sa méthodologie, son déroulement opérationnel, le partenariat, en valorisant la valeur ajoutée apportée par la coopération internationale dans le cadre du programme interreg Caraïbes ; (ii) les résultats des 3 activités - les nouveaux produits, activités, entreprises développés à travers ce projet - et en montrant comment ces résultats participent à l'indicateur de réalisation de l'Objectif spécifique « Renforcer la diversification économique des territoires à travers le transfert des connaissances et la commercialisation de produits innovants ».

Moyens : La communication sur le projet lui-même s'appuiera sur les outils qui seront développés pour la gestion du projet et qui sont présentés plus loin dans le point 1.8– Méthodologie. Ces outils visuels seront ainsi également valorisés pour une communication externe sur le projet, à travers son site internet, lors des séminaires publics, dans des reportages et notamment un reportage télévisuel (52 mn) déjà envisagé par un producteur indépendant pour expliquer la démarche de projet, en parallèle d'une présentation des nouveaux produits et activités mycologiques.

La communication sur les résultats se fera à travers : (i) des médias élaborés spécifiquement pour la communication sur les résultats du projet : médias pour communiquer sur les **résultats intermédiaires** du projet - affiches, flyers, roll-up, articles de presse (45), reportages radio (15) et télévision (6), pages internet, réseaux sociaux, notamment à l'occasion des (3) séminaires MYCONOVA et (4) séminaires internationaux organisés par l'Institut Mycologique Européen; médias élaborés pour expliquer et illustrer les **résultats définitifs** et destinés à être capitalisés en vue d'une information du public à posteriori et à un transfert des résultats dans d'autres territoires (pages internet, brochure expliquant le projet ; (ii) des médias constituant des livrables de certaines actions techniques : collection des 3 livres (cf. 3.10) présentant les ressources et activités mycologiques des 3 territoires (ces ouvrages présentant en première partie le contexte du projet), signalétique installée en évidence dans les sites mycologiques qui seront visitées dans le cadre des « mycotours », note de synthèse de présentation du projet mise en évidence sur chaque outil pédagogiques produit; documents commerciaux de présentation des produits touristiques ; **(iii) des médias ayant la double fonction de communiquer sur la démarche de projet et sur les résultats**: pages web du site internet du projet présentant un rapport final du projet sous une forme de reportage de presse (ce reportage étant également accessible sur les sites des partenaires du projet); reportage écrit dans des revues spécialisées ; reportage télévisuel cité précédemment.

Ressources humaines dédiées : Un temps de travail sera dédié à l'activité de communication par l'ensemble des partenaires, avec une personne responsable et en organisant un groupe de travail spécifique pour cette activité, sous la responsabilité du chef de file. Le fonctionnement de ce groupe de travail sera défini lors du premier Comité de Pilotage. Les partenaires disposant déjà de personnels ou partenaires directs spécialisés dans la communication et la relation avec la presse partageront leurs savoir-faire : le PNRM, la FREDON, l'EARL Thieubert, l'Institut Mycologique Européen dont une mission principale est la communication à une échelle internationale sur les projets de coopération en cours, le CEBI à l'échelle de Cuba.

2.4. Indicateurs relatifs aux activités de communication

COMMUNICATION	Valeur cible d'ici à la fin du projet
Nombre d'actions de presse destinées à un public averti réalisées	15
Nombre d'articles de presse destinés au grand public publiés	30
Nombre de reportages TV ou radio publiés	6 (TV) et 15 (radio)
Nombre de brochures (destinées au grand public) conçues	1 brochure 12 pages (1000 exemplaires)
Nombre de sites Internet créés ou maintenus	1 site spécifique pour le projet. Des pages internet spécifiques sur les sites des 5 autres partenaires.
Nombre de visites enregistrées sur le(s) site(s) web	20 000, sur l'ensemble des sites
Nombre d'actions de promotions et d'événements de présentation à destination du grand public auxquels les représentants du projet ont participé	7 séminaires internationaux 9 événements régionaux
Nombre d'actions de promotions et d'événements de présentation à destination d'un public averti auxquels les représentants du projet ont participé	7 séminaires internationaux 12 présentations
Nombre de livres présentant les ressources et activités produites	3 livres (1000 exemplaires chacun), rééditables ultérieurement
Nombre de sites touristiques disposant d'un panneau de présentation du projet	45

Dispositions prises pour assurer le respect des obligations de publicité	Oui	Non
Logo de l'UE (accompagné de la mention : « Ce projet est cofinancé par le Fonds Européen de Développement Régional ») sur tout support approprié (support de communication et d'information, convocations à des événements, documents publiés ou distribués...)	X	<input type="checkbox"/>
Si le bénéficiaire a un site internet :	X	<input type="checkbox"/>
publier lien vers le programme INTERREG Caraïbes	X	<input type="checkbox"/>
publier une description du projet, en mettant en lumière le soutien de l'UE	X	<input type="checkbox"/>
Poster rigide (A3 minimum) dans les locaux du bénéficiaire ou sur les lieux de l'opération, en un lieu aisément visible par le public (sauf opérations de plus de 500 000 € de fonds publics – cf ci-dessous), présentant des informations sur le projet et mentionnant le soutien financier de l'Union européenne.	X	<input type="checkbox"/>
Pour les projets portant sur l'achat d'un objet physique ou sur le financement d'infrastructure et de construction, ET dont le coût total public est supérieur à 500 000 euros, plaque ou panneau temporaire puis permanent pour tous travaux d'infrastructure ou de construction	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

MYCONOVA est un projet de R&D+I qui vise à démontrer la viabilité technique et économique de nouvelles activités valorisant les ressources en champignons comestibles et en champignons mycorhiziens des systèmes racinaires des plantes cultivées. Cette démonstration va se faire au travers du développement et de la valorisation de « sites pilotes » comprenant des cultures de champignons comestibles, des exploitations et parcelles agricoles conduites en agro-écologie, des restaurants, des sentiers de randonnées naturalistes.

Ces sites pilotes ont vocation à être reproduits dans les territoires de projets eux-mêmes et dans d'autres territoires des Caraïbes :

(i) Les sites agro-écologiques. Ils répondent à un besoin croissant des territoires en termes d'agriculture durables et faiblement demandeuse en intrants.

(ii) Les cultures de champignons. Les premières cultures caribéennes (Martinique, Sainte-Lucie, Cuba,..) rencontrent un succès auprès des consommateurs et que les marchés locaux se développent progressivement. Le projet vise par ailleurs à développer des filières d'exportations grâce à un travail sur l'agroalimentaire, une promotion touristique des produits, un partenariat avec des territoires continentaux qui développent une stratégie équivalente et qui souhaitent favoriser les échanges internationaux de produits tracés via l'action de l'Institut Mycologique Européen. L'une des actions stratégiques de l'IME est en effet l'organisation de « foires commerciales mycologiques » adossées à des séminaires internationaux annuels.

(iii) Les restaurants mycologiques. Le développement du mycotourisme conduit à penser que la restauration mycologique s'étendra et cela est un élément de justification supplémentaire pour « normer » dès l'origine cette restauration à travers un cahier des charges qui définira de bonnes pratiques culinaires et à travers une diffusion de la marque auprès des restaurateurs intéressés par ce « nouvel aliment caribéen ». Ce cahier des charges pourra par ailleurs être transposable pour le développement de concepts plus généraux comme celui de « restaurant responsable ».

(iv) Les « MycoTours ». Concernant le produit touristique qui correspond au « MycoTour », on sait qu'ils se développent dans le monde et qu'une destination tropicale bien organisée intéressera par exemple des mycotouristes espagnols et québécois, selon les résultats de premières enquêtes. Il est cependant bien sûr difficile d'estimer le niveau de succès que les MycoTours des caraïbes vont rencontrer et donc leur potentiel de développement. Dans ce projet, l'organisation de mycotours est également un argument pour favoriser un travail collectif de valorisation technique et commercial des sites qui vont participer à ces réseaux d'acteurs. Le Mycotour a ainsi une valeur méthodologique en soi et cette approche, telle qu'elle sera étudiée, mise en œuvre et évaluée dans ce projet, sera transposable à d'autres thématiques.

Maximum 3 pages. Veuillez distinguer trois aspects de l'impact à court et long terme :

Les aspects financiers (Comment seront financées les activités à la fin de la subvention)

Le projet vise à **renforcer** ou **créer** des activités économiques qui, au-delà de la phase du projet, auront une viabilité économique.

- Renforcement des activités économiques existantes :

(i) les sites agricoles en agroécologie trouveront, grâce au projet, de nouveaux débouchés pour leurs produits grâce à la valorisation marketing liée à la promotion touristique. Les diagnostics et échanges techniques menés sur ces sites par des spécialistes reconnus favoriseront également une diminution des charges des exploitations agricoles.

(ii) Les cultures de champignons déjà existantes (1 en Martinique, 1 à Cuba, 1 à Ste-Lucie) seront également valorisées grâce à cette promotion touristique ainsi qu'à travers la nouvelle transformation agroalimentaire proposée dans le projet.

(iii) Les restaurants qui vont s'engager dans le travail sur la restauration mycologique sont très motivés pour développer ce concept associé à une cuisine revisitée dans le sens de la santé (selon une étude menée en 2016 en Martinique – Etude de faisabilité d'un projet mycologique. PNRM). Ce nouveau concept et ces nouvelles pratiques de cuisine ne peuvent que renforcer l'offre en termes de restauration locale. Le cahier des charges impliquera par ailleurs une valorisation des circuits courts, ce qui renforcera également les entreprises agricoles locales (notamment les exploitations agroécologiques qui travailleront en réseau avec les restaurants). Les entreprises touristiques de type « entreprises de trekking, randonnée nature,... » qui souhaiteront tester les mycotours élargiront leur offre touristique, ce qui ne peut que renforcer leur activité. Elles bénéficieront d'un ensemble d'outils (sentiers, livres, outils pédagogiques) qui faciliteront leur appropriation de ces nouveaux produits.

- Création de nouvelles activités : conditions de pérennisation :

Les nouvelles unités de production de champignons seront à priori plutôt créées au sein d'**exploitations agricoles déjà existantes** souhaitant se diversifier et le choix est fait à priori également de privilégier un développement progressif de ces nouvelles unités, développement adaptable selon le rythme de développement du marché des champignons frais et des champignons transformés. Ces nouvelles unités bénéficieront des savoir-faire acquis qui permettront de minimiser les problèmes « mycosanitaires » dans les cultures (ces problèmes diminuant les rendements). Ces savoir-faire permettront également de disposer de mycéliums à l'optimum de leurs capacités de croissance (les mycéliums actuellement importés en Martinique depuis la Métropole souffrent des conditions de transport et perdent ainsi beaucoup de leur potentiel). A côté de ces facteurs techniques qui sécuriseront la rentabilité des productions, l'objectif est également de sécuriser le développement de ces unités de productions grâce à la diversification de type agritourisme.

Il est probable cependant que de **nouvelles entreprises** soient créées, sur la base par exemple d'une production de champignons associée à une transformation agroalimentaire (de champignons associés à d'autres produits agricoles). Ces créations seront bien accompagnées dans le cadre du projet, avec un relai favorisé vers les organismes agricoles.

Concernant les « mycotours », la pérennisation s'appuiera sur l'implication des tour-opérateurs existants qui inscriront simplement ces produits dans leur catalogue d'offre. Ils seront en charge de diffuser l'offre mycotouristique par les moyens dont ils disposent déjà mais cette promotion sera largement relayée après la fin du projet sur les sites des partenaires du projet et, au niveau international, par l'Institut Mycologique Européen.

Aspect institutionnel (existera-t-il des structures permettant la poursuite des activités à la fin de l'action ? Y aura-t-il une « appropriation » locale des résultats de l'action ?)

- Dans l'esprit du projet, les deux marques commerciales envisagées (« restaurants mycologiques des Caraïbes » et « MycoTours des caraïbes ») correspondent à deux instruments permettant la pérennisation et le développement de deux structures de gouvernance, celles-ci correspondant aux deux associations gouvernant les deux marques. Dans ce sens, et outre les aspects techniques sur les critères de qualité, l'élaboration des deux cahiers des charges de ces marques mettra l'accent sur l'engagement des utilisateurs de la marque dans un processus d'amélioration continu basé sur le maintien du réseau de R&D+I créé à la base du projet et sur un engagement à participer aux processus de gouvernance collective de ces marques. **Cet engagement concrétisera l'appropriation des résultats du projet par les acteurs locaux.** Cela supposera un engagement formel des membres, un porteur bien identifié (un consortium de partenaires, une association), une démarche reposant sur **l'expression des besoins des entreprises**, une gouvernance contrôlée par les entreprises, une méthode d'animation basée sur l'égalité et la confiance entre les membres, un plan d'actions pluriannuel au-delà du temps du projet Myconova, des moyens et un budget dédié, un animateur ou une équipe d'animation identifiée et professionnelle, des rencontres régulières, des échanges et des projets collaboratifs.

- Par ailleurs, un objectif essentiel du projet est de pérenniser le réseau de R&D&I à travers la mise en place d'un processus pérenne d'échange d'information et de mutualisation de moyens, pour accompagner le développement à venir des activités initiées par le projet. Ce réseau pourra en particulier être stimulé par le montage de projets régionaux ultérieurs, en fonction des premiers résultats du projet Myconova. Ces projets pourront en particulier viser une certaine industrialisation de la fabrication de produits intermédiaires, dans les domaines de la production de mycéliums de champignons comestibles, d'inoculum de champignons endomycorhiziens, de substrats de culture de champignons, de production agroalimentaire.

- En troisième lieu, le projet s'appuie également sur un partenariat avec l'Institut Mycologique Européen qui a vocation à favoriser la coopération dans les domaines visés par le projet. Cet organisme mettra ses savoir-faire et ses moyens au service du partenariat public-privé développé par MYCONOVA, durant le temps du projet mais également au-delà.

Aspect politique (quel sera l'impact structurel de l'action – par exemple va-t-elle résulter en de meilleurs lois, codes de conduite, méthodes, etc ?)

- Le projet vise un renforcement des politiques et méthodes de préservation et de valorisation de la biodiversité, grâce à :

(ii) la démonstration de la valeur économique de produits de la biodiversité forestière : les champignons comestibles, à valeurs nutritionnelle et médicinale, La valorisation agricole, agroalimentaire et touristique de champignons sauvages actuellement inconnus du public représente un modèle intéressant pour démontrer que la biodiversité représente un potentiel essentiel de développement économique et qu'il est impératif de promouvoir une gestion durable de cette biodiversité, au-delà d'enjeux économiques à court terme.

(ii) la sensibilisation des acteurs agricoles mais également institutionnels et politiques à l'importance d'une nouvelle voie de développement agro-écologique représentée par la valorisation du potentiel mycologique des sols agricoles.

- Par ailleurs, en favorisant un travail sur la restauration responsable et saine, le projet apporte une pierre à l'édifice visé par l'application locale, en Martinique et Guadeloupe, du Projet National Alimentaire dont l'objectif est de construire des programmes alimentaires territoriaux visant à renforcer une agriculture proche de la consommation locale. Le projet participera également à une promotion des politiques d'éducation en matière de santé alimentaire.

2.7 Impact sur la réalisation des principes horizontaux européens

(a) non-discrimination et égalité des chances

A travers une communication très ouverte et l'organisation de journées de sensibilisation et formation également ouvertes à tous, le projet vise à favoriser le transfert de connaissances scientifiques et techniques à tout public intéressé et notamment aux publics cibles d'exploitants agricoles, sans discrimination qui serait basée sur des critères de pré-requis de connaissance, sur des niveaux initiaux de performance des exploitations,...La contribution des partenaires aux principes horizontaux des partenaires publics, associatif et privés est intrinsèque à leur philosophie de travail. Pour chacune des activités susceptibles de générer une création d'emplois, les politiques internes de ces entités seront appliquées, en termes d'égalité des chances et de non-discrimination.

(b) égalité femmes/hommes

Une égalité entre les femmes et les hommes sera basée sur les principes précédents, au niveau des publics-cibles, dans le choix des personnes mobilisées par les partenaires pour travailler dans les différentes activités, dans la nomination des responsables de groupes de travail, dans la sélection des étudiant(e)s intéressé(e)s par un stage dans le projet, dans la sélection des entreprises candidates sur les différents appels d'offres.

(c) développement durable

La stratégie de ce projet est basée sur la valorisation de synergies entre la préservation de la biodiversité, le développement de pratiques agricoles économes en intrants et restauratrices des sols (directement en ce qui concerne le volet des champignons mycorhiziens des sols agricoles et indirectement en ce qui concernent les cultures de champignons comestibles, à travers la valorisation des composts résiduels), un développement de circuits courts de commercialisation et un tourisme durable. Ce tourisme, associant tourisme nature et agri-tourisme favorise également une meilleure répartition de la pression touristique sur l'environnement.

3. Budget du projet

Cf. l'annexe A

II - LE PARTENARIAT

1. Identité

Dénomination juridique complète :	Syndicat Mixte de collectivités du Parc Naturel Régional de la Martinique
Acronyme (s'il existe) :	PNRM
Statut juridique ¹ :	Syndicat Mixte de Collectivités
Régime TVA (fournir attestations) :	Ne récupère pas la TVA
Adresse officielle :	Maison du Parc, annexe Monsigny – Avenue des Canéficiers – Sainte Catherine – BP 437 97205 Fort de France
Adresse postale :	Maison du Parc, annexe Monsigny – Avenue des Canéficiers – Sainte Catherine – BP 437 97205 Fort de France
Personne de contact :	Isabelle GIRAUD-MAZIERES
N° de téléphone :	05 96 64 42 59
N° de fax :	05 96 64 72 27
Courrier électronique :	i.giraud-mazieres@pnr-martinique.com
Site internet :	pnr-martinique.com

2. Description du demandeur (maximum 1 page)

2.1 Quand votre organisation a-t-elle été créée et quand a-t-elle commencé ses activités ?

Le Parc Naturel Régional de la Martinique est une institution qui a été créée et a commencé ses activités en 1976.

2.2. Quelles sont les activités principales de votre organisation à l'heure actuelle ?

Le Parc Naturel Régional de la Martinique est une institution en charge de la protection et à la valorisation du patrimoine naturel et culturel.

¹ Fournir statuts, attestation d'enregistrement, extraitKbis, n° SIRET et SIREN.

2.3. Liste des membres du comité de gestion / conseil d'administration de votre organisation.

Liste des Délégués Titulaires du SM/PNRM

Titre	Nom	Prénom	Collectivité	Délégué
Collectivité Territoriale de la Martinique				
Monsieur	BOUTRIN	Louis	CTM	Titulaire
Madame	LEDEMA	Marie Line	CTM	Titulaire
Monsieur	COUTURIER	Gilbert	CTM	Titulaire
Monsieur	LOUIS-REGIS	Denis	CTM	Titulaire
Monsieur	MARTINE	Raphaël	CTM	Titulaire
Madame	BAURAS	Christiane	CTM	Titulaire
Madame	TOUL	Marie-France	CTM	Titulaire
Monsieur	ADENET	Lucien	CTM	Titulaire
Madame	PLANTIN	Maryse	CTM	Titulaire
Monsieur	BIROTA	Belfort	CTM	Titulaire
Monsieur	LORDINOT	Fred	CTM	Titulaire
Madame	BERNABE	Kora	CTM	Titulaire
Monsieur	MENCE	Charles André	CTM	Titulaire
Madame	DULYS PETIT	Jenny	CTM	Titulaire
Monsieur	ZOBDA	David	CTM	Titulaire
Monsieur	CATHERINE	Félix	CTM	Titulaire
Communauté de Communes				
Monsieur	PANCRATE	Jude	CAESM	Titulaire
Monsieur	LERIGAB	Justin	CACEM	Titulaire
Monsieur	MONSTIN	Norbert	CAP NORD	Titulaire
Communes				
Madame	BESUBE	Lydia	Ville d'Ajoupa-Bouillon	Titulaire
Madame	DULAC	Jacqueline	Ville des Anses-d'Arlet	Titulaire
Madame	REGINA	Marie-Agnès	Ville de Basse-Pointe	Titulaire
Monsieur	AVININ	Ugo	Ville de Bellefontaine	Titulaire
Monsieur	MARECHAL	Thierry	Ville de Case-Pilote	Titulaire
Monsieur	MONSTIN	Gérard	Ville du Carbet	Titulaire
Madame	SIMBA	Sandra	Ville du Diamant	Titulaire
Madame	EDWIGES	Francine	Ville de Ducos	Titulaire
Madame	BOURGEOIS	Sandrine	Ville de Fonds-Saint-Denis	Titulaire
Monsieur	HONORE	Patrick	Ville de Fort-de-France	Titulaire
Madame	LAGIER	Nicole	Ville du François	Titulaire
Monsieur	CHEMIN	Paterne Edouard	Ville de Grand-Rivière	Titulaire
Madame	LITRE	Nadiège	Ville du Gros-Morne	Titulaire
Monsieur	RANGOM	Ange Eric	Ville du Lamentin	Titulaire
Monsieur	JEAN-DENIS	Olivier	Ville du Lorrain	Titulaire
Madame	VARACAVOUDIN	Anne-Laure	Ville de Macouba	Titulaire
Madame	MATIME	Victoire	Ville du Marigot	Titulaire
Monsieur	DACHIR	Christian	Ville du Marin	Titulaire
Monsieur	DAGISTE	Hervé Michel	Ville du Morne-Rouge	Titulaire
Madame	SALIBER	Karine	Ville du Morne-Vert	Titulaire
Monsieur	GABRIEL	Jean-Guy	Ville du Prêcheur	Titulaire
Monsieur	FELICIE	Joackim	Ville de Rivière-Pilote	Titulaire
Monsieur	DESLANCES	Alex	Ville de Rivière-Salée	Titulaire
Monsieur	MARTHELY	Mickaël	Ville du Robert	Titulaire
Monsieur	GERME	Rodrigue	Ville de Sainte-Anne	Titulaire
Monsieur	LOUIS-SIDNEY	Willy	Ville de Sainte-Luce	Titulaire
Madame	SIMONIN	Patricia	Ville de Sainte-Marie	Titulaire
Madame	DIALLO	Judith	Ville du Saint-Esprit	Titulaire
Madame	ROBAR	Raymonde	Ville de Saint-Joseph	Titulaire
Monsieur	ESPARTERO	Jacky	Ville de Saint-Pierre	Titulaire
Monsieur	CHAUVET	Gérard	Ville de Schoelcher	Titulaire
Monsieur	PALIN	Christian	Ville de Trinité	Titulaire
Monsieur	RENE-CORAIL	Robert	Ville des Trois-Ilets	Titulaire
Monsieur	LASSOURCE	Raymond	Ville du Vauclin	Titulaire

3. Capacité à gérer et à mettre en œuvre des actions

3.1. Expérience d'actions similaires

Le PNM dispose d'une grande expérience dans le cadre du développement local en matière d'agriculture avec le déploiement de la Marque Parc pour des produits tels que le miel, la viande d'agneau ou encore le manioc.

Ainsi, depuis quelques années, le PNM a initié des projets ayant pour vocation à rayonner dans les pays de la caraïbe.

Le projet TRAMIL, une expérimentation culturelle des plantes aromatiques et médicinales en Martinique doit permettre, à terme, la création d'activités économiques valorisant ces plantes dans les domaines de production de phyto médicaments, d'huiles essentielles, de compléments alimentaires, de cosmétiques, de boissons alimentaires ou encore, de produits de tisanderie...

En 2015, dans le cadre d'un projet INTERREG, le Parc Naturel Régional a réalisé une étude comparative des filières caféicoles au Costa Rica en vue de la transférabilité des savoir-faire en Martinique. L'objectif, était d'encourager à la création d'une filière caféicole « haut de gamme », à partir de la variété Arabica typica introduite en Martinique au XVIIIème siècle par le Sieur De Clieu. La mise en œuvre de ce programme s'est déroulée d'Aout à Décembre 2015 en plusieurs étapes : expertises, formation, voyage d'étude, construction d'une pépinière.

Enfin en 2016, le Parc Naturel de Martinique a lancé une étude sur les champignons en vue d'initier son développement en Martinique. Les résultats ont pu démontrer les possibilités de création d'une filière « haut de gamme », à partir de variétés endogène.

Quatre thèmes ont été étudiés :

- Analyse biodiversité fongique forêt,
- Filière Champignons comestibles,
- Filière Champignons arbusculaires/agriculture,
- Mycotourisme" avec approche aussi de la pédagogie

L'analyse de la biodiversité fongique forestière, l'objectif est de pérenniser et développer le travail d'analyse de la biodiversité fongique entrepris depuis 2004. C'est avant tout un objectif de recherche fondamentale et de conservation de la biodiversité mais qui peut être soutenu par un objectif pédagogique.

La création d'une nouvelle filière économique « champignons sylvestres comestibles ». L'objectif de ce projet de Recherche-Développement est de développer l'ensemble des méthodologies et des outils nécessaires à la mise en place d'une filière complète de valorisation des champignons comestibles en Martinique

La création d'une nouvelle filière économique « champignons mycorhiziens arbusculaires », l'objectif de ce projet de R&D est de développer l'ensemble des méthodologies et des outils nécessaires à la mise en place d'une filière de valorisation des champignons mycorhiziens arbusculaires en Martinique.

Le développement du mycotourisme en Martinique, un projet de développement permettant de construire une offre « pédagogique et touristique » basée sur les ressources mycologiques spécifiques de l'île, afin de répondre à une demande locale (tourisme de proximité) mais également internationale. Il s'agit d'un tourisme qui associe plusieurs aspects : la découverte scientifique (connaissance des paysages et des écosystèmes), la quête d' « objets rares » (recherche de champignons), les apprentissages techniques (initiations à la culture de champignons, à l'agro-écologie, à la cuisine mycologique saine), une gastronomie innovante et tournée vers la santé, l'accès à une culture mycologique globale.

A l'échelle internationale, cette offre s'adresse à un public déjà sensibilisé d' « amateurs éclairés » (notamment les membres des sociétés mycologiques, très importantes et en développement dans certains pays – exemple du Canada).

Evolution des budgets et comptes administratifs du Parc naturel Régional de la Martinique depuis 2011

EXERCICE	BUDGET PRINCIPAL				
	2011	2012	2013	2014	2015
TOTAL BUDGETAIRE	8 999 618,39 €	13 254 730,21 €	10 858 335,00 €	13 944 688,00 €	13 970 057,78 €
Section de fonctionnement	5 197 668,39 €	7 337 230,21 €	7 863 335,00 €	7 280 559,00 €	8 426 767,00 €
Charges à caractère général	1 698 957,00 €	3 186 246,00 €	2 739 905,00 €	1 830 046,00 €	2 843 400,00 €
Charges de personnel	2 890 011,00 €	3 287 682,00 €	3 396 000,00 €	4 524 411,00 €	4 719 000,00 €
<i>dont charges de personnel fixes</i>	2 617 000,00 €	2 700 000,00 €	2 750 000,00 €	2 750 000,00 €	2 300 000,00 €
<i>dont charges de personnel variables</i>	300 000,00 €	600 000,00 €	800 000,00 €	1 750 000,00 €	2 419 000,00 €
	30 CAE/CUI	50 CAE/CUI	55 CAE/CUI - 5 CEA - Guides conférenciers	55 puis 75 CAE/CUI - 8 CEA - 8 Chargés de mission et guides conférenciers	60 CAE/CUI - 16 CEA
Programme d'actions - Fonctionnement	1 069 000,00 €	2 060 000,00 €	1 745 000,00 €	1 564 000,00 €	2 812 166,00 €
Autofinancement	359 718,00 €	495 689,00 €	250 000,00 €	564 795,00 €	559 171,00 €
Résultat de fonctionnement Compte Administratif	160 126,97 €	977 744,00 €	926 209,53 €	1 202 917,97 €	
Programme d'actions - Investissement	3 801 950,00 € (dont 1 489 300 Région)	5 917 500,00 € (dont 2 610 000 Région)	2 995 000,00 € (dont 1 700 000 Région)	6 664 129,00 € (dont 2 790 848 Région)	5 543 290,78 € (dont 1 751 728,78 Région)

Budget Primitif 2016

Programme d'actions 2016 - Investissement			
Dépenses d'investissement		Recettes d'investissement	
Chapitre 20 : Etudes	350 000,00 €	UE	2 483 900,00 €
Chapitre 21 : Travaux	5 533 800,00 €	Etat	323 500,00 €
Chapitre 21 : Equipements	150 000,00 €	Région	2 631 000,00 €
		Département	40 000,00 €
		Cacem	12 000,00 €
		Cap Nord	100 000,00 €
		ADEME	20 000,00 €
		PRME	90 000,00 €
		Autres	120 000,00 €
		Conservatoire Littoral	18 000,00 €
		PNRM	194 900,00 €
Total	6 033 800,00 €	Total	6 033 300,00 €
Programme d'actions 2016 - Fonctionnement			
Dépenses de Fonctionnement		Recettes de fonctionnement	
Chapitre 012	1 137 254,00 €	UE	785 470,00 €
Chapitre 60	81 516,00 €	Etat	209 300,00 €
Chapitre 61	1 264 943,00 €	Région	2 170 576,00 €
Chapitre 62	1 012 874,00 €	ODE	30 500,00 €
Chapitre 65	200 000,00 €	Cacem	119 578,00 €
		CAESM	109 500,00 €
		ADEME	95 200,00 €
		PRME	29 000,00 €
		Martinique développement	35 533,00 €
		Participants	30 500,00 €
		PNRM	81 430,00 €
Total	3 696 587,00 €	Total	3 696 587,00 €

Effectif par métiers du PNRM en 2015

METIERS	Effectif	catégories
Directeur Général des Services	1	A
Assistante de Direction	1	C
Chargée de la Communication	1	A
Contrôleur de gestion	1	A
Agents de la valorisation des sites	2	C
Directeur Administration Générale	1	A
Chargé d'accueil	12	C
Chauffeur vaguemestre	1	C
Agents RH	3	C
Agents finances	5	A, B, C
Agents moyens généraux	2	C
Informatique et réseaux	2	B, C
Responsable achats	1	C
Directeur nature et paysages	1	A
Assistante de Direction	1	C
Chargé de mission scientifique	1	C
Chargé de mission biodiversité	1	A
Chargés de mission UNESCO	2	A
Conservateur des réserves	1	B
Gardiens de l'environnement	10	B C
Directeur du développement local	1	A
Assistants de direction	2	C
Aménagement de sentiers littoraux (ACI)	20	C
Activités équestres (ACI)	10	C
Agroforesterie (ACI)	12	C
Savoir-faire traditionnels (ACI)	15	C
Encadrant technique	3	A B C
Chargés de mission agriculture	3	A
Responsable encadrement social des ACI	1	B
Responsable ACI	1	A
Chargés de mission énergie	2	A B
Agents prévention déchets	3	C
Directeur de l'animation	1	A
Assistante	1	C
Animateurs	4	B C
Guides conférenciers	3	C
Agents d'éducation à l'environnement	4	B C
Anier muletier	4	C
Directeur de l'Aménagement et de la Gestion des sites	1	A
Responsable de sites	3	C
Agent d'entretien des espaces naturels	11	C
Total	155	

Effectif global du PNRM fin 2015

	Nombre d'agents	ETP / mois
Titulaire de la FPT	49	48,8
CDD de la FPT (dont agents saisonniers)	49	49
CDI de droit public	8	8
CDD de droit privé (dont contrats aidés)	70	48,07
Apprentis	8	8
Agents service civique	0	0
Total agents	184	161,87

Engagement du Chef de file à réaliser le projet

Je, soussigné BOUTRIN Louis déclare que l'organisme que je représente le Parc Naturel Régional de Martinique :

- Certifie l'exactitude des informations contenues dans le présent formulaire de demande de concours et s'engage à fournir tous les renseignements ou documents jugés utiles pour instruire la demande et suivre la réalisation du projet.
- Pour les personnes physiques ou morales de droit privé, certifie être en situation régulière à l'égard de la réglementation en vigueur, notamment fiscale, sociale et environnementale ; et ne pas faire l'objet d'une procédure collective (ex : redressement, liquidation...) liée à des difficultés économiques ou être considéré comme une entreprise en difficulté au regard de la réglementation européenne des aides d'Etat,
- S'engage également, à réaliser une contrepartie financière à l'exécution du projet, pour la réalisation des actions sus mentionnées, laquelle contribution s'élève à 30 000 Euros.
- Déclare avoir pris connaissance des conditions d'éligibilité et de la législation communautaire et respecter ces conditions lors de la réalisation du projet.
- S'engage à réaliser l'opération conformément à la décision de subvention, si celle-ci est accordée.
- Certifie ne pas avoir sollicité d'autres ressources publiques et privées que celles présentées dans le présent dossier pour financer les dépenses de cette opération, et en particulier certifie ne pas avoir sollicité d'autres fonds européens pour financer les dépenses de cette opération
- Prend acte que la participation UE sera versée sur production de factures acquittées conformément aux dispositions du décret d'éligibilité des dépenses et de l'acte attributif de subvention.
- Approuve et s'engage à participer à la réalisation du présent projet dans le cadre du programme INTERREG Caraïbes en tant que Chef de file responsable de la gestion administrative et de la coordination de la réalisation du projet, en cas de suites favorables réservées à la présente candidature :
 - 1- Informer le secrétariat conjoint du début d'exécution effective de l'opération,
 - 2- Fournir toute pièce complémentaire réclamée pour instruire la demande et suivre la réalisation de l'opération,
 - 3- Conclure avec les partenaires du projet une convention partenariale formalisant le partenariat et fixant les dispositions garantissant la bonne gestion financière des fonds alloués à l'opération, y compris les modalités de recouvrement des sommes indûment versées
 - 4- Informer le secrétariat conjoint en cas de modification de l'opération (ex : engagements financiers, partenariat, ...) y compris en cas de changement de situation (fiscale, sociale...), de raison sociale, etc...
 - 5- Ne pas apporter de modifications importantes affectant la nature, les objectifs ou les conditions de mise en œuvre de l'opération, ou opérer un changement de

- propriété du bien cofinancé le cas échéant, ou délocaliser l'activité productive cofinancée le cas échéant en dehors de la zone couverte par le programme,
- 6- Dûment justifier les dépenses pour le paiement de l'aide européenne,
 - 7- Tenir une comptabilité séparée, ou utiliser un code comptable adéquat pour tracer les mouvements comptables de l'opération,
 - 8- Réaliser des actions de publicité et respecter la réglementation européenne et nationale en vigueur,
 - 9- Effectuer des remontées de dépenses de manière régulière et en accord avec le calendrier défini lors de la signature de la convention,
 - 10- S'assurer que les dépenses présentées par l'ensemble des bénéficiaires ont été engagées pour la mise en œuvre de l'opération et correspondent aux activités arrêtées d'un commun accord et définies dans la convention
 - 11- Veiller, suite à la réception du paiement effectué par le payeur régional, à ce que les autres bénéficiaires reçoivent le montant total de la contribution des fonds le plus rapidement possible et dans son intégralité
 - 12- Me soumettre à tout contrôle technique, administratif, comptable et financier, et communiquer toutes pièces et informations en lien avec l'opération.
 - 13- Conserver toutes les pièces du dossier jusqu'à la date prévue dans l'acte juridique attributif d'aide, et archiver celui-ci.

Le non-respect de ces obligations est susceptible de générer un reversement partiel ou total de l'aide européenne.

Nom :	BOUTRIN Louis
Organisation :	Syndicat Mixte du Parc Naturel Régional de la Martinique
Fonction :	Président
Signature :	
Date et lieu :	06 Février 2017, Fort De France

1. Description des partenaires

	Partenaire 1	Partenaire 2
Dénomination juridique complète	Fédération Régionale de Défense contre les Organismes Nuisibles (FREDON)	Institut Mycologique Européen (European Mycological Institute)
Nationalité	Française	Espagnole
Statut juridique	Syndicat professionnel de droit privé régi par la loi de 1884, agréé par le Ministère de l'Agriculture de l'Alimentation de la Pêche de la Ruralité et de l'Aménagement du Territoire	Groupement Européen de Coopération Territoriale (GECT)
Adresse officielle	Chemin rural de Croix Rivail, 97232 Le Lamentin	Campus Universitario Duques de Soria 42004 SORIA (Espagne)
Partenaire communautaire ou extracommunautaire	Communautaire	Communautaire
Personne de contact	Denise DUFEAL (Directrice)	Dr Fernando Martinez- Peña (Directeur)
N° de téléphone	0596 73 58 88	+34 976 71 69 78
N° de fax	0596 71 77 42	+34 975 12 94 01
Courrier électronique	contact@fredon972.org	fmartinezpe@cita-aragon.es
Nombre d'employés		2
Autres ressources pertinentes		Mise à disposition de ressources par les institutions partenaires : ressources humaines : directeur, secrétaire et ponctuellement chargés de mission. Ressources matérielles : bureaux et frais généraux en Espagne.
Expérience d'actions similaires, en fonction du rôle dans la mise en œuvre de l'action proposée	Depuis plusieurs années, la FREDON développe d'une part une expertise sur la valorisation des champignons mycorrhiziens du sol et un travail de sensibilisation et d'animation auprès de réseaux d'exploitants agricoles dans la filière maraîchère.	l'EMI associe des partenaires qui ont une forte expérience des projets de coopération européenne dans le domaine de la mycologie et notamment le CITA d'Aragon, le Centre Technologique Forestier de Catalogne, la Chambre d'agriculture de la Dordogne (programmes interreg Sudoe, InterregMed, Interreg POCTEFA, LIFE, Horizon 2020)

<p>Historique de la coopération avec le demandeur</p>	<p>La FREDON Martinique régulièrement avec le PNR sur divers projets de valorisation de la biodiversité locales, en plus d'offrir à celui-ci son appui technique lors des phases de production végétale.</p> <p>La coopération avec le demandeur dans le cadre de ce programme a été initiée à travers la mise en œuvre d'une étude de faisabilité (Juin-Oct 2016) d'un « projet mycologique en Martinique », projet permettant de mutualiser les approches liées d'une part aux champignons comestibles et d'autre part aux champignons des sols agricoles.</p>	<p>La collaboration a débuté en juin 2015 lors de premiers contacts en Martinique entre le PNRM et un chargé de mission de l'EMI. La coopération s'est poursuivie à l'occasion d'une étude de faisabilité d'un projet Mycologique en Martinique (Juin-Oct 2016).</p>
<p>Rôle et participation dans la mise en œuvre de l'action proposée</p>	<p>1- Gestion 2- Communication 3.1- Installation des équipements de R&D 3.4- Elaboration et tests de substrats de culture 3.5. Formation, accompagnement nouveaux producteurs 3.7 - Description de sites agroécologiques <i>La FREDON Martinique dispose d'un vaste réseau de producteurs volontaires pour la mise en application de nouvelles techniques agroécologiques basées sur l'utilisation de CMA.</i> 3.10 : Elaboration d'une collection de trois ouvrages 4.2- Etudes pour la valorisation touristique des sites 4.3- Circuits de mycotourisme 4.4- Formation des acteurs 5.1- Marque « restau. mycologiques des caraïbes » 5.2- Marque de « Myco'Tour Caraïbes » 5.3- Accords commerciaux avec Tour-opérateurs</p>	<p>1-Gestion 2- Communication 3.1- Installation des équipements de R&D 3.2 – Collection espèces comestibles 3.3- Description habitats et sélection circuits forestiers 3.4- Elaboration et tests de substrats de culture 3.5. Formation, accompagnement nouveaux producteurs 3.6 - Installation (ou adaptation) d'unités de cultures 3.7 - Description de sites agroécologiques 3.8- Formation cuisine mycologique 3.9 –Produits agroalimentaires 3.10 : Elaboration d'une collection de trois ouvrages 4.1 –Etudes de marchés et cahier des charges 4.2- Etudes pour la valorisation touristique des sites 4.3- Circuits de mycotourisme 5- Accords commerciaux et commercialisation des offres de mycotourismes 5.1- Marque « restau. mycologiques des caraïbes »</p>

		5.2- Marque de « MycoTour Caraïbes » 5.3- Accords commerciaux avec Tour-opérateurs
Bénéfices attendus du projet proposé	La FREDON voit dans le projet l'opportunité de bénéficier d'un partenariat scientifique et technique sur la thématique des champignons des sols agricoles.	L'EMI vise, à travers ce projet, au développement de ses missions dans les Caraïbes : favoriser les partenariats internationaux scientifiques, techniques, économiques et territoriaux pour promouvoir la valorisation des ressources mycologiques.

	Partenaire 3	Partenaire 4
Dénomination juridique complète	Exploitation agricole Jacky Pascault	EARL Domaines Thieubert Rhums Agricoles Neisson
Nationalité	Française	Française
Statut juridique	Affaire personnelle exploitant agricole	EARL
Adresse officielle	Quartier Galion 97220 TRINITE	Le Coin, 97221 Le Carbet
Partenaire communautaire ou extracommunautaire	Communautaire	Communautaire
Personne de contact	Jacky Pascault (Directeur)	Claudine Neisson Vernant
N° de téléphone	0696 25 10 44	0696 78 03 70
N° de fax		0596 78 03 95
Courrier électronique	jacky.pascault@wanadoo.fr	claudine.neisson@wanadoo.fr
Nombre d'employés	1	27 salariés
Autres ressources pertinentes		
Expérience d'actions similaires, en fonction du rôle dans la mise en œuvre de l'action proposée	L'exploitation travaille depuis 20 ans sur la culture de Pleurotes sur Bagasses de Canne à sucre et sur la commercialisation, notamment vers les restaurants	L'exploitation participe à un réseau d'expérimentation en agro-écologie et agriculture biologique.
Historique de la coopération avec le demandeur	La coopération a été initiée à l'occasion d'une étude de faisabilité d'un projet Mycologique en Martinique (Juin-Oct 2016).	Le demandeur a contacté l'EARL à la suite du visionnage d'un reportage sur notre démarche en agriculture biologique. Nous étions intéressés à bénéficier d'apports d'expériences et d'innovation sur le thème des

		champignons mycorhiziens. Deux réunions de travail sur l'PEA et au PNRM, suivies d'échanges par email nous ont permis de nous accorder sur les activités du projet.
Rôle et participation dans la mise en œuvre de l'action proposée	<p>1-Gestion 2- Communication 3.1- Installation des équipements de R&D 3.2 – Collection espèces comestibles 3.3- Description habitats et sélection circuits forestiers 3.4- Elaboration et tests de substrats de culture 3.5. Formation, accompagnement nouveaux producteurs 3.6 - Installation (ou adaptation) d'unités de cultures 3.8- Formation cuisine mycologique 3.9 –Produits agroalimentaires 3.10 : Elaboration d'une collection de trois ouvrages 4.1 –Etudes de marchés et cahier des charges 4.2- Etudes pour la valorisation touristique des sites 4.3- Circuits de mycotourisme 5- Accords commerciaux et commercialisation des offres 5.1- Marque « restau. mycologiques des caraïbes » 5.2- Marque de « MycoTour Caraïbes » 5.3- Accords commerciaux</p>	<p>1-Gestion 2- Communication 3.4- Elaboration et tests de substrats de culture 3.5. Formation, accompagnement nouveaux producteurs 3.7 - Description de sites agroécologiques 3.8- Formation cuisine mycologique 3.9 –Produits agroalimentaires 3.10 : Elaboration d'une collection de trois ouvrages 4.1 –Etudes de marchés et <u>cahier des charges</u> 4.2- Etudes pour la valorisation touristique des sites 4.3- Circuits de mycotourisme 5- Accords commerciaux et commercialisation des offres de mycotourismes 5.1- Marque « restau. mycologiques des caraïbes » 5.2- Marque de « MycoTour Caraïbes » 5.3- Accords commerciaux avec Tour-opérateurs</p>
Bénéfices attendus du projet proposé	<p>MYCONOVA est pour l'Exploitation : (i) L'occasion de bénéficier de la capacité d'innovation apportée par la coopération. Cette innovation est nécessaire pour développer l'autonomie, la spécificité, la technicité et la capacité de production et commercialisation des productions de champignons comestibles ans les Caraïbes. (ii) L'occasion de partager un savoir-faire acquis durant 20 ans d'expérimentations, de production et de valorisation en circuits courts (restauration).</p>	<p>Connaissance des relations entre les champignons mycorhiziens et les sols cultivés, pour identifier, valoriser et développer des pratiques agroécologiques favorisant la fertilité naturelle des sols, la qualité des productions, l'autonomie par rapport aux intrants, la valorisation des ressources locales. Développer une valorisation touristique de cette approche, dans une perspective d'agritourisme.</p>

	Partenaire 5
Dénomination juridique complète	le Centre d'Etude de Biotechnologie Industriel (CEBI)
Nationalité	Cubaine
Statut juridique	Université Oriente de Santiago
Adresse officielle	Ave. Patricio Lumumba s/n Altos de Quintero, Santiago de Cuba, CUBA.
Partenaire communautaire ou extracommunautaire	Extracommunautaire
Personne de contact	Nora Garcia Oduardo
N° de téléphone	+53 (22) 63 1860
N° de fax	+53 (22) 63 2689
Courrier électronique	comunicacion@uo.edu.cu
Nombre d'employés	15
Autres ressources pertinentes	
Expérience d'actions similaires, en fonction du rôle dans la mise en œuvre de l'action proposée	Participation à des projets de coopération avec le CIRAD et l'Université d'Aix-Marseille. Notamment le projet Biotecnologia de Hongos Superiores (2014-2017) : Objectif : exploiter les ressources fongiques autochtone, en explorant leur capacité biorémediatrice pour valoriser les déchets agro-industriels de la région orientale de Cuba et concevoir un bioprocédé permettant la production d'aliments fonctionnels. Recherche de nouvelles souches (de pleurotes locaux) et mise au point de culture sur des substrats diversifiés pour favoriser le développement de cette ressource alimentaire pour les communautés rurales montagneuses et sa diffusion dans la zone Caraïbe. http://goo.gl/7iMHsk / http://goo.gl/uFGpgr / http://goo.gl/IdpeQQ
Historique de la coopération avec le demandeur	Le contact a été établi à travers des échanges initiaux entre le partenaire EMI et l'Université d'Aix-Marseille qui travaille depuis plus de 10 ans avec le CEBI et qui a collaboré en particulier sur un projet récent (2013-2016) sur la valorisation économique, nutritionnelle et médicinale des cultures de champignons comestibles (Pleurotes). La relation a ensuite été développée à travers des échanges email et téléphoniques pour s'accorder sur les activités du projet et sur les bénéfices réciproques attendus.

<p>Rôle et participation dans la mise en œuvre de l'action proposée</p>	<p>1-Gestion 2- Communication 3.1- Installation des équipements de R&D 3.2 – Collection espèces comestibles 3.3- Description habitats et sélection circuits forestiers 3.4- Elaboration et tests de substrats de culture 3.5. Formation, accompagnement nouveaux producteurs 3.6 - Installation (ou adaptation) d'unités de cultures 3.7 - Description de sites agroécologiques 3.8- Formation cuisine mycologique 3.9 –Produits agroalimentaires 3.10: Elaboration d'une collection de trois ouvrages 4.1 –Etudes de marchés et cahier des charges 4.2- Etudes pour la valorisation touristique des sites 4.3- Circuits de mycotourisme 5- Accords commerciaux et commercialisation des offres de mycotourismes 5.1- Marque « restau. mycologiques des caraïbes » 5.2- Marque de « MycoTour Caraïbes » 5.3- Accords commerciaux avec Tour-opérateurs</p>
<p>Bénéfices attendus du projet proposé</p>	<p>Le CEBI attend du projet : (i) une capacité à développer des partenariats internationaux dans les domaines scientifique, technique et économique, dans le but d'une part de mutualiser des connaissances et des efforts d'innovation et d'autre part de mutualiser un effort commercial (notamment à travers le mycotourisme multidestinations ; (ii) un soutien en termes de capacités d'équipements et de logistique pour un travail commun d'innovation.</p>

ATTESTATION DU DEMANDEUR / CHEF DE FILE

Je soussigné, en ma qualité de personne responsable au sein du demandeur pour cette action, certifie que :

- (a) les informations données dans cette demande sont correctes ;
- (b) le demandeur et ses partenaires (le cas échéant) ne se trouvent pas dans les situations d'exclusion prévues dans les lignes directrices à l'intention des demandeurs ;
- (c) le demandeur et ses partenaires disposent des sources de financement et des compétences et des qualifications professionnelles nécessaires pour mener à bien l'opération ici présentée

Nom :	Louis BOU' TRIN
Organisation :	Parc Naturel Régional de Martinique
Fonction :	Président
Signature :	
Date et lieu :	06 Février 2016

LISTE DES ANNEXES

ANNEXE A : BUDGET cf. documents Excel (annexe budgétaire et, le cas échéant, annexe relative aux recettes nettes)

ANNEXE B : CADRE LOGIQUE

ANNEXE C: CRITERES DE RECEVABILITE ET CRITERES DE SELECTION

MENTIONS LEGALES :

Les informations recueillies font l'objet d'un traitement informatique destiné à instruire votre dossier de demande d'aide européenne.

Conformément à la loi « Informatique et libertés » du 6 janvier 1978, vous bénéficiez d'un droit d'accès, de rectification touchant les informations qui vous concernent.

Si vous souhaitez exercer ce droit et obtenir communication des informations vous concernant, veuillez-vous adresser au Secrétariat Conjoint du programme INTERREG Caraïbes.

Liste de contrôle

Avant d'envoyer votre demande, veuillez vérifier qu'elle est complète (voir avertissement en page 1) :

Le formulaire de demande

- Le dossier est complet et rempli conformément au formulaire de demande
- Un exemplaire original et copie de tous les documents sont joints
- Une copie électronique du dossier est jointe.
- Le dossier est dactylographié et est rédigé en français
- L'attestation du demandeur est signée et jointe
- Chacun des partenaires a rempli et signé une lettre d'engagement à réaliser le projet. Ces déclarations sont jointes
- Le budget et les sources de financement attendues sont présentés dans le format du formulaire de demande (Annexe A), complet et libellé en euros
- Dans le budget, la contribution FEDER au titre du programme INTERREG est clairement indiquée.
- Dans le budget, les coûts administratifs ne dépassent pas 7% des coûts directs éligibles
- Le cadre logique est rempli (Annexe B)

Pièces justificatives

- Pour tous les porteurs de projet (chef de file et partenaire communautaire) :
- Les statuts du chef de file et des partenaires sont joints
 - Un document attestant de la capacité du représentant légal (et éventuelle délégation de signature) à engager la structure est joint
 - Les devis ou autres documents probants justifiant les postes de dépense sont joints
 - Justificatif des dépenses de personnel (contrat de travail, fiche de poste, lettre de mission).
 - Le budget prévisionnel du chef de file pour le prochain exercice est joint
 - Les attestations de régularité fiscale du chef de file sont jointes
 - Les attestations de régularité sociale du chef de file sont jointes
 - Document attestant de l'engagement de chaque cofinancier public (conventions et/ou arrêtés attributifs, délibération, attestation d'engagement, lettres d'intention comprenant a minima l'identification de l'opération, le montant de la subvention sollicitée, le coût total de l'opération proposée au cofinancement et le délai prévu pour la décision du cofinancier, ...), et privé le cas échéant
 - La composition du conseil d'administration/du directoire/du bureau est jointe
 - Les pièces de marché, si la structure est soumise aux règles de commande publique et si la procédure est déjà lancée, sont jointes
 - Le cas échéant, un justificatif de maîtrise du foncier (titre de priorité, bail, extrait du livre foncier, autorisation du propriétaire à effectuer des travaux) est joint
 - En cas d'acquisition immobilière, sauf après adjudication : un avis du service des domaines ou d'un expert qualifié indépendant (notaire) certifiant la valeur du bien au prix du marché est joint

- Le cas échéant, les autorisations et permis requis (permis de démolir, permis de construire, permis d'aménager, étude d'impact, déclaration préalable, AOT...) sont joints
- En cas d'acquisition de matériel d'occasion, l'attestation du vendeur certifiant que le matériel vendu n'a pas fait l'objet d'une précédente subvention publique (le matériel ne doit pas excéder sa valeur sur le marché) et deux devis comparatifs sont joints
- L'attestation des services fiscaux indiquant le régime de TVA (récupérable, non récupérable, NPR) auquel est soumise la structure est jointe
- Un RIB spécifique au projet est joint
- Les pièces justificatives demandées sont fournies sous la forme d'un document original ou, à défaut, de photocopies certifiées conformes par un organisme habilité externe au demandeur. Lorsque ces documents sont rédigés dans une langue autre que celle(s) de l'appel à propositions, une traduction fiable est jointe

Pour les porteurs de projet publics :

- Une délibération de l'organe compétent approuvant l'opération et le plan de financement prévisionnel est jointe
- Une copie publication JO ou récépissé de déclaration en préfecture / Convention constitutive le cas échéant est jointe
- Le rapport du commissaire aux comptes ou l'expert-comptable pour l'exercice précédent est joint
- Le dernier rapport ou compte-rendu d'activité est joint

Pour les entreprises :

- Le Kbis et le n° SIRET du chef de file sont joints
- Les comptes annuels des trois dernières années du chef de file sont joints
- La liasse fiscale la plus récente est jointe
- Un justificatif de la capacité d'autofinancement du chef de file est joint
- Un justificatif du nombre de salariés de la structure chef de file est joint
- Le chiffre d'affaires de l'année écoulée pour le chef de file est joint
- Les justificatifs relatifs à l'ensemble des aides publiques perçues au cours des trois dernières années l'ensemble des aides publiques perçues au cours des 3 dernières années (aides, bonifications d'intérêt, exonérations fiscales, apport en nature,...) sont fournis ou, en l'absence de telles aides publiques, une attestation sur l'honneur déclarant que l'entreprise n'a reçu aucune aide publique au cours des 3 dernières années est fournie
- Pour les entreprises appartenant à un groupe, un organigramme précisant les niveaux de participation, effectifs, chiffre d'affaire, bilan des entreprises du groupe est joint

NB : - Les bénéficiaires d'une subvention, au titre du programme INTERREG CARAIBES, doivent impérativement ouvrir un compte bancaire spécifique pour la gestion de la subvention et/ou du programme.

Le service instructeur pourra demander des pièces complémentaires qu'il juge nécessaires à l'instruction du dossier en fonction de la nature de l'opération et des dépenses présentées.

La fourniture la plus exhaustive possible des pièces vous garantira une mise en instruction de votre dossier dans les meilleurs délais.

L'autorité de gestion condamne tout comportement frauduleux dans le cadre de sa politique de lutte anti-fraude en lien avec les corps de contrôle et d'inspection compétents.

ANNEXE B : CADRE LOGIQUE

	Logique d'intervention	Indicateurs objectivement vérifiables	Sources et moyens de vérification	Hypothèses
Objectifs généraux	<p>Quel sont les objectifs généraux d'ensemble auxquels l'action va contribuer ?</p> <p>L'action va contribuer à renforcer de manière durable et inclusive la compétitivité des entreprises agricoles et touristiques de la Caraïbe, créatrices de richesse et d'emploi</p>	<p>Quels sont les indicateurs-clefs liés à ces objectifs généraux ?</p> <p>-Nombre d'entreprises bénéficiaires du projet -Evolution des critères économiques des entreprises bénéficiaires -Nombre d'emplois créés</p>	<p>Quelles sont les sources d'information pour ces indicateurs?</p> <p>Les informations seront collectées par le chef de file et validées par les acteurs institutionnels qui établissent des statistiques sur ces indicateurs, notamment CCI, Chambre d'agriculture, INSSEE</p>	
Objectif spécifique	<p>Quel objectif spécifique l'action doit-elle atteindre comme contribution aux objectifs généraux ?</p> <p>Renforcer la diversification économique des territoires à travers le transfert des connaissances en « mycologie appliquée » et la commercialisation de produits mycologiques innovants</p>	<p>Quels indicateurs montrent en détail que l'objectif de l'action est atteint ?</p> <p>-Nombre d'accord de coopération entre les structures d'innovation de part et d'autre de la Caraïbe (R&D&I « produits mycologiques ») - Nombre d'accords commerciaux collectifs (Marques) -Nombre de produits nouveaux commercialisés (produits agricoles, produits agroalimentaires, produits intermédiaires, produits touristiques) -Nombre de personnes nouvellement qualifiées pouvant assurer le développement de ces produits</p>	<p>Quelles sources d'information existent et peuvent être rassemblées? Quelles sont les méthodes pour obtenir ces informations ?</p> <p>- Le chef de file quantifiera les accords commerciaux et sur les nouveaux produits intermédiaires et finaux élaborés. Les données concernant les nouvelles qualifications des personnes seront évaluées qualitativement en cours de projet lors des séminaires formels de formation et lors des actions collectives impliquant des échanges de connaissances. Les qualifications correspondant à des formations</p>	<p>Quels facteurs et conditions, hors de la responsabilité du Bénéficiaire, sont nécessaires pour atteindre cet objectif ? (Conditions externes) Quels sont les risques à prendre en considération ?</p> <p>L'atteinte de l'objectif repose sur une bonne animation du travail d'échange entre les organismes déjà spécialisés et qui se spécialiseront dans les deux domaines mycologiques visés : les organisations françaises d'un côté et le CEBI Santiago de l'autre. (Cette animation s'appuiera initialement sur deux personnes expérimentées dans les partenariats entre organismes publics français et le CEBI). La conception des produits envisagés et la création de marques repose sur une bonne mobilisation des entrepreneurs privés. Cette mobilisation dépend de deux facteurs : la qualité de l'animation ainsi que sur la crédibilité des perspectives</p>

			diplômantes (master 2) seront quantifiées.	de marché. La stratégie choisie est de s'appuyer en particulier sur les restaurateurs qui sont déjà mobilisés (en Martinique, Cuba)
Résultats attendus	<p>Les résultats sont les réalisations qui vont permettre l'obtention de l'objectif spécifique. Quels sont les résultats attendus ? (Numérotez ces résultats)</p> <p>1) la création d'un réseau de R&D&I dans le domaine de la mycologie appliquée, qui puisse répondre aux besoins précis du projet mais également à d'autres opportunités offertes par ces thématiques.</p> <p>2) « produits mycologiques » nouveaux : produits intermédiaires (mycéliums de plusieurs espèces comestibles, substrats à partir de ressources locales), produits finaux : champignons comestibles, produits agroalimentaires, recettes culinaires normées, composts pour les sols de jardins et agricoles.</p> <p>3) « process technologiques » dans les domaines de la culture des champignons, de l'agro-écologie, de la cuisine, de l'agroalimentaire</p> <p>4) Produits touristiques : sites de randonnée, sites agri-touristiques, restaurants mycologiques</p> <p>5) ressources pédagogiques et touristiques</p> <p>5) Activités d'entreprises et emplois</p>	<p>Quels indicateurs permettent de vérifier et de mesurer que l'action atteint les résultats attendus ?</p> <p>Pour 1 : mise en œuvre effective des nouveaux équipements de laboratoire et de fabrication de produits nouveaux et des nouvelles capacités acquises par les acteurs impliqués, à travers les premières expérimentations et analyses.</p> <p>Pour 2 : diversité et qualité des produits, la qualité étant estimée à travers des grilles d'évaluation.</p> <p>Pour 3 : qualité des process, estimée à travers des grilles d'évaluation (critères techniques, économiques, environnementaux)</p> <p>Pour 4 : qualité estimée à travers des questionnaires destinés à des publics tests.</p> <p>Pour 5 : nombre, diversité et qualité des activités et des emplois</p>	<p>Quelles sont les sources d'information pour ces indicateurs ?</p> <p>Indicateurs et grilles d'évaluation élaborés par les équipes en charge des différentes activités et le coordinateur.</p> <p>Données collectées par le coordinateur et validées par le comité de pilotage.</p>	<p>Quelles conditions externes doivent être réalisées pour obtenir les résultats attendus dans le temps escompté ?</p> <p>Les process qui seront adaptés aux conditions de la caraïbe sont issus pour certains de contextes différents (conditions climatiques, microbiologiques, climatiques, autres supports ligno-cellulosiques pour les cultures de champignons comestibles,...). Des phases d'adaptation doivent être prises en compte.</p> <p>Les approches culinaires innovantes envisagées, pour être adoptées par les professionnels des caraïbes, doivent s'adapter aux cultures culinaires locales tout en favorisant une évolution de celles-ci.</p> <p>La création d'activités et d'emplois nouveaux se confronte aux conditions habituelles liées à la création d'entreprises : démarches administratives, financements, faible rentabilité des phases tests préalables, temps nécessaire de prospection commerciale,...</p>
Activités à développer	<p>Quelles sont les activités-clés à mettre en œuvre, et dans quel ordre, afin de produire les résultats attendus ? (Groupez les activités par résultats)</p> <p>Dans le WP3, la chronologie des activités intègre une phase initiale de mise en place des moyens de R&D nécessaires pour accompagner durablement la</p>	<p>Moyens :</p> <p>Quels moyens sont requis pour mettre en œuvre ces activités ? (par exemple personnel, matériel, formation, études, fournitures, installations opérationnelles, etc.)</p>	<p>Quelles sont les sources d'information sur le déroulement de l'action ?</p> <p>Coûts :</p> <p>Quels sont les coûts de l'action ? leur nature ? (Détail dans le</p>	<p>Quelles pré-conditions sont requises avant que l'action ne commence ? Quelles conditions hors du contrôle direct du Bénéficiaire doivent être réalisées pour la mise en œuvre des activités prévues ?</p> <p>Les conditions nécessaires ont été définies lors de la phase de montage de projet</p>

	<p>mise en place et de développement de filières complètes de valorisation puis la mise en œuvre et création de produits tests. Le WP4 favorise ensuite la structuration des acteurs qui est nécessaire pour développer un « écosystème d'innovation » produire collectivement des produits touristiques territoriaux. Le WP5 est ciblée sur l'aval des filières : la phase de commercialisation.</p>	<p>Le développement de productions de champignons dans les Caraïbes suppose la mise en place d'installations de fabrication d'inoculum et de substrats de culture à une échelle de prototype industriel. Cette échelle est suffisante pour mettre au point des process, tester des espèces fongiques locales et des matières végétales disponibles (bagasse, résidus de bananier,...) et approvisionner une filière émergente. Ce prototype permettra d'assurer la formation des acteurs et de servir de modèle pour concevoir ultérieurement un outil industriel de plus grande capacité en fonction de nouveaux besoins. Les phases tests demanderont des fournitures de matières végétales en particulier (intégrées dans le poste budgétaire « équipement »). De même, il est recherché à travers ce projet une autonomie des territoires en matière d'équipement et de niveau de formation des acteurs, dans les autres domaines techniques abordés : champignons mycorhiziens des cultures, cuisine et agroalimentaire mycologique, connaissances des fonctions mycologiques dans</p>	<p>budget de l'action)</p> <p>Les sources d'informations reposeront sur des rapports établis pour chaque activité ou « partie d'activité » comme il est spécifié dans le point 1.8 (méthodologie, évaluation,..).</p> <p>Les coûts de activités, pour le WP3, intègre une proportion importante pour l'acquisition et l'adaptation d'infrastructures et équipements et pour des études externes, en lien avec la nécessité décrite précédemment de développer une autonomie des territoires en termes d'équipements R&D et de savoirs. Les coûts de WP4 et WP5 correspondent pour les plus grandes part sur les mobilisations des ressources humaines des partenaires.</p>	<p>et sont prises en compte : conditions d'engagement formel des partenaires, engagement financier des partenaires sur leurs fonds propres déjà disponibles, mise à disposition des parcelles de terrain pour accueillir les nouvelles infrastructures et équipements, mise à disposition des personnels,...</p> <p>Une condition essentielle reste la mobilisation effective des publics-cibles et notamment agriculteurs et restaurateurs, dans les 3 territoires (cette mobilisation ayant été cependant testée par enquête, préalablement au montage du projet).</p>
--	---	---	---	--

		<p>les écosystèmes et capacités pédagogiques pour décrire ces fonctions.</p> <p>Dans ces différents domaines, l'autonomie des territoires en fin de programme reposera sur un ensemble d'interventions de scientifiques et techniciens reconnus internationalement dans ces domaines.</p>		
--	--	---	--	--

Glossaire

Terme	Définition
Accord de partenariat transnational	Accord signé entre le chef de file et l'ensemble des partenaires (communautaires et extracommunautaires) du projet définissant leurs rôles et leurs obligations respectives dans la réalisation du projet.
Assiette éligible	L'assiette éligible regroupe l'ensemble des dépenses/coûts éligibles dans le cadre du projet. Le taux et le montant de la contribution communautaire sont calculés sur la base de cette assiette.
Association des Etats de la Caraïbe (AEC)	Organisation intergouvernementale de coopération pour la région Grande Caraïbe dont les Etats membres sont : Antigua & Barbade, les Bahamas, Barbade, Belize, Colombie, Costa-Rica, Cuba, Commonwealth de la Dominique, République Dominicaine, Salvador, Grenade, Guatemala, Guyana, Haïti, Honduras, Jamaïque, Mexique, Nicaragua, Panama, Saint Christophe & Nevis, Sainte-Lucie, Saint-Vincent & les Grenadines, Surinam, Trinidad & Tobago, Venezuela. Aruba, la France (au titre de la Guadeloupe, de la Guyane et de la Martinique) et les îles Néerlandaises sont des membres associés.
Autorité de certification	Organisme public national, régional ou local désigné par l'Etat membre pour certifier les états des dépenses et les demandes de paiement avant leur envoi à la Commission.
Autorité de gestion	L'autorité de gestion est garante de l'efficacité, de la régularité de la gestion et de la mise en œuvre du programme opérationnel. Pour le programme INTERREG Caraïbes, le Conseil Régional de Guadeloupe, assure la fonction d'Autorité de gestion dans la continuité et la capitalisation des acquis engrangés sous les programmes INTERREG III B et INTERREG IV. A ce titre, elle est l'interlocuteur et le correspondant de la Commission Européenne et veille à l'application des règlements communautaires. Elle signe l'accord de subvention avec le porteur de projet une fois le projet retenu et agréé par le Comité de sélection.
Avance financière	Somme accordée au porteur de projet – dont le projet a été retenu - disposant d'une faible trésorerie afin de lui permettre de démarrer le projet. La demande doit être justifiée et ne doit pas excéder 20% du montant de la subvention FEDER au projet.

Axe du P.O.	Grande priorité thématique définie dans le P.O. du programme, les projets qui seront retenus devront s'inscrire dans cette thématique. Pour la période 2014-2020, le programme INTERREG Caraïbes comporte 6 axes, dont 4 communs aux volets transfrontalier et transnational : « renforcer la compétitivité des entreprises de la Caraïbe, créatrices de richesses et d'emplois », « renforcer la capacité de réponse aux risques naturels », « protéger et valoriser l'environnement naturel et culturel dans la Caraïbe », « développer une réponse concertée à l'échelle de la Caraïbe à des problématiques communes de santé publique ».
Bénéficiaires directs et indirects	Dans le vocabulaire européen, les bénéficiaires directs du projet sont les structures, les organismes publics ou privés qui sont directement impliqués dans ledit projet et qui reçoivent des subventions pour sa réalisation. On peut alors qualifier de bénéficiaires indirects les acteurs, individus, structures et organismes qui ne sont pas directement impliqués dans le projet et qui ne reçoivent pas de financements mais qui vont bénéficier indirectement des résultats du projet.
Cadre logique	Le cadre logique est un outil permettant de synthétiser toutes les informations essentielles sur le projet. Il vise à aider la conception, le suivi et l'évaluation du projet. Il est à transmettre en annexe du dossier de candidature.
Chef de file du projet/demandeur	Il est responsable du projet au nom de tous les partenaires, de la soumission du projet au Secrétariat Technique Commun. Il est garant de sa mise en œuvre physique (élaboration et mise en œuvre concrète) et financière. A ce titre, il est financièrement et juridiquement responsable pour la globalité du projet. Il doit tenir toute la comptabilité du projet et centraliser toutes les pièces justificatives comptables. Il assure également la coordination des différents partenaires.
Co-financement	Aide financière apportée au projet par une organisation. Le co-financement par le FEDER est la contribution financière apportée par le programme INTERREG Caraïbes aux projets sélectionnés. Le taux de ce co-financement par le programme ne peut excéder 75% des coûts éligibles du projet.
Co-financeur	Structure qui apporte un co-financement au projet. Un co-financeur n'est pas obligatoirement un partenaire du projet en question.
Contribution en nature	Les contributions en nature consistent généralement en un apport de bien, de fourniture, de prestation ou un apport en personnel sans contrepartie financière. Si ces dépenses en nature sont spécifiquement mobilisées pour la mise en œuvre de l'opération et qu'elles peuvent faire l'objet d'une valorisation financière (présentation de pièces justificatives faisant foi), elles peuvent faire partie de l'assiette éligible (ex : apport de terrain, de biens immeubles, de biens d'équipement ou de matériaux, une activité de recherche, une activité professionnelle...).
Coopération transnationale	La coopération transnationale implique les autorités nationales, régionales et locales dans le but de promouvoir une meilleure intégration au sein d'un espace composé de 28 pays de la Caraïbe.
Coopération transfrontalière	La coopération transnationale implique les autorités nationales, régionales et locales dans le but de promouvoir une meilleure intégration au sein d'un espace composé de 28 pays de la Caraïbe.

Comité de sélection	Organe de décision, il est responsable de la sélection des projets retenus et de l'approbation des demandes de co-financement, ainsi que du suivi de la mise en œuvre des projets et du programme.
Coûts éligibles directs	Coûts directement liés à l'élaboration et à la mise en œuvre du projet (ex : études, évènements, petites infrastructures, coûts en ressources humaines...).
Coûts éligibles indirects/coûts administratifs	Coûts liés au projet mais qui ne peuvent être affectés au seul projet car sont également liés aux autres activités des organisations partenaires du projet (exemple : factures d'électricité, frais de téléphone...). Ils peuvent être pris en compte en tant que dépenses éligibles, à hauteur de 7% des coûts éligibles de l'ensemble du projet. Une justification précise et détaillée de ces frais est alors à fournir.
Coûts inéligibles	Autres coûts engendrés par le projet mais qui ne seront pas pris en compte dans le calcul du co-financement apporté au projet par le programme INTERREG Caraïbes
Effets multiplicateurs	Il s'agit des effets et conséquences que le projet en question peut avoir sur d'autres territoires et partenaires que ceux relevant du projet. En particulier, le projet peut être répliquable/reproductible sur un autre territoire ayant le même problème ou partageant les mêmes caractéristiques, ou étendu à d'autres territoires.
Espace Caraïbe	Zone géographique de coopération dont font partie un ensemble de territoires de la Caraïbe et des Amériques qui sont les partenaires éligibles au programme INTERREG Caraïbes.
Formulaire de candidature	Document juridiquement contraignant qui décrit le projet (objectifs, résultats, réalisations, partenariat) et donne des informations détaillées sur la planification des activités et le budget. Il doit être soumis lors du processus de sélection ; il est évalué par les instances du Programme en vue de sélectionner les projets qui seront co-financés. Une fois le projet approuvé, le FC devient le document de référence durant toute la mise en œuvre du projet et jusqu'à sa clôture. Son contenu peut subir certaines modifications durant la phase de mise en œuvre, mais seulement dans le respect des règles et procédures de modifications de projet établies par le Programme.
Grille d'évaluation	Grille recensant les éléments qualitatifs qui fondent la décision de retenir ou non le projet proposé. Il s'agit de comparer les objectifs du projet, les moyens affectés et les résultats obtenus. Elle permet de : <ul style="list-style-type: none"> - Vérifier la cohérence des objectifs initiaux par rapport aux moyens existants effectivement pour le projet ; - Vérifier la performance, en analysant les résultats obtenus par rapport aux moyens ; - Vérifier l'efficacité, en comparant les résultats obtenus par rapport aux objectifs initiaux. Cette grille permet une transparence sur le processus de sélection des projets et une égalité de traitement entre les dossiers car instaure un processus de sélection commun.
Groupe(s) cible(s)	Personnes et/ou organisations directement affectées de manière positive par les résultats du projet. Ne recevant pas nécessairement une aide financière et ne participant pas directement au projet, les groupes cibles peuvent exploiter les réalisations du projet pour leur propre compte.
Indicateurs	Ils constituent un moyen de mesurer de manière quantitative et qualitative les résultats prévus et obtenus d'un projet. Les indicateurs doivent être

	simples et facilement mesurables. Ils doivent fournir aux temps clés du projet une image fidèle de son exécution.
Instrument de coopération CARIFORUM/ INTERREG Caraïbes	Outil développé afin de renforcer la coordination entre les fonds européens FED et FEDER et de faciliter la coopération entre partenaires communautaires et extra-communautaires. Certains projets sélectionnés pourront ainsi être cofinancés à la fois par le FEDER INTERREG (partenaires communautaires) et par le FED (pays tiers de l'espace de coopération).
Lettre d'engagement	Il s'agit d'un engagement à réaliser le projet qui <u>doit être rempli par chaque partenaire</u> . La lettre précise le montant de l'engagement financier des parties en numéraire et en nature. Le dossier comprendra autant de lettres d'engagement que de partenaires.
Lettre d'intention	Il s'agit d'un engagement à financer le projet qui <u>doit être rempli par chaque co-financeur</u> . Le dossier comprendra autant de lettres d'intention que de co-financeurs.
Livrable	Produit ou service concret produit dans le cadre du projet et qui contribue à réaliser un des objectifs du projet.
Objectif général du projet	Il délimite le périmètre du projet, c'est-à-dire ce à quoi il compte parvenir, en quoi il va modifier le contexte local ou la situation de départ. Il s'articule en cohérence avec l'axe du P.O. fléché dans l'appel à projet.
Objectifs spécifiques du projet	Ils correspondent à des objectifs précis, ils détaillent concrètement ce qui va être fait dans le cadre du projet.
Organisation des Etats de la Caraïbe Orientale (OECS)	Organisation qui regroupe les Etats suivants : Anguilla, Antigue & Barbade, les Iles vierges britanniques, le Commonwealth de la Dominique, Grenade, Montserrat, Saint Christophe & Nevis, Sainte-Lucie, Saint-Vincent et les Grenadines.
Partenaire du projet	Toute institution ou organisme public ou privé de l'espace de coopération pouvant participer au programme et étant associé à la mise en œuvre du projet. Il a signé un accord de partenariat l'obligeant légalement à contribuer, selon les modalités convenues, à la réalisation du projet. Cet engagement signé précise le montant de sa contribution au projet, en numéraire et en nature.
Point de Contact Régional	Délocalisés sur le terrain et en liaison le Secrétariat technique commun conjoint, les Points de Contact Régionaux (PCR), communautaires et extra-communautaires jouent un rôle de guichet local et assurent une fonction d'animation et d'information auprès des porteurs de projets identifiés ou potentiels et de leurs partenaires. Les points de contact communautaires sont localisés en Guadeloupe, Martinique et Guyane et les points de contact extra-communautaire sont localisés dans les structures partenaires que sont : l'AEC, l'OECS, le CARICOM/CARIFORUM
Prestataire	Structure externe au projet qui est rémunérée par son commanditaire afin d'effectuer une tâche dans le respect des procédures de marché public nationales et communautaires. Contrairement aux partenaires, le prestataire est extérieur au projet et n'apporte pas de contribution financière.
Programme Opérationnel (P.O.)	Document approuvé par la Commission européenne visant à mettre en œuvre un ensemble cohérent d'axes prioritaires composés de mesures pluriannuelles cofinancés par le FEDER, les régions de Guadeloupe, Guyane Martinique, les collectivités d'Outre-mer de Saint-Martin, Saint Barthélemy, l'Etat français.

Secrétariat Conjoint (SC)	Rattaché à l'autorité de gestion, le SC assure la gestion opérationnelle du programme Il a en charge la communication, l'animation, l'instruction ainsi que le suivi financier et administratif du programme et agit avec l'appui des points de contacts régionaux (PCR) localisés sur la zone de coopération.
Territoire communautaire éligible	<p>Le programme INTERREG Caraïbes comporte deux volets de coopération :</p> <p>Un volet transnational, pour lequel les territoires communautaires éligibles sont : la Guadeloupe, la Martinique, Saint Martin, la Guyane</p> <p>Un volet transfrontalier pour lequel les territoires communautaires éligibles sont : la Guadeloupe et la Martinique.</p> <p>Les partenaires localisés sur les territoires communautaires bénéficient, si le projet dans lequel ils participent est retenu, d'un cofinancement européen. Cette subvention européenne peut atteindre 75% de leurs dépenses totales éligibles lorsque celles-ci sont réalisées sur le territoire éligible. En revanche, lorsqu'un partenaire localisé dans un territoire communautaire éligible réalise des dépenses sur un territoire extra-communautaire éligible, une subvention européenne peut être accordée pour participer à ces dépenses à hauteur de 10% de leur montant total.</p>
Territoire extra-communautaire éligible/ pays tiers éligible	<p>Les pays tiers éligibles au programme INTERREG Caraïbe sont ceux qui peuvent participer à ce programme de coopération territoriale. Ils varient selon le volet de coopération considéré :</p> <p>Sur le volet transnational sont considérés comme pays tiers éligibles : Antigua et Barbuda, Anguilla, Bonaire, Curaçao, St Maarten, Saba, Sint-Eustatius, Aruba, Barbados, Bermudes, Bahamas, Belize, Colombia, Costa Rica, Cuba, Dominica, Dominican Republic, Grenada, Guatemala, Guyana, Honduras, Haïti, Jamaica, St Kitts and Nevis, Cayman Islands, Saint Lucia, Montserrat, Mexico, Nicaragua, Panama, Puerto Rico, Suriname, El Salvador, Turks and Caicos islands, Trinidad and Tobago, St Vincent and the Grenadines, Saint-Barthélemy, Venezuela, British Virgin Islands, Brazil (Amapa, Para, Amazona).</p> <p>Sur le volet transfrontalier sont considérés comme pays tiers éligibles les Etats et territoires de l'OECE, soit : Antigua and Barbuda, Anguilla, Dominica, Grenada, Montserrat, Sint Kitts and Nevis, Saint Lucia, St Vincent and the Grenadines, British Virgin Islands.</p> <p>Les pays tiers éligibles ne peuvent bénéficier du co-financement communautaire. Cependant, ils sont soumis aux mêmes obligations (remontées de dépenses notamment) et doivent remplir les mêmes documents (annexe budgétaire, formulaire de candidature, etc). Ils peuvent en revanche solliciter le Fonds Européen de Développement (FED) afin de bénéficier d'un co-financement européen.</p>