

Association des Eleveurs en Vente Directe des PO

Projet Atelier de découpe et de Transformation (ATC)

Pourquoi un atelier collectif de découpe et de transformation dans les PO ?

Contrairement à de nombreux départements, nous n'en avons aucun !

LES ELEVEURS SONT GLOBALEMENT SATISFAITS DES PRESTATAIRES DE SERVICE EXISTANTS

- Mais durabilité inconnue de ces structures privées (fermeture Abelanet /...)
- Seuil de saturation atteint sur certaines périodes (frein à de nouvelles installations/à l'augmentation des volumes, ...)
- Ne proposent pas toutes les « activités » de transformation : steak haché, plats cuisinés, produits autoclavés, séchoir

LES ATOUTS DE LA TRANSFORMATION COLLECTIVE

- Mutualiser un investissement important sur plusieurs exploitants
- Maîtriser totalement la filière : production /abattage /**découpe-transfo (le maillon manquant actuellement)** /commercialisation
- Améliorer la qualité (travail à façon avec les bouchers salariés) des produits et élargir la gamme (plats cuisinés/salaisons/steak haché, ...)
- Garantir la pérennité de l'outil dans le temps/diminuer la fragilité des exploitations en vente directe /offrir des possibilités locales aux nouveaux installés
- Provoquer une dynamique d'installation à taille humaine
- Augmenter le tonnage abattu sur Perpignan (abattage pour découpe réalisé hors PO)
- Améliorer les conditions de travail des éleveurs (limiter les heures de déplacements ateliers/bassin de vente)
- Créer de l'emploi (boucher/nettoyage désinfection/administration)
- Participer à la dynamique de groupe/expérience humaine

Les étapes marquantes du projet

- **24/9/2012** : Déclaration à la préfecture des Pyrénées-Orientales de l'**ASSOCIATION DES ÉLEVEURS EN VENTE DIRECTE DES PYRÉNÉES ORIENTALES**.

Siège social : maison de l'agriculture, 19, avenue de Grande-Bretagne, 66000 Perpignan.

No d'annonce : **1083** Identification R.N.A. : **W662005922** No de parution : **20120046**

Objet : accompagnement, développement, organisation, promotion d'une commercialisation des viandes en circuits courts ou en vente directe sur le département afin d'assurer un niveau intéressant de valorisation des animaux ; représentation et défense des intérêts des éleveurs indépendants auprès des instances agricoles, politiques et administratives sur les dossiers intéressant la filière aval tels qu'abattoirs, ateliers de découpe, de transformation, etc. ; concertation des éleveurs sur tous les problèmes concernant ce mode de commercialisation ; toutes les actions permettant la formation et l'information des éleveurs.

- **Février 2014 : Enquête IUT/CDA 66 « identification des besoins des adhérents »**
 - 44 éleveurs répondent, la moitié demandant à ce qu'un travail soit engagé sur les outils collectifs (ATC/Points de livraison)

- **Janvier 2016 : Enquête ciblée « ATC »**
 - 22 éleveurs répondent être motivés pour engager une étude et précisent une zone optimale d'implantation de l'ATC

- **Mai 2016 :**
 - Lettre de demande aux collectivités identifiées (mairies + communautés de communes) sur l'axe Ille/Perpignan

- **23 septembre 2016 : Réponse de la Communauté des Aspres et proposition d'un terrain sur la ZAE de Trouillas**
 - 21 éleveurs signent un accord de principe pour un projet d'ATC/Trouillas pour 70 t
 - Suite à la communication dans l'Agri : 25 éleveurs et 92 t
 - Tonnage de viabilité pour un ATC

- **Pendant ce temps ...**
 - Visites de Laboratoires sur la Lozère/Montesquieu/St Céré/Belaun
 - Formation Hygiène avec Marc Fabre
 - Réunion CUMA (prestation de services)
 - Formation ENIL d'Aurillac 9/5/2017 : « Conditions de réussites d'un ATC »
 - Réunions de travail du groupe programmées sur 2017 et 2018 (1/mois) : financement, gle, juriste, scic...

- **Avec une évolution « normale du projet » :**
 - **Sur les activités** : salage jambon, séchage de la charcuterie, steak haché, préparations cuisinés, possibilité de transformation fruits et légumes...
 - **Sur le laboratoire** : taille, agrément sanitaire, ...

- **Des « enseignements » tirés :**
 - Bâtiment de 600-700 m2 en 3-4 faces + parking
 - Installation Classée pour la Protection de l'Environnement (icpe) : distance de 10m bord propriété
 - Agrément Sanitaire CEE + Agrément du laboratoire pour AB (du fait de la prestation de service)
 - Investissement en temps à consacrer au projet important pour les éleveurs : l'implication est un gage de réussite
 -

Aujourd'hui (au 4/12/2018), les acquis

- des plans finalisés du laboratoire incluant la fabrication de steak haché et le séchage de jambons afin de répondre au mieux aux attentes des 15 producteurs engagés
 - plans transmis à la DDPP pour remarques le 29/6/2018 et retours obtenus
- un premier chiffrage approximatif des investissements
- un Règlement Intérieur de l'atelier très avancé
- un mode de calcul et une évaluation du KS /sociétaire avancée
- un plan de formation engagé avec 4 formations pour professionnaliser les éleveurs « concevoir un atc » / « mettre en place un Plan de nettoyage et désinfection »/ « base de la charcuterie fermière » et « techniques de sous vidage »
- Premières réunions avec les financeurs potentiels du projet et la Communauté de Communes, le 31/5/2018 et le 10/09/2018
- Des travaux permis par des subventions du Département et un accompagnement technique par la Chambre d'Agriculture.

Mais les travaux se poursuivent...

- Chiffrage de rentabilité et de faisabilité en cours
- Finalisation du Règlement intérieur
- Et d'autres formations sont déjà programmées pour 2019

Dossier suivi : Bails Nathalie - Chambre d'Agriculture 66 – 06 73 69 64 32