

Association des Eleveurs en Vente Directe des PO

Projet Atelier de découpe et de Transformation collectif (ATC)

Etude d'un projet à caractère :

- **Structurant** qui répond à une dimension collective en faveur des professionnels de la filière, caractère apprécié notamment en tenant compte des éléments suivants :
 - la qualité de l'analyse, du diagnostic qui sont à la base de la conception du projet;
 - la dimension collective de la démarche attestée par la nature du projet et par la mobilisation de partenariats en particulier une Collectivité Territoriale ;
 - la description des retombées attendues par la mise en œuvre du projet ;
 - la rationalité technique et économique du projet
- **Innovant :**
 - absence d'ATC viande existant sur le département,
 - très peu d'ATC sur le territoire Français intégrant la fabrication de steak haché
 - un groupe important (20 éleveurs) hétérogène sur les volumes individuels et sur la nature des viandes à traiter (multi-viande)
 - des éleveurs inscrits en AB et en conventionnel
- **Reproductible**, la méthodologie d'accompagnement et d'animation est transposable à d'autres projets similaires.

Eléments d'accompagnement du groupe et livrables existants :

L'organisation du groupe

Les éleveurs ont engagé les premières réflexions au sein de l'Association des éleveurs en vente directe et circuits courts des PO.

Suite aux diverses réunions, résultats des enquêtes et accords de principe, une « section ATC » au sein de l'Association s'est créée pour mener à bien le projet.

Deux responsables de cette « section » ont été nommés et les travaux de la « section » sont présentés annuellement à l'Assemblée générale de l'Association.

Le groupe s'est fixé la cadence d'une réunion mensuelle à laquelle chacun doit participer

Le calendrier est arrêté par trimestre et les horaires varient en fonction des saisons (19 h – 22 h ou 20 h – 23 h)

En complément, chacun des éleveurs s'est positionné sur une des fonctions définies comme étant « clés » pour la réussite du projet :

- gestion du planning
- gestion du salarié
- gestion des aspects sanitaires et relation DDSV
- gestion entretien du matériel
- gestion nettoyage

- gestion des stocks
- gestion de la facturation
- gestion des aspects financiers/ gestion des aspects administratifs
- gestion de la communication
- gestion des séchoirs

et à ce titre est amené à participer à des réunions thématiques (rencontre avec les financeurs, avec la DDPP,...) et à faire un compte rendu au groupe lors des réunions mensuelles.

En complément, un Plan de formation « obligatoire » a été validé.

Le financement des études de faisabilité est assuré par les cotisations des adhérents et les subventions mobilisées (Conseil Départemental en particulier)

L'animation est encadrée par une Convention avec la Chambre d'Agriculture 66.

Les questionnaires d'enquêtes

3 ont été réalisés :

- le premier adressé par courrier aux éleveurs pratiquant la vente directe (liste établie à « dire d'expert ») + relance réalisée par les étudiants IUT
- le second adressé aux éleveurs ayant répondu au premier questionnaire (localisation de l'ATC)
- le troisième adressé aux éleveurs ayant signé un accord de principe (types de fabrications/évolution sur 3 ans des volumes/implication)

Le plan de formation

- Transformation de produits carnés: aspects sanitaires, réglementaires et techniques avec Marc Fabre CRA Occitanie
- Concevoir un atelier de découpe et de transformation collectif avec Yves Arnaud (ENIL d'Aurillac)
- Elaborer un Plan de Nettoyage et Désinfection dans un ATC avec Yves Arnaud (ENIL d'Aurillac)
- Découpe bovin et découpe porcine : en individuel sur le Lycée de la Roque - Rodez (12)

Le projet de règlement intérieur

- Spécimen de règlement Intérieur (non finalisé)

Les plans d'aménagement de l'atelier

- Esquisse n°6

Les personnes « ressources » mobilisées

- Liste des intervenants par thématique abordée

Les travaux du groupe « clés » : visites, engagements, ...

- Fiches des ateliers visités et article de visite
- Modèles d'accords de principe

Documents complémentaires

- Article ME : réglementation vente directe viande