



Créer un atelier de transformation collectif : les éléments clés de la réussite

d'après l'intervention d'Yves Arnaud auprès du CIVAM de Montmorillon, 2012

Transformer dans un atelier collectif permet de mutualiser les investissements et les compétences, de développer la gamme de produits et d'améliorer la valeur ajoutée sur la ferme. « L'humain restant la clé de la réussite », la création d'un atelier collectif nécessite un temps pour la conception de l'atelier, la formation et l'organisation des producteurs qui varie entre 2 à 5 ans selon les projets. Il est donc indispensable en préalable de mettre à plat les besoins de chaque producteur, de définir les tâches et responsabilités de chacun, de choisir ce que l'on délègue à des salariés.

Vous trouverez dans cette fiche quelques éléments clés pour amorcer votre réflexion

Les différents systèmes de fonctionnement des ateliers collectifs

Ils diffèrent selon le degré d'implication des producteurs bénéficiaires de l'atelier.

1. L'atelier prestataire complet : risque d'échec maximum !

Les producteurs ne connaissent pas le métier de la transformation. Le boucher, qualifié est attendu à la fois sur le nettoyage, la gestion du planning de l'atelier, sa gestion administrative ... (voir encadré). Il ne peut découper que 5 tonnes par an, contre 30 tonnes /an pour un boucher affecté spécifiquement à la découpe (20 tonnes s'il transforme aussi). Son salaire, 1500 à 2000 € net par mois n'est pas rentabilisé, le coût d'utilisation de l'atelier ne peut être compétitif avec une prestation externe.

2. un boucher à la découpe, les producteurs à la gestion : le duo gagnant

Le producteur utilisateur de l'atelier est présent pendant la transformation de son produit et s'en assure ainsi la maîtrise. Les tâches complémentaires de la découpe et la transformation (gestion, sanitaire, traçabilité ...) sont réparties entre salariés et producteurs. Ces derniers sont formés pour exercer ces fonctions de façon complémentaire.

3. sans salarié, un poids lourd pour les producteurs

Dans les faits les ateliers qui font ce choix limite leur activité à de la découpe, souvent réalisée par un tâcheron. Ce système est lourd pour les producteurs, qui ne maîtrisent pas la découpe comme un professionnel formé et expérimenté.



Répartition des rôles et des responsabilités

1. La découpe et la transformation en frais, plats cuisinés, salaisons demandent des compétences qui exigent une qualification et une expérience affirmée. Cette fonction est généralement tenue par un boucher, assisté par des producteurs formés et motivés par les tâches suivantes :
2. La mise sous vide, préparation des colis, étiquetage : ces étapes nécessitent de s'organiser à plusieurs et maîtriser les procédures d'hygiène
3. Le suivi sanitaire et la traçabilité : chaque producteur est responsable de son produit et du process de découpe ou de transformation, mais un responsable doit contrôler le respect des règles sanitaires qui s'imposent au groupe
4. La gestion des salariés : suivi des heures de travail, fiche de paie, congés, formation à la législation du travail (2 h par semaine)
5. L'entretien du matériel : bon fonctionnement de chaque outil, des chambre froides, révision du matériel, remplacement ou adaptation de celui-ci.



Équilibre économique : un volume transformé suffisant et maîtrise des coûts de main d'œuvre

La conception de l'atelier et les investissements sont déterminés par :

- le niveau de transformation (découpe, conserves, salaison, congélation des stocks avant transformation) et la gamme visée (produits frais, cuisinés, charcuterie)
- le volume et les espèces transformées (volailles/lapins/canards gras, et /ou porc/bovin/ovin/caprin). La réglementation ne permet pas de stocker ou transformer ces deux groupes ensemble. Ils devront être séparés au minimum dans le temps à la transformation et dans l'espace (prévoir les chambres froides en conséquence)
- l'organisation des opérations : nombre de personne qui travaillent et les opérations réalisées en même temps

Un volume de 60 tonnes de viande permet de rentabiliser les investissements. 60 à 100 tonnes de viande nécessitent 300 à 400 m². On peut dimensionner l'atelier en retenant 8 m² utiles par personne en découpe.

Quelques repères économiques

Un projet qui réussit s'appuie sur un groupe stable de personnes motivées et impliquées. Il n'est pas souhaitable d'avoir un groupe très élargi. L'atelier pourra par ailleurs prévoir un volant de prestation auprès d'autres producteurs non porteurs de la structure.

Les ateliers collectif en fonctionnement réalisent une prestation découpe et conditionnement, pour un montant de 1,30 €/kg à 1,57 €/kg de carcasse. A titre de comparaison, une prestation incluant le transport de l'animal à l'abattoir et le retour de la viande découpée à la ferme est couramment facturée autour de 2,20 €/kg. La différence de coût doit rémunérer le travail et l'engagement des producteurs

Investissements et frais de fonctionnement
Investissement moyen : 2000 €/m² (assainissement compris pour l'équipement le plus complet)

Salaires : un bon boucher est couramment payé 2000 € net par mois sur 13 mois. Ses compétences devront être optimisées et sa fiche de poste soigneusement définie pour ne pas l'engager sur d'autres tâches, indispensables au bon fonctionnement de l'atelier mais qui demandent une qualification moins spécifique
Moyenne des consommables : 0,8 € / kg de carcasse

Coût d'évacuation des carcasses : 30 % des coûts, 120 à 150 €/tonne de déchet (100 tonnes de viande découpée, c'est 30 tonnes de déchets)

Repères techniques : bovins

	Poids carcasse	Rendement	Type de produits		Travail boucher
			à griller	À braiser	
veau	220 kg	76 %	68 %	32 %	7 h découpe *
vache	410 kg	78 %	55 %	45 %	14 h découpe *

Repères techniques : porc

	Poids carcasse	Type de produits			Travail du boucher
		Salaison	Frais	Charcuterie	
porc	120 kg	46 %	34 %	20 %	1 h désosser, parer, préparer les muscles 3 h découpe *

Repères techniques : agneau

	Poids carcasse	Type de produits			Travail Boucher
		1 ^{ère} catégorie	2 ^{ème} catégorie	3 ^{ème} catégorie	
agneau	17 kg	54 %	26 %	20 %	0 h 45 découpe *

En volailles grasses, la découpe et la préparation du foie gras demandent 8 h à 2 personnes pour 40 à 50 canards.

* la mise sous vide, la préparation des colis et le nettoyage, réalisé par un producteur est équivalent au temps de découpe

Source : projet Casdar ATOMIC



Le statut sanitaire de l'atelier

Les nouveaux ateliers sont couramment agréés CE. Cela permet à ses utilisateurs de vendre partout en Europe sans limite de distance, ni de nombre d'intermédiaire. Un atelier agréé CE comprend 4 chambres froides qui stockent séparément les carcasses, produits découpés, produits finis et déchets). Les ateliers dérogatoires permettent aux producteurs qui l'utilisent de vendre en direct ou à un intermédiaire (et dans ce cas dans un rayon de moins de 80 km, avec une limite de 30 % de leur chiffre d'affaire et un volume annuel limité en fonction de leur production). Sans agrément, les producteurs sont limités à la vente directe stricte. Les moyens de la traçabilité et la mise en œuvre des bonnes pratiques d'hygiène s'imposent à tous. Un plan HACCP est nécessaire en cas de vente à des intermédiaires.

Pour aller plus loin : Règlements (CE) n° 852/2004 et 853/2004 à télécharger sur <http://www.reseauccpc.org/espace-producteurs-artisans/transformer/viande/>



En Midi Pyrénées, le pari réussi de la valorisation des productions locales :

Bernard Mondy a évalué pour la Région Midi-Pyrénées l'effet sur le territoire de la création des 19 ateliers en activité. Il note une meilleure valorisation que dans les filières longues :

- le porc de tradition fermière élevé sur paille et transformé est valorisé à 11€ le kilo en moyenne en vente directe, contre 1,26 € le kg carcasse (cours du cadran). Pour les races rustiques comme le porc noir, le prix est légèrement plus élevé en moyenne 13€/kg, 14€ en bio.
- la valorisation des volailles grasses permet de tripler le revenu des agriculteurs par rapport à la vente en frais.
- la vente directe de « volailles maigres » de qualité sous marque collective permet d'améliorer les revenus (exemple : le poulet fermier sous la marque collective « pays cathare » est vendu en vente directe 6 € le kilo, mais 3,20€/kg à un intermédiaire qui livre la grande distribution, par ailleurs ce poulet sera vendu en moyenne 7,20€/kg en supermarché)
- veau de race gasconne : vendu en direct de 13€ à 14€/kg, à 3,80€ le kg carcasse à des bouchers et est bradé sur les marchés de gros au prix de 2,05€ à 2,55€ le kg.
- la viande de bœuf vache gasconne ou blonde d'Aquitaine est valorisée à 12€ le kg en caissettes (de 5 ou 6 kg et 10 ou 12 kg), contre 2,25€ à 3,11€ le kg carcasse selon l'état d'engraissement sur le marché de gros.

L'existence sur un territoire d'un atelier de découpe ou de transformation favorise les installations et parmi celles-ci les installations les moins gourmandes en foncier, la création de magasin de producteurs et est souvent associé à une plateforme de distribution pour la restauration collective

Extrait de : *Vers une agriculture territorialisée, où s'alimentent les circuits courts, le rôle des ateliers de transformation agro alimentaire.*



Les étapes pour monter un atelier de transformation collectif

1. Réflexion

Il ne faut pas hésiter à visiter des ateliers du plus simple au plus complexe, des échecs comme des réussites, avec des fonctionnements coopératifs ou en prestation pour faire un choix adapté à ses besoins. Cette étape doit servir de moteur d'un groupe et démarrer la base d'une cohésion sociale.

2. Montage financier et statut juridique

Choix du lieu, du terrain, des conditions d'installations, devis – recherche de partenaires financiers. Définition de la répartition des tâches. 80% des projets s'arrêtent à ce stade lorsque les porteurs n'ont pas suffisamment pris conscience des engagements humains.

3. Formation

Des formations sur la réglementation sanitaire, les techniques de transformation, l'utilisation du matériel permettront de mieux cerner les nouvelles compétences, de définir les plans de l'atelier et les besoins en équipement.



4. Fonctionnement producteur/salarié

Définition des rôles et missions de chacun, producteur et salariés – rédaction du profil de poste – règlement intérieur – facturation – achats groupés etc...

Contacts

Accompagner vos projets en Poitou-Charentes :

- En Deux Sèvres et Charente-Maritime : AFIPAR, Laurence Rouher et Alexiane Spanu, 12 bis rue Saint Pierre, 79 500 Melle, 05 49 29 15 96, afipar@wanadoo.fr
- En Vienne et Charente : FRCIVAM, Béatrice Martin, La Grange à Godon, 86 500 Saulgé, 05 49 48 91 06, civam86.beatrice@orange.fr
- Pour les producteurs bio sur toute la région, GAB 17, Béatrice Poulon, 42 F avenue Rochefort, 17 400 Saint Jean d'Angély, 05 46 32 09 68, bpoulon-gab17@wanadoo.fr

Centres de formation :

- ENILV, Aurillac (15) , 04 71 46 26 60
- CFPPA – CFA Les Sicaudières, Bressuire (79), 05 49 65 24 11, cfppa.bressuire@educagri.fr
- CFPPA de La Roque, Rodez (12), 05 65 77 75 03 cfppa.rodez@educagri.fr
- CFPPA Les vasseix Bellac, Verneuil sur Vienne (87), 05 55 48 44 00

Rédigé par Béatrice Martin, FRCIVAM Poitou-Charentes et Laurence Rouher, AFIPAR
Octobre 2012

Le Réseau Régional des Circuits Courts fédère les acteurs de leur développement en Poitou-Charentes. Il vise aussi à : offrir aux producteurs, artisans, commerçants, entreprises, consommateurs et collectivités une plateforme de service produire des connaissances sur les Circuits Courts en Poitou-Charentes

a bénéficié du concours financier de :



Fonds européen pour le développement rural
L'Europe investit dans zones rurales.

