



UNION EUROPÉENNE
UNANIEZH EUROPA



L'Europe s'engage
en Bretagne /



Avec le Fonds européen agricole pour le développement rural :
l'Europe investit dans les zones rurales



PROJET FOCAL

COMPTE-RENDU DE LA FORMATION du 17.11.2020

- Participants** Solène LARZUL (Responsable du projet, PNRA),
Claire AMIL (Chargée de mission Agriculture et Bocage, SBE) ;

Rémy THEPAUT, Didier LE GAC, Myriam LACROIX, Laurence LEROUX,
Christian SALAUN et Sten LE GALL, **éleveurs bovins** ;
- Excusés** Yveline NEDELEC, Alain JONCOUR, Marc LE VERGE, Sébastien PERON,
Alain TOSSER, Eric LE BOURHIS, Gilbert LE GOFF et Laurent ABILY.
- Ordre du jour/
intitulé/
contenu**
- Comment mettre en place une démarche d'atelier collectif
 - Se poser les bonnes questions, aller d'étape en étape
 - Présentation de réussites et d'échecs : pourquoi ?
 - Exemples de plans d'ateliers collectifs
 - Notions de réglementation sanitaire

Présentation du CFPPA d'Aurillac et d'Yves ARNAUD

L'ENILV d'Aurillac est rattaché au lycée agricole et à son exploitation. Ce sont 2 millions de litres de lait transformés par an en pédagogique (pôle fromagerie) et 149 T de viande en 2019. Le centre de formation propose 22 formations différentes, avec une partie en atelier. (<http://cfppa-aurillac.fr/formations/formations-courtes/technologie-des-viandes/>)

Mis à part les bovins qui viennent de la ferme, les autres animaux transformés à des fins pédagogiques sont achetés à des producteurs locaux.

Seuls sont vendus les produits issus de la fabrication pédagogique (-> rupture de stock régulière), pas de volonté de produire pour vendre.

120-130 producteurs viennent transformer leurs produits au centre (pas de travail à façon, ils viennent pour faire) **et aujourd'hui ils viennent de toute la France !** Car trouver un atelier de découpe c'est une chose, en trouver un qui fait de la transformation, ça se complique, encore plus pour de la transformation fermière...mais pouvoir en plus y participer et monter en compétences techniques, ça devient impossible ailleurs.

D'où la volonté d'essaimer sur le territoire en proposant de l'accompagnement (plans, technique, chiffrage, mise au point d'un produit...)

→ 382 ateliers individuels et 36 ateliers collectifs montés sur le territoire

Prérequis

La moyenne entre la 1^{ère} rencontre et la réalisation est de 5 ans (échec quand trop vite et toujours dû à un problème humain : pas d'anticipation, pas de formation de base et soucis sanitaires)

Y. ARNAUD a pu voir des réussites extraordinaires mais également des échecs (par sur les personnes accompagnées car rêves brisés avant)

Quand 20-30 producteurs intéressés au départ -> collectif d'une 10aine à l'arrivée

Les vrais acteurs = les producteurs : un projet sans éleveurs entièrement financé par le département ou autre ne fonctionnera pas

Les prérequis :

- **1^{ère} base : connaître la technique de base**
- **Ne pas attendre que ça tombe tout cuit et ne pas compter que sur le boucher**
- **La viabilité d'un atelier est atteinte à partir de 70 T/an**
- **Un atelier collectif ne doit pas être fait dans le but que ça revienne moins cher car d'un point de vue fonctionnement, c'est 15 à 20% plus cher**
- **Nécessité de dégager du temps**

En effet, **il existe 6 postes non productifs** (charges indispensables non productives) **sur un atelier collectif**, pour lesquels les producteurs doivent donner de leur temps en plus de la découpe/transfo :

- Planning à établir pour l'utilisation du labo
- Gestion sanitaire (Plan de maîtrise sanitaire, bonnes pratiques d'hygiène, autocontrôles, prélèvements, DDPP, étiquetage...)
- Comptabilité (facturation, paiement appro)
- Gestion des stocks (sacs sous vide, ficelles rôti...)
- Gestion du personnel (congelés, heures sup, horaires, salaire...)
- Gestion de la maintenance (vidange machine sous vide, changement couteaux hachoir...)
- (communication)

Un boucher peut traiter 40 T/an, mais seulement 5 T s'il doit s'occuper des charges non productives.

Payer un boucher 28 €/h pour mettre de la viande sous-vide, ce n'est ni cohérent, ni rentable.

Conclusion : ça va prendre plus de temps et coûter plus cher !

Mais l'intérêt est d'avoir un atelier performant avec des petits volumes.

Pour amortir un atelier de découpe sur une exploitation, il faut passer **30 bovins/an en découpe**. Une mutualisation est donc possible entre exploitations de 5-10 bovins/an.

Et puis, le producteur va toucher sa viande. Parce que la **caissette**, c'est fini ! L'avenir va être de faire du **détail** et surtout de la **transformation** (saucisson, viande séchées, jarret...)

Si on veut faire de la **découpe et de la transformation**, ce sont **100 bovins** qu'il faut passer à l'année pour atteindre le seuil de rentabilité. L'intérêt est bien sûr de transformer une vache de 8 ans, pas une génisse d'un an.

Concernant les caissettes de bœuf, ce n'est pas tant le prix qui peut bloquer la vente mais plutôt le manque de **personnalisation**, qui elle permet une réelle **fidélisation** (Ex. steaks fins ou épais selon les secteurs et/ou les clients)

Et cette **personnalisation des commandes** est rendue possible **grâce au collectif**

Le collectif permet de ne pas partir à l'aventure tout seul et avec des compétences et des appétences pour certaines tâches différentes (seul on doit tout faire, même ce qui ne nous plaît pas)

On peut tout à fait installer un magasin à côté de l'atelier, éventuellement avec des maraichers. Une légumerie peut d'ailleurs être installée à l'intérieur d'un atelier viande (inverse pas possible)

Un boucher ne sait pas ce qu'est la découpe fermière (il n'a pas les mêmes références) : tous les E... sont à proscrire, d'où la présence indispensable du producteur avec lui. De toute façon quand les producteurs ne s'impliquent pas, l'atelier vivote

Le patron, ce doit être l'éleveur, pas le boucher. Idéalement les formations doivent se faire en présence des 2.

La salaison est tout à fait possible en Bretagne et même très intéressante car les produits de salaison de qualité (sans salpêtre, nitrites, conservateurs...) n'existent pas en Bretagne.

Ex. le saucisson de coche (=top) -> valorisation de 4,50€/kg au lieu de 45 c

La viande séchée de bœuf est très facile à faire, avec un séchoir (clim et gestion hygrométrique)

Pour contrebalancer le problème des bouchers qui sont trop formatés, l'éleveur doit participer à **24 jours de formation minimum**, les éleveurs pouvant participer à des formations différentes et se former en interne par la suite (mise sous vide, découpe...)

Faire du steak haché fermier, c'est en fait contre-productif car ça demande des résultats sanitaires importants pour finalement ne pas présenter de différences flagrantes avec un steak haché supérieur de GMS. Et surtout, ce n'est pas très incohérent puisqu'il faut un délai max de 5j entre l'abattage et la transformation, d'où pas de réelle maturation possible, et donc on se prive de la qualité !

La salaison est moins complexe en termes sanitaires.

Déroulé chronologique de la création d'un atelier collectif

Évaluation de la taille de l'atelier

- 1- Fonctionnement même de l'atelier : travail collectif ? Prestation de service ? Pédagogie ?

Seuil de rentabilité : 70 T/an

Bien communiquer au sens large -> **susciter l'intérêt d'autres éleveurs**

Beaucoup de personnes vont seulement vouloir profiter du travail à façon (= de la carcasse au produit fini) et il y en aura sûrement besoin pour atteindre les 70T

- Faire une vraie **différenciation tarifaire** entre les 2, autrement dit un coût de prestation supérieur

Ne pas faire un atelier pour payer moins cher (ce sera plus cher).

Par contre on aura une meilleure valorisation (prix de vente)

La prestation de service ne doit jamais être prioritaire

- 2- Niveau sanitaire de l'atelier

- Déclaration -> travail collectif (le producteur doit participer)
- Dérogatoire
- Agrément CE pour prestation de service

- 3- Quelles quantités ? (Tonnage en année 3)

Bien considérer que chaque producteur initial va augmenter son tonnage

On peut très rapidement se retrouver avec trop de volumes à traiter : un atelier de 70 tonnes va pouvoir encaisser 100 tonnes. Mais attention au clash sanitaire.

Accompagnement hyper important (chambre d'agriculture, Parc...)

- Tableau avec liste des éleveurs et tonnage (2 colonnes : volumes de ceux qui s'impliqueront et de ceux qui profiteront)
- Visites d'ateliers, d'initiatives incontournables, notamment dans le Pays basque
- Création d'une association pour le projet (adhésion de 100 €) pour fédérer et faire le tri (motivation)

- 4- Nature des espèces (que bovins ? ruminants ? Porc ? volaille ?)

Avec ou sans transformation de végétaux

Si en porc -> forcément salle de cuisson, transfo froide, salaison (environ 300 000 € sur un projet de 800 000 €)

Pas forcément en bovin, mais il est préférable de l'anticiper

Si bovin et porc, on commence par le bovin d'abord, car obligation de nettoyer et désinfecter après le porc

- 5- Nature des produits transformés

Frais, cuits, à cuire, secs, stérilisés ?

6- Autres préparations ? (légumes)

7- Maturation sur place ou non (si viande bovine) ?

Ce n'est pas révolutionnaire : d'une bonne vache, on en fera une superbe

Intérêt pour une vache au moins classée en R 3 et qui aura du persillé (gras au bon endroit - > effet race, alimentation, génétique...)

On apprend en regardant les carcasses (rendement et conformation sans intérêt). Si on ne voit jamais la carcasse, on ne peut voir le rendu qu'on obtient avec de l'herbe et plus de temps de finition

Optimum = 15j de maturation au-delà, certains morceaux sont bénéficiaires mais pas tous
Il faut une vraie chambre froide de maturation

8- Nombre de personnes présentes dans l'atelier ?

Un boucher nécessite 8m² de surface de travail

Ne pas sous évaluer le monde qui y passera et adapter les salles de travail au nombre de personnes (ex. 3 personnes de la même exploitation qui viennent ensemble pour une mise sous vide plus rapide)

9- Vente sur place ou pas ?

10- Galerie de visite, accueil du public extérieur ou pas ?

Ex. couloir vitré avec extracteur pour diffuser odeur du saucisson et salle de dégustation au bout

Réflexion sur le bâtiment

11- Aménagement d'un bâtiment existant ou bâtiment neuf ?

12- Bâtiment de plain-pied ou à l'étage ?

13- Situation du bâtiment par rapport à l'assainissement (idéalement là où il y a déjà le tout-à-l'égout)

14- Possibilité de faire le tour du bâtiment avec un camion poids lourd

15- Présence d'un garage si présence de véhicules de transport ou remorques de marché

16- Nombre de groupe froids ? centrale de production ?

17- Type de sol ? (carrelage, résine...)

18- Quels types de panneaux isolants et systèmes de fixation au sol ?

19- Lieu d'implantation (accessibilité, distance abattoir-atelier, distance avec riverains, extension future possible...)

Structuration / Réglementation

En parallèle de tout ça, il y a la structure juridique.

Il y a presque autant de structures que d'atelier. Dernière tendance c'est la SAS mais il existe tout un panel de formes juridiques possibles pour un atelier collectif : Coopérative, CUMA, GIEE, SARL...

Attention :

Si les éleveurs montent le projet, ils pourront choisir leurs fournisseurs

Par contre, quand les ateliers sont régis par des collectivités, il faut passer par les marchés publics (-> moins de souplesse)

Quoiqu'il en soit, ce n'est pas le bureau d'études qui doit faire les plans mais les éleveurs

La rentabilité est atteinte dès 35 T pour un atelier de découpe seule

Quand les projets ne vont pas au bout, ce n'est jamais à cause du financement. Il y a de l'argent à aller chercher. Mais mieux vaut tout anticiper car il existe des aides à la construction mais pas à l'extension.

Le facteur limitant, c'est le temps de l'éleveur et son implication et non le facteur financier

Ces ateliers collectifs sont réglementés depuis le 25.02.2018 (Travail avec DGAL pendant 2 ans)

Avant, les interprétations étaient différentes d'un département à l'autre

Cette réglementation procure une relative souplesse puisqu'un atelier sans agrément est possible, à condition d'avoir un règlement intérieur. (Pour les bovins de + de 30 mois, un agrément MRS – Matière à Risque Sanitaire – est nécessaire en sus).

Par contre, juridiquement, l'administration ne connaîtra qu'une personne : cette personne est responsable juridiquement et sanitaire de tous les produits qui sortent de l'atelier

D'où la proposition de la DGAL que chaque producteur demande son agrément (avec plan commun et rédaction individuelle des protocoles), mais du coup, pas de possibilité de mélange de viande en cours de transfo en commun (autrement dit, 6 séchoirs nécessaires si 6 producteurs font du saucisson car c'est un produit en cours de transfo, contrairement à viande sous vide)

LA SOLUTION : Agrément collectif global avec un RI qui sert à dédouaner le président (« Tous les producteurs s'engagent à respecter la réglementation... »)

Une SARL peut être adossée à l'atelier pour mutualiser la commercialisation

Certains ateliers ont une marque. Mais ce qu'il faut mettre en avant, c'est le bien-être animal, le système herbager, la participation à la découpe et la connaissance du produit, de ce qu'il y a dedans.

D'après Yves ARNAUD, placés comme vous êtes, en zone de non concurrence, avec cette densité de population ... et pas de culture de tradition de salaison et de charcuterie, trouver des débouchés ne sera pas un problème.

La part des ventes en circuits courts sur toute la France : 1,5 %
Le potentiel : 20 %
En Mars-avril, avec COVID, la part est montée à 3,5%
LE FREIN, C'EST L'OFFRE

Présentation de photos et de plans d'ateliers collectifs

Financement

Le ratio max de remboursement amortissement ne doit pas dépasser 1 €/kg/an

Ex de l'atelier de Perpignan : 700 000 euros d'investissement dont,

| | |
|---------------------------------------|-------------------------------------|
| 450 000 € sur 20 ans pour le bâtiment | } Capacité max de remboursement /an |
| 250 000 € sur 8 ans pour le matériel | |

Hors abattage, la découpe et le conditionnement d'une vache coûte en moyenne 1,80 €/kg
Quand on ajoute de la transformation, on monte à 3,50 €/kg (dont 70-80 c pour l'amortissement)

ETAPES A VENIR :

➤ POUR LA VIANDE :

- D'ici fin 2020 (dès la levée du confinement) :
 - **Piçage d'une carcasse bovine**, afin de visualiser les différents morceaux ainsi que leurs potentiels clients :
Un lundi, dans le laboratoire de Fabrice NORMAND, boucher - TAULE
 - **Visite d'un atelier collectif** (CUMA Kig Bro Leon)
Date à fixer (en attente des disponibilités de la CUMA)

- A partir de janvier 2021
 - **Rencontre entre éleveurs et restaurateurs** (restauration collective et privée), bouchers (artisans, GMS...) et associations de consommateurs (= panel de clients)
 - Etablissement d'un **référentiel commun pour la viande** / Travail de réflexion sur l'adaptation au territoire du cahier des charges national « Marque Valeurs Parc »
Un petit groupe de travail reste à constituer.
Merci aux personnes intéressées et motivées de se faire connaître.

➤ **POUR LE LAIT :**

- Entretiens individuels à la ferme
- **Visite d'une exploitation** en système herbager, avec transformation du lait et vente à la restauration collective principalement
- Rencontre avec **Sten MARC, fromager affineur**, intéressé pour contribuer au développement d'un nouveau fromage breton
- Réflexion sur la STG (spécialité traditionnelle garantie) « **Lait de foin** »

A tout moment, toute idée ou proposition supplémentaire est la bienvenue !

De même, si certains éleveurs se sentent de venir représenter le futur collectif lors de prises de contact avec des bouchers, restaurateurs, prestataires, distributeurs ou autres clients, qu'ils n'hésitent pas à se faire connaître.