



DOSSIER DE PRESSE

Démarrage du chantier de construction d'un atelier mutualisé de découpe et transformation de produits locaux à Saujon

Maîtrise d'ouvrage : CARA

Période de chantier : de janvier à novembre 2021

UN ATELIER COLLECTIF DE DECOUPE ET DE TRANSFORMATION DE PRODUITS LOCAUX



Vue d'architecte © Corset Roche & Associés

- ✓ **Ouverture en 2021 !**
- ✓ D'un atelier agro-alimentaire de découpe et transformation
- ✓ De dimension artisanale
- ✓ Utilisé et géré par des producteurs qui commercialisent en circuits courts

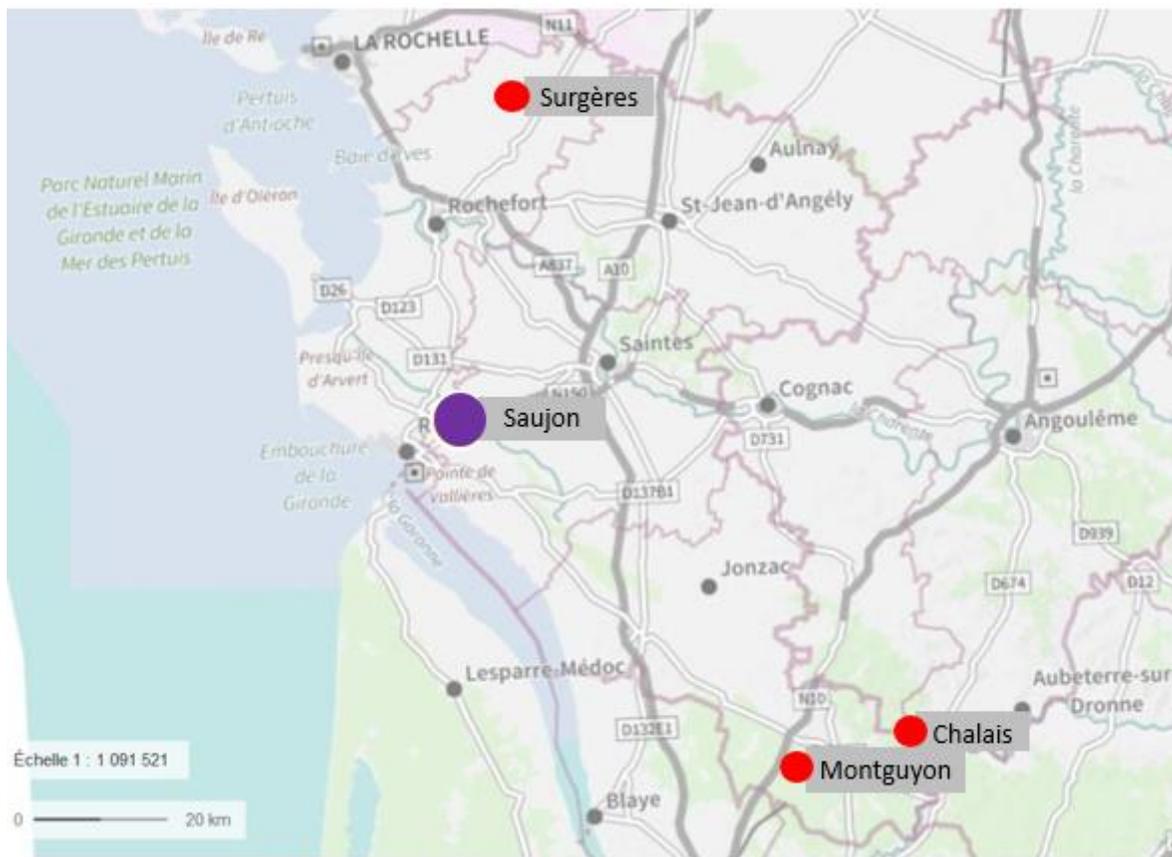
Le territoire de la CARA constitue un bassin de consommation à fort potentiel du fait de son attractivité touristique mais aussi de débouchés nombreux et variés en circuits courts. Toutefois, malgré ce fort potentiel, les producteurs locaux - particulièrement les éleveurs - engagés dans la commercialisation en circuits courts sont confrontés à l'absence d'outil de découpe et de transformation à proximité.

Les producteurs intéressés par un atelier mutualisé, en proximité de leurs exploitations, expriment les attendus suivants :

- Maîtrise de la transformation et de la commercialisation de tout ou partie de leurs produits
- Qualité de la découpe et des recettes des produits transformés
- Meilleure capacité d'adaptation aux attentes des clients (recettes particulières, découpes spécifiques, types de conditionnement, composition des colis,...)

En réponse à ce frein au développement des circuits courts de proximité et à la demande des producteurs de son territoire, la Communauté d'Agglomération Royan Atlantique (CARA) porte depuis 2016 un projet de création d'un atelier collectif de transformation de viandes multi-espèces (bœuf, veau, agneau, porc, volaille).

UNE LOCALISATION CENTRALE AU PLUS PRES DES 3 ABATTOIRS DU SECTEUR



Le site retenu pour l'implantation de l'atelier est central par rapport au rayonnement géographique du projet, en connexion avec les exploitations et les abattoirs de Surgères (bœufs, veaux et agneaux), de Chalais (porc), et de Montguyon (agneaux, bovins).

Le recours aux services de ces abattoirs restera nécessaire pour l'abattage des bêtes, ainsi que pour la préparation de steak hachés.

- Sur le parc d'activités économiques de la Roue 2 à Saujon
- Connectée à la RN 150 (Saintes - Saujon)

Légende

- Pôle Transfo^o
- Abattoir

UN OUTIL AUX MAINS DES PRODUCTEURS ET CREATEUR D'EMPLOIS

La conception d'un atelier mutualisé de ce type nécessite plusieurs années d'études préalables.

Pour autant, depuis plus de 3 ans, un groupe de producteurs travaille aux côtés de la CARA et s'est mobilisé sans relâche pour contribuer à l'élaboration d'un équipement le plus adapté possible aux besoins des producteurs. Ils sont conseillés par le cabinet AFIPAR qui accompagne la structuration de leur société d'exploitation.

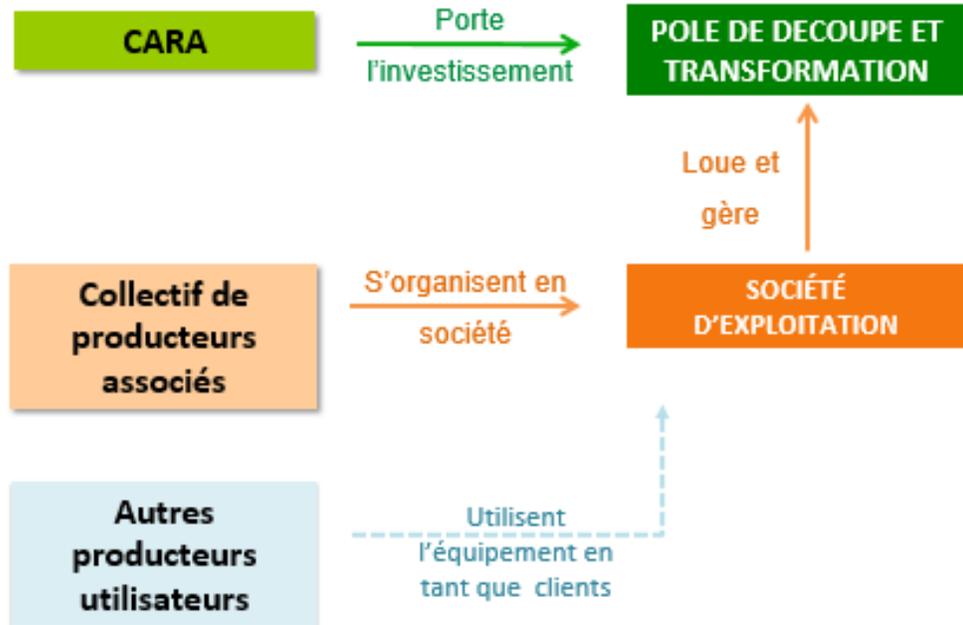
Ils projettent de créer leur société au 1^{er} semestre 2021 et ce collectif de producteurs se consolide progressivement autour de 7 futurs associés. Leur offre de services sera aussi accessible à des producteurs dont certains ont déjà pris rang pour en être clients.

Les producteurs ont travaillé sur leurs valeurs, leur offre de services et la grille tarifaire de ces services.

Au-delà des emplois qui seront confortés au sein des exploitations individuelles des associés, la société prévoit de recruter 2 salariés à temps plein dès la première année dont un boucher à la découpe et à la planification et un boucher-charcutier à la transformation et la mise sous vide.

Leur objectif est de passer à 2.5 ETP à partir de l'année 4.

L'ORGANISATION DU PROJET



La construction de l'atelier est réalisée sous maîtrise d'ouvrage de la CARA qui porte l'ensemble des investissements (foncier, bâti, premier parc de machines). Une fois réalisé, l'équipement sera loué à une société réunissant les producteurs locaux intéressés. La gouvernance, l'exploitation technique et le développement commercial de l'atelier relèveront intégralement des choix de cette société d'exploitation, qui sera également responsable des agréments sanitaires nécessaires.

Afin que ce collectif soit constitué sur une base ouverte, transparente et non discriminatoire, la CARA a mené plusieurs actions de communication (appel à candidatures publié début avril 2019 via les annonces légales, insertions presse et courrier aux producteurs locaux, réunion d'échanges avec les territoires voisins...). L'objectif était d'informer le plus largement possible les producteurs à l'échelle du département de la réalisation de cet équipement et de la possibilité de rejoindre le collectif d'éleveurs impliqués, en tant qu'associés ou clients de la future société d'exploitation.

UNE LARGE PALETTE DE SERVICES



Le Pôle transformation de Saujon sera conçu pour traiter des produits de qualité « fermière » dans un atelier de dimension artisanale. Ce positionnement commercial répond aux attentes des consommateurs (qualité des matières premières, recettes traditionnelles, produits du terroir, etc.) et permet aux producteurs d'augmenter la valeur ajoutée de leurs produits.

L'équipement prévoit une palette complète de services de découpe, transformation chaude et froide, de conserverie et de conditionnement de fruits et légumes et de viandes multi-espèces produits localement et majoritairement commercialisés en circuits courts de proximité.

LES ESPACES DE TRAVAIL

- **Espaces de production/stockage** : chambres réfrigérées, un laboratoire de découpe, un laboratoire pour les préparations chaudes, un laboratoire pour les préparations froides, une zone de conserverie, un secteur affinage-séchage-saloir, un secteur de conditionnement, et des espaces de livraison et d'expédition.
- **Espace administratif** : bureau, salle de réunion/salle de repos et vestiaires.
- **Comptoir de récupération des commandes**
- **Aménagements extérieurs** : aire de livraison pour véhicules de gros gabarit de type 19 tonnes, parking véhicules légers, aire de lavage de véhicules.

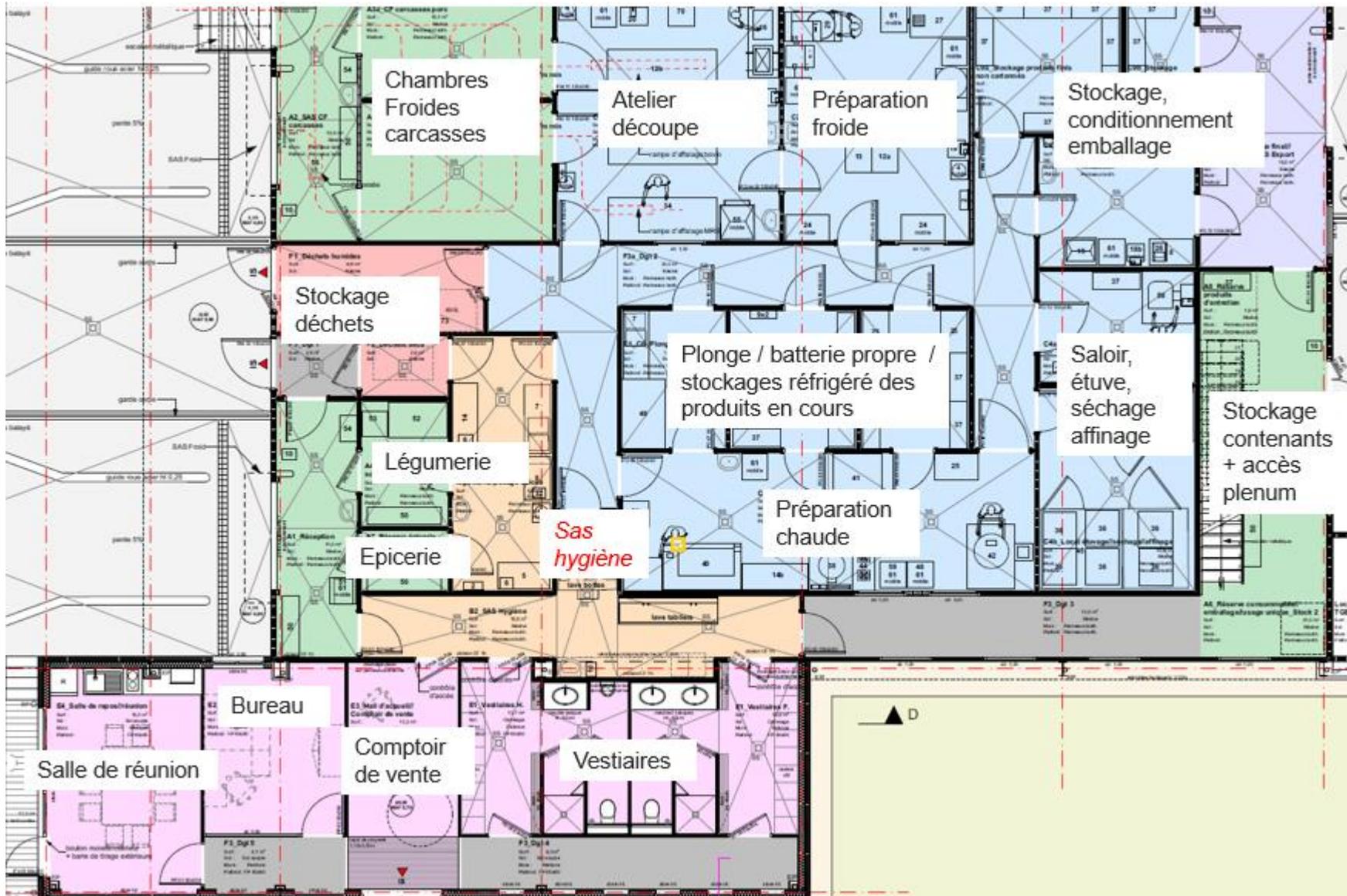


Vue d'architecte © Corset Roche & Associés

LE PARC DE MACHINES AU DEMARRAGE

- **Matériel de découpe** : scie à os électrique portative, scie à ruban, hachoir horizontal, cutter vertical, trancheur de jambon
- **Matériel de transformation** : mélangeur/malaxeur, pousoir hydraulique, blixer, armoires de séchage/affinage/étuvage, baratte à jambon, pompe à saler, équipements de cuisine (four, module 2 feux à gaz, sauteuse, marmite...)
- **Matériel de conditionnement/colisage** : machines sous vide, balances peseuses et étiqueteuses, scelleuse à barquette, capsuleuse à bocaux, marqueur jet d'encre et tapis d'amené
- **Autres machines** : cellule de refroidissement rapide, stérilisateur autoclave, armoires réfrigérées négatives, lave batterie
- **Autres matériels** : tables de travail/billot, armoire à coutelière à UV, chariots mobiles, étagères,...

LA CONFIGURATION DE L'ATELIER



Cet atelier de 451 m² répondra aux normes en vigueur (normes CE & APSAD) et l'équipement est conçu sur une logique de « marche en avant » du produit.

ARCHITECTE :



CORSET-ROCHE & ASSOCIÉS

5 rue de la Marne
86 000 POITIERS
tél: 05 49 58 39 25

BET TCE :



ILAO

8b rue des Greffières - CS 10051
17 140 LAGORD
tél: 05 46 31 13 13

COORDINATEUR SPS :



QUALICONSULT
4 av Eric Tabarly - CS 60009
17 180 PERIGNY Cedex
tél: 05 46 43 34 58

CONTROLEUR TECHNIQUE :



VERITAS
ZAE des quatre chevaliers
17-19av Bernard Moitessier
17 187 PERIGNY Cedex
tél: 05 46 50 13 56

Construction de l'équipement

Novembre
2020

Réunion de lancement le 18 novembre

4 semaines de préparation de chantier : mi novembre à mi décembre 2020

2021

Démarrage chantier : janvier 2021

10 mois de travaux (hors intempéries et imprévus)

Réunion de suivi de chantiers tous les mercredis après-midi

Novembre
2021

Livraison de l'équipement : novembre 2021

ENTREPRISES

Lot 01 - VRD - TERRASSEMENTS	STPA	17120 COZES - 05 46 90 92 40
Lot 02 - GROS OEUVRE	PITEL	17201 ROYAN - 05 46 05 03 15
Lot 03 - CHARPENTE METALLIQUE	BOUQUET	17250 ST PORCHAIRE - 05 46 95 60 07
Lot 04a - COUVERTURE BARDAGE METALLIQUE	EC2I	79260 LA CRECHE - 05 49 09 09 58
Lot 04b - BARDAGE BOIS	EC2I	79260 LA CRECHE - 05 49 09 09 58
Lot 05 - MENUISERIES EXTERIEURES	MC MENUISERIE	17100 SAINTES - 05 46 74 34 08
Lot 06 - MENUISERIES INTERIEURES	INTERIEUR PRO	86600 LUSIGNAN - 09 79 63 78 51
Lot 07 - ISOLATION - MEN. FRIGORIFIQUES	LEBRE	44360 VIGNEUX DE BRETAGNE - 02 40 57 71 00
Lot 08 - PLAQUES DE PLATRE-FAUX PLAFONDS	CDCM	17100 SAINTES - 05 46 97 36 39
Lot 09 - CARRELAGE	SOCIETE NOUVELLE RENOU-GUIMARD	17 100 SAINTES - 06 46 74 19 09
Lot 10 - PEINTURE - REVÊTEMENT MURAUX	SOLS ET PEINTURES	17700 SURGERES - 05 46 26 97 50
Lot 11 - RESINE	SOL SOLUTION AGRO	44817 ST HERBLAIN - 02 40 69 64 67
Lot 12 - FROID INDUSTRIEL	ERCO	79000 NIORT - 05 49 09 26 10
Lot 13 - AIR COMPRIME	DUFFAU	33400 TALENCE - 05 57 35 49 49
Lot 14 - PLOMBERIE-CHAUFFAGE-VENTILATION	GH ENERGIES	17100 SAINTES - 05 46 91 70 43
Lot 15 - ELECTRICITE	EIFPAGE ENERGIE SYSTEMES	17400 ST JEAN D'ANGELY - 05 46 32 34 97
Lot 16 - EQUIPEMENTS DE QUAI	DEFI	16170 ROUILLAC - 02 40 69 24 13
Lot 17 - PHOTOVOLTAÏQUE	ALLEZ ET CIE	17302 ROCHEFORT - 05 46 99 28 12
Lot 18 - NETTOYAGE CHANTIER	HYGIA CORDE	17620 ÉCHILLAIS - 05 46 84 55 81

EQUIPEMENTS:

Lot 01 - EQUIPEMENT DE MANUTENTION	NORMAN	61120 VIMOUTIERS - 02 33 39 21 10
Lot 02 - EQUIPEMENT DE TRANSFORMATION	ERCO	79000 NIORT - 05 49 09 26 10
Lot 03 - EQUIPEMENT DE CUISINE	ERCO	79000 NIORT - 05 49 09 26 10

COÛT DE L'OPERATION ET FINANCEMENTS SOLLICITÉS

FINANCEMENTS

Coût total de l'opération : 2 231 119€ HT

Montant européen accordé : 100 000€

Participation des partenaires :

Dotations d'équipement des territoires ruraux : 302 674€

Dotations de soutien à l'investissement public local : 94 774€

Région Nouvelle Aquitaine : 230 046€

Conseil Départemental 17 : 25 000 €



Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural:
L'Europe investit dans les zones rurales.

Le coût global du projet s'explique en partie par sa situation géographique, notamment en ce qui concerne la valeur du foncier. La pression foncière vient conforter la nécessité d'une intervention publique et explique dans une large mesure la carence d'initiatives privées.

Pour rester compétitifs, les agriculteurs doivent accéder à des équipements qui représentent des investissements lourds et supérieurs à leurs capacités individuelles.

Producteurs de Charente-Maritime et nord Gironde, vous êtes intéressé pour devenir associé ou client de l'équipement ?

Contactez-nous pour plus d'informations et pour être mis en relation avec la future société d'exploitation !

Service développement agricole de la CARA

107 avenue de Rochefort - 17 201 ROYAN CEDEX

Courriel : developpement.economique@agglo-royan.fr

Tél : 05 46 22 19 19

Lancez-vous ou développez la commercialisation de vos produits en circuits courts !

- ✓ En mobilisant les services de l'atelier, vous restez propriétaires de votre marchandise et gardez la maîtrise de sa commercialisation.
- ✓ Plusieurs solutions existent pour la vente directe : magasins de producteurs, plateformes numériques d'achat, vente à la ferme, paniers AMAP, marchés...
- ✓ Il existe également des débouchés en matière de Restauration Hors Domicile (RHD) publique et privée. Une démarche collective sera également mise en œuvre par la société d'exploitation pour faciliter l'accès à ces débouchés si vous le souhaitez.

Un projet porté par :



En partenariat avec le collectif de producteurs préfigurant la future société d'exploitation

Avec le soutien financier de :



Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural:
L'Europe investit dans les zones rurales.