



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

COMMUNIQUE DE PRESSE / 20 janvier 2021

Construction d'un pôle de transformation des produits locaux à Saujon

Les travaux de construction d'un atelier mutualisé de découpe et de transformation de produits locaux ont débuté en janvier 2021 sur le parc d'activités économiques de La Roue 2 à Saujon. Le chantier va durer dix mois pour une livraison de l'équipement prévue en novembre 2021. Tous les producteurs de Charente-Maritime et de nord-Gironde qui le souhaitent pourront devenir associés ou clients du futur équipement.

Porté depuis 2016 par la Communauté d'agglomération Royan Atlantique, ce projet a pour ambition de favoriser la commercialisation en circuits courts en répondant aux besoins de producteurs locaux, particulièrement les éleveurs, confrontés à l'absence d'outil de découpe et de transformation à proximité. Le site retenu pour l'implantation de l'atelier occupe en effet une position centrale par rapport aux exploitations du territoire et aux trois 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, indispensable à l'équilibre carcasses des bovins.

Un outil aux mains des producteurs. 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. Depuis plus de trois ans, un groupe de producteurs travaille aux côtés de la CARA pour contribuer à l'élaboration d'un équipement le plus adapté à leurs besoins. Ils sont conseillés par le cabinet AFIPAR qui accompagne la structuration de leur société d'exploitation, et dont la création est prévue au premier semestre 2021 autour de sept futurs associés. Leur offre de services sera accessible à l'ensemble des producteurs dont certains ont déjà pris rang pour en être clients. Cette société prévoit de recruter deux salariés à temps plein dès la première année dont un boucher à la découpe et planification et un boucher-charcutier à la transformation et à la mise sous vide.

Une large palette de service. 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 et de préparations chaudes et froides. Il comprendra également une zone de conserverie, un secteur affinage-séchage-saloir, un secteur de conditionnement de fruits et légumes et de viandes multi-espèces produits localement et majoritairement commercialisés en circuits courts de proximité. Il sera doté d'espaces de livraison et d'expédition et d'un comptoir de récupération des commandes.

Le coût total de l'opération s'élève à 2,2 millions d'euros HT, supporté à 68% par les fonds propres de la CARA avec l'appui financier du fonds européen LEADER (100 000 €), de l'État (397 448 €), de la Région Nouvelle-Aquitaine (230 046 €) et du conseil départemental de Charente-Maritime (25 000 €).

Tous les producteurs de Charente-Maritime et de nord-Gironde qui le souhaitent pourront devenir associés ou clients du futur équipement. Renseignements auprès du service développement agricole de la CARA : Tél : 05 46 22 19 19 / developpement.economique@agglo-royan.fr