

# FICHE TECHNIQUE N°4 - ATELIER DE TRANSFORMATION AGROALIMENTAIRE - COLLECTIF OU INDIVIDUEL

DERNIÈRE MODIFICATION

Juillet 2020

VALORISATION

Alimentation humaine

POSTE RÉFÉRENT

Chargé.e de mission ADESS Ouest Côtes d'Armor -  
06.38.67.30.54  
Chargé.e de prévention et de la qualité du tri de Guingamp-  
Paimpol Agglomération - 02.96.43.64.33.

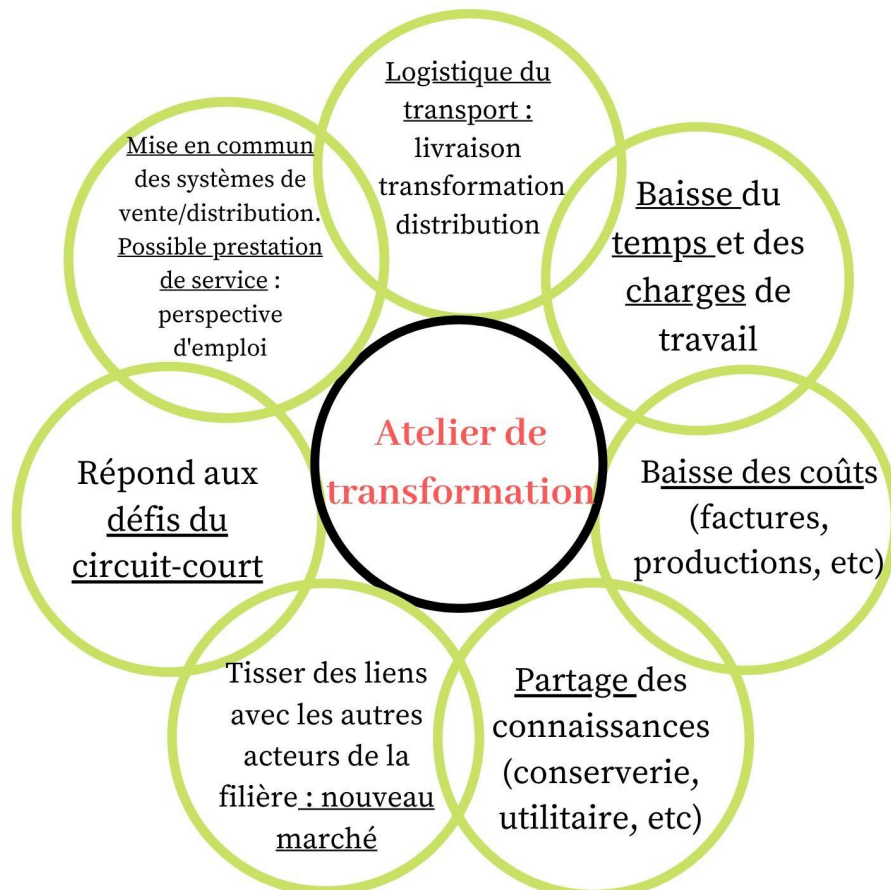
## OBJECTIFS DE LA FICHE

- **Permettre la compréhension** et les opportunités offertes par la filière de transformation à travers les ateliers alimentaires (collectifs ou individuels).
- **Permettre au valorisateur** des déchets alimentaires d'être mieux identifié et de collecter des denrées au plus proche de ses besoins.
- **Permettre à un détenteur** de déchets alimentaires de trouver la solution adaptée pour valoriser ses denrées.

## CIBLES / PORTEURS DE PROJET

- **Producteurs :**
  - Agriculteurs (éleveurs, maraîchers, aquacoles, etc)
  - Industries Agroalimentaires
  - Artisans et métiers de bouche
  - Collectivités
  - Restaurations collectives et traditionnelles
  - Distributeurs (grossistes, GMS, épicerie, etc)
  - Universités et centres de formation
- **Valorisateurs :**
  - Coopératives agricoles
  - Collectivités
  - Porteurs de projet

Un atelier de transformation collectif (ATC) est une structure gérée par un collectif d'acteurs de la filière alimentaire (agriculteurs, distributeurs, associations, etc.) qui mutualisent leurs moyens pour disposer des équipements nécessaires à la transformation de leurs produits afin d'en assurer la commercialisation via des circuits alimentaires de proximité. Tandis qu'un atelier de transformation individuel peut toucher spécifiquement un agriculteur désirant diversifier ses activités de production dans un laboratoire sur sa ferme, par exemple. Un porteur de projet, "valorisateur", peut aussi faire le choix de proposer un service en tant que prestataire aux producteurs du déchets. Le choix de tel ou tel atelier, dépend avant tout de **la dynamique du territoire, des besoins et des envies des acteurs.**



## L'AGRICULTEUR TRANSFORME DIRECT A LA FERME

### Critères généraux :

- L'agriculteur/producteur reste maître du processus de transformation et de commercialisation. Il peut faire le choix de vendre ses produits finis aux côtés de ses produits bruts, en circuit-court, ou directement à la ferme.

► **Trans Farm Earth (Melesse - 35) :** Rassemblement de plusieurs agriculteurs, un restaurateur et le centre de distribution Biocoop de Melesse. Transformation des surplus de la Biocoop et de producteurs bio locaux sur le nord de Rennes. Usage pour l'alimentation humaine et animale. \_ Cf. Fiche initiative n°9

► **De l'Herbe à l'Assiette (Guimiliau - 29) :** Création d'un laboratoire à la ferme en vue d'une activité pédagogique, des ateliers cuisines ouverts à tous. Ouvert à la mutualisation.

► **Bocaux et Légumes (Ploëzal - 22) et la Ferme marine de Trieux (22) :** Transformation d'une partie de leurs produits en bocaux (soupes, purées, confits, rillettes de poisson, pâtés de poisson, etc.), directement dans un laboratoire à la ferme. Résultats : diversification des produits mis à la vente (direct ou points de vente habituels).

## MUTUALISATION D'UN ESPACE PARTAGÉ

### Critères généraux :

- En Bretagne et basse Normandie, plusieurs CUMA ont fait le choix d'investir dans des ateliers de découpe de la viande, pour répondre aux besoins de leurs adhérents. Nous pouvons voir dans d'autres régions françaises des initiatives parallèles se créer pour répondre aux mêmes attentes des agriculteurs, qui désirent devenir plus autonome, et valoriser au mieux leurs invendus et surplus de production.

- Le statut juridique sera choisi une fois le projet écrit. Il convient de se rapprocher d'un expert-comptable ou d'une structure d'accompagnement à la création d'entreprise. Plusieurs statuts juridiques peuvent correspondre à un projet, comme : une Cuma, Sica ou SARL.

- Les producteurs maîtrisent la façon dont sont transformés leurs produits, ils contribuent eux-mêmes à la transformation des produits (en partie ou en totalité).

► **DANS UNE CUMA \*ou une Coopérative agricole :**

- **La CUMA des saveurs paysannes, dans le Morbihan :** projet d'un atelier de transformation mixte, est en suspend depuis 2015.

- **La CUMA de Ladenne** est un atelier de transformation de fruits et légumes implanté à Jaujac (07). Quinze producteurs ardéchois adhérents y transforment chaque année entre 11 et 15t de produits entrants (en confitures, compotes, sorbets, jus, chutney ou nectars).

► **Le Parc Naturel Régional du Marais Poitevin (79) :** créé un pôle de valorisation et de fabrication des produits du Marais. Une conserverie, une brasserie artisanale, une biscuiterie-chocolaterie...etc, environ trente producteurs locaux y sont installés, et viennent transformer leurs produits selon leurs besoins.

► **La conserverie artisanale du Trégor (22) :** produit traditionnellement des produits de la mer, commercialisés sous la marque « Les Breizh'illettes ». Aujourd'hui, après une expérimentation, il propose d'ouvrir son atelier de transformation aux producteur(trice)s de légumes et/ou de fruits, aux pêcheurs, aux producteurs de poissons, aux éleveur(veuse)s, que la production soit biologique ou non.

## ATELIERS SOLIDAIRES ET OFFRES DE RESTAURATION

- ▶ [Le Restachou Mad \(29\) et les Temps-Bouilles \(29\)](#) : deux ressourceries alimentaires dans le Finistère. Deux projets tant bien que même différents : deux lieux de vie (restaurant - bar - événements - lombricomposteur mutualisé) mettant de se restaurer à l'aide d'invendus alimentaires du territoire, et de promouvoir une alimentation durable.
- ▶ [La Cantoche \(29\) et Effert Mer \(29\)](#) : ces deux associations du Finistère ont pour première mission leur restaurant solidaire. Fixes ou éphémères, ces restaurants offrent à bas coup des repas que ce soit pour les plus défavorisés ou pour créer du lien entre tous. Chacun s'approvisionne auprès des commerçants et producteurs locaux, les associations caritatives, les supersmarchés, les entreprises agroalimentaires ou les grossistes.

## TRANSFORMATEURS

- ▶ [Start-up Maydine - marque Fwee \(69\)](#) : pour leur rendu innovant, voici ici des fruits collectés car soit non conformes aux standards esthétiques de la distribution, soit il s'agit de lots refusés, soit des surplus de production non. Maydine transforme ces fruits en "cuir de fruit", c'est-à-dire, des lamelles de compotes de fruit séché. Les cuirs de fruit conditionnés sont vendus dans diverses épiceries et cafés lyonnais.
- ▶ [Babélicot \(29\) ou Agence Unique \(58\)](#) : situés à 40 km maximum de l'emplacement de l'usine Babelicot, les maraîchers finistériens agissent eux aussi pour le zéro déchet en revendant leur surplus de production. Babélicot produit des petits pots pour bébé, des tartinades, des sauces et des soupes à base de ces surplus de fruits et légumes. Dans cette même logique, l'Atelier de l'épicerie (Agence unique) transfère les surplus de production des exploitants maraîchers dans des ateliers de transformations déjà existants, dans une dynamique locale et collaborative (à partir des excédents de production) ; en proposant, à l'intégralité d'une filière locale, en circuit-court.

## PRESTATION DE SERVICE

### Critères généraux :

- Le transformateur se déplace d'exploitation en exploitation, selon la demande et les besoins, et transforme les surplus de fruits et légumes dans un atelier de transformation mobile (véhicule aménagé).

- ▶ [Les P'tits pots d'Orso \(Bourbriac - 22\)](#) : EN PROJET - Transformation des surplus directement chez le maraîcher dans un atelier mobile, sous forme d'une prestation de service itinérante. Résultats : des bocaux (soupes, confitures, purées, etc) pour l'agriculteur, qui pourront être vendus à travers ses points de ventes habituels ou direct à la ferme \_ Cf. Fiche initiative n°10
- ▶ [Wil'Bon \(Rennes - 35\)](#) : Se développe dans le même raisonnement. Les invendus et surplus de fruits et légumes sont transformés artisanalement en sauces, confitures, etc.

## ÉTABLISSEMENTS DE FORMATION

► Laboratoire de l'Université Catholique de l'Ouest (UCO) à Guingamp (22):

Dans le cadre des formations en transformation agroalimentaire, l'établissement d'étude supérieur dispose d'un "hall de technologie" sous la forme d'un atelier de transformation alimentaire. Cet espace peut être utilisé pour le lancement d'un produit d'une entreprise, pour ses tests, pendant les périodes de vacances scolaires.

Cet atelier pourrait également servir à cuisiner des surplus de production agricole, ou des invendus de la distribution (marchés magasins de producteurs, supermarchés, etc.) et les conserver dans des contenant stériliser. Ce format peut permettre au producteur d'allonger la durée de vie de leur produit et ainsi lutter contre la perte de leur denrée (économique et gaspillage).

► Dans des ESATs ou Centres de formation pour personnes en réinsertion professionnelle :

- L'ESAT Alter Ego (58) : La Conserverie propose deux formats de produits, l'un destiné aux producteurs, pour valoriser leurs surplus de fruits et légumes, sous forme de prestation de service. Une seconde transformation des produits bio est faite, sous la propre marque de l'ESAT, Les Recettes d'Armor.

- ESAT du Prat (56) et ESAT du Tréguier (22 - EN PROJET) :

Récolté par les bénévoles de la Banque alimentaire du Morbihan, le pain non vendu est désormais transformé en farine pour l'industrie agroalimentaire par des travailleurs handicapés de l'Esat de Vannes.

- Panier de la mer (35 et 29) : Ces chantiers d'insertion transforment les invendus de la vente de poissons sous criée du matin même, achetés au prix de retrait (prix plafonné). Ces produits "prêts à consommer" sont ensuite livrés aux associations d'aide alimentaire.

- Émeraude I.D (22 - pôle Restauration) : La Banque Alimentaire 22 ayant un surplus de fruits recueillis et Émeraude Restauration possédant un espace de restauration aux normes sanitaires, tous deux se sont rassemblés pour échanger des services en cohérence avec leurs valeurs initiales.

## OUTILS TERRITORIAUX

► Le Centre Social de Guingamp, Le Chatô de Paimpol, la Maison des Jeunes et de la Culture (MJC) de Bégard (22) et La K'fêt - secteur Jeunesse de la ville de Paimpol (22) :

Proposition d'atelier de cuisine pour les bénéficiaires de ces structures. Les plats sont préparés à base d'invendus du commerce, de fruits et légumes de potagers solidaires ou par des achats divers. Les bénéficiaires s'inscrivent librement et viennent participer à l'élaboration de repas familiaux. Ces ateliers sont animés par des animateurs des structures, une fois par mois ou ponctuellement selon l'organisme, pour une vingtaine de famille sur l'année.

# FICHE DE FAISABILITÉ D'UN PROJET D'ATELIER DE TRANSFORMATION COLLECTIF

## LES CONSTATS

La demande en circuits de proximité progresse sur le territoire.

Il n'existe pas ou très peu d'outils de transformation collectifs pour la filière fruits et légumes (28% des ateliers en 2019 en France) comme c'est le cas pour la filière viande(49%). Ces problématiques sont liées à la logistique.

L'absence d'outils freine son développement.

La transformation de produit à l'échelle individuelle, directement par le producteur, s'avère très coûteuse.

**Nous résumons ici, la faisabilité de ce projet collectif, par une fiche synthétisant les retours d'expériences, permettant de développer l'agroalimentaire paysan.**



## PAR QUI ET POUR QUI ?

Pour tous les producteurs locaux de Guingamp-Paimpol Agglomération. Maraîchers, éleveurs, producteurs laitiers ou arboriculteurs, les ateliers de transformation permettent de valoriser les surplus de production de tous. Ces produits bruts transformés, très souvent sous forme de conserves ou bocaux, peuvent être vendus par le producteur ou par l'entité juridique de l'ATC. Des outils permettent déjà d'insuffler ce type de projet par leurs missions d'accompagnement des agriculteurs.

- **Des statuts collectifs sont spécifiques aux projets agricoles**, comme les **CUMA** (Coopérative d'Utilisation de Matériel Agricole) ou en **SICA** (Société d'Intérêt Collectif Agricole), **SA** (Société Agricole), **CA** (Coopérative Agricole), etc. La Fédération des CUMA et les Syndicats agricoles accompagnent les porteurs de projet dans l'élaboration de leur statut et du cadre réglementaire.
- **Des statuts collectifs permettent d'associer d'autres acteurs externes au milieu agricole** : **SARL** (Société à responsabilité limitée), **SCIC-SCOP** (Société Coopérative d'Intérêt Collective ou Participative), etc.

**Définir la clientèle et les points de vente** (diagnostic clients et étude de marché) : aides alimentaires, distributeurs (points de vente traditionnels), restaurations collectives, circuit-court, etc.

## QUOI ?

- **Une cuisine aux normes sanitaires et adaptées** : un espace de stockage pour produits frais, espace de plonge / point d'eau, un plan de travail pour préparer les produits (peler, éplucher, couper, etc.), espace pour les outils (robot-coupe, machine sous-vide, etc.), un espace de préparation à chaud (brûleur/plaque de cuisson, mixeur/plongeur, etc.), une balance pour peser les produits et un plan de travail pour préparer les mélanges, le conditionnement et la stérilisation. Certains matériels peuvent être mis en commun (achat groupé ou location), comme une épépineuse, ou des outils utilisés de façon irrégulière.
- **Un local logistique pour stocker et centraliser les éléments** : les contenants vides, ou les produits finis stockés temporairement, etc. Ce local doit être propre et sec.
- **Le matériel doit être régi par** : un bail, un contrat d'assurance et un règlement d'utilisation entre usagers.

Définir le rendu final : deux usages différents, soit en mode cuisine traditionnelle (plats préparés à destination des personnes en difficultés par exemple) ou soit pour la confection de conserves/bocaux (points de vente), ou les deux.

## COMMENT ?

1. **Définir les besoins** : qualifier les surplus qui seraient à valoriser pour chaque producteur.
2. **Construire une solution adaptée, comme par exemple** :
  - **Définir le fonctionnement** : individuel ou collectif, gouvernance Égale ou vote d'une direction
  - **Se questionner sur les actions "techniques"** : les attentes et besoins des usagers (prestation de service, développement d'une marque individuelle au producteur ou collective à l'ATC, etc.)
  - **Définir la vocation des statuts** : commerciale-productive-d'intérêt collectif, multi-partenariale, le partage des bénéfices, l'intégration des collectivités locales ou non, ouverture possible à des tiers non associés au projet ou non, la délimitation des demandes de subvention, le mode de fonctionnement décisionnel, la prédominance agricole, etc.

## ALLER PLUS LOIN QUELQUES EXEMPLES

- L'association les Jardins du Pays d'Aubagne - ATC Pays d'Aubagne (13) : [jardinsdupaysdaubagne.com](http://jardinsdupaysdaubagne.com).
- Le MIN Mercadis - Marché d'Intérêt National de Montpellier Méditerranée Métropole (34) : [montpellier3m.fr](http://montpellier3m.fr)

**Perspective d'évolution** : mise en place d'une charte de bonnes pratiques environnementales et/ou développer un volet pédagogique en direction des consommateurs pour les sensibiliser au "manger local, de saison et en circuit-court".



# POUR CONCLURE

**Les objectifs de ces structures collaboratives :** la mutualisation du matériel (atelier, camion, frigo, etc.), la répartition des coûts et l'élargissement de la gamme de produits pour les producteurs/agriculteurs.

## Exemples :

- 1 L'agriculteur/producteur est associé au projet : SCIC  
▶ Les producteurs sont associés pour la phase de transformation. Les produits sont transformés pas un.e salarié.e ou par eux-même. + L'ATC est également un PVC (Point de Vente Collectif). Les utilisateurs y commercialisent leurs produits (aucun transfert de responsabilité).
- 2 L'agriculteur/producteur est adhérent à la structure : CUMA  
▶ Les producteurs sont seulement associés pour la transformation des produits. Les produits sont transformés pas un.e salarié.e ou par eux-même. + Les produits finaux sont vendus dans le circuit de distribution habituels des adhérents de la CUMA, leurs produits leur appartient.
- 3 L'ATC est une activité commerciale d'une seule et même entité et autonome : SARL  
▶ Les producteurs délèguent entièrement la transformation et la commercialisation de leurs produits (prestation de service).

## Accompagnement

Selon la dynamiques de votre territoire, vous pouvez vous tourner vers :

- la Chambre de l'Agriculture 22,
- la Fédération des CUMA 22,
- la DDPP 22 (Direction Département de la Protection des Populations),
- le CIVAM 22 (Centres d'initiatives pour valoriser l'agriculture et le milieu rural) ou la GAB 22
- l'association Agriculture Paysanne ou la CIAP 22,
- l'ADESS Ouest Côtes d'Armor (Association de Développement de l'Économie Sociale et Solidaire)
- le Service économie, emploi et agriculture et le service prévention, collecte et valorisation de Guingamp-Paimpol Agglomération,

Cette fiche technique est réactualisable selon les nouvelles initiatives inspirantes créées en France. Si vous souhaitez être répertorié veuillez vous adresser aux personnes référentes.

### Facteurs de réussites

- Une logistique cohérente et organisée.
- Potentiel de pérennité : création d'un partenariat solide entre les agriculteurs, les distributeurs et les particuliers.
- Définir une ou plusieurs personnes référentes.
- La souplesse et la diversification des points de vente.

### Points de vigilances

- Importances des normes sanitaires et administratives.
- Se diversifier sous-entend d'acquérir des compétences, qui ne sont pas spécialement en lien avec la profession d'origine : transformation alimentaire, travail d'équipe, vente, commercialisation, etc.
- Portage de projet collectif, toutes les parties prenantes doivent être sur la même longueur d'onde. Le niveau d'engagement de chacun peut être variable au fur et à mesure du projet.

## SOURCES

- Fiches techniques (Centre d'Étude et de Ressources sur la Diversification - CERD)
- Ateliers de transformation collectifs : enjeux et outils pour réussir (De Patrick MUNDLER, Fabien VALORG - 2015)
- Étude collective et participative - Modalités de création d'un atelier collectif de transformation en fruits et légumes ( Pays d'Auch et ADEAR Gers)
- Comparaison des différents statuts juridiques utilisés en collectifs (Boutique Paysanne - Région Occitanie - 2017)
- **Site internet :** <http://www.ateliersdetransformationcollectifs.fr/> et <http://www.cuma.fr/>

Fiche technique spécialisée dans l'accompagnement des producteurs de déchets alimentaires et porteurs de projet sur le territoire de l'agglomération. Portée par le service déchet de Guingamp-Paimpol Agglomération et de l'ADESS Association de développement de l'économie sociale et solidaire Ouest Côtes

d'Armor