INAUGURATION D'UN ATELIER COLLECTIF

DE DÉCOUPE ET TRANSFORMATION DE PRODUITS LOCAUX **À SAUJON**

AGGLOMÉRATION ROYAN ATLANTIQUE

Vendredi 19 novembre 2021

SOMMAIRE

1. LA STRATÉGIE DE LA CARA
EN FAVEUR DES CIRCUITS COURTS DE PROXIMITÉ. **P.3**

2. PRÉSENTATION DE L'ATELIER DE DÉCOUPE ET
TRANSFORMATION DE PRODUITS LOCAUX **P.4**

- Une localisation centrale au plus près des trois abattoirs du secteur
- Une large palette de services
- Un équipement collectif aux mains des producteurs locaux
- Répondre aux attentes des producteurs

3. UN ATELIER AGRO-ALIMENTAIRE
DE DIMENSION ARTISANALE **P.6**

- Un outil répondant à la logique de « marche en avant » du produit
- La configuration de l'atelier
- Les espaces de travail

4. PRÉSENTATION DE L'EXPLOITANT :
LA SAS « SAVEURS PAYSANNES CHARENTAISES » **P.8**

- Objet de la structure
- Un regroupement de cinq producteurs associés et des producteurs clients

5. MONTANT GLOBAL DE L'OPÉRATION
ET SOUTIEN DES CO-FINANCEURS **P.10**

6. FICHE TECHNIQUE – ÉQUIPE DE MAÎTRISE D'ŒUVRE **P.11**

1. LA STRATÉGIE DE LA CARA EN FAVEUR DES CIRCUITS COURTS DE PROXIMITÉ

La Communauté d'Agglomération Royan Atlantique (CARA) accompagne depuis 2003 le développement d'une agriculture durable et la structuration de circuits courts de proximité. Ses actions visent d'une part à stimuler la demande et les débouchés commerciaux pour ces produits locaux de qualité et d'autre part à accompagner les producteurs locaux dans le développement de leur offre. La CARA contribue ainsi à la valorisation des produits et savoir-faire locaux, et par là même à la promotion de la santé par l'alimentation.

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.

Pour lever ce frein au développement des circuits courts de proximité et en réponse à la demande des producteurs de son territoire, la CARA porte depuis 2016 **un projet de création d'un atelier collectif de découpe et de transformation qui sera exploité par des producteurs locaux membres de la SAS Saveurs paysannes charentaises.**

Ce nouvel équipement doit permettre aux producteurs locaux d'accéder à une gamme complète de services (découpe, transformation froide et chaude, conserverie, séchage-affinage, conditionnement/colisage). Ce positionnement commercial répond aux attentes des consommateurs sur la qualité des matières premières, les recettes traditionnelles ou les produits du terroir. Il permettra aussi aux producteurs d'augmenter la valeur ajoutée de leurs produits.

La construction de l'atelier a été réalisée sous maîtrise d'ouvrage de la CARA qui porte l'ensemble des investissements (foncier, bâti, premier parc de machines). L'équipement, inauguré le 19 novembre 2021, sera ensuite loué à une société réunissant les producteurs locaux intéressés après la réalisation des derniers essais techniques en décembre 2021.

Le démarrage d'exploitation est prévu pour début 2022.

2. PRÉSENTATION DE L'ATELIER DE DÉCOUPE ET DE TRANSFORMATION DE PRODUITS LOCAUX

Une localisation centrale au plus près des trois abattoirs du secteur

L'atelier de découpe et de transformation des produits locaux a été construit sur le parc d'activités économiques de La Roue 2 à Saujon. Il se trouve ainsi à proximité immédiate de la RN150, axe majeur reliant Saintes à Saujon.

Le site retenu pour l'implantation de l'atelier a été choisi pour son emplacement central au cœur du territoire de la CARA, 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. La préparation de steaks hachés sera réalisée dans des établissements titulaires d'une autorisation spécifique.

Une large palette de services

L'équipement propose 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.

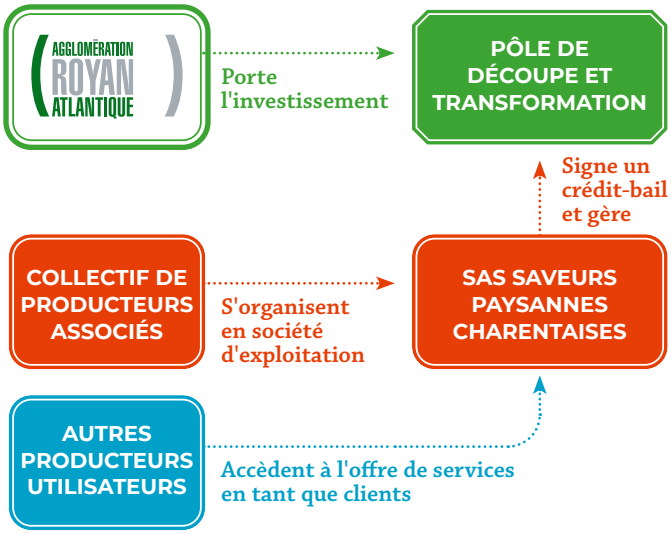
Il est conçu pour traiter des produits de qualité « fermière » dans un atelier de dimension artisanale, mais ambitieux dans la gamme de services proposés.

- DÉCOUPE
- TRANSFORMATION FROIDE ET CHAUDE
- SÉCHAGE ET AFFINAGE
- CONSERVERIE
- CONDITIONNEMENT (COLISAGE, MISE SOUS VIDE, EMBALLAGE)

Un équipement collectif aux mains des producteurs locaux

La construction de l'atelier a été 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.

LE MONTAGE DE L'OPÉRATION



Répondre aux attentes des producteurs

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 : **un atelier agro-alimentaire de dimension artisanale géré par des producteurs qui commercialisent en circuits courts.**

Les producteurs intéressés par cet atelier mutualisé, situé à proximité de leurs exploitations, souhaitaient pouvoir disposer d'un outil leur permettant :

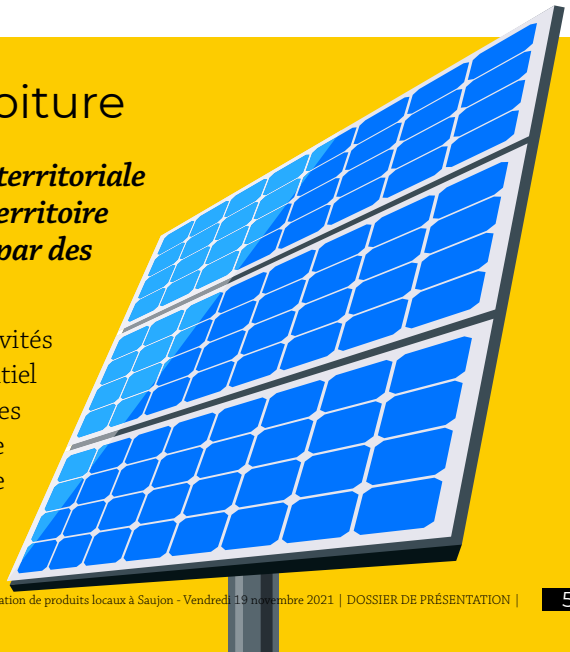
- **De maîtriser la transformation et la commercialisation** de tout ou partie de leurs produits
- **De garantir la qualité** de la découpe et des recettes des produits transformés
- **De mieux répondre aux attentes des clients** (recettes particulières, découpes spécifiques, types de conditionnement, composition des colis...)

Une campagne d'information a ensuite été menée auprès des producteurs du département, pour les inviter à rejoindre le collectif d'éleveurs impliqués dès le début du projet, en tant qu'associés ou clients de la future société d'exploitation.

Une centrale photovoltaïque en toiture

La CARA a lancé en juillet 2018 une stratégie photovoltaïque territoriale pour répondre aux objectifs fixés du programme d'actions « Territoire à énergie positive » qui vise à couvrir nos besoins en énergie par des énergies renouvelables locales à horizon 2050.

Les collectivités du territoire et les porteurs de projets des zones d'activités économiques sont accompagnés techniquement via des études de potentiel photovoltaïque réalisées par la CARA et le Centre régional des énergies renouvelables (CRER). Compte tenu du potentiel photovoltaïque ressorti de cette étude, une centrale photovoltaïque a été implantée sur le pan sud de la toiture de l'équipement.



3. UN ATELIER AGRO-ALIMENTAIRE DE DIMENSION ARTISANALE QUI RÉPOND À LA LOGIQUE DE « MARCHE EN AVANT » DU PRODUIT

À Saujon, la Communauté d'agglomération Royan Atlantique met à la disposition des producteurs un nouvel équipement de dimension artisanale, disposant d'une large palette de services.

1 Quai de réception et chambres froides :
Les carcasses sont déchargées, pesées et stockées en chambres froides.

2 Salle de découpe

3 Salle de transformation froide :
Ici, on réalise des saucisses, du boudin ou du saucisson.

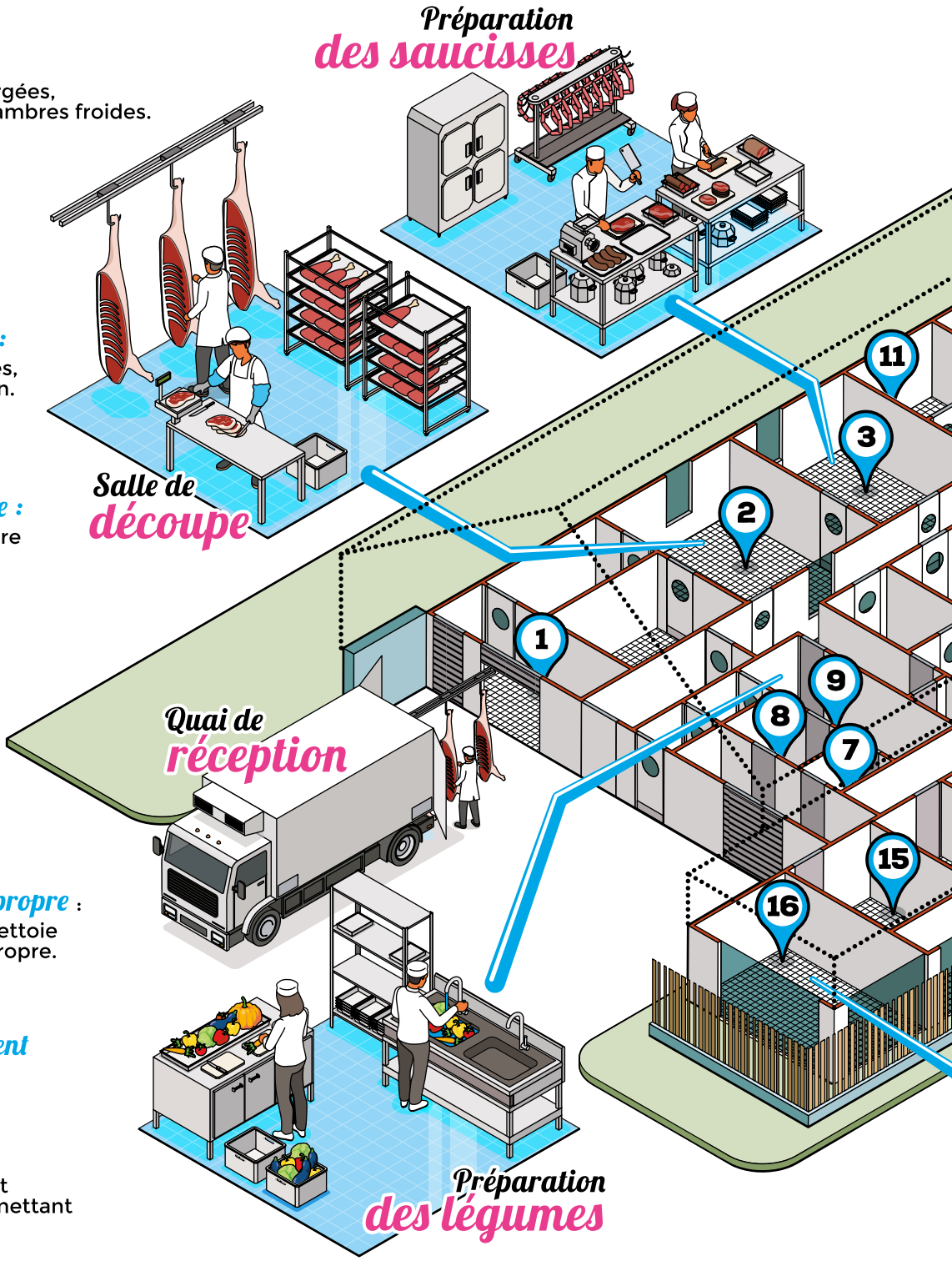
4 Salle de transformation chaude :
Dans cette salle, on prépare de la sauce bolognaise et des plats cuisinés, on stérilise des terrines ou des bocaux.

5 Saloir, étuve, séchage, affinage :
Ici, on sale la charcuterie, on affine et on fait sécher les saucissons.

6 Plonge et batterie propre :
Dans cet îlot central, on nettoie et on stocke la vaisselle propre.

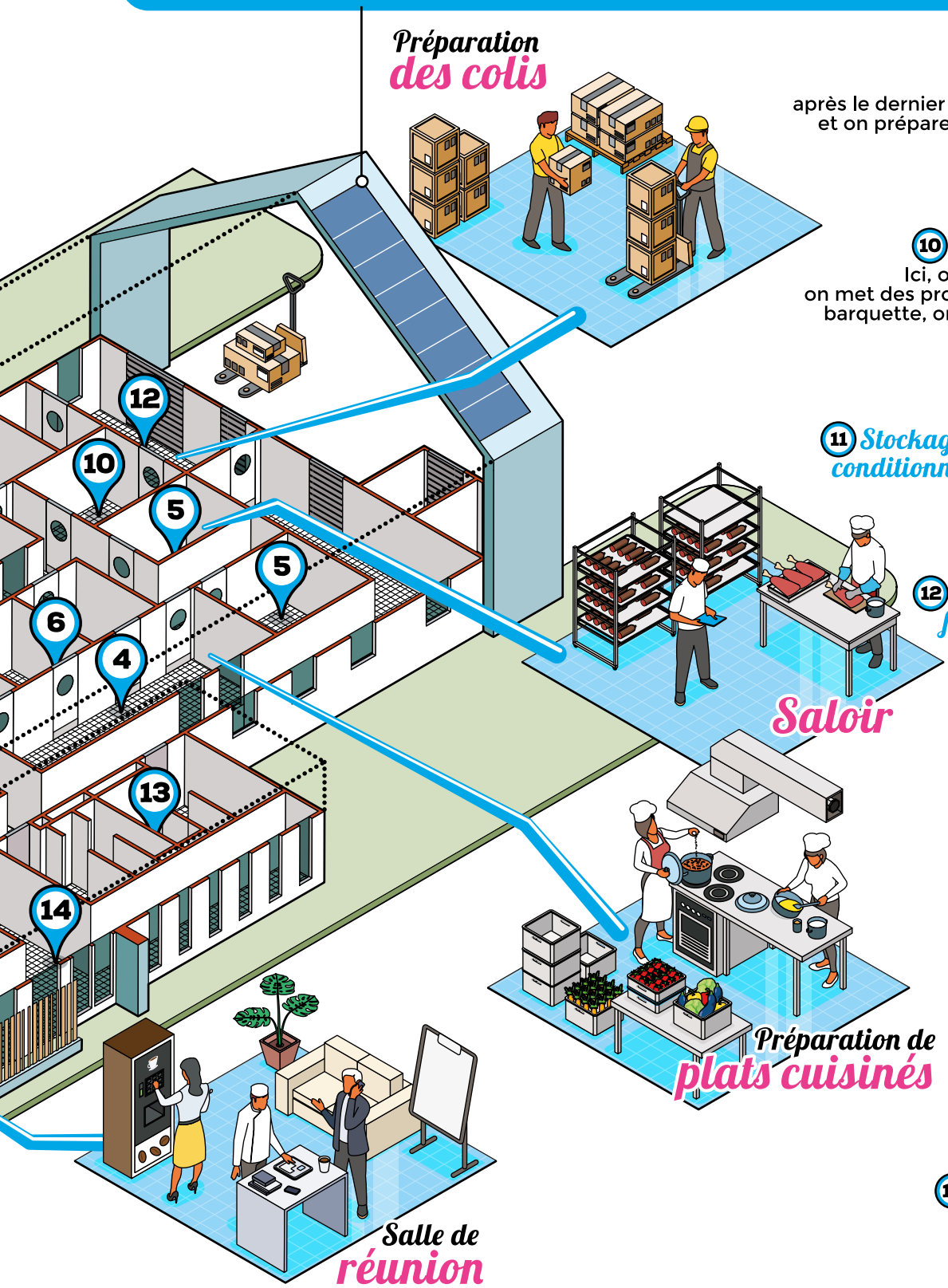
7 Salle de blanchiment des escargots

8 Salle de stockage :
Des épices, des légumes et des produits surgelés permettant d'élaborer les recettes.



Le bâtiment est doté d'une centrale photovoltaïque en toiture de 170m², permettant de produire près de 50 000 kWh par an.

Cet atelier de 451 m² est conçu selon la logique de « marche en avant » du produit.



9 Légumerie : après le dernier rinçage, on y épluche et on prépare les fruits et légumes.

10 Conditionnement : Ici, on tranche du jambon, on met des produits sous vide ou en barquette, on pèse et on étiquète.

11 Stockage des produits finis conditionnés mais non colisés

12 Salle d'emballage final et d'expédition des colis

13 Vestiaires

14 Hall d'accueil : Point de retrait des colis commandés.

15 Bureau

16 Salle de réunion

ROKO VOKO

4. PRÉSENTATION DE L'EXPLOITANT : LA SAS « SAVEURS PAYSANNES CHARENTAISES »

Formée par une partie des producteurs à l'origine du projet, la société par actions simplifiée Saveurs Paysannes Charentaises a été officiellement créée le 14 octobre 2021. Elle aura en charge l'exploitation de l'équipement, tout en proposant une offre de services accessible à l'ensemble des producteurs, dont une quinzaine ont manifesté leur intérêt pour en être clients.

Objet de la structure :

Prestations de découpe, de transformation froide et chaude, séchage et affinage, de conserverie et de conditionnement de la production, animale ou végétale, de ses actionnaires agriculteurs pour leur propre compte ainsi que pour le compte d'autres clients non actionnaires.

Chantiers en cours pour la SAS Saveurs paysannes charentaises :

- **Recrutement en cours d'un « Boucher-Charcutier-Traiteur Qualifié »** (ainsi que d'un apprenti)
- **Finalisation du plan de maîtrise sanitaire (PMS) et des demandes d'agréments auprès de la DDCSPP17.** Les premières demandes d'agrément seront centrées sur une sélection de produits : viandes fraîches de bovin et de porc découpées, et selon les choix mises sous vide, fabrication de saucisson, bœuf bourguignon, sauce bolognaise et pâté de campagne. Elles seront ensuite progressivement étendues à une gamme élargie et notamment aux préparations culinaires en conserves.

AVIS aux producteurs de Charente-Maritime et nord Gironde

Vous souhaitez démarrer ou développer 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 oeuvre par la société d'exploitation pour faciliter l'accès à ces débouchés si vous le souhaitez.

Vous êtes intéressés pour devenir associé ou client de l'équipement ?

Contactez la SAS Saveurs Paysannes Charentaises pour plus d'informations :

- **Courriel :** saveurspaysannescharentaises@gmail.com
- **Thierry Bonnin, président** de la SAS Saveurs Paysannes Charentaises : 06 07 38 11 79

Un regroupement de cinq producteurs-associés :

Yann Viaud,
EARL d'Apret, SAUJON.

Installation en juin 2001 à Saujon sur la ferme familiale de 130 ha situés entre terres et marais. Son élevage compte 85 bovins dont 35 vaches allaitantes et leur suite ainsi que 60 porcs destinés à la vente directe. Autre activité : vente directe de viande fraîche/charcuterie/produits séchés/conserves à l'Escale Fermière, sur les marchés de plein vent, à La ruche qui dit oui et à la ferme. Ses motivations pour la création du pôle : regrouper toutes les interventions en un même lieu afin de réduire les charges de transport, l'organisation et le temps de travail, maîtriser la qualité de découpe dans le but de satisfaire les clients et mieux répartir les morceaux suivant les besoins des recettes du moment. Fort de son expérience dans plusieurs laboratoires dont l'ENILV d'Aurillac, Yann Viaud a conseillé la CARA sur le choix du matériel et l'agencement du laboratoire et il est, parmi les associés de la SAS, le référent sur le volet sanitaire (dont notamment le plan de maîtrise sanitaire et les dossiers d'agrément CE).

Karl Biteau,
EARL le Boeuf Maraîchin, SAINTE-GEMME.

Le Maraîchin par Karl est un élevage de boeufs Maraîchins, la race locale de la côte Atlantique, fondé sur une dynamique écologique et de valorisation du patrimoine local. Karl Biteau produit une viande de qualité supérieure en agriculture biologique et contribue à la préservation des espaces naturels d'exceptions grâce au pâturage du troupeau dans les zones humides des marais de Charente-Maritime. Ses motivations pour la création du pôle : travailler avec des éleveurs du territoire pour répondre au mieux aux attentes des consommateurs locaux, en maîtrisant la transformation pour garantir un produit fini de grande qualité. Diplômé d'un bac+5 en école de commerce, Karl Biteau est à l'aise dans l'élaboration d'une politique commerciale, la recherche de clients ainsi que la commercialisation des produits. Par ailleurs, son master 2 en gestion des ressources humaines lui permettra également de jouer un rôle important dans la gestion du personnel du pôle de transformation.

Thierry Bonnin,
GAEC Devaux, SAINT-AUGUSTIN.

Producteur bovins de père en fils sur les marais de Saint-Augustin dans le plus grand respect de l'environnement avec des contrats environnemental et marais loués au Conservatoire du littoral, et cela depuis plus de 60 ans. Ses motivations pour la création du pôle : développer la gamme de ses produits et ses ventes en circuits courts. Expérimenté en gestion, Thierry Bonnin assurera pour le compte de la société la fonction de président.

Sophie et Christophe Boulord,
La ferme enchantée, GUITINIÈRES.

Installés en couple depuis deux ans et demi sur 4 hectares, en héliciculture (élevage d'escargots) et élevage d'autruches. Ils commercialisent leurs produits à la ferme, aux restaurateurs, en magasins de producteurs et à la « moyenne/grande » distribution. Avec son expérience d'ingénieur en télécom aéronautique et directeur d'une équipe d'ingénierie, Christophe Boulord va prendre en charge la partie administrative et logistique (gestion des stocks) du pôle de transformation. Leurs motivations pour la création du pôle : pouvoir travailler leurs escargots surgelés localement, et valoriser un produit « 100% Charente Maritime ». À plus long terme, envisager de réaliser des salaisons et conserves issues de l'élevage d'autruches.

Adiza et Paul Mousset,
EARL Le Pelard, LE GUA.

Leur ferme ferme exploite 70 ha de marais, 60 hectares de cultures fourragères, 20 ha de céréales. La ferme laitière, transmise par les parents de Paul Mousset en 1993 compte aujourd'hui 65 vaches laitières. En octobre 2021, Adiza Mousset démarre la production de Gabirottes, un caillé de lait à accommoder à toutes les sauces. L'atelier permettra à la ferme qui démarre la vente directe de son produit innovant d'emballer les fromages produits, en particulier ceux à destination de la restauration collective. Dans un avenir proche, c'est la possibilité de fabriquer des conserves qui sera un atout pour leur projet de vente directe. Pour Adiza Mousset, « tout le monde n'a pas les moyens d'investir individuellement dans un atelier comme celui-là. C'est aussi un lieu d'échanges entre producteurs ». Adiza Mousset sera dans l'atelier plus particulièrement responsable du suivi des stocks et de l'entretien.

5. MONTANT GLOBAL DE L'OPÉRATION ET SOUTIENS DES CO-FINANCEURS

Investissements portés par la CARA :

• Études préalables & maîtrise d'oeuvre	174 193 €
• Foncier	182 016 €
• Travaux ***(hors centrale photovoltaïque)***	1 496 209 €
• Parc de machines	351 291 €
• **TOTAL**	**2 203 709 €**

Co-financements publics sollicités :

• Région	250 537,00 €
• Département	22 000,00 €
• LEADER	89 000,00 €
• DSIL 2020 "contrat de ruralité"	94 559,00 €
• DETR 2020	302 673,90 €
• **TOTAL**	**728 769,90 €**

Total : 2,2 millions d'euros HT

Pour rester compétitifs, les agriculteurs doivent accéder à des équipements qui représentent des investissements lourds et supérieurs à leurs capacités individuelles. 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 contribue à la carence d'initiatives privées.

Rétrospective du chantier en images :

Février 2021

Avril 2021

Mai 2021

Juillet 2021

Octobre 2021

Octobre 2021

6. FICHE TECHNIQUE
ÉQUIPE DE MAÎTRISE D'ŒUVRE

L'équipe de maîtrise d'œuvre sous l'égide du cabinet d'architecte Corset Roche & associés :

ARCHITECTE :

CORSET-ROCHE & ASSOCIES
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

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	EIFFAGE 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 ECHILLAIS - 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

UN PROJET PORTÉ PAR :

La Communauté d'Agglomération Royan Atlantique

Maître d'ouvrage

Avec le soutien financier de :

UNION EUROPÉENNE

Fonds Européens Agricoles pour le Développement Rural : L'Europe investit dans les zones rurales

RÉGION Nouvelle-Aquitaine

la Charente Maritime

PRÉFET DE LA CHARENTE-MARITIME

Liberté Égalité Fraternité

En partenariat avec le collectif de producteurs

Saveurs Paysannes Charentaises

Exploitant

Corset-Roche et associés

Architecte

Mise en page Artgrafik - Photos Amandine Masse CARA

CONTACTS PRESSE

COMMUNICATION :
Alexandre Garcia

06 17 94 09 48 / a.garcia@agglo-royan.fr

DÉVELOPPEMENT AGRICOLE :
Amandine Massé

06 31 33 88 19 / a.masse@agglo-royan.fr