

Création d'un atelier de découpe et de transformation agricole, multi-espèces avec magasin de produits locaux à Saint-Benin-d'Azy



Acteurs

- **La Communauté de communes Amognes Cœur du Nivernais (CCACN)**
- **7 agriculteurs** dont 4 éleveurs de l'association Natur'Amognes situés sur le secteur Natura 2000 des Amognes et du Bassin de La Machine
- **La Chambre d'Agriculture de la Nièvre**

- La CCACN portera le bâtiment. Une entreprise sera créée afin de gérer l'atelier et le magasin. Cette entreprise aura le matériel à sa charge.

Un contexte national et local favorable aux produits locaux

- **Un contexte national et régional plutôt favorable, amplifié avec le Covid-19**

Confiance à l'égard des produits locaux, Loi Egalim,

- **Des modes de consommation en mutation**

Moins de viande consommée en France, mais une demande en produits carnés locaux (particuliers, rest. collective et GMS)

- **Une dynamique en faveur des filières courtes sur la CCACN**

Association Natur'Amognes, La Part du Colibri à Rouy, écoles et regroupements scolaires, restaurants commerciaux...

- **Un engagement de la CCACN dans une stratégie territoriale alimentaire**

- Diagnostic alimentaire réalisé en 2017, dans le cadre du Plan Alimentaire Territorial de la Nièvre (PAT 58), lauréat de l'AAP 2016-2017 du Programme National pour l'Alimentation
- Projet alimentaire durable, lauréat de l'appel à projet du Plan Régional pour l'Alimentation (PRALIM), afin de relocaliser les productions et augmenter la part des produits locaux consommés sur le territoire, notamment en restauration collective.

*Moins de viande consommée en France : Données Agreste juin 2020 n°359. Consommation de viande entre 2018 et 2019 : - 0,8%, Consommation moyenne de viande par habitant : - 1% (87,1 kg/hab > 86,2 kg/hab), Situation contrastée selon le type de viande : la consommation de viande boucherie recule (-2,2%),

Genèse du projet

- **63%** des producteurs interrogés lors du **diagnostic alimentaire** se sont dits intéressés par la création d'un atelier de découpe et de transformation sur le territoire de la CCACN.
- **Difficultés rencontrées** avec les prestataires :
 - manque de maîtrise des différentes étapes du piéçage et de la transformation, conséquence de l'éloignement des lieux de transformation.
 - Éloignement des lieux de découpe et de transformation pour certains (Paray-le-Monial, Saint-Amand-Montrond...)
 - Prestation non satisfaisante (ex : grammage ne répondant pas à la demande)
 - Délai d'attente important dans certains ateliers

Le futur atelier

- **600 m²** (avec magasin) pour travailler jusqu'à **100 T/an** soit 6 équivalents Bovins par semaine
- Les **prestations** proposées par l'atelier :
 - Pouvoir travailler toute espèce de boucherie.
 - Pouvoir distribuer aux collectivités, en GMS de proximité et aux particuliers (Agrément sanitaire)
 - Créer un magasin Libre Service attenant pour de la vente directe (ERP)
 - Mettre sur le marché de la Découpe de viande de boucherie, Saucisse, Merguez et Préparation Hachée salée mais pas de volailles.
 - Pouvoir sécher des saucisses, saucissons, poitrines,
 - Pouvoir élaborer des plats cuisinés, de la charcuterie et des conserves
 - Pouvoir obtenir un agrément sanitaire
- L'atelier comprendra les espaces suivants : Salle de découpe, Préparation froide, Préparation chaude, Saloir, Séchoir, Chambres Froides, Salle de conditionnement, Légumerie, Magasin...
- Coût prévisionnel pour le bâtiment : 1 078 000 € HT

Dimensionnement du projet

Cet atelier s'inscrit en **complémentarité** des ateliers existants et initiatives en cours.

Sa capacité, sa localisation et ses prestations font de lui **une petite unité locale de découpe et de transformation**, dimensionnée humainement et géographiquement pour répondre à un besoin bien identifié. Cet atelier permettra de mailler le département en outils structurants, indispensables pour les producteurs et qui à ce jour font défaut sur le département nivernais.

Ce projet a été auditionné par **deux ingénieurs missionnaires du CGAER dans le cadre du Pacte de développement territorial pour la Nièvre**. Pour eux, ce projet s'intègre parfaitement dans les priorités portées par le Ministère de l'agriculture dans le cadre du Plan National pour l'Alimentation (PNA) et des Etats Généraux de l'Alimentation (EGALim) et il contribuera à la mise en œuvre d'un projet alimentaire territorial sur la CCACN, voire au-delà. Ils poursuivent : « Ce projet correspond à un besoin exprimé par les agriculteurs qui transforment des produits et vont actuellement hors du département de la Nièvre pour trouver des prestataires [...] »

Les étapes du projet

- **1^{er} semestre 2018** : Visites de plusieurs ateliers (M. Labonde à Autun, la SARL Paysans Bio d'Auvergne à Brioude et Goyard SARL à Sully sur Loire).
- **Octobre 2018** : Echanges avec la DDCSPP
- **Décembre 2018** : Journée d'accompagnement avec Y. Arnaud de l'ENILV* d'Aurillac.
- **Mars 2019** : Recrutement d'un prestataires afin d'élaborer les plans de fonctionnement de l'atelier et du magasin, les préconisations techniques : froid, panneaux, capacité électrique, sol..., ainsi qu'une estimation du budget.
- **Octobre 2019** : Echanges avec la DDCSPP sur les plans réalisés.
- **Novembre 2019** : Enquête** auprès de la population du bassin de vie de Saint-Benin-d'Azy afin d'étudier l'opportunité d'ouvrir un magasin de produits locaux.
- **Novembre 2019** : Présentation du projet par la CCACN. Une centaine de participants. 25 questionnaires retournés afin de connaître les besoins et l'engagement potentiel des producteurs présents. Les 25 se disent intéressés par les prestations de l'atelier.
- **Printemps 2020** : Finalisation des demandes de subventions pour le bâtiment.
- **Novembre 2020 - Janvier 2021** : Recrutement du Maître d'œuvre
- **1^{er} trimestre 2021** : Structuration de l'entreprise
- **Septembre 2021** : Démarrage des travaux

*ENILV : Ecole Nationale des Industries du Lait et de la Viande

**Enquêtes : 234 réponses

Merci pour votre attention

