

Intervention de Fanny Nanclarez – retour sur le projet PAT'AT

Choix de cibler des thématiques car les outils de transformation sont un vaste sujet

Définition de critères avec le RMT alimentation locale : légumerie, abattoirs de proximité et lycées agricoles avec outils de transformation

- Outils en activité : difficultés au quotidien et quelles adaptations ?
- Outils en lien avec les territoires et les PAT

Pourquoi s'intéresser aux légumeries ?

- Tendance à se développer sur le territoire
- Sans prendre en compte les enjeux – être en difficulté dès sa mise en place
- A quoi penser pour ne pas se mettre en difficulté
- Différentes typologies de portage : publique, coopérative, privée...

Pourquoi s'intéresser aux abattoirs ?

- Choisi pour une problématique inverse : fermeture ou fusion dans d'autres
- Montrer les atouts des abattoirs : continuer leur soutien
- Pas beaucoup d'information mais beaucoup ont des outils de transformation
- Font de la prestation de service – rendre service au territoire avec une grande polyvalence et pour certains sont des établissements d'enseignement

Résultats de l'étude – les grands enjeux de la transformation alimentaire

1. Enjeux de prévision

Dimensionnement

- Définir les capacités de volumes que pourra prendre l'outil
- Exemple de légumerie de Cahors : préparation du projet pas réaliste – dépense de 90 000€ pour le matériel, repenser les produits en restauration collective (plutôt favoriser des longues dates de péremption) et question de la gestion administrative des équipements
- Malfaçons : problème récurrent (ex. sol pas avec le bon matériau et impact sur le nettoyage...)
⇒ Prendre un maître d'œuvre spécialisé

Gouvernance – différents schémas possibles

- Structures coopératives : permet d'intégrer amont et aval et de nouer des partenariats public-privé intéressant, simplification de la facturation et permet de constituer un collectif – ex. coopérative bio Ile-de-France avec collectivités parties prenantes avec large gamme de produits avec construction de filière (auparavant une filière agricole)
- Entreprise adaptée
- Entreprise publique : forte implication des collectivités – cogérants ou sociétaires

Approvisionnement – avec qui travailler ?

- Souvent recours à une plateforme pour repérer les besoins
- Il reste difficile de se passer d'un grossiste mais volonté de s'en détacher un maximum pour avoir des relations directes

- Exemple de la légumerie de Cahors avec 7 producteurs réguliers – 70% de la production issue du Lot et orientation des cultures
- Légumes du coin : contractualisation avec 6 maraichers et sécurisation des commandes pour l'année

2. Fonctionnement interne : comment assurer la rentabilité économique ? Quels enjeux de personnel ?

Equilibrer le modèle économique

- Polyvalence de l'activité : pas de spécialisation dans une gamme de produits sauf si public avec un but précis et subventionné pour. Schéma identique pour les abattoirs : se lier pour avoir une meilleure plus-value (exemple de la viande hachée)
 - o Exemple de la coopérative d'Ile-de-France, ajout d'une gamme tous les 6 mois et diversification des débouchés avec 40% d'achat dans les magasins bio
 - o Terra Alter Pays d'Oc : orientation vers des restaurants, répartition en faisant 30% de produits bruts et 70% de produits transformés mais situation inverse – problématique du manque de commande vis-à-vis des cantines scolaires – travail avec beaucoup plus de fruits
- Besoin de sécuriser un client
- Avoir recours à un bâtiment public : réduction des dépenses et des charges
- Saisonnalité : utiliser la surgélation pour compenser
- Plus-value difficile : la transformation n'ajoute pas une grande plus-value – nécessite de bien penser des coûts avec les charges fixes inhérentes à ce type d'outil

Pour les enseignements

- Trouver un équilibre alors qu'il s'agit un outil à visée pédagogique en grande partie
- Outils ancrés sur le territoire et présents depuis plusieurs années
- Tarifs accessibles

Recrutement

- Difficulté de recruter : conditions de travail difficiles avec des tâches répétitives, mauvaise image, charges à porter
- Délégation de recherche de masse salariale via micro-entreprise
- Difficultés d'attirer des apprenants et apprenantes dans les filières agro-alimentaires mais manque dans les autres filières
- Exemple de La-Roche-sur-Foron : changer les discours en s'éloignant de certains termes, expertise avec intégration des enjeux environnementaux et sociaux

3. Enjeux de fonctionnement externe

Normes et barrières réglementaires

- Retour unanime des abattoirs sur cet aspect
- Implique le respect des exigences sanitaires peu importe la taille des structures – sentiment d'injustice et de manque d'adaptation pour les outils
- Abattoir de Chaumont : reconstruction d'un outil – Ambert fonctionnement un seul jour par semaine concurrence avec les produits étrangers ou industriels

Concurrence avec les produits étrangers et/ou industriels

- Gaspillage si légumerie pas assurée de ne pas les commercialiser et concurrence à cause de l'effet volume et des différents cahiers des charges présents chez les acheteurs

- Inadéquation entre l'offre et la demande – réduction du cercle d'approvisionnement
- Si fermeture d'abattoir – création d'un éloignement et augmentation des temps de transport avec problématique pour le bien-être animal et le temps passé par les éleveurs

Atout de développement économique local

- Rémunérateurs pour l'agriculture
- Autres enjeux environnementaux et sociaux mais qui sont difficiles à quantifier précisément

Restauration collective et loi Egalim

- Difficultés pour répondre aux commandes
- Contrainte du cahier des charges et des commandes
- Si pas de sanction, difficile de maintenir les engagements de chacun – demande beaucoup de travail pour sa mise en place mais possible de dépasser la barrière du prix
 - o Besoin de repenser les menus dans leur globalité
 - o Gain de temps pour les légumes
 - o Exemple du micro-abattoir de Saint-Auban : école de 15 enfants et travaille avec la viande locale

PAT et acteurs des territoires

- Manque de structures et de soutien des collectivités
- Manque de soutien envers les professionnels
- Manque de coordination entre acteurs du territoire : besoin d'échanger ensemble
- Manque d'actions concrètes des PAT
- Effet d'aubaine avec les subventions et arrêt de la subvention : arrêt des projets
- Engagement politique est un facteur de réussite (financement, moral, communication sur le territoire)

Leviers d'actions

- 1. Favoriser l'utilisation des outils déjà en place**
- 2. Soutenir l'agriculture et l'élevage paysan français s'adaptant**
- 3. Engagement des collectivités est un fort facteur de réussite**

Conclusions :

- Vérifier l'offre locale
- La coopération
- La polyvalence
- Créer un réseau d'acteurs

Echanges :

- Outil et concurrence avec ESS : pas forcément plutôt peur que le fonctionnement marche
- Questions avec la DREETS en lien avec les projets de chantier d'insertion – possibilité de mettre en concurrence des producteurs qui sont en concurrence à la ferme

L'ensemble des ressources du projet PAT'AT est à retrouver en ligne

<https://www.cuma.fr/patat-on-vous-livre/>

Un outil d'aide à l'animation d'un atelier sur les outils de transformation a été conçu dans le cadre de ce projet à destination des territoires et des acteurs locaux.

Intervention de Marie Lamarre – Interbev Normandie (cf. support de présentation)

Interbev représente les 4 maillons représentatifs sur la filière viande : élevage, mise en marché des animaux, transformation et commercialisation de la viande.

Présentation filière viande et élevage – quelques chiffres clés (tout modes de production confondus)

- En 2023, 16,7 millions de têtes de bovins – principalement bovins femelles
- En 2023, 6,5 millions d’ovins
- 48% des bovins normands sont abattus en Normandie – 29% en Bretagne, 13% en PDL et 7% en Hauts-de-France
- Plus de production ovine dans la Manche
- 9 abattoirs en Normandie bovins, ovins, porcins (pas de prise en compte des lignes de volailles)
- Gros bovins et veaux représentent 70% xxxx

La Manche

- 2 abattoirs de Carentan et Socopa à Coutances
- Champs Romet dans l’Orne avec un atelier de transformation et de découpe (gros bovins, ovins, porcins et volailles) et une vente à la ferme

Etat des lieux des bovins :

- Pas de zone blanche abattoir, centre d’alottement

Ovins :

- Rayon de 30km, une partie du centre de la Normandie avec une zone blanche sans forcément de prestation à destination des éleveurs

Outils normands disponibles :

- **Innpactometre d’achat par recette** à destination de professionnels de la restauration hors domicile visant à expliquer l’importance du respect de l’équilibre matière lors de commandes de viande. A retrouver [au lien ci-contre](#).
- Atlas normand de l’élevage herbivore : un document qui revient sur les services rendus par l’élevage et ses filières. A consulter [au lien ci-contre](#).

Echanges - Des outils rencontrant des difficultés

- Exemple du site du Neubourg
- Evolution et transformation du secteur – conjoncture économique : importance de saturer les outils de transformation, même problématique que sur les légumeries
- Difficultés d’approvisionnement ? : un enjeu car il y a une baisse du cheptel bovins en Normandie et à l’échelle nationale – projet Plan reconquête en Normandie pour favoriser la mise en place de bovins allaitants sur la Région pour enrayer la décapitalisation du cheptel et avoir toujours de la matière