

UN ATOUT POUR "RELOCALISER" L'ACTIVITÉ ÉCONOMIQUE

Projets d'ateliers de transformation

Débouchés ● Filières locales
Transformation ● Valeur ajoutée

Les ateliers de transformation de produits agricoles permettent d'augmenter la valeur ajoutée des produits, mais également de maintenir des filières sur le territoire. Ces ateliers de transformation, de collecte ou de stockage sont souvent des projets collectifs, portés par les agriculteurs. Toutefois, il peut également s'agir d'ateliers individuels sur les fermes ou d'entreprises de transformation agro-alimentaires qui offrent leurs services aux agriculteurs. Par l'augmentation de la valeur ajoutée, ces outils améliorent l'efficacité économique et renforcent l'autonomie des fermes, ils constituent donc un soutien à l'activité agricole. Pour le territoire, ces outils participent à la relocalisation de l'activité économique, donc de richesse, qui aurait pu sans cela être exportée. Ainsi, du point de vue de la collectivité, il y a un double intérêt à soutenir ce type d'ateliers : soutenir l'agriculture locale et contribuer au dynamisme du tissu économique (augmentation de la richesse produite localement, création d'emplois, pérennisation d'activités économiques). Élément non négligeable, les ateliers de transformation, notamment les légumeries, peuvent grandement faciliter l'introduction de produits bio locaux en restauration collective. En lien avec la problématique de préservation de la ressource en eau, plusieurs expériences (Lons-le-Saunier, Flins, la CASE) montrent que l'action des collectivités en faveur de ce maillon de la chaîne de production alimentaire a contribué au succès global du projet. Enfin, signalons que, dans le contexte particulier des filières bio encore en émergence, le soutien aux maillons intermédiaires que sont les ateliers de transformations est d'autant plus utile.

DANS QUELS CADRES D'ACTION TERRITORIAUX ?

Une action de soutien à la transformation bio peut trouver sa place dans plusieurs cadres d'action : Agenda 21, Plan Climat-Energie Territorial (PCET), charte de parc naturel régional (PNR), voire Politique de la ville en lien avec un objectif d'insertion professionnelle et de création d'emplois, ou encore Plan local d'urbanisme (PLU) sur la problématique du foncier. Les programmes de développement agricole ou rural locaux soutiennent aussi généralement ce genre de projet, souvent en cofinancement FEADER ou LEADER.

GOVERNANCE

Durant les phases de montage de projet, la collectivité pourra associer certains de ses services, notamment le service de développement économique, compétent pour accompagner les porteurs de projet, ainsi que la restauration collective et selon les sujets, les services de l'urbanisme, de la protection de l'eau le cas échéant, etc. Un groupe de travail pourra être constitué, associant : la collectivité (ainsi que les territoires aux alentours pour envisager des complémentarités et penser un dimensionnement de l'outil à une échelle pertinente), les agriculteurs et le réseau bio, les CUMA, les artisans et transformateurs (boulangers, bouchers, PME spécialisées, etc. qui souhaiteraient développer leur gamme bio), les structures d'insertion par l'activité économique susceptibles de s'impliquer dans le projet, les distributeurs, des consommateurs, ainsi que les services de la DDPP et la Chambre de commerce.

Une fois le projet abouti et la structure créée, le plus souvent, la collectivité intervient "à distance" en soutien aux ateliers de transformation via une aide financière, la mise à disposition de locaux, etc. La question de la gouvernance sera donc définie dans la convention de mise à disposition ou l'arrêté délibératif d'octroi de l'aide.

Cependant, un nombre croissant de collectivités s'implique "au cœur" du projet et en deviennent partie prenante via les SCIC (Société Coopérative d'Intérêt Collectif). La SCIC est une société commerciale coopérative, elle associe au minimum trois catégories de coopérateurs : des bénéficiaires, des salariés et divers contributeurs (collectivités territoriales, bénévoles, entreprises, etc). En tant que coopérative, la SCIC respecte la liberté d'adhésion, la mise en réserves impartageables de la majorité des excédents et le principe démocratique "1 homme = 1 voix". De fait, la collectivité est alors impliquée statutairement dans la gouvernance. Des collègues peuvent être mis en place pour pondérer le poids de chaque catégorie d'associés lors des votes en AG. Dans une SCIC, la collectivité devient un partenaire à long terme du projet.

BÉNÉFICIAIRES

- Les agriculteurs bio : les outils de transformation, de collecte ou de stockage améliorent l'efficacité économique des fermes par l'augmentation de la valeur ajoutée des productions.
- Les entreprises de transformation : le plus souvent des PME, elles peuvent avoir leurs activités propres de transformation et en complément réaliser un travail de prestation pour les agriculteurs ou bien être 100% orientées vers ce travail de prestation.
- Les commerces et établissements de restauration collective : qui peuvent proposer des denrées produites et transformées localement et revaloriser leurs gammes.



étape par étape méthodologie

Différents cas de figure peuvent conduire à l'intervention d'une collectivité sur des projets de transformation bio. Soit la collectivité est à l'initiative du projet, soit elle est sollicitée en accompagnement d'agriculteurs, d'un artisan ou d'une PME (en projet ou déjà existants).

Dans tous les cas, la collectivité dispose de plusieurs leviers techniques, d'animation et financiers afin de soutenir ou mener à bien de tels projets. Elle peut ainsi intervenir à différents moments du montage :

1 Identifier l'offre existante et ses besoins éventuels

Il s'agit de comprendre les besoins, d'évaluer les débouchés potentiels et les perspectives de développement. Cette phase d'analyse de l'existant est également une bonne opportunité pour entrer en contact avec les producteurs bio du territoire, notamment si le projet est porté par la collectivité : soit directement sur les lieux de ventes, soit via les associations de producteurs bio du département. Ces échanges aideront à mieux comprendre leurs besoins et leurs attentes. Par ailleurs, une fois l'analyse initiale réalisée, ces associations seront des relais utiles pour accompagner la mise en œuvre du projet.

Cette analyse de l'existant doit aussi prendre en compte l'aval de la filière, c'est-à-dire les transformateurs déjà présents sur le territoire, les distributeurs, ainsi que la restauration collective et les consommateurs, afin d'identifier leurs besoins, leurs contraintes et les opportunités de coopération.

Sur la base de ce diagnostic, le groupe projet peut identifier des pistes d'action et étudier leur faisabilité.

2 S'assurer de la cohérence du projet avec les exigences sanitaires

Toute activité de transformation de denrées alimentaires est soumise à une réglementation spécifique, en particulier sanitaire. Ce qui est valable pour la transformation de produits végétaux devient d'autant plus strict pour les produits d'origine animale : notamment, les ateliers de transformation de produits animaux sont soumis à agrément communautaire ; cependant, une dérogation est possible selon des conditions de volumes et de distances de commercialisation, et une déclaration d'activité est suffisante en cas de vente directe uniquement. Un contact avec les services de la Direction départementale de la protection des populations (DDPP) est recommandé en amont du projet : il permet d'éviter les écueils dans la conception du projet et facilitera grandement la gestion d'éventuelles difficultés par la suite. déjà présents sur le territoire, les distributeurs, ainsi que la restauration collective et les consommateurs, afin d'identifier leurs besoins, leurs contraintes et les opportunités de coopération.

Sur la base de ce diagnostic, le groupe projet peut identifier des pistes d'actions et étudier leur faisabilité.

3 Accompagner le collectif et le projet à maturité

En phase de construction du projet, de nombreux critères doivent être arrêtés et - le plus possible - fixés dans des documents écrits tels que les statuts et règlements intérieurs.

Citons notamment : le montant des investissements, le temps de travail, la méthode de facturation de l'utilisation de l'atelier, l'organisation du travail, la gouvernance du projet, les modalités de répartition financière (gains comme pertes...).

Le fait de définir ces critères lors de la conception du projet ne dispense pas de les évaluer en continu lorsque le projet a démarré et de les faire évoluer si nécessaire.

La collectivité peut durant cette phase assurer une animation et un accompagnement technique des porteurs de projet, mais également apporter une aide matérielle ou financière pour la concrétisation du projet : mise à disposition de foncier, aides financières (cadre "de minimis" notamment) à l'investissement ou à la rénovation de bâtiments, etc.

Pour faire mûrir le projet et fédérer le groupe, la collectivité pourra organiser des visites d'ateliers de transformation existants. Ces visites, si possible de plusieurs ateliers et organisées à des périodes différentes, apporteront des réflexions constructives pour le projet : organisation, statuts, rentabilité, matériel, etc.

Certains groupements de producteurs bio sont compétents pour accompagner le projet collectif et l'ingénierie d'un projet de transformation. Le réseau CUMA dispose d'une réelle expertise en la matière, un nombre important d'ateliers collectifs ayant choisi ce type de statut. Ces partenaires pourront aider le collectif à se poser les bonnes questions en amont du projet : gouvernance, gestions comptable et humaine, hygiène et réglementation.

Points de vigilance et clefs de réussite

- Une vigilance particulière sera apportée aux problématiques d'hygiène et de réglementation. De nombreux organismes sont à même de dispenser des formations "hygiène et HACCP" : fédération des CUMA, Chambre d'Agriculture, laboratoire d'analyse public ou privé...
- Pour les projets collectifs, la pérennité du collectif devra être anticipée en amont du projet. L'expérience montre que l'implication des acteurs évolue rapidement une fois le projet en fonctionnement. Il sera donc pertinent au démarrage du projet d'anticiper les éventuelles problématiques d'entrée ou de sortie des membres ;
- Penser à l'implication des salariés très tôt dans le projet car ils sont des maillons essentiels pour assurer sa réussite.

focus

La légumerie, maillon manquant de l'approvisionnement bio local de la restauration collective ?

Beaucoup de cuisines ne disposent pas du matériel et/ou de la main d'œuvre nécessaire pour apprêter des légumes bruts et demandent donc des légumes de 4ème ou 5ème gamme. Les légumeries sont ainsi souvent le maillon manquant de l'approvisionnement bio local de la restauration hors domicile. Cependant, le marché de la restauration collective est un débouché contraignant (régularité, volumes, calibres, prix, etc.) et la rentabilité de ces outils n'est donc pas évidente. Ainsi, certains opérateurs choisissent de diversifier leurs débouchés en allant aussi sur le marché du frais (qui demande moins de travail, et génère moins de pertes) et/ou de travailler en mixte (bio et conventionnel). Toutefois, plusieurs projets ont vu le jour ces dernières années. C'est le cas de la légumerie de Flins (78), atelier de transformation collectif porté par un collectif de producteurs bio au travers d'une CUMA. Les légumes sont ainsi proposés prêts à l'emploi (4ème gamme) : lavés, épluchés et conditionnés sous vide. Les cuisiniers des restaurants collectifs apprécient ces produits bio locaux simples d'utilisation. La demande des restaurants peut être anticipée afin de permettre aux producteurs de planifier leurs cultures en conséquence, notamment les céréaliers bio qui insèrent des cultures de légumes plein champ (carotte, poireau, pomme de terre, etc.) dans leurs rotations. La légumerie poursuit aujourd'hui son développement : elle permet aux producteurs bio d'augmenter la valeur ajoutée de leurs légumes, de planifier et sécuriser une partie de leurs débouchés, elle facilite l'introduction de produits bio locaux en restauration collective, elle permet enfin de soutenir et de susciter des nouvelles conversions à l'agriculture biologique.

focus

Transformer en bio ? Ce que dit la réglementation

La transformation des produits bio est régie d'abord par la réglementation générale qui s'applique également aux produits bio, notamment pour la qualité et la sécurité alimentaire, puis par la réglementation européenne de l'agriculture biologique qui vient préciser les spécificités liées à la transformation d'aliments bio. Dans l'esprit de la réglementation bio, les opérateurs doivent transformer sans dénaturer les produits, afin de conserver les qualités intrinsèques des aliments liés à leur mode de production selon les règles de l'Agriculture Biologique.

La transformation en bio, en quelques points :

- Des matières premières issues de l'agriculture biologique :
 - au moins 95% pour un produit labellisé Bio. Les ingrédients non bio ne peuvent être utilisés que s'ils sont dans la liste dédiée, et ne peuvent être présents dans le produit si le même ingrédient en bio est présent,
 - dans un produit comprenant moins de 95% d'ingrédients bio (et donc, non labellisé Bio), les ingrédients bio sont signalés dans la liste d'ingrédients, sans aucune autre référence à la bio ailleurs sur le produit ou les documents de communication,
 - une catégorie spécifique permet de communiquer sur les ingrédients bio accompagnant une matière première principale issue de la pêche ou de la chasse (par ex : "sardines à l'huile biologique").

• Des procédés de transformation qui respectent la nature des matières premières, même si aujourd'hui aucune règle d'application n'est encore publiée.

• Pas d'additifs de synthèse : les additifs, auxiliaires technologiques et arômes ne peuvent être utilisés que s'ils sont dans la liste des produits autorisés.

• La mixité est possible, mais la préparation des produits bio doit être faite en série complète dans une plage de temps donnée, et précédée d'un nettoyage à l'aide de produits autorisés en bio.

• Les ingrédients, additifs et auxiliaires technologiques OGM ou issus d'OGM sont interdits, ainsi que l'ionisation des ingrédients et des produits transformés.

• Il est également possible de proposer des produits étiquetés "en conversion vers l'agriculture biologique" à condition qu'il ne comprenne qu'un unique ingrédient, d'origine végétale, récolté au moins 12 mois après le début de la conversion (par exemple : jus de pomme).



exemples réussis

L'ABATTOIR MUNICIPAL DE LANNION, UN DISPOSITIF D'UTILITÉ PUBLIQUE 22 • 19 920 HABITANTS

En France, le nombre d'abattoirs est en diminution constante depuis plusieurs décennies, les pouvoirs publics et l'augmentation fréquente et continue des exigences sanitaires ayant favorisé la concentration de l'abattage sur les plus gros établissements industriels. Pour les éleveurs, cela implique une augmentation des kilomètres à parcourir pour abattre leurs bêtes donc une augmentation du coût de production. Dans ce contexte, **le soutien des collectivités locales aux abattoirs de proximité est devenu d'autant plus important.**

L'abattoir de la ville de Lannion, plus que centenaire et situé au cœur de la ville, est l'un des rares abattoirs municipaux encore en activité. Cette longévité n'est pas le fruit du hasard : à plusieurs reprises, la ville de Lannion d'abord, puis la communauté d'agglomération de Lannion Tregor, se sont impliquées fortement pour maintenir l'abattoir en activité et financer les investissements nécessaires : pour être en conformité avec les exigences sanitaires d'une part, et pour moderniser cet outil de production afin d'en maintenir la rentabilité. **Structure de service public, l'abattoir emploie sept personnes et dispose de l'agrément européen (agrément CE) et de la certification bio, lui permettant l'abattage des bêtes bio.**

Pour un tel outil de transformation de proximité, la polyvalence est de rigueur : l'abattoir de Lannion est un des derniers abattoirs publics multi-espèces de la région et il propose ses services aux bouchers, charcutiers, agriculteurs, PME mais aussi aux particuliers. Yves Le Jeune, éleveur bio de Lanvellec, fait abattre ses vaches et ses porcs à Lannion depuis une vingtaine d'années. Pour lui, il est clair que, sans la certification bio de l'abattoir, le maintien de son activité d'élevage de porcs charcutiers bio n'aurait pas été possible, les autres structures certifiées bio étant bien trop loin. Après abattage, Yves Le Jeune récupère une partie des carcasses pour assurer lui-même la découpe et la vente à la ferme, le reste étant valorisé via Bretagne Viande Bio. Conformément au respect de la réglementation bio, les animaux bio doivent être traités avant les autres, ce qui implique que les bêtes soient présentes très tôt sur place : jouant son rôle d'outil de proximité, l'abattoir offre la possibilité aux éleveurs bio d'apporter leurs bêtes la veille au soir. C'est un détail, mais c'est un confort non négligeable pour les éleveurs ! Acteur de l'économie locale **dans un secteur où l'agriculture et la viande tiennent une place importante, l'abattoir de Lannion est un outil de proximité contribuant pleinement au développement du territoire.**



LE CHANVRE, DU CHAMP À L'ÉCOCONSTRUCTION RELOCALISÉE ! 37

Le Pays Loire-Touraine a retenu dans sa stratégie de territoire le développement des filières d'écoconstruction et d'éco-matériaux, avec l'appui des fonds européens via un programme LEADER 2009-2015. Dans ce cadre, l'association Construire'Eco a bénéficié d'une subvention (24 000 euros environ), complétée par des aides d'autres partenaires (collectivités locales, État, acteurs privés), afin de créer **une unité de fabrication de briques de chanvre, un isolant écologique très performant.** Structure d'insertion par l'activité économique, l'association fabrique divers matériaux de construction et réalise des travaux d'écoconstruction. Par la production et la pose des briques de chanvre, elle contribue à développer la filière chanvre bio locale, à la valoriser en lien avec les problématiques d'habitat durable, tout en formant des personnes engagées dans un parcours d'insertion. **Des logements sociaux ont notamment été construits de manière durable sur des communes du territoire en s'appuyant sur cette nouvelle filière.**



UN BOULANGER BIO REDYNAMISE LE COMMERCE LOCAL, COMPS-LA-GRANVILLE 12 • 550 HABITANTS

La commune de Comps-la-Granville souhaitait redynamiser l'activité commerciale du village. Dans le même temps, un boulanger bio d'une autre commune était à la recherche d'un local plus grand pour développer son activité. Les deux projets se sont rencontrés : **la commune a été épaulée par la communauté de communes Vaur-Céor-Lagaste dotée de la compétence "développement économique" pour piloter le projet.** Elles ont recherché, acquis et aménagé un local pour accueillir la boulangerie, en mobilisant différents partenaires techniques (Chambre des Métiers de l'Aveyron pour l'étude de faisabilité) et financiers (FISAC, CR Midi-Pyrénées, CG 12). Le boulanger a ainsi pu s'installer avec sa famille dans le village et créer un emploi à temps partiel pour la production et la vente. Le pain est commercialisé sur place et sur les marchés alentours (marché de Rodez). **Le boulanger développe petit à petit des approvisionnements locaux, participant ainsi à la diversification des débouchés de proximité des cultures bio sur le territoire.**

Autres initiatives à découvrir



Pour aller plus loin

DES FICHES À LIRE SUR DEVLOCALBIO.ORG

FICHES EXPÉRIENCES : CASE • Lons-le-Saunier • CAPR

FICHES OUTILS : Agenda 21 • PCET • Urbanisme • PNR • Politique de la ville

FICHE MÉTHODOLOGIE

FICHES ACTIONS : Acquisition foncière • Filières longues • Restauration Collective

DES SITES WEB À VISITER

<http://nouvelleconomiebio.blogspot.fr>

<http://www.ateliersdetransformationcollectifs.fr/>

DES DOCUMENTS À CONSULTER

FNCUMA, Organiser des circuits courts agricoles en Scic : une solution adaptée, mais exigeante, 2010

Réseau rural français, Construire des synergies sur les territoires entre agriculteurs et acteurs alimentaires, à partir des exemples de la filière viande impliquant des éleveurs, des bouchers et restaurateurs, 2010

Réseau rural français, L'entrepreneuriat collectif en milieu rural, agir collectivement pour créer, développer et transmettre les entreprises, 2013 - Document réalisé dans le cadre du projet "entrepreneuriat collectif" co-animé par la FNCUMA et l'AFIP en 2012-2013

Agriculture Biologique & Développement Local : une boîte à outils pour les collectivités territoriales. Une réalisation 2014 de la Fédération Nationale d'Agriculture Biologique. www.devlocalbio.org & www.fnab.org

Crédits photos : GAB IDF, FNAB

