

ENTREPRISE / Plusieurs possibilités existent pour transformer sa production, comme faire appel à un prestataire, utiliser des équipements existants, ou créer son propre atelier.

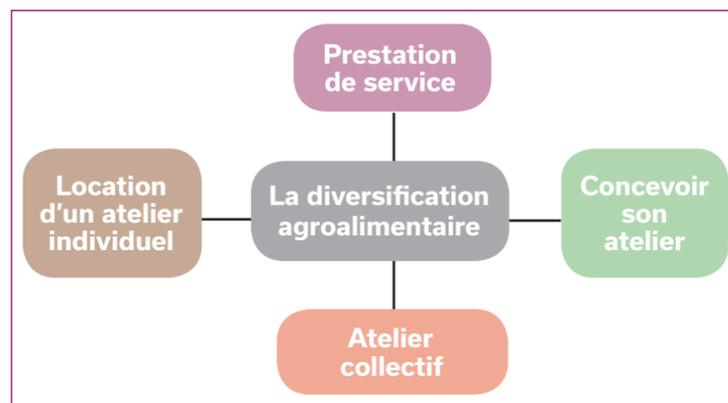
Franchir le pas de la transformation

Le consommateur local séduit de plus en plus les consommateurs. Dans un sondage IRI, dans un magasin, une question a été posée : « sur quels produits souhaitez-vous avoir le plus de choix dans ce magasin ? ». La catégorie la plus citée correspond aux produits locaux : 51 % des consommateurs souhaitent trouver en priorité des produits locaux dans les rayons, contre 46 % en 2017. On peut envisager une bonne dynamique pour le circuit court, de nouveaux marchés à la ferme qui se développent de plus en plus, les marchés de producteurs, les marchés gourmands... Mais cette tendance est aussi renforcée par la loi Egalim qui oblige les collectivités à se fournir à 50 % en local, pour

les cantines scolaires... Pour relever ces défis de « consommer local », les agriculteurs ont développé différentes stratégies (voir schéma ci-dessous). Faire appel à un prestataire de service mais aussi à des privés qui souhaitent diversifier leurs revenus, et optimiser leur atelier.

Louer l'atelier ou mise à disposition par un autre exploitant ou artisan.

Intégrer un atelier collectif. A l'heure actuelle il n'y a que deux Cuma sur le département : la Cuma de BOURGADE et la Cuma BIO TOUT TERRAIN.



Ces différentes stratégies ont toutes des avantages et des inconvénients

La stratégie	Opportunités	Les freins
Prestation de service	<ul style="list-style-type: none"> Gros gain de temps et d'énergie Travail de qualité Pas d'investissements 	<ul style="list-style-type: none"> Le coût de la prestation Les incompréhensions au niveau des attentes
Location d'un atelier	<ul style="list-style-type: none"> Pas d'investissement Appui du propriétaire pour l'expérience (tant utilisation de matériel, que technique) 	<ul style="list-style-type: none"> Le coût de location Beaucoup de temps de travail L'organisation avec le propriétaire
Avoir son propre atelier	<ul style="list-style-type: none"> Travail en autonomie Meilleure gestion de son temps de travail Valeur ajoutée sur votre exploitation 	<ul style="list-style-type: none"> Un gros investissement sur l'exploitation. Une sous-utilisation Demande du temps de travail
Atelier en collectif	<ul style="list-style-type: none"> Frais partagés Atelier ergonomique Échanges avec les collègues, acquisition d'expérience 	<ul style="list-style-type: none"> Le facteur humain (une cohésion d'équipe) Prend du temps

Concevoir son atelier agroalimentaire

Pour bien appréhender la conception de votre atelier, il faut réfléchir à l'ensemble du projet. Cette étape est abordée lors de l'étude de marché. Les résultats permettront d'adapter au mieux votre outil de travail en fonction de vos débouchés et de son utilisation. L'atelier doit obligatoirement respecter la loi, sur l'hygiène alimentaire. L'atelier doit permettre d'assurer au maximum la sécurité alimentaire pour le consommateur. L'agencement et l'entretien de l'atelier est sous la responsabilité directe de l'exploitant du secteur alimentaire. L'atelier est obligé d'être conçu dans des matériaux qui ne se désagrègent pas, d'une aération convenable, un agencement permettant de mettre en place une marche en avant (dans l'espace et/ou dans le temps) et avoir des températures qui permettent de respecter la chaîne du froid. Ces dispositions vont permettre de limiter les contaminations physiques, microbiennes et les contaminations croisées.

Les matériaux de construction

Les panneaux sandwichs sont plus simples d'entretien. Il peut s'agir aussi de murs en brique avec une faïence (jusqu'à 1m80) et le reste du mur est peint avec de la peinture alimentaire. Pour les plafonds, utiliser les panneaux sandwichs. Pour les sols, on peut utiliser du carrelage antidérapant, du béton lissé ou résine.

L'implantation de votre atelier doit être positionnée de manière stratégique

Pour se raccorder au réseau électrique et au réseau d'eau potable, en réfléchissant également aux eaux usées. A un endroit facilement accessible pour la réception de vos matières premières et recevoir vos clients. Si vous faites de la vente à la ferme, il faudra prendre en considération la ou les zones de production, ainsi que les vents dominants pour éviter des désagréments, tant au niveau visuel que olfactif. Sur l'orientation du bâtiment, cela va plus ou moins interférer avec l'agencement des pièces

et des ouvertures. On va avoir tendance à positionner les salles froides du côté nord et les salles chaudes du côté sud, afin d'économiser les groupes froid. Pour les ouvertures pour la réception des matières premières on va essayer de les mettre sur la face du bâtiment qui n'est pas exposée aux vents dominants.

L'ambiance dans l'atelier

Vous allez y passer énormément de temps, il faut que vous vous y sentiez bien pour faire du bon travail. Il est important d'avoir un maximum de fenêtres et une source lumineuse naturelle pour soulager votre vue. Il est crucial de prendre en

compte l'ergonomie de votre atelier, pour limiter le développement des troubles musculo-squelettiques, et préserver ainsi votre santé et celle de vos employés. A l'heure où le recrutement de main d'œuvre se fait durement ressentir, que ce soit au niveau du milieu agricole qu'au niveau agroalimentaire, l'ergonomie se réfléchit sur chaque poste de travail et pour chaque personne qui y travaille. Les points de vigilance sur lesquels il faut travailler sont : la posture de la personne, la hauteur des plans de travail, la levée de poids, les tâches répétitives...



En bref

La Chambre d'agriculture du Gers vous accompagne dans la réflexion en amont, en passant par l'élaboration de plans, de choix des matériaux, ainsi que les démarches administratives via des prestations individuelles. La Chambre d'agriculture vous accompagne également par des formations :

- « Cap circuit court » : responsable de stage Caroline Villeneuve.
- « Hygiène maîtrise d'hygiène et élaboration de son plan de maîtrise sanitaire » : responsable de stage Thomas Lépine, une autre session sera prévue.
- « Conception de son atelier de transformation agroalimentaire » : responsable de stage Thomas Lépine, une session le 6 et 7 décembre.
- « Utiliser le nouveau GBPH européen pour élaborer son PMS en production laitière » : responsable Caroline Villeneuve, prochaine session courant début d'année 2023.