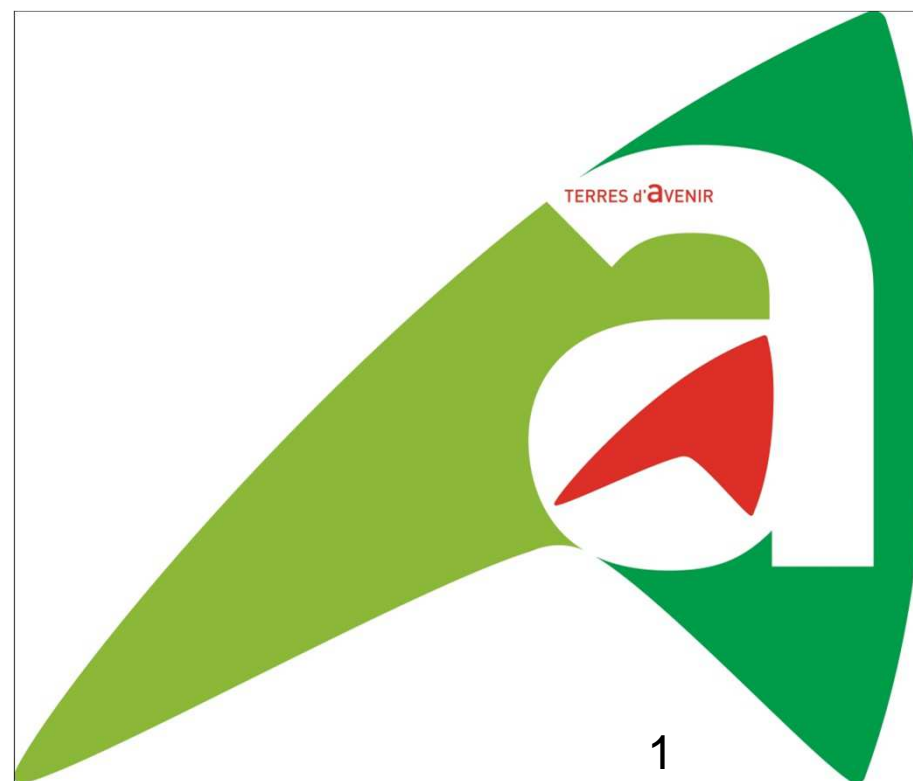


# Faisabilité d'un nouvel outil pour le groupement des fermiers de la forêt de Rambouillet

- 12 avril 2013

**a**GRICULTURES  
& TERRITOIRES  
CHAMBRE D'AGRICULTURE  
INTERDEPARTEMENTALE  
ILE-DE-FRANCE



- Contexte et historique des ateliers du CEZ
- Conséquence de la fermeture de l'atelier du CEZ
- Etude de faisabilité technique et économique d'un nouvel outil

# Contexte et historique des ateliers du CEZ

## ❖ Conditions d'utilisation des ateliers

- Les ateliers utilisés
  - Abattoir de volailles et lapins : 7 producteurs
  - Atelier de découpe : 17 producteurs
  - Atelier de transformation : 15 producteurs
- Fréquences d'utilisation
  - Hebdomadaire : 1 producteur ,
  - Mensuelle : 7 producteurs
  - Autres utilisations : 14 producteurs
- Distance entre le GIE et l'exploitation
  - Proche < 30 km : 14 producteurs
  - 30 à 80 km : 4 producteurs
  - > 80 km : 4 producteurs

# Activités pratiquées par espèce

- **Abattoir**

Volailles de chair, volailles de réforme, volailles festives, lapins

- **Découpe**

Bovins, ovins, porcs, caprins (destination commercialisation directe sous forme de caissettes ou transformation)

- **Transformation**

Bovins, ovins de réforme, caprins de réforme, porcs, cerfs, autruches, volailles de réforme

- ✓ Viande fraîche (saucisses, boudin)
- ✓ Viande séchée
- ✓ Viande cuisinée pour mise en verrines
- ✓ Charcuterie fraîche

# Conditions d'utilisation des ateliers

- Conditions d'utilisation des ateliers
  - ❖ Volume travaillé dans les ateliers en 2011 (découpe et transformation )
    - Bovins : 34 tonnes
    - Veaux : 8,5 tonnes
    - Porcs : 26 tonnes
    - Ovins : 6,5 tonnes
    - Caprins : 800 kg
    - Autruches : 1,5 tonnes
    - Volailles : 2400 kg
    - Cerf : 115 kg
    - Lapin : 340 kg

**Augmentation des volumes de 15 % entre 2010 et 2011**

# Types de commercialisation pratiqués

- Vente directe : 23 producteurs
- Vente indirecte : 1 producteur
- Débouchés > ou = 80 km : 4
- Raisons de l'utilisation de l'outil
  1. Nécessité économique pour pérenniser leur exploitation ( + 50 % des élevages vendent uniquement en circuits courts)
  2. Proximité
  3. Souplesse d'utilisation
  4. Valorisation de certains morceaux
  5. Autres raisons évoquées
    - Se différencier des autres prestations
    - Maîtrise de la recette
    - Diversifier l'offre
    - Lien historique, ancrage territorial
    - Prix de la prestation

# Danger sur la pérennité des circuits courts

- Les outils permettant de conserver de l'élevage sur notre territoire disparaissent, ce qui fragilisent les exploitations.
- L'abattoir de Nogent le Rotrou situé dans l'Eure et Loir ferme fin avril, obligeant les éleveurs à emmener leurs animaux en Normandie et en Bretagne

# Fermeture des ateliers du CEZ

- Le 28 avril 2012, un arrêté de la préfecture a suspendu l'activité des trois installations pour cause de dysfonctionnements.
- Réouverture des ateliers conditionnée à la réalisation de travaux de rénovation demandés par la Direction Départementale de la Protection de la Population des Yvelines.
- Dans le cadre de son dispositif économique, le Conseil Général des Yvelines a voté une délibération en séance du vendredi 28 septembre 2012 visant à apporter son soutien financier aux travaux de rénovation à réaliser, à hauteur de 80 % des dépenses éligibles, soit un montant de 44 690 €.



# Constat sanitaire, financier, juridique

## Sanitaire

- Travaux importants à réaliser (matériels et immatériels) afin d'obtenir à nouveau l'agrément communautaire,
- Disfonctionnement de l'outil, vétusté du matériel et suivi qualité défaillant

## Juridique

- absence d'existence juridique du GIE depuis 2010 ( le GIE a été créé en 2000 pour une durée de 8 ans).

## Financier

- Importance des dettes ( à la clôture du bilan 2012 le GIE doit 45000€ au CEZ, 7 000€ à l'ERE et 30 000€ emprunt en cours sur la chaîne d'abattage)
- Arrêt d'activités du CEZ qui réalisait 25 % des prestations,
- Arrêt de mise à disposition du boucher salarié du CEZ au 31/12/2012,
  - Conséquence : décision d'arrêter toutes les activités du GIE au 31/12/2012



# Conséquence de la fermeture des ateliers du CEZ

# Conséquences pour les producteurs

- Baisse du chiffre d'affaires pour l'année 2012, évaluée entre 10 % et 30 % selon les entreprises.

Les produits qui sortent des ateliers sont destinés à la vente directe aux consommateurs : sur l'exploitation, chez des collègues, sur les foires et salons organisés sur l'Ile de France ou sur des nouveaux débouchés principalement sur les Yvelines.

# Solutions trouvées depuis le 31/12/2012

- Abattage des volailles : **abattoir CE chez un producteur de Broué à 12 km de Houdan** ( Ferme de la Villeneuve, Ferme de Grand maison, Ferme de la Quoiqueterie, Ferme des 4 étoiles, Ferme Lecoq, Ferme de la Noue)
- Découpe des bovins, caprins, porcins et autres espèces :

- ❖ **Etablissement Chaillou dans l'Orne**

Ferme d'élevage de Grand'Maison à Chevreuse, P Niochau à Sonchamp, D Demuyt au Mesnil St Denis, Ferme du Bois Champeau à Granchamps, EARL Tartara à Mittainville, GAEC de Cady à Raizeux

- ❖ **La ferme de Champ Romet dans l'Orne**

Ferme de la Quoiqueterie à Auffargis

- ❖ **Etablissement de Vendôme**

Ferme de la Noue à la Celle les Bordes, SCA les 4 étoiles à Auffargis, EARL Genty à Saint Martin de Bréthencourt, D Clinard à Rambouillet, Ferme de la Villeneuve à Rambouillet.

- ❖ **Etablissement VDE dans la Sarthe**

EARL la Chapelle à Neauphle le Vieux

# Coût des transformations multipliées par 3

- Transformation (fabrication de verrines et de saucissons) :
  - 3 ateliers proposant uniquement de la prestation pour la transformation de verrines (départements 45, 72, 27)
    - Ferme de la Houssaye à Epaignes (191 km de Rambouillet)
    - Les sentiers gourmands à Boiscommun (135 km de Rambouillet)
    - Charcuterie du moulin à Saint Aubin des Coudrais (123km de Rambouillet)
  - Atouts : garanties de travailler sur les recettes des producteurs
  - Contraintes :
    - Eloignement géographique et coût du trajet :
      - Epaignes : aller-retour carburant + péages : 44,8 € et temps de transport : 4 heures
      - Boiscommun : aller-retour carburant : 20 € et temps de transport : 3,5 heures
      - St Aubin des Coudrais : aller-retour carburant + péages : 26,6 €  
temps de transport : 2,4 heures
    - Coût de la prestation (1,50 € à 2,75 € par verrine de 200 gr),  
soit le double du tarif du GIE ( 0,74 € pour des rillettes de poule) soit un surcoût de 0,81 € par  
verrine de 200 gr soit un coût total de la verrine = 2,31€
    - Aucune solution trouvée pour la fabrication des saucissons

# Etude de faisabilité technique et économique d'un nouvel outil

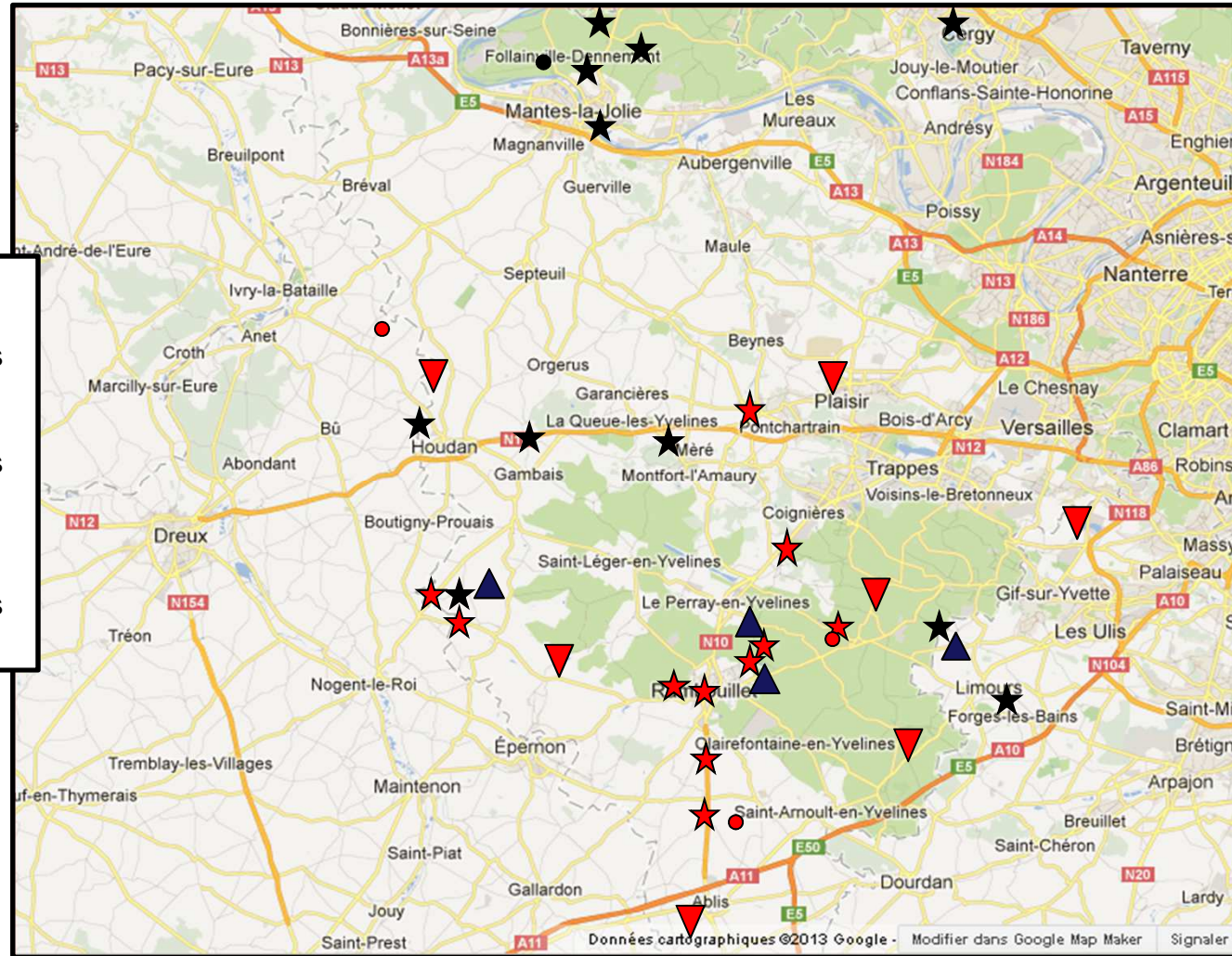
# Estimation du potentiel

- Potentiel de production avec les producteurs du GIE, prêts à s'engager :
  - Découpe de viande : environ 50 t
  - Conserve : 10 à 15 000 unités
  - Saucissons : 8 000 unités
- Potentiel de développement vers les autres producteurs (anciens du GIE et les autres producteurs bovins de race à viande et de bovins de race à lait) (référence étude menée par l'ERE)
  - La filière viande en circuits courts en Ile de France : 945 bovins sur 32 élevages dont 3 en production biologique (92 % de gros bovins) et 620 bovins en vente directe.

Sur les Yvelines, le Val d'Oise et l'Essonne : 11 producteurs, pour un potentiel de 180 bovins (dont 75% sont situés à 30 Km de Rambouillet)
  - La filière laitière présente avec un nombre d'animaux importants et une valorisation possible sur les veaux et les vaches de réforme.

# Estimation du potentiel

- Bovins**
  - ★ Producteurs du GIE
  - ★ Producteurs potentiels
- Ovins**
  - Producteurs du GIE
  - Producteurs potentiels
- Porcins**
  - ▲ Producteurs du GIE
- Bovins de réforme**
  - ▼ Producteurs potentiels





# Conception d'un outil qui reprend les mêmes fonctions , sauf l'abattoir volailles

- Equipements prévus
  - Salle de découpe
  - Chambres froides par types d'animaux à stocker (1 CF volaille/lapin, 1CF porc, 1 CF autres espèces)
  - Légumerie
  - Salle de transformation froide (saucisses, viandes hachées)
  - Salle de transformation chaude (cuisson, stérilisation et séchage de viande)
  - Stockage épicerie, emballages, produits finis
  - Locaux techniques et vestiaires
- Obtention de l'agrément CE
  - Fabrication autorisée de tous produits ( fabrication de viande hachée pour la valorisation de certains morceaux et répondre à la demande du consommateur)
  - Commercialisation sans limite (distance 80 km et quantité, + de 800 kg par semaine de viandes fraîches et 250 kg de produits à base de viande)
  - Prestations de service autorisées quelque soit le statut de l'atelier.

# Etude sur des locaux modulaires

- Etude sur des locaux modulaires
  - Livrés prêts à fonctionner aux normes sanitaires.
  - Mise en œuvre rapide d'installation ( environ 3 à 4 mois)
  - Positionnés ou non sous un bâtiment avec 2 possibilités.
    - Bâtiments positionnés sur un terrain
      - Trouver un terrain suffisamment grand pour les livraisons de carcasses (déplacement de camions de 19 t et les parkings)
      - Prévoir les VRD ( dalle béton et raccordement réseaux , coût 15 % du bâtiment)
    - Bâtiments positionnés sous un local vide

# Conception intérieure d'un bâtiment modulaire

MODULE DÉCOUPE DE VIANDE :



MODULE CUISINE ET AUTOCLAVE:



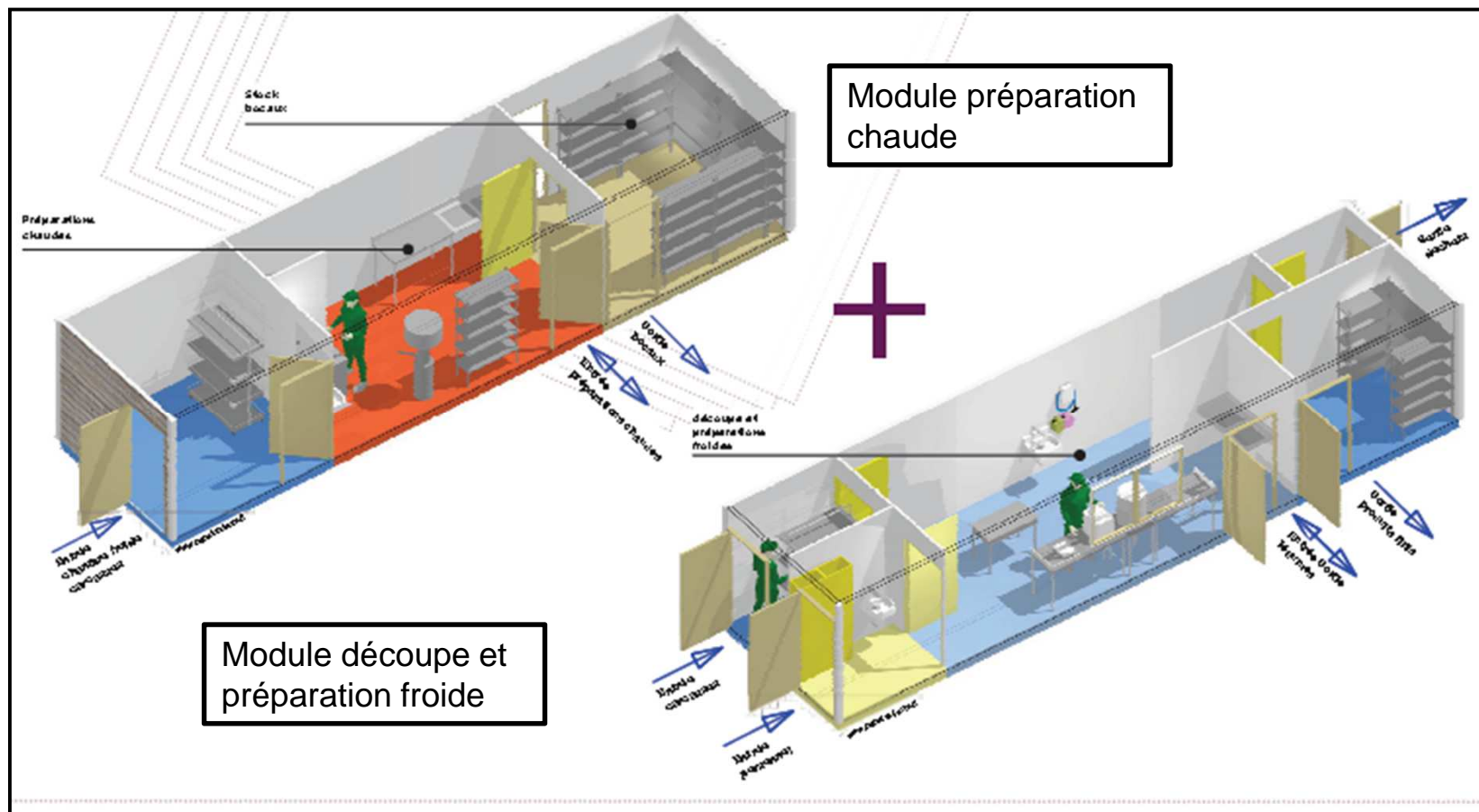
MODULE LÉGUMERIE :



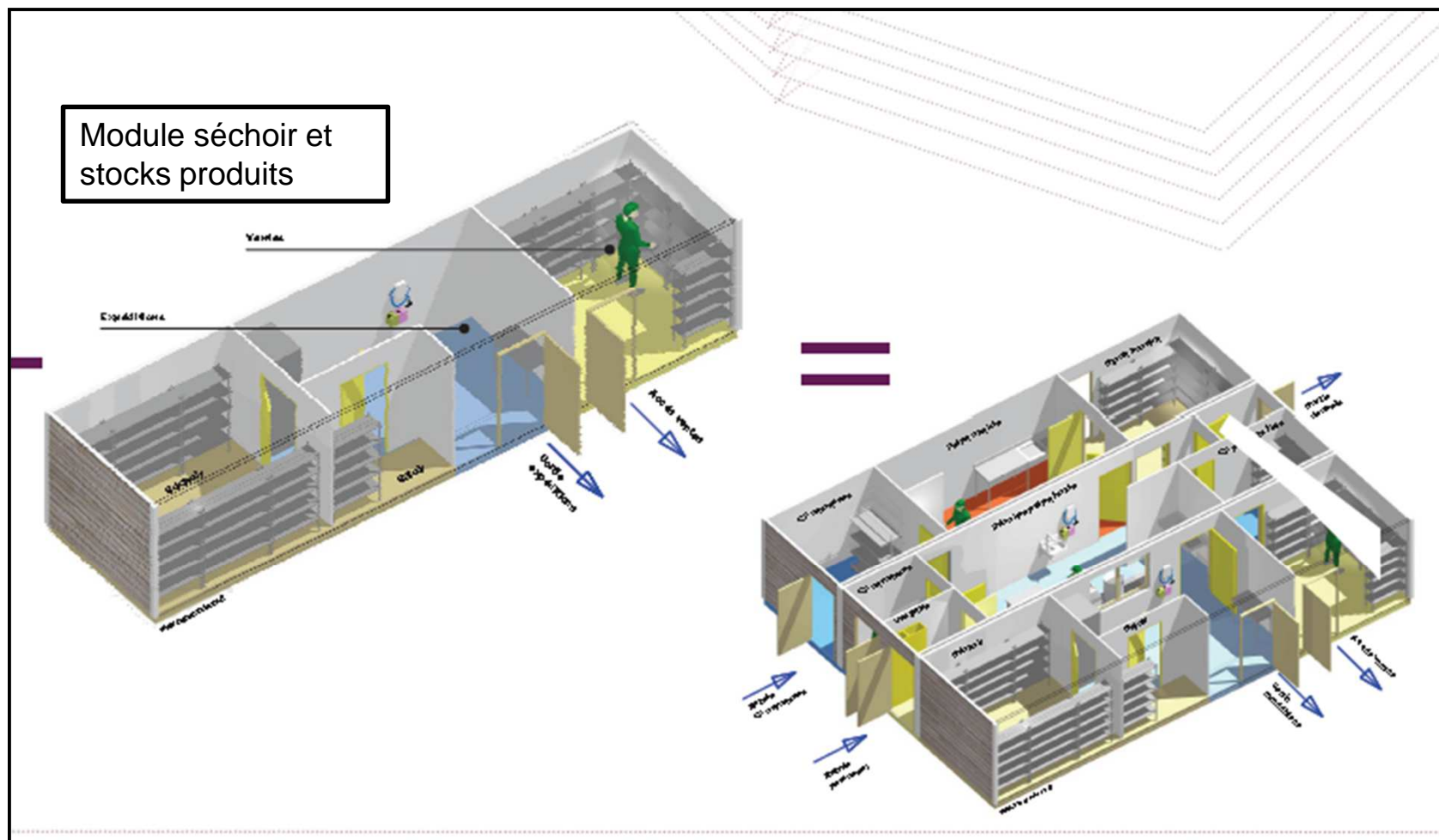
NORMES SANITAIRES RESPECTÉES :

- > LAVE MAINS À COMMANDE NON MANUELLE
- > CANIVEAU CENTRAL D'ÉVACUATION
- > ÉQUIPEMENT EN INOX
- > HOTTE ASPIRANTE
- > CLIMATISEUR
- > DÉSINSECTISEUR
- > ANGLES ARRONDIS
- > ...

# Exemple de module découpe et de préparation chaude



# Exemple de module séchoir et stocks produits



# Fonctionnement de l'outil

- Embauche de 2 personnes
  - 1 boucher ( cout 35 K€ ) avec une spécification sur la découpe des animaux et l'emballage
  - 1 Opérateur-qualiticien (cout 45 K€) responsabilité de la fabrication, gestion du plan de charge, suivi hygiène de l'atelier.

Intérêts et nécessité :

- Fonctionnent autonome des ateliers avec du personnel qualifié
- Accompagnement autorisé des producteurs dans la fabrication des produits transformés sous la responsabilité de l'opérateur-qualiticien
- Surveillance et responsabilité de l'outil par l'opérateur-qualiticien
- Maitrise du suivi qualité et de l'HACCP par l'opérateur-qualiticien

# Quel statut est adapté pour ce type d'outil ?

- La SCIC (société coopérative d'intérêt collectif)
  - Permet la valorisation de produits agricoles du territoire
  - Permet la participation de tous les acteurs (peuvent être membres de la SCIC : les producteurs, les salariés, les collectivités territoriales, les clients consommateurs)
  - La transformation et la commercialisation des produits restent de la compétence des agriculteurs