

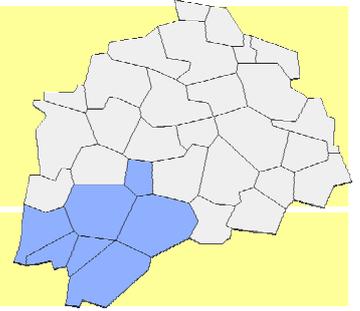
Pré-Etude pour un projet d'Atelier de découpe multi-espèces

De la terre à l'assiette

Fiche expérience - Programme LEADER + 2000/2006

Fiche réalisée par le Conseil de Développement du Pays de Châteaubriant - 14 rue des Vauzelles - 44110 CHATEAUBRIANT - 02.40.28.36.64

| | |
|---------------------------------------|---|
| Descriptif de l'action | Réalisation d'une étude de faisabilité d'un atelier de découpe multi espèces. |
| Coût du projet (par financeur) | Coût total du projet : 9 329 euros Dont : LEADER + (45%) : 4 198 euros Chambre d'Agriculture : 1 368 euros Autofinancement : 3 763 euros |
| Durée de l'opération | Décembre 2003 à Décembre 2004 |



Objectifs :

Obtenir les principaux éléments de décision pour la réalisation de l'atelier :

- ➔ les coûts d'investissement et de fonctionnement ;
- ➔ les modalités de fonctionnement ;
- ➔ la structure juridique nécessaire pour concrétiser cette démarche collective et optimiser la recherche de partenaires.



Contexte :

Dans un contexte de crise pour l'élevage de bovins viande, une association d'éleveurs du canton de Nozay travaillait depuis trois ans sur la mise en place de démarches de proximité auprès des consommateurs. Les adhérents engagés dans une valorisation partielle de leurs produits en vente directe souhaitaient renforcer leur professionnalisme dans le cadre d'une démarche collective.

Une enquête avait été réalisée auprès des éleveurs du canton engagés dans la vente de proximité ou la consommation familiale pour mesurer l'intérêt de réaliser un tel investissement. Sur cette base, le groupe a décidé d'approfondir ce projet par une étude de faisabilité complète.

Étapes de réalisation :

2001 - 2002 : Dans le cadre d'une formation action, le groupe étudie des réalisations similaires mises en place sur d'autres territoires

Juin 2002 : Création de l'association pour porter le projet

1er semestre 2003 : Pré-étude réalisée sur un premier site. Abandon du projet face au coût

Septembre 2003 : Etude du projet sur la zone d'activité de l'Oseraye à Puceul dans le cadre de LEADER +

Automne 2005 : début des travaux

Mars 2006 : ouverture de l'atelier



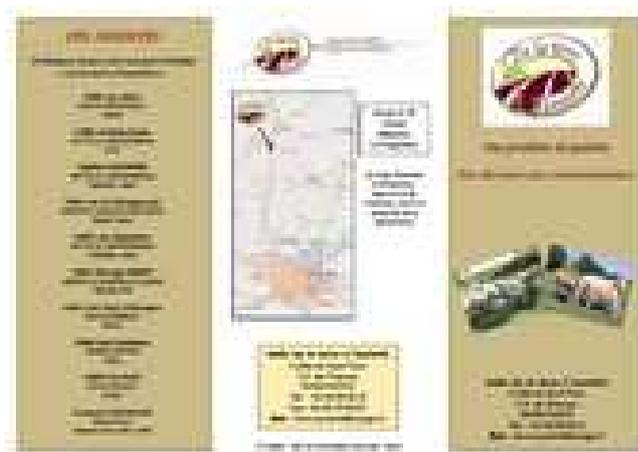
Les résultats obtenus à la fin du projet LEADER + :



L'étude a conduit à la création de l'atelier de découpe.

- Il s'agit du premier projet de ce type porté par des éleveurs sur le territoire : les bénéficiaires se sont donc largement impliqués dans la mise en oeuvre du projet.
- C'est également le premier atelier de découpe multi-espèces permettant la transformation complète de la découpe à la cuisine.

- 100 éleveurs l'utilisent très régulièrement ;
- 8 emplois directs ont été créés.



Bilan de l'action en 2008 :



Points forts :

- La réappropriation par les éleveurs de la maîtrise de la qualité dans la préparation de leurs produits.
- La démarche collective engagée par un groupe dans une activité de vente directe plutôt qu'individualisée.
- Une démarche de communication sur la qualité des produits locaux en direction de la restauration collective avec l'idée d'« école du goût ».



Points faibles :

- Une démarche nouvelle qu'il faut « apprivoiser » pour arriver à une certaine optimisation.
- Une maîtrise des coûts, notamment énergétiques, difficile à appréhender.

Les perspectives :



- × Augmenter le Chiffre d'Affaires en termes de commercialisation.
- × Développer les débouchés sur la restauration collective.
- × Continuer les animations avec « terroir44 » et le partenariat engagé avec l'Association de Développement Touristique autour du label « Marché du chef ».

L'apport de LEADER + pour ce projet

L'association n'aurait pu supporter seule le coût de l'étude : l'apport de LEADER + a donc été déterminant.

Contacts :



De la terre à l'assiette
6 allée Saint Flour—ZA de l'Oseraye
44390 Puceul
☎ 02.28.05.06.12
Mél : terre.assiette@orange.fr