

UN ATELIER DE TRANSFORMATION COMBINÉ À UN MAGASIN DE PRO

Il y a une dizaine d'années, un groupe d'agriculteurs du secteur de Coustellet, dans le Vaucluse, a décidé de créer un magasin de producteurs et d'y associer un atelier collectif de transformation. Après l'ouverture du magasin en 2014, le groupe s'est consacré à la mise en place de cet atelier, inauguré en septembre 2018. Ce nouvel outil permet notamment d'offrir une nouvelle gamme de produits (plats cuisinés et bientôt conserves) et de limiter le gaspillage alimentaire.

Au début des années 1980, quelques agriculteurs du secteur de Coustellet, dans le Vaucluse, décident de développer un circuit de commercialisation en vente directe pour pallier les difficultés rencontrées sur les marchés de gros (méventes sur certains produits, notamment fruits et légumes, dues à la surproduction, développement des importations et de la grande distribution). Ils créent, en 1983, le marché de plein vent de Coustellet, pour se rapprocher des consommateurs, conserver leur valeur ajoutée, écouler la surproduction et s'appuyer sur l'attrait touristique de la région. Au fil des années, le dimensionnement du marché et sa période d'ouverture augmentent.

■ UN PROJET DE MAGASIN COMBINÉ À UN ATELIER DE TRANSFORMATION COLLECTIF

L'idée de développer un nouveau projet, un point de vente collectif, dans la continuité et en complément du marché, naît fin 2009. En effet, certains producteurs du marché de plein vent souhaitent proposer aux consommateurs un lieu de vente quotidien de leurs produits. De 2010 à 2013, le groupe d'agriculteurs bâtit son projet qui comprend un magasin de producteurs et un atelier de transformation.

Le collectif portant le projet se structure sous forme de coopérative « *Les paysans de Coustellet* ». Dès le démarrage, les statuts de la coopérative prévoient les deux

activités : point de vente collectif et atelier de transformation.

Pour démarrer, le collectif développe l'axe magasin de producteurs dans un bâtiment qui comprendra à terme l'atelier, le magasin, un espace de stockage et des bureaux. Le magasin « *Naturellement Paysan* » ouvre à Coustellet en juin 2014.

■ DÉVELOPPER UNE NOUVELLE GAMME

Une fois le magasin stabilisé, le groupe s'attaque fin 2015 à la partie « *atelier de transformation* » de son projet, afin de développer une gamme de produits



THIERRY GUEYTE, AU CENTRE, PRÉSENTE L'ATELIER AUX PARTENAIRES DU PROJET, LORS DE L'INAUGURATION EN SEPTEMBRE 2018.



L'ATELIER PERMET DE PROPOSER UNE NOUVELLE GAMME DE PRODUITS DANS LE MAGASIN.



DUCTEURS

transformés (plats traiteur et conserves). A travers cet atelier, le collectif d'agriculteurs vise plusieurs objectifs :

- développer un nouveau débouché pour valoriser une production supplémentaire dédiée à la transformation, mais aussi les produits écartés de la vente (défaut dans l'aspect) ou invendus, et éviter les gaspillages alimentaires,
- diversifier la gamme du magasin en développant des produits transformés, et augmenter ainsi les ventes du point de vente collectif,
- mutualiser un outil de transformation et diminuer les coûts de transport des productions de chaque agriculteur vers le lieu de transformation, en ayant un outil à proximité,
- approvisionner des restaurants collectifs en produits prêts à assembler.

Le collectif prévoit également d'élaborer collectivement une charte de bonnes pratiques environnementales afin de définir, entre utilisateurs de l'atelier de transformation, un engagement sur un socle commun de techniques culturelles prenant en compte l'environnement.

FINANCEMENT DU PROJET DE COUSTELLET

- FEADER (Union Européenne, Région Sud Provence-Alpes-Côte d'Azur, Département de Vaucluse) : 61 000 €
- Prêt d'honneur de la plateforme Initiative Terres de Vaucluse : 35 000 €
- Financement participatif : 10 000 €
- Prêt de la Nef (coopérative financière de crédit) : 20 000 €
- Prêt du Crédit coopératif : 30 000 €
- Don d'un particulier : 60 000 €
- Total : 216 000 €

■ PLUSIEURS MOIS POUR CONSTRUIRE LE PROJET

Durant l'année 2016, le collectif et ses salariés en charge de missions administratives se consacrent au dimensionnement et au montage financier du projet. Avec l'appui de Trame (1) et de la FRGeda Provence-Alpes-Côte d'Azur, (2) le collectif dépose un dossier en réponse à l'appel à projets de labellisation des GIEE, (3) pour son projet d'atelier et de charte. Il obtient la labellisation au début de l'année 2016.

Pour le dimensionnement du projet, la coopérative commande, à un stagiaire de l'IUT de Digne, une étude de marché et, au CFPPA de Florac, une étude technique (process de transformation, diagrammes de fabrication, rendements théoriques). Le collectif établit un prévisionnel avec des perspectives de volumes et des gammes de référence, travaille sur la recherche des financements (cf. encadré). Parmi eux, une demande de financement FEADER

(mesure Investissements dans les industries agro-alimentaires) est déposée fin octobre 2016.

■ « REBONDIR QUAND LES PROBLÈMES SE PRÉSENTENT »

La réponse positive du financement FEADER arrive en juillet 2017. Le projet peut enfin être lancé. Mais à l'automne, il connaît des rebondissements. Lors des premières réunions de chantier, le cuisiniste choisi pour réaliser les travaux indique au groupe que la facture sera finalement plus élevée que ce qu'il avait annoncé au départ. Le collectif décide alors de rechercher un autre cuisiniste.

« Nous sommes un groupe d'agriculteurs, explique Thierry Gueyette, le président de la coopérative, et au départ, nous n'avions pas suffisamment d'expertise dans le domaine de la cuisine professionnelle. Le premier cuisiniste en a profité. Lors de la recherche du second et des premières réunions avec lui, je me suis fait accompagner par un chef étoilé que je connais, afin qu'il me conseille ».

Enfin, les travaux démarrent en avril 2018 et se terminent en août. « Le dimensionnement du projet, la construction du prévisionnel financier, la préparation, avant le démarrage des travaux

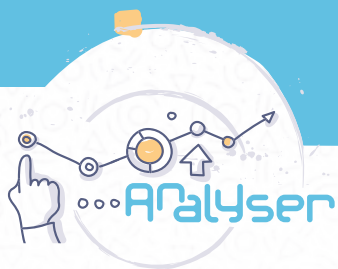
L'ATELIER COMPREND UN MATÉRIEL DE POINTE.



(1) Association nationale de développement agricole qui fédère des réseaux d'agriculteurs et de salariés agricoles - www.trame.org

(2) Fédération régionale des groupes d'études et de développement agricoles

(3) Groupement d'intérêt économique et environnemental



ont pris beaucoup de temps, explique Thierry Gueyette. La constitution du dossier FEADER a duré plusieurs mois. Un tel projet est très complexe à dimensionner. Il y avait beaucoup de questions auxquelles nous ne savions pas répondre, il fallait chercher où trouver les réponses, faire de nombreux aller-retours... Il est très important d'avoir un réseau de connaissances dans les institutions agricoles ou rurales, comme Trame, la FRGeda, le Réseau des magasins de producteurs, le Parc naturel régional du Luberon... mais aussi en dehors de ce secteur, comme le contact du chef étoilé, pour rebondir au fur et à mesure que se présentent les problèmes ».

■ LE RECRUTEMENT D'UN CUISINIER

Durant la période des travaux, un cuisinier est recruté. Pour son embauche, la coopérative bénéficie d'un contrat Ardan (Actions régionales pour le développement d'activités nouvelles) via la plateforme Initiative Terres de Vaucluse (une plateforme du réseau Initiative France qui accompagne et finance la création, la reprise et le développement d'entreprises). Le dispositif Ardan a pour objectif de développer une activité nouvelle dans des petites et moyennes entreprises ou associations, par la

rencontre avec un demandeur d'emploi chargé de piloter ce projet. Ce dispositif permet de recruter un demandeur d'emploi diplômé sous le statut « stagiaire de la formation professionnelle » pendant 6 mois. Le stagiaire a accès à des formations, et le coût pour l'entreprise est de 5 500 € pour 6 mois. L'objectif est de pérenniser l'emploi qualifié à l'issue du dispositif.

■ UN IMPORTANT INVESTISSEMENT MATÉRIEL

L'atelier est inauguré en septembre 2018. Situé dans le même bâtiment que le magasin, il comprend quatre salles :

- une salle de réception des produits sales, avec frigos et étagères pour le stockage,
- une salle de transition dédiée à la préparation des légumes, avec une zone de lavage, une éplucheuse, une machine appelée cutter (pour trancher, râper, émincer),
- une cuisine avec feux au gaz, four stérilisateur, cellule de refroidissement, sauteuse, bain-marie, pétrin, chambre froide pour les produits finis, plonge et lave-vaisselle,
- une salle de conditionnement, étiquetage.

Au total, l'investissement est de

125 000 € en matériel et 70 000 € en travaux.

Le cuisinier confectionne dans l'atelier des plats traiteurs (tartes salées et sucrées, ratatouille, tapenade, desserts à base de fruits...), à partir des productions des agriculteurs coopérateurs. Les plats sont ensuite vendus dans le magasin de producteurs. Après une deuxième phase de formation du cuisinier, l'atelier produira aussi des conserves.

■ D'AUTRES PROJETS EN PERSPECTIVE

« Aujourd'hui, nous lançons cette activité, nous devons prendre nos marques. Nous mettons en place l'organisation entre le cuisinier, les salariés du magasin, les producteurs. Nous y allons petit à petit sur les quantités, car nous ne voulons pas qu'il y ait de pertes pour des produits non écoulés. Mais pour l'instant, nous n'avons pas ce problème, c'est plutôt le contraire, cela marche très fort ! Les clients sont au rendez-vous pour cette nouvelle gamme de produits dans le magasin ».

Le collectif va maintenant travailler sur la mise en place de sa charte de bonnes pratiques environnementales, avec l'appui du GRCivam PACA. En 2019, la coopérative prévoit aussi de faire agréer l'atelier pour le bio. Un volet pédagogique est aussi en projet pour expliquer aux consommateurs comment diversifier l'alimentation et utiliser les produits frais.

A moyen terme, la coopérative pense aussi développer une prestation de services pour les adhérents, et mettre en place un second niveau d'adhésion pour les agriculteurs qui souhaiteront bénéficier de l'atelier de transformation mais ne seront pas concernés par la partie magasin. ■

Agnès Cathala
Trame

Contact : Coopérative Les Paysans de Coustellet, Tél. : 04 90 05 59 08

Pour en savoir plus :
www.naturellement-paysan.fr

UNE AUTRE CRÉATION D'ATELIER COLLECTIF À AUBAGNE

A partir de 2015, le CETA (Centre d'Etudes Techniques Agricoles) du Pays d'Aubagne a accompagné un collectif d'agriculteurs issus du CETA dans la création d'un magasin de producteurs, « Chez les producteurs », à Aubagne. Comme celui de Coustellet, ce magasin, ouvert en 2016, est membre du Réseau des magasins de producteurs de PACA. A la suite de la création du point de vente, le CETA a accompagné un nouveau projet : la création d'un atelier de transformation collectif. Entré en activité en octobre 2018, cette initiative a reçu un financement dans le cadre de l'appel à projet « Réduction du gaspillage alimentaire de l'Ademe » et a bénéficié d'un financement participatif. L'atelier compte un salarié et produit des conserves de légumes.

■ Pour en savoir plus : CETA du Pays d'Aubagne, Tél. : Tél. : 04 42 73 90 53