

ATELIER RELAIS AGRO-ALIMENTAIRE

Bâtiment de transformation | Multi-productions



LOCALISATION : Florac (48)



REALISATION :

L'atelier a été construit en 2011 par le CFPPA de Florac avec le soutien financier de la Région Occitanie et du Conseil départemental de Lozère



INFORMATIONS TECHNIQUES

- ◆ Coût de la location d'un atelier : 80€ HT/ jour
- ◆ Nombre de producteurs accueillis : 180/an en moyenne
- ◆ Surface totale : 600 m²
- ◆ Personnel technique : mis à disposition
- ◆ Produits transformables : lait, végétaux et viandes
- ◆ Ateliers disponibles : légumerie, découpe de viande, cuisson stérilisation, séchage, fumoir, chambre froide

PRINCIPE

L'atelier relais permet aux producteurs de louer des ateliers de transformation :

- ⇒ Un atelier « viandes » pour la découpe (multi-espèces) et la fabrication de conserves et de charcuteries sèches
- ⇒ Un atelier « fruits et légumes » qui permet la fabrication de jus de fruits, de conserves de végétaux et de fruits séchés
- ⇒ Un atelier « produits laitiers » pour la fabrication de fromages, yaourts, beurres et autres spécialités laitières

FONCTIONNEMENT DE L'ATELIER

ADAPTABILITE

Les unités sont adaptables selon les besoins : matériel mobile, portes coulissantes.

NETTOYAGE

Le nettoyage des ateliers est assuré par les producteurs sous le contrôle d'un agent de l'atelier.

GESTION DES DECHETS

La gestion des déchets est prise en charge par l'atelier.

CONTROLES ET CERTIFICATION

Les contrôles sont assurés par les services compétents ce qui permet de produire des aliments conformes aux normes sanitaires et certifiés.

VENTE EN LIGNE

L'atelier relais comporte une boutique de vente en ligne.

TRANSPORT DE MARCHANDISES

Un quai de réception facilite le transport des marchandises.

FORMATIONS

Des formations à la transformation sont également proposées aux producteurs dans le cadre de l'atelier.

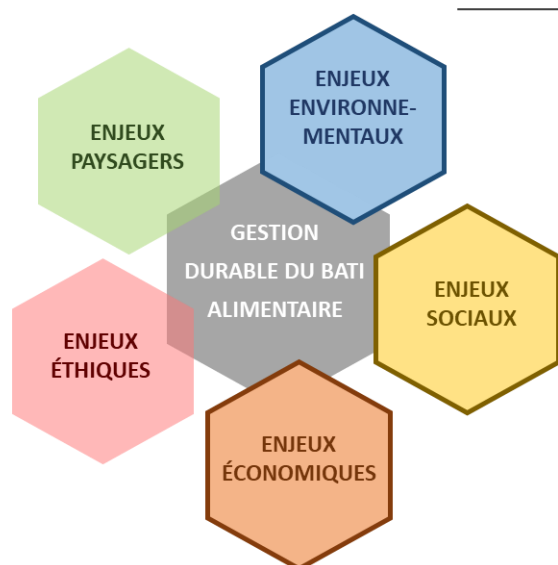
AVANTAGES

- ◆ Possibilité de faire quasiment toutes les transformations alimentaires.
- ◆ Mesures sanitaires contrôlées : une charte sur les mesures sanitaires doit être signée par chaque utilisateur.
- ◆ L'atelier relais est aussi un espace-test pour les nouveaux producteurs : il leur permet de bénéficier d'ateliers de transformation en attendant de construire le leur et de tester leurs recettes.
- ◆ L'atelier est aussi un support de formation pour les établissements d'enseignement.
- ◆ L'équipe accompagne l'installation de nouveaux ateliers dans d'autres départements ou régions.

INCONVENIENTS

- ◆ Réservation obligatoire de l'atelier à l'avance.
- ◆ Nécessité de transport des produits jusqu'à l'atelier.
- ◆ Pour la filière viande, l'abattoir le plus proche est à 70 km.
- ◆ Atelier non adapté à la transformation fréquente de petits volumes de production.
- ◆ Problème de besoin simultané de plusieurs agriculteurs pour un même outil.
- ◆ Impossibilité de travail nocturne.
- ◆ Impossibilité de stockage des produits.

QUELLE RÉPONSE AUX ENJEUX DE DURABILITÉ ?



ENJEUX ÉCONOMIQUES :

La mutualisation des équipements réduit globalement les investissements et fournit des équipements à des producteurs qui ne pourraient pas les financer seuls.

ENJEUX ENVIRONNEMENTAUX :

La mutualisation permet d'éviter la multiplication des ateliers et ainsi de limiter les nouvelles constructions. Par contre, la centralisation des équipements en un seul lieu multiplie les déplacements et augmente l'empreinte carbone de la transformation.

ENJEUX SOCIAUX :

L'atelier est un espace-test et une aide à l'installation de nouveaux producteurs ou à la création d'ateliers dans les exploitations agricoles.

Pour en savoir plus :

<https://www.epl-lozere.fr/atelier-agroalimentaire/>



Bâti Alim



CONTACT : CFA CFPPA FLORAC

2 Place de l'ancienne gare - 48400 Florac

Tel : 04 66 65 65 62

cfa.lozere@educagri.fr / cfppa.lozere@educagri.fr

