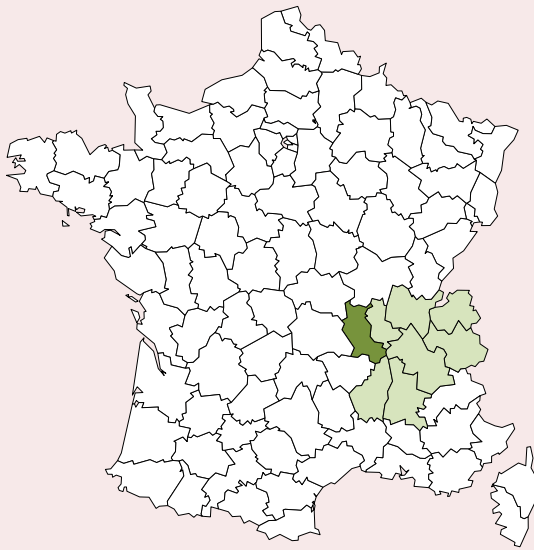


# SARL Au pré de ma viande



Commune de Saint-Christo-en-Jarez  
Loire



## »»»» Le projet, en bref...

Initié en 2008 par un collectif d'agriculteurs assez large, éparpillé sur les départements de la Loire et du Rhône, le projet d'atelier de découpe et transformation multi-viande prend forme en août 2012 avec la création de la SARL « Au pré de ma viande », portée au départ par 3 producteurs pour reprendre le local existant de la boucherie « Le séchoir aux saucissons », sur la commune de Saint-Christo-en-Jarez. En septembre 2012, l'atelier ouvre ses portes pour découper, transformer et conditionner les produits carnés de 4 agriculteurs. L'atelier apporte aujourd'hui de la souplesse dans les modalités de décisions puisque les agriculteurs restent maîtres du fonctionnement de l'outil et le confort au quotidien car l'atelier est proche des exploitations. La SARL Au pré de ma viande a permis d'élargir la gamme de produits des exploitations et de réaliser des découpes sur mesure, adaptées à la demande. C'est une véritable force pour la vente !

## »»»» Fonctionnement de l'atelier

### Organisation des activités

L'atelier fonctionne du mardi au vendredi. Les 4 producteurs se répartissent les jours de présence en complément du boucher qui travaille 25 h par semaine. La SARL facture aux associés un montant par kilo découpé et par kilo transformé. Les tâches administratives et sanitaires sont réparties entre les adhérents.

### Gouvernance

Les grandes décisions sont prises en concertation entre les 4 exploitations. Le règlement intérieur définit entre autres les critères et conditions d'adhésion, de départ et d'exclusion, le partage des responsabilités pour l'organisation pratique du fonctionnement de l'atelier et les règles d'hygiène qualité, les modalités de facturation...

### Lien au territoire

Le comité de développement des monts du Lyonnais et l'ADDEAR du Rhône ont fait émerger le projet. Les chambres d'agriculture du Rhône et de la Loire, ont été impliquées pour la réussite et le suivi du projet.

Cet atelier collectif permet aux agriculteurs de rester maîtres de leurs produits et ainsi de renforcer et développer leur démarche en circuits courts. Chaque exploitation est responsable de la commercialisation de ses produits. Selon les adhérents, les produits sont donc vendus en paniers, en magasin de producteurs, via les marchés,...

## Mémo

Statut juridique : SARL

Création de la SARL en août 2012, reprise d'un local existant en septembre 2012

4 associés

1 salarié boucher (0.7 ETP)

Activités : découpe, transformation, conditionnement et stockage de produits carnés

Dérogation à l'agrément sanitaire européen

Investissement de départ : 50 000 € pour l'achat du fonds de commerce et 25 000 € pour les équipements (demande de subvention PSADER / FEADER pour les équipements)

Taille de l'atelier : 300 m<sup>2</sup> pour l'atelier et le point de vente et 300 m<sup>2</sup> en sous-sol pour le séchoir

Volumes transformés / an : 50 tonnes (mais potentiel de transformation : 100 tonnes de carcasses)

## »»»» Emergence du projet

### *Emergence de l'idée*

2006 : Emergence du besoin des agriculteurs pour un outil collectif de transformation de produits carnés

2008 à 2009 :

- Premières réflexions entre agriculteurs autour d'un atelier collectif de découpe et de transformation de produits carnés
- Accompagnement ADDEAR du Rhône
- Constitution d'un groupe pour aller de l'idée au projet
- Formations sur la vie de groupe (sur financement VIVEA), visites d'ateliers...

2010 : Scission du groupe en 2 car difficultés à trouver un lieu qui convienne à tout le monde : un groupe sur le Plateau de Condrieu et un groupe sur les Monts du Lyonnais

### *Définition du projet et des objectifs communs*

2010 :

- Création de l'association Au pré de ma viande avec pour objectifs : construire un atelier collectif sur le plateau de Condrieu, dans le Rhône, ouvert aux éleveurs pour découper, transformer et conditionner des viandes de qualité fermière sous la forme d'une CUMA. Le groupe compte alors 5 membres (plutôt secteur Condrieu). Il continue à se renseigner sur les différents types d'ateliers.
- Accompagnement par la chambre d'agriculture Loire (les agriculteurs engagés sont sur le département de la Loire)

2011 : Le choix s'oriente d'abord vers un atelier modulaire, implanté sur la commune des Haie (69) sous forme de CUMA. Une demande de certificat d'urbanisme a été accordée par la commune des Haies.

2012 :

- La Chambre d'agriculture du Rhône devient référent pour le projet Atomic et accompagne le groupe à sa demande pour finaliser le projet.
- Le groupe trouve alors une opportunité d'un atelier à reprendre sur la commune de Saint Christo en Jarez (42). 2 producteurs décident de se lancer dans l'aventure rejoint par un 3<sup>ème</sup>, qui faisait partie du groupe initial. La nouvelle localisation du projet, proche de chez lui, l'intéresse.

➔ ***Le projet entre dans sa phase opérationnelle : 3 producteurs reprennent une boucherie via la SARL Au pré de ma viande***

## »»»» Construction du projet

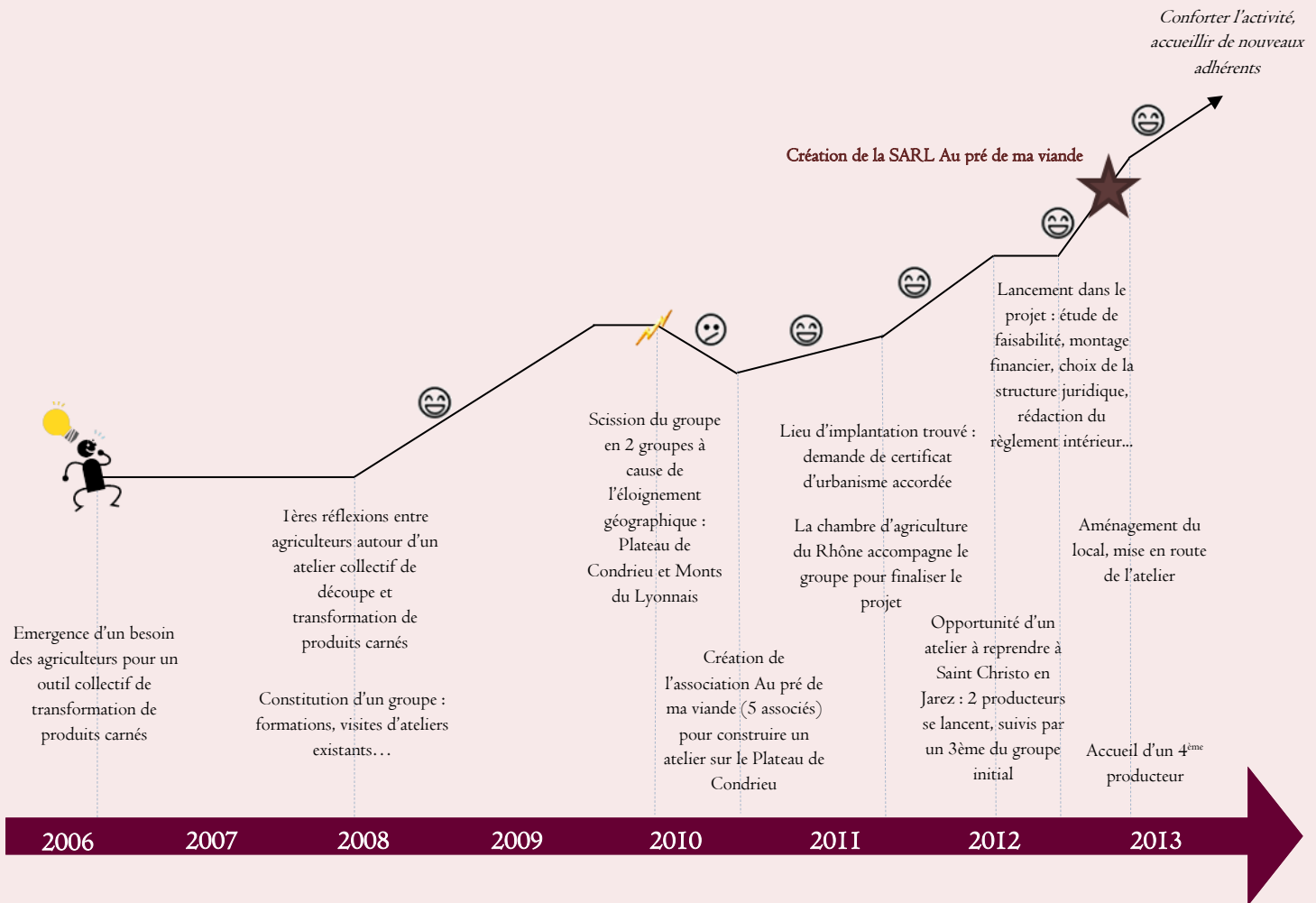
2012 :

- Avril : opportunité de reprise d'un atelier de charcuterie, propriété de la commune de Saint Christo en Jarez dont le bail est à reprendre
- Mai : Estimation des charges et simulation de fonctionnement de l'atelier, rédaction du règlement intérieur, montage du plan financier
- Juin : Etude de la structure juridique, recherche de financements
- Août : Création de la SARL Au pré de ma viande avec 3 producteurs
- Septembre : mise en route de l'atelier, aménagement, finalisation de la rédaction du règlement intérieur

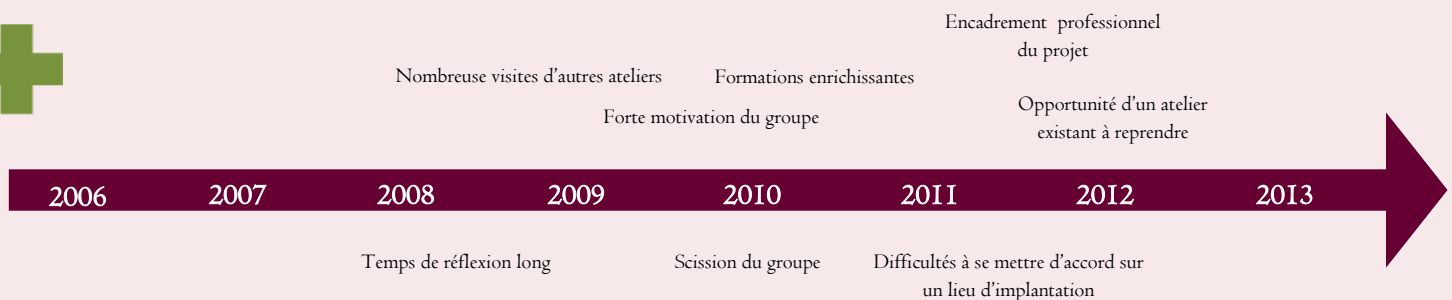
2013 :

- Formation hygiène HACCP sur financement VIVEA et FEADER
- Accueil d'un 4<sup>ème</sup> producteur

## »»»» Trajectoire du projet



## »»»» Facteurs de réussite



Manque de volume pour la viabilité d'un atelier

Manque d'engagement de certains producteurs

Temps de réflexion long

Scission du groupe

Difficultés à se mettre d'accord sur un lieu d'implantation

## »»»» Perspectives

Dans un premier temps, la SARL doit conforter son activité en accueillant de nouveaux producteurs. A terme, de nouvelles transformations pourront être développées.

## »»»» Enseignements

Le temps de maturation de ce type de projet est souvent long, et ce projet n'a pas échappé pas à la règle.

Le groupe s'est beaucoup modifié au fil du temps, car les exploitations sont éloignées les unes des autres. Le lieu d'implantation de l'atelier a été difficile à trouver.

De plus, quel que soit le projet retenu, un minimum d'investissement financier est nécessaire et il faut être capable de prendre des risques. Certains membres du groupe n'étaient pas prêts à investir, quel que soit le projet retenu. C'est au moment de l'engagement financier que l'on voit quels sont les producteurs réellement motivés !

Le fait de trouver un atelier à reprendre sans trop de travaux ni d'investissements a été une réelle opportunité pour le groupe et a permis de débloquer très rapidement la situation. Le fait d'être un petit groupe (3 exploitations à la création de la SARL) a permis de démarrer rapidement avec beaucoup de souplesse. Il faut maintenant trouver d'autres producteurs pour assurer la sécurité financière du projet.

### *Infos pratiques*

#### **SARL au pré de ma viande**

394 chemin de la Boucharotte  
42320 ST CHRISTO EN JAREZ

#### **Florent CHAPELLE**

Associé de la SARL au pré de ma viande  
florentchapelle@yahoo.fr

### *Pour plus d'informations*

#### **Marie-Pierre COUALLIER**

Chambre d'Agriculture du Rhône  
marie-pierre.couallier @rhone.chambagri.fr

