



Atelier collectif
de DÉCOUPE et de TRANSFORMATION
de viande et légumes
du Châtelleraudais

*Vous êtes agriculteur-riche, porteurs de projet,
en phase de réflexion, et vous souhaiteriez :*

**MAÎTRISER
TOTALEMENT
LA VALORISATION
DE VOS PRODUITS**

**ACCÉDER À
DE NOUVEAUX
MARCHÉS**

**DÉCOUPER ET
TRANSFORMER
VOTRE VIANDE
ET VOS LÉGUMES**

**UN ATELIER
PROCHE DE
CHEZ VOUS**

**MUTUALISER
DES OUTILS
ET PARTAGER**
*des expériences avec
d'autres agriculteurs*

**ACCÉDER OU
DÉVELOPPER
LES CIRCUITS-
COURTS**



Un groupe de producteurs éleveurs du Châtelleraudais, effectuant aujourd'hui une commercialisation en circuit court et vente directe, a constitué la CUMA des Prés Gourmands pour valoriser leurs produits carnés.

Plutôt que de multiplier les outils individuels difficilement amortissables à l'échelle d'une exploitation, ils ont décidé de mettre en place à un atelier collectif.



Un atelier, POURQUOI ?

- › Découper de la viande : **AGNEAU, VACHE, VEAU, PORC, VOLAILLE**
- › FAIRE DE LA TRANSFORMATION CHAUDE DE VIANDE ET LÉGUMES : conserves, plats cuisinés, et autres.

› MAITRISER LA TRANSFORMATION DE A À Z.

- › Garantir une **DÉCOUPE DE QUALITÉ ET PERSONNALISÉE** : prêt à découper, colis, détail, etc.
- › **ENVISAGER TOUS LES DÉBOUCHÉS** : restauration collective, particuliers, commerces, restaurants, etc.
- › **GÉRER LES INVENDUS** grâce à la transformation chaude.

› UN LOCAL

Terrain de 1525 m² et atelier de 340 m² comprenant 5 chambres froides, une zone de découpe, une zone de cuisson avec petite légumerie attenante, lieux de stockage, bureaux, vestiaires.

› EQUIPEMENTS COMPLETS

› UN BOUCHER PROFESSIONNEL

UN ATELIER AGRÉÉ CE



Un atelier, OÙ ?

CHÂTELLERAULT,
Rue Bernard Palissy, Zone du Sanital (en face de l'Unité de Production Culinnaire).



Pour en savoir plus, vous pouvez contacter les agriculteurs-rices déjà engagé-e-s dans le projet :

› GAEC FERME DE DANA :

Bovin viande, vente directe.
Sénillé-Saint-Sauveur,
Béatrice Martin, 07 81 86 08 98.

› GAEC AU PARADIS DE SÉNILLÉ :

Ovin et porcin, vente directe.
Sénillé-Saint-Sauveur,
Jéréemie Cornu, 06 84 36 29 51.

› LE COCHON D'ANTRAN :

Porcin, vente directe.
Antran - Céline Bois, 06 17 45 46 74,
Alexandre Thomas, 07 72 31 12 86.

› GAEC LA CROIX BLANCHE :

Volailles, petits fruits, vente directe.
Saint-Gervais-les-Trois-Clochers
Martin Souriau, 06 64 17 93 22.

› FERME DES 3 CHEMINÉES :

Bovin viande, vente directe.
Châtellerault
Philippe Memeteau, 06 81 21 93 90.



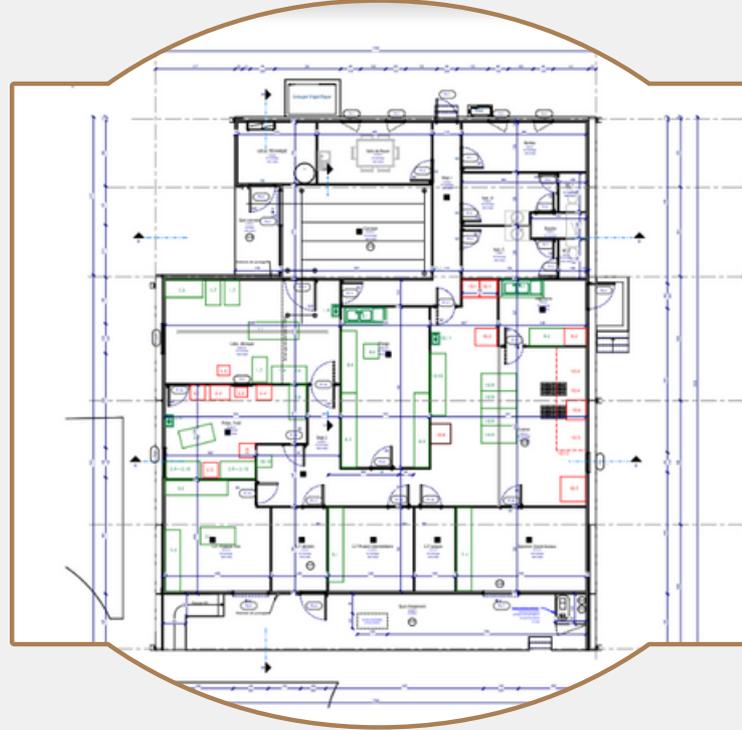
LES INFOS



" L' atelier est pensé et conçu par et pour des agriculteurs et des agricultrices. Il appartient à tous ces adhérents et l'outil est à leur service.

Le calcul de l'utilisation est au plus juste."

Béatrice Martin, éleveuse



LES CONDITIONS

**1 AN D'ESSAI AVANT DE PRENDRE L'ADHÉSION
PUIS PRISE DE PARTS SOCIALES EN FONCTION DE LA
QUANTITÉ TRANSFORMÉE.**

**POUR UNE ADHÉSION: LA FORMATION HYGIÈNE ET HACCP
EST EXIGÉE.**

**POUR LA TRANSFORMATION : FORMATION CONSEILLÉE
MAIS NON EXIGÉE.**

LES PETITS +

- BOUCHER À DISPOSITION
- FORMATION SUR MESURE SELON LES BESOINS
- ECHANGES DE SAVOIR-FAIRE ENTRE LES ADHÉRENTS
- POUVOIR DE DÉCISION DES ADHÉRENTS
- 1 FERME = 1 VOIX
- LE PRODUCTEUR PEUT TRAVAILLER SES PRODUITS



 souriaumartin@gmail.com

 07 81 86 08 98



A titre d'exemple



Tarifs de la CUMA

| COÛTS PAR UTILISATION | PRIX |
|--|-----------------------------|
| La partie froide: (zone de découpe + produits élaborés crus) | 1.10 €/kg de carcasse |
| La cuisine | 3€/kg de produits finis |
| L'autoclave | 70€ par cycle d'utilisation |

Lundi 6 novembre

2023

de 14h à 16h

Vous êtes producteurs et vous êtes intéressés par un outil de découpe et de transformation ?

Venez visiter et échanger avec le groupe !

6 bis rue Bernard

Palissy , 86 100 Châtellerault

Pour s'inscrire : 0 6 04 96 53 87 ou
projetsalimentaires86.civam@gmail.com



UNITÉ

Exemple pot de 180g de rillettes

| | | |
|---------------------------------|---------------------------------------|---------------|
| Location labo | 3€/kg de produits finis | 0.54 € |
| Contenant | | 0.36€ |
| Coût Autoclave | 70€/autoclave 350 bocaux de 240 ml | 0.2€ |
| Total facture labo | | 1.10 € |
| Main d'œuvre estimatif | 25€/h | 1.10€ |
| Total avec prestation MO | | 2.2€ |

UNITÉ

Veau-175KG Saucisses
/20 kg

| | | | |
|--|---------------------|-----------------|-----------------|
| Location labo | 1,1€/kg de carcasse | 192.50 € | |
| Fournitures (sous vide) | 0,1€/kg de carcasse | 17.5€ | |
| Fournitures (Boyaux/épices) | | | 24.2€ |
| Total facture labo | 1,2€/kg de carcasse | 210 € | 24,2 € |
| Prestation boucher estimatif | 25€/h | 147,50 € | |
| Autres prestations (mise sous vide, etc.) estimatif | 25€/h | 125 € | 37,5 € |
| Total avec toutes les prestations | | 2.75€/kg | 3,08€/kg |