



Workshop

EXPÉRIMENTATION

d'une méthodologie d'accompagnement à la restructuration de bâtiments agricoles collective.

Cette fiche documente le retour d'expérience d'une méthode testée en 2025 dans le cadre d'un accompagnement multi-acteurs (Bio Nouvelle-Aquitaine, Terre de Liens Limousin, ADEAR Limousin et CIVAM Limousin) d'une transmission-restructuration.

Il s'agissait d'accompagner les futurs repreneurs sur le projet de réaménagement des bâtiments : accueillir un atelier de transformation fromagère et de boulange sur une ferme initialement dédiée à l'élevage bovin allaitant. Cette méthodologie a été développée par une salariée de Bio NA ayant une expérience en cabinet d'architecture. Elle nécessite certains pré-requis qui sont indiqués en annexe.

Ce document a été conçu dans le cadre du projet RT2 « Restructurer pour favoriser la transmissibilité des fermes et la résilience des territoires », lauréat de l'appel à projet interONVAR 2024. La responsabilité de Ministère en charge de l'Agriculture ne saurait être engagée.



Avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale développement agricole et rural CASDAR

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE ET DE LA FORÊT

Liberté Égalité Fraternité



CONSTAT : DES BÂTIMENTS PEU ADAPTÉS POUR DE NOUVEAUX USAGES

Contexte de la transmission : une ferme spécialisée en élevage bovin allaitant. 3 repreneurs sur des productions : vaches laitières avec transformation, paysan boulanger et maraîchage.

Dans cette transmission, comme dans beaucoup d'autres, les bâtiments posent problème pour les raisons suivantes :

- bâtiments en mauvais état ;
- pollutions (amiante, hydrocarbures) ;
- surnuméraires (en nombre et en surfaces) ;
- pas adaptés aux activités futures (voire aux activités actuelles).

QUI POUR ACCOMPAGNER LE PROJET DE RECONCEPTION DES BÂTIMENTS ?

Les accompagnateur·ices des installations-transmissions n'ont pas ou très peu de compétences pour accompagner les fermes sur l'évolution des bâtiments.

> On a ici cherché à réunir deux types de profils pour former une équipe de conception au service du projet de transformation de la ferme :

Professionnels du BTP

- Etat du bâti
- Techniques de construction
- Chiffrage des projets

Professionnels de l'agriculture

- Process de production
- Process de transformation
- Contraintes réglementaires.

NB : Il y a un vrai enjeu à identifier et mobiliser des expertises (au sens large du terme, y compris expertise utilisateur) en local pour accompagner les projets liés au bâti. Les professionnels sont nombreux mais pas présents de la même manière sur tous les territoires. Il semble important d'avoir un bon carnet d'adresses pour mettre en lien les porteurs et porteuses de projets avec les interlocuteurs et interlocutrices compétentes. Nous proposons en annexe une liste de corps de métiers et types de structures qui peuvent être mobilisés.

LA MÉTHODE : LE “WORKSHOP”

Le terme de workshop vient du monde de l'architecture. Il s'agit d'un atelier pour trouver de manière collaborative une ou des réponses à un problème donné (idéalement identifié en amont), dans un temps défini (ici sur une semaine).

Le problème posé dans la situation présente peut se résumer ainsi :

*« Comment aménager les bâtiments existants
pour accueillir les nouvelles activités, et ce à moindre coût ? »*

ETAPES DE PRÉPARATION ET DOCUMENTS RÉALISÉS EN AMONT DE L'ATELIER

1 PRÉPARATION

6 mois minimum – 10 jours de travail de l'animatrice pour 3 ateliers* :

- 1 RV par atelier avec les porteurs de projets pour vérifier que chaque atelier tenait la route d'un point de vue technico-économique avant de se lancer dans l'organisation du workshop, **d'où la nécessité de prendre des porteurs et porteuses de projets assez avancés dans leurs démarches.**
- Au moins 1 RV avec les porteur-euses de projet pour cerner leurs besoins d'aménagement et les faire réfléchir au programme d'aménagement.
- Temps d'échange avec les porteurs de projets pour alimenter en information le cahier des charges.

** La personne en charge de la préparation et de l'animation de ce workshop avait 10 ans de pratique de l'architecture en bureau d'étude.*

2 WORKSHOP

Temps sur place pour le workshop (ici avec 2 ateliers, la ferme disposant déjà d'une stabulation adaptée à l'élevage de vaches laitières) :

5 jours de travail pour l'animatrice.

> L'étape de préparation est essentielle.

Elle se matérialise ici par la rédaction d'un document que l'on appelle “cahier des charges du projet” (voir en annexe), qui permet de réfléchir aux contraintes de production et de commencer à caractériser les besoins en aménagements (surfaces, ambiances, ouvertures, marche en avant, etc).

Dans cette expérimentation, ce document a été rempli par les porteurs de projets, guidés par l'animatrice du workshop. Il y a eu plusieurs échanges espacés sur plusieurs mois, permettant d'aller chercher les informations entre deux rendez-vous (ex : catalogue de matériel, devis, réglementation).

LES PARTIES PRENANTES DU WORKSHOP : RÔLES ET PLUS-VALUES



Les 3 porteurs de projets (présents les 5 jours) : ont construit chacun le cahier des charges de leurs futures activités (analyse de leurs besoins et contraintes). Ils sont arrivés avec une première enveloppe indicative pour les aménagements.



Maître d'œuvre et architecte (retraité et bénévole TDL, présent 3 jours - les deux autres jours l'animatrice, ancienne architecte, a pris le relais) : apporte ses compétences en matière d'analyse du bâti existant, dessin des plans, solutions constructives, chiffrage au m² et réglementation d'urbanisme. Il est capable de vérifier "en direct" la faisabilité technique et économique des solutions, ce qui permet d'arrêter les décisions rapidement.



2 agriculteurs pratiquant les activités projetées (présence 1 jour pour chaque agriculteur) : apportent leurs connaissances des process de production et l'expérience utilisateurs et aussi d'auto-constructeurs. Ils ont la vision de ce qui marche ou pas : c'est important que les agriculteurs mobilisés aient du recul sur leurs propres installations, qu'ils sachent reconnaître que certaines façons de faire ou aménagements peuvent être améliorés par rapport à leurs pratiques. Ils sont mobilisés en tant qu'experts de leur production. Ils ont été choisis pour leur capacité d'écoute et de conception de solutions adaptées aux porteurs de projet.



Technicien en transformation alimentaire (présence sur 1 jour) : particulièrement important pour vérifier la conformité des installations sur la transformation fromagère qui implique pas mal de contraintes (sur le pain, moins de contraintes).



Une animatrice (temps de préparation + 5 jours d'atelier) : Elle a conçu la méthodologie, créé les outils (programme des travaux, plannings, plans existants...), constitué l'équipe de travail. Durant la semaine d'atelier, elle a rythmé la conception en annonçant le planning de chaque jour et en faisant en sorte que l'ensemble se déroule selon une suite logique. A la fin de la semaine, elle a fait les plans de synthèse sur calque et à guider les porteurs de projet dans la rédaction de leur feuille de route pour la suite.



FOCUS 1 : FINANCEMENT DES INTERVENANT·ES

La réussite du workshop tient à 80% à la constitution d'une équipe plurielle. Le financement lié à l'expérimentation (fonds publics nationaux et régionaux) de ces interventions a été central dans l'organisation de cet atelier : temps de préparation et d'animation (animatrice Bio NA) et indemnisation des agriculteurs (sur la base des grilles en vigueur dans la structure d'accompagnement à laquelle ils sont rattachés (ex : RCIVAM, FADEAR, FNAB).

Le bénévole a été indemnisé de son déplacement.

Pour certains professionnels évoluant en dehors des structures associatives, il est également possible de devoir négocier des devis de prestation intellectuelle.



FOCUS 2 : POURQUOI NE PAS AVOIR ASSOCIÉ LES CÉDANTS À L'ATELIER ?

"Ne pas associer les cédants résulte d'un choix conscient, que j'ai validé avec les porteurs de projets, qui ne souhaitent pas être entravés par une éventuelle résistance au changement. Pour ma part, j'avais expérimenté dans plusieurs situations dans mon travail d'architecte qu'il est difficile de se projeter sur de nouveaux usages dans un bâtiment qu'on a déjà beaucoup investi. Par ailleurs, cet atelier intervient dans un moment où la transmission n'est pas finalisée, des négociations formelles ou non sont en cours pour la reprise ; c'est bien que les futurs repreneurs s'approprient leur vision du bien qu'ils vont acquérir ou utiliser. Par ailleurs, en tant qu'animatrice de l'atelier, je voulais éviter les interférences éventuelles : on travaille sur un temps court, on mobilise des experts : il y a un enjeu d'efficacité. Ce sont les porteurs de projets qui ont fait un retour des conclusions et projections de l'atelier aux cédants, sans ma présence. Au moment du bilan de l'accompagnement, les cédants ont fait part de leur frustration, mais c'était un choix assumé".

Fanny Batardy-Pénichou, BIO NA

"Le choix d'écarter les cédants du workshop se justifiait mais a généré chez eux de la frustration. Dans le cadre de leur accompagnement, d'autres issues ont été proposées pour permettre aux cédants de répondre à leur besoin de transmission et au sentiment de se sentir impliqués dans la suite du projet, notamment : des échanges dédiés et un travail de préparation ainsi qu'un cadrage d'un stage parrainage".

Manon Kister, accompagnatrice ADEAR Limousin



FOCUS 3 : VERS DES AMÉNAGEMENTS DÉMONTABLES ?

Au moment du workshop, l'hypothèse privilégiée est l'achat des biens fonciers par la Foncière Terre de Liens. Une acquisition par terre de Liens implique :

1. Non revente et 2. Le propriétaire n'intervient que sur la structure, pas sur les aménagements ou équipements propres aux productions.

Les porteurs de projets ont été invités à faire au maximum des aménagements démontables pour faciliter une éventuelle revente de ces équipements.

DÉROULEMENT DE L'ATELIER



LUNDI

ÉTAT DES LIEUX ET FLUX

- Présentation du projet aux intervenants.
- État des lieux du bâti.
- Analyse des flux.
- Diagramme de fabrication des ateliers.



MARDI

ATELIER PAYSAN BOULANGER

- Visite du bâti avec l'agriculteur expérimenté.
- Échanges sur les solutions de récolte et de tri, sur le matériel et les techniques de fabrication du pain.
- Dessin des plans d'aménagement.
- Choix constructifs.



MERCREDI

ATELIER DE TRANSFORMATION FROMAGÈRE

- Visite du bâti avec l'agriculteur expérimenté.
- Échanges sur les règles sanitaires, le circuit de fabrication, les techniques d'affinage et de stockage des tomes...
- Dessin des plans d'aménagement.



JEUDI

MIXAGE

- Interconnexion entre les différentes parties du projet.
- Dessin d'ensemble.
- Réglementation sanitaire.



VENDREDI

SYNTHÈSE ET SUITE DU PROJET

- Pré-chiffrage du projet.
- Feuille de route.

LIVRABLES POUR LES PORTEURS DE PROJETS

- Plan de la grange avec le plan de chaque atelier (photo 1).
- Plan des réseaux de la grange (évacuation des EU) (Photo 2).
- Liste des travaux à faire.
- Liste des solutions constructives.
- Pré-chiffrage au m².
- Feuille de route : liste des choses à faire et qui les fait au sein du collectif.



Photo 1 : travail à la main avec calques et papiers découpés figurant les équipements

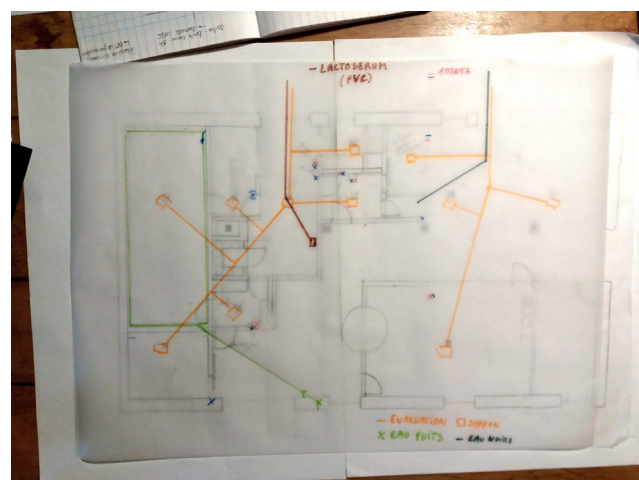


Photo 2 : Plan des réseaux



FOCUS : RÉALISER UN DIAGRAMME DE PRODUCTION

L'outil utilisé est un diagramme de fabrication très répandu dans le monde de la transformation (cela fait partie du plan de maîtrise sanitaire). On en trouve des exemples sur internet et l'explication de la méthode est donnée lors des formations HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point, en français Analyse des Risques et Maîtrise des Points Critiques). Il n'y a pas de trame type ; chaque personne fait le diagramme qui correspond à son produit/besoin. Il s'agit de mettre par écrit – ici sous forme de schéma – les différentes étapes, les conditions pour réaliser ces étapes et les outils nécessaires. Dans la situation de ce workshop, la réalisation de ce schéma a émergé du besoin des experts mobilisés de comprendre le projet et ses nécessités. Il permet de résumer le projet en un seul coup d'oeil.

FROMAGERIE

Élevage : vîlage de printemps (février), tarinement à l'automne (oct.-nov.).



Diagramme de production élaboré pendant ce Workshop (1 couleur pour les outils et une autre pour l'ambiance (T°, hygrométrie)).

RÉSULTATS : CE QUI A FONCTIONNÉ

Réalisation d'un plan général des aménagements à réaliser : il s'agissait de l'objectif principal de production de l'atelier.

Être sur place permet de vérifier rapidement les dispositions existantes ou l'état des bâtiments.

Consacrer plusieurs jours consécutifs au projet : oblige les porteurs et porteuses de projet à être ensemble, permet une concentration de l'esprit.

Réalité économique toujours gardée en tête : cet impératif a guidé les choix constructifs pour que le projet reste réalisable.

Croisement des compétences :

- Maître d'oeuvre et architecte : choix constructif, chiffrage et dessin exécutés rapidement.
- Agriculteurs expérimentés : savent vite identifier les choix pertinents et ceux ceux qui ne le sont pas pour le process de production.

Travail à la main avec des calques et des petits papiers :

- permet un travail à plusieurs mains.
- facilite les échanges (un dessin vaut mieux qu'un long discours !).
- permet à des personnes sans formation BTP de participer.
- n'aurait pas aussi bien fonctionné avec un ordinateur.

(NB : cela suppose d'avoir des plans précis et à la bonne échelle, idem pour le dimensionnement des équipements).

Sensibilisation des porteurs de projet aux coûts et contraintes de l'auto-construction versus coût des matériaux et estimations des ateliers préfabriqués.

Utilité du travail réalisé sérieusement en amont sur le cahier des charges :

- il a finalement été peu utilisé pendant le workshop car déjà bien intégré par les porteurs de projets et l'animatrice.
- par exemple, le programme de la première journée sur les flux a évolué, car la décomposition des déplacements quotidiens et le placement des équipements apparaissaient évidents une fois sur place. Ce travail à l'échelle de la ferme a été remplacé par une analyse des process (ou diagramme) de fabrication de chaque atelier, avec la réalisation d'un diagramme de production.

RÉSULTATS : CE QUI A MOINS FONCTIONNÉ

Absence de spécialiste sur les lots techniques (électricité, plomberie, chauffage, ventilation, assainissement).

L'intervention d'un spécialiste "fluides" pendant l'atelier aurait été un plus. Les lots techniques sont très importants dans les projets de locaux de transformation alimentaire. Les équipements techniques étant normalisés et les documents techniques unifiés (DTU) peu flexibles, il est conseillé d'intégrer à l'équipe de travail une personne compétente en plomberie, chauffage, ventilation, électricité et chambre froide pour intégrer ses contraintes au plus tôt dans la conception.

Absence de catalogue d'équipements pour la fromagerie.

Certains plans préparés n'ont pas servi.

CE QUI POURRAIT ÊTRE AMÉLIORÉ

Remplacer la gestion des flux par le(s) diagramme(s) de fabrication en première journée (comme indiqué ci-dessus).

Avoir des spécialistes sur les lots techniques.

Bien choisir les agriculteurs pour que leur expérience colle bien au projet => ici, le paysan fromager mobilisé travaillait en pâte cuite alors que les porteurs de projet souhaitent réaliser des lactiques.

Mieux connaître les dimensions des équipements.

ET LA TRANSPOSITION ?

Nécessite d'avoir un réseau de bénévoles expérimentés dans des sujets extrêmement différents ou bénéficier de financements pour rémunérer correctement les intervenants.

L'animatrice doit maîtriser les bases de la conception pour comprendre et guider la démarche > voir les pré-requis en annexe.

Les porteuses et porteurs de projet doivent être assez avancés dans leur projet et avoir fait des formations sur la conception de leurs ateliers : cf pré-requis.

> Complicé de faire plusieurs projets à la fois et/ou d'intégrer d'autres porteurs et porteuses de projet dans la démarche mais à tester : un atelier avec plusieurs projets ? Oui on peut le faire si les projets ont des contraintes similaires.

> **Il faut s'équiper avec le bon matériel** : calque, plans à l'échelle, kutsch, A0...

> **Il est plus efficace de travailler sur la ferme à restructurer** pour pouvoir se rendre compte en direct quand une question se pose.



[Cf. Fiche G - Retour d'expérience d'un accompagnement multi-acteurs à la Transmission-restructuration en Limousin](#)



ANNEXES

Annexe 1

CAHIER DES CHARGES construction / rénovation d'un atelier de transformation

Ce document est un cahier des charges type guidant l'animateur ou l'animatrice chargée de l'organisation du workshop. Les différents items sont à remplir en dialoguant avec les porteurs de projet. Ils ont pour objectifs de poser les bonnes questions aux porteurs de projets mais n'ont pas vocation à être remplis par l'animatrice.

Il est donc important de prévoir un ou plusieurs temps d'échanges avec les porteurs de projet bien en amont du workshop pour éventuellement permettre la recherche d'informations manquantes.

Au cours du workshop, il sera possible de se référer aux références techniques inscrites dans le document pour guider la conception.

Cette trame est adaptée à un local de transformation : elle serait à adapter pour d'autres usages, comme le stockage, le tri et la transformation pour un paysan boulanger ou pour un bâtiment d'élevage par exemple.

Il est conseillé de spécifier que ce document étant rempli à l'aide d'informations apportées par les porteurs de projet, **il ne peut servir à engager la responsabilité de la structure accompagnante** en cas de sinistre avant, pendant ou après la réalisation des travaux.

1. RÉGLEMENTATIONS ET CONTRAINTES APPLICABLES AU PROJET

RÈGLES D'URBANISME

| | |
|--|--|
| Secteur monument historique | À consulter : http://atlas.patrimoines.culture.fr/atlas/trunk/ |
| Type de règlement | Consulter le document d'urbanisme : carte communale ou PLU(i) https://www.geoportail-urbanisme.gouv.fr/ |
| Zones | Carte zonage de la CC ou PLU |
| Destinations interdites | Indiquées dans le document d'urbanisme |
| Destinations autorisées sous conditions | Indiquées dans le document d'urbanisme pour construction ou extensions |
| Implantation des constructions par rapport aux voies publiques | Indiquées dans le document d'urbanisme |
| Implantation par rapport aux limites séparatives | Indiquées dans le document d'urbanisme |
| Implantation sur une même parcelle | Indiquées dans le document d'urbanisme |
| Emprise au sol | Indiquées dans le document d'urbanisme |
| Hauteur des constructions | Indiquées dans le document d'urbanisme |
| Surface non bâtie | Indiquées dans le document d'urbanisme |

RÉGLEMENTATION SANITAIRE

Les principes généraux du Paquet Hygiène rappellent la responsabilité active du producteur, responsable des conditions d'hygiène qui règnent dans son atelier. Il doit assurer que les denrées alimentaires qu'il met sur le marché ne présentent pas de risque pour la santé du consommateur.

La réglementation rappelle une obligation de résultats (qu'il faut être capable de prouver dans son plan de maîtrise sanitaire) : à chacun de choisir les moyens qu'il souhaite mettre en œuvre.

Toutefois, le Paquet Hygiène impose quelques moyens nécessaires à la maîtrise des risques sanitaires :

- Formation à l'hygiène alimentaire
- Respect des Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH), téléchargeables ou commandables sur www.agriculture.gouv.fr
- Utilisation de locaux d'abattage/ transformation adaptés à la transformation des produits alimentaires et aux normes sanitaires
- Mise en place d'un plan de maîtrise sanitaire (PMS) :
 - Hygiène du personnel (santé, tenue du personnel, lavage des mains...)
 - Autocontrôles sur les matières premières, produits finis, eau, et surfaces. Les analyses seront réalisées en laboratoire d'analyses, régulièrement, et au démarrage pour définir les DLC
 - Respect des températures (chaîne du froid, liaison chaude...)
 - Plan de nettoyage et désinfection
 - Plan de lutte contre les nuisibles
 - Traçabilité de la production à la livraison
- Déclaration d'activité auprès de la DDPP
 - Déclaration d'activité des établissements qui manipulent des denrées animales ou d'origine animale : Cerfa 13984
 - Dérogation à l'agrément CE (pour la vente aux intermédiaires) : Cerfa 13982
 - Agrément CE : Cerfa 13983

- Enregistrements
- Procédures de retrait / rappel
- Et pour les laboratoires agréés CE, en complément :
 - mise en place de la procédure HACCP
 - rédaction d'un dossier d'agrément

➤ **Laboratoire de transformation fromagère**
 => **règlement (CE) n°853/2004.**

➤ Réglementation Meunerie (art. L.666-6 et D.666-16 et suiv. du Code Rural)

Les exploitants de « petits moulins » écrasant moins de 350 quintaux/an de BLE TENDRE sont :

- dispensés de l'obligation de détenir un contingent
- obligés de s'enregistrer auprès de France Agrimer
- obligés de déclarer une fois par an les quantités écrasées (mensuellement).
- « obligés » de payer la taxe farine

➤ **Réglementation Boulange**

Seuls les professionnels assurant eux-mêmes, à partir de matières premières choisies, le pétrissage de la pâte, sa fermentation, sa mise en forme ainsi que la cuisson du pain peuvent utiliser l'appellation « boulanger » (art. L.122-17 Code de la consommation).

L'exercice de la profession d'artisan boulanger est réglementée, et nécessite d'être titulaire d'un CAP, d'un BEP (ou équivalent). Cependant, la transformation de la farine en pain à la ferme constitue un prolongement de l'activité agricole et la détention d'un diplôme de boulanger n'est pas obligatoire.

Certaines appellations comme « pain de tradition française », « pain traditionnel français », « pain au levain » sont réglementées (décret n° 93-1074).

Le paysan-boulangier doit utiliser principalement sa propre production (céréales et/ou farine). Il lui est cependant possible d'acheter à l'extérieur un peu de céréales ou de farine pour compléter sa production si elle est insuffisante (en début d'activité, mauvaise récolte etc...) dans le respect des règles fiscales.



Quelques références réglementaires génériques utiles :

- Règlement 178/2002 - principes généraux : traçabilité, responsabilité du professionnel, gestion des non-conformités)
- Règlement 852/2004 - règles générales d'hygiène alimentaire (tous produits)
- Règlement 853/2004 - règles spécifiques aux denrées animale ou d'origine animale
- Arrêté du 08 juin 2006 - agrément sanitaire des établissements
- Instruction technique DGAL/SDS-SA/2018-924 et fiches sectorielles associées - mesures de flexibilité
- Instruction Technique n° 2019-38 du 10-01-2019 (régulièrement remis à jour) - Procédure d'agrément des établissements (et conditions de dérogation)
- Arrêté du 7 novembre 2012 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits laitiers présentant des caractéristiques traditionnelles

VIABILISATION

Type de compteur électrique

Adduction eau potable (présence + emplacement)

Assainissement

Présence de puits

2. ATELIER TRANSFORMATION

OBJECTIF DE PRODUCTION

| | | | |
|--|--|--|--|
| Volume transformé | | | |
| Nombre de personnes travaillant dans l'atelier | | | |
| Occupations de l'atelier | | | |
| Gamme | | | |
| Type | | | |
| Volumes produits (court, moyen et long termes) | | | |
| Commercialisation | | | |

Principes et process de fabrication (pour indication)

Placer ici les diagrammes de fabrication des produits donnés par les porteurs de projet.

ORGANISATION DE L'ATELIER

Pour concevoir ces zones, il est préférable de partir de la fabrication des produits et de réfléchir au respect de la marche en avant pour installer chaque équipement.

Certaines transformations sont incompatibles si elles sont réalisées simultanément (fabrication de yaourt et de fromages lactiques, fabrication de tommes grises et de fromages à pâte molle à croûte fleurie blanche, fabrication de brousse dans un atelier typé lactique) car ces préparations demandent des ambiances différentes.

Il est ainsi possible de prévoir deux espaces différents ou de procéder aux transformations en les décalant dans le temps.

Il sera nécessaire de respecter des largeurs de passages de 90 cm minimum pour faciliter les déplacements.

Afin de répondre aux besoins, l'atelier de transformation sera composé des espaces suivants :

- espace 1 :
- espace 2 :
- ...

Ces zones pourront être complétées si nécessaire par :

- XX (ex : espace de stockage emballages, matières premières...)
- YY

Contrainte(s) technique(s) majeures liées à la production :

- ex : ventilation, froid, ...

Contraintes liées à la/aux personne(s) et à l'ergonomie (en fonction de la taille, force physiques, handicaps ou souhaits)

Zone d'accès extérieur (avant de rentrer dans le local)

| | |
|---|--|
| Surface de stationnement (collecte, chargement, déchargement) | |
|---|--|

| | |
|-----------------------------|--|
| Rayons de braquage collecte | |
|-----------------------------|--|

| | |
|--------------------|--|
| Avancée de toiture | |
|--------------------|--|

| | |
|--------------------------|--|
| revêtement sol extérieur | |
|--------------------------|--|

| | |
|-----------|--|
| éclairage | |
|-----------|--|

| | |
|-------------------------|--|
| espace de lavage bottes | |
|-------------------------|--|

| | |
|-------------------------------------|--|
| ouverture des portes : empattements | |
|-------------------------------------|--|

| | |
|----------------------|--|
| Emplacement véhicule | |
|----------------------|--|

| | |
|--------------|--|
| accès piéton | |
|--------------|--|

Espace 1

| Aménagements et ouvertures | |
|----------------------------|----------------------|
| portes | description, détails |
| fenêtres | |
| hauteur sous plafond | |
| cloisonnements | |

| Réseaux et fluides | |
|--------------------|----------------------|
| eau potable | description, détails |
| eau non potable | |
| électricité | |
| internet | |
| ventilation | |
| climatisation | |
| évacuations | |

| Mobilier / équipement | | |
|----------------------------|----------------------|---|
| nom équipement ou mobilier | dimension équipement | surface minimale autour de l'équipement |
| | | |
| | | |
| | | |

| Lots techniques | |
|------------------------|--|
| Equipements techniques | |
| Plomberie, évacuations | |
| aménagements | |
| Electricité | |
| Ventilation | |
| chauffage | |

Espace 1 / Suite

Atmosphère

Température

Hygrométrie

Lumière

Types de surfaces

Sol ex : lisse, lavable, glissant / non glissant

Murs

Plafond

Interactions avec autres éléments du projet

Description :

Pistes de réflexion :



Annexe 2

RESTRUCTURATION

DE BÂTI AGRICOLE :

qui contacter et pour quoi ?

Ceci est une liste indicative et non exhaustive de professionnels mobilisables dans la construction d'un projet de reconception de bâtiment. C'est à chacun et chacune de constituer sa propre liste en tenant compte des personnes et structures ressources présentes sur son territoire.

| Métier | Compétence | Où les trouver |
|--|---|--|
| Techicien en bâtiment agricole | Bâtiment adaptés à la production végétale et/ou animale | Chambres d'agriculture CA Rhône-Alpes : Richard Garnier |
| Spécialistes dans l'analyse logistique des bâtiments d'élevage | Prévention, BA des agriculteurs, ergonomie de travail | MSA – MSA des Alpes du Nord : Catherine L'Allain |
| Préventionniste | Identification des risques Ergonomie Financement d'une partie des aménagements Lean management | MSA ou indépendant |
| Ergonome | Ergonomie des postes de travail Lean management | Indépendant ou MSA |
| Architecte, maître d'œuvre, ingénieur | Connaissance du bâti ancien Etablissement de plans (état des lieux, projet) Pré-chiffrage | - |
| CAUE | Normes à respecter Intégration dans le paysage Conseil sur les plans projet établis Réglementation ERP | Bureau d'étude privé, UDAP, associations |
| Ingénieur fluides, entrepreneur BTP | Électricité, plomberie, chauffage, ventilation | Bureau d'étude privé |
| Frigoriste, cuisiniste | Conception des laboratoires de transformation | Entreprise privée |
| ABF (architecte des bâtiments de France) | Normes à respecter en zone MH Avis sur le projet et son intégration paysagère en zone MH | UDAP |
| Associations de construction écologique | Modes constructifs Conception bio-climatique | https://www.compagnonsbatisseurs.eu/ https://lesbatisseurs-association.com/ |
| Agriculteurs bio | Connaissance des ITR Expérience de terrain | Réseau FNAB (GAB, GRAB) |
| Fonctionnaires territoriaux (entre autre secrétaire de mairie) | Réglementation urbaine | Mairie, service urbanisme de la communauté de communes |
| DDT, service urbanisme | Réglementation Etablissement recevant du public (ERP) : SSI, PMR | - |
| DDT, service vétérinaire | Réglementation sanitaire | - |

| Métier | Compétence | Où les trouver |
|---|---|--|
| Professeur en transformation alimentaire | Réglementation sanitaire des lieux de transformation, conception des laboratoires, procédé de fabrication | Enseignement agricole |
| Technicien en production agricole | Itinéraires techniques, modes de stockage, procédés de fabrication, circuit de distribution... | Enseignement agricole |
| Préventionniste incendie | Réglementation SSI | SDIS du département |
| Conseillère projet en agriculture biologique | Normes en contraintes cahier des charges bio Financement des travaux et des investissements | Réseau FNAB (GAB, GRAB) |
| Conseillère technique en agriculture biologique | Normes en contraintes cahier des charges bio Dimensionnement des ateliers | Réseau FNAB (GAB, GRAB) |
| Notaire | Bail, statuts | Office notarial |
| Comptable | Statuts | Cerfrance, afocg, cabinets comptables, chambre d'agriculture |
| Juriste | Bail, statuts | Afocg, cabinets privés, Chambres d'agriculture |
| Accompagnatrice des structures ONVAR | Organisation des ateliers, animation | |
| Economiste du bâtiment | Chiffrage des projets | Bureau d'étude privé, cabinet d'architecte |



Annexe 3

PRÉ-REQUIS

à l'organisation d'un workshop restructuration de bâtiments

Ce document est une première ébauche issue de l'expérience de workshop en Limousin.



LES PORTEURS ET PORTEUSES DE PROJET

Les PP doivent être assez avancés dans leur projet :

- Les ateliers sont définis et dimensionnés,
- Ils connaissent leurs futurs débouchés
- Ils connaissent leurs procédés de fabrication,
- Ils sont allés visiter d'autres fermes / ateliers de transformation,
- Dans le cas des ateliers des transformation, il peut être bien qu'ils aient déjà suivi une formation création de laboratoire/HACCP.

Dans l'expérimentation présentée ici, le document "cahier des charges" a été un support de recueil des informations nécessaires à collecter en amont de l'atelier, et support d'échange entre les porteuses de projet et l'animatrice / accompagnatrice.

Le kutsh est une règle qui permet de convertir des mesures à différentes échelles
Photo cc by-sa par leag





L'ANIMATRICE OU L'ANIMATEUR

- **Savoir identifier les besoins** des porteurs de projet et fixer le cadre de l'intervention :
 - Pour bien cerner si les PP sont assez avancés dans leurs réflexions pour passer à l'aménagement des bâtiments.
- **Comprendre le contexte** du projet :
 - Connaître les règles d'urbanisme : PLU, PLUi, cartes communales, secteur protégé, zones à risques...
 - Connaître la réglementation qui s'applique au projet ou a minima savoir où aller chercher l'information : bien-être animal, HACCP, ERP (SSI, PMR)...
- **Connaître et comprendre les étapes** du projet de rénovation :
 - L'état des lieux : que vérifier ? comment faire les plans ? comment lire un bâtiment ?
 - L'esquisse (faite pendant le workshop)
 - Le chiffrage.
 - Une "culture générale" des projets de construction, de la conception jusqu'à la réalisation du chantier.
- **Connaître et se familiariser avec les techniques et outils** qui permettent de travailler efficacement lors de l'atelier :
 - Plans, calques.
 - Kutsch (règle qui permet de convertir des mesures à différentes échelles).
 - Savoir lire des plans à l'échelle.
 - Manipuler la technique « des petits papiers » et des calques (voir ci-dessous).
- **Comprendre les bases de la construction** : avoir de la pratique (chantiers participatifs, expérience professionnelle...) ou a minima un esprit ingénieux.
- Savoir comment trouver des **financements** pour rémunérer les intervenants.

Certains points peuvent être acquis via de la formation mais la lecture de bâtiment et la compréhension de la construction se font plutôt via de l'expérience de terrain.



LES INTERVENANTES ET INTERVENANTS

Les intervenants doivent a minima comprendre dans quel contexte ils vont intervenir, à savoir le monde agricole, où beaucoup de choses se font en auto-construction. Idéalement, il est aussi important qu'ils soient force de propositions sur des techniques éco-responsables, durables et low-tech.

Il est intéressant de regrouper :

- **Un agriculteur** ayant au moins une activité identique à chaque atelier du projet et prévoir une journée par atelier minimum pour pouvoir faire intervenir plusieurs agriculteurs si nécessaire.
- **Un professionnel de la construction** ayant une vision élargie : architecte ou maître d'œuvre pas forcément spécialiste du monde agricole mais spécialiste du bâti ancien et de sa rénovation et ayant en tête les fourchettes de prix (€/m²) permettant une pré-estimation.
- **Un ou des professionnels** ayant des compétences en électricité, chauffage, plomberie, ventilation.

Les professionnels du bâtiment pourront demander un paiement d'honoraires pour leur participation ou intervenir en tant que bénévoles.



LES DOCUMENTS À PRÉPARER EN AMONT

Établir des plans de l'existant fiables et leur impression à l'échelle (très important pour tester les aménagements avec la technique des petits papiers) et dans un grand format autant que possible. Il peut être nécessaire d'utiliser un logiciel ou de faire appel à un prestataire.

Établir un cahier des charges du projet (cf. modèle donné en annexe).