Un atelier collectif de découpe et de transformation de viandes et de légumes ouvre le 20 novembre à Châtellerault

jeudi 16 novembre 2023, par lpe

Ils sont cinq éleveurs de Grand Châtellerault, unis sous une même bannière : **la CUMA, Les Prés Gourmands**. Ce mercredi 15 novembre, ils ont inauguré leur atelier collectif de découpe et de transformation de viandes et de légumes dans la zone du Sanital, à Châtellerault. **L'atelier débutera son activité lundi 20 novembre 2023.**

La CUMA Les Prés Gourmands réunit cinq éleveurs engagés dans une démarche d'agriculture durable ou biologique, en circuits courts :

• Le GAEC la Ferme de Dana, certifié AB, producteur de viande bovine à Sénillé-Saint-Sauveur.

• Le GAEC Au Paradis de Sénillé, producteur de viande ovine et porcine à Sénille-Saint-Sauveur.

• Le Cochon d'Antran, producteur de viande porcine à Antran.

• Le GAEC La Croix blanche, certifié AB, éleveur de volailles, producteur de petites fruits à Saint-Gervais-les-Trois-Clochers.

• La Ferme des 3 cheminées, producteur de viande bovine à Châtellerault.

Initié en 2017, ce projet a vu le jour grâce au soutien, entres autres, de Grand Châtellerault qui a accompagné les Prés Gourmands pendant six ans. Celui-ci s'inscrit dans le « projet alimentaire territorial » (PAT) porté par l'agglomération depuis 2021 et dont l'objectif est de faire évoluer le système alimentaire local pour en renforcer la résilience, l'autonomie et la durabilité, en soutenant de nouvelles initiatives dans tous les domaines de l'alimentation.

Cet atelier répond à trois objectifs :

• Faciliter la logistique de production, de transformation et de commercialisation afin de développer les circuits courts et la filière de l'élevage,
• Mutualiser les besoins des producteurs afin de limiter les coûts,
• Approvisionner la restauration collective sur le territoire de l'agglomération.

L'objectif pour la CUMA est de mobiliser les agriculteurs du territoire autour de cet atelier collectif, la condition étant que leur exploitation soit située dans un périmètre de 100 km maximum de Châtellerault afin de respecter le principe de circuit court. Construit sur un terrain de 1525 m², le local se compose de cinq chambres froides, d'une zone de découpe, d'une zone de cuisson avec une légumerie, de lieux de

stockage, des bureaux et vestiaires.
Un boucher professionnel est présent au sein de l'atelier pour la découpe ainsi qu'un salarié en charge de l'entretien sanitaire. **A terme, l'atelier sera en mesure de transformer 50 tonnes de viande par an.**

Un projet soutenu à hauteur de 60 %

Sur le territoire châtelleraudais, ce nouvel atelier apporte un regain d'attractivité pour la filière agricole. En effet, l'investissement global s'élève à 1.107.600€TTC.

Les institutions ont grandement contribué au soutien financier du projet puisque le montant des aides publiques s'élève à 496.885,83€ HT, soit 60 % du budget.

Ce projet a été soutenu par l'agglomération à plusieurs niveaux :
• Un accompagnement foncier et financier par le service entreprises depuis 2017 :
- Cession d'une parcelle sur la zone industrielle du Sanital avec une réduction de prix à hauteur de 10 €/m² HT (le prix réel du m² sur cette zone était de 20 €/m² HT).
- Une aide à l'immobilier de 50.000 €.
• Un suivi et un accompagnement depuis 2021 via le projet alimentaire territorial :
- Une subvention de 5600 € octroyée à l'association CIVAM Poitou-Charentes pour la réalisation d'un accompagnement technique et financier du projet de la CUMA, de 2017 à 2024.

La CUMA a, par ailleurs, été soutenue par :
• L'Union Européenne à travers les fonds FEADER – LEADER pour un montant de 182.158 €.
• La région Nouvelle-Aquitaine à travers le PCAE à hauteur de 110.000 €.
• L'État à travers le programme national pour l'alimentation et le plan relance pour un montant de 104.727 €.
• Le département de la Vienne à hauteur de 50.000 €.

L'objectif pour la première année est de dégager un chiffre d'affaires de près de 40000 € pour atteindre les 73000 € dans trois ans.

Restez en veille sur l'actualité, abonnez-vous ! https://boutique.lepetiteconomiste.com