



RÉGION
**Nouvelle-
Aquitaine**



FORMULAIRE DE DESCRIPTION DU PROJET **Appel à projets 2025**

Développement des Circuits Alimentaires Locaux

Projets innovants de coopérations économiques
et de développements de solutions logistiques

A. Intitulé du projet (titre court et explicite)

Structurer la coopération du collectif de producteurs élargi aux marais du littoral charentais autour de l'atelier de découpe de Saujon : adapter le modèle juridique, économique et logistique de la société d'exploitation

B. Calendrier du projet

Date prévisionnelle de début de projet : 01/05/2025

Date prévisionnelle de fin de projet : 30/06/2026

L'opération soutenue ne doit pas durer plus de 24 mois.

C. Identification du chef de file - animateur du projet

RAISON SOCIALE (NOM) : Association des éleveurs du marais de Brouage

N° SIRET : 819 339 1551 00014

Statut juridique : Association loi 1901

Adresse : 24 rue Dubois Meynardie

Code postal : 17320

Commune : Marennnes-Hiers-Brouage

NOM Prénom du représentant légal : Frédéric GORICHON

Fonction du représentant (président, ...) : Président

Coordonnées de l'animateur du projet

Nom Prénom : Aude POINEUF

Adresse (si différente du siège) :

Code postal : Commune :

Téléphone : 06 34 62 74 18

Téléphone portable professionnel (facultatif) :

Courriel : filiere.elevage@bassin-de-marennnes.com

D. IDENTIFICATION DES PARTENAIRES

Indiquer l'ensemble des structures partenaires associées au projet. Pour le détail des actions assumées par chaque partenaire, se reporter au formulaire « Partenaire » et aux annexes financières.

PARTENAIRE	NOM DE LA STRUCTURE ET STATUT JURIDIQUE	POSITIONNEMENT FILIERE : AMONT (AGRI/AGRO), AVAL (COMMERCIALISATION, CONSOMMATEURS), INTERMEDIAIRE, ENTITE PUBLIQUE...	FINANCEMENT SOLLICITE (AU TITRE DE L'APPEL A PROJET) OUI/NON
1 – CHEF DE FILE	Association des marais de Brouage	éleveurs (amont)	OUI
2	SAS Saveurs Paysannes Charentaises	éleveurs - transformateurs (amont et intermédiaire)	OUI
3	SCEA Elauriane	éleveur (amont)	NON
4	La ferme des Sauzets	éleveur (amont)	NON
5	La Communauté de Communes du Bassin de Marennes	Entités publiques - Entente intercommunautaire Parc Naturel Régional des marais du littoral charentais	NON
6	La Communauté d'Agglomération Rochefort Océan		NON
7	La Communauté d'Agglomération Royan Atlantique		NON

E. RESUME DU PROJET

Présentation synthétique du projet. Identification des grands objectifs, résumé des actions et rôle des partenaires.

Le projet vise à structurer la coopération entre deux collectifs de producteurs locaux autour de l'atelier de découpe et de transformation collectif de Saujon, en adaptant son modèle juridique, économique et logistique pour répondre aux besoins des acteurs de la filière viande du territoire. Porté par l'Association des éleveurs du marais de Brouage, en partenariat avec la SAS Saveurs Paysannes Charentaises et plusieurs collectivités locales, ce projet s'inscrit dans une dynamique de renforcement des circuits courts et de préservation des prairies humides des marais du littoral charentais. Les objectifs principaux incluent la structuration de la filière viande locale pour l'ensemble des éleveurs du collectif élargi ainsi constitué, l'amélioration de la logistique et de la gouvernance de l'atelier, ainsi que le développement commercial pour diversifier les débouchés, notamment en restauration collective et en vente directe.

Pour atteindre ces objectifs, le projet prévoit une formation collective pour définir les bases du projet commun et renforcer la cohésion du collectif. Un accompagnement technique et juridique s'en suivra pour adapter le modèle de l'atelier au collectif de producteurs élargi, optimiser les ressources humaines et optimiser l'organisation logistique et les process de travail. Les partenaires (éleveurs et autres producteurs, collectivités locales) seront complémentaires pour la mise en œuvre des actions, en apportant leur expertise, soutien technique et financier.

Le projet s'inscrit dans les Projets Alimentaires Territoriaux (PAT) de Royan Atlantique et Rochefort-Marennes, ainsi que dans le futur Parc Naturel Régional des marais du littoral charentais. Il vise à structurer durablement la filière viande locale, à renforcer les circuits courts, à préserver les espaces naturels et à soutenir l'économie rurale. Les impacts attendus incluent une amélioration du modèle économique de l'atelier, une augmentation des volumes de viande découpée, transformée et commercialisée en local, une maîtrise par les producteurs de leurs circuits de commercialisation, la préservation des prairies humides et la création d'emplois locaux.

F. LOCALISATION DU PROJET

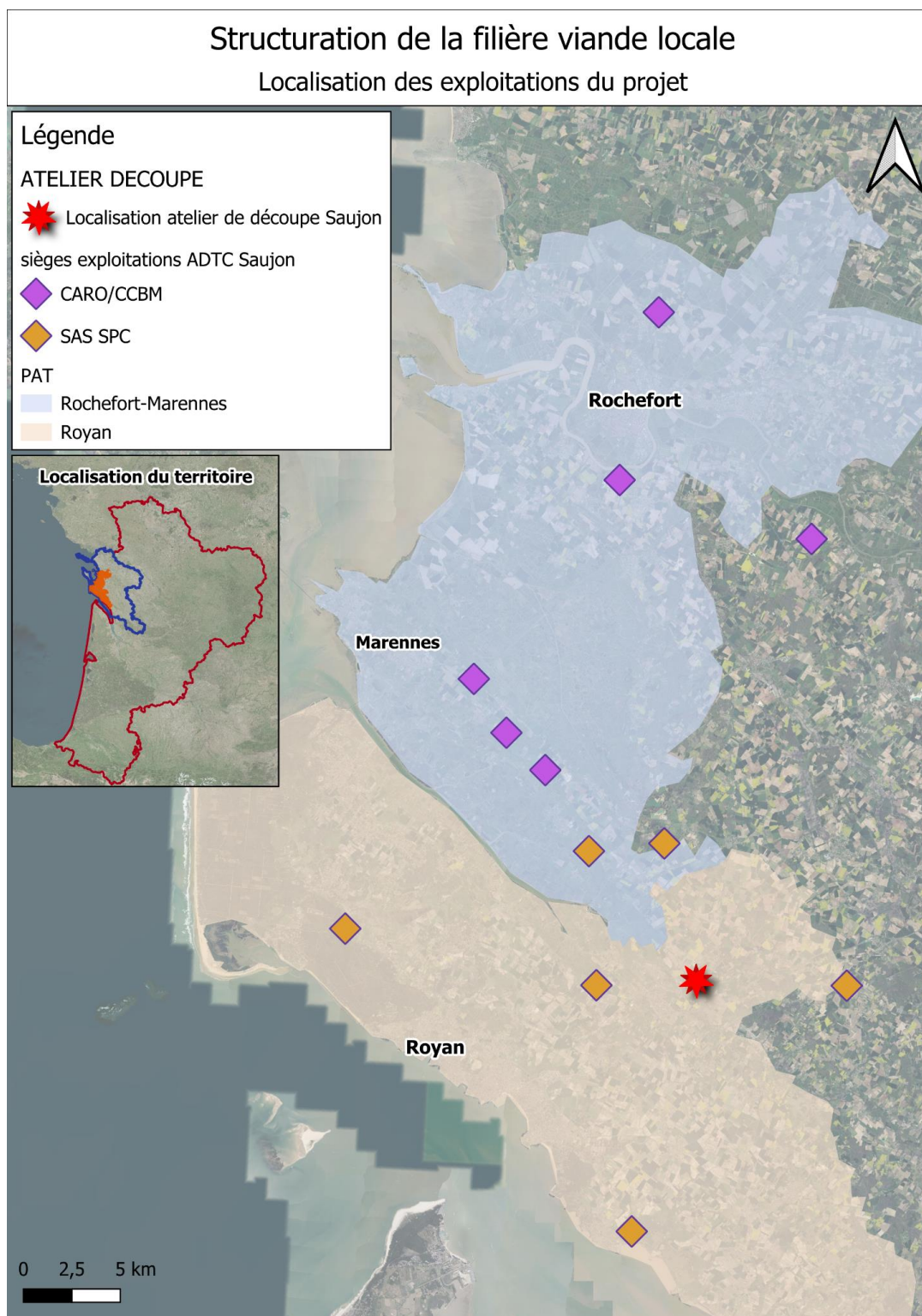
Le projet est-il inclus dans un Projet Alimentaire Territorial ? Oui.

Cette action s'inscrit dans les Projets Alimentaires Territoriaux de trois EPCI :

- Le PAT Royan Atlantique
- Le PAT Rochefort-Mareennes

Insérer une ou plusieurs cartes localisant le territoire du projet, la ville principale, à échelle départementale et régionale. Indiquer le nombre d'habitants concernés par le projet : la population des trois EPCI en 2021 est d'environ 165 000 habitants

Carte 1 : un projet ancrée au sein des PAT des intercommunalités

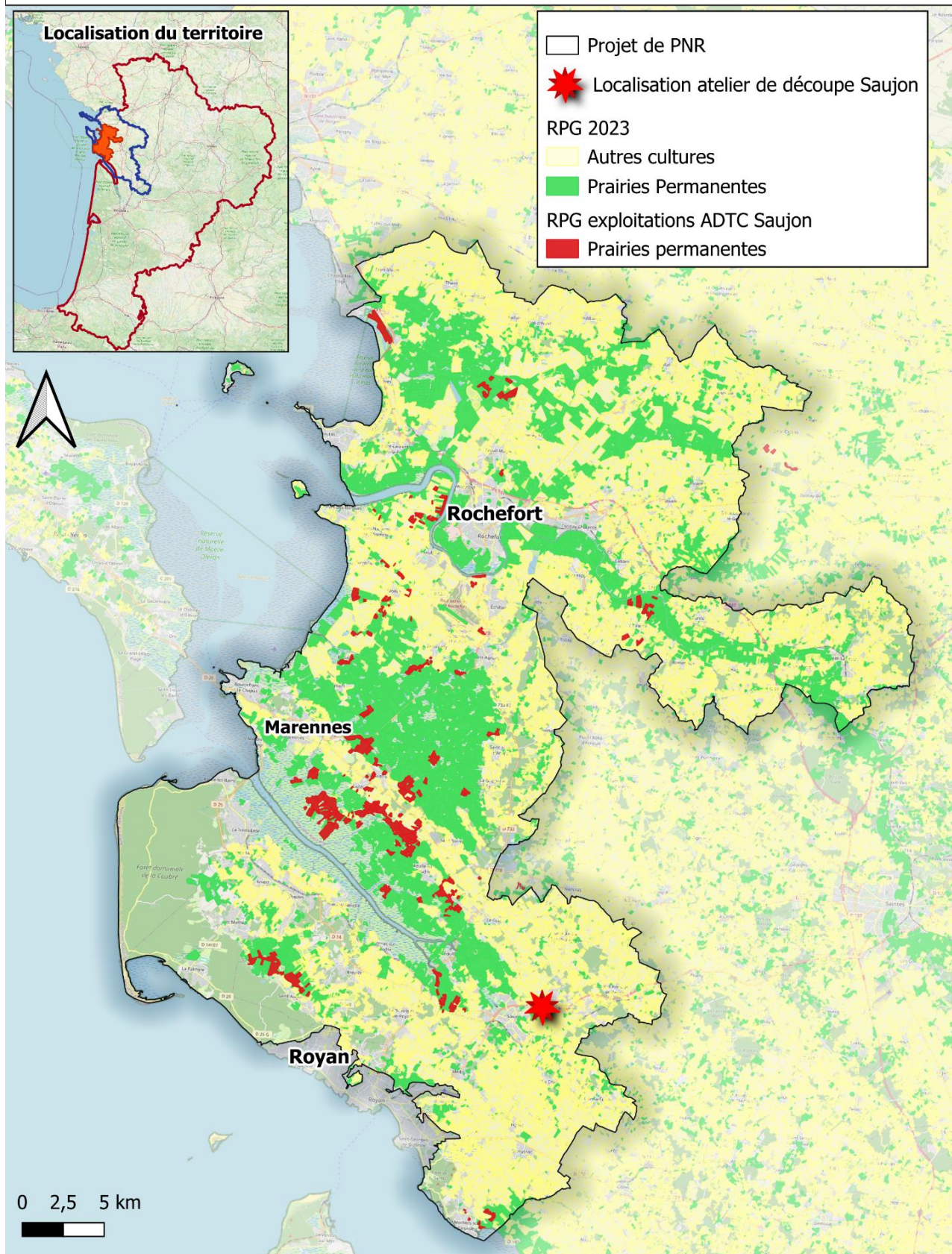


(ADTC : Atelier de Découpe et de Transformation Collectif ; SAS SPC : Saveurs Paysannes Charentaises)

Carte 2 : la valorisation des produits d'élevage extensif permet la préservation de prairies humides à l'échelle du futur PNR des marais du littoral charentais

Préservation des prairies humides à l'échelle du futur PNR

Localisation des prairies permanentes des exploitations du projet



G. PRESENTATION DETAILLEE DU PROJET

- (Ne pas dépasser une page par paragraphe – les éléments en italique sont donnés à titre indicatif, pour donner des explications sur les attendus de ces paragraphes)

● Description du besoin

En quoi le projet répond-il à un ou plusieurs besoins exprimés par les acteurs de la filière alimentaire locale/régionale ou des territoires ? Comment ce besoin a-t-il été identifié ? Quelles ont été les étapes de la genèse du projet ? Quels sont les enjeux ?

Identification des besoins :

En tant qu'éleveurs, nous sommes convaincus du rôle que nous devons jouer dans l'équilibre alimentaire du territoire. La disponibilité en produits carnés locaux manque, faute de moyens humains et techniques et de structuration de la filière. La volonté des consommateurs de se rapprocher des modes de production et des producteurs locaux est de plus en plus prégnante.

Misant avant tout sur la qualité de nos produits, nous souffrons du manque de maîtrise sur la découpe et sur la transformation de notre viande. Le lien direct au consommateur nous engage encore davantage à proposer un produit de qualité, sur la durée. Nos bêtes sont majoritairement abattues à l'abattoir de Surgères, en Charente-Maritime, et pour beaucoup sont découpées en Charente, en Vendée, en Loire-Atlantique, pour ensuite revenir en Charente-Maritime pour être commercialisées. L'organisation logistique pour relocaliser ce circuit est ainsi l'un des points clés de la réussite du modèle de commercialisation en circuits courts, volet où nous n'avons encore que trop peu la main. Cette approche collaborative pourrait aussi nous permettre d'accéder à de nouveaux marchés tels que celui de la restauration collective. Enfin, au vu de la place grandissante que prend le steak haché dans l'assiette des consommateurs, il nous semble indispensable de disposer de ce type de produit, y compris en circuits courts.

Ainsi structurant sur le plan technique, disposer d'une solution de découpe et de transformation de la viande est un véritable levier pour la structuration de la filière élevage du territoire, le développement de nos circuits courts, tant dans les foyers qu'en restauration privée et collective, pour la sensibilisation du grand public à l'activité d'élevage en zone humide et pour la formation dans le secteur de la boucherie. C'est pourquoi nous nous sommes engagés dans ce projet de coopération avec l'atelier de découpe et de transformation collectif de Saujon qui cherche de son côté à augmenter son volume d'activité et atteindre un équilibre économique.

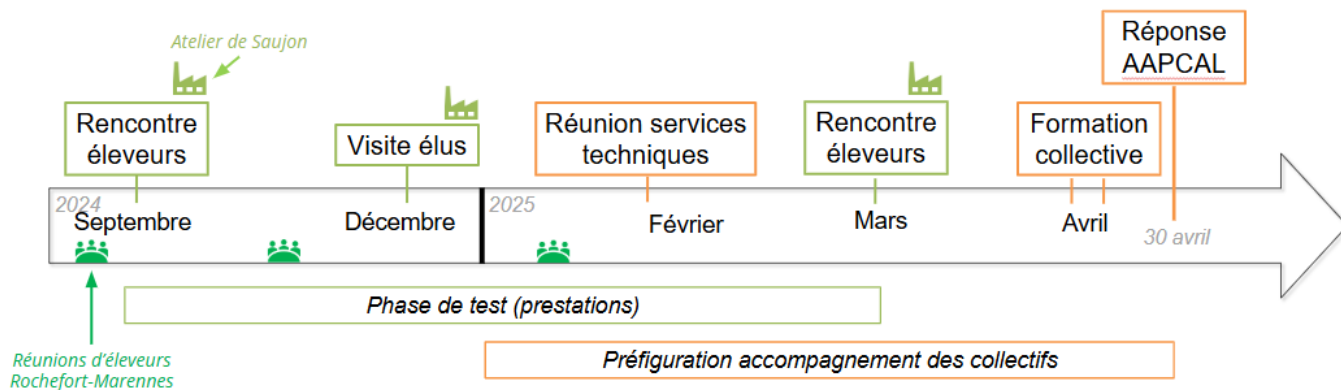
Genèse du projet :

L'Association des éleveurs du Marais de Brouage se charge depuis 2015 de l'animation d'un collectif d'éleveurs de la Communauté d'Agglomération Rochefort océan (CARO) et de la Communauté de Communes Bassin de Marennes (CCBM) travaillant sur un projet d'atelier de découpe. Ce collectif collabore avec les collectivités au montage d'une solution de découpe et de transformation de viande sur le territoire. Une étude de faisabilité, lancée en 2020 et cofinancée par la Région Nouvelle-Aquitaine et le Département, a permis de préciser les besoins, d'évaluer l'environnement économique et de définir un modèle d'exploitation viable. Toutefois, l'actualisation du chiffrage du projet menée en 2024 a montré une évolution défavorable des conditions économiques : hausse du coût des matériaux (+25%), augmentation des taux d'intérêt (+3%) et accroissement des charges d'exploitation (+5%). Ces facteurs, couplés à la baisse des volumes dans la filière viande, ont remis en cause l'équilibre financier du projet, menaçant la viabilité économique de l'atelier et alourdissant la charge pour la collectivité. Face à ce constat, la CARO et les éleveurs ont jugé plus prudent de ne pas poursuivre la construction d'un nouvel atelier, évitant ainsi un risque financier important, et ont souhaité étudier la faisabilité d'un rapprochement avec les ateliers de transformation et de découpe déjà existants dans le Département.

En parallèle, le projet phare du PAT de la Communauté d'Agglomération Royan Atlantique (CARA) a été la mise en place d'un équipement permettant aux producteurs, et notamment aux éleveurs, d'accéder à une gamme complète de services (découpe, transformation froide et chaude, conserverie, séchage-affinage, conditionnement/colisage). Cet atelier implanté à Saujon a démarré son activité en 2022 et il est exploité par un collectif de producteurs réunis au sein de la SAS Saveurs Paysannes Charentaises composée de 8 associés. La CARA loue cet atelier à Saveurs Paysannes Charentaises, via un crédit-bail, qui en assure la gouvernance, l'exploitation technique, la responsabilité des agréments sanitaires et le développement commercial. L'atelier dispose aujourd'hui d'un agrément pour travailler 150 tonnes équivalent carcasse. Sur l'année 2024, près de 50 tonnes entrantes et 70 tonnes en cumulé (découpe et transformation) ont été travaillées, ce qui laisse encore une marge d'évolution importante sur les volumes. Au-delà de l'augmentation du volume d'activité, les enjeux à court terme sont de renforcer l'implication de l'ensemble des associés et en intégrer de nouveaux pour contribuer au développement de Saveurs Paysannes Charentaises.

Dans cette optique, les éleveurs du collectif Rochefort-Marennes ont rencontré en septembre 2024 la SAS Saveurs Paysannes Charentaises lors d'une visite de l'atelier de Saujon. La SAS et le collectif ont convenu d'une période de

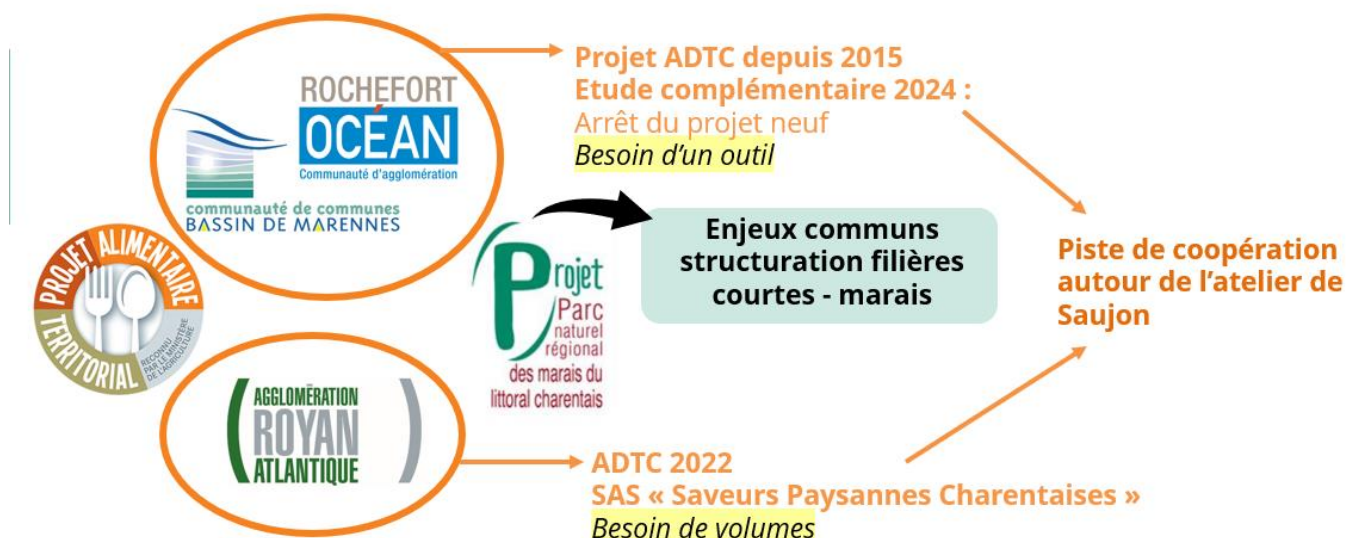
test sous forme de prestations pendant six mois pour initier une coopération. Cette phase s'est clôturée en mars 2025, elle a validé l'intérêt de développer la coopération.



● Etat des lieux

Quelles sont les expériences réalisées ou en cours sur le sujet ? Quels sont les enseignements, l'expérience et les savoir-faire déjà acquis ?...

De l'échelle nationale à l'échelle locale, présenter un état des lieux des actions menées et des expériences acquises concernant l'objet du programme d'action, et indiquer la complémentarité du projet avec les acteurs et initiatives repérés.



La Communauté d'Agglomération Rochefort Océan (CARO), la Communauté de Communes du Bassin de Marennes (CCBM) et la Communauté d'Agglomération Royan Atlantique (CARA) sont trois intercommunalités voisines menant des politiques alimentaires ambitieuses qui favorisent le soutien aux producteurs locaux et le développement des circuits courts. Plus largement, elles s'inscrivent dans une dynamique de préservation et de valorisation de l'élevage en marais qui soit utile au maintien de la biodiversité et des paysages et au développement de l'économie locale. Aussi, deux Projets Alimentaires Territoriaux (PAT) sont portés sur ces territoires et un projet de Parc Naturel Régional (PNR) relie les trois collectivités.

Cela fait maintenant huit années que les trois intercommunalités constituées en Entente travaillent de concert sur ce projet de Parc naturel régional sur les marais du littoral charentais, avec l'appui de la Région, compétente en la matière. L'objectif, avec un PNR, est de mieux coordonner les actions en matière de préservation du patrimoine naturel et paysager, notamment en ce qui concerne les zones humides, et de fédérer les acteurs locaux autour d'un projet de développement économique durable dans un contexte de changement climatique. Le projet de PNR tel qu'imaginé vise à relever plusieurs défis communs qui nécessitent la mise en œuvre de stratégies coordonnées, en particulier sur la question de la valorisation des filières d'excellence dont l'élevage extensif fait totalement partie. En effet, l'élevage constitue une composante essentielle du bon entretien et de l'équilibre des marais. Le maintien de l'élevage est fondamental pour la préservation de ces espaces remarquables. Dans le cadre du projet de PNR des marais du littoral charentais, il est crucial d'accompagner la filière dans son adaptation aux modes de consommation et de préservation des marais.

● Objectifs du projet

Lister les objectifs stratégiques et opérationnels du projet.

Pour structurer les prochaines étapes de mutualisation de l'outil avec le collectif Rochefort-Mareennes, l'association des éleveurs du marais de Brouage, en partenariat avec Saveurs Paysannes Charentaises et les collectivités, porte le projet de restructuration du modèle économique, logistique et juridique de la société au regard de ses évolutions récentes. L'association porte ce projet dans la continuité des actions déjà menées pour la valorisation des produits d'élevage en circuits-courts. Ce portage confortera l'implication et la légitimité des éleveurs de l'association à être force de proposition auprès de Saveurs Paysannes Charentaises pour coopérer autour de l'atelier de Saujon.

Le projet est envisagé en plusieurs temps :

1/ Une **formation collective** menée par la chambre d'agriculture Charente-Maritime Deux-Sèvres pour **définir le projet commun** (« poser les bases de notre association : miser sur les relations humaines »), qui permet de souder le collectif élargi en :

- travaillant sur la communication et les méthodes de gestion d'un collectif
- formulant les niveaux d'engagements possibles de chacun
- définissant les besoins de chacun au sein du projet

Le travail issu de cette formation servira de socle pour la suite du projet.

2/ Un **accompagnement** avec un consortium de prestataires pour **retravailler le modèle économique, logistique et juridique** de la société au regard du projet commun qui sera défini.

Les missions d'accompagnement sont décomposées en 4 volets :

- Volet 1 : traduction juridique de la gouvernance
- Volet 2 : structuration du modèle économique
- Volet 3 : organisation des ressources humaines
- Volet 4 : organisation logistique et process de travail

Une expertise globale viendra en complément apporter une lecture et une cohérence transversale aux volets d'accompagnement. Elle aura pour objet de garantir la pérennité de la nouvelle organisation de l'atelier de Saujon en poursuivant le travail de formation du collectif élargi, en apportant des références technico-économiques adaptées au projet, un regard critique régulier sur les productions des missions.

3/ Du temps d'ingénierie de Saveurs Paysannes Charentaises pour adapter le fonctionnement de l'atelier de transformation aux besoins du collectif élargi :

- Elargissement de l'offre de service et sa structuration (agrément sanitaire, règlement intérieur, recrutement)
- Accompagnement et formation des nouveaux producteurs et salariés (accompagnement et formation)
- Développement commercial (RHD, grossiste...)

● Indicateurs de résultat

Pour chaque objectif opérationnel, indiquer les retombées directes et indirectes du projet, en précisant les indicateurs de résultats qualitatifs et quantitatifs associés.

Objectif opérationnel	Retombées du projet	Indicateur qualitatif	Indicateur quantitatif
Définition du projet commun par la formation collective	* consolidation du groupe * adéquation de l'accompagnement avec les besoins des éleveurs	rapport de formation	nombre de producteurs formés nombre de réunion/ de jours dédiés
Traduction juridique de la gouvernance	* consolidation de la société d'exploitation * clarification des différents niveaux d'engagement * capacité d'intégration de nouveaux producteurs améliorée	rapport de mission production des documents statutaires et extra-statutaire maquette de contrat de prestation	nombre de producteurs s'engageant dans la démarche : associés et client nombre de réunion/ de jours dédiés
Structuration du modèle	* pérennité de la société d'exploitation * adéquation des tarifs avec le marché	rapport de mission plan d'affaires	prix de revient des prestations avant/après

économique	* développement de l'offre de produits locaux pour l'aval de la filière (restauration collective, commerciale, autres) * développement commercial	plan d'action commercial grille tarifaire détaillée	seuils de rentabilité avant/après nombre de réunion/ de jours dédiés
Organisation des ressources humaines	* Augmentation du volume découpé et transformé avec le maintien de la qualité de service * Consolider la capacité de l'atelier à répondre aux besoins des producteurs * Assurance d'une régularité de service pour les clients (cuisiniers, boucheries...)	rapport d'audit RH fiches de postes grille d'entretiens professionnels organigrammes plan d'action RH guide de recrutement et de l'intégration	nombre de réunion/ de jours dédiés
Organisation logistique et process de travail	* Adéquation technique de l'atelier avec les besoins des producteurs du territoire * Augmentation du volume découpé et transformé avec le maintien de la qualité de service * Amélioration de l'attractivité de l'atelier pour l'amont et l'aval de la filière * Développement d'un service de transport intégré pour la gérer les flux importés et exportés	tableau de bord projet tableau de bord de production (planning de fabrication) fiche nouveau produit dossier d'agrément sanitaire	volumes réalisés et réalisables après restructuration nombre de réunion/ de jours dédiés
Expertise transversale	* Pérennité et faisabilité de la gouvernance établie par le collectif élargi * Cohérence global du nouveau modèle de l'atelier * Retour d'expérience sur les projets aboutis similaires à l'échelle nationale	rapport de formation références technico-économiques rapports d'analyse du projet	nombre d'éleveurs formés nombre de réunion/ de jours dédiés
Développer l'offre de service de l'atelier	*Obtention de nouveaux agréments sanitaires	agréments sanitaires déposés	nombre d'agréments demandés et obtenus
Développer l'offre pour la restauration scolaire	*Essaimage de la démarche équilibre carcasse pour les débouchés RHD	compte rendu de réunion	nombre de réunion de travail avec les acteurs de la RHD
Développement commercial de l'atelier en intégrant les nouveaux volumes et produits	*Solution clé en main pour les producteurs souhaitant déléguer la vente de leurs produits à Saveurs Paysannes Charentaises	rapport de mission	nombre de débouchés proposés
Accompagnement et formation des producteurs	*Connaissance du fonctionnement de l'atelier de transformation par les producteurs	rapport de mission	Nombre de formation
Animation de territoire	*Augmentation de la visibilité de la filière élevage sur le département grâce aux actions de sensibilisations auprès de divers publics	rapport de mission	Nombre d'actions réalisées

● **Caractère structurant et opérationnel du projet pour les filières alimentaires**

Quel est le nombre et la nature des acteurs (amont/aval, publics/privés...) concernés par le projet ?

Quels volumes et chiffre d'affaires sont concernés par le programme ? La démarche est-elle reliée à des équipements existants ou des projets d'investissements portés par les acteurs de la filière ou les territoires ?

Présenter le caractère structurant et l'impact du projet pour les filières alimentaires ciblées, en détaillant les acteurs (producteurs, entreprises, associations, collectivités...) concernés. Une cartographie des acteurs et partenaires peut être insérée.

Cette démarche vise à consolider l'atelier de Saujon et asseoir son rôle de structuration de filière, notamment d'élevage, en mutualisant les volumes et moyens des territoires. Cela confère une solution logistique et de transformation pour l'amont, ainsi qu'une offre de service stable et diversifiée de produits locaux pour l'aval.

Le projet mobilise un panel d'acteurs à la fois publics et privés, intervenant principalement sur l'amont de filières alimentaires locales, notamment la filière bovine extensive. Sont impliqués : 8 associés de la SAS Saveurs Paysannes Charentaises et 6 éleveurs du collectif Rochefort-Marennes représentés par l'association, une entreprise collective (SAS Saveurs Paysannes Charentaises), les collectivités locales (Communautés d'Agglomération Rochefort Océan et Royan Atlantique, Communauté de Communes du Bassin de Marennes). Ce partenariat public-privé garantit la complémentarité des expertises et des moyens mis en œuvre. Le projet permettra à l'avenir, via l'amélioration des performances, d'augmenter l'attractivité de l'atelier et ainsi le nombre de producteurs clients, utilisateurs et/ou associés. Cette structuration de l'amont de la filière induira aussi un développement commercial vers l'aval de la filière (restauration collective et commerciale, magasins de producteurs, épiceries locales, vente directe...).

Les missions visent à consolider et développer des volumes d'activité significatifs, notamment dans les secteurs de la découpe et de la transformation de viande, ainsi que dans l'achat/revente vers la restauration collective. Les premiers objectifs chiffrés concernent l'augmentation des volumes découpés et transformés dans l'atelier, ainsi que la centralisation et la sécurisation des flux vers les marchés scolaires et autres débouchés locaux. L'impact économique visé inclut à terme un chiffre d'affaires renforcé pour la SAS ainsi que des revenus mieux sécurisés pour les producteurs associés. Le projet intègre également des projections de croissance d'activité grâce à l'adaptation de l'outil de production et à l'extension de la gamme de produits proposés, (steak haché, nouvelles recettes...). Aujourd'hui, le fonctionnement actuel de l'atelier de Saujon ne permet pas d'atteindre un équilibre financier. Après analyse, les volumes actuels sont insuffisants. Afin d'atteindre un équilibre avec le niveau de charge actuel et prévisionnel à court terme, il serait nécessaire d'atteindre un chiffre d'affaires de 60 000 € qui pourrait se traduire par un volume de 5 vaches et 13 cochons par semaine.

Le projet s'appuie sur des équipements existants tout en envisageant de nouveaux investissements pour l'améliorer (équipements de production, logistique, stockage frigorifique) et obtenir de nouveaux agréments sanitaires. Il prévoit aussi une coopération logistique renforcée avec le site du GAEC Chagneaud.

Le caractère structurant du projet réside dans la formalisation d'une organisation collective pérenne, dans la mutualisation des moyens de production et de commercialisation et dans la professionnalisation accrue des filières locales. En agissant sur toute la chaîne de valeur — de la production jusqu'à la vente — et en accompagnant les producteurs dans leur montée en compétence (technique, administrative, commerciale), le projet offre une réponse durable aux défis de la structuration des circuits alimentaires de proximité.

À terme, le projet vise non seulement à sécuriser l'existence et le développement de la filière viande locale, mais aussi à essaimer ses bonnes pratiques à d'autres bassins de production via des démarches de capitalisation et de diffusion régionales et nationales.

● **Caractère structurant et opérationnel du projet pour le territoire**

La démarche s'inscrit-elle en cohérence avec le contexte et les enjeux des territoires ? Les échelles et périmètres de mise en œuvre du projet sont-ils pertinents, et permettent-ils de développer les coopérations territoriales ? Décrire les synergies entre le projet et les stratégies initiées au niveau local et régional : impacts sur l'économie et l'emploi, transition énergétique et écologique, contribution aux enjeux identifiés en matière d'aménagement du territoire...

Le projet s'inscrit pleinement dans les dynamiques locales et régionales, en cohérence avec les enjeux identifiés pour les territoires ruraux littoraux du bassin de Marennes, Rochefort et Royan. Il s'appuie sur un tissu d'acteurs déjà engagés dans la structuration de circuits alimentaires locaux et vise à renforcer la souveraineté alimentaire, la résilience des territoires et le maintien d'une activité agricole durable et rémunératrice.

À l'échelle locale, la mise en œuvre du projet consolide et développe les partenariats existants entre les exploitations agricoles, les collectivités (CCBM, CARO, CARA), l'association et le SAS Saveurs Paysannes Charentaises. Le périmètre d'action correspond aux bassins de production et de consommation, facilitant la logistique et l'organisation collective. Ce projet de mutualisation permettra de maximiser l'utilisation des équipements existants à Saujon et

d'envisager de nouveaux investissements structurants (agrandissement, modernisation logistique, nouvelles certifications sanitaires).

Sur le plan stratégique, la démarche est pleinement alignée avec les politiques des collectivités :

- Projets Alimentaires Territoriaux (PAT Royan Atlantique, PAT Rochefort-Marennes)
- Projet de Parc Naturel Régional des marais littoraux charentais dont l'enjeu de préservation des marais passe par le soutien à la filière élevage extensif
- Ambitions régionales en faveur des circuits courts et de la transition agroécologique

Le projet répond aux enjeux de diversification économique, de consolidation de l'emploi local (création et maintien d'emplois en production, transformation, logistique et commercialisation), et de transition énergétique (optimisation logistique, relocalisation de l'approvisionnement des cantines scolaires).

Le projet contribue également au développement économique de nos espaces ruraux, jouant un rôle majeur dans l'attractivité, le développement et le dynamisme des territoires de marais du littoral charentais. En soutenant une agriculture de qualité respectueuse de l'environnement et en favorisant la valorisation durable des espaces naturels sensibles, ce projet participe à la préservation de nos prairies humides, qu'elles soient de Brouage, du nord de Rochefort, de la vallée de la Charente, ou encore de la Seudre. L'élevage extensif des marais du littoral charentais façonne et entretient ces paysages et la biodiversité qui leur est associée. En étant le garant du maintien de ces zones humides, puits de carbone, il joue un rôle central dans l'atténuation du dérèglement climatique et de ses effets.

● Plan d'actions

Décrire de manière détaillée la méthode et les actions qui seront mises en œuvre, ainsi que les étapes et le calendrier de travail qui seront nécessaires pour mener à bien le projet.

L'objet de la mission est de retravailler le modèle économique et juridique de la société au regard de ses évolutions récentes (activités & services, stratégie commerciale, gouvernance, ressources humaines, logistique...). L'objectif final est de définir un projet collectif clair et cohérent de mutualisation de l'outil.

La mission facilitera ainsi la quantification des nouveaux volumes apportés en découpe et transformation, l'identification des marchés ciblés et la définition des modes de commercialisation associés, et la mise à jour du plan d'affaires de la SAS. Cet accompagnement offrira aux éleveurs les moyens de formaliser juridiquement leurs engagements pour sécuriser d'éventuels investissements et d'autres aspects clés du développement de la SAS. Cette démarche aboutira à une clarification des objectifs à court, moyen et long terme, essentielle pour l'élaboration d'une stratégie commune. Celle-ci portera sur l'organisation, la logistique, les ressources humaines de l'atelier dans un objectif d'intensification de l'activité pour augmenter significativement les volumes découpés et transformés.

Les missions d'accompagnement financées sont décomposées en 4 volets :

- Volet 1 : traduction juridique de la gouvernance
- Volet 2 : économique
- Volet 3 : organisation des ressources humaines
- Volet 4 : organisation logistique et process de travail

Ces quatre volets sont interdépendants et à ce titre, les différents prestataires seront en coordination pour garantir la réalisation des ajustements nécessaires via une bonne circulation des informations.

● Volet 1 : Traduction juridique de la gouvernance

- Temps de concertation avec les producteurs :
 - synthèse de la formation "*poser les bases de notre association*" et traduction en un schéma de gouvernance
 - Interrogation des statuts et du règlement intérieur et adaptation si nécessaire.
- Définir et rédiger les modalités contractuelles de prestation :
 - niveau basique : en vue d'une planification de l'activité
 - niveau supérieur : en vue d'amortir les investissements induits par cette prestation
- Définir et rédiger les modalités contractuelles d'associé :
 - montant et nature des parts sociales

- engagements sur des apports en volume
- engagement de participation à la vie de la société
- une participation aux instances (conseils d'administration, AG)
- Étudier les conditions d'une éventuelle intégration de salariés au capital.

Volet 2 : Economique

- Temps de concertation avec les futurs utilisateurs de l'atelier pour définir l'offre de service et les prix qui y seront associés ;
- Mise à jour du plan d'affaires intégrant les investissements nécessaires (*lien volet logistique*) et les services attendus (*lien volet RH*) ;
- Adaptation de la stratégie commerciale de la société en articulation avec celles des producteurs sur ses quatre secteurs d'activités :
 - prestations de découpe
 - prestations de transformation
 - location d'espaces de production
 - achat/revente à la restauration scolaire :
 - validation - et adaptation au besoin - du mode de fonctionnement, l'enjeu étant de prévoir la gestion centralisée par la société des offres de la restauration collective pour ventiler les volumes des associés et éviter les effets de mises en concurrence
 - ajustement de la grille tarifaire : prix d'achat de tout ou partie de la carcasse, prix de la prestation commerciale (prospection, réponse appels d'offre Agrilocal17), de coordination (entre producteurs et avec les établissements scolaires, Marc Viandes et IEPR Services) et de facturation (Chorus). Cas spécifique du GAEC Chagneaud : vend à Saveurs Paysannes une partie de la carcasse pour la restauration scolaire et garde la maîtrise de la commercialisation du reste de la carcasse découpée/transformée (magasin de producteurs).
 - débouchés complémentaires (sous la marque Saveurs Paysannes Charentaises) : vente aux particuliers, restaurants commerciaux, GMS, boucherie...
- Calcul du prix de revient :
 - de l'atelier (*lien volet RH et logistique*) : calcul des charges fixes et recettes par secteurs d'activités (découpe, transformation, location, achat/revente).
 - Définition en concertation avec les producteurs du coût de revient des prestations (découpe, transformation, achat/revente) et du montant plafond acceptable par kilo de viande entrante (selon le prévisionnel à l'année) au regard des prix du marché ;
 - Effectuer plusieurs simulations en fonction de la montée en puissance des moyens humains et matériels (et des charges associées) et s'appuyer notamment sur le retour d'expérience du GAEC Chagneaud sur le secteur de découpe.
 - de tout ou partie des fermes (définir un prix unitaire sachant que le nombre d'accompagnement se situera entre 3 et 8)

Volet 3 : Ressources humaines

- Etat des lieux des forces en place avec les fiches de postes actuelles ;
- Etat des lieux des compétences, des ambitions et volontés d'évolution de chacun ;
- Estimation des besoins de la future organisation (*lien volet logistique et économique*) en précisant la quantité d'ETP nécessaires dans chaque secteur d'activité (découpe, transformation, location, achat/revente), élaborer les fiches de poste correspondantes et évaluer la masse salariale nécessaire ;
- Configurer les évolutions d'organisation du travail : planification ressources humaines en fonction des profils (bouchers-tâcherons, bouchers-charcutiers) et répartition des responsabilités entre les différents associés et salariés (logistique, sanitaire, commerciale, administrative, etc) ;
- Planification des évolutions internes et des recrutements externes afin de couvrir les besoins;
- Production d'un organigramme final.

- **Volet 4 : Logistique et process de travail**

- Définir les équipements manquants, sourcer les fournisseurs potentiels et chiffrer les investissements correspondants (neuf ou occasion) ;
- Explorer les modalités de coopération avec le site du GAEC Chagneaud (lieu de stockage réfrigéré, etc) ;
- Travailler la maîtrise d'un service de transport (import des carcasses et livraison des clients) en étudiant une tarification « mutualiste » (pour ne pas pénaliser ceux qui sont plus éloignés géographiquement) ;
- Travailler l'organisation logistique et les processus de travail dans l'objectif d'intensifier l'occupation de l'espace : cartographie d'une « semaine type » et simulation du fonctionnement dans la durée ;
- Accompagnement derrière les fourneaux : élaboration de recettes et travail sur la régularité des produits.

En parallèle de ces accompagnements, Saveurs Paysannes Charentaises, en tant que partenaire du projet, assurera l'ingénierie permettant d'adapter le fonctionnement de l'atelier de transformation aux besoins du collectif élargi. Pour cela, Saveurs Paysannes Charentaises mettra en oeuvre du temps salarié afin d'atteindre trois objectifs généraux :

- Elargissement de l'offre de service
- Accompagnement et formation des nouveaux producteurs et salariés
- Développement commercial (RHD, grossiste...)

Le plan d'actions porté par Saveurs Paysannes Charentaises se présente comme suit :

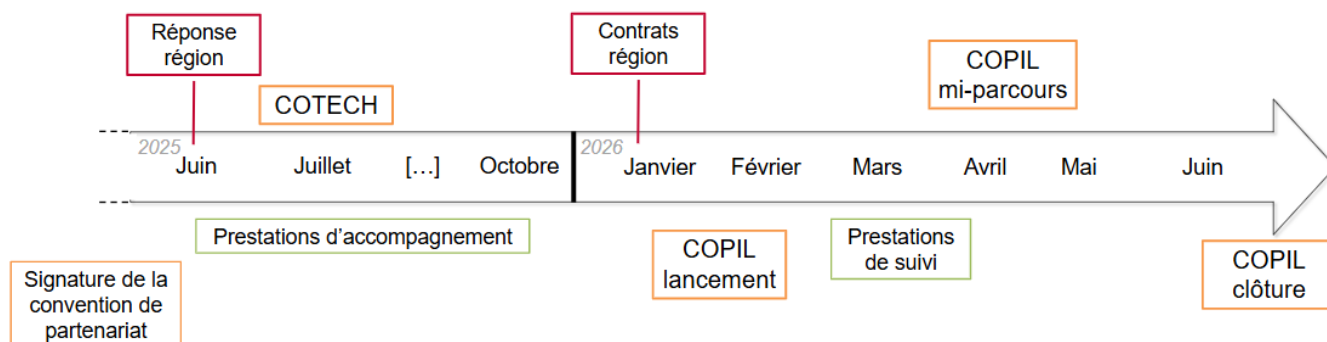
- Développer l'offre de service de l'atelier avec l'obtention de nouveaux agréments sanitaires :
 - Définition du besoin avec le producteur
 - relation avec la DDCSPP
 - tests à la production
 - analyse des produits et validation de DLC
 - rédaction
 - modification et ajustement en fonction du retour de la DDCSPP
- Adaptation du règlement intérieur :
 - Intégration des évolutions du plan de maîtrise sanitaire ;
 - rédaction des bonnes pratiques d'utilisation et de fonctionnement de l'atelier ;
 - concertation avec les nouveaux partenaires clients et associés.
- Accompagnement et formation des producteurs :
 - fonctionnement de l'outil en zone de production
 - prise en main des outils administratifs (document des risques, PMS, facturations, planning de production...)
- Monter en compétence pour élargir la régularité de la production et les élargissements de gamme :
 - Etat des lieux des compétences ;
 - Projection sur les nouveaux besoins et formations pour y répondre (conserverie, charcuterie, traiteur sous vide)
- Structurer l'équipe de salariés :
 - Intégration des nouveaux salariés ;
 - temps de cohésion ;
 - formation.
- Optimisation des process de production pour un accroissement des volumes : Test d'une nouvelle organisation permettant d'accroître les volumes de production sur la base d'une semaine type.
- Développer l'offre pour la restauration scolaire (essaimage de la démarche équilibre carcasse sur un autre bassin pour les débouchés RHD) :
 - gestion centralisé des offres pour la restauration scolaire
 - constitution d'un nouveau groupe et temps de concertation
- Développement commercial de l'atelier en intégrant les nouveaux volumes et produits : Achat revente pour les producteurs qui souhaitent déléguer une partie de cette activité.

- **Mise en œuvre du plan d'actions**

Le plan d'actions est mis en œuvre par un « groupe projet ». De façon synthétique, indiquer les modalités d'association de chaque partenaire mobilisé. Préciser les actions menées par les partenaires et les modalités de pilotage du projet.

Un comité de Pilotage se réunira à minima 3 fois et sera composé des partenaires techniques et financiers suivants : Association des éleveurs du marais de Brouage, SAS Saveurs Paysannes Charentaises, La ferme des Sauzets, La SCEA Elauriane, CARA, CARO, CCBM, Région Nouvelle-Aquitaine.

Un comité technique sera également constitué et composé des agents des 3 EPCI, de représentants de l'association des éleveurs du marais de Brouage et de Saveurs Paysannes Charentaises. Il se réunira au moins deux fois, à savoir au lancement de la mission et en amont de la restitution au comité de pilotage.



Nom du partenaire	Actions menées par le partenaire dans le projet
Association des marais de Brouage	<ul style="list-style-type: none"> - Piloter la mission et mettre en oeuvre les moyens nécessaires à son bon déroulement ; - Désigner une personne qui assure une fonction de référente et de « facilitatrice » qui animera notamment les instances de suivi et de pilotage de la mission; - Assurer les échanges entre les parties visant à la bonne communication des données et informations nécessaires au bon déroulement des actions partenariales dans l'objectif d'apporter collectivement le meilleur conseil aux bénéficiaires et d'assurer un suivi auprès des financeurs des actions ;
SAS Saveurs Paysannes Charentaises	<ul style="list-style-type: none"> - Appuyer techniquement l'association des éleveurs du marais de Brouage dans le cadre de la mission ; - Désigner une personne qui assure une fonction de référente et de « facilitatrice » ; - Être partenaire de la candidature à l'appel à projet régional circuits alimentaires locaux ; - Communiquer les données et informations nécessaires au bon déroulement des actions partenariales dans l'objectif d'apporter collectivement le meilleur conseil aux bénéficiaires des actions ; - Mettre à disposition ses locaux pour l'organisation de réunions et temps forts liés aux actions partenariales ;
SCEA Elauriane	<ul style="list-style-type: none"> - Désigner une personne qui assure une fonction de référente et de « facilitatrice » ;
La ferme des Sauzets	<ul style="list-style-type: none"> - Être partenaire de la mission et de la candidature à l'appel à projet régional circuits alimentaires locaux ; - Communiquer les données et informations nécessaires au bon déroulement des actions partenariales dans l'objectif d'apporter collectivement le meilleur conseil aux bénéficiaires des actions ;
La Communauté de Communes du Bassin de Marennes	<ul style="list-style-type: none"> - Appuyer financièrement et techniquement l'association des éleveurs du marais de Brouage selon le plan de financement présenté ; - Désigner une personne qui assure une fonction de référente et de « facilitatrice » ;
La Communauté d'Agglomération Rochefort Océan	<ul style="list-style-type: none"> - Être partenaire de la candidature à l'appel à projet régional circuits alimentaires locaux ; - Communiquer les données et informations nécessaires au bon déroulement des actions partenariales, dans l'objectif d'apporter collectivement le meilleur conseil aux bénéficiaires des actions ;
La Communauté d'Agglomération Royan Atlantique	<ul style="list-style-type: none"> - Mettre à disposition ses locaux pour l'organisation de réunions et temps forts liés aux actions partenariales ;

● **Valorisation et diffusion des résultats**

Les lauréats de l'appel à projets seront associés aux programmes de capitalisation et de diffusion des résultats sur les circuits alimentaires locaux en région Nouvelle-Aquitaine.

Quel est le programme envisagé pour capitaliser les enseignements du projet, les valoriser et les diffuser ?

Quel lien sera fait avec les réseaux existants au niveau local, régional, voire national ?

Indiquer les livrables prévus et les modalités de diffusion et communication envisagées.

- Compte-rendu de réunions (COPIL avec les partenaires)

- Fiche-actions des PAT concernés (cf. fiche-action « *Soutien à l'élevage dans le cadre du projet de Parc Naturel Régional sur les marais du littoral charentais* » du PAT Royan Atlantique en annexe) et outils de communication territoriaux (ex : CARA'MAG, magazine trimestriel de la CARA, magazines de la CARO et de la CCBM) à destination du grand public et des partenaires institutionnels.
- Actions de communication auprès du grand public et des professionnels pour faire connaître la démarche.
- Actions de communication auprès des éleveurs du territoire par l'association des éleveurs du marais de Brouage.
- Valorisation dans les projets de territoires locaux : Projet Grand Site du marais de Brouage, Contrat de Progrès Territorial du marais de Brouage.

Il est prévu un retour d'expérience dans le cadre des réseaux de référents agriculture et alimentation : le réseau des animateurs en circuits courts animé par le Conseil Départemental de la Charente-Maritime ; le réseau des référents PAT animé par Pays et Quartiers en Nouvelle-Aquitaine (PQN-A) à l'échelle de la Région Nouvelle-Aquitaine ; au « Carrefour des PAT » organisé à l'échelle nationale par Terres en ville et Chambre d'Agriculture France ; le réseau des GIEE ; le Forum des Marais Atlantique.

H. PLAN DE FINANCEMENT PREVISIONNEL GLOBAL DU PROJET (synthèse)

Il s'agit de présenter de manière globale les dépenses et financements prévisionnels liés au projet.

Le détail des dépenses et recettes est par ailleurs précisé dans les formulaires à compléter pour chaque partenaire associé au programme et sollicitant un soutien financier au titre de l'appel à projets.

DEPENSES		RECETTES	
Détail Dépenses <i>(préciser nature et montants / partenaire)</i>	€ HT	Détail Financements <i>(préciser dispositifs et montants / partenaire bénéficiaire)</i>	€
Partenaire 1 - Chef de file - Association des éleveurs du marais de Brouage		Conseil Régional	19 212.47
Accompagner juridiquement la société d'exploitation de l'atelier de Saujon à adapter sa gouvernance au collectif élargi	8 333.33	Autofinancement	19 212.47
Accompagner l'adaptation économique, logistique et des ressources humaines de la société d'exploitation de l'atelier de Saujon au collectif élargi	23 520.00	Communauté d'Agglomération de Royan Atlantique	6 404.16
Garantir la pérennité de la nouvelle organisation de l'atelier de Saujon : former les éleveurs sur les exigences de leur engagement	1 371.60	Communauté d'Agglomération Rochefort Océan	6 404.16
Garantir la pérennité de la nouvelle organisation de l'atelier de Saujon : bénéficier d'une expertise globale enrichie d'une expérience forte d'ateliers similaires aboutis	5 200.00	Communauté de Communes du Bassin de Marennes	6 404.16
Sous total Chef de file	38 424.93	Sous total Chef de file	38 424.93
Partenaire 2 Saveurs Paysannes Charentaises		Conseil Régional	9 959
		Etat	
		Conseil Départemental	
		Autres	
		Autofinancement	9 959
Sous total Partenaire 2	19 918.00	Sous total Partenaire 2	19 918.00
		Sous-Total Conseil Régional	29 171.47
		Sous-Total Etat	
		Sous-Total Conseil Départemental	
		Sous-Total Autres	
		Sous-Total Autofinancement	29 171.47
TOTAL DEPENSES	58 342.93	TOTAL RECETTES	58 342.93

Rappel : la somme des recettes doit être égale à la somme des dépenses.