



FICHE TECHNIQUE

GAEC de Masselebre

Bovins viande et porcins



Atelier de découpe et de transformation de viande - Magasin de vente directe à la ferme

**Systeme allaitant – Production de viande – Découpe et transformation à la ferme –
Vente directe**

GAEC de Masselebre

Masselebre

63940 – MARSAC-EN-LIVRADOIS

2 associés : Virginie MOREL - Cédric MOREL
et 1 salarié boucher

Tél : 06 87 07 37 08

Altitude : 556 m

SAU : 200 ha

| Céréales : 40 ha

**Troupeau : 90 Vaches allaitantes Limousine
inscrites au HBL – 49 places en porcherie**

| Début des travaux : Août 2020

| Subventions : 70 753 €

| Mise en service : Septembre 2022



DESRIPTIF BÂTIMENT

Le GAEC DE MASSELEBRE s'est orienté depuis quelques années vers la valorisation des animaux produits sur l'exploitation en vente directe. Avant le projet, une partie de la viande produite était commercialisée sous forme de colis dont la transformation était sous-traitée. C'est dans cette continuité que le projet d'atelier de découpe et de transformation a vu le jour.

L'objectif était de créer un outil spacieux et très fonctionnel. Tout cela a permis l'embauche d'un boucher qui peut ainsi travailler dans d'excellentes conditions. Le principe de conception de l'atelier est basé sur la « Marche en avant », principe sanitaire sur lequel tout atelier de transformation - charcutier ou fromager – doit se référer. En clair, les produits doivent suivre un sens unique de son entrée dans l'atelier à sa sortie, et ne pas repasser, par exemple, pour un produit fini en chambre froide, par la salle de transformation avant sa sortie. Chaque organe de l'atelier doit donc avoir une fonction bien définie, limitant ainsi les croisements de flux. Tout a ainsi été bien compartimenté :

- Les produits, matières premières, consommables et outils rentrant dans le laboratoire sont stockés dans des chambres froides et locaux bien distincts.
- Les déchets pour l'équarrissage sont stockés en chambre froide séparée

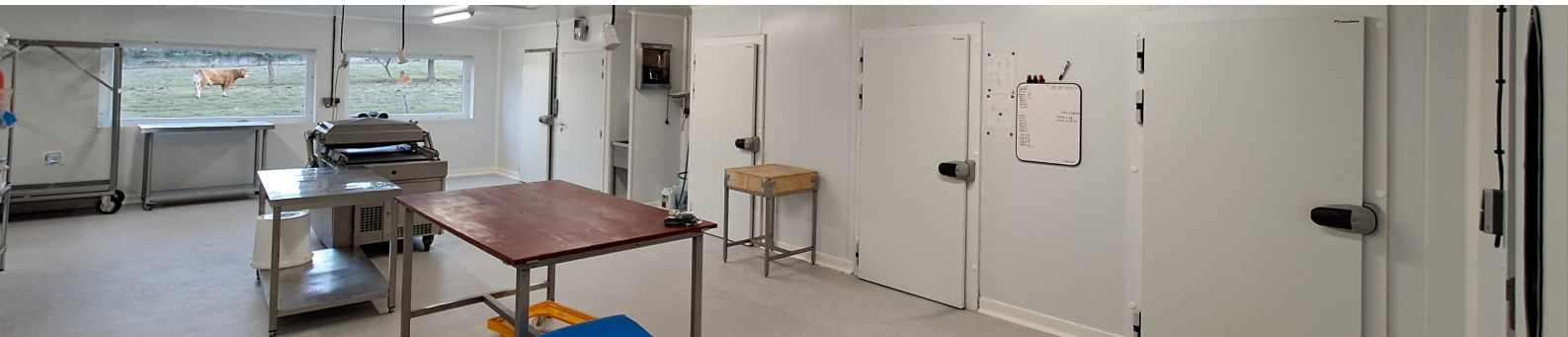
- Les produits finis sont stockés en fonction de leur nature : Frais, Congelés, sous-vide

Autre règle fondamentale lors de la conception d'un atelier de ce type : aucun produit, aucun matériel et aucune personne ne doit pouvoir rentrer et sortir du laboratoire sans passer par un SAS d'entrée et de sortie bien distincts.

Plusieurs critères ont guidé les choix lors de la création. L'entrée de lumière naturelle et la place suffisante étaient les 2 principaux. Ainsi, l'espace de travail est dégagé pour pouvoir à la fois travailler seul en toute aisance, et à plusieurs sans se gêner.

La ventilation et la régulation des températures au sein du local de transformation sont des paramètres importants à ne pas négliger. Il a donc été installé un système de VMC et d'air conditionné. Pour faciliter le nettoyage, les pentes de sols doivent être faites de manière à ce que toutes les eaux soient collectées en milieu de laboratoire. C'est ce qui a été prévu ici. Des règles sont également imposées concernant la gestion de ces eaux. Elles sont ainsi collectées et dirigées vers une cuve de décantation avant d'être envoyées dans le système de collecte des eaux usées.

Enfin, pour la commercialisation des produits, le GAEC a fait le choix d'intégrer au projet son propre magasin de vente à la ferme. Si on reprend le principe de « Marche en avant », le magasin est ainsi considéré comme le SAS de sortie du laboratoire. Les produits finis y sont conditionnés et vendus tout en respectant ces règles fondamentales.



ÉQUIPEMENTS INTÉRIEURS

Entrée des produits :

- Séchoir à charcuterie et saloir
- Chambre froide entrée des carcasses
- Légumerie

Transformation et découpe :

- Equipements de découpe, hachage et préparation, tables bois et inox de découpe

Sortie des produits :

- Mise sous-vide
- Surgélateur
- 3 chambres froides sortie : CF T° Conservation – CF T° Congélation – CF Produits sous vide

CONDITIONS DE TRAVAIL

Le travail en laboratoire s'effectue sur 3 journées complètes dans la semaine :

MARDI : Rentrée des carcasses le matin – découpe et débitage l'après-midi

MERCREDI : Transformations en produits préparés d'une partie

JEUDI : Travail en cuisine – cuisson des produits préparés – préparation des colis

La vente des produits se fait les Vendredis et Samedis à la ferme.

Le confort et l'aisance de travail sont bien au rendez-vous, leur permettant une souplesse de travail très appréciable.

AVANTAGES

- Atelier de transformation spacieux et lumineux
- Conception fonctionnelle et logique, tout déplacement est ainsi optimisé
- Magasin spacieux, permettant l'accueil du public en nombre – vue sur le laboratoire depuis le magasin
- Permet la création de produits variés, sans grosses limites techniques
- Maîtrise de l'ensemble de la production, du veau naissant au produit fini !

RÉALISATION DES TRAVAUX

Pour diminuer le coût du projet, la majorité des travaux a été réalisé par le GAEC.

INCONVÉNIENTS

- Cuisine sous-dimensionnée – non optimale
- Aucun bureau créé (en projet)

COÛT DU BÂTIMENT

POSTE DE DÉPENSES	STOCKAGE	ATELIER ET MAGASIN
Terrassement	8 313.50 €	8 313.50 €
Maçonnerie	32 048.50 €	18 141 €
Charpente	32 000 €	
Panneaux froids + groupes froids		106 973 €
Résine de sol		20 861 €
Electricité		17 851 €
Chauffage - Sanitaire - Zinguerie		4 741 €
TOTAL		176 881 €
		(684 € / m ²)

ENTREPRISES PRESTATAIRES

- Etude et conception : Associés – accompagnement par l'EDE DU PUY DE DOME
- Terrassement : Serge MARAINAT – 63940 Marsac-en-livradois
- Maçonneries : 2C Maçonnerie – 63220 Arlanc
- Charpente : SAS AGROTECH – 03430 Villefranche-d'Allier
- Agencement panneaux froids et installation des groupes froids : SARL ADVO – 63670 La Roche-Blanche
- Revêtement sol résine : SOL & STORE – 63220 Arlanc
- Electricité : Julien DESSIMOND – 63940 Marsac-en-livradois
- Chauffage – Sanitaire – Zinguerie : Christian VERNADET – 63220 Arlanc



PLAN DU BÂTIMENT

