

**« Relation éleveurs - prestataires »**  
***Diagnostic besoin / offre de prestation et sélection***  
**- EPL de La Roque -**



Le choix de l'abattoir et/ou du prestataire est une étape importante dans la mise en place d'une activité en circuit court voire décisive dans la réalisation du projet.

Trop souvent fondé sur le seul critère de proximité, ce choix doit découler d'une réelle traduction du besoin de chaque éleveur.

Cet outil va permettre à ces derniers de s'accorder un temps de réflexion en posant « les bonnes questions » et d'engager une démarche de recherche d'information sur les prestataires. Le but est bien d'identifier le ou les meilleurs partenaires prestataires.

Enfin, même si l'offre de prestation ne répond pas au besoin exprimé dans sa totalité, ce diagnostic peut permettre d'initier de nouvelles synergies, de nouvelles prestations pour tendre vers une adéquation.

Cet outil peut être déployé à différents temps d'un parcours de professionnalisation :

- en amont, lors de la définition du projet
- en cours, lors d'un changement selon le développement de l'activité
- en aval, avant la contractualisation.

Il peut être décliné sous la forme d'une formation collective ou un accompagnement individuel. Enfin, il peut soulever des nécessités de compléments de formation.

Déroulement du diagnostic :

1. *Définition des besoins (demande)*
2. *Identification et connaissance des abattoirs ainsi que des prestataires (ateliers de prestation de découpe, transformation, conditionnement)*
3. *Sélection de l'abattoir (adéquation) et des prestataires par opération (adéquation)*

## Etape 1 : Définition des besoins

Informations		Traduction du besoin
<p><b>Localisation de l'exploitation</b> (distance acceptable avec les prestataires le plus proches)</p> <p style="text-align: center;"><i>Exemple</i></p>	<p><i>Saint-Rome de Tarn</i></p>	<p><i>Prestataires entre St-Rome et Montpellier (lieux de vente)</i></p>
<p><b>Race(s) des animaux</b></p> <p style="text-align: center;"><i>Exemple</i></p>	<p><i>Bovin</i></p>	<p><i>Abattoir CE bovin prestataire Abattage « familial » possible</i></p>
<p><b>Conformation des animaux</b> <b>Poids des animaux</b> (l'abattoir les acceptera-t-il ?)</p> <p style="text-align: center;"><i>Exemple</i></p>	<p><i>Porcs lourds charcutiers</i></p>	<p><i>Abattoir dont la ligne accepte des gros porcs</i></p>
<p><b>Volume à abattre</b> (capacité du prestataire, fréquence/réservation)</p> <p style="text-align: center;"><i>Exemple</i></p>	<p><i>2000 volailles /an</i></p>	<p><i>Abattoir dont l'amplitude et la capacité d'abattage correspondent</i></p>
<p><b>Volume à transformer</b> (capacité du prestataire, fréquence/réservation)</p> <p style="text-align: center;"><i>Exemple</i></p>	<p><i>3 tonnes de veaux carcasses/ an dont 2 en juillet août</i></p>	<p><i>Prestataire qui soit ouvert en été et puisse s'adapter à la variation du besoin Sinon, faire appel à plusieurs prestataires ?</i></p>
<p><b>Types de transformation nécessaires</b> (découpe, surgélation, etc.)</p> <p style="text-align: center;"><i>Exemple</i></p>	<p><i>Découpe d'agneau pour réaliser des colis avec viande fraîche + conserves</i></p>	<p><i>Atelier de découpe ovine + mise sous-vide + matériel de cuisson, stérilisation et sertissage + étiquetage (DLC/DLUO et autres informations réglementaires) Sinon, faire appel à plusieurs prestataires ?</i></p>
<p><b>Stockage</b></p> <p style="text-align: center;"><i>Exemple</i></p>	<p><i>Stockage de chair à saucisse et abats en prévision d'une fabrication charcutière</i></p>	<p><i>Prestataire possédant des cellules de froid ou de surgélation</i></p>

<p><b>Respect des spécificités ?</b> (possibilité de respecter une recette propre, choix/rejet de certains ingrédients, etc.)</p> <p><i>Exemple</i></p>	<p><i>Fabrication d'un plat cuisiné typique (recette familiale)</i></p>	<p><i>Soit faire la fabrication soit même soit s'entendre avec le prestataire pour respecter la recette</i></p>
<p><b>Souhait / disposition à participer à la transformation</b> (certains prestataires peuvent l'obliger, choix de la location)</p> <p><i>Exemple</i></p>	<p>Se familiariser avec les morceaux, comment les cuisiner</p>	<p>Prestataire qui accepte la présence de l'éleveur et éventuellement propose des formations</p>
<p><b>Temps de participer à la transformation</b> (est-ce compatible avec vos moyens)</p> <p><i>Exemple</i></p>	<p>Pas de temps disponible</p>	<p>Prestataire « à façon » qui réalise toute la transformation</p>
<p><b>Moyens de transport et de manutention disponibles</b> (qui assure le transport des bêtes, des carcasses)</p> <p><i>Exemple</i></p>	<p><i>Pas de véhicule</i></p>	<p><i>Prestataire qui assure la livraison des carcasses de l'abattoir au prestataire de transformation</i> <i>Ou prestataire qui assure abattage ET transformation</i></p>
<p><b>Besoin de l'agrément CE</b> (suis-je en situation dérogatoire)</p> <p><i>Exemple 1</i></p> <p><i>Exemple 2</i></p>	<p><i>Circuit unique sur GMS locales</i></p> <p><i>Plats cuisinés de volailles issues de la tuerie de la ferme en vente directe</i></p>	<p><i>Prestataires agréés CE</i></p> <p><i>Prestataire traiteur non agréé CE obligatoirement</i></p>
<p><b>Certification nécessaire</b></p> <p><i>Exemple</i></p>	<p><i>Fabrication « AB »</i></p>	<p><i>Prestataires (abattoir et/ou transformation) certifié abatteur et/ou façonnier « AB »</i></p>
<p><b>Format / qualité produit Et spécificité client</b> (calibrage, teneur en gras, sel, qualité de découpe, etc.)</p> <p><i>Exemple</i></p>	<p><i>Vente de viande de veau à une école maternelle</i></p>	<p><i>Morceaux de viande calibrés respectant le GERM CN (réglementation qui fixe la quantité par type de produit et par type de public servis en restauration collective)</i></p>

<p><b>Coût de la prestation acceptable</b> (calcul du prix de vente final, % prix de revient)</p> <p><i>Exemple</i></p>	<p><i>Objectif du colis d'agneaux à 15 €/kg</i></p>	<p><i>Calcul de coût maximum de la (somme) prestation acceptable</i></p>
<p><b>Perspectives de développement</b> (le prestataire pourra-t-il suivre ?)</p> <p><i>Exemple</i></p>	<p><i>Projet d'augmenter le cheptel et la vente en circuits courts</i></p>	<p><i>Prestataire ayant le potentiel correspondant</i></p>
<p><b>Professionnalisation</b> (recherche d'acquisition de savoir-faire, etc.)</p> <p><i>Exemple</i></p>	<p><i>Connaissance des règles d'hygiènes et des techniques de fabrication charcutières</i></p>	<p><i>Prestataire faisant aussi de la formation continue</i></p>
<p><b>Divers</b></p>		

## Etape 2 : Connaissance de l'offre de prestation locale

- Recherche d'informations sur l'offre d'abattage et/ou de prestations « aval » (découpe, transformation, conditionnement) : données disponibles, rencontres/appels des prestataires, etc.

Exemple du recensement réalisé sur le territoire de l'Aveyron et départements limitrophes qui a conduit à la réalisation :

- d'un catalogue « prestataire » qui compile des fiches descriptives de l'activité de chaque structure
- d'une carte de géolocalisation des prestataires



## 10.EPL La Roque

PAPAIX Marie  
Route d'Espalion  
12033 RODEZ

Tél : 05 65 77 75 18

<http://www.legta.laroque.eduagri.fr/>



### Atelier relais (pas d'accompagnement de type gestion)

#### Prestations proposées:

- découpe
- transformation charcuterie
- transformation chaude
- conserve
- étiquetage

#### Espèces prises en charge :

- ovin
- bovin
- caprin
- volaille
- porcins
- escargots
- cervidé

Services connexes : formation, analyse sensorielle

Restriction sur animaux : aucune, abattu dans les conditions CE

Agrément CE : oui

Certification biologique ou autre : certification AB pour bovin, ovin et porc

#### Tarif :

- accompagnement atelier relais : 75cts/kg
- demi-journée de découpe : 38,4€
- étuve, séchage : 60cts/kg
- cuisson : 72€ la demi-journée
- stérilisation : 39,6 euros pour petit autoclave et 60 euros pour le gros
- conditionnement : 48cts/kg

Quantité réalisée par semaine : 700 kg

Capacité maximale : 2 T

Modalité de contractualisation : signature de convention

Conditions à respecter : aide au nettoyage, présence lors de découpe, certificat médicale et formation à l'hygiène

Elément de traçabilité à fournir : tout ce qui concerne les ingrédients et matières premières entrant, origine et date de préparation

Modalité de réservation : appel ou inscription sur planning 1 ou 2 mois à l'avance

Périodes d'ouverture : du lundi au vendredi

Périodes de fermeture annuelle : 1 semaine en avril et en août et période de Noël

Nombre de salariés : 5  
Ancienneté : depuis 1991

Part de la prestation dans leur activité : 60%

Activités en cours de développement ou envisagées : fabrication de steaks hachés et fumaison

Lien avec d'autres Prestataires : avec des abattoirs, des moyens de transport pour des livraisons, des magasins

Types de clients : agriculteurs, artisans, entreprises agro-alimentaire

Part d'agriculteurs en vente directe : 80%

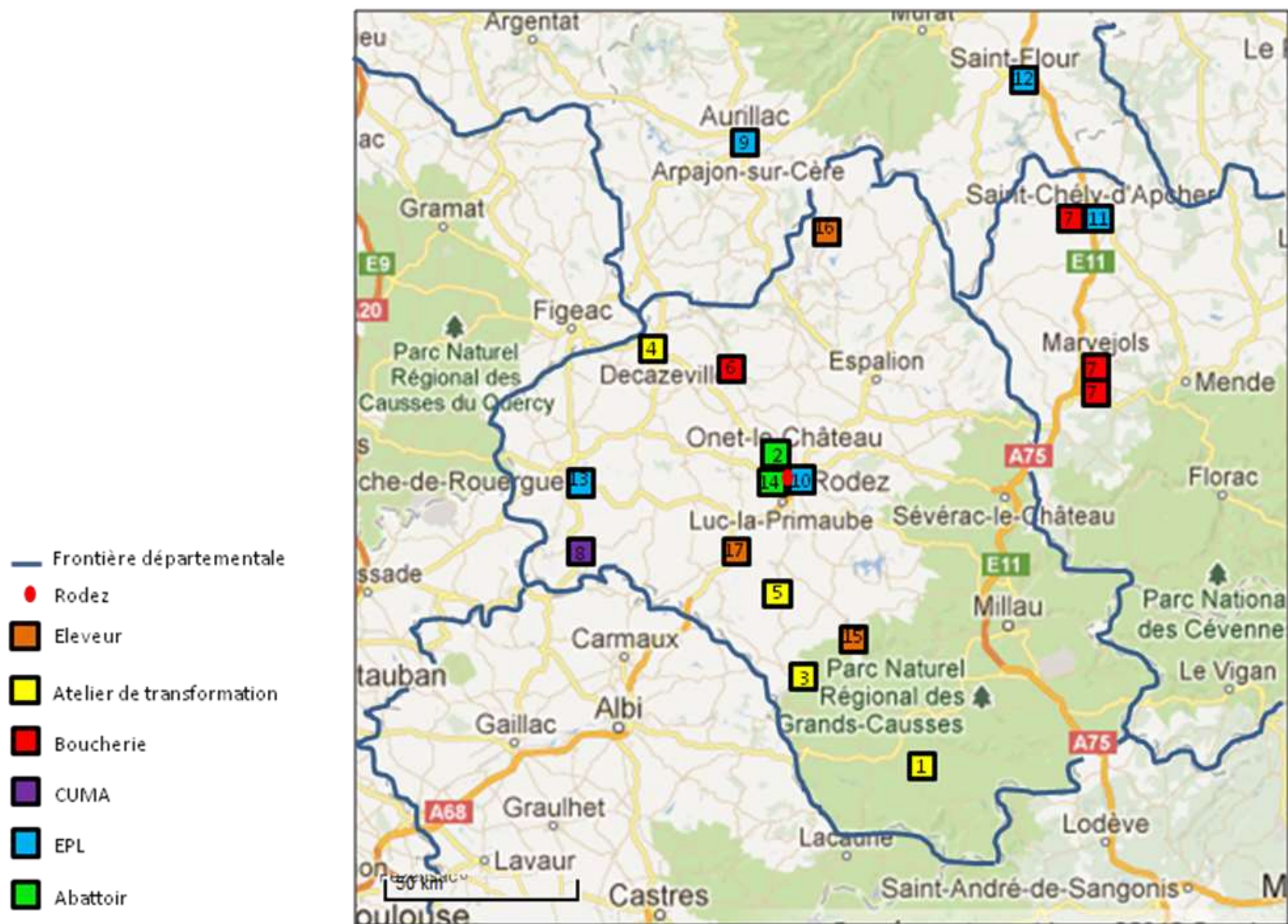
Nombre d'agriculteurs reçus : 35 par an

Reconnaissance du prestataire par le client : numéro d'agrément

Potentialité d'accueil supplémentaire : possibilité de doubler les quantités de produit entrant

Progression de la relation entre le prestataire et le client : le client doit quitter le prestataire au bout de 2 ans lorsqu'il fait de la formation et au bout de 4 ans lorsqu'il utilise les ateliers relais

## Répartition des prestataires en Aveyron et limitrophe



### Etape 3 : Sélection du ou des prestataire

- Confrontation des besoins avec l'offre
- Sélection du ou des abattoirs et/ ou prestataires
  
- **En cas d'inadéquation** : (capitalisation des manques identifiés)
  - réflexion pour le développement de nouvelles prestations > consultation des prestataires actuels ou potentiels
  - réflexion pour la mise en place de nouvel(x) outils > appui individuel ou émergence d'un projet collectif