Cahier des ateliers collectifs ou partagés de transformation









AVANT PROPOS

La diffusion d'outils méthodologiques pour contribuer au développement des initiatives entrepreneuriales en circuits courts constitue une des missions du Centre de Référence des Circuits courts de l'AEI. Dans ce cadre, les partenaires du projet (Diversiferm, SAW-B et l'AEI) ont élaboré un cahier méthodologique sur les projets d'ateliers collectifs ou partagés de transformation alimentaire.

Ce cahier est destiné aux porteurs de projet et entrepreneurs, qui souhaitent mener à bien leur projet dans une dynamique collective, afin de mutualiser les investissements, les outils, les processus d'écoulement des produits, ... dans une logique d'efficience technique et économique.

Ont contribué à l'élaboration de ce document, Stéphane Winandy (Diversiferm), Jean-Marc Zanatta (SAW-B) et Charles-Edouard Jolly (AEI).

CONTENU

A۱	/an	t propos	2
1		Contexte	4
2		Objectif	5
3		Méthodologie et organisation du cahier	6
4		Définition : un atelier collectif ou partagé de transformation, de quoi s'agit-il ?	7
5		Atouts d'un atelier partagé ou collectif de transformation	12
6		Difficultés et exigences liées à la création d'un atelier collectif ou partagé de transformation	12
7		Les grandes étapes de l'étude d'un projet d'atelier collectif ou partagé de transformation	13
	8.1 8.2	Exemples d'ateliers collectifs ou partagés de transformation Exemples d'ateliers de fruits et légumes Exemples d'ateliers de produits laitiers	16 16 25
	Fich Fich	des fiches le n° 1. Démarches administratives le n° 2. Qui peut transformer ? le n° 3. Quelles structures juridiques pour les ateliers de transformation collectifs ou partagés ?	30 31 32 34

1. CONTEXTE

Avec l'engouement pour les produits de proximité, les agriculteurs peuvent être tentés de développer de nouvelles activités comme la commercialisation de produits en circuits courts. Cependant, la vente de produits bruts rencontre rapidement des limites, en raison notamment, de leur durée de conservation. Il devient alors intéressant de transformer ces produits pour allonger leur délai de consommation. Le consommateur recherche également des produits transformés (farines, conserves, fromages, ...). La transformation permet par exemple aux producteurs de légumes de prolonger et de diversifier l'offre de produits qui se fait plus rare en hiver ; elle permet au producteur laitier d'augmenter la durée de consommation de sa matière première ou permet encore à l'éleveur de bétail de proposer des colis de viande au lieu d'une demi-carcasse.

Le producteur se trouve rapidement dans une situation où la transformation devient une nécessité. Et l'éventail de possibilités qui s'offre à lui est assez conséquent, comme le montre le tableau ci-dessous :

Aperçu des différentes voies de transformation des productions primaires

Viandes	Découpe, charcuterie, préparations, salage, séchage,
Poissons	Découpe, salage, séchage, préparations,
Miel	Extraction, gelées, autres produits de la ruche,
Escargots	Préparations,
Insectes	Farine, préparations,
Lait	Fromage, yaourt, beurre, glace,
Fruits	Jus, confitures, préparations,
Légumes	Conserves, soupes, préparations,
Aromates	Frais, produits séchés, préparations,
Céréales	Meunerie, malterie,
Pommes de terre	Frites, chips, croquettes, fécule, préparations,
Champignons	Préparations, produits séchés, conserves,

La transformation en circuits courts est une activité qui doit être envisagée de manière globale, en intégrant les volets production et commercialisation. En amont, l'outil de production doit pouvoir être adapté à l'activité de transformation. En aval, il s'agit d'adapter l'outil de vente.

1. La production : il est important de maîtriser son outil de production avant de se lancer dans la transformation (temps de travail, rentabilité économique, plan de culture, ...). L'activité de production peut nécessiter une adaptation aux débouchés en circuits courts. Il faut assurer une cohérence entre les systèmes de production-transformation-vente dans l'optique des circuits courts. En effet, pour s'inscrire dans une filière de qualité différenciée ou pour des débouchés technologiques différents des standards industriels, il est parfois utile de modifier ou d'adapter ses pratiques :

Exemple 1: dans le cadre de la fabrication de beurre, il peut être intéressant de faire une sélection sur bétail pour avoir un lait plus riche en matière grasse, davantage adapté pour la transformation à la ferme.

Exemple 2 : dans le cadre de la préparation de produits transformés à base de carottes, l'agriculteur rencontre moins de contraintes de calibre et peut se permettre de travailler avec des variétés moins régulières, mais plus savoureuses.

- **2. La transformation**: il s'agit d'une activité qui nécessite des compétences, un savoir-faire, des infrastructures et du temps. Il y a également une série de démarches administratives à effectuer. Le présent document développe certains de ces aspects, mais au vu de la grande diversité des situations, il ne pourra être exhaustif. Plusieurs exemples seront présentés.
- **3.** La commercialisation: cette activité fait également appel à des compétences propres (vente, marketing), nécessite du matériel adapté (livraison, comptoir frigo, magasin) et demande également beaucoup de temps.

On peut envisager trois manières différentes pour développer ces activités :

- individuellement :
- en sous-traitant (totalement ou en partie);
- en s'organisant collectivement pour l'une ou l'ensemble des activités.

L'organisation collective présente un certain nombre d'avantages par rapport aux contraintes évoquées plus haut, mais amène aussi de nouvelles exigences. Par exemple, avoir un outil de transformation collectif ou partagé implique une gestion spécifique et adaptée 1 par rapport à un outil individuel.

Dans le cadre de ce cahier, nous allons nous focaliser sur cette approche collective dans le domaine de la transformation. En effet actuellement, on constate que, sur le territoire wallon, il y a peu de projets d'ateliers de transformation incluant une dimension collective. On constate également que les référentiels technico-économiques sont inexistants. Or, les demandes d'information et d'accompagnement pour ce type de projets sont en augmentation

2. OBJECTIF

Ce cahier a pour objectif de présenter certains modèles d'atelier collectif ou partagé de transformation. Il propose également une première série de repères technico-économiques sur ces modèles.

Dans un premier temps, ce cahier se focalisera sur la transformation de fruits et de légumes, ainsi que celle des produits laitiers.

¹ Couzy C. et al., 2013. Ateliers de Transformation Collectifs: la production de références technico-économiques au défi de la singularité des projets. 7^{ème} rencontre SFER.

Pour les fruits et légumes, en dehors d'unités industrielles, les unités de transformation professionnelles en Wallonie sont peu nombreuses. Or, il y a une demande des consommateurs et des collectivités (écoles, crèches, restaurants d'entreprises, ...) pour des produits transformés et commercialisés en circuits courts, comme en témoignent des projets tels que la Conserverie Solidaire de la Province de Liège² ou la démarche de l'APAQ-W « Le Clic local* ».

Dans le secteur laitier, la rentabilité de la production de lait est sujette à d'importantes fluctuations comme en témoignent les récurrentes crises du lait. Dans ce contexte, des agriculteurs veulent réaliser la transformation pour assurer une plus-value sur leur lait et s'assurer une stabilité financière. Chez DiversiFerm, on observe ce phénomène. En effet, les demandes d'accompagnement de diversification par la transformation concernant le secteur laitier constituent la majeure partie (70 %) des demandes adressées à l'équipe (environ 500 projets depuis 2007). Notons qu'il s'agit majoritairement de projets individuels et/ou familiaux.

3. MÉTHODOLOGIE ET ORGANISATION DU CAHIER

La réalisation de ce travail se base :

- sur une revue bibliographique, notamment le projet français ATOMIC, acronyme des « Ateliers de Transformation Modulaires Innovants et Collectifs »³;
- la connaissance du terrain qui a nécessité des visites d'ateliers et des entretiens téléphoniques avec les personnes-ressources impliquées dans la thématique.

Ce cahier présente :

- une proposition de définition de l'atelier de transformation collectif ou partagé.
 Sur base de la définition, nous proposons une série de scenarii pour ce type d'atelier;
- différents aspects liés à la création d'un atelier : avantages, difficultés, étapes clés, ... ;
- un référentiel sur base de cas étudiés en France notamment, et de quelques exemples wallons récents.

² Démarré en août 2014, le projet a reçu de nombreuses demandes d'informations et a réalisé plus de 40 ateliers de formation sur la conservation des fruits et légumes dans un atelier mobile.

³Voir le site internet créé pour le projet, on peut y trouver différentes informations concernant les ateliers de transformation collectifs en France : http://www.ateliersdetransformationcollectifs.fr/carte-des-ateliers

4. DÉFINITION : UN ATELIER COLLECTIF OU PARTAGÉ DE TRANSFORMATION, DE QUOI S'AGIT-IL ?

Les chercheurs en charge du projet ATOMIC ont recensé environ 150 ateliers de transformation collectifs en France. Ce type d'atelier est encore peu fréquent en Wallonie. Dans le cadre de ce projet, les chercheurs ont regroupé ce type d'atelier en 5 catégories :

Recensement des ateliers de transformations collectifs en France dans le cadre du projet ATOMIC

Types d'ateliers collectifs	Nombre
L'abattage, la découpe et la transformation de volailles ou lapins	15
La découpe et la transformation de viandes multi-espèces	51
Le conditionnement et la transformation des fruits et légumes	36
La transformation mixte de produits animaux et végétaux	4
Les autres ateliers : céréales, lait, miel, vin,	22

Dans ce tableau, on constate qu'il n'y pas une catégorie particulière pour les ateliers de produits laitiers. Ceci est lié à la définition française élaborée dans le cadre du projet ATOMIC. Selon celle-ci⁴, un atelier de transformation collectif (ATC) est un atelier agroalimentaire:

- géré par un collectif de producteurs (les agriculteurs sont majoritaires au capital et chacun d'eux a un poids significatif dans la prise de décision);
- dans lequel les producteurs maîtrisent la façon dont sont transformés leurs produits.
 Ils connaissent les recettes et les procédés de fabrication et peuvent contribuer (en partie ou en totalité) à la transformation;
- dans lequel les producteurs restent maîtres de la commercialisation de leurs produits et sont insérés dans des circuits courts de proximité.

L'ATC se distingue de l'atelier individuel qui ne concerne qu'un seul agriculteur.

L'ATC se distingue également de la coopérative classique de transformation par le fait que chaque agriculteur conserve la maîtrise de la transformation et de la commercialisation de ses produits.

Dans ce cahier, nous proposons une approche plus large que la définition française :

Un atelier collectif ou partagé de transformation est un atelier basé sur la collaboration entre les différents acteurs d'un circuit court liés aux activités de production, transformation, distribution et consommation. Cette collaboration peut prendre différentes formes :

- au niveau de l'organisation de la production entre plusieurs producteurs (mise en commun de parcelles, de matériel, plan de culture commun, etc.);
- au niveau de la transformation (outil commun, transformation commune des produits, etc.);
- au niveau de la commercialisation en commun de ces produits.

Ces trois niveaux de collaboration peuvent aussi être influencés par des consommateurs impliqués dans les processus de décision de telles structures (exemple : une coopérative qui rassemble producteurs et consommateurs).

Cette approche collective s'éloigne du schéma classique présenté ci-dessous. Dans ce cas classique, le producteur transforme sa production, il achète éventuellement des ingrédients/matières premières chez d'autres producteurs. Il transforme dans son atelier personnel et vend lui-même ses produits transformés. Actuellement, il s'agit du scénario le plus courant rencontré en Wallonie.

Producteur-transformateur Production de matières premières Atelier de transformation individuel Achat de matières premières Vente par le producteur

Artisan-transformateur

Schéma classique de la production individuelle de denrées alimentaires transformées

Dans le cadre de l'organisation d'un atelier de transformation collectif ou partagé, la maîtrise sur la transformation et la commercialisation peut prendre différentes formes :

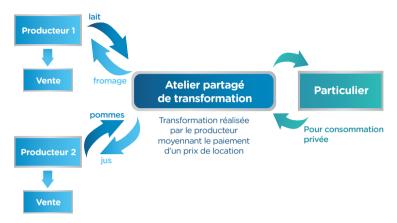
► Cas de figure 1 : l'atelier partagé de transformation

Ce cas concerne le producteur qui transforme sa production. Il utilise l'atelier et son équipement pendant une période déterminée, moyennant le paiement d'un prix déterminé (coût horaire, forfait, ...). Chaque producteur apporte sa propre production et retourne ainsi avec ses produits transformés qu'il commercialisera. L'atelier ne vend donc pas les produits transformés, mais facture l'utilisation de l'infrastructure.

Notons que l'atelier peut également être utilisé par des particuliers (non professionnels) pour leur consommation personnelle.

⁴ 2011-2013, le projet CASDAR « ATOMIC » avait pour but de capitaliser les connaissances sur les ATC afin de favoriser leur essor et de diffuser des méthodes, outils et références pour accompagner leur développement.

Un accompagnement par un technicien peut être proposé aux professionnels et aux particuliers dans ce type de fonctionnement. On peut également imaginer qu'un technicien transforme à la place du producteur.



Cas d'un atelier de transformation qui est partagé (via location)

Exemple: les ateliers de l'EPASC (Ciney) et du CARAH (Ath) où les agriculteurs peuvent transformer leur lait⁵ et reprennent leurs fromages qu'ils vendent en nom propre. Il s'agit d'une location d'atelier. La gestion et les investissements sont supportés par les Provinces, respectivement de Namur pour l'EPASC et du Hainaut pour le CARAH. Un dispositif similaire est mis en place au sein de la Conserverie Solidaire (Province de Liège) qui met à disposition des maraîchers son infrastructure mobile pour la transformation de fruits et légumes.





À gauche : pôle fromager de l'EPASC À droite : Conserverie Solidaire Source images : DiversiFerm





À gauche : atelier partagé du CARAH À droite : intérieur de la Conserverie Solidaire

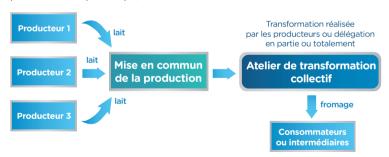
Source images: DiversiFerm

Dans le cadre de cet atelier partagé, on peut également imaginer qu'un groupe de producteurs assemble leurs productions pour une transformation dans l'atelier loué. Les produits transformés peuvent être ensuite vendus en commun ou par chaque producteur sous une marque commune.

► Cas de figure 2 : l'atelier collectif de transformation

L'atelier est géré par plusieurs producteurs qui en sont les copropriétaires. Ils mettent en commun leurs productions pour la transformation. Ce collectif assure la transformation et la commercialisation, mais peut aussi avoir recours à de la main-d'œuvre salariée, en partie ou en totalité, pour les étapes de transformation et de commercialisation.

La transformation et la commercialisation sont, dans ce cas, collectives. Ce qui suppose une organisation en amont (ex: planification et répartition de la production au niveau du groupe de producteurs), mais aussi la détermination d'objectifs communs (cahier des charges de production du lait par exemple).



Cas d'un atelier collectif de transformation avec l'exemple de la transformation du lait

⁵ Ils peuvent également acheter le lait des ateliers, car ceux-ci sont couplés à des fermes pilotes.

Notons que l'on peut prévoir que d'autres producteurs non coopérateurs/actionnaires utilisent également l'atelier.

Exemple: la fromagerie des Tourelles⁶ à Fisène (Province de Luxembourg).

Dans ce cas, les productrices gèrent l'atelier, transforment en commun le lait et vendent en commun au nom de la SCRL (société coopérative à responsabilité limitée) créée pour l'activité.



L'équipe de la fromagerie des Tourelles

Source image : site web de la fromagerie

La structure juridique et la gestion d'un atelier partagé ou collectif peuvent s'envisager de deux manières :

- Le producteur qui utilise l'atelier n'effectue aucun investissement dans l'atelier et ne s'occupe pas de sa gestion. L'atelier appartient à une structure privée ou publique.
- Le producteur investit dans l'atelier avec d'autres agriculteurs (et éventuellement des particuliers ou autres acteurs) et devient coopérateur/actionnaire.
 Dans ce cadre, il peut également participer à la gestion de l'atelier (au sein du conseil d'administration par exemple). Cela n'empêche pas la possibilité pour d'autres producteurs non coopérateurs/actionnaires d'utiliser l'atelier.

Pour plus de détails sur l'organisation et les statuts juridiques, se référer à la fiche n° 3 « Quelles structures juridiques pour les ateliers de transformation collectifs ou partagés ? »

La mise en place d'un atelier partagé ou collectif présente des avantages :

- mutualisation des investissements et des charges (au niveau de la production, de la transformation et de la commercialisation);
- mutualisation des outils (bâtiments, matériel) ;
- mutualisation des compétences/savoir-faire et expertise (afin de mieux surmonter les difficultés techniques, administratives et financières);
- mutualisation de la main-d'œuvre, diminution de la charge de travail;
- augmentation des volumes de transformation d'où économie d'échelle possible, capacité à répondre aux exigences de la restauration collective;
- possibilité de transformer des petits volumes avec du matériel performant, par exemple des variétés non standardisées (différences de calibre, forme, couleur, ...);
- élargissement de la gamme de produits offerts par les producteurs (nouvelles recettes, conditionnements différents, ...);
- possibilités de création d'emplois ;
- maîtrise du processus de transformation et de vente, ce qui garantit des produits de qualité et une maîtrise des prix;
- diminution de la prise de risques (investissements, charges, responsabilités, savoirs partagés, maîtrise des prix....).

6. DIFFICULTÉS ET EXIGENCES LIÉES À LA CRÉATION D'UN ATELIER COLLECTIF OU PARTAGÉ DE TRANSFORMATION

La création d'un atelier partagé ou collectif présente cependant des difficultés et nécessite d'avoir en tête certains points d'attention :

- temps de maturation des projets relativement long (étude, conception de l'atelier, formation et organisation les producteurs (de 2 à 5 ans⁷));
- engagement collectif indispensable, ce qui requiert un groupe d'agriculteurs moteurs :
- caractère chronophage de l'organisation et de la gestion d'activités collectives, d'où la nécessite d'établir des règles communes de base (charte, règlement d'ordre intérieur);
- variation de l'implication des producteurs (dans le temps, entre les membres, intensité de l'implication, ...);
- difficultés d'accorder les visions et stratégies individuelles et collectives.

^{5.} ATOUTS D'UN ATELIER PARTAGÉ OU COLLECTIF DE TRANSFORMATION

⁶ www.lafromageriedestourelles.be

⁷ Cas de plusieurs exemples présentés dans le projet français CASDAR ATOMIC.

7. LES GRANDES ÉTAPES DE L'ÉTUDE D'UN PROJET D'ATELIER COLLECTIF OU PARTAGÉ DE TRANSFORMATION

Cette section décrit les **étapes** à suivre pour le montage d'un projet d'atelier collectif ou partagé de transformation. Chaque étape est scindée en **tâches** à réaliser. Toutes les tâches et les étapes ne sont pas nécessairement obligatoires et doivent être modulées en fonction de la spécificité de chaque projet. Dans le tableau, certaines tâches renvoient à des fiches descriptives. Pour certaines tâches, ces fiches seront réalisées dans un second temps. Enfin, pour toute une série de questions, il est possible que l'information existe par ailleurs. Dans ce cas, le lecteur sera renvoyé aux sources adéquates.

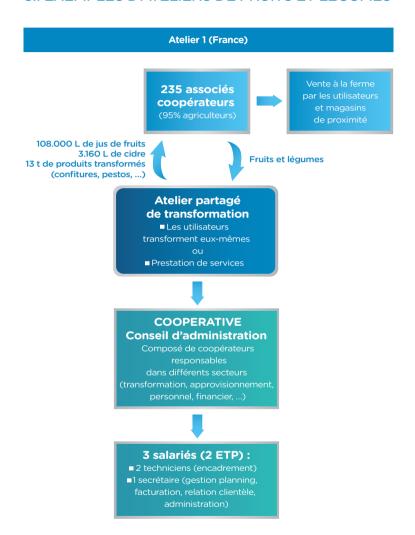
Etapes	Tâches à réaliser	Fiches / Liens
	1. Constituer le collectif	
	Identification des partenaires (agriculteurs, artisans, collectivités locales, consommateurs,).	
	Définition des attentes, capacités et besoins de chaque partenaire (surfaces, possibilités de productions, infrastructure,)	
	Définition d'une vision commune	
1	Définition d'objectifs en matière d'offre de produits (produits laitiers, 2ème, 3ème, 4ème ou 5ème gamme,)	
	Définition d'objectifs concernant la mise en commun (bâtiments, outils de transformation, de stockage, personnel qualifié, transport, commercialisation,)	
	Définition d'objectifs concernant la clientèle ciblée (particuliers, restaurateurs, magasins, restauration collective,), la zone de chalandise, et des volumes à traiter.	
	2. Etude de marché	
2	Etablir un canevas reprenant les questions clés: Existe-t-il un marché pour écouler l'offre de produits envisagée? Quelles sont les structures de transformation existantes? Quelles sont les différentes réglementations en vigueur? Quelle est la situation du marché? Quelles sont les tendances d'évolution?	
	Il s'agit de définir le potentiel d'écoulement local, les besoins, habitudes et attentes de la clientèle visée.	

Etapes	Tâches à réaliser	Fiches / Liens
	3. Plan stratégique	
3	Elaboration d'un plan stratégique (individuel ou collectif si vente en commun) : définition de la clientèle cible, de l'offre de produits, des prix à pratiquer, de la zone de distribution et d'approvisionnement.	
	4. Programme opérationnel	
	4.1 Déterminer l'ensemble des activités à mettre en œuvre au sein de l'atelier ainsi que les différentes étapes successives du processus de transformation (triage, épluchage, lavage, conditionnement, réception du lait, montée en t°, caillage, tranchage,).	
	4.2 Réglementations et bonnes pratiques concernant ces activités.	Fiche n° 2 Qui peut transformer ?
4	 4.3 Mode d'organisation de l'atelier: utilisation de l'atelier uniquement par les producteurs impliqués dans la structure juridique? Atelier accessible aux particuliers et autres? producteurs avec salariés? système de facturation: en fonction des quantités, de l'usage, du profil de l'utilisateur, 	
	4.4 Quels sont les moyens humains nécessaires ? Compétences, fonctions, responsabilités, tâches réalisées, statuts, temps de travail,	
	4.5 Evaluation des quantités de matières à transformer au cours des saisons et répartition de la production entre les agriculteurs.	
	4.6 Elaboration du planning d'utilisation de l'atelier sur l'année.	
	4.7 Choix de l'implantation de l'atelier collectif ou partagé de transformation.	Fiche n° 1 Démarches administratives
	4.8 Dimension de l'atelier et choix de l'équipement en fonction du volume transformé.	

Etapes	Tâches à réaliser	Fiches / Liens
	5. Plan financier	
	5.1 Estimation des investissements à réaliser (terrains, bâtiments, équipements).	
5	5.2 Quel type de financement ? Aides publiques Appel aux coopérateurs, appel public à l'épargne Coopérative d'Utilisation de Matériel en Commun (CUMA) Emprunt Hall relais 5.3 Elaboration d'un budget prévisionnel sur 3 ans au minimum : estimation du chiffre d'affaires, charges fixes et de production.	
	5.4 Détermination des volumes critiques de matières à transformer, du taux d'utilisation et des tarifs à pratiquer pour atteindre la rentabilité de l'atelier.	
	6. Montage juridique	
6	 Quelle forme juridique choisir ? SA, SCRL, SCRLFS ? Elaboration des statuts Elaboration d'une charte de fonctionnement concernant l'ensemble des utilisateurs (coopérateurs ou pas). On pourra notamment trouver dans cette charte : vision, mission et objectifs de l'atelier définition des utilisateurs modalités d'adhésion, d'exclusion droits et devoirs des utilisateurs règles de fonctionnement de l'atelier 	Fiche n° 3 Quelles structures juridiques pour les ateliers de transformation collectifs ou partagés ?

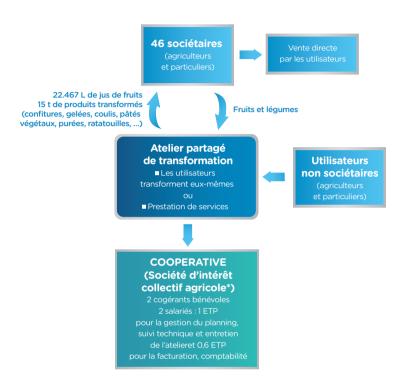
8. EXEMPLES D'ATELIERS COLLECTIFS OU PARTAGÉS DE TRANSFORMATION

8.1 EXEMPLES D'ATELIERS DE FRUITS ET LÉGUMES

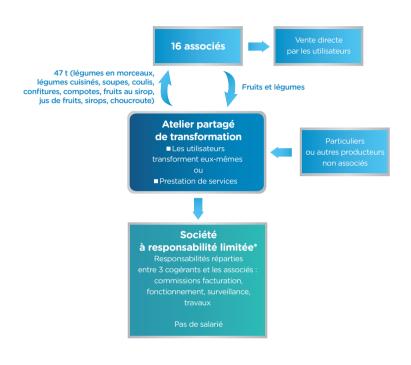


15

Atelier 2 (France)



Atelier 3 (France)



^{*} Les sociétés d'intérêt collectif agricole ont pour objet de créer ou de gérer des installations et équipements ou d'assurer des services soit dans l'intérêt des agriculteurs, soit de façon plus générale dans celui des habitants de la région sans distinction professionnelle. Les Sica ont le statut de société coopérative mais se distinguent de ces dernières par la possibilité d'effectuer des opérations avec des personnes autres que leurs associés agricoles et l'obligation d'avoir des adhérents non agricoles.

^{*} Equivalent de la SPRL en Belgique.

Atelier 4 (France) **Une association** 3 agriculteurs bio d'agriculteurs bio 1 maraîcher bio (dont 25 peuvent avoir accès à la légumerie) 330 t de légumes bruts Coopérative d'Utilisation (environ 15 ha) de Matériel en Commun **Atelier collectif** de transformation Assurée par 6 salariés 200 t de légumes 4^{ème} gamme/an (carottes, pommes de terre, choux blancs, rouges et verts, betteraves) Restauration collective Magasins bio

Référentiel technico-économique des ateliers 1 à 4

Atelier 1 (France)	Atelier 2 (France)	Atelier 3 (France)	Atelier 4 (France)
	Produits to	ransformés	
Jus de fruits Confitures Pestos Crèmes de châtaignes 	Jus de fruits Confitures Gelées Coulis Pâtés végétaux Purées Ratatouille	Légumes en morceaux Légumes cuisinés Soupes Coulis, confitures et compotes Fruits au sirop Jus de fruits Sirops Produits mis sous vide Choucroute	Légumes 4ème gamme Carottes Pommes de terre Choux blancs et verts Betteraves Choux rouges

Atelier 1 (France)	Atelier 2 (France)	Atelier 3 (France)	Atelier 4 (France)			
Volumes traités						
108.000 litres de jus 3.160 litres de cidre 13 tonnes (fruits et légumes)	22.467 litres de jus 15 tonnes de produits transformés (35.000 conserves)	47 tonnes de produits sortants (dont 6 tonnes par les non associés)	A terme, capacité optimale de 200 tonnes de produits finis par an ▶ 330 tonnes de légumes bruts ▶ environ 15 hectares			
	Histo	rique				
1986 : atelier mobile de fabrication de jus via une CUMA composée de 6 producteurs 1993 : ouverture de l'atelier collectif et création d'une coopérative	1997 : création d'une association pour la sauvegarde du patrimoine fruitier Acquisition de 3 ateliers mobiles de fabrication de jus de fruits 2007 : début des travaux de construction de l'atelier collectif	2005 : première réunion et création d'une association 2007 : ouverture de l'atelier	Fin 2011 : ouverture de l'atelier			
	Forme j	uridique				
Coopérative de 235 coopérateurs	Société d'intérêt collectif agricole, société à responsabilité limitée (46 sociétaires)	Société à responsa- bilité limitée de 16 associés	Coopérative d'Utilisation de Matériel en Commun (CUMA) composée de 3 agriculteurs bio, 1 maraîcher bio, une association d'agriculteurs bio dont 25 peuvent avoir accès à la légumerie			

Atelier 1 (France)	Atelier 2 (France)	Atelier 3 (France)	Atelier 4 (France)		
Personnel					
3 salariés (2 ETP)	2 salariés (1,6 ETP) 2 bénévoles 1 responsable d'atelier (1ETP) : gestion du planning, suivi technique et entretien de l'atelier 1 secrétaire administrative (0.6 ETP) : facturation, comptabilité	Pas de salarié	6 Unités de Travail Humain embauchées par la coopérative		
	Utilisateurs	de l'atelier			
95 % d'agriculteurs	Utilisateurs sociétaires et non sociétaires (agriculteurs et particuliers) Prix plus avantageux et priorité lors de la réservation pour les sociétaires	Les associés Les stagiaires: période d'essai de 2 ans avant de devenir associé, majoration de 20 % sur les prix Utilisateurs extérieurs: majoration de 40 % sur les prix	Seuls les produc- teurs coopérateurs peuvent utiliser l'atelier		
	Organisatio	n de l'atelier			
Accompagnement des nouveaux utilisateurs et des producteurs non coopérateurs par un technicien pour la fabrication des jus Prestation de services par des salariés à temps partiel Responsabilités	Gestion de l'atelier par deux cogérants bénévoles Les utilisateurs transforment euxmêmes leurs produits Volumes minimum d'apport pour les transformations Prestation de ser-	Les utilisateurs transforment eux-mêmes leurs produits Responsabilités réparties entre 3 cogérants et les associés : commissions factu- ration, fonctionne- ment, surveillance, travaux	La transformation est assurée par de la main d'œuvre formée, embauché soit par la CUMA ou en prestation pour un coopérateur		
réparties entre quelques coopérateurs	vices pour certains arboriculteurs				

Atelier 1 (France)	Atelier 2 (France)	Atelier 3 (France)	Atelier 4 (France)		
	Taux d'utilisation de l'atelier				
85 % en période de pointe (septembre- décembre)	Janvier à mai (5 jours/mois) Mai à septembre (10 jours/mois) Septembre à décembre (25 jours/mois)	50 % (131 jours d'utilisation/an)	n.c*		
	Débo	uchés			
Fermes et magasins de proximité	Vente directe par les utilisateurs produc- teurs, prestation de services pour arbori- culteurs, particuliers Chiffre d 56.363 €	Vente directe par les utilisateurs produc- teurs, prestation de services pour arbori- culteurs, particuliers l'affaires 33.600 €	Restauration collective Magasins bio spé- cialisés et les lycées/ collègues n.c		
	Cha	rges			
Charges salariales : 47.727 €	Achats marchandises et ingrédients : 23.994 € Charges salariales : 23.657 € Charges énergétiques : 3.971 €	n.c	n.c		

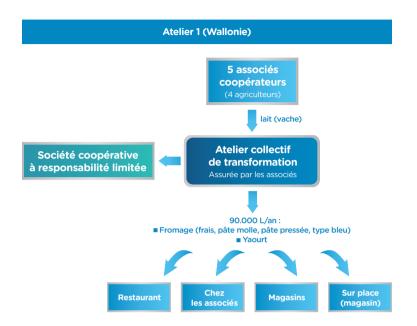
^{*} Informations non communiquées.

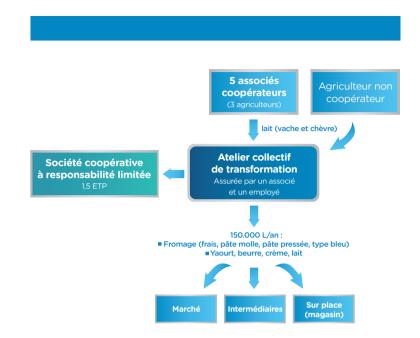
Atelier 1 (France)	Atelier 2 (France)	Atelier 3 (France)	Atelier 4 (France)					
	Bâtiment							
450 m ²	240 m ²	160 m² (transformation) + bâtiment pour le stockage	Installé sur la ferme d'un membre de la coopérative					
	Investis	sements						
145.000 € subventionnés à hauteur de 35 % des investissements : ■ 85.000 € par l'association pour l'achat du terrain, du bâtiment et de la ligne jus de fruits ■ 60.000 € par la Société d'intérêt collectif agricole (SICA) - Société à responsabilité limitée (SARL) pour l'achat du laboratoire	n.c	Investissement initial (50 % de subventions): Bâtiment: 120.000 € Matériel: 72.000 € Terrain: 13.400 € Investissement en 2011 (40 % de subventions) Bâtiment et équipement de stockage: 100.000 € Terrain: 30.000 €	Investissement initial: 200.000 € Un producteur: 100.000 € CUMA: 100.000 € + 100.000 € de subventions					

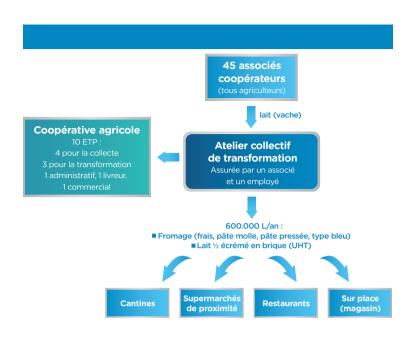
	Atelier 1 (France)	Atelier 2 (France)	Atelier 3 (France)	Atelier 4 (France)*
Equipements jus de fruits				
Chariot élévateur	1			
Table de tri	1			
Bac de lavage	1	1		
Broyeur	1	1	1	
Presse hydraulique	1	1		
Cuve de décantation	2	2 (1.000 L/cuve)		
Pasteurisateur	1	1	1	
Embouteilleuse	1	1		
Equipements transformatio	n fruits et légume	s		
Robot-coupe	1			
Raffineuse	1	1		
Cuve de cuisson	1	1		
Empoteuse	1	1		
Capsuleuse	1			
Autoclave	2	1		
Sertisseuse		1		
Brûleurs		2		
Doseuse				
Etiqueteuse				
Chambre froide				

^{*} Nous ne disposons pas de ces informations pour l'atelier 4.

8.2 EXEMPLES D'ATELIERS DE PRODUITS LAITIERS







Atelier 1	Atelier 2	Atelier 3				
(Wallonie)	(Wallonie)	(France)				
Produits transformés						
Lait de vache Fromage frais Fromage pâte molle Fromage pâte pressée Fromage de type Bleu Yaourts	Fromages Lait de vache, bio: Fromage à pâte pressée Fromage à pâte molle Fromage de type bleu Lait de chèvre bio: frais, affinés et tomme de chèvre Autres produits: Beurre, crème, lait, yaourt	Collecte de lait, laiterie et fromagerie Lait de vache, bio Fromage à pâte dure (4 variantes, épices), marque déposée Fromage à pâte molle Fromage à raclette lait ½ écrémé UHT en brique				
Atelier 1	Atelier 2	Atelier 3				
(Wallonie)	(Wallonie)	(France)				

	Volumes traités	
90.000 litres/an	150.000 litres/an	10.000.000 litres collectés 600.000 litres transformés en fromage
	Historique	comage
2009, formation en fromagerie 2009, fabrication et commercialisation via l'atelier partagé de Ciney Juillet 2010, création de la coopérative de productrices Avril 2011, inauguration de l'atelier	Transformation et agrandissement de la fromagerie Inauguration en 2014	1994, association de 8 producteurs en bio création d'une collecte lait bio et laiterie 2005, début de la réflexion pour la valorisa- tion du lait en fromage 2010, création de la fromagerie 2013, unité de mise en bouteille de lait ½ écrémé
	Forme juridique	
Scrl 5 coopérateurs (dont 4 agriculteurs)	Scrl 5 coopérateurs (dont 3 agriculteurs)	Coopérative agricole 45 paysans coopérateurs
	Personnel	
Transformation, commercialisation, gestion assurées par les coopérateurs	1,5 ETP pour la fromagerie	10 ETP : 4 collecte, 3 transformation, 1 administratif, 1 livreur, 1 commercial
	Utilisation de l'atelier	
6 jours/semaine	4 jours/semaine	Variable
	Organisation de l'activité	
	3 à 4 transports de lait par semaine Travail à deux les journées de grosse production	Collecte tous les jours pour le fromage
	Taux d'utilisation de l'atelie	r
Maximal Objectif : optimiser la production	1 ^{er} objectif augmenter le volume par jour de fabrication	Peut être augmenté au niveau de la quantité par production
Atelier 1 (Wallonie)	Atelier 2 (Wallonie)	Atelier 3 (France)
	Débouchés	

Marché, magasin à l'atelier, intermédiaires, GAC	Magasin à la fromagerie, intermédiaires, marchés	Magasin à l'atelier, super- marchés locaux, cantines, Biocoop, restaurants			
Chiffre d'affaires					
Non communiqué	Non communiqué	2013 : 6.500.000 € et 106.100 € de résultat net			
		Seuil de rentabilité fromagerie à 450.000 litres			
	Bâtiment				
Environ 45m ² 1 local de transformation, 1 cave d'affinage, 1 pièce pour l'emballage	300 m ² 1 local de transformation, 1 laverie, 1 local de prépa- ration des commandes, 4 caves d'affinage, 1 magasin avec terrasse et espace dégustation	Capacité de transformation de 2.000.000 litres de lait			
	Investissements				
Sur fonds propres principalement	280.000 €: ■ 180.000 € pour le bâtiment (auto construction) ■ 100.000 € de matériel Subsides : environ 100.000 €	Fromagerie: 1.700.000 €, dont 450.000 € de subventions			
Equipement					
1 cuve 1 presse 1 table d'égouttage 1 table d'emballage 1 cave d'affinage	1 cuve cuivre 1.000 litres 1 cuve inox 1.500 litres 1 tank à lait 1 baratte 20 litres 1 table d'égouttage 1 presse pneumatique 1 écrémeuse 1 pasteurisateur	Matériel de fromagerie de grande capacité : Plusieurs cuves Égouttage Presses Plusieurs caves d'affinage			

LISTE DES FICHES

Fiche n° 1: Démarches administratives

Fiche n° 2 : Qui peut transformer ?

Fiche n° 3 : Quelles structures juridiques pour les ateliers de transformation collectifs ou partagés ?

FICHE N° 1. DÉMARCHES ADMINISTRATIVES

Il existe une série de démarches administratives préalables à la constitution d'une entreprise. Cette fiche reprend et explique les principales étapes. Des liens sont proposés vers des références ou organismes d'accompagnement qui concernent chaque thématique.

- 1. Lors de la constitution d'une société, il y a lieu de déposer l'acte constitutif au Tribunal de commerce et de l'enregistrer au Service public fédéral Economie.
- 2. Il faut ensuite ouvrir un compte courant auprès d'un organisme financier. Ce compte sera utilisé exclusivement pour l'activité professionnelle.
- 3. Inscription à la Banque Carrefour des Entreprises (BCE) en direct ou via un guichet d'entreprise :
 - a. inscription ou ajout des activités : production, transformation, commercialisation
 - b. autorisation activité ambulante, ...
 - c. preuves des compétences entrepreneuriales et titre professionnel éventuel
- Fiscalité et TVA :
 - a. choix ou adaptation des régimes en concertation avec le comptable
 - b. demande du n° de TVA au bureau local de contrôle
- 5. Affiliation à une caisse d'assurance sociale.
- 6. Affiliation à une mutuelle.
- 7. Souscrire aux assurances obligatoires: incendie, accidents du travail (si emploi de personnel), Responsabilité Civile (RC) véhicule, RC professionnelle, intoxication alimentaire. S'il s'agit d'une nouvelle activité, la signaler au courtier pour établir un avenant.

Outre ces formalités, le développement de l'activité de transformation et de vente peut entraîner des demandes d'autorisation ou déclarations spécifiques :

- permis d'urbanisme : certaines activités, travaux ou aménagements sont soumis à déclaration urbanistique ou à l'obtention d'un permis d'urbanisme.
- permis d'environnement : type de classe à déterminer selon activité, lieu et/ou volume. Pour les activités de transformation et de vente, l'obtention d'un permis ne sera pas systématique.
- les droits d'accises : ce sont des impôts indirects qui frappent certains produits, notamment l'alcool et les boissons alcoolisées.
- les taxes et cotisations environnementales: concernent certains types d'emballage comme les bouteilles en verre, les bocaux, etc.
- les obligations envers l'AFSCA (fiche hygiène alimentaire en préparation).

FICHE N° 2. QUI PEUT TRANSFORMER?

Lors de son inscription à la Banque Carrefour des Entreprises (BCE) et/ou de l'enregistrement d'une activité commerciale, tout entrepreneur doit prouver ses compétences entrepreneuriales, qu'il s'agisse d'une activité à titre principal ou complémentaire.

Celles-ci sont de deux ordres :

- les connaissances en gestion de base;
- les compétences professionnelles ad hoc lorsqu'il exerce une activité nécessitant un accès à la profession ou une licence.

Les connaissances en gestion de base peuvent être prouvées soit par un titre ou un diplôme, soit par une pratique professionnelle suffisante.

Les connaissances requises portent sur :

- l'esprit d'entreprendre et les compétences de l'entrepreneur ;
- des connaissances élémentaires en :
 - droit,
 - comptabilité, aspects financiers et de fiscalité,
 - gestion commerciale,
 - législation spécifique.

Outre les compétences de gestion de base, certains métiers de la transformation sont régis par des conditions d'accès à la profession. Il peut être nécessaire de suivre un cycle de formation pour réaliser certains types de transformation. Il est également possible de valider une expérience dans le domaine (jury central) ou de faire valoir des équivalences. Le tableau ci-dessous reprend les trois cas envisagés. A noter qu'il ne faut pas d'accès à la profession pour réaliser des conserves des légumes, des confitures, du fromage, des yaourts, ...

Activité	Titre	Définition

Boucher-charcutier	Licence	Vente, exposition en vente, découpe en vue de la vente de viandes de boucherie fraîches, préparées ou conservées Pour le responsable professionnel
Restaurateur ou traiteur organisateur de banquet	Compétence professionnelle sectorielle	Préparation de repas chauds ou froids destinés à : être consommés sur place dans l'établissement être servis par lui, sur commande, à l'extérieur de l'établissement Préparation = confectionner, composer, dresser, réchauffer, décongeler
Boulanger- pâtissier	Compétence professionnelle sectorielle	Produits du pain Produits de boulangerie Produits de pâtisserie, comme : les produits à base de pâte à choux ou de feuilletage, me- ringues, les diverses pâtes grasses, biscuits et cakes, petits fours, tartes et tartelettes, gâteaux

Toutes les transformations ne tombent pas sous la compétence sectorielle du métier de restaurateur-traiteur, il existe une série d'exceptions pour lesquelles ce titre n'est pas requis. Par exemple : confection de potages, quiches, pizzas, ... La liste complète se retrouve sur le site du SPF Economie.

Les activités de transformation de produits laitiers, de fruits et de légumes ne sont pas soumises à l'obtention d'une licence ou d'un accès à la profession!

Sources:

Site web du SPF Economie:

- Traiteur, http://economie.fgov.be/fr/entreprises/vie_entreprise/Creer/Conditions/
 prof_commerciales/Competences_prof/sectorielle/Autres_professions/Restaurateur_traiteur-organisateur_banquets/
- Boulanger, http://economie.fgov.be/fr/entreprises/vie_entreprises/Creer/Conditions/ prof_commerciales/Competences_prof/sectorielle/Autres_professions/Boulanger-patissier/
- Boucher, arrêté ministériel du 22 avril 2010 concernant la profession de boucher et de charcutier, http://economie.fgov.be/fr/modules/regulation/arrete_ministe-riel/20100422 am licence boucher charcutier, isp

FICHE N° 3. QUELLES STRUCTURES JURIDIQUES POUR LES ATELIERS DE TRANSFORMATION COLLECTIFS OU PARTAGÉS ?

uansionnauon

Plusieurs possibilités existent :

- le statut d'exploitation individuelle
- l'association de fait
- la société avec personnalité juridique
- l'Association Sans But Lucratif (ASBL)

Parmi les formes de sociétés, nous retrouvons notamment :

- les sociétés avec responsabilité limitée aux apports des associés
 - la société anonyme (SA)
 - la société privée à responsabilité limitée (SPRL)
 - la société coopérative à responsabilité limitée (SCRL)
- les sociétés avec responsabilité illimitée
 - la société agricole
 - la société coopérative à responsabilité illimitée (SCRI)

Chaque formule présente des avantages et inconvénients. Voici quelques questions à se poser pour effectuer le choix de sa structure juridique :

- Les activités envisagées impliquent-elles plusieurs acteurs? Combien? Qui sont-ils: des producteurs, des transformateurs, des distributeurs, des consommateurs, des particuliers, des pouvoirs publics, des sympathisants, ...? Quel est le niveau d'implication des producteurs?
- Quelles activités (production, transformation, transport, commercialisation) seront prises en charge par le collectif?
- Quel type d'organisation et de gouvernance est souhaité ?
- Quels sont les capitaux nécessaires et disponibles (investissements, trésorerie) afin de développer le projet ? Quelles sont les possibilités de financement en fonction de la structure juridique choisie ?
- Quelle sera la responsabilité financière des différents associés ?
- Quelles sont les aides disponibles (ex : CUMA) possibles en fonction de la structure juridique ?
- Quel est le régime fiscal le plus approprié au projet ?

Dans le cadre de cette fiche, nous allons étudier plus particulièrement la forme de société coopérative que nous retrouvons dans la plupart des projets français et qui semble répondre au mieux aux besoins d'un atelier de transformation collectif et/ou partagé. Le statut d'entreprise individuelle (indépendant en personne physique) est, quant à lui, le plus souvent utilisé (statut de la majorité des agriculteurs en Wallonie) dans le cadre d'activités de production. transformation ou de commercialisation.

• La société coopérative

Définition

La coopérative est une société commerciale : « Une société constituée par un contrat aux termes duquel deux ou plusieurs personnes mettent quelque chose en commun, pour exercer une ou plusieurs activités déterminées et dans le but de procurer aux associés un bénéfice patrimonial direct ou indirect » (article 1 du Code des sociétés).

On distingue deux types de sociétés coopératives :

- A responsabilité illimitée des associés ▶ Pas de capital de départ, pas d'acte notarié
- A responsabilité limitée aux apports des associés (minimum 3) ▶ Acte notarié, capital minimum, plan financier

Dans le cadre des ateliers de transformation collectifs ou partagés, c'est la société coopérative à responsabilité limitée qui sera conseillée, étant donné la diversité des acteurs (et leur niveau d'implication) et les investissements importants nécessaires.

Principaux avantages de la coopérative

- Grande liberté dans la rédaction des statuts, ce qui apporte de la souplesse par rapport à des projets novateurs;
- Structure adaptée aux projets collectifs. La coopérative permet en effet de réunir différents acteurs locaux (agriculteurs, transformateurs, distributeurs, particuliers, pouvoirs publics, ...) autour d'activités économiques, mais aussi de valeurs communes;
- La coopérative peut être un outil de financement intéressant (capital variable, aides agricoles (ex: CUMA), autofinancement);
- La coopérative peut proposer un modèle de gouvernance (gestion démocratique) favorisant l'implication de tous, ce qui répond aux besoins liés à la gestion d'un atelier de transformation collectif et/ou partagé.

Le capital et les types de parts d'une coopérative

1. Le capital est constitué de deux éléments distincts :

- La part fixe du capital: mention obligatoire de l'acte notarié constitutif de la société, cette part doit être au moins égale à 18.550 € (à l'exception de la SCRL à finalité sociale, pour laquelle le capital minimum est de 6.150 €). Cette part fixe doit être intégralement libérée à concurrence de 6.200 € par les fondateurs lors la constitution de la société.
- La part variable du capital: c'est-à-dire tout ce qui dépasse la part fixe. Des variations de capital peuvent survenir en raison du départ et de l'arrivée de coopérateurs sans devoir modifier les statuts (contrairement aux autres types de sociétés).

Le capital est donc constitué d'une part fixe et d'une part variable et il servira à financer les immobilisations (bâtiments, terrains, ...) ainsi que les actifs circulants (stocks, créances, liquidités, ...).

2. Les parts ne peuvent être cédées ou transmises qu'aux personnes nommément désignées dans les statuts ou faisant partie de l'une des catégories que ceux-ci déterminent et qui rem-

plissent les conditions légales ou statutaires pour devenir associés.

Dans le cadre d'un atelier de transformation collectif et/ou partagé, un « utilisateur professionnel coopérateur » pourra donc quitter l'atelier en vendant ses parts à un autre « associé utilisateur professionnel ».

3. Dans certains cas, la SCRL peut émettre plusieurs types de parts et, dont la valeur et les droits qui y sont attachés sont différents, au point de vue notamment du vote, du remboursement, de la répartition bénéficiaire, de la répartition du boni de liquidation.

Dans le cadre des ateliers collectifs ou partagés de transformation, on peut ainsi envisager des « parts A » détenues par les utilisateurs professionnels et des « parts B » détenues par des particuliers utilisateurs (ou pas) de l'atelier. Ce système est expliqué plus en détail dans l'exemple Agricovert (page 37).

Les statuts d'une coopérative

La rédaction des statuts constitue une phase importante, car elle va notamment déterminer :

- l'objet social de la société
- la désignation des apports, le montant du capital fixe
- la manière dont seront distribués les bénéfices
- la désignation des personnes autorisées à administrer et à engager la société, l'étendue de leurs pouvoirs
- les conditions d'admission, de démission et d'exclusion des associés et les conditions de retrait de versement
- les droits des associés
- le mode de convocation et de vote de l'assemblée générale

Agrément au Conseil National de la Coopération (CNC)

Une société coopérative peut demander son agrément auprès du Conseil National de la Coopération (CNC) dans la mesure où elle respecte certaines conditions (voir arrêté royal du 8 janvier 1962), dont l'adhésion volontaire des membres, la gestion démocratique, la limitation du droit de vote, la limitation des dividendes distribués.

L'agrément CNC permet notamment de bénéficier d'une exonération du dividende pour les associés personnes physiques pour la première tranche de 190 €/actionnaire, d'être exempté de l'obligation de prospectus dans le cadre d'une offre publique à l'épargne, de pouvoir bénéficier de la sécurité sociale des travailleurs pour les administrateurs et de ristournes pour les associés.

Pour plus d'informations :

http://economie.fgov.be/fr/entreprises/vie_entreprise/Creer/structurer_projet/formes_societes/Societes_cooperatives/Agrement_societes_cooperatives/#.VDKZThbejcw

La société coopérative à finalité sociale (SCRL FS)

Elle n'a pas de but lucratif, même si elle développe des activités commerciales. La coopérative à finalité sociale n'est pas vouée à l'enrichissement de ses associés mais poursuit un but social, qui relève de l'intérêt collectif (exemple : la transformation et la distribution locales de produits artisanaux). La finalité sociale est un « habit » qui peut être adopté par les différentes formes de sociétés commerciales (SA, SPRL, SC).

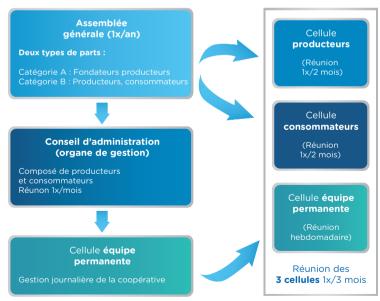
Les statuts des coopératives à finalité sociale respectent obligatoirement neuf principes relatifs notamment à la définition du but social, à la politique d'affectation des bénéfices, à limitation des dividendes distribués (6 %), à la limitation du droit de vote (1/10 des voix), à la possibilité des membres du personnel à participer à l'AG.

Plus d'informations sur la société à finalité sociale : http://www.mi-is.be/be-fr/economie-so-ciale/statuts

Exemple de structuration juridique : Agricovert

Agricovert est une société coopérative à responsabilité limitée à finalité sociale (SCRL FS). Elle regroupe actuellement une trentaine de producteurs (élevage, maraîchage, fruits) et transformateurs (bière, miel, ...) situés dans le Brabant wallon et la province de Namur ainsi que 180 consommateurs. Les produits sont commercialisés via des paniers livrés dans différents lieux de dépôts ainsi qu'un magasin situé à Gembloux. Un projet d'atelier de transformation de légumes ainsi qu'un atelier de découpe de viande est en cours de réalisation. Ce projet se rapprochera du cas de figure 2 exposé au point 4 du cahier, à savoir un atelier collectif de transformation.

La figure ci-dessous résume le mode de gouvernance de la coopérative Agricovert :



L'assemblée générale est composée de coopérateurs appartenant à deux catégories de parts :

- 1. Catégorie A : Les détenteurs de ces parts sont les fondateurs (essentiellement des producteurs) qui ont apporté le capital de départ (part fixe du capital). Ceux-ci sont les garants de « l'esprit du projet ». D'une valeur nominale de 500 €, une part A ne peut être cédée à un coopérateur ne faisant pas partie de cette catégorie. La décision d'émettre de nouvelles parts A est du ressort de l'assemblée générale. Il faut être détenteur d'une part B depuis minimum 24 mois afin de pouvoir prétendre à souscrire à une part A.
- 2. Catégorie B: Il s'agit des parts constituant le capital variable de la coopérative. Elles sont détenues par des producteurs et des consommateurs. Les membres du personnel qui le souhaitent et qui ont au moins une année d'ancienneté peuvent également détenir des parts de la coopérative. D'une valeur nominale de 100 €, une part B ne peut être cédée à un coopérateur ne faisant pas partie de cette catégorie. La décision d'émettre de nouvelles parts B est du ressort du conseil d'administration.

NB: Dans le cadre d'un atelier de transformation collectif, nous pourrions catégoriser les parts comme suit:

- Une catégorie A composée de producteurs les plus engagés (financièrement et en terme de participation à l'atelier). Il s'agit principalement des fondateurs de la coopérative ainsi aue d'autres producteurs pouvant reioindre par la suite le groupe déià en place.
- Une catégorie B composée de producteurs utilisant plus ponctuellement l'atelier. Cette catégorie pourrait être également composée de distributeurs, consommateurs ou simples sympathisants.

Au sein de l'assemblée générale, chaque coopérateur a droit à une voix indépendamment de la catégorie et du nombre de parts qu'il détient (voir critère finalité sociale).

La règle de double majorité est toutefois applicable : toutes les décisions de l'assemblée générale doivent être approuvées à la majorité simple (ou qualifiée de par les statuts ou la loi) de l'ensemble des coopérateurs (catégorie A et B confondus) plus la majorité simple (ou qualifiée) des coopérateurs garants (catégorie A). Ces derniers ont donc un pouvoir de bloquage si une décision vient à l'encontre de l'esprit de la coopérative.

Cette assemblée générale nomme et révoque le conseil d'administration composé de producteurs et consommateurs. Selon les statuts, trois administrateurs sont élus sur présentation des associés de la catégorie A et deux sur présentation des associés de la catégorie B. Le conseil d'administration vote selon le système de la majorité simple. Le CA délègue la gestion journalière à l'équipe permanente.

NB: Le conseil d'administration a un rôle de gestion dont il peut déléguer une partie (tâches liées à la gestion journalière) à un ou plusieurs administrateur(s) (administrateur délégué) ou à un directeur employé de la coopérative.

Dans le cadre d'un atelier collectif ou partagé de transformation, le conseil d'administration pourrait être composé majoritairement des producteurs associés (ou de leur(s) représentant(s)) appartenant à la catégorie A des coopérateurs. Le conseil d'administration peut être également élargi à d'éventuels travailleurs responsables de la coopérative (ex : Directeur).

Deux cellules, composées de coopérateurs, ont été créées :

- 1. la cellule des producteurs (réunion une fois tous les 2 mois) : fixation des prix, planification de la production, échanges sur des aspects techniques, parrainage entre producteurs, mutualisation de services.
- 2. la cellule des consommateurs (réunion une fois tous les 2 mois) : valorisation des circuits courts, sensibilisation à l'alimentation saine, communication, aides diverses, ...

Ces deux cellules et « l'équipe permanente » (réunion hebdomadaire de l'équipe) se réunissent tous les trimestres.

A côté des statuts, une **charte** a été élaborée par l'ensemble des membres d'Agricovert. Elle précise les engagements que doivent prendre les producteurs et consommateurs dans le cadre de leur participation à la coopérative.

NB: Une charte (ou règlement d'ordre intérieur) peut venir en complément des statuts. Celle-ci peut être évolutive et ne demande pas un passage devant le notaire, contrairement aux modifications à apporter dans les statuts.

Dans le cadre d'une telle charte, on peut retrouver notamment :

- la définition des objectifs communs
- les engagements de la coopérative auprès des producteurs
- les engagements de la coopérative auprès des distributeurs
- les engagements de la coopérative auprès des consommateurs
- les engagements des différents acteurs (producteurs, distributeurs et consommateurs) auprès de la coopérative
- des critères au niveau de la qualité sociale et environnementale des produits + méthodes d'évaluation

40