

# UN ATELIER DE TRANSFORMATION VEGETALE COLLECTIF A SAINTE CROIX VALLEE FRANÇAISE

## Dans quels objectifs :

La réalisation de cet atelier a pour objectifs :

- de permettre aux producteurs de la vallée de transformer leurs matières premières (châtaignes, petits fruits, pommes, légumes) dans une structure répondant à leurs besoins, en terme de quantités transformées, de proximité et de respect des normes sanitaires
- de maintenir les exploitations agricoles en production végétale situées sur le territoire de la Communauté de Communes de la Cévenne des Hauts Gardons et de contribuer à leur développement (augmentation de la vente de produits transformés à plus haute valeur ajoutée)
- de contribuer à la création de nouveaux emplois agricoles (installations de jeunes agriculteurs)

## Quels équipements ?

L'atelier sera construit sur la zone artisanale de Ste Croix, entre l'alambic et l'atelier de transformation carnée.

Une salle de fabrication de 40 m<sup>2</sup> avec dépendances pour le stockage des matières premières et des emballages et une chambre froide positive de 8 m<sup>2</sup>.

Du matériel polyvalent dont une cuve de cuisson de 150 L, un autoclave 100 4/4, une chaîne « jus de pomme » pour effectuer diverses transformations végétales : confitures, crème de marron, pâté végétal, sirop, conserve de légume, jus de fruits, produits sous vide...

## Quel fonctionnement ?

L'atelier sera géré par une coopérative (soit une section de la CUMA des Hauts Gardons, soit une coopérative Loi 1947). L'utilisateur pourra être soit coopérateur, soit simple utilisateur alors il demandera une prestation de service à l'atelier. Le simple utilisateur peut être un particulier souhaitant réaliser ses conserves familiales, par exemple.

L'atelier est utilisé par un coopérateur accompagné ou non ou par un simple utilisateur, sur une journée, où il transforme ses matières premières et repart avec ses produits finis.

## Quel tarif d'utilisation ?

Le prix de journée a été calculé à partir des charges fixes et des coûts de fonctionnement du futur atelier, en fonction du nombre de journées d'utilisation prévues (aujourd'hui 70 jours).

Tarif : 80 € + 40 € pour un autoclave. L'autoclave ne pouvant pas être utilisé seul.

## Où en est le projet aujourd'hui ?

L'association Au bord du Gardon rassemble la dizaine de producteurs intéressés.

La communauté de communes est prête à porter le projet (bâtiment + matériel) avec une mise en location-vente de l'outil.

Un investissement de 60 900 € pour le matériel et de 160 000 € pour le bâtiment a été chiffré.

**Plus le nombre de journées d'utilisation sera important plus les coûts pourront être répartis, alors n'hésitez pas à vous renseigner pour participer au projet !**

**Vous êtes intéressé par le projet, vous souhaiteriez en savoir plus, faites vous connaître !!**

Renseignez-vous auprès de Floriane Rouge à la Communauté de Communes de la Cévenne des Hauts Gardons :

04.66.45.90.44 / frouge.cc.cevenne.hautsgardons@wanadoo.fr

Ou auprès des membres de l'association Au bord du Gardon : Louise Chandelon, à Ste Croix, Nathalie Dollfus à Molezon, André Artal à St Etienne VF, Bruno Brossard à St Martin de Lansuscle.