



HAL
open science

Les ATC en France : définition et regard d'ensemble

Agnès Terrieux, Fabien Valorge, Patrick Mundler

► **To cite this version:**

Agnès Terrieux, Fabien Valorge, Patrick Mundler. Les ATC en France : définition et regard d'ensemble. Ateliers de transformation collectifs, enjeux et outils pour réussir, 2015. hal-02076437

HAL Id: hal-02076437

<https://univ-tlse2.hal.science/hal-02076437>

Submitted on 22 Mar 2019

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Les ATC en France : définition et regard d'ensemble

Agnès Terrieux, Fabien Valorge Patrick Mundler

Le renouveau des circuits courts alimentaires de proximité est aujourd'hui manifeste et diverses modalités de commercialisation coexistent, certaines anciennes comme la vente directe à la ferme, les marchés, ou les magasins de producteurs, d'autres plus récentes comme les AMAP, ou les drive fermiers. Toutes se caractérisent par un lien étroit entre producteurs et consommateurs, c'est-à-dire par une proximité spatiale ou relationnelle et un nombre d'intermédiaires limité.

Ces circuits concernent des produits bruts, à commencer par les fruits et légumes, mais aussi des produits transformés : c'est bien sûr les cas des produits laitiers, des plats cuisinés ou des vins... et de façon un peu différente, c'est aussi le cas des viandes, puisque les animaux sont abattus, voire découpés ou transformés avant d'être remis au consommateur.

Pour une grande part, le développement des circuits courts alimentaires de proximité dépend donc directement de la capacité des producteurs à maîtriser la transformation de leurs produits. Cette étape décisive est parfois déléguée à un prestataire (sous-traitance) ou réalisée dans un atelier individuel à la ferme mais les Ateliers de Transformation Collectifs (ATC) sont aussi une des solutions pour permettre cela : ce chapitre visera à préciser la définition de cet objet relativement nouveau et à dresser un état des lieux des initiatives de ce type.

1. Contexte : l'apparition des ATC en tant qu'objet

Le projet Casdar Atomic, à l'origine de ce livre, a démarré en 2011 à un moment où les circuits courts étaient en plein essor : il apparaissait de plus en plus clairement que la transformation était un enjeu majeur et que nombre d'exploitants agricoles allaient être dans l'incapacité de s'y lancer seuls du fait des investissements importants, de la disponibilité en temps et des compétences nécessaires au fonctionnement d'un atelier agroalimentaire individuel.

Or, la fédération nationale des Cuma (Coopératives d'Utilisation de Matériels Agricoles) avait justement identifié l'existence au sein de son réseau d'une soixantaine de Cuma investies dans des activités de diversification agricole et notamment dans la transformation de produits alimentaires. Quelques travaux de recherche s'étaient également penchés sur ces Cuma de diversification qui en soulignaient l'intérêt tant pour les producteurs adhérents que pour le territoire (Mondy et Vincq, 2008, Mondy *et al.*, 2010, Mondy et Terrieux, 2011). Forts de ces premiers constats, les partenaires du projet Atomic se sont réunis autour de l'hypothèse selon laquelle l'organisation collective des producteurs pour la transformation de leurs produits – au-delà des seules Cuma – était une solution d'avenir pour le changement d'échelle des circuits courts, qui permettrait à des producteurs d'accéder à moindre coût à un atelier agroalimentaire performant et répondant aux normes sanitaires. Le projet Atomic visait donc à favoriser le développement de ces ateliers de transformation collectifs par une démarche de recherche-action qui produirait des références tout en accompagnant la mise en place de projets sur le terrain.

Mais la première définition, formulée de façon intuitive par les partenaires – un atelier de transformation mutualisé par des producteurs – s'est vite révélée recouvrir une réalité beaucoup plus large et disparate que ce qui avait été imaginé initialement.

2. Définition des ATC

Chacune des initiatives qui font l'objet de ce livre répond à la définition suivante : il s'agit d'un atelier agroalimentaire géré par un collectif d'agriculteurs-utilisateurs dans lequel les

producteurs maîtrisent ou contrôlent la façon dont sont transformés leurs produits et restent maîtres de leur commercialisation via des circuits courts de proximité.

Pour désigner l'ensemble des projets correspondant à cette définition, les partenaires du projet Atomic ont proposé la formule « Atelier de Transformation Collectif » et l'acronyme « ATC », que nous avons adoptés dans ce livre.

Dit autrement, un ATC est donc une structure gérée par un collectif d'agriculteurs qui mettent leurs moyens en commun pour disposer des équipements nécessaires à la transformation de leurs produits agricoles primaires (et comme nous le verrons dans la dernière partie de ce chapitre, cela peut concerner tous types de produits). S'il se distingue de l'atelier individuel qui ne concerne qu'un seul agriculteur, l'ATC se distingue également de la coopérative classique par le fait que chaque agriculteur conserve la maîtrise de la transformation et de la commercialisation de ses produits. À de nombreux égards, les ATC sont donc le pendant « transformation » de ce que sont les Points de Vente Collectifs (PVC) pour la distribution (Mundler *et al.*, 2013).

Décryptons cette définition pour mieux en comprendre les frontières :

- dire qu'un ATC est géré par un collectif de producteurs-utilisateurs suppose que les agriculteurs soient majoritaires au capital de l'entreprise et que chacun d'eux soit utilisateur de l'atelier et ait un poids significatif dans la prise de décision. Sur le plan juridique, un ATC peut donc prendre différentes formes : Cuma, Sica ou SARL pour ne citer que les plus courantes. En revanche, les ateliers appartenant majoritairement à des associés (agriculteurs ou non) qui n'y transforment pas leurs produits ne correspondent pas à cette définition.
- d'autre part, dire que dans un ATC les producteurs maîtrisent la façon dont sont transformés leurs produits signifie qu'ils contribuent eux-mêmes à la transformation des produits (en partie ou en totalité), ou si ce n'est pas toujours le cas, qu'ils ont la main sur les recettes et les procédés de fabrication, c'est-à-dire qu'ils les connaissent et peuvent les modifier s'ils le souhaitent. Les ateliers qui proposent une prestation standardisée, dans lesquels l'agriculteur ne participe pas du tout à la transformation, ne rentrent donc pas dans le champ de cette étude.

Tableau 1. Maîtrise de la transformation par les producteurs dans un ATC

Logique différente de celle des ATC	Situations possibles dans un ATC		
Le producteur délègue entièrement la transformation de ses produits à une entreprise prestataire. Il n'a pas de prise sur les recettes ou procédés de fabrication, qui sont standardisés.	Le producteur délègue entièrement la transformation de ses produits à un salarié ou à un prestataire qu'il connaît : il peut échanger directement avec lui et décider des recettes ou procédés de fabrication utilisés	Le producteur participe à la transformation de ses produits aux côtés d'un salarié ou d'un prestataire (un boucher effectue la découpe et le producteur l'assiste et emballe les produits par exemple)	Le producteur assure lui-même la totalité de la transformation de ses produits, seul ou avec d'autres producteurs (chantiers collectifs d'abattage de volailles par exemple)
➡ ➡ ➡ Maîtrise croissante de la transformation par le producteur ➡ ➡ ➡			

- enfin, dire que dans un ATC les producteurs restent maîtres de la commercialisation de leurs produits via des circuits courts de proximité signifie que les entreprises dont nous parlons ici n'achètent pas des produits pour les transformer et les revendre. Elles effectuent simplement une prestation de service qui consiste à mettre à disposition un local et des équipements de transformation ou à réaliser en partie ou en totalité cette transformation. A noter que quelques exemples sont à la frontière de cette définition, comme la ferme auberge d'Ally, en Haute-Loire dans laquelle les producteurs vendent leurs produits à une SARL dont ils sont à la fois associés et salariés : sur le plan juridique, la SARL constitue un intermédiaire, mais, en

pratique, ce sont les mêmes personnes qui travaillent sur les fermes associées et dans l'ATC-ferme auberge. Le producteur est donc directement impliqué dans la production, la transformation et la commercialisation de son produit.

Tableau 2. Maîtrise de la commercialisation par les producteurs dans un ATC

Les producteurs sont associés pour la transformation et la commercialisation de leurs produits		Les producteurs sont associés uniquement pour la transformation de leurs produits.	
Les producteurs délèguent entièrement la transformation et la commercialisation de leurs produits à l'entité collective.	<p>Un atelier de transformation et une activité commerciale à une seule et même entité collective.</p> <p>Les utilisateurs qui le souhaitent peuvent vendre leur produit brut à l'entreprise collective, qui les transforme et les revend via ses circuits (magasin de producteur, site internet, etc.)</p> <p>Les producteurs sont investis en personne dans la commercialisation (tenue d'une permanence régulière dans le magasin, livraisons, etc.)</p> <p>Ex. de la SARL d'Ally</p>	<p>Un atelier de transformation et un Point de Vente Collectif (PVC) sont adossés à une seule et même entité collective.</p> <p>Tout ou partie des utilisateurs de l'ATC commercialisent leurs produits via le PVC.</p> <p>Il n'y a pas de transfert de propriété entre le producteur et l'ATC.</p>	Chaque producteur commercialise ses produits via ses propres circuits (seul ou au sein d'autres initiatives collectives)
Logique différente de celle d'un ATC (circuit long)		Situation possibles dans un ATC (logique de circuit court de proximité)	

3. Regard d'ensemble sur les ATC en 2014

La définition étant posée, les pages qui suivent viseront à rendre compte de ce que représentent réellement les ATC en France sur le plan quantitatif et de la diversité des initiatives auxquelles cela correspond.

3.1. Développement quantitatif : plus de 130 ATC et près de 40 projets

Il n'est pas aisé de chiffrer avec exactitude le nombre d'ATC car la définition que nous avons construite ne correspond pas à des critères facilement identifiables et mesurables. L'analyse des données du recensement agricole nous donne toutefois quelques premières indications.

3.1.1 Estimations via les données du recensement agricole : moins de 12 % des agriculteurs transformateurs utilisent un ATC

En France, les dernières données du Recensement Agricole montrent que 21 % des agriculteurs vendent tout ou partie de leur production en circuit court (Barry, 2012). Les activités de transformation sont traitées quant à elles dans un ensemble d'activités rassemblées sous le terme d'activités de diversification et comprennent, outre les activités de transformation, les activités de restauration et d'hébergement, les activités liées au bois et à sa transformation, les activités aquacoles et l'artisanat.

L'examen des données accessibles sur le site du Ministère de l'agriculture, de l'alimentaire et de la forêt (base de données Disar), indique qu'un peu plus de 22 000

exploitations transforment leurs produits. Le tableau 3 ci-dessous permet de voir ce que pèsent les activités de transformation par rapport à l'ensemble des activités de diversification.

Tableau 3 : diversification et transformation des produits dans les exploitations agricoles en France

	Nombre d'EA	En %	PBS* en milliers d'euros	En %
Ensemble des exploitations	514742	100,0	52085549	100
Dont exploitations ayant une activité de diversification	58295	11,3	7096086	13,6
dont transformation huile d'olive	2868	0,6	142713	0,3
dont transformation produits laitiers	6282	1,2	591995	1,1
dont transformation autres produits agricoles	13740	2,7	1610795	3,1

*Production Brute Standard (PBS) correspond au potentiel économique théorique de l'exploitation

Source : RA 2010, mise en forme par Mundler *et al.*, 2013.

Un peu plus de 11 % des exploitations ont une activité de diversification, mais ces activités de diversification ne concernent la transformation des produits de l'exploitation que pour un peu plus de 4% des exploitations. En Production Brute Standard (PBS : correspond au potentiel économique théorique de l'exploitation), les exploitations ayant une activité de transformation ne semblent pas se distinguer (en moyenne), des autres, hormis pour l'huile d'olive où les exploitations transformant leur huile sont sensiblement plus petites.

Le tableau 4 ci-dessous permet de visualiser les effectifs pour les principaux produits, ainsi que la part de l'emploi concerné. On s'aperçoit que les exploitations transformant leurs produits emploient significativement plus de personnes : 4,3 % des exploitations occupent 6,2 % des UTA.

Tableau 4 : la transformation des produits agricoles par les agriculteurs

	Nombre d'EA	En %	Nombre d'UTA	En %
Nombre total d'exploitations en France	514694	100	785564	100
Transformation de produits agricoles	22034	4,3	48756	6,2
dont exercée en nom propre	19668	3,8	43479	5,5
dont exercée par une unité juridique distincte	2677	0,5	6237	0,8
Huile d'olive	2868	0,6	3988	0,5
dont exercée en nom propre	2328	0,5	3178	0,4
dont exercée par une unité juridique distincte	571	0,1	850	0,1
Transformation de produits laitiers	6282	1,2	15198	1,9
dont exercée en nom propre	6026	1,2	14598	1,9
dont exercée par une unité juridique distincte	314	0,1	825	0,1
Autre transformation de produits agricoles	13740	2,7	32002	4,1
dont exercée en nom propre	12056	2,3	27775	3,5
dont exercée par une unité juridique distincte	1862	0,4	4797	0,6

Source : RA 2010, mise en forme par Mundler *et al.*, 2013

Comme on peut le voir également dans le tableau 4, le Recensement Agricole distingue pour chaque produit, les activités de transformation exercées en nom propre et celles exercées par une unité juridique distincte. Transformer en nom propre signifie que les activités de transformation mobilisent les moyens matériels et humains de l'exploitation agricole. Si l'agriculteur a une participation significative dans une entité juridique distincte qui possède ses propres « moyens matériels et humains », l'activité de transformation est considérée comme s'effectuant dans le cadre d'une entité juridique distincte. Sont exclues, selon les instructions données aux enquêteurs du Recensement Agricole : « les formes coopératives et les sociétés anonymes (qui peuvent regrouper un très grand nombre d'associés au poids individuel finalement infime) ».

Au vu de ces définitions, l'agriculteur faisant transformer ses produits par un prestataire de services, ne sera pas recensé comme transformant ses produits, même s'il les récupère ensuite pour les vendre en circuit court. De même, s'il est membre d'une grande coopérative qui transforme ses produits, il ne sera pas, lui-même, considéré comme transformateur. On peut par conséquent penser que les ateliers de transformation collectifs, quel que soit leur statut, représentent une partie significative des activités de transformation recensées comme étant exercées par une unité juridique distincte. Selon les données du tableau 4, les 2677 exploitations agricoles transformant au sein d'une unité juridique distincte représentent un peu plus de 12 % des exploitations transformatrices, la plus grande partie des agriculteurs transformant leurs produits en nom propre sur l'exploitation.

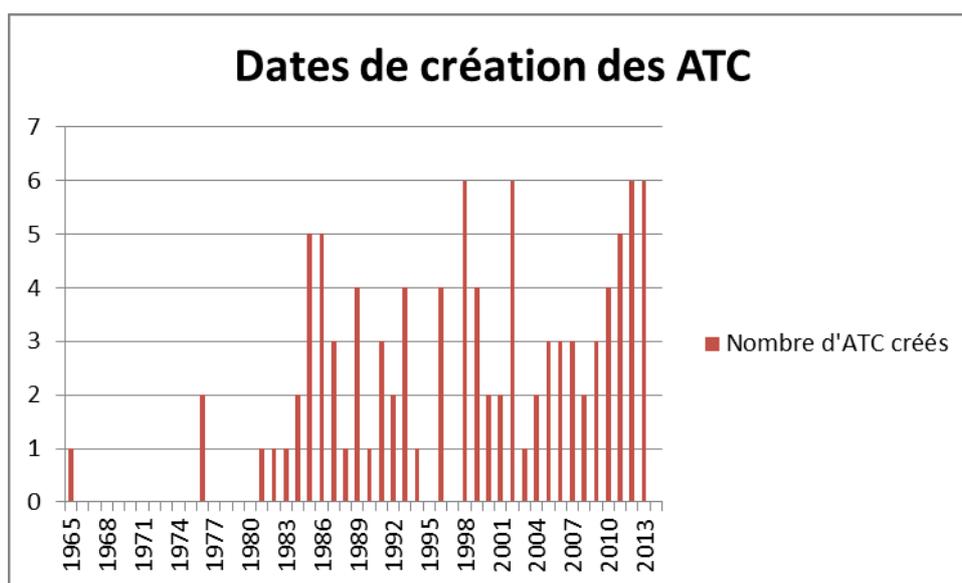
Si le poids de ces ateliers collectifs est encore modeste à l'échelle de l'ensemble des activités agricoles françaises, divers observateurs notent que la vogue actuelle pour les circuits courts de commercialisation et l'élargissement de leurs débouchés (par exemple vers la restauration collective) amène de nouveaux groupes à envisager d'investir dans des outils collectifs. Les partenaires du projet Atomic ont donc cherché à recenser les outils existants et les projets en cours.

3.1.2. Les ATC recensés par le projet Atomic

Le recensement réalisé par les partenaires du projet Atomic repose pour une part sur les données issues du réseau Cuma (nombre de Cuma qui ont une activité de transformation de produits alimentaires), d'autre part sur un questionnaire en ligne diffusé dans les organismes professionnels agricoles et notamment dans les services diversification des chambres d'agriculture en 2011, et enfin sur un repérage plus informel réalisé au fil de l'eau au cours du projet via une revue de presse ou des recherches sur internet notamment. Quelques ATC se sont également fait connaître à la FNCUMA après l'ouverture, en 2013, du site dédié aux ATC : www.ateliersdetransformationcollectifs.fr.

Ce recensement ne prétend donc pas être exhaustif. Cependant, il a probablement permis d'identifier une grande partie des ATC existant en France métropolitaine. En janvier 2014, 130 ATC en activité ont été recensés.

Figure 1. Dates de création des ATC



Source : les 99 ATC dont les partenaires du projet Atomic connaissent la date de création parmi les 130 ATC identifiés au total

Malgré le petit nombre d'ateliers enquêtés, nous voyons se dessiner trois vagues de création d'ATC : les années 1983-86, les années 1998-2000 et les années 2010.

La première vague des années 1980 correspond à une période d'encouragement à la diversification des activités des agriculteurs qui englobe les activités de transformation agroalimentaire, concomitante d'une baisse des prix d'achat, notamment dans le cadre des contrats d'intégration en élevage de volailles au cours de laquelle les producteurs ont repris en main une partie de la commercialisation de leurs produits. C'est aussi l'époque où dans les zones montagneuses ne disposant pas d'avantages comparatifs pour les produits standards, différents agriculteurs inventent des solutions permettant de rendre leur exploitation agricole viable, malgré leurs désavantages structurels (Pernet, 1982). Ces « exploitations rurales » se caractérisent notamment par le fait qu'elles s'autonomisent par rapport aux systèmes de transformation et de distribution industriels (Muller, 1987).

Le mouvement s'est accéléré après 1996, date du début de la crise de la « vache folle ». Les agriculteurs témoignent qu'à cette époque, ils ont eu de grandes difficultés à vendre leurs animaux dans les circuits traditionnels, ce qui les a conduits à rechercher une relation directe avec les consommateurs, eux-mêmes à la recherche d'une réassurance sur la provenance et la qualité de leurs achats. La conjonction des deux mouvements a suscité la création d'ateliers de découpe et conditionnement de viande. Les ateliers de transformation de volailles ont aussi pu bénéficier de la conjoncture, les consommateurs ré-orientant une partie de leurs achats de viande vers la volaille, les agriculteurs qui avaient beaucoup spéculé sur la production de volailles grasses ont alors pu lancer ou relancer une production de volailles de chair.

Depuis les années 2010, l'intérêt pour les ATC se renouvelle. On constate une accélération des ouvertures d'ateliers, mais surtout la multiplication des projets de création. Entre 2011 et 2013, les partenaires du projet Atomic ont ainsi identifié 37 groupes en réflexion sur un projet d'ATC, à des niveaux d'avancement divers, certains en étant aux premières réflexions et d'autres étant susceptibles d'ouvrir leurs portes en 2014. Certes, compte tenu de la difficulté et de l'ensemble des conditions à réunir pour réussir un projet d'ATC (cf. partie 2), il est fort probable que tous ces projets n'aboutiront pas – du moins sous cette forme, mais c'est tout de

même un indicateur intéressant : cela représente un atelier en projet pour trois ateliers existants.

Ce renouveau atteste à la fois du succès des ateliers existants qui essaient (par exemple l'ATC de volailles de Montesquieu-Volvestre accueille sur son terrain un second atelier multi-viandes) et de l'essor plus général des circuits courts. De plus en plus de collectivités conduisent d'ailleurs des politiques volontaristes en faveur des circuits courts et encouragent les producteurs à se structurer, par exemple pour approvisionner la restauration collective. Cela laisse penser que l'augmentation du nombre d'ATC pourrait se poursuivre dans les années à venir.

3.2. Répartition géographique

La localisation des ATC peut être analysée à plusieurs échelles :

A l'échelle nationale, la géographie des ateliers est largement induite par la spécialisation régionale des exploitations agricoles (Agreste, 2011). Par exemple les ateliers spécialisés dans la transformation de viandes sont plus souvent localisés dans les régions où les exploitations ont une orientation technique en élevage, c'est-à-dire dans les régions de moyenne montagne ou dans le grand Ouest, de même qu'on trouve des ateliers de transformation fruitière et légumière dans les grands bassins de production (grand Sud, région Nord-Pas-de-Calais, vallée de la Loire...).

A l'échelle régionale, si nous prenons en considération le cas d'une région de grande taille comme Midi-Pyrénées, nous constatons que les ateliers « viande » sont localisés dans les zones de moyenne montagne ou de montagne, tant dans les Pyrénées (Ariège) que sur les contreforts du Massif Central (Tarn), tandis que les ateliers de transformation de volailles grasses se rencontrent dans les zones de coteaux du bassin de la Garonne. Dans ces deux cas les exploitations sont implantées dans des territoires peu propices à l'orientation en grandes cultures, elles y rencontrent de nombreuses difficultés tant techniques qu'économiques. Les ateliers de transformation permettent aux agriculteurs d'accéder directement au marché, la vente directe compensant les difficultés inhérentes à la production dans des espaces moins favorisés.

Nous avons pu constater que la présence d'un centre urbain ne constituait pas un facteur prioritaire de localisation : si la clientèle pourrait être un facteur d'attraction, la pression foncière gêne la pérennisation des activités agricoles et renchérit considérablement l'accès à un site d'implantation pour l'atelier. Mais dans un mouvement inverse, l'étalement urbain a rapproché les consommateurs des ateliers déjà existants, facilitant le développement de la vente directe à l'échelle locale (beaucoup de producteurs avaient traditionnellement des bassins de chalandise éloignés et sont en train de les reconstruire localement, ou bien certains ateliers accueillent de nouveaux membres qui prospectent la vente directe à travers des débouchés urbains de proximité).

Si nous ne pouvons pas corrélérer à l'échelle nationale la géographie ou le nombre des ATC avec ceux des Cuma, nous avons pu voir des stratégies départementales très différentes. Dans certains départements, le mouvement Cuma a pu être réticent au développement des ATC qui n'étaient pas perçus comme une activité relevant de la logique d'équipement collectif en « matériel agricole » ; alors que dans d'autres, le mouvement Cuma se sentait dépositaire de l'accompagnement de l'innovation en agriculture quelle qu'en soit la forme et surtout lorsque

cela pérennisait des exploitations de petite taille, il a ainsi pu contribuer très tôt aux ATC (Vincq, 2006).

A l'échelle locale, c'est souvent l'effet d'aubaine de trouver un bâtiment existant ou un terrain disponible qui in fine a décidé de l'implantation de l'atelier, une partie importante du temps de mise en œuvre d'un projet étant consacrée à la recherche des locaux. L'appui des collectivités territoriales joue donc un rôle essentiel dans l'aboutissement du projet : certains ateliers (par exemple à Montesquieu-Volvestre ou Salles-sur-l'Hers) ont été implantés avec l'aide d'une collectivité territoriale qui a mis à disposition le terrain à titre gracieux, pour une valeur symbolique ou par bail emphytéotique, et a parfois aussi aidé au financement de la construction du bâtiment dans le cadre de la procédure des ateliers-relais. Aujourd'hui les collectivités territoriales aident aussi les ateliers en ayant recours à eux pour approvisionner localement les cantines.

Enfin, les ateliers consacrés à la découpe et au conditionnement de viande (hors volaille) ont des contraintes particulières de localisation liées à la proximité d'un abattoir. Le nombre des abattoirs traitant le gros bétail est très réduit, et la plupart d'entre eux travaillent des gros volumes : ceux qui acceptent de réaliser des prestations au détail pour des producteurs qui souhaitent récupérer leurs carcasses et les valoriser en circuits courts sont de plus en plus rares. Cette problématique qui dépasse largement les ATC devient criante dans de nombreux départements où les producteurs sont amenés à parcourir de longues distances (et à en supporter le coût) pour faire abattre leurs animaux.

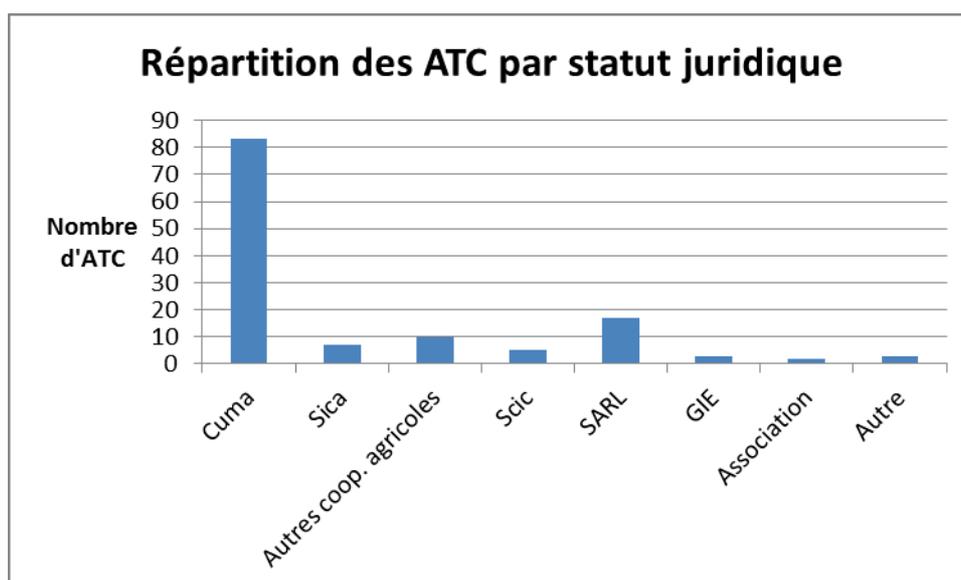
Face à cela, certains ATC s'organisent pour gérer le transport en mettant en commun des camions frigorifiques. D'autres s'impliquent activement dans des projets visant à maintenir ou créer des abattoirs de proximité : citons notamment l'ATC en Scic « 09 Montagnes », attaché à la survie de l'abattoir de Lavelanet ou la Cuma de la Terre à l'Assiette, en Loire-Atlantique, à l'origine d'un projet d'abattoir à proximité immédiate de son site.

3.3. Des formes juridiques et des logiques de fonctionnement variées

Plus de 80% des ATC sont des coopératives. Ainsi, 64% des 130 ATC identifiés à ce jour prennent la forme d'une Cuma (Coopérative d'Utilisation de Matériel Agricole). Ce statut créé en 1945 pour faciliter la mécanisation agricole est en effet particulièrement adapté à la mutualisation de moyens : les ATC en Cuma constituent donc une déclinaison agroalimentaire de la façon dont s'organisent plus de 40% des agriculteurs français pour accéder à tous types de matériels.

Les SICA (Sociétés d'Intérêt Collectif Agricole), autres coopératives agricoles et SCIC (Sociétés Coopératives d'Intérêt Collectif) représentent également plus de 15% des cas. 13% des ATC ont choisi le statut de la SARL. On compte également quelques GIE ou associations.

Figure 2 : Statuts juridiques des ateliers



Chaque statut donne un cadre qui lui est spécifique et qui oriente ou permet tel ou tel type de fonctionnement (cf. chapitre 6 : « choisir la forme juridique du projet »). Les statuts coopératifs sont par exemple fondés sur des principes tels que la démocratie, la valorisation du travail plutôt que celle du capital et la transmission d'un patrimoine collectif aux générations futures. Certains statuts permettent une activité commerciale (SICA) et d'autres pas (Cuma). Certains ne permettent d'associer que des agriculteurs (Cuma, SICA) quand d'autres peuvent réunir tous types d'acteurs (SCIC).

Au-delà des statuts, on peut identifier quelques critères qui déterminent les différentes logiques de fonctionnement rencontrées :

Tableau 5. Cinq questions clés qui déterminent différentes logiques de fonctionnement possibles dans un ATC

Qui est associé de l'entreprise-ATC ?	<ul style="list-style-type: none"> - Seulement des agriculteurs ? - Des agriculteurs et d'autres acteurs ?
De quel type d'entreprise s'agit-il ?	<ul style="list-style-type: none"> - Une entreprise coopérative ? - Une société de capitaux ?
Qui peut utiliser l'ATC ?	<ul style="list-style-type: none"> - Que des associés ? - Des associés et des non associés ?
Quelle est l'organisation du travail ?	<ul style="list-style-type: none"> - Pas de salariés (prestation simple du type « mise à disposition d'un local et d'équipement » avec ou sans entraide entre utilisateurs) ? - Prestation de mise à disposition d'un local et d'équipement avec l'appui plus ou moins conséquent de salariés ? - Prestation complète (transformation des produits par les salariés) ?
Comment se passe la commercialisation ?	<ul style="list-style-type: none"> - Pas de démarche collective pour la commercialisation ? - Démarche de commercialisation collective dans un projet séparé ? - Démarche de commercialisation collective portée par l'ATC ?

3.4. Les principaux types d'ATC à la loupe, par type de produits transformés

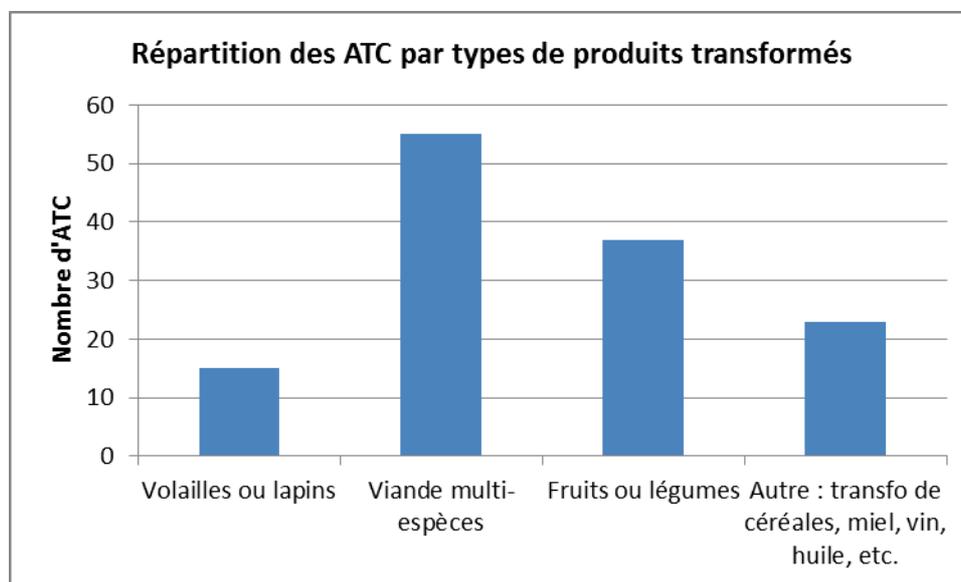
La majorité des 130 ATC repérés transforment des produits animaux : 42 % d'entre eux travaillent de la viande (porc, bœuf, agneau, etc.) et 12 % sont dédiés principalement à l'abattage de volailles ou lapins. A noter que certains d'entre eux font des plats cuisinés ou des produits intégrant aussi des produits végétaux.

La transformation de fruits et légumes concerne 28% des ateliers. Il peut s'agir de fruits et de légumes frais (jus de fruits, confitures, conserves, légumes épluchés, etc.) mais aussi de fruits et légumes secs (plus de 10 ATC sont consacrés aux noix ou châtaignes ; on compte aussi une vingtaine d'ATC dédiés à la préparation ou au conditionnement de produits divers : ail, oignons, piments, pomme de terre, mogettes, etc.).

Ce sont là les 3 types d'ATC les plus fréquents : viande, volailles/lapins, fruits et légumes. Les ATC restants (18%) sont dédiés à la transformation de produits variés, allant de la valorisation des céréales (farine, pâtes alimentaires), à la fabrication d'huile, en passant par le conditionnement du vin, ou encore l'extraction du miel.

Il existe bien sûr également de nombreux ateliers collectifs de transformation du lait, mais ils sont dans la très grande majorité des cas organisés sur le principe du mélange des laits et de l'élaboration d'un produit sous une marque collective (citons notamment les fruitières à Comté dans le Jura ou la coopérative Jeune Montagne en Aubrac). De fait, chaque agriculteur ne conserve pas la maîtrise de son produit et de ce point de vue, ces initiatives s'inscrivent dans une logique différente de la définition des ATC énoncée plus haut ; même si certains commercialisent en circuits courts nous n'en parlerons pas dans cet ouvrage.

Figure 3 : Répartition des ateliers par type de produits transformés



3.4.1 Abattage, découpe et transformation de volailles ou lapins

Nous avons pu recenser 15 ATC, qui ont en moyenne 21 associés.

Si le recours au salariat est quasi-inexistant dans ce type d'atelier, nous avons pu constater des stratégies particulières pour absorber les périodes de pointe.

La culture de l'engagement collectif fait que beaucoup d'ateliers ont adopté le système des corvées d'abattage ou de transformation : plusieurs utilisateurs se réunissent pour abattre ou transformer leurs volailles ou lapins ensemble. Ce système repose souvent sur une banque de

travail qui équilibre le temps que chacun consacre au collectif. Cette formule de solidarité est particulièrement bien adaptée à des productions où de petits animaux sont élevés en bandes qu'il faut abattre ensemble, mais aussi, dans le cas des volailles grasses, lorsque la consommation de produits festifs concentre une grande partie de la transformation sur une courte période avant les Fêtes.

Notons toutefois que certains ateliers ont développé une modalité particulière de gestion du travail. Citons par exemple la Cuma de la Vallée de l'Hers qui a développé une modalité particulière de gestion du travail : nous sommes ici dans le cas de figure où les chantiers sont importants en volailles de chair ou grasses, et les adhérents de la Cuma ont créé un groupement d'employeurs qui emploie plusieurs salariés, cela permet l'acquisition de compétences et la sécurisation de l'accès à une main-d'œuvre formée sans que l'atelier soit un employeur direct.

3.4.2. Découpe et transformation de viandes multi-espèces

Ces ateliers sont les plus nombreux : nous en avons recensé 55, avec en moyenne 34 associés. A noter que dans ces chiffres, on inclut quelques ATC qui intègrent aussi une chaîne d'abattage de volailles ou lapins.

Ce sont des ateliers dont les projets se développent rapidement à chaque crise de mévente, mais dont la mise en œuvre peut nécessiter un temps assez long pour diverses raisons : régime des responsabilités lié à la réglementation sanitaire, normes pour les bâtiments, les équipements, les personnels, difficultés locales d'implantation lorsque des bouchers y voient une concurrence qu'ils estiment déloyale... Nous avons constaté que ces ateliers multi-espèces se développaient malgré tout, par extension d'un atelier pré-existant ou par création, ce qui traduit un véritable besoin des producteurs et aussi le soutien des consommateurs qui apprécient ces produits transformés plus artisanalement.

Dans ces ATC le recours au salariat est fréquent, la coopérative des Gaves dans les Hautes Pyrénées a même 14 salariés, pour 180 adhérents, en raison des dispositions réglementaires qui imposent d'avoir recours à des bouchers diplômés pour certaines opérations de découpe.

3.4.3. Conditionnement et transformation des fruits et légumes

Les partenaires du projet Atomic ont repéré 37 ATC de fruits et légumes, qui ont en moyenne 37 associés, seuls trois ateliers ont recours au salariat.

Ce domaine de la transformation est en pleine évolution, la vente de produits frais et bruts (la « première gamme » dans la nomenclature des distributeurs) reste un classique de l'approvisionnement des marchés urbains dont les formes ont pu se renouveler avec l'émergence des circuits courts, via les magasins de producteurs, les paniers des AMAP, ou les « box » commandées sur Internet... Mais on constate depuis dix ans un rythme de création soutenu d'ateliers et parfois des formes originales comme des ateliers mobiles de presse de jus de fruits ou d'huile, ou du travail à façon.

Cet engouement récent peut s'expliquer parce que les producteurs cherchent à fournir une demande qui se diversifie : on constate en effet une augmentation régulière de la consommation de jus de fruits et un déclin de celle des fruits frais (Lehuédé, 2004). Un nouveau marché pourrait venir de la fourniture à la restauration collective, mais si le nombre de projets de légumeries augmente, peu se réalisent. En effet, l'enquête auprès de la légumerie en Cuma Bio-Val de seine montre qu'il y a de réelles interrogations sur la rentabilité économique des légumeries de taille artisanale : alors que le coût de l'investissement et de la main d'œuvre sont élevés, il est difficile de répercuter cela sur les prix de vente, sachant que dans la restauration collective, la légumerie entre en concurrence avec des outils industriels

qui ont des économies d'échelles sans commune mesure. Cette situation attestée en région Ile-de-France se rencontre aussi ailleurs, le marché de la restauration collective ne pouvant être reconquis aujourd'hui par les producteurs locaux autrement que dans le cadre de marchés publics très volontaristes et/ou lorsque les cuisines ont été dotées de salles et de personnel pour le traitement des produits bruts.

3.4.4. Et aussi : transformation mixte, céréales, lait, miel, vin, etc.

Enfin, nous avons recensé des ateliers qui transforment des produits très divers : le miel, les oléagineux ou les céréales par exemple, chaque famille de produit ne concernant que quelques ateliers.

Les ateliers de pressage d'huile ont pu dans un premier temps viser l'autoconsommation pour l'huile-énergie, mais aujourd'hui les huiles de tournesol ou de colza, d'olive dans le Sud de la France, constituent aussi une offre des magasins de producteurs et des marchés, plus rarement des AMAP. Tandis que les tourteaux sont valorisés dans les élevages voisins.

Les ateliers d'affinage fromager permettent à la fois de garantir le respect des normes sanitaires en vigueur qui imposent des investissements importants, comme pour toutes les transformations de produits animaux. De plus, on peut aussi penser qu'un affinage collectif contribue à la définition collective de la typicité d'un produit (cf. la Cuma Hiruak Bat qui a une capacité de traitement de 12 tonnes).

Parmi les créations récentes, nous retenons l'apparition d'ateliers de transformation des céréales destinés à la vente de farines, la transformation en pâtes alimentaires voire à la boulangerie. En effet, parmi les nombreuses possibilités offertes par la vente en circuits courts, nous avons pu voir émerger une demande des consommateurs pour des produits céréaliers comme le pain ou les pâtes, mais aussi une demande pour des farines originales (variétés anciennes de blé, épeautre, pois-chiches...). De ce fait des paysans-boulangers fournissent aujourd'hui les AMAP ou fréquentent les marchés urbains.

Nous avons enfin vu apparaître des ateliers qui assurent une partie des services en aval de la vinification (mise en bouteille ou en BIB, étiquetage...) pour des vigneron qui n'ont pas choisi la formule de la coopérative vinicole.

Conclusion

Les ATC sont un élément-clef de la possibilité offerte aux agriculteurs de développer leurs activités, ils sont le moyen d'innover en partageant les risques économiques, mais aussi en supportant collectivement la mise au point des innovations : apprentissages collectifs et individuels, travail sur l'organisation, construction de normes locales. Si au début de leur mise en œuvre ils ont pu connaître des difficultés, parce qu'on pouvait alors considérer que ce qui s'y passait ne faisait pas légitimement partie de l'activité agricole (limitée à la production primaire) ou que c'était du «bricolage», leur succès a amené les choses à changer et les politiques publiques ont rejoint les pratiques en redéfinissant les cadres de l'activité agricole. Ainsi, les activités qui peuvent être dans le prolongement de la production ou avoir comme support l'exploitation, relèvent depuis 1988, de la définition juridique de l'activité agricole (article 311.1 du code rural) qui a été modifié pour tenir compte de cette réalité (Couturier, 1994). Aujourd'hui nous constatons une accélération de la mise en place des ATC pour répondre à une tension de la demande en circuits courts, mais aussi parce que certains services, comme les ateliers privés, se sont raréfiés plaçant les paysans dans l'obligation de faire par eux-mêmes. La répartition géographique des ATC est large, leurs statuts juridiques et leurs activités variés.

Pourtant, l'enquête réalisée dans le cadre du projet ATOMIC montre que les ATC ne sont pas seulement une solution ingénieuse pour répondre à des injonctions réglementaires ou des besoins économiques. Ils répondent aussi à d'autres besoins des agriculteurs : ce sont des lieux d'apprentissage organisationnel et d'innovation collective, c'est aussi là que le partage du travail se recompose selon des critères nouveaux (chantiers collectifs, coups de main, banques de travail, autre répartition des tâches entre hommes et femmes...), et là que se réunissent l'ensemble des conditions pour accéder aux possibilités tant économiques que relationnelles offertes par la vente directe, toutes activités qui reconfigurent la perception que les agriculteurs ont de leurs identités professionnelles, leurs relations avec leurs pairs, leurs voisins et les urbains.

AGRESTE, *Recensement Agricole 2010, Orientation technico-économique*, Agreste, 2011.

Barry, C., 2012, « Un producteur sur cinq vend en circuit court », Agreste n° 276, janvier 2012

Couturier, I., 1994. *La diversification en agriculture (aspects juridiques)*, Paris, L'Harmattan.

Lehuédé, F., 2004, « Symbole d'un modèle alimentaire en déclin, les fruits frais n'ont plus la cote », CREDOC, *Consommation et modes de vie*, n° 178

Muller, P., 1987, « Un métier né de la crise : l'exploitant rural », *Sociologie du travail*, n° 4, 459 – 475.

Pernet, F., 1982. *Résistances paysannes*, Grenoble, PUG.

Mondy et al., 2010 *Vers une agriculture territorialisée : analyse des formes d'organisation collective et innovante de diversification agricole*, Dynamiques Rurales, rapport d'étude au Conseil Régional Midi-Pyrénées

Mondy, B, Vincq, J-L, 2007, « En Midi-Pyrénées, différents types de coordination dans les réseaux alimentaires de proximité (points de vente collectifs et AMAP) » in Amemiya H.(éd), *L'agriculture participative, le renouveau de la vente directe de produits fermiers locaux*, Rennes : Presses Universitaires de Rennes

Mondy B., Terrieux A., « Où s'alimentent les circuits courts ? : Le rôle des ateliers collectifs de transformation agroalimentaire », in Traversac JB *Circuits courts contribution au développement régional*, Dijon, Educagri, coll. Transversales 2011, pp.89-101

Mundler, P. , 2013, « Le prix des paniers est-il un frein à l'ouverture sociale des AMAP ? une analyse des prix dans sept AMAP de la région Rhône-Alpes », *Economie rurale*, 336-2013, pp 3-19

Vincq, J.L., 2006, « Histoire du mouvement Cuma dans le Tarn », *Revue du Tarn*