



# Les Ateliers de Transformation « Famenne & Terroir »

De nouveaux débouchés pour vos productions bio wallonnes  
4<sup>ème</sup> journée de réseautage

Bonnes pratiques à la mise en place de halls relais agricoles (HRA)

Achêne, le 4 mai 2021

# 1. Présentation

## Historique

- 2010 : 1<sup>er</sup> appel à projets HRA > La Halle aux Fromages
- 2014 : réorientation du projet > viandes + fruits & légumes + fromages
- 2015 : acceptation de la demande définitive du subside > plans, rencontres AFSCA, ...
- 2016 : bouclage financier, obtention permis, soumission des lots, ...
- 2017 : mise en suspens de l'atelier « fromages » > logistique
- 2018 : travaux, équipements, ...
- 2019 : inauguration le 17 mai et mise en service en juin après volet administratif (collaboration DiversiFerm)

## Objectifs

- Mise à disposition d'ateliers équipés et répondant aux normes au profit des producteurs wallons
- Locaux de découpe et de préparation, de transformation chaude, de maturation de la viande, de formation, de logistique
- Fourniture des conditionnements/emballages
- Service d'encadrement et de conseil (ex. contrôle AFSCA)



## Avant et pendant les travaux



VALORISER TRANSFORMER DISTRIBUER

# ATELIERS DE TRANSFORMATION FAMENNE & TERROIR



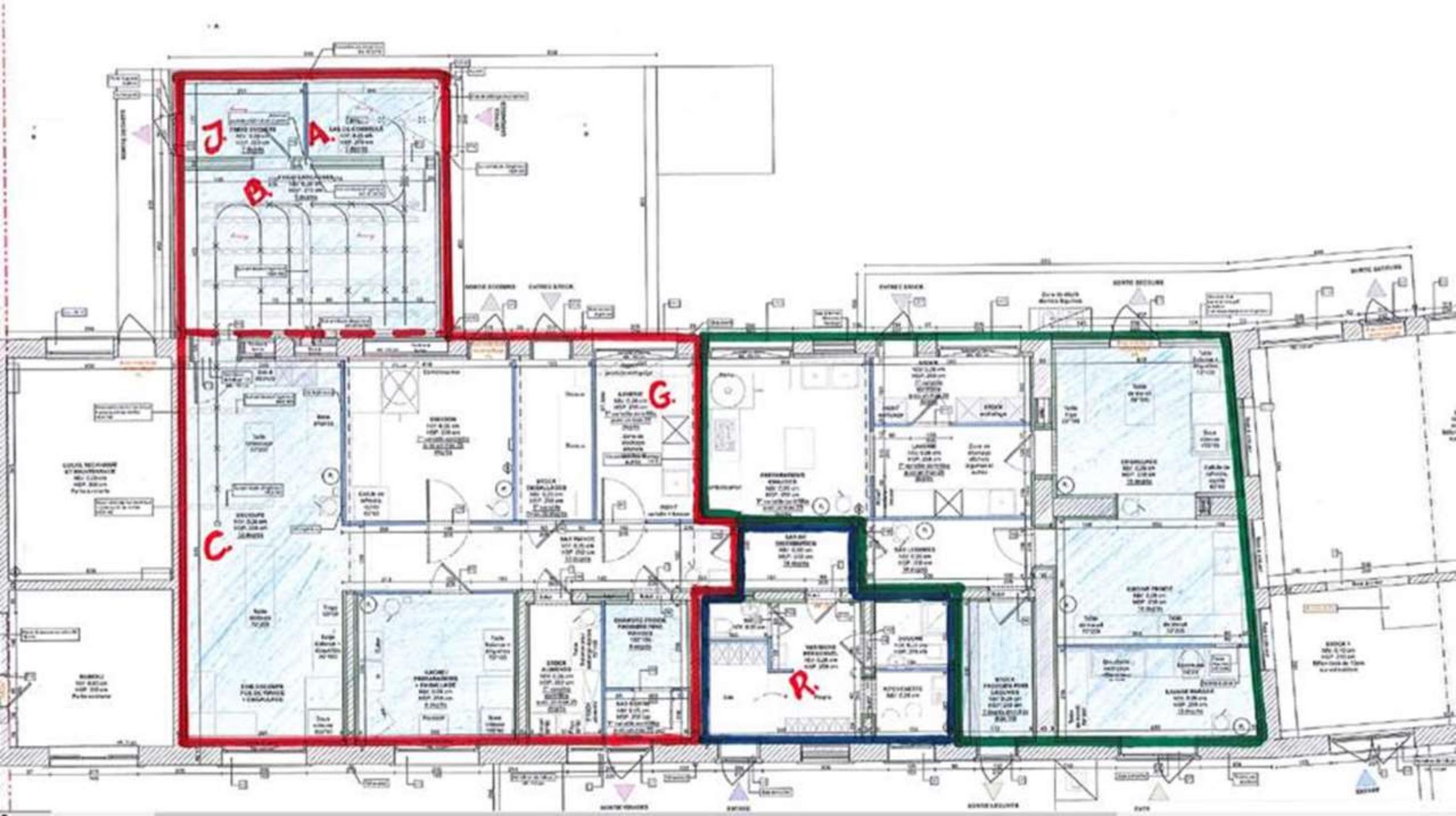
ATELIERS  
VIANDES

ATELIERS  
FRUITS &  
LÉGUMES



+32 84 22 03 21 | +32 488 96 94 23 | info@agrinew.be





## ATELIERS « VIANDES »

### Frigo carcasses

- + Balance
- + Encodage des données liées à la traçabilité
- + Crochets (hauteur 186 cm)

### Découpe

- + Scie à os sur socle
- + Disqueuse à os
- + Table de désossage
- + Peleuse
- + Trancheuse
- + Attendrisseur
- + Chariot
- + Frigo d'attente avant transformation
- + Sous-videuse simple cloche
- + Balance et étiqueteuse
- + Bacs et roule-bacs

### Transformation froide

- + Hachoir 50 litres
- + Pétrin mélangeur 90 litres
- + Poussoir hydraulique 25 litres (avec formateuse burger et table)
- + Scelleuse à barquettes (+ MAP)
- + Balance et étiqueteuse

### Cuisine chaude

- + Taque (2 foyers)
- + Four combi-steamer (8 étages + fumée liquide)
- + Cellule de refroidissement rapide

## ATELIERS « FRUITS & LÉGUMES »

### Lavage / Parage

- + Balance entrée
- + Laveuse-essoreuse (30 litres)
- + Eplucheuse-essoreuse (300 kg/heure)

### Découpe

- + Bacs
- + Chariot
- + Râpe à fromage
- + Coupe-légumes (julienne, macédoine,...) (900 kg/heure)

### Cuisine chaude

- + Taque (6 foyers)
- + Four combi-steamer (10 étages)
- + Marmite (150 litres)
- + Mixeur

### Emballage

- + Table frigo (450 litres)
- + Sous-videuse simple cloche
- + Cellule de refroidissement rapide
- + Balance et étiqueteuse

Après les travaux



Frigo carcasses

Espace commun



Découpe



Transformation froide



Préparation



Cuisine



Laverie



Frigo produits finis



## ATELIERS « VIANDES »

### Frigo carcasses

- + Balance
- + Encodage des données liées à la traçabilité
- + Crochets (hauteur 186 cm)

### Découpe

- + Scie à os sur socle
- + Disqueuse à os
- + Table de désossage
- + Peleuse
- + Trancheuse
- + Attendrisseur
- + Chariot
- + Frigo d'attente avant transformation
- + Sous-videuse simple cloche
- + Balance et étiqueteuse
- + Bacs et roule-bacs

### Transformation froide

- + Hachoir 50 litres
- + Pétrin mélangeur 90 litres
- + Pousoir hydraulique 25 litres (avec formateuse burger et table)
- + Scelleuse à barquettes (+ MAP)
- + Balance et étiqueteuse

### Cuisine chaude

- + Taque (2 foyers)
- + Four combi-steamer (8 étages + fumée liquide)
- + Cellule de refroidissement rapide

## ATELIERS « FRUITS & LÉGUMES »

### Lavage / Parage

- + Balance entrée
- + Laveuse-essoreuse (30 litres)
- + Eplucheuse-essoreuse (300 kg/heure)

### Découpe

- + Bacs
- + Chariot
- + Râpe à fromage
- + Coupe-légumes (julienne, macédoine,...) (900 kg/heure)

### Cuisine chaude

- + Taque (6 foyers)
- + Four combi-steamer (10 étages)
- + Marmite (150 litres)
- + Mixeur

### Emballage

- + Table frigo (450 litres)
- + Sous-videuse simple cloche
- + Cellule de refroidissement rapide
- + Balance et étiqueteuse

## Lavage-Parage



## Découpe



## Cuisine



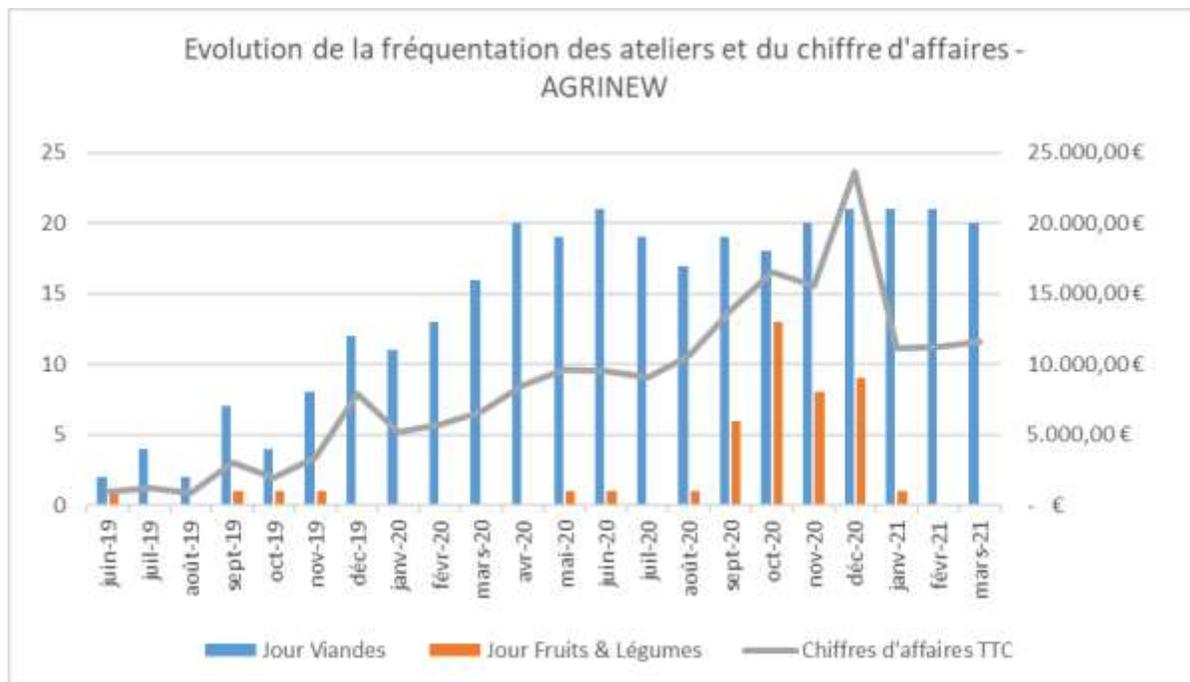
## Emballage



## Plan d'affaires prévisionnel :

	¾ Année 1 (3 j/sem)	Année 2 (4 j/sem)	Année 3 (5 j/sem)
<b>Chiffre d'affaires</b>			
Atelier viandes	53.115 €	94.605 €	118.875 €
Atelier fruits & légumes	66.275 €	87.930 €	107.585 €
Logistique	7.500 €	10.000 €	15.000 €
	<b>126.890 €</b>	<b>192.535 €</b>	<b>241.460 €</b>
Charges opérationnelles	126.400 €	157.400 €	188.200 €
Remboursements Crédal	38.000 €	33.500 €	32.000 €

## En réalité :



- Atelier « viandes » à quasi saturation  
Rôle d'incubateur du HRA => prospection régulière
  - Atelier « fruits & légumes » peu occupé
  - Espace logistique non aménagé (stockage des conditionnements + congélateurs d'un client)
- Pertes récurrentes !

## 2. Les difficultés rencontrées

- a. Autorisations/agréments AFSCA
- b. Refus ONSS pour la réduction « groupe cible 1<sup>er</sup> engagement »
- c. Fonctionnement : respect du matériel, des horaires, des règles, fixation des tarifs
- d. Risque de pression sur la trésorerie selon délai de paiement des clients (cf. vente via grande distribution)
- e. Atelier « fruits & légumes » peu occupé (associer de prestations de services aux infrastructures ?)
- f. Equilibre financier

## 3. Les perspectives

- a. Recrutement d'un ouvrier de nettoyage/désinfection à mi-temps (>< sous-traitance auprès d'une société spécialisée)
- b. Franchise d'un an supplémentaire sur le remboursement d'un crédit d'investissement
- c. Diminution du temps de travail du gestionnaire
- d. Réflexion à propos de la transformation de produits (soupes, carbonnades, bolo, confitures...) pour le compte des producteurs (viandes et légumes) et/ou pour la commercialisation par Agrinew via différents canaux (colis de viande fermiers, magasins de terroir, paniers cadeaux...)
- e. Partenariats via divers projets CollaSoupe, Relocalisation de l'alimentation, ...
- f. Formations professionnelles (cf. report formations Horeca à cause du Covid-19)
- g. Opportunité de recruter un boucher (>< boucher indépendant)

## 4. Recommandations à l'attention du SPWARNE

- a. Subside de fonctionnement en plus de subside d'investissement (cf. aides à la consultance et au fonctionnement ajoutées lors des appels ultérieurs)
- b. Ne pas disperser les moyens en lançant d'autres appels HRA pour des activités similaires au sein d'un même territoire, sinon risque de concurrence et rentabilité/viabilité difficile
- c. Créer encore plus de réseautage et de collaboration pour une meilleure structuration des circuits courts



## CONTACT

Dominique BEAUJOT, gestionnaire

Rue de la Zootechnie, 2  
6900 Marloie

Tél. 084 220 321

Mob. 0488 969 423

Mail [info@agrinew.be](mailto:info@agrinew.be)



<https://www.facebook.com/agrinewasbl>

