



PROJET D'ATELIER DE TRANSFORMATION MUTUALISÉ EN PAYS PYRÉNÉES MÉDITERRANÉE



Un équipement professionnel adapté aux besoins des
productrices et producteurs locaux



COMMUNAUTÉ DE
COMMUNES DU
VALLESPİR



Communauté de Communes du
HAUT VALLESPİR



Communauté de Communes



Communauté de Communes



Cofinancé par
l'Union européenne



REGOIGNEZ LE PROJET ET OPTIMISEZ NOTRE ACTION !



MUTUALISER

"J'ai besoin de mutualiser des équipements pour pouvoir accéder à des matériels professionnels trop chers pour ma petite exploitation "

Sylvie, productrice à Maureillas Las Illas



SE DÉMARQUER

" Je souhaite valoriser mes produits en fabriquant des produits transformés "

Michel, producteur à Céret



VALORISER

"Nous sommes 100 % cerisiculteurs et n'avons actuellement aucun projet de grande envergure ne serait ce que pour la transformation des fruits trop mûrs ou « moches » "

Pascal, cerisiculteur à Céret



MAÎTRISER

" Un atelier me permettrait de maîtriser moi-même la qualité de découpe des carcasses de mes animaux "

Lionel, éleveur à Reynès



CONTRÔLER

" Nous avons besoin d'une technicité, d'un contrôle qualité, hygiène et sécurité irréprochable "

Laureline, brasserie distillerie artisanale à Céret



INSÉRER

" Le projet stratégique de l'association est le développement d'activités dans le domaine de l'alimentation, permettant notamment l'emploi de publics en difficulté au service de la résilience alimentaire du territoire "

Nicolas, association d'insertion à Céret

" Il n'existe qu'un seul laboratoire de découpe dans les Pyrénées-Orientales. La prestation est une charge importante pour l'entreprise."

Pierre, éleveur à Prats de Mollo la Preste



ÉCONOMISER

" Pour moi, intégrer un atelier collectif, c'est pouvoir compter sur l'entraide entre producteurs et productrices, partager nos savoir-faire et progresser ensemble grâce à la formation collective."

Géraldine, maraîchère à Sorède



S'ENTRAIDER

ALORS CET ATELIER DE TRANSFORMATION, CE SERA QUOI AU JUSTE ?

OBJECTIF 2028
EN AVANT

sur un prochain terrain accessible,
central, pratique, de proximité et adapté

1

ce sera un bâtiment aux normes et de qualité professionnelle dans lequel les productrices et les producteurs peuvent découper et transformer leur production

- ✔ comprenant une ligne de transformation pour les produits carnés (viandes)
- ✔ et une ligne réservée aux produits végétaux (fruits et légumes) pour fabriquer des charcuteries, des coulis, pickles ou encore des plats préparés traditionnels...



- ✔ ce sera du matériel professionnel, appartenant à la future société de gestion de l'atelier,
- ✔ mutualisé et partagé par toutes les productrices et producteurs associées,
- ✔ chacun à son rythme et en fonction de ses besoins propres, en pouvant bénéficier de l'entraide du collectif.

2

3

ce sera un collectif de productrices et producteurs qui s'associent pour disposer d'un atelier professionnel, définissant collectivement des règles sanitaires qui s'imposent à toutes et tous.



permettant de :

- ✔ trouver de nouveaux débouchés pour leurs produits,
- ✔ valoriser les invendus,
- ✔ bénéficier de services mutualisés : gestion, production, formation, commandes, communication...,
- ✔ avec une dimension sociale et d'insertion par l'activité professionnelle.

4



80 T

volume
d'apport
annuel
prévisionnel

350 m²

surface
minimale
prévisionnelle
de l'atelier

4

Communautés
de Communes
participantes

223

personnes
ayant répondu
à l'enquête*

3,93/5

meilleure note
d'intérêt pour
de l'escalivada
dans l'enquête*

goût, local, santé

le triangle gagnant*
des caractéristiques
pour le consommateur

* enquête en ligne
Ecozept sur 223
consommateurs.rices
entre juillet et août 2025

COMMENT REJOINDRE LE PROJET ?

vous êtes PRODUCTRICE ou PRODUCTEUR ?



- ✓ Avoir une activité sur le territoire du Pays Pyrénées Méditerranée*
- ✓ S'engager à apporter un tonnage de 5T max en viande et sans limite en fruits et légumes
- ✓ Exprimer un réel intérêt pour ce projet collectif de bien commun
- ✓ Être prêt à travailler en partenariat avec les productrices et producteurs et les collectivités locales
- ✓ Être motivé et volontaire (un travail important reste à faire)
- ✓ Différents niveaux d'engagement attendus :
 - Investir dans la future société de gestion (cofinancement des équipements et du démarrage)
 - Apporter des tonnages à transformer
 - Accepter de partager ses compétences et son savoir-faire
 - Avoir les compétences nécessaires pour l'agroalimentaire (HACCP, CAP boucher...)
 - Être prêt à se former

Extrait du cahier des charges de l'élargissement du collectif

* regroupant les 4 communautés de communes suivantes :

Albères Côte Vermeille Illiberis,

Aspres

Haut Vallespir

Vallespir

vous êtes une COLLECTIVITÉ, un ACTEUR DE LA FILIÈRE ?



- ✓ Croire au projet, bien sûr
- ✓ S'impliquer activement dans la concertation, la démarche collaborative
- ✓ Partager ses compétences, ses connaissances, son analyse, son savoir faire
- ✓ Investir dans le projet (subvention, participation au capital, prêt...)
- ✓ Parler du projet, recruter des productrices et producteurs

CONTACTEZ-NOUS !

agriculture@vallespir.com

07 72 39 24 22

www.payspyreneesmediterranee.org

