



Capitaliser nos Expériences pour Consolider notre Accompagnement des Filières Territorialisées



## FICHE FILIERES TERRITORIALISÉES

# Viande de l'atelier de transformation des Bouchoux

Le village des Bouchoux, au cœur du Parc Naturel Régional du Haut-Jura, se démarque par la diversité de ses productions. En effet, des éleveurs laitiers et allaitants (bovins, ovins, caprins, porcins), des apiculteurs et des maraîchers sont installés sur la commune. Une boulangère et un brasseur artisans

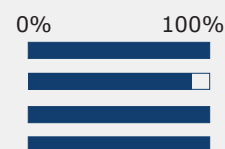
sont également installés sur place et participent à l'économie et au dynamisme local. En 2017, l'idée de créer un atelier de transformation collectif permettant une meilleure valorisation des productions est lancée. En 2021, l'atelier est encore à l'état de projet mais les démarches sont enclenchées pour initier la construction.



## LA FILIÈRE EN BREF

### Territorialisation des étapes :

- Production → Les Bouchoux (Jura) et alentours
- Abattage → Champagnole (Jura), Bellegarde-sur-Valserine (Ain), Hotonnes (Ain)
- Transformation → Les Bouchoux (Jura)
- Distribution → Jura et Ain



Nombre d'agriculteurs engagés : 7

### Structures accompagnatrices :

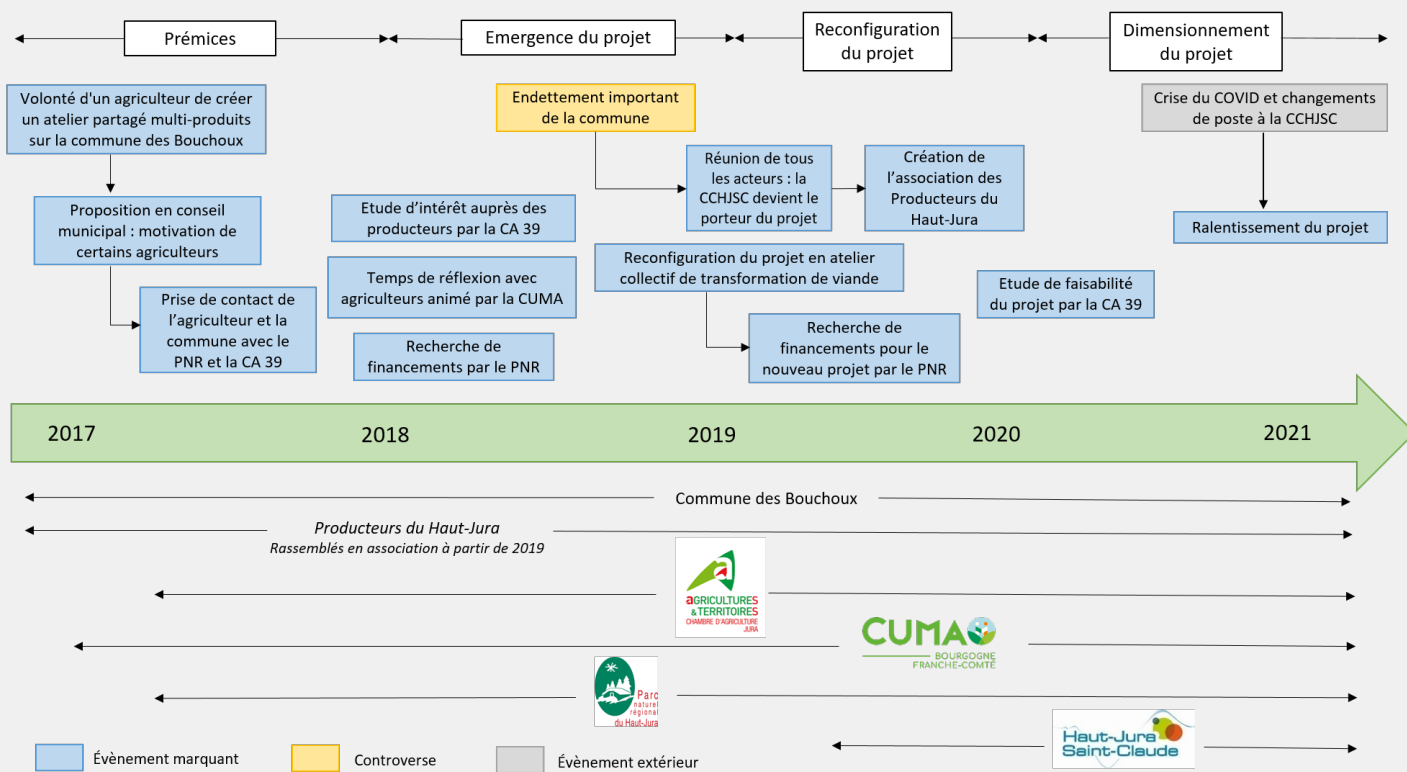
- CUMA des Hautes Combes
- Chambre d'agriculture du Jura
- Parc Naturel Régional (PNR) du Haut-Jura
- Communauté de communes Haut-Jura Saint-Calude (CCHJSC)

Partenaires du projet CECAFiTer :

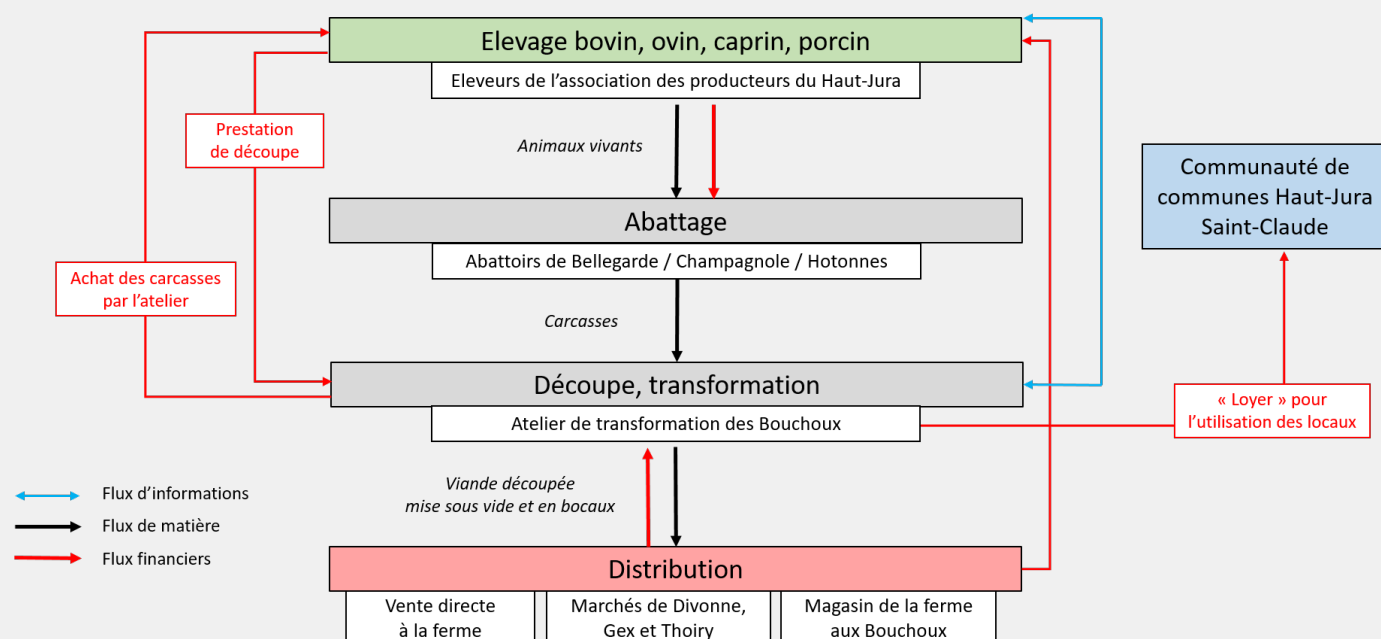


# Filière viande de l'atelier de transformation des Bouchoux

## SCHÉMA CHRONOLOGIQUE DE LA FILIÈRE



## SCHÉMA DE LA FILIÈRE



# Filière viande de l'atelier de transformation des Bouchoux



## GOVERNANCE

La **commune des Bouchoux** a acheté et viabilisé un terrain qu'elle met à disposition pour l'atelier de transformation. La CCHJST est en charge de la construction du bâti et sera propriétaire des locaux qu'elle louera aux agriculteurs.

Les agriculteurs des Bouchoux se sont structurés en association : **l'association des producteurs du Haut Jura**. Elle leur permet d'être identifiés et facilite la communication avec les autres acteurs du projet.

Les agriculteurs seront en charge de l'achat du matériel ainsi que **du recrutement d'un boucher** qui sera responsable de toute la transformation : découpe et mise sous vide ainsi que transformation chaude. Une autre entité administrative devra éventuellement être créée car le statut associatif n'est pas adapté à la gestion d'un atelier comme celui-ci.

Les éleveurs se chargeront d'emmener et de faire abattre leurs bêtes dans l'abattoir de leur choix. Les carcasses seront récupérées entières par les éleveurs pour être transformées à l'atelier des Bouchoux. Ils auront deux possibilités :

- vendre la carcasse à l'atelier ;
- utiliser l'atelier comme un prestataire de service ;



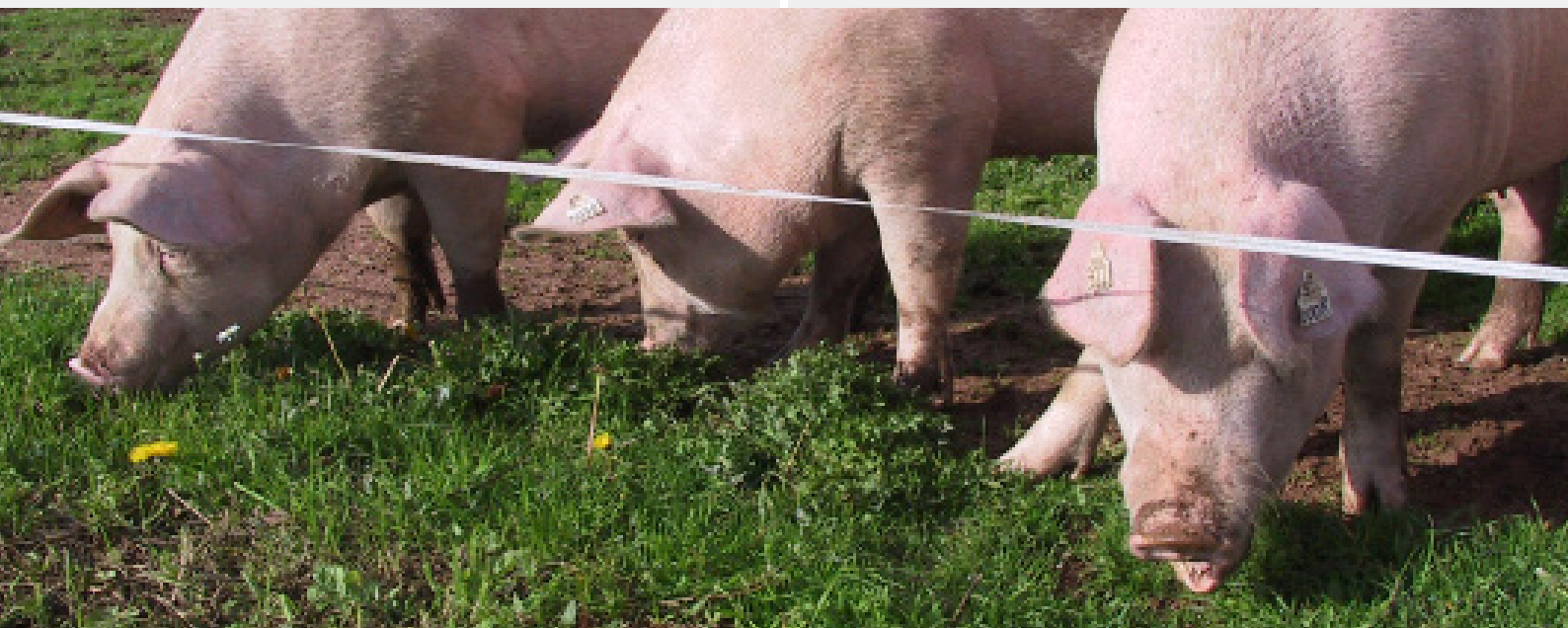
## ACCOMPAGNEMENT

Il y a eu beaucoup de changements entre le projet initial et le projet actuel et plusieurs mois de stagnation qui ont conduit certains agriculteurs à se désengager. De plus, la succession de plusieurs personnes au poste de chargé de mission à la CCHJSC a ralenti les démarches.

Depuis 2012, **la CUMA des Hautes Combes** fédère les agriculteurs des Bouchoux autour de l'utilisation de matériels agricoles en communs. La plupart des agriculteurs du projet y sont adhérents et les deux animateurs de la CUMA ont eu un rôle de coordination du projet à ses débuts et organisé une formation juridique pour le dépôt des statuts.

La **CCHJST** coordonne le projet. Le chargé de mission de la CCHJST accompagne le projet sur le volet administratif, juridique et financier et permet de faire le relai entre les élus et la communauté de communes.

La **Chambre d'agriculture du Jura** est prestataire pour les études de faisabilité et de marché du projet. Elle aiguille les acteurs vers le projet le mieux adapté et réalisable sur le plan technique et réglementaire. Une formation juridique a notamment été organisée par les animateurs de la CUMA pour aider les producteurs impliqués dans le projet à choisir et mettre en place les statuts juridiques relatifs à l'association des producteurs du Haut-Jura.



# Filière viande de l'atelier de transformation des Bouchoux



## IMPACTS

- La **création d'un emploi** de boucher au sein de l'atelier de transformation.
- La création de **valeur ajoutée** pour les agriculteurs et le territoire.



## ENJEUX ET PERSPECTIVES

- Le **respect des échéances** pour obtenir les fonds LEADER : choix des prestataires avant mi-mai 2022 et règlement des prestations avant fin 2023.
- Le lien avec le **projet de cuisine centrale** en cours sur le territoire.
- La **rénovation de l'épicerie** des Bouchoux et l'installation d'une chambre permettra de proposer les produits de l'atelier dans un second point de vente de la commune.

## POUR ALLER PLUS LOIN

Cette fiche a été élaborée dans le cadre d'un projet CASDAR portant sur les filières territorialisées en Bourgogne-Franche-Comté (CECAFiTer) de 2021 à 2022.

Une carte des filières territorialisées est accessible ici :

[www.bourgognefranche-comte.chambres-agriculture.fr/cecafiter-cartographie](http://www.bourgognefranche-comte.chambres-agriculture.fr/cecafiter-cartographie)

D'autres fiches filières et ressources sont accessibles ici :

[www.bourgognefranche-comte.chambres-agriculture.fr/cecafiter-fichesfilieres](http://www.bourgognefranche-comte.chambres-agriculture.fr/cecafiter-fichesfilieres)

Avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale développement agricole et rural CASDAR



**MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION**

Liberté  
Égalité  
Fraternité

Crédits Photos : ©Chambres d'Agriculture de Bourgogne-Franche-Comté, ©www.pixabay.com