



# Partager un atelier, une bonne idée?

Viviane Patz, DiversiFerm  
Les rendez-vous de la Diversification 2020



Investissements



Matériel

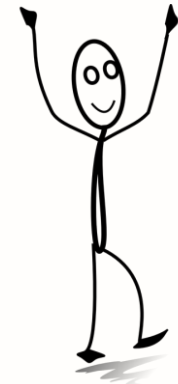


Expertise

# Partager un atelier c'est...



Infrastructure



Main d'œuvre

## Partager



# Différentes façons de partager un atelier

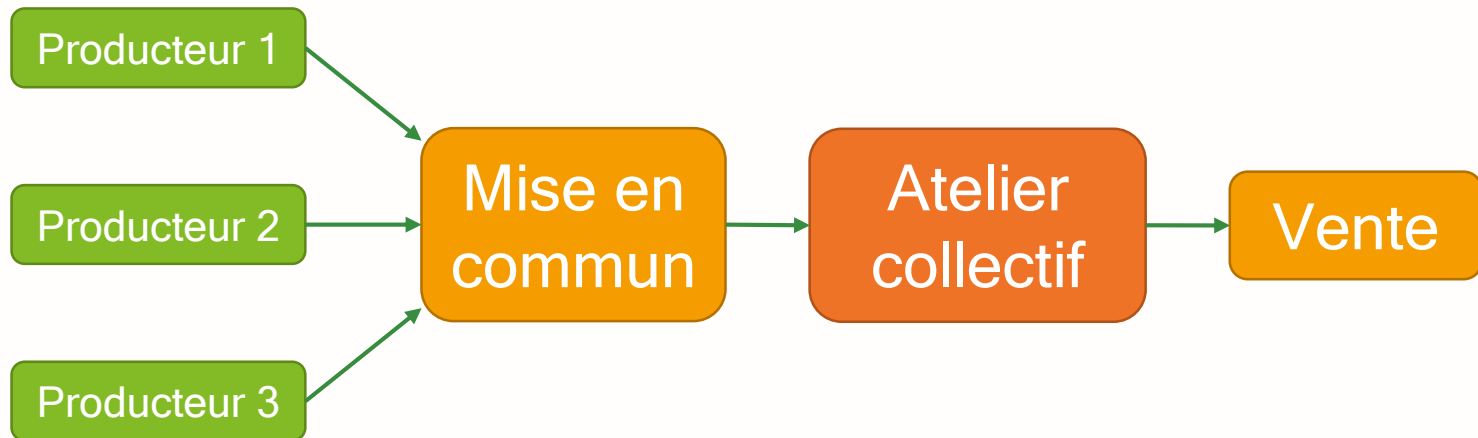
## Ateliers collectifs

### VS

## Ateliers partagés



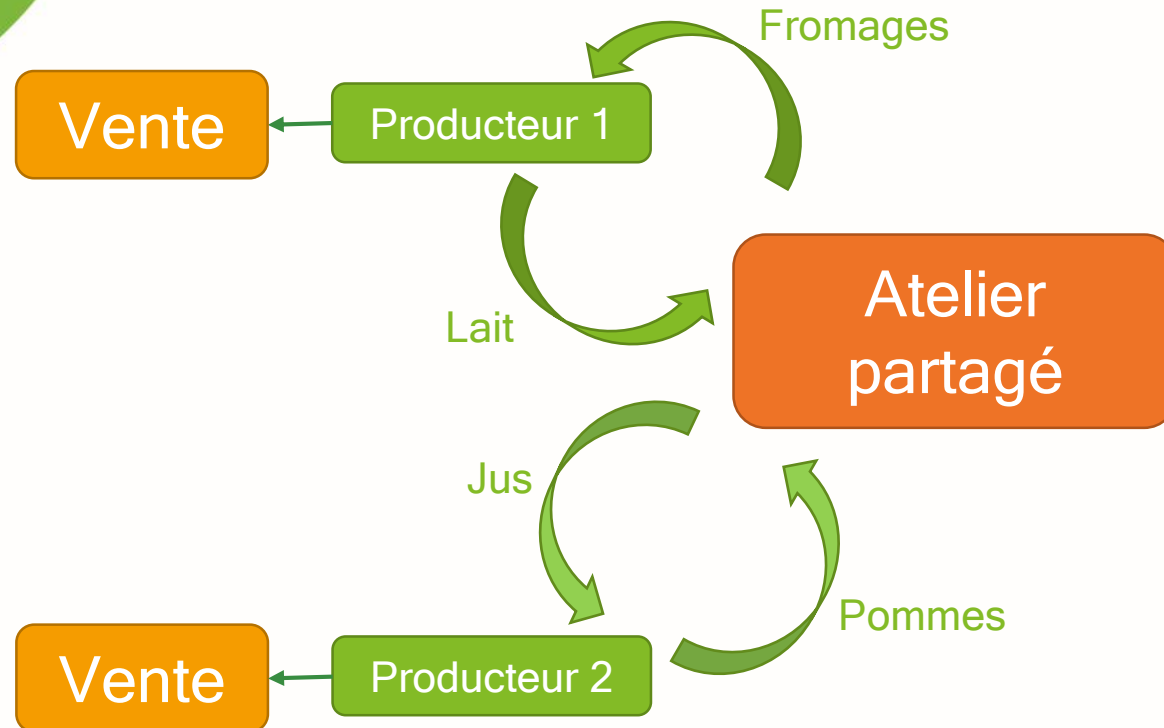
# Ateliers collectifs



Plus d'infos sur [www.diversiferm.be](http://www.diversiferm.be)



# Ateliers partagés



# Quelles activités peuvent cohabiter?

Beaucoup d'activités peuvent cohabiter

... **TOUJOURS** avec une séparation de le **temps** !

Mais certaines ne font pas toujours bon ménage :

- Différent type de fermentations
- Activité humide/sèche
- Activité poussiéreuse





## LOCATION : ATELIER (+ ÉQUIPEMENT)

Le producteur ➡ responsable de sa production

Le gestionnaire ➡ peut proposer:

- Un accompagnement technique
- Service de commercialisation des produits



# Exemples d'ateliers partagés



Cuisine en location





Certains ateliers sont peu utilisés ...

Pourquoi ne pas utiliser l'atelier de mon voisin?



## Que dois-je faire avant de me lancer?



Pour chaque site de production, stockage ou commercialisation :

- Demander un **Numéro d'Unité d'Etablissement (NUE)** pour chaque site
- Déclarer les activités correspondant à chaque NUE auprès de **l'AFSCA**



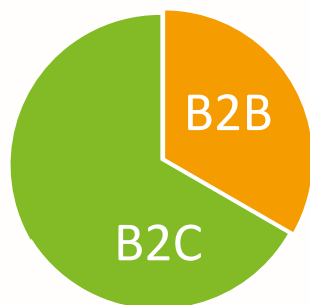
NUE 1  
Transformation



NUE 2  
Commercialisation

# Possibilités de commercialisation à partir d'un atelier partagé

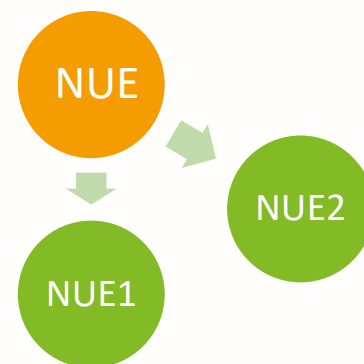
Si secteur **distribution** (Vente directe = B2C)



Max. 30% de son CA en B2B

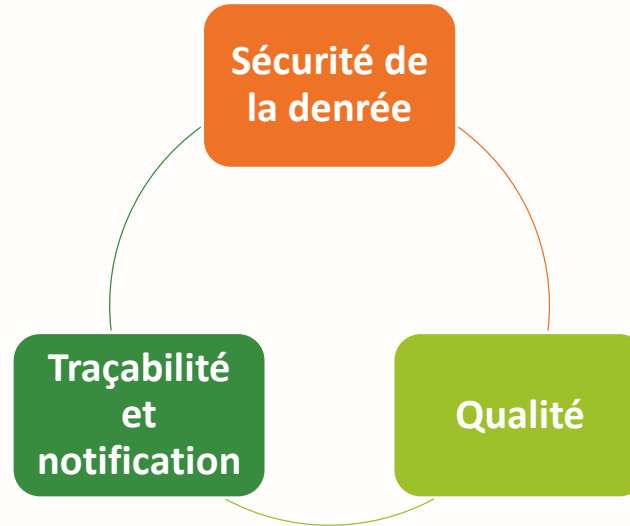
OU

Vente à max 2 de ses propres NUE



Sinon = secteur **transformation** (Vente indirecte = B2B)

# Autres obligations



Je vais produire et/ou vendre



Je suis responsable de garantir la sécurité alimentaire



SINON...



# Gestion d'un atelier partagé

## Nettoyage et désinfection :

Eviter les contaminations croisées

Chaque utilisateur doit avoir accès à un local propre !



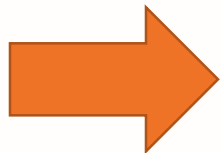
## Lutte contre les nuisibles



## Planning des locations:

Pas de chevauchements entre les différents utilisateurs

Prévoir assez de temps pour le nettoyage des locaux



## ORGANISATION !

# Gestion d'un atelier partagé

## Stockage des matières premières et produits finis :



Possible dans l'atelier?

Zones de stockage distincte

Qui en a la responsabilité ?

(ex: panne de frigo)

Qui réceptionne les MP?



# Gestion d'un atelier partagé



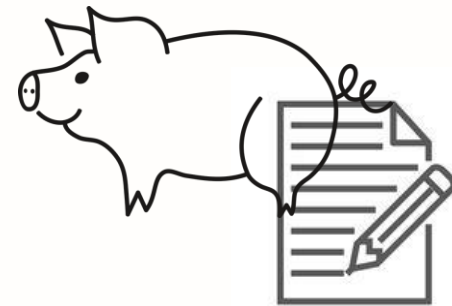
## Gestion des déchets :

Les déchets doivent être évacués entre chaque utilisation

Qui se charge de leur élimination?

! Réglementation spécifique pour les **sous-produits animaux** :

- Collecteur agréé
- Traçabilité



# Qui est responsable de quoi?

Indispensable **d'identifier les responsabilités de chacun !!!!**

Et de définir des règles d'utilisation via :

- Règlement d'ordre intérieur
- Contrat de location
- ...

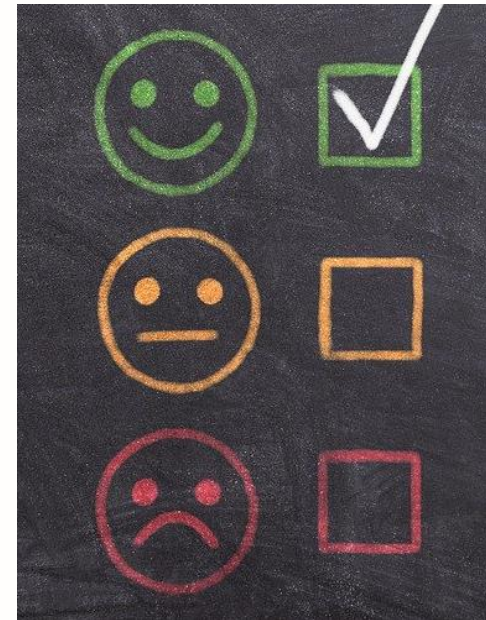


Beaucoup d'avantages



mais

nécessite une bonne gestion





**MERCI DE  
VOTRE  
ATTENTION**