



Transformer dans un atelier partagé : Comment s'organiser ?

Adelise Lefèvre et Geoffroy Anciaux de DiversiFerm
Les Rendez-vous de la Diversification 2024



Travailler en atelier partagé, pourquoi ?



Matériel



Infrastructure



Investissements

Mutualiser



Main-d'oeuvre



Expertise

Différentes façons de partager un atelier

Ateliers collectifs



VS

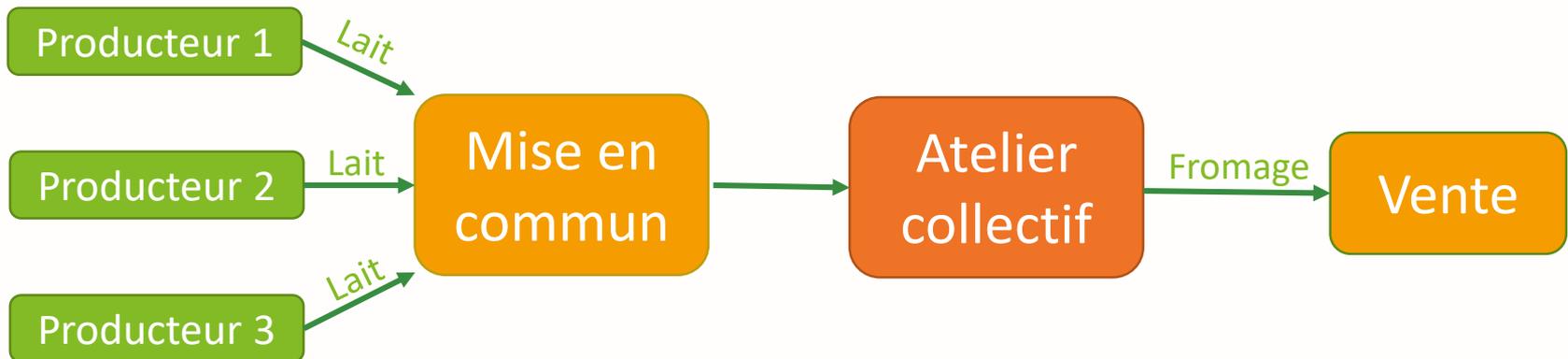
Ateliers partagés





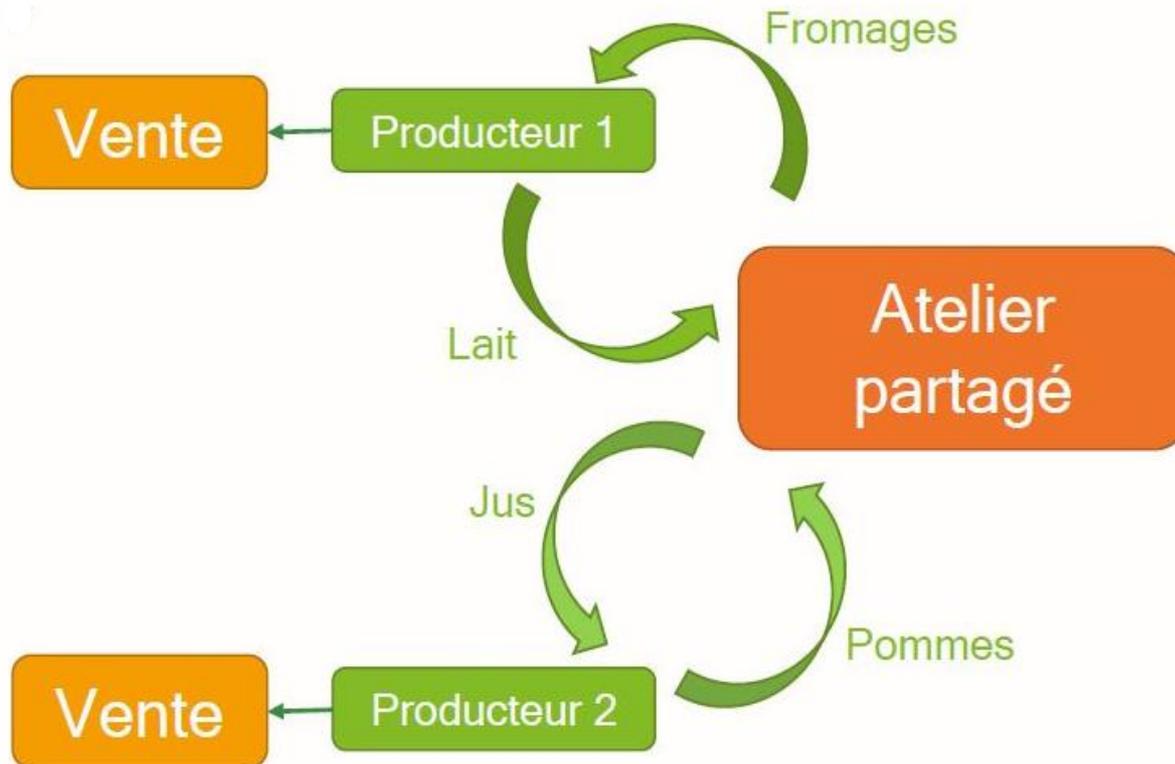
Atelier collectif

Mise en commun d'une fabrication, d'un produit

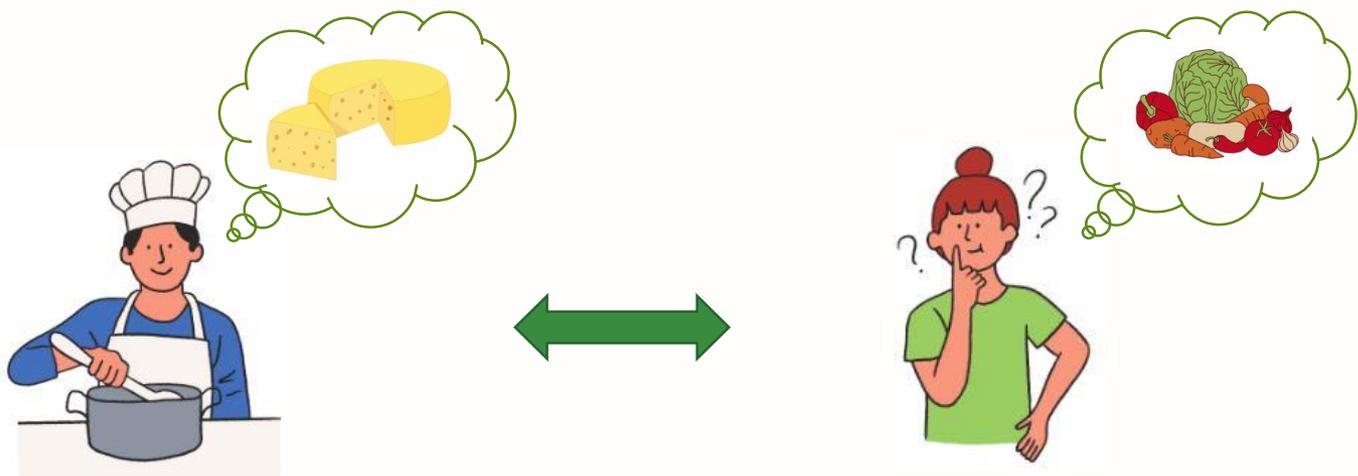


Atelier partagé

Mise en commun d'une infrastructure



L'atelier partagé de Julien & Sarah



Que dit la législation sanitaire ?



- **Infrastructure** ou « **établissement** » = locaux + éventuels équipements utilisé(s) et situés à une adresse précise
- Les **opérateurs** doivent être enregistrés auprès de l'AFSCA et demander une autorisation ou un agrément pour les activités qu'ils exercent
- L'opérateur « **exploitant** » est responsable de l'établissement
- Quid du **propriétaire** ? Si le propriétaire ne fait que louer des locaux, il ne doit pas déclarer d'activité AFSCA



2 possibilités pour la location d'un atelier

1. Hiérarchie dans les responsabilités

V. IDENTIFICATION DE L'EXPLOITANT

Vous ne devez compléter cette rubrique que si vous avez mentionné des activités pour lesquelles un agrément ou une autorisation est exigé(e).

Etes-vous vous-même exploitant ⁽¹⁾ de l'établissement au sein duquel vous souhaitez exercer les activités reprises ci-dessus?

Oui. Dans ce cas, votre demande d'autorisation et d'agrément est enregistrée automatiquement.

Non. Dans ce cas, vous souhaitez exercer vos activités dans un établissement où une autorisation et/ou un agrément a déjà été attribué à un autre exploitant. Indiquez le numéro d'agrément ou d'autorisation de l'exploitant

pour cet établissement:

⁽¹⁾ L'exploitant est l'opérateur à qui l'agrément ou l'autorisation est délivré(e) et qui est responsable du respect de la réglementation dans l'établissement.



2 possibilités pour la location d'un atelier

2. Même niveau de responsabilité

V. IDENTIFICATION DE L'EXPLOITANT

Vous ne devez compléter cette rubrique que si vous avez mentionné des activités pour lesquelles un agrément ou une autorisation est exigé(e).

Etes-vous vous-même exploitant ⁽¹⁾ de l'établissement au sein duquel vous souhaitez exercer les activités reprises ci-dessus?

Oui. Dans ce cas, votre demande d'autorisation et d'agrément est enregistrée automatiquement.

Non. Dans ce cas, vous souhaitez exercer vos activités dans un établissement où une autorisation et/ou un agrément a déjà été attribué à un autre exploitant. Indiquez le numéro d'agrément ou d'autorisation de l'exploitant

pour cet établissement: _____

⁽¹⁾ L'exploitant est l'opérateur à qui l'agrément ou l'autorisation est délivré(e) et qui est responsable du respect de la réglementation dans l'établissement.

Plusieurs unités d'établissement



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

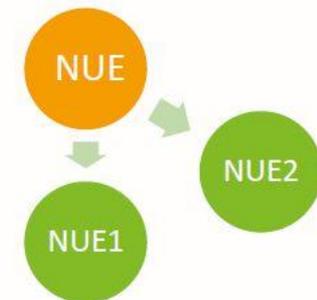
Secteur de la distribution (**Vente directe = B2C**)



Max 30% de son CA en B2B

OU

**Approvisionnement à max 2 de ses
propres NUE**



→ Sinon : Secteur de la transformation (**Vente indirecte = B2B**)

Quelles activités peuvent cohabiter ?

Beaucoup d'activités peuvent cohabiter...

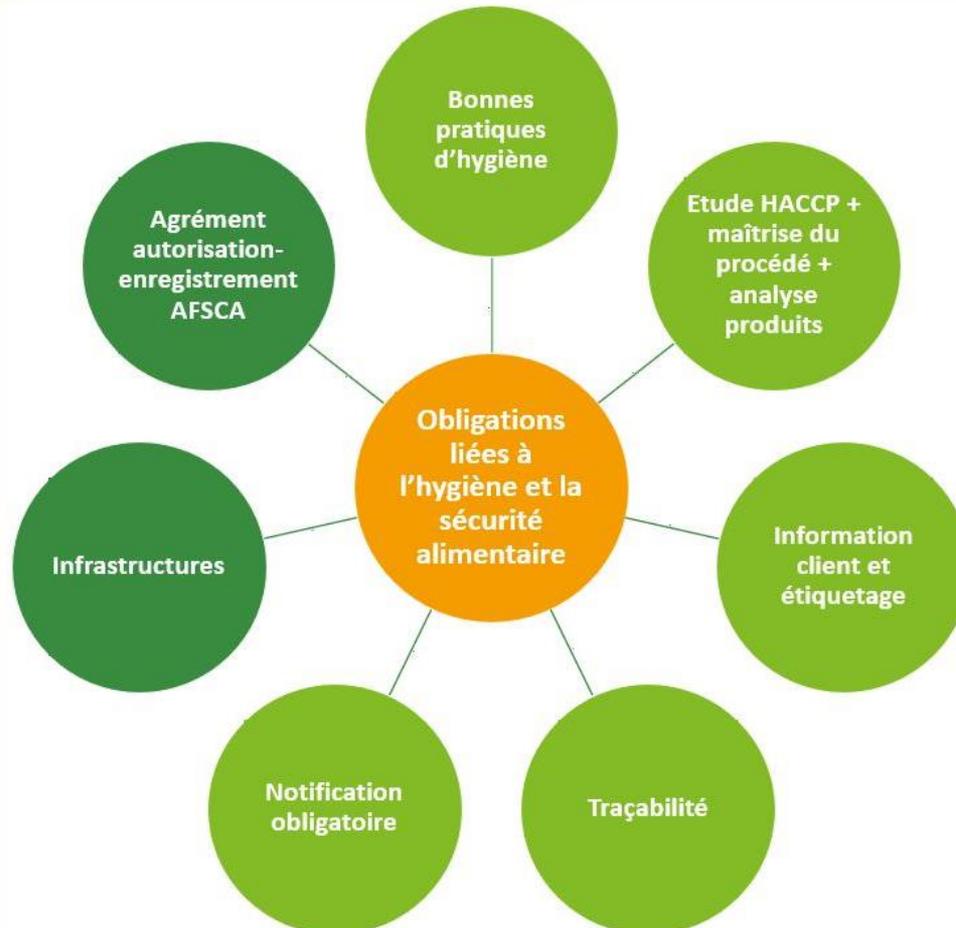
Mais **toujours** avec une **séparation dans le temps** ou **dans l'espace** !

Certaines ne font pas bon ménage :

- Activités humide/sèche
- Activité poussiéreuse
- ...



Autres obligations pour garantir la sécurité alimentaire



Obligations sanitaires



Nettoyage et désinfection

Plan de nettoyage et désinfection

Eviter les contaminations croisées

Chacun doit avoir accès à un local propre

Lutte contre les nuisibles

Plan de lutte contre les nuisibles

Qui se charge de vérifier les pièges, etc. ?





Gestion des déchets

Evacuation des déchets entre chaque utilisation

Qui se charge de leur élimination ?

Attention à la réglementation spécifique pour les sous-produits animaux



Ateliers partagés

Services fournis

Espace de stockage:

sec, froid +, froid -, matériel, emballages, stock PF, ...

Possible dans l'atelier?

Zones de stockage distinctes !

Qui en a la responsabilité ? (ex: panne de frigo)

Qui réceptionne les MP ?

...





Ateliers partagés

Services fournis

Nettoyage/produits d'entretien

Consommables: Emballages, ingrédients, ...

Coaching/Accompagnement

Technicien

Main d'oeuvre

...





Ateliers partagés

Formules tarifaires

Différentes formules:

- A l'heure, à la journée ou demi-journée
- Au nombre de produits fabriqués
- En fonction des équipements utilisés
- Tarifs de nuit

Inclus?

Charges? Nettoyage?

- ➔ Il est possible de connaître son prix de revient exact en fin de journée de production





Ateliers partagés

Quels sont mes besoins ?

Equipements: petit matériel, équipements spécifiques

Espace de travail: taille de l'atelier, atelier entier ou poste de travail (/!\ cohabitation d'activités)

Plages horaires

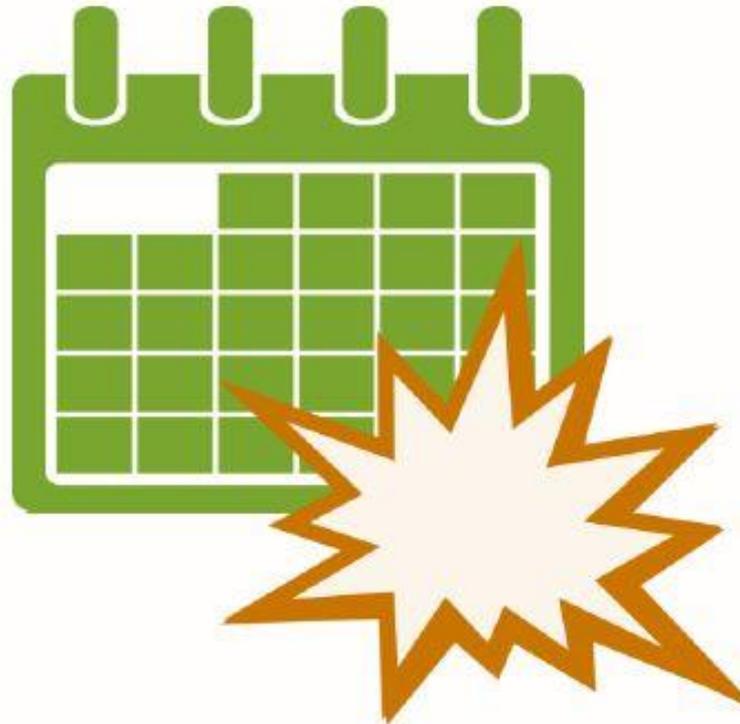
Environnement

Localisation

L'atelier est-il aux normes pour mon activité ? hotte, suffisamment de bacs de lavage, ...



Planning d'occupation



Qui porte la responsabilité de quoi ?

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

Et de définir des règles d'utilisation via :

- Un règlement d'ordre intérieur (ROI)
- Contrat de location
- ...





BAIL PRECAIRE

Exemple de bail

Entre

A. Le Bailleur

Représenté par [redacted]
Agissant en qualité de propriétaire

B. Le preneur

[redacted]
Agissant en qualité de locataire

IL A ETE CONVENU ce qui suit :

1. Description du bien loué

Le bailleur donne en location au preneur la cuisine agréée située :

Rue [redacted]

Cette cuisine sera partagée suivant accord avec le propriétaire des lieux.

Les parties s'engagent, avant l'entrée en jouissance du preneur, à dresser un état des lieux détaillé à l'amiable. Il est annexé au présent bail. Le preneur est tenu de communiquer au bailleur toute anomalie au moyen d'une preuve en image lors du début de ses activités quotidiennes. Sauf accord des parties, l'état des lieux de sortie sera effectué le dernier jour de location.

2. Destination du bien loué

Les parties conviennent que le bien loué est destiné à la production des produits du preneur.

Le preneur s'engage à disposer des compétences et autorisations nécessaires pour les activités qu'il prévoit d'exercer dans la cuisine. Il s'engage à respecter strictement ses obligations légales, le bailleur ne pouvant en aucun cas être tenu responsable d'un non-respect de celles-ci.

3. Durée et résiliation du bail

Les parties conviennent que le présent bail est conclu pour un forfait d'une journée (sauf exception, cette journée est définie comme étant le mardi de 8h00 à 17h30) par semaine à partir du 16 janvier 2024.

Toute annulation signalée moins de 24 heures avant le début de la période de location concernée sera entièrement facturée.

Tout retard de clôture des activités sera sanctionné par un avertissement écrit de la part du bailleur. Le troisième avertissement entraînera une résiliation du bail.

Les parties conviennent qu'un préavis d'un mois sera accordé aussi bien au preneur qu'au bailleur en cas de résiliation du bail. Le preneur sera tenu redevable de cette période qu'elle soit prestée ou non.

Exemple de bail

Le présent bail est conclu pour une durée d'un an, du 16 janvier 2024 au 15 janvier 2025. Il sera reconduit tacitement sauf avertissement préalable et prestation du préavis mentionné.

4. Loyer

Le loyer comprend l'utilisation du local agréé, de ses équipements de base (voir inventaire ci-joint) et des consommations en énergies qui y seront liées ainsi que l'utilisation de l'eau.

Le bail est consenti et accepté moyennant le paiement d'un loyer journalier de 100 € HTVA par jour d'occupation de la cuisine.

Une facture sera établie par le bailleur au terme de chaque mois de location et sera payée au plus tard 10 jours ouvrables après réception par virement sur le compte du bailleur.

Le preneur est autorisé à faire la demande de journée supplémentaire selon ses besoins et les disponibilités de la cuisine qui seront communiquées par le bailleur. Le loyer s'élèvera à 100 euros HTVA par journée prestée supplémentaire.

Tout montant dû par le preneur et non payé dix jours après son échéance produit de plein droit, sans mise en demeure, au profit du bailleur, un intérêt au taux légal à partir de son échéance, l'intérêt de tout mois commencé étant dû pour le mois entier.

5. Statut du preneur

Le preneur, [REDACTED] est à partir du 1^{er} janvier 2024 lié par une convention d'accompagnement de type « couveuse » avec [REDACTED] dont le siège social est situé au [REDACTED]

Exemple de bail

6. Charges supplémentaires

Les équipements spécifiques supplémentaires amenés par le preneur seront sujets à une estimation de consommation approuvée par écrit par les deux parties au préalable.

7. Entretien

Le preneur s'engage à maintenir le lieu dans l'état de propreté dans lequel le bien lui a été mis à disposition. Le preneur s'engage également à assurer le nettoyage dans le respect des consignes données dans le plan de nettoyage et de désinfection qui est repris dans son guide d'autocontrôle.

8. Assurance

Le preneur est tenu de contacter une assurance qui couvre sa responsabilité pour l'utilisation de la cuisine dans le cadre de ses activités personnelles.

Fait à le

En autant d'exemplaires originaux qu'il y a de parties ayant des intérêts distincts, plus un exemplaire aux fins de l'enregistrement.

Le preneur

Le bailleur

Légende +++ : point fort --- : point faible	Atelier individuel	ATC	Partagé (location)
Rapidité entre l'idée initiale et le démarrage de la transformation	-	---	+++
Investissement financier du producteur	---	-	+++
Coût unitaire de la transformation	Très variable	Très variable	Connu à l'avance
Temps de travail et charge mentale liée à la transformation	---	-	--
Maîtrise de la qualité du produit	+++	++	++
Liberté de désengagement vis-à-vis de l'outil de transformation	---	-	+++
Souplesse en termes d'organisation du travail (quantités, planification,...)	+++	-	--
Communication	--	+++	+
Autonomie	+++	--	+
Compétences techniques disponibles	--	++	+
Influence du facteur humain			



Partager un atelier ...

... procure beaucoup d'avantages



MAIS nécessite une **bonne gestion** !



Article ateliers partagés + cartographie

D'ici cet été :

- ✓ rédaction d'un article reprenant toutes les infos nécessaires pour louer un/son atelier
- ✓ création d'une base de données qui rassemblera les coordonnées des ateliers à louer
- ✓ fiches d'identité des ateliers →

CONTACT: NOM PRÉNOM TEL MAIL	NOM ATELIER Code postal - commune
Description de l'atelier	
Equipements • xxx • xxxx • xxx • x • xxx • xxx	 
DiversiFERM	



Atouts,
difficultés, exigences,
grandes étapes,
exemples chiffrés, ...



Agence
pour l'Entreprise
& l'Innovation



<https://www.diversiferm.be/cahier-des-ateliers-collectifs-ou-partages-de-transformation/>



31/01/2024

**ESPACE
SENGHOR
GEMBOUX**



LES RENDEZ-VOUS DE LA DIVERSIFICATION

