



à l'attention des professionnels des métiers de la viande de boucherie

pour soutenir le développement de la filière viande
en circuits de proximité

Dossier à compléter et à renvoyer à alim-innov@anact.fr
avant le 29 juin 2018 - 12h





Vers de nouveaux modèles de performance

Le modèle de production industrielle de la viande de boucherie, fondé sur l'augmentation continue de la productivité et la concentration des outils d'abattage atteint aujourd'hui certaines limites économiques, sociales et sociétales ¹ :

- Baisse de la demande, en lien avec les enjeux de santé publique et d'environnement ;
- Problèmes de santé au travail ;
- Faible attractivité des emplois ;
- Pression sur la rentabilité des entreprises ;
- Fragilisation de territoires ruraux...

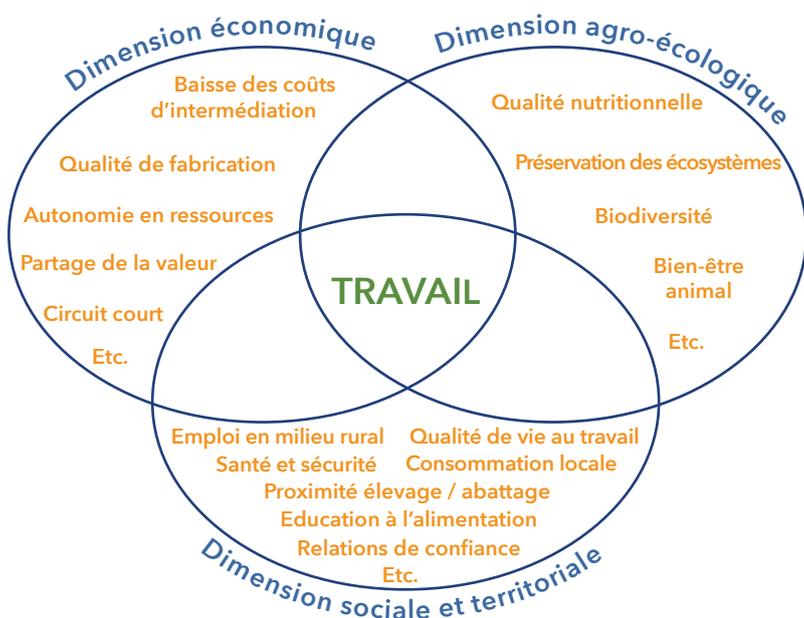
Les circuits de proximité, un nouvel axe de développement

En parallèle, et pour répondre à une demande croissante de produits locaux et / ou de qualité, **de nouveaux circuits voient le jour, qui associent éleveurs, abattoirs et leurs clients**. Ces initiatives permettent de développer ou de maintenir des outils d'abattage répondant aux besoins des éleveurs en matière de proximité géographique, d'adaptation des services, ou encore de valorisation de leur travail. Ces nouvelles modalités de travail sont également propices à la préservation ou au développement du maillage économique et de l'emploi dans les territoires ruraux.

Ces circuits mobilisent généralement plus d'un intermédiaire, en raison de la spécificité des outils employés et de la technicité associée à l'abattage et à la transformation des ongulés - bovins, porcins, ovins, caprins. En revanche, la proximité géographique entre acteurs de la filière est une composante distinctive importante de ces circuits. **C'est pourquoi nous les appelons « circuits de proximité » en viande de boucherie.**

Une démarche globale

Les circuits de proximité développent un modèle de performance reposant sur une proposition de valeurs, dans les dimensions économique, sociale, territoriale et agro-écologique, plutôt que sur l'augmentation des volumes de production.



Forts de ce constat, l'Anact lance, avec l'appui du laboratoire Atémis et dans le cadre d'une convention avec le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, un appel à projets visant à **soutenir le développement de la filière viande de boucherie en circuits de proximité** et à **contribuer à une meilleure maîtrise des enjeux du travail et des conditions de travail**.

¹ Cf. travaux conduits par l'Anact à ce sujet : <http://agriculture.gouv.fr/un-rapport-sur-lamelioration-des-conditions-de-travail-en-abattoirs>



Un dispositif d'innovation collaborative

Les candidats retenus participeront à **deux journées de rencontres - les 19 et 20 septembre 2018** - durant lesquelles ils seront stimulés dans leur potentiel d'innovation et de créativité.

Ils seront accompagnés dans la mise en œuvre de leur projet par **des experts des questions du travail, de la filière viande et des modèles économiques en circuits de proximité**. Echanger avec leurs pairs leur permettra également de partager leurs expériences, de bénéficier d'un autre regard sur leur initiative et de découvrir de nouvelles pratiques dont ils pourront s'inspirer. Ils seront amenés à identifier **les pistes et leviers d'actions envisageables**, qui leur permettront soutenir le développement de la filière viande de boucherie en circuits de proximité et à contribuer à une meilleure maîtrise des enjeux du travail et des conditions de travail.

Les organisateurs de l'appel à projets



L'agence nationale pour l'amélioration des conditions de travail est un établissement public administratif créé en 1973. Placée sous la tutelle du Ministère en charge du Travail, l'Anact œuvre à l'amélioration des conditions de travail, en agissant notamment sur l'organisation du travail et les relations professionnelles. Elle conçoit et diffuse, à destination des salariés, de leurs représentants et des directions - mais aussi de tous les acteurs intervenant auprès des entreprises - des méthodes et outils éprouvés dans un objectif partagé : concilier durablement qualité de vie au travail et performance économique.

www.anact.fr



Atemis est un laboratoire d'intervention et de recherche créé en 2001. Il regroupe une quinzaine d'intervenants-chercheurs sur une base pluridisciplinaire - économie, ergonomie, psycho-dynamique du travail, gestion d'entreprise, sociologie, aménagement et développement territorial. Son activité est centrée sur la production et la diffusion d'un socle conceptuel permettant de penser les situations de travail, ses enjeux et d'agir sur celles-ci, dans une recherche de trajectoires durables. Atemis est membre de l'IE-EFC, une association à but non lucratif ayant pour mission de faire connaître et de favoriser la mise en œuvre d'un nouveau modèle économique, fondé sur le développement durable et la reconnaissance du travail - notamment dans la sphère de l'alimentation.

www.atemis-lir.fr / www.ieefc.eu

A qui s'adresse cet appel à projets ?

Il s'adresse aux acteurs des métiers de l'élevage, de l'abattage, de la transformation et de la distribution de la filière viande - hors volaille - mobilisés sur des projets de circuits de proximité sur leur territoire et portant une attention spécifique aux enjeux du travail et des conditions de travail.

Les circuits alimentaires de proximité répondent à trois critères :

- **La proximité géographique**, qui permet de réduire les temps de transport des animaux vivants et favorise la coopération entre les acteurs du territoire ;
- **La proximité organisationnelle**, qui favorise une gouvernance associant les parties-prenantes, une offre de services permettant la commercialisation en circuits courts, etc.
- **Et la proximité économique**, pour un partage plus juste de la valeur entre tous les acteurs de l'écosystème de production.

S'il n'est pas attendu que les projets assument d'emblée l'ensemble de ces enjeux, **il est essentiel que ces différentes dimensions soient reconnues comme pertinentes et puissent servir de base de discussion et de voies de développement des projets**.

Afin de tenir compte des spécificités de la filière viande - à la différence des circuits dits « courts » - les projets peuvent comporter plus d'un intermédiaire.



Six bonnes raisons de candidater

Les candidats retenus participeront à un atelier de deux jours consécutifs - **les 19 et 20 septembre 2018** - organisé autour de temps d'échanges, d'apports d'expertise, de témoignages d'expériences antérieures et de coaching individuel et collectif.

Ils bénéficieront dans ce cadre de l'intervention de spécialistes des questions du travail et de la filière viande issus des réseaux Anact-Aract, d'Atemis et - en fonction des attentes formulées - d'experts du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation.

Ce dispositif permettra aux participants de :

- **Se nourrir de l'expérience des autres porteurs de projets et des conseils des experts ;**
- **Mieux comprendre les problématiques liées à la conduite de projets** lorsque celle-ci implique plusieurs parties prenantes ;
- **Consolider leur projet en intégrant les enjeux du travail et des relations de travail** au sein des équipes et entre parties-prenantes ;
- **Progresser dans leur capacité à présenter leur projet** et à le rendre compréhensible et attractif ;
- **Bénéficier d'une aide dans l'identification de voies de développement de leur projet** : expertise, accompagnement-conseil par un acteur local, financements, programme d'aide publique (fonds d'amélioration pour les conditions de travail¹ ou autres), etc.
- **Et s'insérer dans un réseau collaboratif pour mutualiser les expériences et bonnes pratiques entre circuits de proximité.**

Votre projet est-il éligible ?

Si votre projet vise le développement de circuits alimentaires de proximité en viande de boucherie - hors volaille -, que vous souhaitez approfondir les questions du travail et des conditions de travail, que vos questionnements portent par exemple sur :

- **Le contenu et le sens du travail ;**
- **Le développement des compétences ;**
- **Les conditions matérielles de travail ;**
- **L'organisation du travail, les rythmes et les horaires ;**
- **La reconnaissance de l'engagement ;**
- **La participation aux décisions ;**
- **La rémunération des différents acteurs et professionnels ;**
- Etc.

Alors, votre projet est éligible.

Les projets proposés peuvent être de nature différente, comme par exemple :

- Reprise et mise aux normes d'un outil d'abattage par un ensemble d'acteurs locaux - éleveurs, distributeurs, etc. - ;
- Construction d'un nouvel outil d'abattage et de transformation répondant à des besoins de commercialisation en circuit court ;
- Organisation d'un réseau d'acteurs afin de faciliter le développement de circuits de proximité dans l'approvisionnement de la restauration collective ;
- Etc.

Les projets retenus peuvent également se trouver à des stades de maturité différents.

¹ <https://www.anact.fr/services-outils/services/financer-un-projet-damelioration-des-conditions-de-travail-fonds-fact>

Les critères de sélection des candidatures

L'appel à projets est ouvert aux candidats exerçant dans les **métiers de l'élevage, de l'abattage, de la transformation et de la distribution en filière viande de boucherie** - hors volaille - et :

- **Intégrant au minimum l'étape de l'abattage dans leur projet ;**
- **Développant leur activité dans une logique de proximité** - géographique, organisationnelle, économique - et de création de valeur dans les dimensions économique, sociale, territoriale ou agro-écologiques - notamment en termes de bien-être animal ;
- Portant **une attention particulière à l'innovation sociale et aux conditions de travail.**

Les projets doivent être conçus avec l'objectif d'**une meilleure valorisation du travail de chacun**, que ce soit par la qualité des produits proposés, la construction d'une relation de confiance avec les consommateurs, la préservation d'un territoire - tant en termes d'environnement que de lien social ou d'emploi - ou encore le bien-être animal, etc.

Les différentes étapes du dispositif

- **Etape 1 - 29 juin 2018 à 12h : date butoir de réception des candidatures ;**
- **Etape 2 - 10 juillet 2018 : annonce des candidatures retenues ;**
- **Etape 3 - 19 et 20 septembre 2018 : participation des candidats sélectionnés à l'atelier collaboratif.** Ce temps de rencontre, organisé à Paris sur deux jours consécutifs, comprend des temps de co-construction et de scénarisation, de coaching individuel et collectif, et des apports de contenus « à la carte ». Les projets peuvent être représentés par une à trois personnes, en fonction de leur spécificité - par exemple : éleveurs, directeur et salariés d'abattoir, partenaires, représentants d'une collectivité territoriale, etc.
Nota bene : ces personnes doivent impérativement participer aux deux journées de rencontre. Pensez dès maintenant à identifier les personnes que vous souhaitez associer à cette rencontre et invitez-les à poser une option sur les dates des 19 et 20 septembre.

A l'issue de cette rencontre, les participants renvoient à l'Anact un fichier de synthèse spécifiant ce que l'atelier leur a apporté et l'aide dont ils ont besoin pour développer ou consolider de leur projet.

- **Etape 4 - 28 novembre 2018 : présentation nationale des résultats de l'appel à projets lors d'une manifestation publique** ouverte à l'ensemble des acteurs concernés par le développement des circuits courts alimentaires - au titre de la qualité des produits, du développement durable des territoires, de l'éducation à l'alimentation, de la qualité du travail et de l'emploi, etc.



Appel à projets

pour soutenir le développement de la filière viande en circuits de proximité



Dossier à compléter et à renvoyer à alim-innov@anact.fr avant le 29 juin 2018 - 12h
Merci de bien renseigner l'ensemble des champs du formulaire. Pour toute question, merci de contacter alim-innov@anact.fr

PORTEUR(S) DU PROJET

Identité et fonction du contact principal (participant aux rencontres) :

Identité et fonction des autres participants aux rencontres (le cas échéant) :

Identité de l'organisation (si le projet n'est pas porté par une structure dédiée, indiquer les acteurs associés) :

Autres parties prenantes associées au projet :

Adresse postale :

Adresse mail de l'ensemble des participants :

Site web du projet (et / ou des acteurs qui le portent) :

Téléphone du contact principal :

LE PROJET

Titre (25 caractères - espace compris - maximum) :

Origine et motivation du projet :

Nature du projet (production ou service proposé) :

Valeurs ou orientations à l'origine du projet :

Résumé du projet (vous pouvez vous aider de la méthode QQQCCP (Quoi, Qui, Où, Quand, Comment, Combien, Pourquoi) :

En quoi est-ce un « circuits de proximité » ? Précisez

Proximité géographique :

Proximité organisationnelle :

Proximité économique :



THEMATIQUES CONCERNEES PAR LE PROJET

Des emplois de qualité :

- Contenu du travail (notamment dans le rapport à l'animal)
- Développement des compétences, formations
- Conditions matérielles de travail
- Rythmes de travail
- Horaires et temps de travail
- Management
- Relations de travail
- Participation aux décisions

Faciliter la consommation locale

Actions renforçant le lien de confiance avec les clients (particuliers, restauration hors domicile) :

- Traçabilité
- Actions éducatives ou informatives (travail des éleveurs, goût, réduction des gaspillages, etc.)

Association des parties-prenantes locales à la gouvernance de l'outil d'abattage

- Contractualisation
- Dialogue territorial
- Dispositifs de régulation
- Acteurs en charge de l'animation de la coopération

Services offerts aux éleveurs par l'abattoir, pour la commercialisation en circuit court

Partage de la valeur entre les parties (élevage, abattage-transformation, distribution)

Création (ou maintien) d'emplois solvables en milieu rural

Contribution à une meilleure qualité nutritionnelle

Contribution à un moindre impact sur les écosystèmes

Contribution à la biodiversité : choix des espèces, mode d'élevage (biodiversité naturelle)

Respect du bien-être animal (élevage, transport, abattage) :

- Favoriser le plein-air et les conditions respectant les besoins des animaux
- Éviter les pratiques douloureuses (castration à vif, écornage, gavage, etc.)
- Limiter le transport d'animaux vivants (maxi 1 h entre élevage et abattage)
- Mesures spécifiques de protection dans l'abattoir (au-delà des obligations actuelles)

Modèle d'affaire innovant par

- Le mode de financement de l'activité
- Les modalités de vente et de facturation
- La structure des coûts et des revenus



Description détaillée (pièces-jointes à envoyer par mail si nécessaire) :

État d'avancement du projet (ex : en phase de conception ou de recherche de partenariats / en cours de lancement / expérimentation en cours / en phase d'évolution...) :

Au-delà des parties directement associées au projet, quels sont les autres acteurs concernés (clients particuliers ou professionnels, intermédiaires, etc.) ?

Difficultés ou problématiques rencontrées

Que recherchez-vous en postulant à cet appel à projets ?

Y-a-t-il des questions particulières que vous souhaiteriez voir abordées lors de l'atelier collaboratif ?

TRAVAILLER AUTREMENT EN CIRCUITS DE PROXIMITÉ

Appel à projets

métiers de la filière viande de boucherie

Après avoir complété votre dossier, envoyez-le
en cliquant ci-dessous :



Attention, la date limite d'envoi est fixée au 29 juin 2018 - 12h



Votre contact pour toute question relative à cet appel à projets :

alim-innov@anact.fr

