



Appel à projets

Cahier des charges

Année 2023

**Mise en place d'un atelier de
traitement de la venaison
à Charleville-Mézières**

CONTEXTE

Aujourd'hui 80% de la venaison consommée en France est importée de l'étranger, une aberration lorsqu'on sait que les chasseurs rencontrent de plus en plus de difficultés à trouver des circuits de commercialisation permettant d'écouler le gibier chassé sur leur propre territoire.

Les enjeux alimentaires sont nombreux (lutte contre le gaspillage, valorisation de biodéchets, d'une ressource naturelle locale, du patrimoine gastronomique, approvisionnement des circuits-courts et accès à une alimentaire sûre, saine, diversifiée et de qualité).

Dans ce contexte, une étude commanditée par le Parc Naturel Régional des Ardennes (porteur du Projet Alimentaire Territorial) et la Fédération départementale des chasseurs des Ardennes, a été confiée au cabinet Agrex Consulting. Une enquête a été déployée auprès de 170 sociétés de chasse du PNR pour estimer l'offre en gros gibier disponible. Les différents acteurs de la restauration et de la distribution ont également été interrogés, afin de connaître leurs attentes vis-à-vis d'une filière de gibier locale.

Au regard des résultats, Ardenne Métropole s'est engagée dans la réhabilitation d'une ancienne triperie située à Charleville-Mézières (friche) pour y implanter un atelier de traitement et de découpe de la venaison et ainsi participer à structurer la filière.

Cet atelier a vocation à être approvisionné par une offre locale (gibier chassé par les sociétés de chasse ardennaises). Il desservira la demande locale sous forme de carcasses entières ou de morceaux conditionnés ou transformés, et ce, toute l'année.

C'est dans ce contexte qu'Ardenne Métropole lance un appel à projets afin de trouver un exploitant pour cet atelier de traitement et de découpe de la venaison.

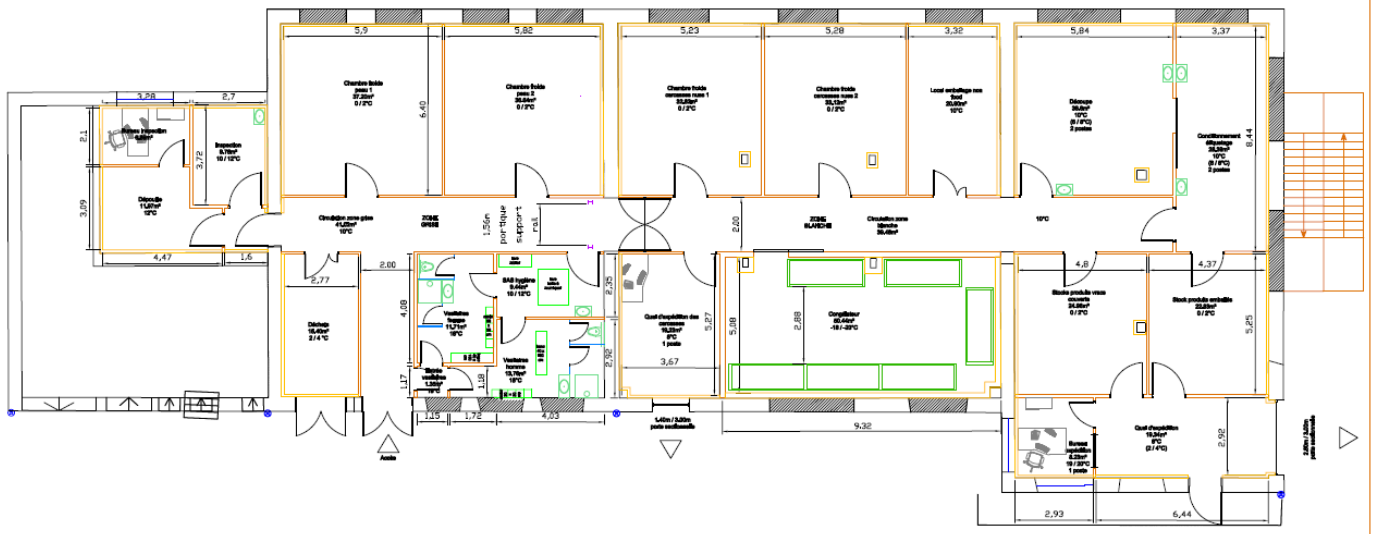


1/ LE PROJET

1-1 Description du bâtiment



Le bâtiment est situé près de l'abattoir. Il bénéficie d'une surface de près de 700 m². Des travaux de réhabilitation du bâtiment sont en cours. Concernant les aménagements, l'exploitant sera consulté.



Plan indicatif du local après travaux

Les locaux seront entièrement organisés en fonction de l'activité.

Exemples de principes matériels & fonctionnels :

- Revêtement sols en résine : pour nettoyage et entretien
- Système de nettoyage : centrale de désinfection et d'hygiène haute pression avec distribution de satellite dans chaque salle ou le mélange produit eau a lieu directement
- Collecte des déchets : collecte par équarisseur, les bacs d'équarrissage sont spécifiques, bacs destinés aux déchets de gibier, souvent désignés bacs chasse, ils ont des dimensions particulières, ce sont des bacs de 750l et ils doivent être adaptés au collecteur
- Rails à hauteur adéquate
- Dans ce type d'atelier la marche en avant est primordiale (circulation du sale et du propre) et la segmentation en différentes salles également : on ne mélange jamais les carcasses nues et en peau et les déchets (cloisonnement de la salle déchet).

Descriptif des travaux spécifiques réalisés par Ardenne Métropole

(non contractuel – cette liste a vocation à décrire le niveau d'équipement assuré par la collectivité, elle peut être modifiée sans que cela n'impacte la nature de la prestation rendue)

Travaux Installations sanitaires – Réseaux enterrés – Air comprimé – Centrale de désinfection

- Analyse de la qualité de l'eau
- Neutralisation des conduites EF existantes et dépose
- Panoplie de branchement AEP (régulation pression, vannes, etc.)
- Distribution EF/EC en tubes multicouche certifiés y compris calorifugeage
- Evacuations EU/EV en PVC hormis pour les rejets de t° élevée prévue en fonte, réseaux aériens et enterrés
- Appareils sanitaires de type WC suspendus, receveurs et colonnes de douches, lave-mains, robinet de puisages, vannes en attente, caniveau de sol inox,
- Accessoires sanitaires
- Séparateur à graisse avec déboureur incorporé y compris regard de visite pour prélèvement
- Système d'air comprimé composé d'un compresseur d'air refroidi par air connecté à un réseau bouclé en PVC HP équipés d'antennes et de robinets à boisseau sphérique pour alimenter les équipements
- Centrale de désinfection HP avec réseau de distribution et points de raccordement dans les locaux.

Travaux Chauffage et ventilation

- Production ECS de type ballon tampon avec brûleur gaz, ballon thermodynamique ou panneaux solaires (env. 30m² en toiture terrasse) couplé à un réservoir tampon avec résistance électrique.
- Ventilation de type simple flux des vestiaires, du réfectoire, des locaux découpe et conditionnement (usage pour séchage de ces 2 locaux après nettoyage).
- Régulation du système de production ECS

Travaux Locaux réfrigérées – Froid industriel

Enceintes isothermes

Les parois et les plafonds seront constitués de panneaux sandwich composés de mousse de polyuréthane injectée entre 2 parements de tôle galvanisée lisses prélaquées recouverts d'un revêtement de type parement "qualité alimentaire". L'épaisseur des panneaux sera de 100mm pour les enceintes positives et 200mm pour la chambre froide négative. Ces ensembles comprendront l'ensemble des accessoires de type congé d'angle pour le nettoyage, protections en PVC contre les chocs, trappes d'accès au plénum, etc. Les locaux seront équipés de portes isolantes avec ou sans passage de rail, battante ou coulissante et disposant d'une résistance chauffante pour la CF négative.

Le sol de la chambre froide négative sera réalisé par un complexe composé d'un dallage support, une résistance noyée dans une chape, un isolant et une chape armée revêtu d'une résine époxy.

Production de froid positif

- Groupes extérieurs positionnés au sol en façade Est, fonctionnant au régime -10°C/+45°C, avec variateur, condenseur à plaque et évaporateur intégré
- Boucle en eau glycolée pour alimentation en froid des frigorifères
- Frigorifères de type plafonnier de composition adaptée aux spécificités du local

Production de froid négatif

- Groupe extérieur positionnés au sol en façade Est, de type à détente directe au CO2, ensemble de production sur bouteille avec compresseur semi-hermétique et condenseur à eau glycolée -8/-4°C
- Frigorifère posé au sol avec carrosseries en tôle prélaquée blanche.

1-2 Mode d'exploitation

Exploitation directe par structure juridique propre.

La première année d'activité laisse présager le traitement minimal de 20 à 25 tonnes de carcasses (10 tonnes de viande produite) et les flux évolueront progressivement jusqu'à la capacité maximale de l'atelier (100 tonnes de viande).

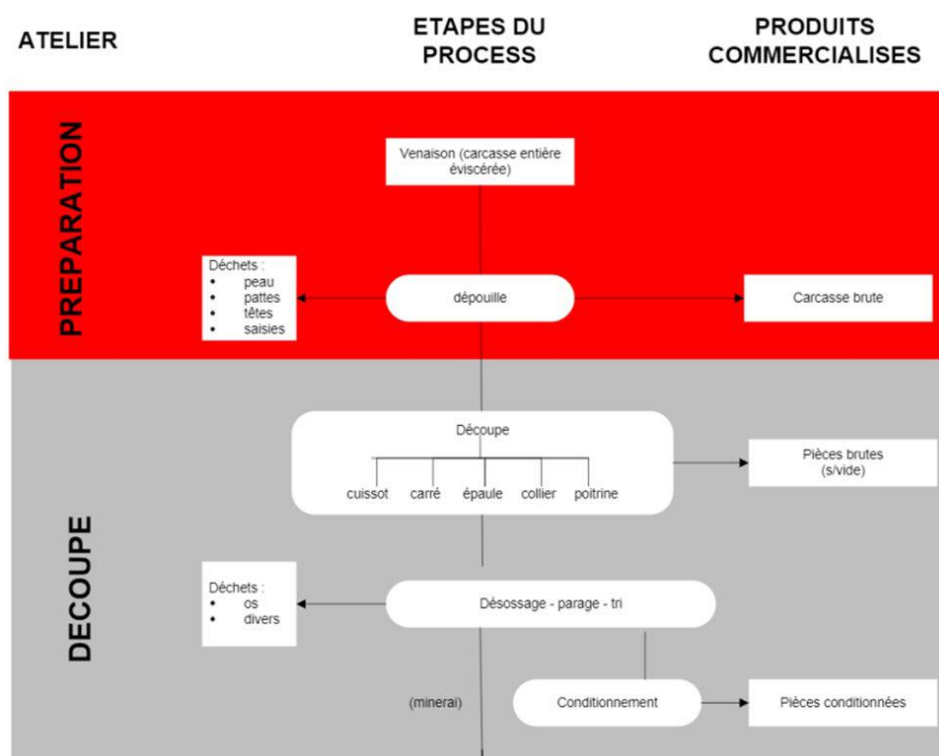
La fédération des Chasseurs des Ardennes constituera l'un des interlocuteurs privilégiés dans la relation avec les sociétés de chasse. Une charte de bonnes pratiques a été élaborée afin de garantir els intérêts de chacun.

Collecte

Approchées par le PNR lors de l'étude préalable et accompagnées par la Fédération des Chasseurs des Ardennes, les sociétés de chasse s'organisent.

Certaines possédaient déjà des chambres froides, d'autres se sont équipées, notamment grâce à des financements du PNR, d'autres y pensent.

La Fédération des Chasseurs des Ardennes sera le relais à privilégier pour organiser la collecte.



Distribution

L'exploitant définira le ou les circuits de distribution.

Le marché a d'ores et déjà été approché, notamment lors de l'étude réalisée par le cabinet Agrex consulting pour le PNR.

L'objectif est de permettre à l'atelier de travailler toute l'année en stockant en congélateur (pour autres produits type produits à griller pour l'été, ...).

Des pays voisins tels que l'Espagne, le Royaume-Uni ou l'Allemagne ont réussi leurs initiatives de valorisation de la venaison en diversifiant les produits. Des produits transformés type pâté croute, saucisserie d'hiver ou d'été, salaisons fumées ou une gamme barbecue (brochettes, pavés,...) est largement envisageable en fournissant un effort marketing, R&D et commercial adapté à ce nouveau marché. Ces voies de dessaisonnalisation sont d'ailleurs des excellentes voies d'augmentation de la marge par la création d'une plus-value remarquée par les consommateurs.

Marketing

Plusieurs marques / labels existent sur le territoire (Marque Ardenne / Ardennes de France / Valeurs Parc Naturel Régional / Chasseurs de France / Label Rouge).

L'exploitant sera libre de choisir le label avec lequel il souhaite travailler, mais devra obtenir l'un deux, gage de qualité.



1-3 Bail

Un bail commercial classique sera signé entre Ardenne Métropole et l'exploitant retenu.

La durée maximum sera de 9 années, avec faculté de résiliation triennale.

1-4 Loyer

Le loyer sera variable et indexé sur le chiffre d'affaires.

Il s'établira à 10% du CA, avec une valeur plancher à 20 000 € hors taxes et hors charges/an et une valeur maximum à 80 000 € hors taxes et hors charges/an.

Il sera payable mensuellement.

Les charges resteront à préciser, elles correspondront globalement à toutes les dépenses qui peuvent règlementairement être imputées au locataire en pareil cas.

2/ LES CANDIDATURES

2-1 Modalités de réponse à l'appel

Ce dossier comprend deux parties, un dossier à conserver, contenant les renseignements nécessaires à l'étude du projet, ainsi que le dossier de candidature.

Les porteurs de projet sont invités à remplir le dossier de candidature ci-joint et à fournir les pièces et informations listées.

Le dossier de candidature est disponible en téléchargement sur le site internet d'Ardenne Métropole ou vous pouvez le demander par mail : conomie@ardenne-metropole.fr

Le dossier de candidature sera entièrement rédigé en langue française ainsi que les documents de présentation associés. Tous les éléments financiers seront exprimés en euros.

2-2 Visites de l'atelier avant travaux

Les visites seront possibles uniquement sur RDV, à partir du 18 décembre 2023.

Contact → service économie et fonctions métropolitaines
06 08 25 76 75

2-3 Délais de réponse

Les candidatures devront être adressées avant le **15 janvier 2024 à 17h**, par courrier ou par mail.

Aucune indemnisation ne sera versée aux candidats, quelle que soit la suite donnée à leur proposition.

3/ PROCESSUS DE SELECTION

L'appréciation des dossiers et le choix du lauréat sont assurés par un comité de sélection composé, notamment, de membres élus et de partenaires.

1^{ère} phase : examen des dossiers afin de valider leur éligibilité et procéder à une présélection.

Les candidats présélectionnés seront avertis par mail.

2^{ème} phase : audition des candidats présélectionnés par les membres du Comité de sélection.

3^{ème} phase : décision finale

La décision finale sera notifiée aux candidats avant le 31 janvier 2024.

Critères d'appréciation

Le Comité de sélection statuera sur :

- ▲ La viabilité globale du projet (8 points)
- ▲ La qualité du travail effectué pour réaliser le projet (2 points)
- ▲ La stratégie commerciale (réflexion stratégique, action commerciale, produits et services proposés) (5 points)
- ▲ L'expérience et la motivation du candidat (5 points)

Le cas échéant, le Comité de Pilotage se réserve le droit de prendre contact avec les candidats afin d'obtenir toute précision qu'il jugera utile et toute pièce qui lui semblera nécessaire.

Il se réserve la possibilité d'éliminer des candidatures incomplètes ou non-conformes à la vocation du local.

4/ ENGAGEMENTS DU PORTEUR DE PROJET

Le porteur de projet s'engage à :

- Ratifier et respecter la charte d'engagements réciproques (cf. document en pièce jointe)
- Respecter les normes en vigueur, notamment sanitaires, et obtenir les agréments nécessaires préalablement à l'ouverture
- Aménager et maintenir l'espace intérieur et extérieur en bon état d'entretien et de propreté à ses propres frais
- Être opérationnel pour débiter son activité à l'ouverture de la saison de chasse au gros gibier soit en septembre 2024, y compris au niveau sanitaire (agréments obtenus)
- Suivre / avoir suivi une formation en gestion.

5/ ANNEXES

1. Projet de charte d'engagements réciproques
2. Synthèse de l'étude préalable réalisée par le Parc Naturel Régional des Ardennes