

LES ATELIERS DE TRANSFORMATION

Les ateliers de transformation sont des lieux de production, mais aussi d'information et de formation, ouverts au public. Il pourra s'y tenir des cours, des animations etc.

Les ateliers de transformation sont des lieux affiliés à la coopérative du Supermarché Participatif Paysan, une partie des marchandises transformées dans les ateliers est vendue au sein du supermarché, un espace de vente est également prévu au sein de chaque atelier. Les membres de la coopérative du supermarché peuvent effectuer leurs heures de travail dans les ateliers.

La gestion de chaque atelier est opérée par une coopérative s'occupant spécifiquement des ateliers. Préciser les rapports entre chaque gérant et la coopérative. La coopérative loue les locaux et est propriétaire des équipements.

L'artisan est mandaté par la coopérative et mène son activité en accord avec les principes de celle-ci.

Les vestiaires et locaux techniques de chaque atelier pourraient être communs, cela ferait économiser de l'espace.

1. LA LAITERIE

Petit atelier de fabrication artisanale permettant la transformation du lait en produits frais tels que yoghourts, crème, beurre, fromages frais et lait en bouteille.

Surfaces nécessaires

Salle de fabrication	10 – 15 m ²
Laverie (local de plonge)	4 – 5 m ²
Sas d'entrée / mini bureau	3 – 4 m ²
Local de stockage (cave)	3 – 4 m ²
Salle d'emballage / expédition	3 – 4 m ²
Chambre froide	3 – 4 m ² (éventuellement substituable, frigos)
TOTAL	26 – 36 m²

Organisation

Salle de fabrication	Position centrale
Laverie (local de plonge)	Ouvert sur la salle de fabrication
Sas d'entrée / mini bureau	1 porte exté, une porte salle fabrication ou emballage
Local de stockage (cave)	1 porte sur salle de fabrication
Salle d'emballage / expédition	Ouverte sur la salle de fabrication
Chambre froide	1 porte sur salle de fabrication

Équipement

Salle de fabrication	Raccordement eau chaude/eau froide Évacuation des eaux du sol Électricité 220/380 triphasé (prises en hauteur) Évacuation d'air sur l'extérieur
----------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Laverie (local de plonge)	Revêtement murs lessivables (peinture alimentaire ou carrelage) Éclairage Lumière du jour (fenêtre) Évier inox min. 100 X 50cm Raccordement eau chaude/eau froide Évacuation des eaux du sol Électricité 220/380 triphasé (prises en hauteur) Revêtement murs lessivables (peinture alimentaire ou carrelage) Lumière du jour (fenêtre) souhaitée Éclairage
Sas d'entrée/mini bureau	Lavabo Raccordement eau chaude/eau froide Électricité 220 V Eclairage
Local de stockage	Electricité 220 V Eclairage
Salle d'emballage/expédition	Evacuation des eaux du sol Electricité 220/380 triphasé (prises en hauteur) Revêtement murs lessivables (peinture alimentaire ou carrelage) Lumière du jour (fenêtre) souhaitée Eclairage
Chambre froide	Equipement standard (T° 4-6°C, éclairage)

2. LA BOUCHERIE

Petit atelier de fabrication artisanale permettant la transformation de viandes.

Surfaces nécessaires

Laboratoire	25 – 30 m ²
Chambre froide	6 – 8 m ²
Local technique	4 m ²
Local de stockage (cave)	8 – 10 m ²
Point de vente	25 – 30 m ²
Chambre froide	3 – 4 m ² (éventuellement substituable, frigos)
TOTAL	71 – 86 m²

Equipement

Laboratoire	Sol en pente suffisante et écoulements Plusieurs arrivées d'eau Evier ou plonge Fumoir
-------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------

	Séchoir
	Ventilation
	Climatisation
	Plans de travail et machines
Chambre froide	Rayonnages
Local de stockage	Pour produits et matériaux divers Equipé de rayonnages
Point de vente	Comptoirs réfrigérés Divers présentoirs
Local technique	Compresseur pour la chambre froide, clim et congél Production d'eau chaude

3. LA BOULANGERIE

Petite boulangerie artisanale dans laquelle le boulanger travaille de jour. Produits de qualité avec de la farine moulue à la meule.

Surfaces nécessaires

Laboratoire + fabrication	60 – 100 m ² (four 4 – 7 m ²)
Vestiaires	4 cm ² /personne (locaux communs avec autres ateliers ?)
Local technique	4 m ²
TOTAL	65 – 105 m²

Equipement

Four	Evacuation d'eau et buées + fumées
Sortie cheminée feu à bois	Haut bâtiment – diamètre 30 cm exté
Courant 150 à 200 A	Comme pour les autres ateliers
Sortie cheminée air chaud	Ventilation – Récupération chaleur ?
Chappe flottante + renforcement	(poids du four 5 à 12 tonnes)
Sorties de secours	Coordonner avec les autres ateliers
Normes	Revêtements lavables + écoulements + douche + vestiaires