



• Bio en Grand Est •



Mise en place d'une plateforme de transformation et valorisation de productions bio lait, viande et légumes par Cocci'Saveurs



Kevin GOETZ, Cocci'Saveurs
Hélène CLERC, Bio en Grand Est





Historique : La ferme de la Coccinelle et Cocci'Saveurs

• Bio en Grand Est •

- Etudes au lycée hôtelier de Kevin Goetz et Régine Adam
- 2011 : installation de Kevin dans la **ferme familiale** de Régine (bio à partir de 2015) :
 - 152 ha : 61 ha PP et PT; 91 ha TL (+ 30 ha en herbe/luzerne chez voisins)
 - Lait : 70 VL
 - Volailles chair : 28 000 poulets/an (filère longue majoritaire)
 - 100 porcs/an transformés
- **SARL Cocci'Saveurs** créée en 2014 (3 associés) :
 - Restaurant et traiteur jusqu'à 2020 (transfo viande)
 - 2020 : 1ers matériels transfo lait (beurre, crème)
 - A rejoint le projet « Lieu Alimentation Bio » Manufacture des tabacs à Strasbourg (depuis 2017; ouverture 2023 : magasin de producteur et espace restauration)



• Bio en Grand Est •

Mise en place d'une plateforme de transformation

- Objectifs/contexte :
 - Pérenniser l'activité et augmenter le confort par l'augmentation en volumes
 - Pérenniser la ferme
 - Répondre à la demande de la Manufacture des tabacs à Strasbourg
 - Contribuer à nourrir le territoire : gamme diversifiée, produits bons et sains



Mise en place d'une plateforme de transformation

- **Projet (2,5 M €) :**
 - Atelier lait (crème, beurre, yaourts, glaces, fromages blancs, voire pate molle) : pasteurisateur, conditionneuse, glaces, tanks de conservation, etc : 100% du lait de la ferme
 - Atelier boucherie (porcs, bovins, 100% des volailles)
 - Atelier légumerie : conditionneuse, pluche, découpe, lavage, etc
 - Atelier cuisine : fours, frigos, etc
 - Chambres froides
 - Bâtiment (500 000 €)
- Passage de **8 à 25 ETP** chez Cocci'Saveurs
- **Objectif 100% circuits de proximité** : magasins de producteurs, points de vente à la ferme, magasins bio spécialisés, coopérative de consommateurs, marchés de plein vent, restaurants



Implications agricoles et environnementales à horizon 5 ans

• Bio en Grand Est •

Le projet concernera 28 fermes (SAU cumulée de 920 ha; dont 240 ha concernés par le projet) :

- Ferme de la Coccinelle
- Fournisseurs herbe/luzerne : cheptel stable mais objectif de sécuriser et passer en lait herbe/foin
- Fournisseurs veaux : achat à 3 semaines puis engraissement 6-7 mois
- Fournisseurs céréales : cheptel volailles identiques (mais moindres achats aliments); cheptel porcs x 2
- Fournisseurs légumes bio pour plats transformés
- Possibilité de prestations : viande, légumes



Ressources financières

• Bio en Grand Est •

- Fin 2019 : dispositif Région « transfo ferme-0402F » pour les 1^{er} matériels de transfo = tester le projet (gamme, débouchés)
- 2021 : AMI filières AERM-Région → courrier de soutien du PAT
- *(2021 : non éligible « plan de relance-PAT »)*
- 2021 : Caisse des Dépôts - AMI Transition Alimentaire (solutions financières pour fonds propres)
- Banques