



❖ Structuration & Problématique

En introduction de cet atelier, les définitions de la mutualisation et des projets collectifs ont été rappelées et un tour d'horizon a été fait avec les participants sur deux questions :

- Que peut-on mutualiser ? matériel, expérimentation, conseil, formation, ressources humaines, achats, stockage, promotion, évènementiel, conditionnement, transformation...
- Sous quelle forme ? Projets d'expérimentation participatives, Groupements d'Intérêt Économique et Environnemental (GIEE), collectifs de brasseurs, associations producteurs/ brasseurs, coopération et projets collectifs entre territoire

Ensuite, cet atelier proposait les témoignages de deux entités concernées par cette thématique.

➤ **Hélène THIEBAUT de la Fédération départementale des CUMAs de l'Aude**

Son intervention détaillait le fonctionnement général d'une CUMA, les services qu'elle peut apporter mais également les conditions d'appartenance. Cette présentation avait pour objectif de sensibiliser les différents participants aux avantages que peuvent fournir les CUMAs et aux rôles qu'elles pourraient jouer au sein de la filière pour la mutualisation de matériel, d'infrastructures de stockage ou de transformations, et de ressources humaines.

➤ **Fanny MADRID, à l'origine de l'entreprise HOPEN et du projet collectif Houblon de terroir**

Au travers de l'entreprise HOPEN, la mutualisation du conditionnement et de la commercialisation ont été mises en place. Une presse à pellet est utilisée ainsi qu'une machine à vide. Cette mutualisation pose la question du dimensionnement et de la rentabilité. Selon les volumes, la mise en commun est plus intéressante à l'échelle de quelques exploitations, de la région ou bien en inter-filière.

Au sein du projet Houblon de terroir, l'expérimentation, le conseil et le suivi technique sont partagés grâce au réseau de partenaires impliqués dans le projet.

Après avoir eu connaissance de ces divers exemples, des sous-groupes ont travaillé sur les avantages et difficultés de la mutualisation et des projets collectifs et ont complété des tableaux de synthèse.

❖ Conclusions

Les avantages de la mutualisation se trouvent principalement dans le gain financier avec des coûts qui sont partagés. Il y a un fort intérêt à développer les groupements d'achats pour passer des commandes d'un plus gros volume et donc atteindre des fournisseurs qui ne sont pas accessibles à un seul exploitant. Il y a eu des exemples de collectifs de brasseurs tel que l'Union des Brasseurs Cévenols en Lozère et dans le Gard qui se regroupent pour faire de l'évènementiel notamment et être force de représentation sur des salons agricoles par exemple et représenter ainsi tous les brasseurs du collectif.

L'aspect collaboratif et la cohésion de ces collectifs sont également des points forts. Avec la mutualisation, il est possible de sortir de la filière brassicole, de s'appuyer sur des démarches existantes sur des thématiques agricoles ou de promotions de produits locaux comme peuvent les porter les départements ou les chambres consulaires. On a l'exemple dans le Gard avec le projet « route des brasseurs » intégré dans une dynamique de mise en valeur des produits locaux.

Concernant les difficultés et les freins, ont été évoqués :

- L'aspect financier : comment financer ces projets collectifs ? Qui peut coordonner ces projets auxquels tout le monde croit mais sans avoir à disposition le temps nécessaire ?
- Le risque de standardisation. Ne va-t-on pas se retrouver à faire tous la même bière si l'approvisionnement se fait avec les mêmes houblons, le même malt, la même orge ?
- Des questions d'échelles : à combien faut-il être pour bien s'entendre et sur quel périmètre ?
- La nécessité de cadrer les choses, d'avoir un objectif commun délimité par une charte, un statut ou un règlement qui définit le fonctionnement et les objectifs du collectif. Cette formalisation des valeurs communes permet par la suite de limiter les écueils lors du fonctionnement ou l'agrandissement du collectif.
- Sur la temporalité des projets collectifs : souvent un petit groupe moteur et d'autres personnes qui sont en attente de voir avant de s'engager, d'où la nécessité d'encourager l'expérimentation et de mettre en place des groupes d'échanges ou des démonstrateurs (par exemple la houblonnière de HOPEN au lycée agricole de Sainte-Livrade sur Lot)

Contenu complémentaire :



[Consulter le diaporama de cet atelier](#)



Regarder la vidéo de la restitution des ateliers (après-midi) – **à venir**