L’ATELIER TECHNOLOGIQUE DE TRANSFORMATION ALIMENTAIRE FÊTE SES 20 ANS !

En 2025, l’Atelier technologique de transformation alimentaire de Saint-Flour Communauté, géré par l’EPLEFPA des Hautes Terres (Lycée agricole de Volzac), célèbre ses **20 ans d’existence**.

Un partenariat durable au service du territoire

Créé en 2005 à l’initiative de la Communauté de Communes, en partenariat avec l’État et la Région, cet atelier avait pour objectif initial de répondre aux besoins des éleveurs en matière de découpe de viande en circuit court, tout en servant d’outil pédagogique pour les élèves et stagiaires du lycée agricole. Sa gestion est confiée à l’EPLEFPA des Hautes Terres par convention.

Au fil des années, face à de nouvelles demandes des agriculteurs du territoire, l’Atelier a évolué. En 2019, un projet d’agrandissement voit le jour, avec le soutien de la Région, de l’État et du Département, pour développer deux nouvelles filières :

- La **fabrication de cosmétiques** à partir de produits agricoles
- La **transformation de produits végétaux** (lentilles, pois chiches, fruits et légumes)

Aujourd’hui, l’Atelier accompagne trois grandes filières :

- **Viande** : Plus de 110 exploitants agricoles utilisent l’atelier pour transformer leurs carcasses en charcuterie (pâtés, saucissons…).
- **Cosmétique** : Près de 70 agriculteurs font appel à l’équipe pour formuler savons, baumes et crèmes à partir de leurs matières premières.
- **Végétale** : En plein développement, cette activité s’inscrit dans le Projet Alimentaire Territorial de Saint-Flour Communauté, en lien avec le programme national *« Mieux manger pour tous »*.

L’Atelier est un lieu de formation incontournable pour les élèves, apprentis et stagiaires du lycée, qui y réalisent leurs travaux pratiques encadrés par les enseignants et les neuf salariés.

Portes ouvertes – Samedi 17 mai 2025

Pour marquer cet anniversaire, les équipes ouvrent les portes de l’Atelier au public **le samedi 17 mai 2025 à partir de 10h**, au **5 route des Hautes Terres à Saint-Flour**.

Au programme :

- Visites des ateliers de transformation alimentaire et cosmétique
- Démonstrations de fabrication de savons
- Témoignages, vidéos et rétrospective
- Dégustations de produits créés cette année

Une belle occasion de découvrir ce lieu unique de **partage, d'innovation et de professionnalisation** au service du monde agricole local !