

CUMA de transformation du Séronais

Transformation charcutière fermière



www.villorama.com

Présentation générale de l'atelier

La Cuma de découpe et transformation du Séronais est située à La Bastide de Sérou, en Ariège. Cet atelier multi-viandes regroupe 14 adhérents qui y transforment environ 16 tonnes de viandes chaque année. Après plusieurs années de faible activité, cet atelier a été repris par un nouveau groupe de producteurs en 2007. Les travaux de mises aux normes ont permis de conserver l'agrément CE pour la découpe et la transformation multi-viandes.



Atelier vu de l'extérieur
Crédit photo : G. WAGNER

Volumes traités en 2011 : 16 t

- 9 t de porcs
- 1 200 canards gras découpés et 1,5 t de produits transformés
- 600 kg de plats cuisinés à base de bœuf
- 150 kg d'ovins
- 100 ka de lapins

Trajectoire et historique de l'atelier

La Cuma de transformation du Séronais fut créée en 1987 par un groupe d'éleveurs laitiers qui souhaitaient transformer les porcs qu'ils élevaient pour valoriser le petit lait. Installés sur un faible parcellaire, ils souhaitaient valoriser cette production en forme charcutière. Après sa création, la Cuma a connu une croissance rapide et a compté jusqu'à 20 adhérents. Ensuite, la Cuma a perdu peu à peu ses adhérents et à la fin des années 90, on a assisté à une baisse d'activité préoccupante. Il fallait alors trouver de nouveaux producteurs intéressés par la transformation collective afin de relancer une dynamique autour de cet outil.

Un plan de relance avec un accompagnement de la Chambre d'agriculture et de la Mission Agro-alimentaire Pyrénées (MAAP) a commencé en 2003. Un dossier de rénovation porté par le pays de Couserans a été engagé en 2006, afin de trouver des financements pour la mise aux normes des locaux et pour acheter des nouveaux équipements. Le Conseil Régional et le Conseil Général ont accordé une subvention et les travaux ont commencé en 2007.

Enfin entre 2007 et 2009, la Chambre d'Agriculture a accompagné la Cuma par l'intermédiaire de l'ADEPFO (Association de Développement des Pyrénées pour la Formation). Cette formation avait plusieurs objectifs : constituer un groupe d'agriculteurs, définir la rentabilité de l'outil, élaborer une stratégie commune pour l'organisation et le fonctionnement de la Cuma et construire le dossier d'agrément CE. Durant cette formation, les adhérents ont été formés à l'hygiène alimentaire, à la découpe et à l'utilisation d'un autoclave. L'inauguration officielle de l'atelier a eu lieu en mai 2009.

Investissement initial :

43 000 € pour l'aménagement intérieur de l'ancien presbytère (50 % de subventions et l'autre moitié sous forme de location vente)
27 000 € pour l'achat du matériel de transformation et du système froid (33 % de subventions)

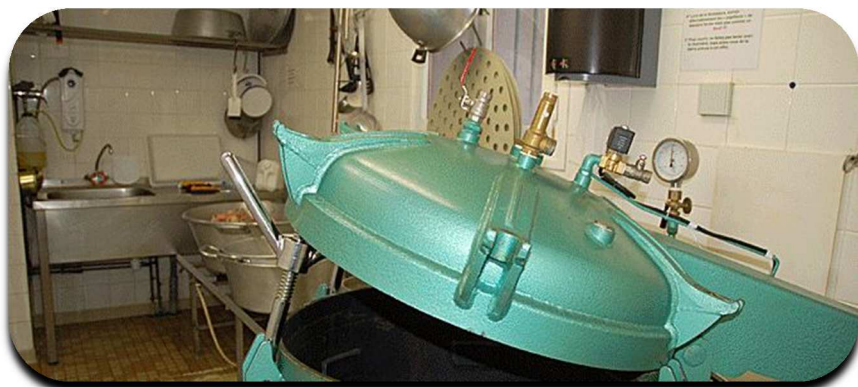
Investissement de 2007 :

55 000 € pour la remise en état du bâtiment et des installations (40 % de subventions)

Les équipements de l'atelier

L'atelier est implanté dans l'ancien presbytère de la Bastide de Sérrou. Les éleveurs entrent par un escalier extérieur qui mène au premier étage. Les vestiaires, la salle de pause et un séchoir en bois se trouvent au premier étage. Au rez-de-chaussée, on trouve :

- Des chambres froides (carcasses, déchets et produits en cours)
- Un saloir
- Une salle de découpe réfrigérée – transformation froide (une machine sous-vide, un hachoir, un pétrin et un poussoir)
- Une salle de préparation chaude (un autoclave, un brûleur à gaz et une sertisseuse)
- Une salle disposant d'une balance étiqueteuse et d'une sertisseuse à boîte métallique



Salle de cuisson avec l'autoclave, le brûleur à gaz et la plonge.
Crédit photo : www.ariegenews.com

Adhérent découpant des canards
Crédit photo : www.ariegenews.com



L'atelier a une superficie totale de 120 m² (en comptant le 1^{er} étage) mais les pièces dédiées à la transformation sont relativement exigües et permettent le travail d'un seul producteur à la fois.

La CUMA bénéficie d'un agrément CE pour la découpe et la transformation multi-viandes mais il ne peut y avoir de mélanges d'espèces au cours d'une transformation. Après une journée de transformation, le producteur est responsable du nettoyage et de la désinfection de l'atelier.

Les utilisateurs actuels

Le nouveau noyau de producteurs (pour la plupart des néo ruraux) regroupe 6 éleveurs de porcs mais aussi 2 producteurs de canards gras, 1 producteur de lapins, 1 producteur de volailles et 4 producteurs de bovins (veaux et bœuf en quartier). Chaque producteur gère le transport à l'abattoir (Pamiers (27 km) ou Saint-Girons (25 km)) et jusqu'à la CUMA. La présence de cet atelier collectif a favorisé leur installation. Ils n'avaient pas d'expérience en transformation fermière mais se sont formés à la CUMA. Parmi les nouveaux adhérents, il y a un couple de producteurs de canards déjà habitué à la transformation en ateliers collectif. En effet, ils utilisaient un autre atelier collectif situé à 40 km. Ils étaient très intéressés par le projet de reprise de la CUMA du Séronais (plus proche de leur exploitation) et se sont fortement impliqués dans les démarches. Leur expérience a bénéficié au groupe.

Parmi les 14 adhérents, 10 utilisent l'atelier de manière régulière. Les 4 autres producteurs ont quelques parts sociales et n'utilisent l'atelier que pour des quantités limitées. Quatre producteurs sont certifiés agriculture biologique, mais la certification de l'atelier a été abandonnée car trop coûteuse.

Depuis 2009, les adhérents ont gagné en efficacité et en productivité, en effet pour transformer les mêmes quantités, ils utilisent moins longtemps l'atelier. La CUMA aimerait donc accueillir de nouveaux adhérents afin d'augmenter les volumes et pérenniser la structure.

Organisation et fonctionnement de l'atelier

La transformation

Actuellement, la CUMA n'emploie pas de salariés, ce sont les éleveurs qui viennent eux-mêmes découper et transformer leurs produits. Certains adhérents font toutefois appel à un boucher extérieur pour les aider.

Actuellement, aucun éleveur ne découpe de la viande bovine. Les bovins sont découpés dans un atelier de prestation de service puis quelques producteurs utilisent l'atelier pour valoriser les bas morceaux en fabriquant des plats cuisinés, de la charcuterie.

Temps de transformation

100 canards transformés (traitement des foies, pâtés, confits, plats cuisinés) en 4 jours de 8h à 2-3 personnes
3 porcs découpés et transformés (viande fraîche emballée sous vide et charcuterie) en 3 jours de 8h à 1 personne

Gestion de l'atelier

Lorsque la CUMA a souscrit un emprunt pour les travaux de mise aux normes, les producteurs ont dû s'engager sur des volumes de transformation. Cet engagement est valable pour 7 ans, il permet d'assurer un fonctionnement régulier. En cas de non-respect de cet engagement de la part d'un adhérent, la CUMA peut tout de même exiger le montant équivalent aux volumes engagés.

Le nouveau groupe d'adhérents est composé de personnes motivées souhaitant s'investir pour pérenniser l'activité de la CUMA. Tous les adhérents font partie du conseil d'administration et ils sont répartis au sein de trois commissions de travail :

- Une commission hygiène : les adhérents s'assurent que le nettoyage soit correctement réalisé. Ils s'occupent aussi de gérer les stocks de produits d'entretien.
- Une commission entretien : les adhérents sont en charge de l'entretien du parc matériel et des installations de l'atelier. Si un adhérent constate une panne, il le signale aux autres producteurs qui décident soit de faire appel à un artisan extérieur soit de faire de l'auto réparation.
- Une commission veille sanitaire : les adhérents vérifient les températures des chambres froides, font les prélèvements de surfaces et s'occupent des relations avec le laboratoire d'analyse.

La gestion du planning s'effectue via un site internet créé par un des adhérents. Chaque utilisateur possède un login qui lui permet de réserver des créneaux à l'atelier. Ce site internet est également utilisé pour la facturation. Ce système a été mis en place par un adhérent qui était informaticien avant de s'installer. L'outil s'avère pratique et économe en temps.

Deux fois par ans, tous les adhérents se retrouvent 2 journées consécutives pour faire un nettoyage complet de l'atelier.



jambons dans le séchoir avec portiques en noisetier Crédit photo : G. WAGNER

Facturation

Prestation	Tarifs H.T
Découpe : Porcs, Agneaux, Chevreaux, et Bœufs Canards gras	1 €/ kg carcasse 5,60 €/ unité
Autoclave (100 4/4)	35 €/ autoclave

Les parts sociales de chaque adhérents sont proportionnelles au nombre d'animaux qu'il transforme à la CUMA. A la fin d'un exercice, si les volumes transformés sont supérieurs aux parts sociales, l'adhérent devra racheter de nouvelles parts.



Conserves de canards fabriquées à l'atelier
Crédit photo : G. WAGNER

Animaux	Parts sociales
Porcs	75 €/ animal
Ovins ou caprins	20 €/ animal
Volailles maigres ou lapins	1,50 €/ animal
Canards	3,75 €/ animal

Formations et accompagnement

Un conseiller de la Chambre d'Agriculture d'Ariège, spécialisé en transformation fermière, suit le groupe de producteurs de la CUMA de transformation du Séronais. Il organise des formations pour tous les adhérents en faisant intervenir des formateurs spécialisés. Depuis la reprise de la CUMA, 6 formations ont été organisées (découpe, hygiène, plats cuisinés, charcuterie sèche etc.).

Les membres de la CUMA font aussi appel aux services vétérinaires ou aux services de la répression des fraudes pour des questions sur l'aménagement de l'atelier, les pratiques de transformation et l'étiquetage des produits finis.

L'atelier en chiffres :

Création : 1987

Reprise : 2007

Taux d'utilisation de l'atelier : 60 %

Chiffre d'affaires (2014) : 11 155 €

Principaux postes de charges :

- Charges énergétiques (électricité, eau et gaz) :
- Dotations aux amortissements :
- Enlèvement des déchets :
- Entretien et réparations :
- Produits d'entretien :

Perspectives futures

Désormais sur les rails, la CUMA a de nombreux projets de développement :

- Accueillir de nouveaux adhérents pour augmenter les volumes transformés et pérenniser la structure
- Réaliser de nouveaux investissements à moyen terme (installation électrique des locaux, équipements)

Points positifs

- Locaux très bien aménagés et bien équipés pour la transformation multi-viandes.
- Groupe de producteurs motivés par la transformation et souhaitant s'investir. Le rassemblement a permis de conserver un outil de transformation agréé CE au sein du territoire.
- Chaque producteurs élabore ses propres recettes ce qui permet d'obtenir des produits différenciés sur le territoire

Points négatifs

- Les volumes de transformation ne sont pas optimums, il faudrait accueillir quelques nouveaux adhérents pour pérenniser l'outil.
- Les locaux ne permettent le travail que d'un producteur par jour.

Monographie réalisée dans le cadre du projet CASDAR ATOMIC (Septembre 2012 – décembre 2014).

Auteur : Guillaume WAGNER - Pauline LATAPIE

Enquêté : José PASCAL (présidente) – Alain Chesneau (président)

