

Coopérative des délices paysans du Val de Reins



www.villorama.com

Présentation générale de l'atelier

La coopérative des délices paysans du Val de Reins est un atelier multi-espèces situé à Amplepuis, une commune au Nord-Ouest de Lyon dans les monts du Beaujolais. La coopérative regroupe 30 producteurs adhérents et 9 utilisateurs non adhérents. Cet atelier est équipé pour l'abattage des volailles et pour la découpe et transformation multi-viandes. La coopérative emploie un boucher qui s'occupe de la découpe des gros animaux et d'une partie de la gestion de l'atelier.

Volumes traités en 2011 :

- Abattage : 10 385 volailles
- Découpe : 699 animaux : 95,6 t
 - 32,6 t de gros bovins
 - 2,1 t d'ovins
 - 48,9 t de porcs
 - 12 t de veaux
- Transformation : 50,2 t (97 % de porcs)



Expédition des produits finis dans les voitures réfrigérées
Crédit photo : G. WAGNER

Trajectoire et historique de l'atelier

Les premières réunions pour fédérer un groupe d'agriculteurs intéressés par un outil collectif ont eu lieu en 1996. Peu à peu, le nombre de producteurs intéressés progresse jusqu'à atteindre 25 producteurs.

Tous les agriculteurs du groupe commercialisaient déjà une partie de leur production en circuits courts, la création de l'atelier leur a permis de développer cette activité. Leur principale motivation était la mutualisation des moyens afin de créer un outil performant, aux normes et pour un investissement limité.

Le groupe était suivi et animé par un technicien de la Chambre d'Agriculture du Rhône. La construction du bâtiment a eu lieu en 1999 et l'atelier a été inauguré en 2000.

En 12 ans, le nombre de coopérateurs est passé de 25 à 30 mais il y a eu beaucoup de changements, certains producteurs ont arrêté leur activité de transformation et d'autres ont pris leur retraite.

Investissement initial :

600 000 € pour la construction du bâtiment et l'achat du matériel
50 % de subventions (Europe, Région et Département)
Le terrain a été cédé par la commune

Les équipements de l'atelier

Les locaux d'une superficie de 400 m² sont divisés en deux grands secteurs, l'abattoir de volailles et l'atelier de découpe et transformation multi-viandes. La plonge et la chambre froide déchets sont communes à ces deux secteurs.

L'atelier a été construit au milieu du terrain afin permettre l'accès des véhicules tout autour de l'atelier pour les livraisons et les chargements.

1. L'abattoir

L'abattoir est équipé :

- d'une chaîne automatisée avec étriers pour suspendre les volailles
- d'un poste électroanesthésie et d'un bac pour la saignée
- d'un bac d'ébouillement
- d'une plumeuse automatique horizontale
- d'un bac à éviscération
- d'une table pour conditionner les carcasses de volailles
- d'une chambre froide de ressuage et produits finis



Boucher travaillant en salle de découpe Crédit photo : G. WAGNER

2. L'atelier de découpe et transformation

L'atelier de découpe et transformation est composé des pièces suivantes :

- un sas d'entrée avec des vestiaires, des toilettes et un lave bottes
- d'un bureau
- d'une chambre froide réception des carcasses
- d'une salle de découpe (comportant deux postes de découpe)
- d'une salle de préparation froide (table, hachoir, pétrin et poussoir)
- de trois chambres froides (ingrédients, boyaux et produits en cours)
- d'une salle de préparation chaude (four, marmite de cuisson, brûleurs à gaz, sertisseuse, capsuleuse twist-off, cellule de surgélation, autoclave)
- d'une chambre froide salage
- d'un séchoir
- d'une salle de conditionnement (3 machines sous-vide)
- de deux chambres froides (produits finis sous-vide et produits finis en cartons)
- d'une salle de préparation des commandes (étiqueteuse)



Producteurs préparant des saucissons Crédit photo : G. WAGNER

Le contexte actuel

Les 30 producteurs adhérents à la coopérative réalisent 91 % du chiffre d'affaires et les 9 utilisateurs non adhérents réalisent 9 % du chiffre d'affaires. Les producteurs non adhérents payent une majoration de 25% sur les prix de facturation. Avant de pouvoir devenir adhérent, les producteurs ont un statut de stagiaire pendant 1 an. A l'issue de cette période, ils décident d'acquiescer ou non des parts sociales.

La partie abattage bénéficie d'un agrément sanitaire collectif depuis 2 ans, en revanche la partie découpe-transformation multi-viandes dispose d'une dérogation à l'obligation d'agrément. Depuis quelques mois, les producteurs ont entrepris les démarches pour obtenir l'agrément sanitaire pour l'ensemble de l'atelier. En effet, certains producteurs s'orientent vers l'approvisionnement de la restauration collective, l'agrément européen est donc obligatoire.

Cela fait deux ans que la coopérative a atteint l'équilibre financier. Les premières années d'activité ont été difficiles, la coopérative était déficitaire. Une augmentation progressive des volumes a permis d'atteindre l'équilibre financier.

Organisation et fonctionnement de l'atelier

Abattage et transformation

Les utilisateurs de l'abattoir ont mis en place un système d'entraide afin d'éviter l'embauche d'un salarié. En effet, le travail sur la chaîne d'abattage nécessite entre 5 et 6 personnes. Les producteurs se regroupent donc une fois par semaine pour un abattage en commun.

Un système de banque de travail a été instauré, le temps nécessaire à l'abattage d'une volaille a été calculé et chaque producteur a un quota d'heure de travail à respecter en fonction du nombre de volailles qu'il abat. Un adhérent est nommé responsable de l'abattoir, c'est lui qui gère cette banque de travail.

Pour la découpe et la transformation, chaque adhérent doit fournir la main d'œuvre nécessaire. La coopérative emploie un boucher qui est mis à disposition des adhérents. Vingt adhérents font appel à un tâcheron en plus du boucher salarié.

Temps de transformation :

Abattoir : 80 volailles/ h à 5 personnes + 1h de nettoyage

1 vache (9-10h) : un boucher pour la découpe et deux personnes pour le conditionnement sous-vide et le traitement des abats

1 veau (3-4h) : un boucher pour la découpe et une personne pour le conditionnement sous-vide

1 porc (8-10h) : deux personnes pour la découpe et la fabrication de produits secs et de conserves

Gestion de l'atelier

Une seconde banque de travail est utilisée pour la gestion globale de l'atelier. Ce système a été mis en place par le nouveau président en 2009. Les membres du bureau ont évalué le temps nécessaire à la gestion de l'atelier (400h). Ces 400h se répartissent entre les 30 utilisateurs de l'atelier en fonction du chiffre d'affaires qu'ils y réalisent. Le plus gros apporteur de la coopérative est un GAEC qui réalise 33 % du chiffre d'affaires de la coopérative. Un des associés de ce GAEC est le président de la coopérative car c'est lui qui doit fournir le plus d'heures de travail.

Cette banque d'heures permet de répartir les responsabilités et les tâches liées à la gestion (président, secrétaire, trésorier, responsable de l'abattoir etc.) mais aussi les tâches liées à l'entretien des locaux. Les petits producteurs ne souhaitant pas s'investir dans la gestion de l'atelier se voient confier le nettoyage de parties communes ou l'entretien des extérieurs afin de remplir leur quota d'heures.

C'est le boucher salarié qui est en charge de répartir les heures de nettoyage et d'entretien. Il prévient les adhérents à l'avance des tâches qu'ils auront à faire lors de leur prochaine utilisation de l'atelier. Ce système permet d'impliquer tout les adhérents dans la gestion et l'entretien de l'atelier. Seul deux adhérents (le président et le trésorier) dépassent le quota d'heures qui leur est imparti.

Le boucher salarié s'occupe de la gestion du planning (les utilisateurs lui téléphonent pour réserver l'atelier), de la gestion des stocks (ingrédients, boyaux) et des commandes. La partie comptabilité est réalisée par un centre de gestion.

La Chambre d'Agriculture du Rhône met à disposition une salariée pour le secrétariat et l'administratif de la coopérative. La coopérative paye ensuite des heures de secrétariat à la Chambre d'Agriculture.

Facturation

Prestations	Tarifs H.T	
	Adhérents	Non adhérents
Abattage Pintades, poulets Dindes, canards, oies	1,79€/ unité 2,54 €/ unité	2,5 €/ unité 2,85 €/ unité
Découpe Bovins, ovins, porcs Volailles	0,42 €/ kg carcasse 1,66 €/ unité	0,52 €/ kg carcasse 2,07 €/ unité
Transformation Porcs Bovins Ovins Volailles	1,59 €/ kg produits 1,16 €/ kg produits 0,89 €/ kg produits 1,15 €/ kg produits	1,99 €/ kg produits 1,45 €/ kg produits 1,11 €/ kg produits 1,44 €/ kg produits
Main d'œuvre Boucher salarié Tâcheron	21,72 €/ h 20 €/h	-

Les ingrédients (épices, sel, boyaux etc.) sont achetés par la coopérative, puis refacturés avec 15% de marge afin de rémunérer le boucher qui s'occupe des commandes.

Chaque adhérent communique ses recettes (la quantité d'ingrédients qu'il utilise pour chacun de ses produits) au trésorier. Le trésorier établit les factures en fonction des quantités de produits transformés et des quantités d'ingrédients utilisés.

Parts sociales

Montant d'une part sociale : 2€

Le capital social de chaque adhérent est fonction du chiffre d'affaires (CA) qu'il réalise à la coopérative :

- si un adhérent réalise un CA inférieur à 1 500 €, le capital social qu'il devra souscrire sera égal à 120 % du CA réalisé.
- si un adhérent réalise un CA compris entre 1 500 et 3 000 €, le capital social qu'il devra souscrire sera égal à 100 % du CA réalisé
- si un adhérent réalise un CA supérieur à 3 000 €, le capital social qu'il devra souscrire sera égal à 50 % du CA réalisé

Les adhérents s'engagent pour des volumes transformés sur une durée de 5 ans. Si un adhérent ne réalise pas le volume qu'il avait engagé, il paye toute de même le montant équivalent à ce volume (prix d'utilisation de l'atelier, sans la main d'œuvre et sans les ingrédients). Cela permet de décourager les personnes qui veulent utiliser l'atelier qu'occasionnellement.

L'atelier en chiffres :

Taux d'utilisation :

- abattoir : 20 % (1 jour/ semaine)
- atelier : 80 %

Chiffre d'affaires : 186 000 €

Principaux postes de charges :

- achats de marchandises : 33 000 €
- dotations aux amortissements : 30 700 €
- fluides (eau, électricité et gaz) : 15 500 €
- charges sociales : 30 700 €

Vue arrière du bâtiment Crédit photo : G. WAGNER



Un outil permettant la diversification des exploitations

Gilles PIZAY est le président de la coopérative des délices paysans du Val de Reins depuis 2009. Il est installé en GAEC avec trois associés et deux salariés. Le GAEC est désormais le plus gros utilisateur de la coopérative avec 150 porcs transformés, 10 veaux et 7 génisses découpées en 2011. Pourtant lors de la création du GAEC, le projet portait uniquement sur la production laitière (900 000 L dont 150 000 L en transformation fromagère). Les associés du GAEC sont devenus adhérents de la coopérative pour transformer quelques porcs qu'ils élevaient pour valoriser le petit lait issu de la fabrication du fromage. La demande pour de la charcuterie fermière était très présente, les associés ont donc augmenté petit à petit leur activité tout en développant la vente directe de viande bovine. Cette diversification n'aurait pas été possible sans la présence d'un atelier collectif car les associés avaient déjà investi dans une fromagerie.

Points positifs

- Le système de banque d'heures permet d'obliger tous les adhérents à s'investir dans la gestion collective.
- Les adhérents souhaitent s'orienter vers l'approvisionnement de la restauration collective pour augmenter leurs volumes.
- L'atelier bénéficie du soutien de la Chambre d'Agriculture du Rhône pour le secrétariat et pour les dossiers de demande de subvention.

Points négatifs

- La coopérative a été déficitaire sur plusieurs années car les volumes traités n'étaient pas assez importants.
- L'abattoir n'est utilisé qu'à 20 % de ses capacités, les gérants aimeraient trouver de nouveaux producteurs de volailles intéressés.

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

Auteur : Guillaume WAGNER
Enquête : Gilles PIZAY (président)

