

## CUMA avicole du Magnoac



www.villorama.com

### Présentation générale de l'atelier

La Cuma avicole du Magnoac est l'une des premières Cuma de transformation agroalimentaire de France, elle fut créée en 1985. L'atelier est spécialisé dans l'abattage et la transformation de volailles grasses. Le bâtiment est implanté à Castelnau Magnoac, une commune du département des Hautes Pyrénées, non loin du Gers, bassin de la production de canards gras. La Cuma rassemble aujourd'hui, 25 adhérents, dont 3 producteurs de porcs et 1 producteur d'escargots.

#### Volumes traités en 2011 :

- 12 870 canards abattus (13226 en 2012)
- 2 070 volailles maigres abattues (aucune en 2012)
- 14 150 canards découpés (13514 en 2012)
- 8 750 canards transformés (7273 en 2012)
- 4,6 t de foies gras (4.25 t en 2012)
- 9,1 t de porcs découpés (9 t en 2012)
- 4.5 t de porcs transformés (4.66 t en 2012)



Vue extérieure du bâtiment Crédit photo : G. WAGNER

### Trajectoire et historique de l'atelier

Sept producteurs de canards sont à l'origine du projet. Ils avaient décidé de créer un outil collectif afin de commencer une activité de transformation pour pérenniser leurs petits élevages. Avant la création de la Cuma, la plupart d'entre eux ne gavaient pas leurs canards. Ils ont démarré leur activité de gavage, une fois l'atelier créé.

La communauté de communes avait établi un contrat de location-vente avec les producteurs, au bout de 20 ans la Cuma est devenue propriétaire des locaux. Depuis 1985, 3 agrandissements ont eu lieu et les adhérents actuels envisagent un quatrième agrandissement.

La Cuma se remet d'une période critique avec des difficultés financières, sanitaires et sociales. La gestion de l'atelier était assurée par une seule personne et des dérives ont eu lieu. En 2010, cette personne a quitté la Cuma et un nouvel adhérent a pris la présidence. Des changements de pratiques et de tarifs ont eu lieu afin de rétablir l'équilibre financier et des bonnes relations entre adhérents.

### Les équipements de l'atelier

#### 1. L'abattoir

L'abattoir est utilisé ½ journée par semaine, en général entre 3 et 5 producteurs abattent des animaux dans la même journée. La chaîne d'abattage possède un équipement performant qui permet d'atteindre la cadence de 100 à 110 canards par heure à 11 personnes.

#### 2. La salle de découpe

Il y a 3 postes de découpe. Cette salle est équipée de deux machines à mettre sous-vide, d'une balance et d'un équipement spécifique au nettoyage

L'abattoir est équipé :

- d'un quai de déchargement des cages de volailles
- d'une chaîne semi-automatique avec deux plumeuses verticales et deux épileuses mécaniques afin de garantir une bonne plumaison des canards
- de plusieurs chambres froides (déchets et ressuyage)
- de vestiaires et sanitaires

### 3. La salle de transformation froide

Cette salle est équipée de deux machines d'une balance, d'une étiqueteuse, d'une sertisseuse, d'un hachoir, d'un pétrin et d'un poussoir. Il y a également une chambre froide saloir, un séchoir et un cutter robot coupe pour la fabrication du foie-gras.

### 4. La salle de transformation chaude

La salle de cuisson contient un piano de cuisson, deux cuves de cuisson et trois autoclaves.



Salle de transformation froide Crédit photo : G. WAGNER



Salle de cuisson Crédit photo : G. WAGNER

L'atelier bénéficie d'un agrément CE collectif pour l'abattage et la transformation multi-viandes.

## Les utilisateurs actuels

Tous les utilisateurs sont adhérents à la CUMA. L'atelier ne fait pas de prestation de service. Parmi les 21 producteurs de canards gras, 9 utilisent l'abattoir. Certains adhérents ont leur propre tuerie à la ferme et n'utilisent l'atelier que pour la découpe ou la transformation des canards.

Tous les adhérents ne font pas des conserves de canards, certains s'arrêtent à la transformation froide et vendent uniquement des produits frais.

En 2011, la CUMA a exclu une centaine d'adhérents. En effet, tous les producteurs qui avaient pris des parts sociales depuis 1985 étaient encore considérés comme adhérents même s'ils ne transformaient plus à l'atelier. Le capital social n'a pas été remboursé à ces producteurs car la CUMA avait accumulé un déficit de 25 000 € sur plusieurs années. Le capital social des anciens adhérents a été considéré comme une participation aux déficits accumulés depuis la création (démarche juridique accompagnée par un avocat spécialisé).

## Organisation et fonctionnement de l'atelier

### Transformation

L'abattage des canards gras est une activité très consommatrice de main d'œuvre, 10 personnes sont nécessaires pour atteindre la cadence de 110 canards/ h. Le producteur doit fournir 2 personnes (associés ou salariés en groupements d'employeurs) et la CUMA embauche 8 autres personnes supplémentaires.

Les gérants de la CUMA ont beaucoup de difficultés pour recruter des salariés. En effet, seulement deux personnes sont employés en CDI (7h/ semaines) par la CUMA, les 6 autres en CDD sont constamment renouvelés car personne n'est intéressé par un contrat à temps partiel.

Le producteur s'occupe généralement d'accrocher les volailles sur les étriers.

A la fin de la demi-journée d'abattage, deux des employés de la CUMA s'occupent de faire le nettoyage entier de la ligne.

Pour la transformation la plupart des adhérents découpent et transforment eux-mêmes leurs animaux. Un producteur de porcs et quelques producteurs de canard font appel à un boucher extérieur pour les aider.

#### Temps de transformation :

3 et 4h pour découper un lot de 70 canards à 2 personnes

4 et 5h pour la transformation de 70 canards à 2 personnes

4h pour découper 200 canards à 4 personnes

2 jours de 10h pour la transformation de 200 canards à 2 ou 3 personnes

3h à 3 ou 4 personnes pour la transformation de 30 Kg de foie gras

### Gestion de l'atelier

La communauté de commune met à disposition de la CUMA un salarié à 1/3 de temps pour réaliser le secrétariat de la CUMA. La CUMA verse une contribution mensuelle à la communauté de communes pour ce salarié. Cette personne travaille le reste du temps à la maison du Magnoac, située à 200 m de l'atelier.

Le trésorier de la CUMA s'occupe de la saisie comptable et de la facturation aux adhérents. La vice-présidente est responsable de la partie abattoir, elle gère le personnel (embauche, contrats de travail etc.) et veille au bon entretien et nettoyage de la chaîne.

Le planning d'utilisation est autogéré, il y a un calendrier prévisionnel affiché à la CUMA et chacun s'y inscrit lorsqu'il y a des disponibilités.

## Facturation

Prestations	Tarifs H.T
<b>Abattage</b> (personnel inclus) Canards gras Volailles maigres	3,50 €/ canard 2 €/ volaille maigre
<b>Découpe</b> Canards Porcs Mise sous vide	1,18 €/ canard 0,35 €/ kg carcasse 0,50 €/ kg
<b>Transformation</b> Fabrication de foies gras Transformation de gésiers Transformation canards vides Transformation de porcs	5,03 €/ kg 0,09 €/ gésier 2 €/ canard 1,50 €/ kg
<b>Autoclaves</b> 50 4/4 100 4/4 200 4/4	41,54 €/ autoclave 67,08 €/ autoclave 117,40 €/ autoclave

Prestations	Parts sociales
Abattage canards	0,22 €/ canard
Découpe canards	0,22 €/ canard
Transformation canards	0,22 €/ canard
Découpe de porcs	0,22 €/ kg
Transformation de porcs	0,22 €/ kg

La tarification à l'autoclave s'applique uniquement pour les plats cuisinés (moins de 21 % de viande et plus de 50 % de légumes, exemples : haricots confits, garbure, cassoulet).

En plus des prix de facturation, un forfait de 10 € s'applique par lot de canards découpés ou transformés. Ce forfait sert à payer les deux employés de la CUMA pour le nettoyage de la conserverie deux fois par semaine. En effet, chaque producteur doit nettoyer son poste de travail mais le nettoyage complet est confié aux salariés car tous les utilisateurs n'étaient pas très consciencieux dans leur nettoyage.

Depuis deux ans, le nouveau président a instauré un système de ristourne pour inciter les adhérents à payer leurs factures dans les délais :

- Si les adhérents payent dans les 30 jours après réception de la facture : une ristourne de 5 % leur est accordée
- S'ils payent entre 30 et 60 jours après réception de la facture : il n'y a pas de remise
- Si la durée de paiement dépasse 60 jours, des pénalités sont appliquées.

## Formations et accompagnement

Depuis le changement de président, il y a deux ans, les adhérents de la CUMA ont suivi 15 jours de formation. La CUMA a fait appel à un consultant en agroalimentaire pour réaliser le plan de maîtrise sanitaire de l'atelier. C'est également cette personne qui a organisé les formations pour les adhérents.

Les adhérents ne sont disponibles pour les formations que les 6 premiers mois de l'année. En été, il y a les périodes de pointe avec les travaux dans les champs puis à l'automne il faut transformer les produits pour avoir des stocks pour les fêtes de fin d'année.

### L'atelier en chiffres 2010/2011 (2011/2012) :

Chiffre d'affaires : 124 980 € déficit 2750 €  
(114 200 € excédent 500 €)

Principaux postes de charges :

- Charges sociales : 24 687 € (26 500)
- Entretien et réparations : 18 190 € (11 000)
- Gaz : 13 132 € (14 116)
- Electricité : 9 690 € (10240)
- Produits d'entretien : 9 209 € (12 123)
- Assurance : 3 189 € (3 303)

### Le prix de la qualité ....

Monsieur ROUSSEL, président de la CUMA avicole du Magnoac et éleveur de canards gras explique que d'autres abattoirs sont présents au sein du territoire. Ces abattoirs proposent une prestation d'abattage aux éleveurs pour des tarifs plus intéressants que ceux pratiqués à l'atelier collectif. Néanmoins, la qualité du produit final (taux de fonte des foies gras en conserve, arômes) et notamment du foie gras n'est pas la même. Monsieur ROUSSEL préfère payer plus cher l'abattage et y consacrer plus de temps car il souhaite proposer des produits de grande qualité à ses clients.

#### Points positifs

- La forte implication d'un noyau de producteurs a permis de sauver cet outil.
- Les adhérents ont amélioré leurs pratiques après les nombreuses formations.
- L'atelier a un très bon niveau d'équipement et permet aux producteurs d'élaborer leurs produits dans de bonnes conditions.

#### Points négatifs

- L'atelier a connu une période très critique au niveau financier, sanitaire et humain mais se remet doucement.
- La moyenne d'âge des adhérents est assez élevée, il est difficile de trouver des jeunes qui souhaitent s'installer pour transformer leurs volailles.
- Les responsables de l'abattoir rencontrent des difficultés pour trouver du personnel à temps partiel.
- Bâtiment surdimensionné qui connaît néanmoins des pointes de travail

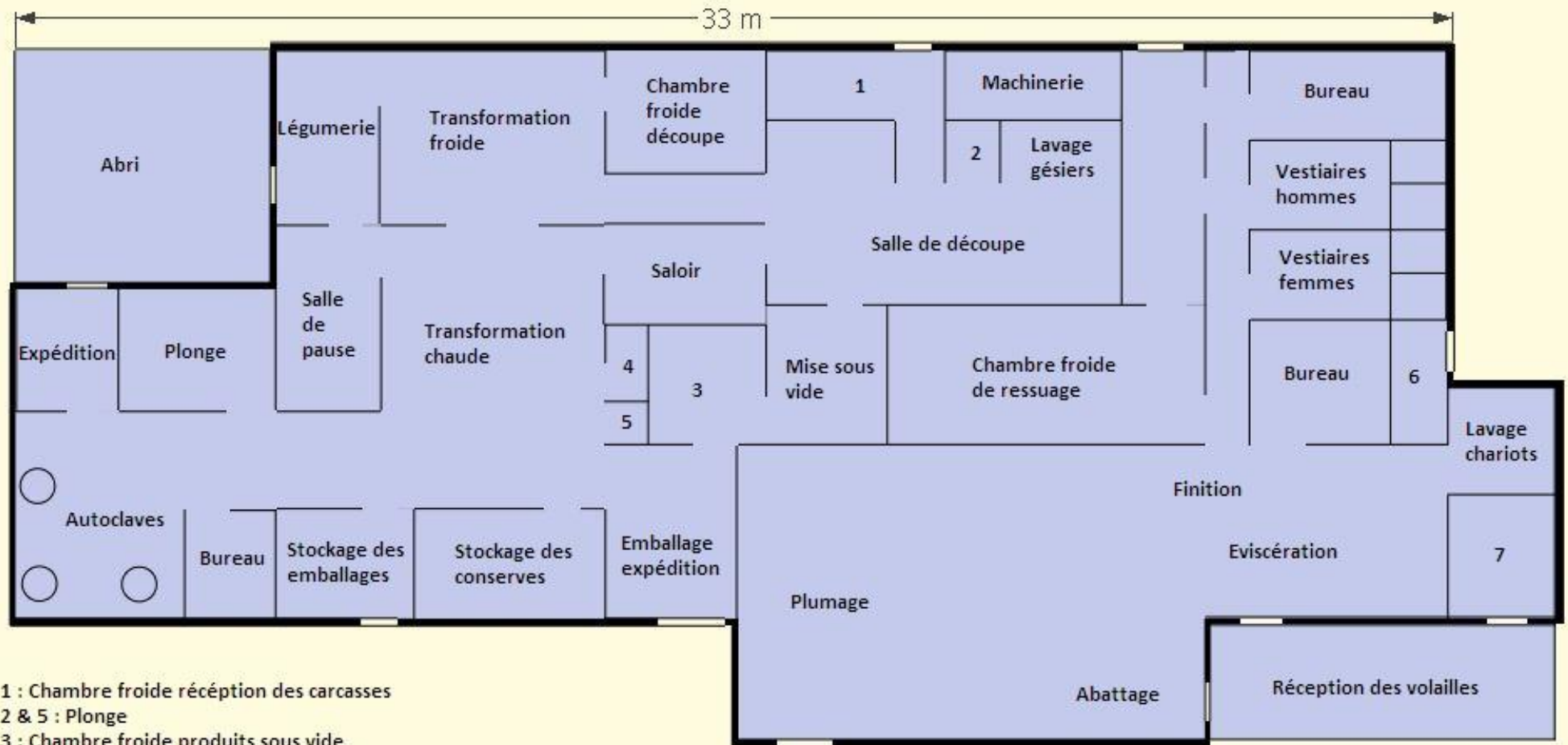
Monographie réalisée dans le cadre du projet CASDAR ATOMIC (Septembre 2012).

Auteur : Guillaume WAGNER

Enquêté : Charles-Henri ROUSSEL (président)



## Plan de l'atelier



- 1 : Chambre froide réception des carcasses
- 2 & 5 : Plonge
- 3 : Chambre froide produits sous vide
- 4 : Fumoir
- 6 : Local technique
- 7 : Chambre froide déchets