

CUMA avicole du pont de la Besbre



www.villorama.com

Présentation générale de l'atelier

La Cuma avicole du pont de la Besbre est un abattoir de volailles situé à Dompierre sur Besbre dans l'Allier. La Cuma regroupe 70 adhérents, des agriculteurs ou des particuliers, qui viennent abattre eux-mêmes leurs volailles ou qui font abattre leurs volailles en prestation de service. A l'heure actuelle, les locaux ne sont pas équipés pour la découpe et la transformation de volailles mais il reste des pièces non utilisées au sein du bâtiment, qui pourraient être aménagées pour ces activités.

Volumes traités en 2011

- 13 190 volailles (dont 2 500 poules pondeuses de réforme)
- 185 pigeons



Vue extérieure de l'abattoir rénové en 2008
Crédit photo : G. WAGNER

Trajectoire et historique de l'atelier

En 1985, des agriculteurs de l'Allier se regroupent au sein du syndicat des produits fermiers. Cette initiative, soutenue par la Chambre d'Agriculture et la FDSEA, avait pour but de développer la vente de produits fermiers au sein du territoire. Un petit abattoir multi-espèces était présent sur la commune de Dompierre sur Besbre. Une quinzaine de producteurs membres du syndicat des produits fermiers ont eu l'idée d'y ajouter une chaîne pour l'abattage des volailles.

L'abattoir était principalement utilisé par des femmes d'exploitants pour abattre des volailles qu'elles revendaient ensuite sur les marchés locaux. Le syndicat des produits fermiers a ensuite opté pour un statut de Cuma.

Jusqu'en 2000, tous les adhérents de la Cuma venaient abattre eux-mêmes leurs volailles et environ 4 000 volailles étaient abattues chaque année. En 2000, la Cuma a embauché une salariée afin de proposer une prestation de service aux producteurs ne souhaitant pas venir abattre eux-mêmes. La demande pour cette prestation était présente, le nombre d'adhérents a donc progressivement augmenté. Les volumes d'abattage ont également augmenté pour atteindre jusqu'à 15 000 volailles par an.

En 2008, la Cuma a déménagé dans un bâtiment rénové par la communauté de communes. L'ancien abattoir n'était plus aux normes et a été démoli. A partir de 2008, les volumes réalisés en prestation de service sont devenus trop importants pour une seule salariée. Les membres du bureau de la Cuma ont commencé à travailler bénévolement à l'abattoir pour épauler la salariée lors des journées d'abattage. En 2010, la Cuma a connu des difficultés financières qui l'ont obligée à licencier la salariée. Les membres du bureau ont décidé de surmonter les problèmes de trésorerie en travaillant bénévolement sans salaires. Le nombre de volailles abattues est resté constant mais la structure n'avait plus de charges sociales, cela a permis de rétablir l'équilibre financier.

La Cuma est redevenue bénéficiaire pour l'exercice 2011, l'embauche de deux membres du bureau (la présidente et la secrétaire) a donc été approuvée par le conseil d'administration. Les deux adhérentes ont désormais le statut de salariées et sont rémunérées pour un temps partiel (32h/ mois).

Investissements réalisés en 2008 :

Bâtiment : (rénovation d'un bâtiment existant, installation des chambres froides et raccordement au réseau) 179 000 € H.T à la charge de la communauté de communes dont 64 800 € de subventions (Europe, Région et Département)

Achat du matériel : 22 370 € H.T à la charge de la CUMA

Les équipements de l'atelier

La communauté de communes est propriétaire du bâtiment, la CUMA paye un loyer mensuel de 311 €.

Les locaux sont divisés en plusieurs pièces :

- des vestiaires (H/F) et des sanitaires
- un bureau
- un hall d'entrée des volailles
- une pièce pour l'électronarcose et la saignée
- une pièce pour la plumaison, l'éviscération et la finition (3 postes séparés par des cloisons)
- une chambre froide de ressuage et de stockage des carcasses
- une chambre froide stockage des déchets
- trois pièces non aménagées.



Poste d'éviscération Crédit photo : G. WAGNER

L'abattage n'est pas automatisé, les volailles sont uniquement suspendues à des étriers lors de l'éviscération. Pour les autres postes, il n'y a pas de rail permettant d'accrocher les volailles. Ces dernières sont donc portées une à une.

La CUMA a souscrit un emprunt afin d'acquérir du matériel neuf :



Plumeuses à doigts et à disques Crédit photo : G. WAGNER

- matériel d'électronarcose
- un bac d'ébouillantage et un bac à cire (une hotte d'aspiration)
- une plumeuse à doigts et plumeuse à disques
- une goulotte d'éviscération
- une chaîne avec des étriers
- des tables en inox

Les utilisateurs actuels

La CUMA se trouve au cœur du bassin charolais. La production de volailles représente une activité de diversification pour de nombreux élevages allaitants. L'abattoir a une activité saisonnière car dans ces exploitations, les 6 premiers mois de l'année sont plutôt consacrés à l'élevage bovin.

Parmi les utilisateurs de l'abattoir, il y a également des éleveurs de poules pondeuses qui utilisent la CUMA pour abattre des poules de réforme. Lorsqu'ils réforment un lot de poules pondeuses, une partie des poules sont vendues vivantes aux particuliers et l'autre partie est abattue pour être vendue en volailles prêtes à cuire sur les marchés.

Il y a également un gros producteur de volailles de chair qui écoule une partie de ses volailles via les filières conventionnelles et l'autre partie est gardée pour un engraissement plus long afin de vendre les volailles en circuits courts.

Enfin, il y a aussi un grand nombre de particuliers qui possèdent quelques volailles pour leur consommation personnelle qui sont adhérents à la CUMA.

Parmi les 70 adhérents de la CUMA, seuls 10 producteurs viennent abattre eux-mêmes leurs volailles, les autres adhérents font abattre en prestation de service.

Organisation et fonctionnement de l'atelier

Il faut être au minimum 3 personnes pour abattre les volailles. Auparavant, les adhérents qui venaient abattre eux-mêmes leurs volailles n'utilisaient pas l'abattoir le même jour que les salariés et les bénévoles qui abattent les volailles pour la prestation de service. Désormais, par souci d'économies, tous les abattages sont regroupés dans la même journée. Les salariés et les bénévoles aident les adhérents pour l'abattage de leurs volailles en contre partie, ces adhérents restent un peu plus longtemps afin d'aider les salariés et les bénévoles pour l'abattage des volailles en prestation de service. Ce système d'entraide n'est pas clairement défini mais fonctionne grâce à l'entente du petit groupe d'utilisateurs.

Les adhérents qui utilisent la prestation de service, amènent leurs volailles tôt le matin les journées d'abattage. Ils récupèrent ensuite les carcasses le lendemain après une journée en chambre froide de ressuage. Certains adhérents possèdent des véhicules frigorifiques, d'autre utilisent des glacières pour le transport des carcasses. A la livraison des carcasses, les salariés délivrent un bon de remise aux adhérents. Ce bon indique, le nombre de volailles et la température à cœur. Ce bon permet de "déresponsabiliser" la CUMA par rapport au respect de la chaîne du froid lors du transport.

Temps de transformation :

- 350 volailles abattues en 8h à 5-6 personnes (sans le nettoyage)
- 100 volailles abattues en 3h30 à 3 personnes (sans le nettoyage)
- Il faut compter 1h de nettoyage à 3 personnes

L'abattoir bénéficie d'un agrément sanitaire collectif CE depuis 2008.

La gestion de l'abattoir repose sur les membres du bureau de la CUMA : une présidente (salariée), un vice-président, un trésorier et une secrétaire (salariée). Les membres du bureau et les bénévoles se rencontrent au minimum une fois par semaine lors des journées d'abattage, par conséquent il n'y a pas de réunion supplémentaire pour la gestion de la CUMA. Il y a une assemblée générale par an, mais la CUMA a du mal à réunir ses adhérents, en général seulement 15 adhérents sur 70 sont présents.

Le planning est géré par la présidente, les adhérents la contactent par téléphone pour s'inscrire aux journées d'abattage. La FD CUMA s'occupe des contrats de travail, des fiches de paie et des dossiers de demande de subventions. Un centre de gestion s'occupe de la saisie et de la comptabilité.

La Chambre d'Agriculture organise régulièrement des formations à destination des utilisateurs de l'abattoir. Les membres du bureau et quelques adhérents ont suivi ces différentes formations :

- hygiène et sécurité (Chambre d'Agriculture et DDPP)
- gestion d'un atelier collectif (PMS, règlement intérieur, dossier d'agrément) (ENILV Aurillac)
- retrait des carcasses impropres à la consommation (Chambre d'Agriculture)

Facturation

Abattage	Tarifs H.T (€/ unité)	
	L'adhérent abat lui-même ses volailles	Prestation de service
Poulets, poules et pintades	0,90	2,40
Canards	1,10	4
Dindes	1,30	3,50
Oies	2	5
Pigeons et cailles	0,50	1,50
Coqs	1,20	3

Les parts sociales des adhérents ne sont pas fonction du nombre de volailles abattues, il y a uniquement un droit d'entrée de 20 € à verser pour devenir adhérent.

L'atelier en chiffres :

- Taux d'utilisation :
 - Janvier-Juin : 1 jour/ semaine
 - Juillet-Novembre : 2 jours/ semaine
 - Décembre : 5-6 jours/ semaine
- Chiffre d'affaires : 28 210 €
- Principaux postes de charges :
 - charges sociales : 4 600 €
 - location du bâtiment : 3 600 €
 - dotations aux amortissements : 2 370 €
 - honoraires (Compta, gestion) : 1 750 €



Arrivée des volailles Crédit photo : G. WAGNER

Perspectives

Depuis un an, une AMAP a été créée à Dompierre sur Besbre, pour l'instant seulement une éleveuse de volailles approvisionne les paniers mais cette initiative est peut être sources de développement pour la CUMA avicole du pont de la Besbre.

Points positifs

- Outil implanté dans un territoire rural qui permet la diversification des exploitations et une certaine cohésion sociale puisque les bénévoles viennent travailler à l'abattoir pour se retrouver et pour échanger.
- Implication de la communauté de communes dans le projet.
- Quelques gros utilisateurs réalisent d'importants volumes et assurent une activité à la CUMA.

Points négatifs

- L'outil est dépendant du travail bénévole de certains adhérents.
- La plupart des adhérents ne sont pas impliqués dans la CUMA, ils utilisent l'outil comme un prestataire de service privé.

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

Auteur : Guillaume WAGNER

Enquêtés : Martine PERRIN (présidente) et ...

