

CUMA de Saint Yrieix la Perche



www.villorama.com

Présentation générale de l'atelier

La CUMA de Saint Yrieix la Perche est située dans le département de la Haute-Vienne. Cet atelier est équipé pour l'abattage de volailles, la découpe et la transformation multi-espèces. Actuellement, la CUMA compte 11 adhérents, bientôt 12 car une jeune agricultrice est en phase d'installation.

Volumes traités en 2011

- Découpe multi-viandes : 49 t
- Abattage : 9 880 volailles maigres et 1 130 volailles grasses
- Transformation froide : 5 030 kg
- Transformation chaude : 1 640 kg
- Transformation chaude avec stérilisation : 92 autoclaves



Entrée de l'atelier
Crédit photo : G. WAGNER

Trajectoire et historique de l'atelier

Au début des années 1990, plusieurs agriculteurs décident de s'installer avec pour projet la commercialisation en direct. Tous ces producteurs étaient en phase de démarrage de leur activité et avaient des productions qui se prêtaient bien à la transformation fermière. Au départ, chacun envisageait de créer son propre atelier à la ferme mais un élu local a su les mettre en relation et les informer des avantages liés au collectif. Les premières réunions d'information ont eu lieu en 1991 et les producteurs se sont vite orientés vers la création d'un outil commun. L'atelier a ouvert ses portes lors du printemps 1993.

La CUMA a rencontré d'importantes difficultés financières lors des premières années de fonctionnement. En effet, les volumes engagés par certains producteurs n'ont pas été respectés, cela a pénalisé les utilisateurs puisque les charges fixes de l'atelier étaient réparties sur de plus petits volumes. Les producteurs impliqués dans le projet ne se sont pas découragés et se sont battus pour atteindre l'équilibre financier et pérenniser leur outil.

Au départ, l'atelier était conçu uniquement pour l'abattage et la transformation de volailles. Au fil des années, de nouvelles demandes sont apparues, ce qui a conduit à développer l'activité de découpe/ transformation des animaux de boucherie.

Investissement initial :

610 000 € subventionnés à 50 %

Terrain en zone d'activité cédé pour une somme symbolique par la commune

Les équipements de l'atelier

Les locaux d'une superficie de 600m² sont séparés en 4 grandes parties :

1. La partie abattage des volailles
 - Quai de déchargement des volailles avec stockage des cages
 - Chaîne d'abattage semi-automatique avec un poste d'électronarcose, un poste de saigné, un bac d'ébouillamment, plusieurs plumeuses (poulets, canards et pigeons), un poste d'éviscération et un poste de finition (4 personnes au minimum)
 - Plusieurs chambres froides (stockage des déchets, ressuage des carcasses)

2. La partie découpe - transformation froide

- 3 tables de découpe individualisées
- Une machine sous-vide
- Hachoir – pétrin – poussoir
- Balance et étiqueteuse
- 2 chambres froides



Poste d'étiquetage Crédit photo : G. WAGNER



Salle de cuisson Crédit photo : G. WAGNER

3. La partie cuisson - transformation chaude

- 2 marmites de cuisson et un piano à 4 feux
- Un four à vapeur et une sertisseuse
- Une salle de préparation des légumes (lavage et épluchage)
- Un fumoir
- Un autoclave
- Un surgélateur

4. Vestiaires et locaux administratifs

- Des vestiaires et sanitaires
- Une salle de pause
- Un bureau vétérinaire (suivi des étuves, registres de traçabilité etc.)

Le contexte actuel

Les utilisateurs

Suite à un concours de circonstances, trois adhérents ont quitté la CUMA pendant l'année 2011. La CUMA est donc à la recherche de nouveaux producteurs afin d'optimiser les installations existantes.

Actuellement, il y a un producteur de volailles fermières, un producteur de canards gras, un producteur de lapins, un producteur d'escargots et plusieurs producteurs de bovins, porcins et ovins. Depuis la création de l'atelier, les anciens adhérents ont acquis un certain savoir faire et donnent volontiers des conseils aux nouveaux utilisateurs.

La commercialisation des produits se fait de manière individuelle, il n'y a pas de concurrence entre les adhérents. Certains producteurs approvisionnent le même point de vente collectif (Limoges et Brive la Gaillarde).

Le territoire

L'abattoir municipal de St Yrieix la Perche venant de fermer au 15/6/2012, les animaux de boucherie sont abattus à l'abattoir de Limoges (87), Lubersac (19) ou Thiviers (24). La présence d'un abattoir de proximité est jugée comme très importante par les adhérents de la CUMA. Ces derniers s'étaient mobilisés pour sauver l'abattoir municipal quand un projet de fermeture avait été annoncé par les élus. Cette mobilisation avait porté ses fruits puisque la mairie avait décidé de réinvestir dans l'outil d'abattage.

Situé à 40 km de la CUMA de St Yrieix la Perche, le lycée agricole de Limoges les Vaseix possède également un atelier de transformation. En plus des élèves, cet atelier accueille des éleveurs souhaitant transformer leurs produits. D'après les gérants de la CUMA, cette concurrence pourrait expliquer les difficultés rencontrées pour trouver de nouveaux adhérents.

Organisation et fonctionnement de l'atelier

La CUMA n'emploie pas de salarié en temps que tel. Les producteurs ont créé un groupement d'employeurs qui met à disposition des producteurs, une salariée pour la transformation. Les producteurs font appel à des bouchers extérieurs pour les aider à découper les animaux de boucherie. Les producteurs de volailles et de canards découpent eux même leurs animaux. Pour les grosses journées de transformation, les adhérents de la CUMA s'entraident.

L'atelier bénéficie d'un agrément CE pour son activité initiale, c'est-à-dire l'abattage et la transformation des volailles. La découpe et la transformation des autres viandes bénéficient d'une dérogation à l'obligation d'agrément. La CUMA souhaite entreprendre des démarches pour avoir l'agrément CE pour toutes ses activités car certains producteurs s'orientent vers le marché de la restauration collective.

Un planning d'utilisation des locaux est affiché dans les bureaux de la CUMA, les adhérents sont libres de s'y inscrire sauf sur les créneaux fixes et réguliers du producteur de volailles et du producteur de canards gras (créneaux fixes toutes les semaines ou tous les quinze jours).

Temps de transformation :

- Abattage : ≈ 45 poulets/ h et ≈ 25 à 30 canards gras/ h à 4 personnes
- Découpe et conditionnement de 3 bovins de 200 kg carcasse :
 - 2 bouchers pendant 6h45 chacun
 - 2 personnes au conditionnement pendant 8h chacun
- Découpe, transformation et conditionnement de 2 porcs de 115 kg carcasse :
 - 2 bouchers pendant 3h chacun
 - 1 personne pendant 2 jours et demi (20h) pour la transformation : viande sous vide et charcuteries

Facturation

Prestations	Tarifs H.T
Abattage	1,00 €/ volaille maigre
	1,50 €/ volaille grasse
	0,54 €/ lapin
	0,46 €/ douzaine d'escargots
Découpe	0,24 €/ kg carcasse
Préparation froide (sans cuisine)	0,29 €/kg de produit fini
Préparation chaude (avec cuisine)	0,40 €/ kg de produit fini
Marmite et fourneau	0,93 €/ kg de produit fini
Four	1,06 €/ kg de produit fini
Autoclave	63,08 €/ autoclave
Autoclave escargots	78,54 €/ autoclave
Enlèvement des déchets	0,19 €/ kg de déchet
Enlèvement des déchets MRS (bovins de plus de 2ans)	43 €/ passage

Prestations	Parts sociales
Droits d'entrée	800 €
Abattage	0,30 €/ volaille ou 0,03 €/ douzaine d'escargots
Découpe	3,00 €/ quintal découpé
Transformation	0,20 €/ kg produit fini
Autoclave	11,80 €/ autoclave
Autoclave escargot	12,20 €/ autoclave

Le tableau de gauche présente les tarifs d'utilisation de l'atelier, ces derniers sont fonction des transformations effectuées. Le règlement doit être effectué, au plus tard, un mois et demi après réception de la facture.

Le tableau de droite comprend les parts sociales à payer mensuellement en fonction des travaux réalisés. Ce système permet aux anciens adhérents d'avoir un capital social plus élevé que les nouveaux producteurs ne transformant que des petits volumes. Le capital social d'un adhérent ne peut dépasser 6 000 €.

La CUMA a une activité d'achat revente pour les emballages vides. Les bocaux et capsules sont achetés en grandes quantités et sont refacturés aux adhérents. La CUMA réalise une petite marge afin de couvrir la casse de certains bocaux :

- Bocal de 245 ml : 0,23 € H.T et capsule de 82 mm : 0,23 € H.T
- Bocal de 450 ml : 0,37 € H.T et capsule de 100 mm : 0,39 € H.T
- Bocal de 850 ml : 0,57 € H.T et capsule de 100 mm : 0,39 € H.T



Conserves de canards fabriquées à la CUMA
Crédit photo : G. WAGNER



Bac d'éviscération sur la chaîne d'abattage
Crédit photo : G. WAGNER

L'atelier en chiffres :

- Taux d'utilisation :
Abattoir : 25 %
Atelier de découpe/ transformation : 65 %
- Chiffre d'affaires : 59 700 €
- Dotations aux amortissements : 10 799 €
- Pourcentage du capital amorti : 64 %

Le collectif un outil évolutif ...

Pour Renaud GIZARDIN, trésorier de la CUMA de St Yrieix la Perche, le gros avantage d'un atelier collectif réside dans le fait qu'il offre une grande flexibilité aux adhérents. Les adhérents peuvent commencer par transformer des petites quantités et ensuite augmenter petit à petit après avoir fidélisé leur clientèle. Cette évolution n'est pas possible dans un atelier individuel. En effet, il faut trouver le bon dimensionnement dès le départ.

Points positifs

- Outil équipé pour la transformation de plusieurs espèces, diversité des productions.
- Les nouveaux utilisateurs de l'atelier peuvent profiter des conseils des adhérents présents depuis la création.

Points négatifs

- Pour l'instant, l'atelier ne dispose pas de l'agrément CE pour la découpe/ transformation multi-viandes, or certains producteurs souhaitent développer des partenariats avec la restauration collective.
- Difficultés rencontrées pour trouver des nouveaux adhérents, surtout pour la partie abattoir.

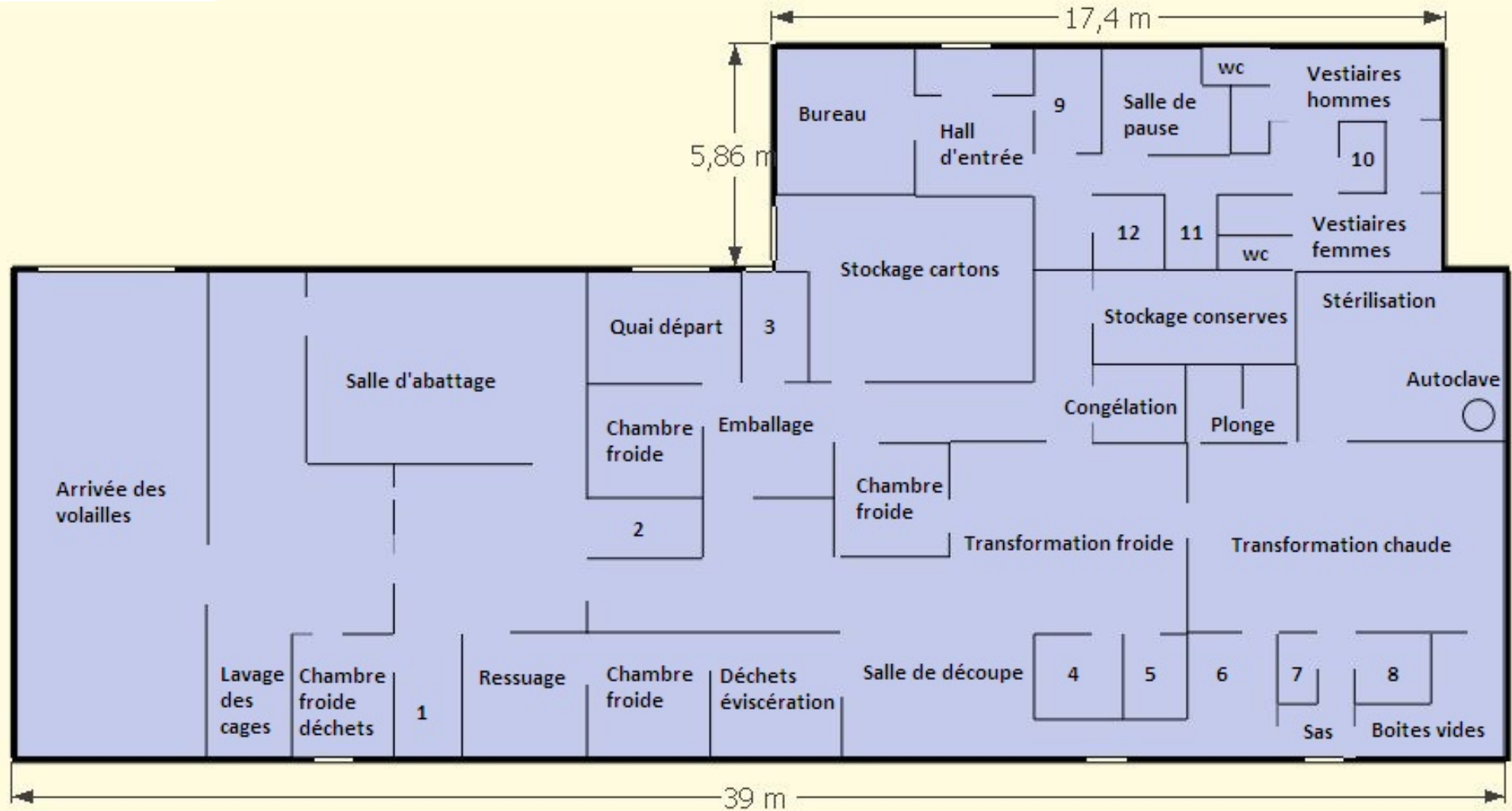
Monographie réalisée dans le cadre du projet CASDAR ATOMIC (Septembre 2012).

Auteur : Guillaume WAGNER

Enquêté : Renaud GIZARDIN (trésorier)



Plan de l'atelier



- | | |
|----------------------------|--------------------------|
| 2 : Lavage des chariots | 9 : Laboratoire |
| 3 : Lavage des caisses | 10 : Rangement vêtements |
| 4 : Rangement | 11 : Local technique |
| 5 : Saloir | 12 : Bureau vétérinaire |
| 6 : Légumerie | |
| 7 : Stockage des épices | |
| 8 : Chambre froide viandes | |