

CUMA des cochons bourrus



www.villorama.com

Présentation générale de l'atelier

La CUMA des cochons bourrus est un atelier multi-viandes implanté à Rosières, en Ardèche. Cet atelier collectif fut créé en 1986 par un groupe de néo ruraux (appelés "bourrus" en Ardèche). La CUMA regroupe actuellement 11 adhérents et 10 utilisateurs non adhérents. La CUMA a également une petite activité de transformation de produits végétaux, car certains adhérents produisent des châtaignes. Les châtaignes sont transformées ou incorporées dans les produits à base de viande.



Vue extérieure de l'atelier Crédit photo : G. WAGNER

Volumes traités en 2011 : 49 t

dont 14 t réalisées par les utilisateurs non adhérents

- 28,5 t de porcs
- 7 t d'agneaux
- 6 t de légumes
- 3 t de canards
- 3 t de bovins
- 1,5 t de châtaignes

Séchoir avec portiques en bois Crédit photo : G. WAGNER



Trajectoire et historique de l'atelier

Le projet de départ était porté par 8 éleveurs de porcs dont la majorité était des néo ruraux. Ils étaient en phase de démarrage de leur activité agricole et avaient comme projet de transformer leurs animaux pour les valoriser en vente directe. Leur principale motivation était de créer un outil performant à moindre coût en se regroupant. Les adhérents ont dû surmonter de nombreux obstacles lors la création de l'atelier. Le projet était très innovant et n'était pas en accord avec l'idée d'une "agriculture moderne" que les organismes de développement de l'époque voulaient mettre en place.

Le bâtiment a été construit en auto construction lors de l'été 1986. Deux ans après l'ouverture de l'atelier, les adhérents de la CUMA ont créé un point de vente collectif appelé "Coopérative agricole des bourrons couchus". La gestion de ces deux entités est totalement indépendante. Parmi les 18 producteurs qui approvisionnent le point de vente collectif, 6 transforment à l'atelier collectif.

En 2012, les adhérents de la CUMA ont entrepris les démarches administratives pour refaire les statuts de la CUMA. Les anciens statuts n'avait été fait que pour une durée de 20 ans.

Les équipements de l'atelier

L'atelier est implanté dans un bâtiment à deux étages d'une superficie de 240 m². Les différentes pièces qui composent l'atelier sont les suivantes :

- Quatre chambres froides : réception des carcasses, produits en cours, produits finis et saloir
- Une salle de découpe avec deux machines sous vide
- Une salle de transformation équipée d'un hachoir, d'un poussoir, d'un pétrin, d'une empoteuse, d'une raffineuse et d'une sorbetière
- Une salle de cuisson avec un four, un autoclave et trois brûleurs à gaz
- Une salle de plonge (évier et lave batterie)

A l'étage, on trouve :

- Une salle de pause
- Un lieu de stockage des produits d'entretien
- Un séchoir avec des étagères en bois

Le contexte actuel

La CUMA compte aujourd'hui 11 adhérents dont 8 producteurs qui viennent transformer régulièrement (4 éleveurs de porcs, 1 producteur de canards gras, 2 producteurs d'agneaux et 1 producteur de châtaignes). Il reste 4 adhérents qui étaient présents à la création de la CUMA.

L'atelier accueille 10 utilisateurs non adhérents qui ont le statut de "stagiaire" ou qui ne veulent pas devenir adhérents. Les stagiaires sont des producteurs en phase d'intégration, ils réalisent plusieurs journées de transformation en compagnie d'un des adhérents avant de pouvoir acquérir des parts sociales.

50 % du tonnage de porcs entrant sert à la fabrication de produits secs, le reste est vendu en viande fraîche (filet mignon et côtes de porcs) ou en produits élaborés (pâtés, terrines).

Organisation et fonctionnement de l'atelier

L'atelier n'emploie pas de salarié et ne propose pas de travail à façon.

Chaque adhérent emmène ses animaux à l'abattoir d'Aubenas à l'aide de sa propre bétailière. Les carcasses sont ensuite transportées vers l'atelier à l'aide d'une remorque isotherme mise à disposition par la CUMA. Les adhérents essaient au maximum de se regrouper pour le transport des carcasses.

La plupart des éleveurs découpent eux mêmes leurs animaux. La CUMA ne revend pas les emballages vides, chaque utilisateur apporte ses propres bocaux et ses sacs pour la mise sous-vide.

Chaque producteur est responsable de la qualité sanitaire de ses produits. Les producteurs envoient des échantillons de produits dans un laboratoire d'analyses avant de commercialiser les produits. La CUMA prend en charge les analyses d'eaux et de surface et offre une analyse produit par an à chaque producteur.

Temps de transformation :

- Découpe de porcs : entre 2 et 3 porcs découpés en 8h à deux personnes
- Découpe des canards gras : 50 canards découpés en 8h à deux personnes, plus une personne au conditionnement sous vide pendant 4h
- Transformation des canards gras : 50 canards transformés en 8h à deux personnes

Projet

Les adhérents sont prioritaires par rapport aux utilisateurs non adhérents. Le planning d'utilisation des locaux est affiché à l'atelier, chaque utilisateur est libre de s'y inscrire. Il y a des jours fixes attribués aux gros producteurs qui transforment toutes les semaines ou tous les quinze jours.

Des réunions entre adhérents sont organisées à la CUMA tous les deux mois. Ces rencontres permettent de régler les problèmes liés au fonctionnement. Lors de l'assemblée générale annuelle, un adhérent propose plusieurs hypothèses quant aux coûts de fonctionnement de l'année en cours. Les adhérents se mettent d'accord sur un coût de fonctionnement qui servira à établir les tarifs d'utilisation.



1 Mise sous-vide de viande de porcs Crédit photo : G. WAGNER

Facturation

La facturation est basée sur un système de parts. Une part est équivalente à une certaine quantité de produits transformés. En fonction du coût de fonctionnement de l'année en cours, le prix de la part est évalué chaque année. En 2011, le prix de la part, s'élevait à 15 €.

Ce système de parts n'est utilisé que pour les adhérents, les utilisateurs extérieurs payent un prix au kilo transformé.

En plus de la facturation au poids, un supplément de 5 €/ journée d'utilisation a été instauré. Cela incite les producteurs à centraliser leurs transformations sur une journée et évite ainsi que l'atelier soit occupé pour de trop petites quantités.

Prestations	Tarifs H.T	
	Adhérents	Non adhérents
Découpe agneaux, chevreaux, volailles	1 part/ 40 kg 0,375 €/ kg	0,60 €/ kg
Découpe bovins et porcs	1 part/ 80 kg 0,1875 €/ kg	0,35 €/ kg
Transformation chaude et froide agneaux, chevreaux, volailles bovins, porcs et châtaignes	1 part/ 30 kg 0,50 €/ kg	0,91 €/ kg
Transformation légumes	1 part/ 100 kg 0,15 €/ kg	0,28 €/ kg
Supplément	5 €/ jour d'utilisation	

Formation et accompagnement

Un adhérent est responsable des relations avec la DDPP. Le technicien en charge du suivi sanitaire de l'atelier est le même depuis longtemps, cela facilite les relations car cette personne connaît tous les producteurs.

En 2000, les adhérents de la CUMA des cochons bourrus se sont formés à la méthode HACCP. Une entreprise spécialisée dans la formation en agroalimentaire avait alors formé tous les adhérents et réalisé le document de préventions des risques.

L'atelier en chiffres :

Création : 1986

Taux d'utilisation : 70 %

Charges globales de l'atelier : 24 000 € dont :

- entretien matériel et installation : 8 055 €
- électricité : 4 840 €
- gaz : 3 950 €
- enlèvement des déchets : 1 980 €
- eau : 820 €

Points positifs

- Prix de facturation assez bas.
- Bon niveau d'équipement.
- Les utilisateurs non adhérents permettent d'augmenter l'activité de l'atelier.

Points négatifs

- Aménagement sur deux étages non approprié pour le transport des produits.
- L'engagement personnel varie d'un adhérent à l'autre.
- Installations et équipements vieillissants qui vont nécessiter des investissements de renouvellement

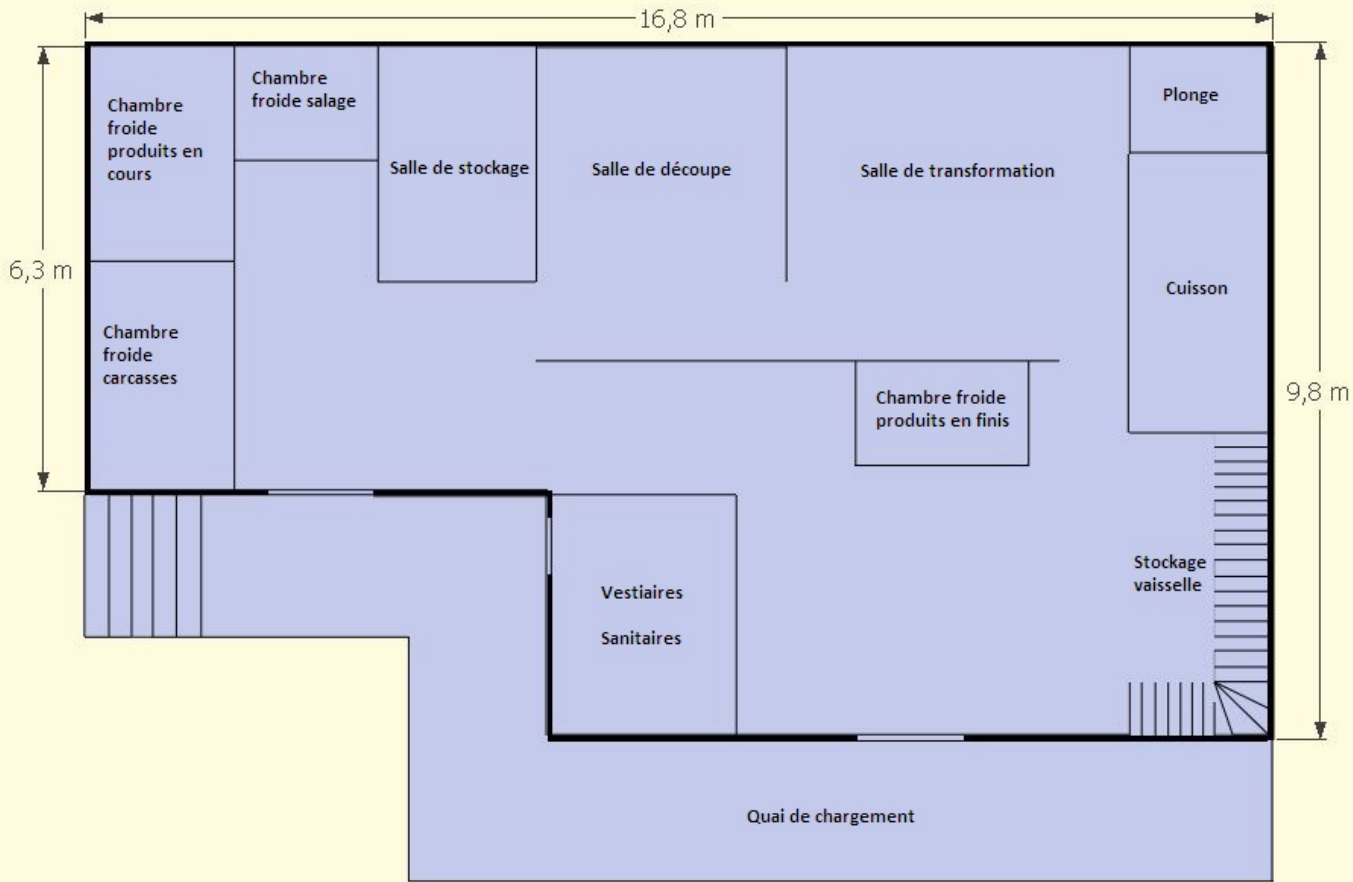
Monographie réalisée dans le cadre du projet CASDAR ATOMIC (Septembre 2012).

Auteur : Guillaume WAGNER

Enquêtés : Bruno DENEU (Trésorier) Catherine LOURTHIOUX



Plan de l'atelier



Rez de chaussée

1^{er} étage

