

## SARL les salaisons fermières



www.villorama.com

### Présentation générale de l'atelier

La SARL les salaisons fermières est un atelier de découpe et transformation multi-viandes, situé à Saint-Céré dans le Lot. La SARL compte 5 associés producteurs de porcs, de bovins et de canards. L'atelier a été construit juste à côté de l'abattoir municipal, les carcasses sont déplacées grâce à un couloir qui relie les deux bâtiments. Les associés de la SARL ont créé un groupement d'employeurs qui emploie deux salariées à temps plein.

#### Volumes traités en 2011 : 110 tonnes

- 99 t de porcs
- 8 t de canards
- 3 t de bovins et ovins



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

### Trajectoire et historique de l'atelier

La Chambre d'Agriculture du Lot a organisé les premières réunions du projet en 2003. Lors des premières rencontres, une vingtaine d'éleveurs se disaient intéressés par la création d'un atelier collectif. En 2006, à la création de la SARL, ils n'étaient plus que 5 producteurs.

Les autres éleveurs ne voulaient pas s'engager dans la transformation mais souhaitaient avoir un atelier qui propose de la prestation de service. Une seconde SARL a alors été créée, la SARL Castel Viandes. Cette SARL propose une prestation de service pour la découpe des animaux de boucherie.

Le maire de Saint-Céré s'est beaucoup investi dans le projet et a soutenu la création de ces deux SARL. Les deux structures ont été construites juste à côté de l'abattoir municipal et ont fortement contribué au développement de ce dernier. Elles représentent désormais une partie importante du tonnage abattu à l'abattoir municipal.

La SARL les salaisons fermières a ouvert ses portes en 2006. La communauté de commune du Pays de Saint-Céré a acheté le terrain et a pris en charge la construction du bâtiment. Un contrat de crédit bail immobilier a été conclu pour une durée de 15 ans. A l'issue de cette période, la SARL les salaisons fermières sera propriétaire des locaux.

Evolution des volumes traités à l'atelier depuis la création	2006 : 53 t	2009 : 79 t
	2007 : 67 t	2010 : 100 t
	2008 : 69 t	2011 : 110 t (130 t prévision 2012)

#### Investissement initial :

Crédit bail communauté de commune : achat du terrain (2 200 m<sup>2</sup>), construction du bâtiment (500m<sup>2</sup>), aménagement des parkings extérieurs : 267 000 €

Emprunt souscrit par la SARL : aménagement intérieur, installations chambres froides et achat du matériel : 241 000 € (dont 23 % de subventions)

## Les équipements de l'atelier

L'atelier est divisé en plusieurs pièces :

- des vestiaires et des sanitaires
- une salle de pause
- un bureau vétérinaire
- une salle de découpe (deux tables de découpe)
- plusieurs chambres froides (réception des carcasses, stockage des déchets, saloir, produits en cours, produits finis et carcasses de canards)
- d'une cellule de congélation
- d'une légumerie (réception et lavage des légumes)
- d'une salle de transformation froide (hachoir, pétrin, poussoir, machine sous-vide, machine pour le jambon cuit, trancheuse à jambon)
- d'une salle de transformation chaude (autoclaves, marmite de cuisson, four, brûleurs à gaz, sertisseuse, capsuleuse twist-off)
- une salle de plonge
- plusieurs séchoirs (jambons et saucissons)
- une pièce pour l'étiquetage et l'expédition



Producteur préparant des barquettes de saucisses à mettre sous vide Crédit photo : G. WAGNER



Salle de transformation chaude Crédit photo : G. WAGNER

## Les utilisateurs actuels

Les utilisateurs de l'atelier sont les 5 associés de la SARL et quelques producteurs non associés. Il y a un producteur non associé qui transforme d'importants volumes à l'atelier (18 tonnes). Les associés de la SARL ont entrepris les démarches pour que ce producteur achète des parts sociales et devienne associé.

Les autres utilisateurs non associés ne transforment que des petites quantités. Les associés de la SARL ne souhaitent pas intégrer de nouveaux producteurs dans la structure, ils souhaitent rester 5 ou 6 associés pour limiter les problèmes liés au collectif. Le développement de l'atelier devra donc se faire par l'augmentation des volumes de chacun des associés.



Séchoir à jambons Crédit photo : G. WAGNER

## Organisation et fonctionnement de l'atelier

### Transformation

L'abattage des porcs a lieu le mardi matin, les producteurs rapatrient les carcasses et commencent à les découper le mardi après-midi. Certains producteurs font appel à la bouchère du groupement d'employeurs mais d'autres découpent eux-mêmes leurs carcasses.

Les producteurs peuvent également faire appel à une deuxième salariée du groupement d'employeurs pour la fabrication, désinfection et le conditionnement. La SARL est membre du groupement d'employeurs car le nettoyage des locaux est confié à une salariée. Le nettoyage est donc inclus dans les prix de facturation de l'atelier.

Les producteurs qui transforment les plus gros volumes à l'atelier (37 tonnes) sont présents tous les jours du mardi après-midi au vendredi matin. Les autres producteurs occupent également l'atelier de manière régulière. Les plus grosses journées sont le mercredi et le jeudi car plusieurs producteurs sont présents en même temps à l'atelier.

L'atelier bénéficie d'un agrément sanitaire collectif pour la découpe et la transformation multi-viandes.

#### Temps de transformation :

Le GAEC ferme des Bousquets est le plus gros apporteur de la SARL, chaque semaine les deux associés du GAEC transforment entre 6 et 8 porcs. Ils s'occupent eux-mêmes de la découpe des animaux mais font aussi appel aux deux salariées pour les aider.

Pour la découpe et la transformation (produits frais, secs, conserves, saucisses etc.) de 8 porcs, il leur faut 40 heures de travail (soit environ 5 heures par porc). Ils font appel à la salariée bouchère (3 h) et à la seconde salariée (3h) pour le conditionnement.

### Gestion de l'atelier

Deux associés sont cogérants de la SARL. Un autre associé s'occupe d'établir les factures chaque semaine. Le paiement des factures s'effectue par prélèvement automatique, 35 jours après réception des factures.

La salariée bouchère s'occupe de la gestion du planning, les utilisateurs occasionnels lui téléphonent pour réserver un créneau mais les utilisateurs réguliers n'ont pas besoin de réserver.

La SARL travaille avec un centre de gestion pour la saisie de la comptabilité. Chaque année, les 5 associés se retrouvent pendant deux demi-journées afin de calculer les coûts de fonctionnement de l'atelier et de déterminer les prix de facturation pour l'année suivante.

### Facturation

Les associés de la SARL ont établi un système de facturation assez détaillé. Ce système tient compte du type de transformation effectuée (7 grands secteurs) et du poids de viande transformée. Les 7 grands secteurs sont :

- la découpe : secteur utilisé par tous les utilisateurs
- la fabrication de produits frais : viandes sous-vide, rôtis, côtes, saucisses
- la fabrication de produits cuits : pâtés de têtes, pâtés de campagne, fritons, rillettes
- la fabrication de produits secs : saucissons et coppas
- la fabrication de jambons secs
- la fabrication de jambons cuits
- la fabrication de conserves et de bocaux : tous les produits stérilisés à l'autoclave

Les charges spécifiques à chacun de ces 7 secteurs sont calculées et un coût de revient est déterminé pour chaque secteur. Les charges non spécifiques (charges communes à tous les secteurs) sont réparties en fonction du volume total traité à l'atelier. Ainsi chaque utilisateur paiera les charges spécifiques des secteurs qu'il a utilisés et une taxe d'entrée dans l'atelier pour couvrir les charges non spécifiques.

Les ingrédients (épices, boyaux etc.) et les fournitures (poches sous-vide, bocaux, boîtes de conserves etc.) sont achetés par la SARL puis refacturés à l'unité. Le poids des déchets produits par chaque utilisateur est calculé puis refacturé pour couvrir les frais liés à l'enlèvement des déchets.

Prestations	Tarifs H.T
Taxe d'entrée dans l'atelier	0,41 €/ kg carcasse
Découpe	0,10 €/ kg carcasse
Transformation froide	0,29 €/ kg de viande
Transformation chaude	1,04 €/ kg de produits
Conserves et bocaux (stérilisation)	0,94 €/ kg de viande
Produits secs	0,58 €/ kg de viande
Jambons secs	1,02 €/ kg de viande
Jambons cuits	2 €/ kg de viande
Traitement des déchets	0,04 €/ kg de déchets
Boucher salarié du groupement d'employeur	14 €/ h

La transformation chaude n'est pas facturée en €/ kg de viande comme tous les autres secteurs mais en €/ kg de produits cuits car les produits perdent beaucoup de poids pendant la cuisson.

Le poids des déchets est calculé en retirant le poids total de viande utilisée dans les différents secteurs, du poids entrant (=poids carcasse).

Le rendement viande dépend des transformations effectuées. La fabrication de boudins noirs nécessite beaucoup de sang, le poids des déchets est ainsi diminué et le rendement viande est meilleur. Pour tous les producteurs de porcs utilisateurs de l'atelier, le rendement viande est compris entre 59 et 70 %.

Fournitures et ingrédients	Tarifs H.T
Emballages sous-vide	0,25 €/ kg de produits emballés
Epices	0,09 €/ kg de produits épicés
Bocal de 450 ml	0,54 €/ bocal
Bocal de 850 ml	0,63 €/ bocal
Boyaux saucissons	0,47 €/ kg de saucissons
Boyaux saucisses fraîches	0,10 €/ kg de saucisses fraîches
Boyaux saucisses sèches	0,20 €/ kg de saucisses sèches
Boyaux chipolatas	1,23 €/ kg de chipolatas

Pour faciliter la facturation, tous les prix d'utilisation de l'atelier ou les prix d'achat des ingrédients sont ramenés à un poids. A la fin de chaque, journée d'utilisation les producteurs pèsent leurs produits et complètent un registre des transformations en indiquant les quantités transformées. Ce registre est ensuite utilisé par l'associé en charge de la facturation.

Le capital social de la SARL est de 25 000 €, il est réparti de façon égale entre les 5 associés. En effet, il y a une assez grande disparité, le plus petit apporteur réalise un volume de 8t alors que le plus gros apporteur transforme 37 t par an.

La SARL les salaisons fermières payent la prestation d'abattage pour tous les animaux transformés à l'atelier. Cette prestation est ensuite refacturée à chaque utilisateur. Cela permet de faciliter les démarches pour l'abattoir, qui ne facture qu'à un seul client. L'abattage des porcs est facturé 0,40 € H.T/ kg carcasse.

## Formations et accompagnement

La SARL les salaisons fermières travaille beaucoup avec l'ENILV d'Aurillac située à 60 km. Les formateurs de l'ENILV interviennent régulièrement pour dispenser des formations aux utilisateurs de l'atelier :

- formation à la conduite d'un autoclave (Chambre d'Agriculture du Lot)
- plusieurs formations à l'hygiène
- formation à l'affutage des couteaux

Les associés font également appel à l'entreprise qui a réalisé les travaux d'aménagement, lorsqu'ils ont des questions techniques pour de nouveaux investissements.

### L'atelier en chiffres :

Capacité maximale : 150 t/ an

Taux d'utilisation : NC

Chiffre d'affaires : 197 000 €

Principaux postes de charges :

- achats de fournitures et ingrédients : 44 000 €
- dotations aux amortissements : 28 600 €
- fluides (eau, électricité et gaz) : 24 000 €



Producteur remplissant le registre pour le contrôle des conserves (mise à l'étuve) Crédit photo : G. WAGNER

### La construction de l'atelier, une étape primordiale ...

Julien MARTIN, éleveur de porcs et cogérant de la SARL les salaisons fermières, conseille d'être vigilant et attentif lors de la construction d'un atelier. La communauté de commune du pays de Saint-Céré a été le maître d'ouvrage de la construction de l'atelier. Le même fonctionnement devait être adopté pour l'aménagement intérieur du bâtiment, mais les associés de la SARL ont préféré souscrire un emprunt et supporter eux-mêmes cet investissement. En effet, si la communauté de communes est maître d'ouvrage, le choix du maître d'œuvre s'effectue par appel d'offres. Les entreprises essaient alors de proposer l'offre la moins onéreuse possible, afin d'y arriver elles optent pour du matériel ou des installations de moins bonne qualité et donc moins cher. Les associés de la SARL souhaitaient investir dans un outil performant et durable, ils ont donc choisi de financer eux-mêmes l'aménagement intérieur afin d'avoir le choix par rapport aux différents devis des entreprises consultées.



### Points positifs

- Importants volumes réalisés par un petit groupe de producteurs, il n'y a pas de petits apporteurs, cela limite les problèmes liés au collectif.
- Système de facturation très détaillé et réévalué chaque année afin d'être le plus juste possible.
- Bonne implication des collectivités locales car le projet a contribué au développement de l'abattoir municipal.
- Pas de transport des carcasses car l'atelier est attenant à l'abattoir.
- L'implication de la Chambre d'Agriculture a permis l'émergence de cet atelier. Les organismes agricoles ont un rôle important à jouer lors du démarrage de projets collectifs.

### Points négatifs

- Quelques oublis ou erreurs lors de la construction du bâtiment ont obligé les associés à effectuer des travaux supplémentaires (bac à graisses non prévu)
- Un des 5 associés prend sa retraite l'année prochaine et il rencontre des difficultés pour trouver un successeur. Les volumes de chaque associé sont importants, l'arrêt d'un associé impacte tous les autres.

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

Auteur : Guillaume WAGNER  
Enquêté : Julien MARTIN (co-gérant)



# Plan de l'atelier

