



Présentation générale de l'atelier

La CUMA de Ladenne est un atelier de transformation de fruits et légumes implanté à Jaujac dans le département de l'Ardèche. Quinze producteurs ardéchois sont adhérents à cette structure, ils y transforment chaque année entre 11 et 15t de produits entrants. La châtaigne représente 2/3 de ces volumes.

Volumes traités en 2011 :

- 8-10 t de châtaignes (fabrication de crèmes, gâteaux, soupes, sorbets, purées et châtaignes grillées)
- 2-3 t de fruits (prunes, poires, pommes, myrtilles, mûres framboises et cynorrhodons)
- Moins d'1 t de légumes

Trajectoire et historique de l'atelier

L'idée de créer un atelier collectif avait déjà été émise dans les années 1990 mais le projet ne s'était pas fait. Un couple d'agriculteurs avait alors créé son propre atelier dans un local de 30 m² loué à la mairie de Jaujac.

En 1999, la commune a décidé de réhabiliter ces locaux pour en faire des logements et un foyer associatif. Le couple d'agriculteurs était alors dans l'obligation de trouver des nouveaux locaux. Dans le même temps, la commune venait de racheter une ancienne usine de textile. Le couple d'agriculteurs a alors relancé l'idée d'un atelier collectif. Les producteurs ont créé une CUMA et ont aménagé une partie de cette ancienne usine. La mairie est restée propriétaire des locaux et a établi un bail avec la CUMA (loyer : 190 €/ mois pour 170m²).

Au départ, la question de créer un atelier de transformation de produits carnés s'était posée. Mais les quantités envisagées étaient trop faibles ce qui a conduit le groupe à abandonner le projet et à se concentrer sur la transformation végétale.

Pendant 7 ans les volumes transformés à la CUMA ont été inférieurs à ce qui avait été prévu (baisse des volumes réalisés par les principaux apporteurs), mais grâce à l'arrivée de nouveaux adhérents les volumes ont augmenté. Les faibles volumes avaient entraîné des déficits les premières années mais le groupe avait fait le choix de ne pas augmenter les tarifs afin de ne pas décourager les nouveaux producteurs. Désormais, les volumes permettent d'atteindre l'équilibre, mais la production de châtaignes est très irrégulière d'une année à l'autre donc l'activité de l'atelier est variable.

Investissement initial :

62 000 € pour l'aménagement du bâtiment, l'acquisition du matériel et l'installation de la cellule de congélation

Financement par les collectivités (Europe dans le cadre du PDR, Région Rhône Alpes dans le cadre du Contrat de Pays « Monts et Val d'Ardèche ») à hauteur de 53 %

Les équipements de l'atelier

Un appentis, construit pour abriter la ligne de décortiquage des châtaignes, est maintenant utilisée pour le stockage et le tri des châtaignes. La salle principale regroupe tous les matériels de transformation :

- Une parmentière (décortiquage des châtaignes et épluchage des légumes)
- Une presse à châtaignes permettant d'obtenir de la pulpe à partir de châtaignes non décortiquées
- Deux autoclaves et deux cuves de cuisson à double paroi
- Une sorbetière
- Deux raffineuses
- Un piano de cuisson avec 4 brûleurs
- Un four
- Une empoteuse

La plonge et les étagères de stockage de la vaisselle se trouvent également dans cette pièce.

Dans les locaux, on trouve aussi une chambre froide négative de 15 m³, un bureau et un lieu de stockage des emballages vides.



Adhérent préparant des bocaux de cynorrhodons
Crédit photo : G. WAGNER

Le contexte actuel

Les utilisateurs

Une partie des adhérents sont certifiés agriculture biologique, mais le coût de la certification de l'atelier est trop important pour cette petite structure. L'absence de certification ne pose pas de problèmes aux adhérents bio, leur organisme de contrôle effectue aussi une visite de l'atelier pour vérifier que le fonctionnement de l'atelier et que l'utilisation des produits d'entretien pour le nettoyage est bien compatible avec la certification bio.

Parmi les 15 adhérents, il y en a 12 qui transforment des châtaignes (dont 3 qui ne transforment aucun autre fruit ou légume). Les producteurs commercialisent leurs produits en vente directe ou en petite quantité à des grossistes.

Au sein du groupe de producteurs, il y a des gros apporteurs et des petits producteurs qui transforment de faibles quantités. Les plus petits utilisateurs réalisent un chiffre d'affaires annuel de 300 € alors que les gros utilisateurs réalisent jusqu'à 5 000 € de chiffre d'affaires à la CUMA.

Le territoire

A 15 km il y a une autre CUMA de transformation, spécialisée dans la fabrication de jus de fruits. Non loin de la CUMA, il y a une entreprise privée qui fait de la prestation de service mais il faut apporter de grosses quantités. Ces deux structures ne font pas de concurrence à la CUMA de Ladenne, qui regroupe des adhérents en quête d'autonomie.

Organisation et fonctionnement de l'atelier

Les châtaignes sont transformées en crèmes, gâteaux, soupes, châtaignes grillées, sorbets ou purées. Et les fruits servent à la fabrication de confitures, compotes, sorbets, jus, chutney ou nectars.

La CUMA n'emploie pas de salarié, les producteurs sont les seuls à travailler dans l'atelier. Néanmoins en période de pointe (récolte des châtaignes) les producteurs s'organisent entre eux pour s'entraider, en particulier lors des journées d'utilisation de l'éplucheuse, surtout quand la qualité des châtaignes oblige un

tri important. Cette machine nécessite beaucoup d'énergie et permet d'éplucher de grandes quantités de châtaignes.

Le planning d'utilisation de l'atelier est disponible sur un site internet, les adhérents téléphonent au producteur responsable du planning lorsqu'ils souhaitent s'inscrire.

Pour la période de pointe, avant les fêtes de Noël, le planning d'utilisation est défini lors d'une réunion au mois de septembre. Le planning est réalisé à l'avance de manière à optimiser le fonctionnement de l'atelier.

Une réunion est organisée au minimum une fois par trimestre afin que tous les associés échangent sur les problèmes rencontrés. Cela permet aux producteurs de se rencontrer car il y a rarement plusieurs producteurs présents en même temps à l'atelier (sauf pendant la période de pointe).

Temps de transformation :

- Ligne de décorticage des châtaignes : 2t / jour (8h) à 3 personnes et 0 à 2 personnes pour le tri des châtaignes selon la qualité
- Fruits : 2 autoclaves = 440 bocaux de 318 ml = 150 kg / jour (8h) à 1,5 personne
- Châtaignes : 3 autoclaves = 660 bocaux de 318 ml = 200 kg de crème de châtaigne/ jour (8h) à 2 personnes.

Facturation

Prestations	Tarifs H.T
Fabrication de jus, sorbets ou sirops	0,50 €/ L
Cuisson	0,20 €/ pot de 318 ml
Utilisation de la raffineuse	0,11 €/ pot de 318 ml
Epluchage des châtaignes	0,35 €/ kg
Petit autoclave (60 4/4)	36,80 €/ autoclave
Grand autoclave (100 4/4)	54 €/ autoclave
Stockage en congélation	0,07 €/kg/mois



Salle de transformation Crédit photo : G. WAGNER

A la création de la CUMA, il n'y avait presque que de la transformation de châtaignes, les prix étaient indexés sur les poids entrants des châtaignes. Avec la diversification des productions, la CUMA a dû changer son système de facturation. L'utilisation de l'atelier est désormais facturée au bocal et au matériel utilisé.

Les parts sociales sont fonction du chiffre d'affaires réalisé à la CUMA et doivent être acquises par paquet de 11 parts de 15 €, soit 165 €. Pour les nouveaux adhérents, il y a en plus un droit d'entrée de 75 € avec le premier paquet de 11 parts, soit 240 €, les 11 suivantes coûtent 165 €. Un paquet de 11 parts permet de faire un chiffre d'affaires dès 340 €.

L'atelier en chiffres :

- Création : Juillet 1999
- Taux d'utilisation : 60 % (mais avec des périodes de pointe)
- Chiffre d'affaires : 20 500 €



Salle de transformation Crédit photo : G. WAGNER

Points positifs

- Nouveaux investissements en projet (achat de nouveaux matériels et rénovation du revêtement de sol)
- Facilité d'utilisation des locaux et du matériel
- Outil favorisant la diversification des exploitations ardéchoises

Points négatifs

- Volume de châtaignes instable d'une année à l'autre pourtant il y a des charges incompressibles qu'il faut couvrir chaque année.
- Les producteurs ne sont pas engagés sur des volumes de transformation, au départ cela a fragilisé le résultat économique de l'atelier. Aujourd'hui, il n'y a toujours pas d'engagements mais les producteurs y réfléchissent.

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

Auteur : Guillaume WAGNER

Enquêté : Alain MARECHAL (trésorier)

