

CUMA des viandes fines



Présentation générale de l'atelier

La CUMA des viandes fines est implantée, depuis 2004, sur la commune d'Aizac dans le département de l'Ardèche. Cet atelier multi-viandes regroupe 13 adhérents et est équipé pour la découpe et la transformation froide d'animaux de boucherie. La CUMA emploie deux salariés bouchers (1 ETP) afin de découper les carcasses, le conditionnement est effectué par les éleveurs.

Volumes traités en 2011 : **30 tonnes** :

- 25 t de bovins
- 4 t de porcs
- 1 t d'agneaux

Trajectoire et historique de l'atelier

L'initiateur du projet est un des employés de l'abattoir d'Aubenas. Il s'est rendu compte que certains animaux passaient dans le circuit conventionnel alors qu'ils étaient de très bonne qualité. Ce boucher a donc fédéré quelques éleveurs afin qu'ils se regroupent pour tenter de mieux valoriser leurs bêtes. A la fin des années 90, suite aux crises de la vache folle, les consommateurs étaient demandeurs de viandes de proximité. L'idée de construire un atelier collectif afin de réduire les investissements tout en ayant un outil fonctionnel et aux normes a séduit ces éleveurs.

C'est une histoire collective et le hasard des rencontres qui a conduit à la création de la CUMA. La douzaine d'éleveurs intéressés par le projet, se sont rencontrés à plusieurs reprises et ont décidé de créer un atelier en 1999. La création administrative de la CUMA a eu lieu en 2001 et l'activité de découpe a réellement commencé en 2004.

De 1999 à 2004, la découpe était réalisée dans un atelier prestataire de service à Aubenas. Cela a permis aux éleveurs de s'installer sur le marché de la vente directe et de développer leur clientèle avant l'ouverture de l'atelier. Les tarifs de prestation de découpe étaient assez élevés, cela a d'autant plus motivé les éleveurs dans leur projet.

Certaines personnes ont participé aux réunions pour la création de la CUMA mais n'ont jamais utilisé l'atelier par la suite. Certains éleveurs n'étaient pas motivés par le travail collectif et d'autres ont pris leur retraite avant l'ouverture de l'atelier.

Tout au long de ces 5 années, les éleveurs ont fait preuve de persévérance et de motivation. En effet, leur initiative était plutôt mal vue de la part des organismes professionnels agricoles de l'époque. Leur seul intermédiaire était les services vétérinaires qui les ont conseillés sur les plans de l'atelier.

Les éleveurs ont beaucoup participé à la construction du bâtiment afin de limiter les investissements de départ.

Investissement initial :

56 000 € dont 24 400 € de subventions versées par le conseil général et le conseil régional.

Investissement en 2010 :

18 000 € achat d'une ligne de hachage pour valoriser les bas morceaux.

Les équipements de l'atelier

L'atelier de découpe est construit sur un terrain d'environ 600m². Un bail emphytéotique de 99 ans a été établi pour la location du terrain. L'atelier lui-même a une superficie de 93 m². Les différentes pièces qui composent l'atelier sont :

- Des vestiaires avec douche et sanitaires
- Trois chambres froides (carcasses, produits en cours et produits emballés)
- La pièce principale de découpe avec deux tables de désosse, une machine sous-vide, un hachoir et un poussoir
- Une salle de conditionnement
- Une pièce de stockage des emballages vides
- Une salle de plonge
- Un quai de chargement des produits finis

Les utilisateurs actuels

Tous les utilisateurs de l'atelier sont adhérents de la CUMA. Les producteurs ont un système d'élevage extensif et le règlement intérieur impose un cahier des charges spécifique pour l'élevage des bêtes transformées à l'atelier. Le plus gros producteur transforme 8,5 tonnes, 4 autres producteurs font chacun entre 3-4 tonnes et 8 autres producteurs se partagent le tonnage restant.

Les 13 adhérents sont très éparpillés géographiquement autour de l'atelier, par exemple le président habite à 60 kms de l'atelier. Il y a un bassin de population important et beaucoup de touristes en été, les producteurs n'ont donc pas de problème de concurrence entre eux.

Le président de la CUMA reçoit plusieurs demandes d'adhésion par an, mais ils les déclinent toutes. L'outil n'a pas atteint sa capacité maximale, la limite vient de la main d'œuvre salariée. Un des bouchers est employé par l'abattoir d'Aubenas à mi temps et il ne peut pas se libérer d'avantage pour la CUMA. Le deuxième boucher est en pré retraite et ne souhaite pas augmenter son temps de travail. La politique de la CUMA n'est donc pas d'augmenter son nombre d'adhérents mais simplement d'arriver à l'équilibre financier.

Organisation et fonctionnement de l'atelier

Le règlement intérieur de la CUMA prévoit que les animaux découpés à l'atelier proviennent obligatoirement de l'abattoir d'Aubenas (sauf en cas d'abattage d'urgence). L'abattoir se situe à 17 km de l'atelier, le transport des carcasses est effectué par un transporteur prestataire de service (facturé 0,13 € HT/ kg carcasse).

Un des salariés boucher habite à côté de l'atelier, c'est lui qui réceptionne les carcasses en provenance de l'abattoir. Il organise également le planning de transformation. Les éleveurs essaient de se regrouper au maximum afin d'optimiser le transport, le fonctionnement des chambres froides, la main d'œuvre et le nettoyage.

L'atelier dispose d'une dérogation à l'obligation d'agrément. La plupart des producteurs écoulent leurs viandes via des marchés, des magasins à la ferme ou des points de vente collectifs.

Un boucher s'occupe de la désosse et un autre de la découpe pendant que l'éleveur pèse, étiquette et emballe les morceaux. La viande peut être mise sous vide (obligatoirement pour les produits hachés) ou simplement emballée dans des sachets congélation puis dans des caissettes. Chaque adhérent est responsable du transport de ses produits, la plupart des éleveurs de la CUMA possèdent un véhicule ou une remorque réfrigérée. Les petits producteurs utilisent des glacières pour transporter leurs produits.

Temps de transformation :

- 1h30 pour un veau : deux bouchers à la découpe et 1-2 personne(s) au conditionnement (pas de sous-vide)
- 3h30 pour une vache : deux bouchers à la découpe et 1-2 personne(s) au conditionnement (pas de sous-vide)

Facturation

L'utilisation de l'atelier est facturée au poids carcasse, quelque soit l'espèce transformée il faut compter :

- 0,38 € H.T / kg carcasse découpé : pour l'amortissement du matériel et des locaux
- 2 x 0,29 € H.T / kg carcasse découpé : pour les salaires des bouchers
- 0,84 € H.T/ kg de viande transformée : pour l'utilisation du matériel de hachage

Le système de facturation est basé sur la confiance entre adhérents. Chaque adhérent établit ses propres factures en fonction des quantités qu'il a transformées dans une journée d'utilisation. Toutes les factures sont vérifiées à la fin de l'année par la trésorière.

Les parts sociales détenues par chaque adhérent sont fonction du volume découpé à l'atelier. Une part sociale coûte 7€50 et permet de découper 13 kg de viande. Un droit d'entrée de 1 000€ s'applique pour les producteurs qui n'étaient pas présent dès le départ.

Les adhérents s'engagent pour un volume annuel. Si la CUMA est en difficulté financière et qu'un adhérent n'a pas respecté son engagement, il est prévu dans les statuts, que ce producteur paye le montant des prestations pour son volume d'engagement.

L'atelier en chiffres :

Chiffre d'affaires : 33 505 €

Principaux postes de charges :

- charges salariales : 19 077 €
- location terrain : 2 376 €
- électricité : 2 438 €
- enlèvement des déchets : 2 344 €

Coûts de fonctionnement : 1,19 €/ kg

Points positifs

- Une grande partie du gros œuvre a été réalisé par les éleveurs, cela a permis de faire des économies.
- En 2013, l'emprunt souscrit pour financer le bâtiment arrive à échéance. Les tarifs ne seront pas revus à la baisse, mais cela permettra d'augmenter la trésorerie de la CUMA.
- Les salariés se sentent bien impliqués dans le projet

Points négatifs

- Le volume par adhérent n'est pas très important. Beaucoup d'éleveur ne transforment que quelques animaux. Géographiquement, les adhérents sont assez éloignés de l'atelier.
- L'augmentation des volumes passe par l'embauche d'un nouveau salarié
- Le fonctionnement de l'atelier repose sur un noyau de producteurs motivés et impliqués dans la gestion de l'atelier. Certains adhérents ne s'investissent pas du tout, ils ne se servent que de l'atelier comme un outil.

Le collectif synonyme de souplesse ...

Pour Olivier CHAUTARD, président de la CUMA des viandes fines, le collectif apporte une réelle souplesse en limitant le risque financier. Il y a deux ans, cet éleveur de vaches Aubrac en système extensif a acheté un taureau stérile. Les conséquences de cet achat ont été lourdes puisque M. CHAUTARD ne s'est pas rendu compte immédiatement de l'infertilité de son taureau. Cela a décalé les vêlages et l'éleveur n'a pas pu vendre de veaux pendant 15 mois. Cette mésaventure aurait pu lui être fatale, s'il avait eu un atelier individuel avec des charges fixes importantes à supporter seul.