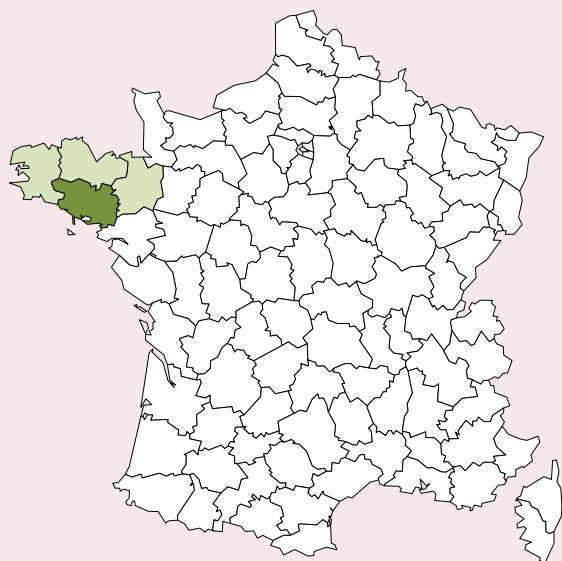


Projet en suspens de la CUMA des Saveurs Paysannes



Morbihan



Remorque frigo de la CUMA Saveurs Paysannes

»»»» Le projet, en bref...

II éleveurs bovins, ovins et porcins, pour la plupart en agriculture bio, souhaitent créer un outil de transformation pour maîtriser la qualité de leurs produits qu'ils vendent déjà en circuit court, mais qu'ils transforment actuellement via des prestataires. Ils constituent une CUMA en 2009, mais la fermeture de l'abattoir de Malestroit dans le département du Morbihan marque un coup d'arrêt au projet. Les producteurs mettent alors en sommeil leur propre projet de salle de découpe et de transformation pour soutenir, via des parts sociales versées par leur CUMA, un nouveau projet d'abattoir avec salle de découpe attenante sur la commune de Sérant. Mais ce projet, encore au tout démarrage de sa réflexion, bloque les producteurs quant à leurs besoins de transformation. Ils se sont alors concentrés sur la commercialisation de leurs produits et ont investi dans une remorque frigorifique au sein de la CUMA, qui leur permet d'effectuer les livraisons de viande.

»»»» Fonctionnement de l'atelier

Organisation des activités

Lors de la réflexion du projet d'atelier de transformation multi-espèces, les producteurs souhaitaient embaucher un salarié : un boucher en fonction des besoins pour la découpe, tandis que la mise sous vide serait effectuée par les producteurs. Ils se répartiraient également les tâches annexes de l'atelier : gestion du planning, responsabilités sanitaires,...

La remorque frigo est quant à elle centralisée chez le trésorier de la CUMA, les producteurs peuvent la réserver par simple appel. Elle leur est utile notamment pour vendre leurs produits (fromages et colis de viande) sur les marchés.

Gouvernance

Le groupe de producteurs est relativement restreint, les décisions sont prises collégalement.

Lien au territoire

Le projet répond à un besoin commun de diversification, tout en assurant aux producteurs la maîtrise de la qualité de leurs produits. Les producteurs motivés par le projet sont tous en agriculture biologique et cette activité de découpe et transformation de viande constitue une activité annexe de leurs exploitations respectives. En effet, la plupart d'entre eux produisent du lait qu'ils transforment en fromage et cette activité permet de valoriser le petit lait notamment par l'élevage de porcs. Ils ont déjà chacun leurs propres circuits de commercialisation en circuits courts.

Mémo

CUMA constituée en 2009, mais projet bloqué depuis 2009 suite à la fermeture de l'abattoir

Statut juridique : CUMA

Activités : partage d'une remorque frigorifique et projet d'ATC de découpe et transformation de viande multi-espèces

II adhérents

Prévision de volume transformé/ an : 25 t au démarrage (75 porcs, 50 moutons, 30 veaux, 45 vaches) et 35 t à terme

Territoire : fermeture de l'abattoir du territoire, et nouveau projet d'abattoir avec salle de découpe/transformation

»»»» Emergence du projet

Emergence de l'idée

2007 : Le GAB 56 fait émerger une réflexion autour d'un projet de transformation pour des producteurs en agriculture biologique, puis accompagne une association d'agriculteurs (légumes, viandes,...) qui souhaitent transformer leurs produits pour les vendre en circuits courts.

2008 : Investis par ailleurs dans d'autres CUMA pour mutualiser le matériel, quelques producteurs se regroupent autour d'un projet collectif d'atelier de découpe et transformation pour pouvoir vendre individuellement des produits de qualité, avec une traçabilité sûre et qui aient un coût supportable pour les consommateurs locaux.

Définition du projet et des objectifs communs

2008 : Un groupe de 11 producteurs de viande, qui se connaissent par le biais du GAB 56, décident de constituer une CUMA : l'assemblée constitutive a lieu au mois de décembre. Ils souhaitent créer un atelier de découpe et transformation multi-espèce.

2009 :

- Enregistrement de la CUMA Saveurs Paysannes au Haut Conseil de la Coopération Agricole
- Fermeture de l'abattoir de Malestroit dans le Morbihan : remise en cause du projet

2010 :

- Première étude de faisabilité du projet : chiffrages des volumes à transformer, des besoins de chacun...
- Un nouveau projet émerge sur le territoire : création d'une nouvelle structure sur la commune de Sérent : un nouvel abattoir avec un atelier de découpe et transformation attenant

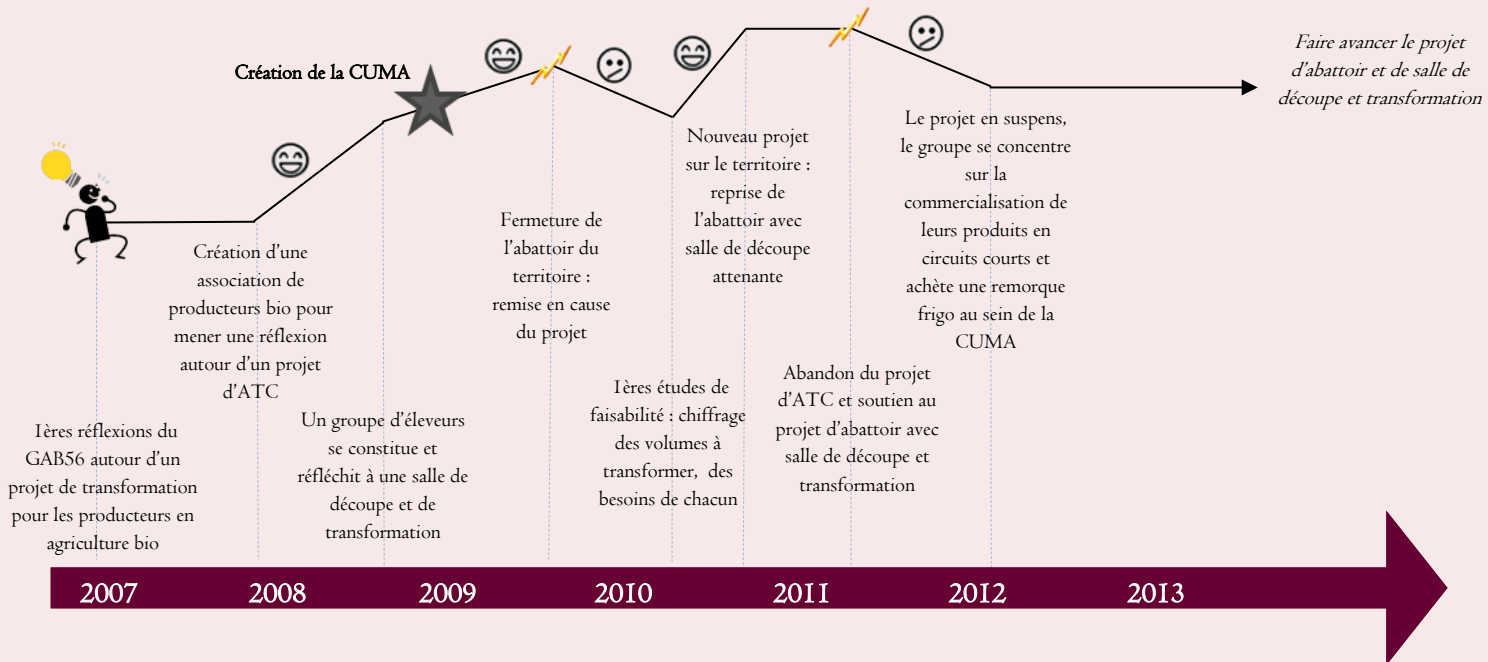
2011 :

- Abandon du projet de transformation au sein de la CUMA et soutien du nouveau projet : la CUMA verse des parts sociales au projet d'abattoir et de salle de découpe
- Le groupe se concentre plutôt sur la commercialisation des produits et décide d'acheter une remorque frigorifique au sein de la CUMA

»»»» Construction du projet

Suite à la fermeture de l'abattoir de Malestroit, et à l'émergence du projet de construction d'un nouvel abattoir avec un atelier de transformation mitoyen sur la commune de Sérent, le projet initial d'atelier de transformation multi-espèces des producteurs est immobilisé. Ils soutiennent ce nouveau projet et ont décidé de se consacrer sur l'aspect commercialisation de leurs produits. Ils se partagent ainsi la remorque frigo achetée par la CUMA Saveurs Paysannes pour effectuer leurs livraisons et les marchés et ont également participé à la création de Clic ta berouette, association de producteurs qui leur permet de commercialiser leurs produits par le biais de paniers.

»»»» Trajectoire du projet



»»»» Facteurs d'abandon du projet



Une nécessité pour les producteurs

Un groupe moteur avec des jeunes

2007

2008

2009

2010

2011

2012

2013

Projet trop long

Distance entre les producteurs trop importante : ils ne se voient que lors des réunions concernant l'atelier

Pas de leader pour motiver le groupe, essoufflement des producteurs, manque de temps des producteurs

Producteurs qui se consacrent plus à la commercialisation individuelle ou collective : achat de la remorque frigo et création de Clic ta berouette, association de producteurs pour commercialiser leurs produits par le biais de paniers

Les membres du CA n'ont plus la motivation suffisante pour porter le projet à bien

»»»» Perspectives

Le projet du groupe est toujours bloqué pour ne pas faire opposition au projet d'abattoir et de salle de découpe et transformation. Les producteurs souhaitent voir se dessiner une volonté politique pour le projet d'abattoir. Cependant, celui-ci n'avance pas. Les producteurs trouvent des solutions alternatives : prestation de découpe et transformation de viande par les bouchers. Mais ils ne sont pourtant pas toujours satisfaits de la qualité des prestations...

»»»» Enseignements sur l'émergence et le développement de ce type de projets

Les producteurs ainsi que les animateurs de ce projet d'atelier de découpe insistent sur la nécessité de partager les tâches, même durant la phase de réflexion pour que tous les producteurs s'investissent dans le projet.

Pour l'avancée de leur projet d'ATC, les producteurs auraient dû faire abstraction du nouveau projet d'abattoir pour savoir si le groupe était assez mûr pour investir collectivement. Leur projet est maintenant abandonné, puisqu'ils se sont engagés dans le nouveau projet d'abattoir de Sérent.

Les producteurs estiment que vivre une dynamique de groupe est une expérience très enrichissante, bien que cela nécessite beaucoup de patience !

Infos pratiques

Contactez la CUMA Saveurs Paysannes

Philippe MOUREAUX

Président de la CUMA
scea.armofil@wanadoo.fr

Fabien TIGEOT

Trésorier de la CUMA
fermedelavillealy@orange.fr

Pour plus d'informations

Julie KERLEAU

FD CUMA 56
julie.kerleau@cuma.fr
02 97 46 32 08

GAB 56

gab56@agrobio-bretagne.org
02 97 66 32 62

