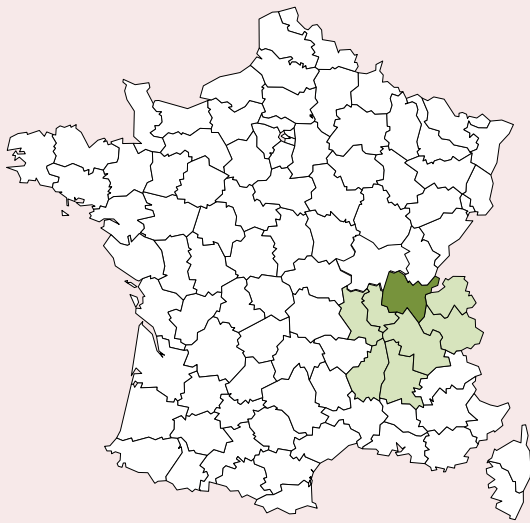
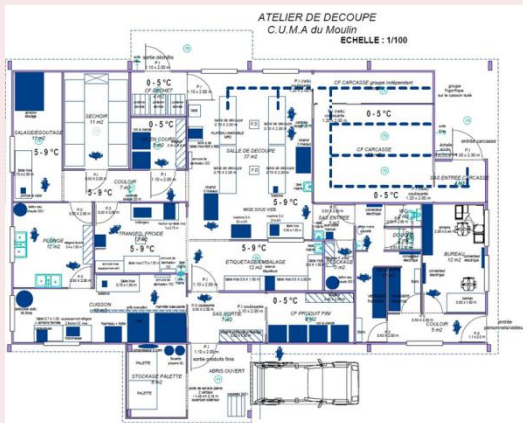


Projet avorté de la CUMA Vieu d'Izenave Le Moulin



Commune de Vieu-d'Izenave
Ain



»»»» Le projet, en bref...

11 exploitations, militant pour une agriculture familiale, autonome et responsable, déjà associées dans divers points de vente collectifs, souhaitent créer un outil commun pour découper et transformer leurs produits carnés. Grâce à l'appui des collectivités locales, les producteurs trouvent un site pour implanter leur atelier. Portée par ce groupe de producteurs, la CUMA de Vieu d'Izenave, déjà existante, accepte la création d'une branche d'activité pour aider la structuration du projet collectif. Le projet prend forme et se concrétise en mars 2013 avec les démarches de permis de construire, les formations hygiène et les demandes de subvention accordées. En mai 2013, les deux plus gros apporteurs décident de se retirer du projet. Le groupe essaie de chercher de nouveaux adhérents pour combler les 15 tonnes manquantes, mais en vain. Ils sont contraints en septembre 2013 d'abandonner leur projet.

»»»» Fonctionnement de l'atelier : ce qui était prévu

Organisation des activités

Les producteurs seront présents pour la plupart des opérations avec le renfort systématique d'un boucher professionnel employé à la tâche pour la découpe de la viande. Ils auront recours à un salarié pour tous les aspects administratifs (organisation, planning, facturation, contrôle des points sensibles du règlement intérieur, hygiène...). Ils sous-traiteront l'évacuation des déchets carnés et le nettoyage de l'atelier ou mettront en place une procédure avec un système de pénalité pour les contrevenants. Le contrôle sera assuré par l'employé de l'atelier. Pour certains travaux tels que la mise sous vide ou le conditionnement, les producteurs pourront être amenés à s'entraider, ils mettront en place une banque de travail avec échanges de services réciproques.

Gouvernance

Au sein de la branche d'activité « découpe et transformation » de la CUMA existante, un chef de file assisté d'un responsable comptable ont été désignés, ainsi qu'une secrétaire et d'un responsable travaux. Ces 4 personnes forment le noyau dur depuis le départ du projet. Il était prévu une rencontre mensuelle entre les membres du noyau dur et une réunion trimestrielle avec l'ensemble des adhérents pour traiter les différentes questions. La légitimité des membres du noyau dur n'a jamais été remise en cause tout au long du projet.

Lien au territoire

Bien que la CUMA Le Veau'lailler ait ouvert son atelier d'abattage de volailles dans l'Ain, il n'existe pas dans le département d'outil collectif de découpe et transformation de viande multi-espèces. Le projet de la CUMA de Vieu d'Izenave répond à un besoin des producteurs, engagés dans des démarches de circuits courts, et doit leur permettre de pérenniser les exploitations et de développer les activités des jeunes installés (7 sur 11 exploitations) sans agrandir l'exploitation.

Mémo

Projet d'atelier abandonné

Statut juridique : CUMA

Activités : découpe toutes viandes, transformation chaude et froide

11 adhérents

Prévision 1/3 ETP

Prévision de volume transformé par an : 53 t dont 43 t de viande bovine

Taille de l'atelier : 220 m²

Investissement : 435 000 € (dont 127 000 € de subventions du Conseil Général, Conseil Régional, de l'Europe et du comité de Massif du Jura)

Atelier implanté sur un terrain acheté à la communauté de communes Combe du val-Brénod pour un euro symbolique

»»»» Emergence du projet

Emergence de l'idée

2008 : Un groupe d'éleveurs du plateau du Retord se rencontre, à l'initiative de la Chambre d'Agriculture de l'Ain, au sujet de la diversification des élevages en zone de montagnes. Avec l'essor des circuits courts et le développement des Points de Vente Collectifs dans l'Ain, il apparaît tout à fait naturel de réfléchir au montage d'un atelier collectif de découpe et transformation de viande multi-espèces dans le secteur.

2009 : A la demande de quelques producteurs de la région de Hauteville et du plateau du Valromey, plusieurs réunions ont eu lieu à propos de la découpe, transformation et vente directe, animées par la Chambre d'Agriculture de l'Ain.

Suite à ces réunions, un noyau de 11 exploitants agricoles situés entre le Haut Bugey et le plateau de Hauteville réfléchit depuis à l'opportunité et l'intérêt de créer un outil collectif qui leur permettrait de découper et de transformer leur production de viande, en vue de les valoriser en circuits courts.

Définition du projet et des objectifs communs

2009 :

- Le groupe s'organise et construit sa réflexion en s'appuyant rapidement sur une structure Cuma existante, la Cuma de Vieu d'Izenave "le Moulin".
- La FD Cuma de l'Ain accompagne le groupe dans sa réflexion.

2010 – 2011 :

- Participation au projet Atomic : l'Institut de l'Élevage a enquêté les exploitations intéressées par le projet et a permis de faire un premier point sur chaque exploitation
- Dimensionnement du projet, visites, rencontres et récupération de références pour arriver à proposer un projet de construction et d'organisation en fin d'année 2011

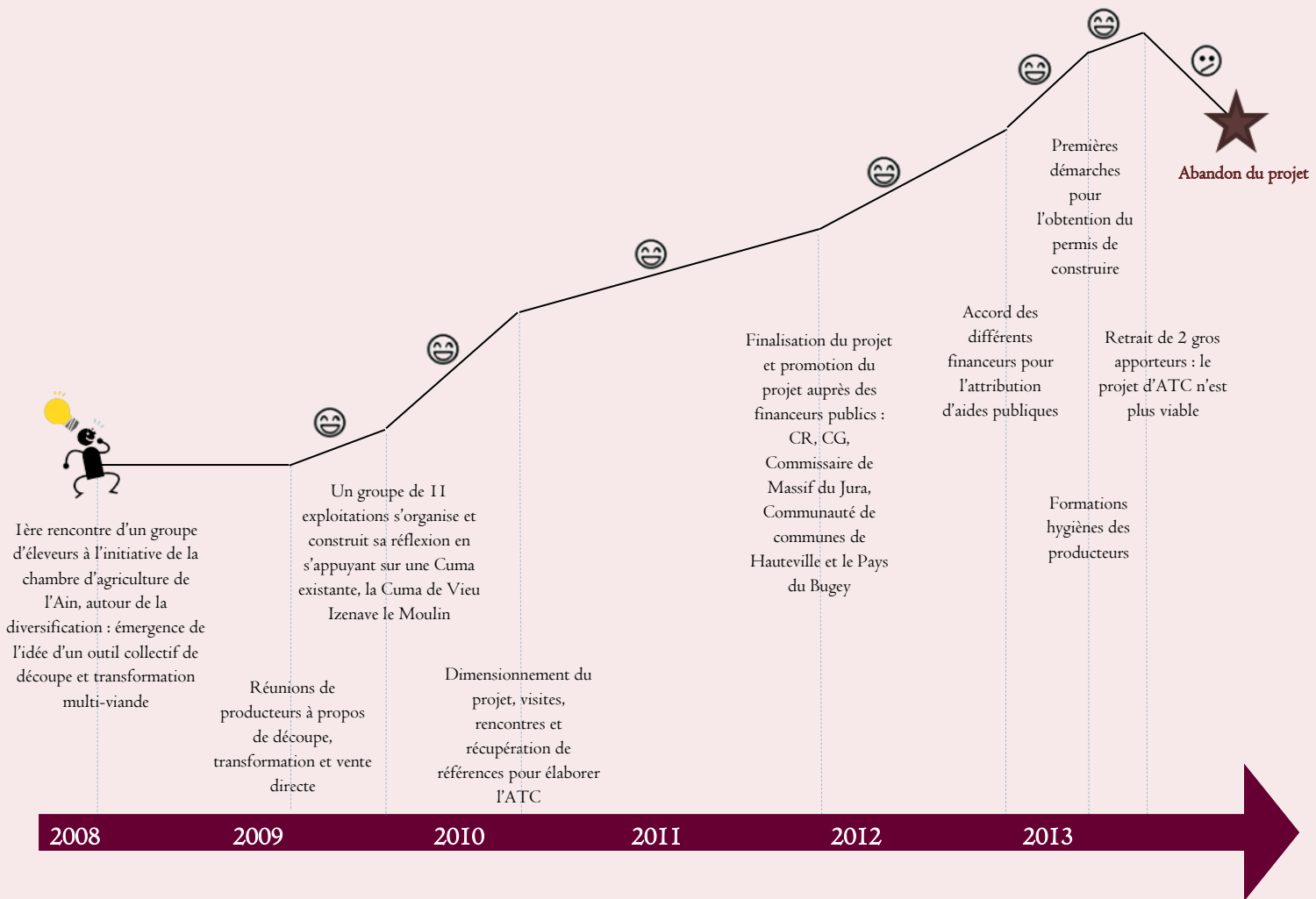
»»»» Construction du projet

2012 : Promotion du projet auprès des financeurs publics : le Conseil Régional Rhône-Alpes, le Conseil Général de l'Ain, le Commissaire de Massif du Jura et la communauté de commune de Hauteville ainsi que le pays du Bugey

2013 :

- Acceptation par les différents financeurs d'attribuer des aides publiques à ce type de projet unique dans le département de l'Ain : sur la base de 434 803 € HT d'investissement, une participation du Conseil Général de l'Ain pour 42 000 €, pour le Conseil Régional 49 200 €, pour le FEADER 38 880 € et pour le Massif du Jura 30 000 €, soit un taux d'intervention de 36,8% d'aides publiques.
- Mars : Premières démarches de permis de construire et suivis des formations hygiène obligatoires
- Mai : Deux gros apporteurs se retirent du projet. Le groupe cherche de nouveaux adhérents pour combler les volumes manquants, mais en vain.
- Octobre : Les producteurs décident d'abandonner le projet. Le remboursement du capital social versé par les adhérents a été effectué. La vente à la ferme et le développement des circuits courts se poursuivent, mais par d'autres moyens que l'ATC (prestataires de services, utilisation des locaux du lycée agricole des Sardières,...).

»»»» Trajectoire du projet



»»»» Facteurs d'avancée du projet



Démarrage du projet Atomic :
facilitateur dans la constitution du groupe

Les exploitants sont, pour la plupart, déjà engagés dans la démarche de découpe-transfo-vente directe. Ce niveau de connaissances a permis de limiter le temps passé à faire des recherches et de la veille.

Politique territoriale (région, département, collectivités locales) en accord avec le projet : renforcer le dynamisme du groupe

Les OPA ont changé d'avis et soutiennent le projet : appui auprès des financeurs

2008

2009

2010

2011

2012

2013

A l'émergence du projet, difficultés à convaincre certaines OPA de soutenir le projet



»»»» Perspectives

Ce projet a le mérite d'avoir été conduit sur plusieurs années. Il laisse penser qu'il pourrait avoir une deuxième vie, mais pour l'instant, il est hors de question de le remettre sur la table.

Un petit groupe issu de ce projet s'est constitué pour repartir sur un nouveau projet, mais avec très peu de volumes.

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

La complémentarité entre les structures professionnelles agricoles permet d'optimiser les ressources et les compétences entre les uns et les autres. Pour ce projet, l'animation du groupe a été conduite par la FD Cuma, et la Cuma a eu recours au service de la Chambre d'Agriculture sur des aspects plus techniques (formations hygiène, sécurité...).

Le projet n'a pas abouti notamment en raison d'un manque d'engagement des producteurs (les volumes engagés, l'implication des producteurs dans la gestion de l'atelier...). Il existe un réel besoin d'un outil de découpe sur le territoire, mais les producteurs ne sont pas prêts à s'impliquer pour gérer un tel outil. Chacun trouve ses solutions pour faire découper et transformer sa viande sans être véritablement satisfait.

Les producteurs regrettent de ne pas avoir commencé les formations plus tôt (formation hygiène...) car certains agriculteurs ne se rendaient pas compte du travail à fournir et ont eu peur. Les formations permettent également de se projeter dans le projet et de le définir en fonction des attentes de chacun.

Pour plus d'informations

Nicolas BOINON
FD CUMA 01
nicolas.boinon@cuma.fr
04 74 45 47 39

