

CUMA Grain de Saveurs



Commune d'Oslon
Saône-et-Loire

Mémo

- Ouverture de l'atelier en 2013
- Statut juridique : CUMA
- Activité d'abattage de volailles et de lapins
- 6 adhérents dont le lycée agricole de Fontaines
- Investissement : 670 000 € (subventionné à près de 40 %)
- Agrément sanitaire européen
- Prévision de volume transformé : 30 000 volailles par an (capacité : 50 000 volailles/an)

Le fonctionnement au quotidien

- L'activité d'abattage est effectuée par les adhérents, qui rassemblent leurs lots sur une journée par semaine. Chacun apporte du temps au prorata du nombre d'animaux qu'il fait abattre. Les tâches administratives et sanitaires sont également réparties entre les adhérents.
- Chaque exploitation adhérente est responsable de la commercialisation de ses produits. La majorité des produits est vendue directement à la ferme.
- Les grandes décisions sont prises en conseil d'administration, qui rassemble pour l'instant tous les adhérents.

Décision de lancer la construction (plans élaborés, entreprises choisies, marchés prêts à signer)

Février 2013

Début de la réflexion en 2010

Objectifs : avoir la maîtrise de toutes les étapes de l'élevage jusqu'à la commercialisation dont l'outil d'abattage : pouvoir travailler à plusieurs, échanger, collaborer entre exploitations

Avril 2011

Création de la CUMA

Novembre 2013

Ouverture de l'atelier grâce aux soutiens des collectivités locales et de la profession agricole

Augmenter l'activité

+ Points forts

Atelier implanté en zone AOC « Volaille de Bresse »

Fort appui local (collectivité, OPA)

Complémentarité des producteurs (en termes géographique, de gamme,...)

- Difficultés

Effectif encore un peu faible

Manque de références pour la conception de l'abattoir

Incertitude sur les volumes transformés

Projet réalisé avec l'appui technique de

