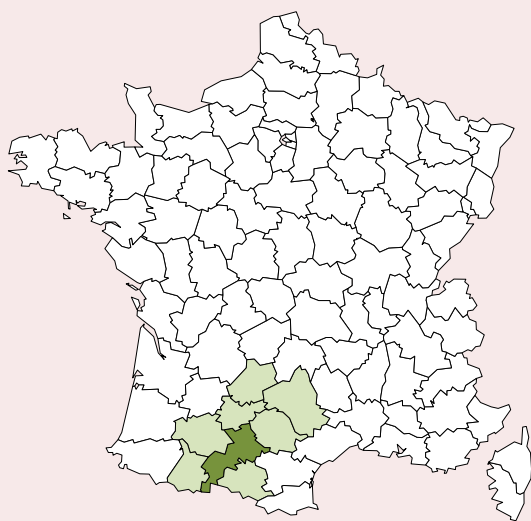


CUMA cantonale de découpe toutes viandes de Montesquieu-Volvestre



Commune de Montesquieu-Volvestre
Haute-Garonne



»»»» Le projet, en bref...

L'atelier de la CUMA de découpe toutes viandes de Montesquieu-Volvestre ouvre ses portes en 2013, après 9 années de fonctionnement dans les locaux d'une société privée. La création de l'atelier concrétise le projet initial de la CUMA, lancée en 2001 : disposer d'un outil collectif pour maîtriser la transformation dans une démarche de vente en circuits courts. Les éleveurs se sont inspirés pour cela de la démarche de la CUMA des producteurs de gras du Volvestre, dont certains sont adhérents depuis plusieurs années. Les deux CUMA, dont les ateliers sont mitoyens, mutualisent certains équipements pour la conserverie. La CUMA a vu le jour notamment grâce à une procédure de crédit-bail mise en place par la Communauté de communes du Volvestre.

»»»» Fonctionnement de l'atelier

Organisation des activités

La CUMA prend en charge les carcasses à partir de l'abattoir. Les producteurs s'occupent de la transformation de leurs produits en préparations fraîches (steaks hachés, saucisse, etc) ou en conserve (charcuterie cuite, salaison), et du conditionnement. Une prestation complète (découpe et conditionnement) peut être assurée par les bouchers salariés, si nécessaire. Le nettoyage quotidien de la salle de découpe est confié à une personne autre que les bouchers, salariée de la CUMA pour quelques heures par jour.

Gouvernance

La gestion de l'atelier est réalisée par quelques adhérents volontaires, qui se sont répartis les tâches (planning des découpes, gestion du personnel, approvisionnement, gestion administrative et financière, etc). Ces quelques adhérents, qui constituent le bureau, gèrent le fonctionnement de l'atelier au quotidien. Les producteurs souhaitent faire tourner les responsabilités au sein de l'atelier, mais ils sont peu nombreux à vouloir s'impliquer au quotidien. Lors de décisions importantes, l'ensemble des adhérents est convoqué.

Lien au territoire

La CUMA donne la possibilité aux éleveurs de commercialiser leurs produits en circuits courts, par la vente en AMAP, à la ferme, sur les marchés, en "colis" ou en "caissettes" livrés aux particuliers. La valeur ajoutée ainsi dégagée permet à leurs exploitations, pour la plupart de petite à moyenne dimension, de trouver une rentabilité qui serait difficile à obtenir par la vente en circuits longs. La CUMA participe ainsi activement au maintien du tissu agricole.

Mémo

Statut juridique : CUMA

Création de la CUMA en 2002, mais ouverture en 2013 après 9 ans de fonctionnement dans les locaux d'une société privée

Activités : découpe de viande, préparations de viandes (saucisse, merguez), steak haché, salaisons

44 associés

1,5 ETP (2 bouchers et une salariée pour le nettoyage)

Agrément sanitaire européen

Investissement de départ : 315 000 € subventionné à 50 %

Taille de l'atelier : 190 m²

Volumes transformés / an : 60 tonnes dont 6 d'ovins et 16 de porcins (en 2012)

Atelier mis en place grâce à un crédit-bail de la communauté de communes du Volvestre

»»»» Emergence du projet

Emergence de l'idée

2001 : Des éleveurs, pratiquant la vente en circuits courts depuis plusieurs années, se disent insatisfaits des structures privées auxquelles ils font appel pour la découpe de leurs animaux. La plupart d'entre eux se connaissent, notamment par leur adhésion à une CUMA de matériel de culture et de fenaison ou à la CUMA des producteurs de Gras. L'idée germe rapidement de faire un atelier de découpe collectif. Ils créent en premier lieu une association, puis une CUMA pour porter leur projet.

2002 : La Communauté de communes ne se montre pas très réceptive, et ne soutient pas le projet.

2004 : Après avoir envisagé plusieurs solutions, le choix est fait de faire appel à une structure privée (un artisan boucher du territoire) cherchant à augmenter son volume de découpe (établissement d'un contrat entre la structure privée et la CUMA). La structure privée fournit les locaux et le travail salarié des bouchers ; la CUMA investit dans des équipements pour l'usage de ses adhérents (machine à sous vide, balance, étiqueteuse, hachoir, scie à os, étiqueteuse, camion frigo, tables, billot) et gère les approvisionnements. Le nombre d'adhérents et le volume découpé augmentent jusqu'à atteindre 80 tonnes par an avant de diminuer suite à des problèmes de fonctionnement.

Définition du projet et des objectifs communs

Après quelques années, les dysfonctionnements croissants de la structure privée remettent au goût du jour l'idée d'un atelier de découpe collectif dont les éleveurs auraient l'entière maîtrise.

2009 :

- Première recherche de financements
- Echec du dossier « pôle d'excellence rurale » monté par la communauté de communes du Volvestre

2010 :

- Proposition de la Préfecture de Haute-Garonne d'attribution de financements de la Dotation de développement rural (montage du dossier en urgence avec un chiffrage approximatif des investissements). Proposition de la Communauté de communes de soutenir le projet.
- Projet de faire un atelier modulaire (influence de la FNCUMA et du projet Atomic)

»»»» Construction du projet

2011 :

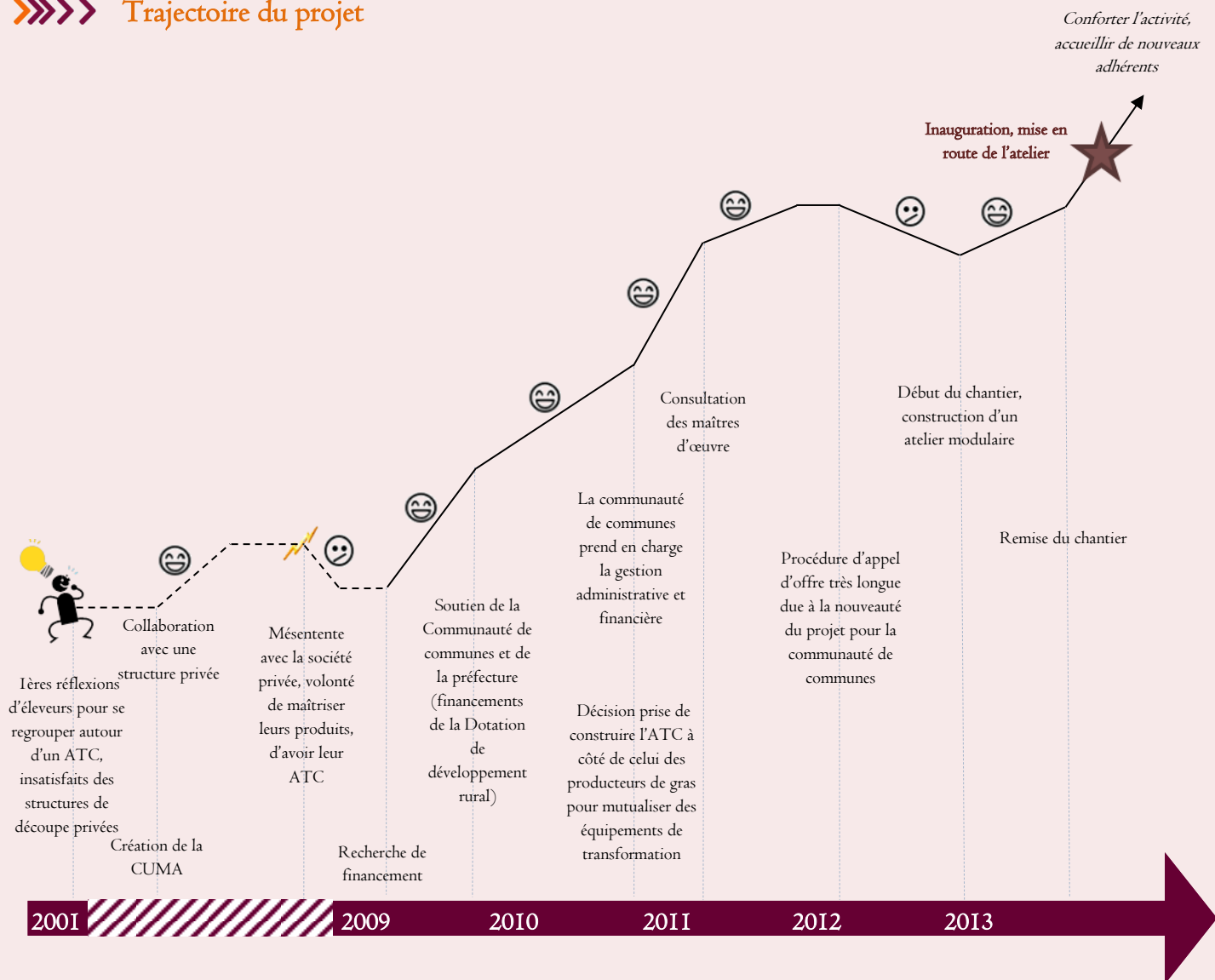
- La décision est prise de faire l'atelier à côté de celui des producteurs de gras pour mutualiser des équipements de transformation. La Communauté de communes prend en charge la gestion administrative et financière du projet. La subvention Dotation de développement rural approche les 50 % du montant HT, le restant est financé par la Communauté de communes sous forme de crédit-bail (305 000 euros d'investissements totaux prévus dans le dossier initial, 335 000 euros investis réellement dont 7000 euros hors financements publics sur les fonds propres de la CUMA).
- Été 2011 : consultation des maîtres d'œuvre. Procédure d'appel d'offre très longue, à cause du nombre important de lots, du manque de réactivité des entreprises, des changements successifs dans les plans de l'atelier.

2012-2013 : Début du chantier pendant l'hiver. Construction d'un atelier modulaire.

2013 :

- Été : Remise du chantier.
- Septembre : ouverture de l'atelier, avec 2 salariés à temps partiel pour 1 ETP au total.
- Décembre : 1,5 ETP pour les salariés bouchers.

Trajectoire du projet



Facteurs de réussite



»»»» Perspectives

Suite à l'ouverture de l'atelier, les producteurs se concentrent d'une part sur les problèmes techniques de conception de l'atelier, et d'autre part sur la formalisation de la mutualisation avec la CUMA de gras du Volvestre. Ils souhaitent ensuite fidéliser le personnel et espèrent mettre progressivement en place la transformation en charcuterie et en salaison. Leur objectif principal pour les années à venir reste l'augmentation du volume découpé et transformé par l'engagement de nouveaux adhérents pour rentabiliser l'outil.

Certains producteurs réfléchissent également à une démarche collective de commercialisation dans le prolongement de l'activité de la CUMA.

»»»» Enseignements

Pour voir aboutir leur projet, le collectif d'agriculteurs souligne l'importance d'avoir un groupe de producteurs motivés, autant pour les phases d'élaboration du projet et de construction de l'atelier, que pour le fonctionnement quotidien de l'atelier (répartition des tâches entre les adhérents). L'appui politique, administratif et financier de la collectivité locale a également contribué à la réussite du projet.

Les producteurs regrettent un manque d'accompagnement technique, notamment dans la phase de conception de l'atelier. Ce suivi leur aurait permis de mieux ajuster l'aménagement de l'atelier à leurs besoins, et par la suite d'éviter certains problèmes de fonctionnement dans l'utilisation de l'atelier.

Après examen, les producteurs jugent que le modulaire, si ce n'est pas rapport au coût, n'est pas la réalisation adaptée à l'envergure d'un projet collectif.

Infos pratiques

Contactez la CUMA cantonale de découpe toutes viandes de Montesquieu Volvestre

Michel ANZALONE
Président de la CUMA
famille.anzalone@laposte.net

Pour plus d'informations

Jean-Luc FAVREAU
FDCIVAM 31
contact@civam31.org

Jean-Damien LABORDE
FDCUMA 31
jdlaborde.cuma31@wanadoo.fr

