

Investir en groupe dans un atelier de transformation

Les circuits courts ont le vent en poupe ! A l'heure où les producteurs et les consommateurs cherchent à se rapprocher, les initiatives en matière de transformation et de commercialisation des produits à la ferme se multiplient. Comment se réapproprier une partie de la valeur ajoutée du produit final ? Comment parvenir à rendre les investissements réalisables ?

La transformation et encore plus l'abattage nécessite des installations particulières. La plupart des producteurs louent des infrastructures ou encore s'équipent individuellement pour assurer la transformation de leur produit. Cependant les barrières sont nombreuses tant au niveau technique, financier et administratif. Alors pourquoi ne pas développer un projet collectif par l'intermédiaire d'une CUMA ? Cela permet de minimiser la prise de risques par rapport à une démarche individuelle et permet d'expérimenter à moindre frais de nouvelles productions. Elle peut également apporter des solutions au manque de main d'oeuvre, que ce soit par l'entraide ou l'embauche d'un salarié partagé.

Quelques repères pour vous aider à voir plus clair...

● LA CUMA...

La CUMA (Coopérative d'Utilisation de Matériels Agricoles) est constituée au minimum de 4 adhérents agriculteurs.

Ils investissent collectivement dans des équipements matériels, des bâtiments ou du personnel, que chacun des membres utilisent en fonction de ses besoins.

Les décisions sont prises de façon démocratiques et la cuma obéit à des règles dictées par des statuts juridiques et un règlement intérieur.

Ce fonctionnement est sécurisé par la tenue d'une comptabilité annuelle. Enfin la cuma permet de constituer des dossiers de subvention auprès au Conseil Régional et au Conseil Général.

Il ya aussi des possibilités de déposer des dossiers de subventions FEDER qui peuvent correspondre à 30% du montant HT de l'investissement, plafonné à 150 000 €.

● LA TRANSFORMATION AGRO-ALIMENTAIRE

Les ateliers de transformation en cuma ou autres concernent une grande diversité de production.

Cela peut être des produits animaux (bovins, ovins, caprins, porcins, ou volailles grasses ou maigres). Il peut s'agir de la première phase, abattage et découpe ou bien de la deuxième phase liée à la transformation (charcuterie, plats cuisinés, etc).

D'autres ateliers travaillent des produits végétaux et produisent des jus de fruits, des confitures ou des tapenades.

Enfin certains ateliers peuvent réaliser du fromage à partir du lait produit chez les producteurs.

● A QUI S'ADRESSE CET OUTIL ?

Ce système correspond bien à des agriculteurs qui ont une production fermière et qui ont besoin, pour développer cette activité, de se doter d'un atelier «aux normes».

En effet, les mises au normes représentent souvent des investissements très lourds, difficiles à



assumer seul sans des volumes conséquents.

En se regroupant, ils peuvent diminuer cette prise de risque et amortir plus rapidement les équipements.

En pratique, la cuma a vocation à réunir des associés à l'échelle d'un ou plusieurs cantons, mais un rayon géographique raisonnable doit permettre aux adhérents de faire les aller retour entre l'exploitation et le lieu de transformation.

● UN FONCTIONNEMENT RELATIVEMENT SOUPLE

Une certaine liberté est donnée aux différents adhérents dans l'élaboration des produits.

L'objectif d'un atelier en cuma est de garantir l'autonomie technique de l'adhérent sur les produits qu'il transforme. Cependant chaque adhérent doit obéir à des règles de travail très strictes pour ne pas entraver le travail des autres adhérents et surtout ne pas mettre en péril la qualité sanitaire de l'atelier.

Pour cela un responsable est désigné de façon à faire le lien entre les services vétérinaires et les adhérents.

La gestion de la main d'oeuvre est également très souple, car tous les systèmes peuvent cohabiter au sein de l'atelier.

Une majorité d'atelier font appel à de la main d'oeuvre familiale notamment au sein de GAEC.

L'entraide est également pratiquée via une banque de travail pour pallier aux pointes d'activités.

Le groupement d'employeur permet de gérer des salariés saisonniers ou permanents.

Enfin les salariés peuvent être gérés indépendamment par chacun des adhérents.

Dans tous les cas, la gestion des plannings de travaux est primordiale pour garantir le bon fonctionnement du groupe.

● UNE COMMERCIALISATION LE PLUS SOUVENT INDÉPENDANTE

Si certains groupe gèrent la commercialisation en commun via la création de SARL ou bien de SCIC, la plupart des groupes conservent une distribution des produits indépendantes.

Le package des produits peut éventuellement être commun afin d'obtenir des marges de négociations sur les fournisseurs de bocaux, cartons...

La commercialisation doit être bien claire pour tous les adhérents, vente à la ferme, vente par correspondance, vente en ligne internet, vente sur les marchés... la réussite du groupe passe par une transparence des canaux de distributions.

Les ateliers modulaires : un concept souple et évolutif

Investir dans un atelier modulaire en cuma permet de simplifier la mise en place administrative et technique d'un atelier de transformation.

Ces ateliers reposent sur un principe modulaire qui permet de s'adapter à moindre coût à une diversité de projets.

Il existe des plans types (intégrant les normes sanitaires) permettant de

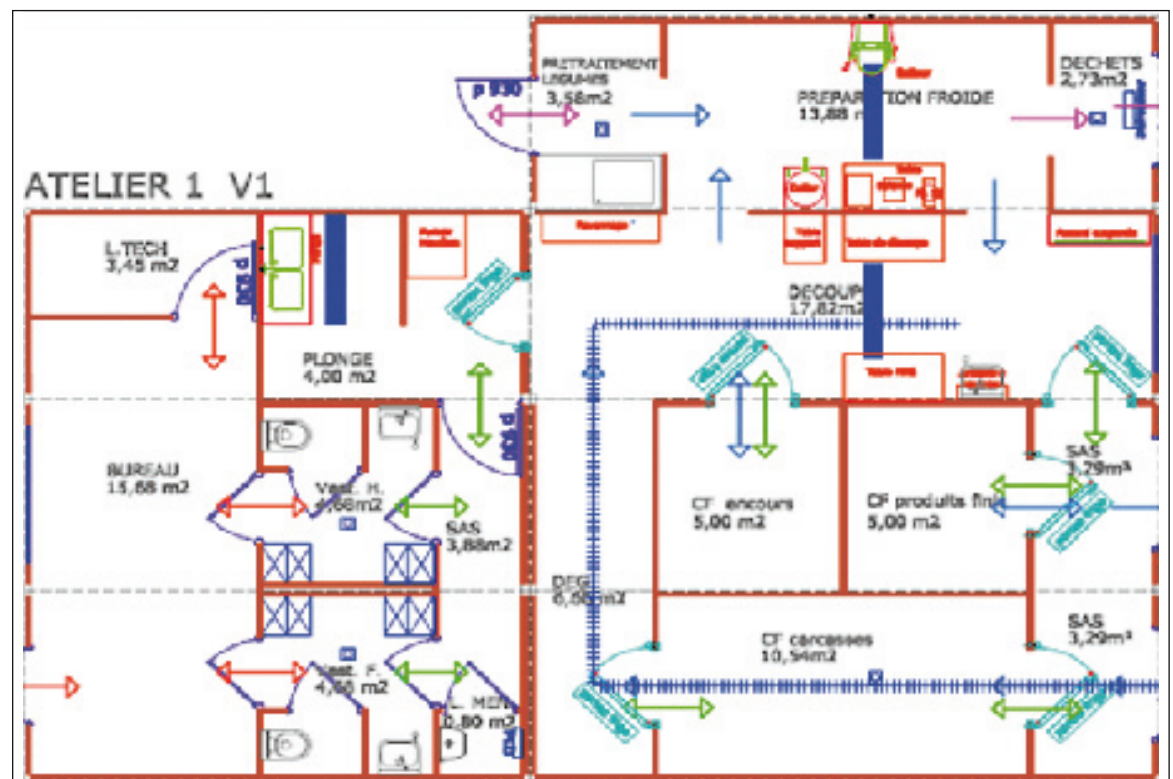
combiner différents assemblages de modules pour tenir compte des contraintes techniques du groupe.

De nombreux secteurs d'activités (restauration traiteur, bâtiments publics...) ont utilisé cette approche, sans que l'agriculture s'y soit intéressée.

Les modules pour la découpe de viande (toutes espèces), l'abattage

de volailles, les salaisons, la cuisine et conserverie et la transformation des fruits et légumes sont aujourd'hui disponibles.

La transformation du lait et les préparations «quatrième gamme légumes» (légumes lavés, pelés, découpés, prêts à consommer) sont en cours de finition.



La structure ISOMIR (Industrialisation SOLidaire en Milieu Rural) propose des plans types, un chiffrage des bâtiments et des équipements ainsi qu'un modèle d'organisation.

Cette société est née d'un partenariat FNCUMA, Ministère de l'Agriculture, ADIE (Association pour le Droit à l'Economie) ainsi que la société 3MServices.

La proposition d'une offre clés en main est un véritable appui pour les groupes : plan d'exécution, gestion des dossiers administratifs, choix des fournitures et pose du bâtiment.

Les Journées Circuit Court organisées par l'Association des Cuma du Bassin de l'Adour en partenariat avec les Chambres d'Agriculture

Journées techniques de 14 h à 17 h

Des visites d'ateliers ; des témoignages ; des références ; des présentations de modules

■ Témoignages des agriculteurs ou responsables de CUMA qui accueillent la journée.

■ Présentation et visite d'un atelier de transformation ; échanges.

■ Références technico-économiques : découvrir les modules de transformation adaptés ; ses financements ; choisir ses modes de commercialisation ; structurer offre et demande ; échanger sur les organisations à mettre en place ; la réglementation ; les partenaires possibles.

DES EXEMPLES DE PROJETS COLLECTIFS EN CUMA

Le mardi 28 juin :
■ Abattage – transformation de canards gras : CUMA Tradition

Chalossaise à Mugron (40).
- 600 000 € d'investissements
- 7 adhérents ; 24 000 canards abattus et 20 000 transformés par an
- 70 000 € de chiffre d'affaires
- Salariat individuel et GE ; marque commune.

Le mercredi 29 juin
■ Abattage – transformation de canards gras : CUMA Bourgade à Saint Michel (32).
- 321 790 € d'investissements
- 12 adhérents ; 18 000 canards traités par an – 10 moutons
- 110 500 € de chiffre d'affaires
- Salariat individuel.

Le jeudi 30 juin
■ Abattage – découpe toutes viandes : Coopérative des Gaves à Lourdes (65).
- 180 adhérents

- Activité 2010 : 190 tonnes bovins + veaux – 15 tonnes Agneaux
76 tonnes porcs – 2 000 canards – 48 000 poulets
- 560 000 € de chiffre d'affaires
- Salariés : 13 ETP

Le vendredi 1^{er} juillet
■ Fabrication de fromage de brebis : Coopérative Azkorria à Musculdy (64).
- 1 million d'€ d'investissement
- 17 adhérents ; 55 tonnes de fromage pour 380 000 litres de lait de brebis transformés
- 660 000 € de chiffre d'affaires
- 4 salariés et bénévolat important des producteurs

Pour plus d'informations sur les modalités pratiques de ces journées, contactez la FDCUMA au 05.62.61.79.20.

Contact : FD CUMA du Gers

Aurélien VANCHE - Tél. 05.62.61.79.20.

