



• BIO NOUVELLE-AQUITAINE •

COMPTE RENDU DE LA VISITE DE LA CUMA DE ST YRIEIX LA PERCHE

Visite organisée par le GAB87 au vu des besoins identifiés sur le terrain par les conseillers techniques et animateurs du réseau.

En effet d'un côté nous avons appris que la CUMA cherchait de nouveaux adhérents et que nombre d'éleveurs en vente directe sont confrontés au manque de structures d'abattage et découpe à une distance acceptable de leur entreprise.

L'autre volet de la visite concerne les producteurs trop éloignés et qui souhaite dupliquer le modèle.

Le 10/02/2021

Par Fabrice ROCHE Conseiller GAB 87 et 19.

PRESENTS : Yann ZYMZAK, Isabelle BRACHET, Louis GALLARD, Antoine BORDES, Hélène LOUSTALOT, Jean Antoine BRUN, Marjolaine JOFFRE, Jean Noel CARON, Stéphanie ODERMART, Etienne BOURRIE.

ABSENTS : David DOULCET, Xavier PILLET, Laurent PENAUD, JL CRESPIEN, Benjamin FOUCAULT, Agnès NAVEZ, Françoise BROUSSOULLOUX.

INTERLOCUTEURS : Clémence DELMOTTE membre du bureau, et Renaud GIZARDIN Président de la CUMA

Projet qui démarre en 1993, et compte aujourd'hui une douzaine de membres utilisateurs de la chaîne d'abattage toutes volailles, et des salles de découpe et cuisines. Toutefois une partie des membres producteurs d'autres espèces hors volailles utilisent uniquement le volet découpe-transfo.

L'outil très performant et moderne, tourne en sous volume et il y a place pour de nouveaux arrivants ce qui est d'ailleurs une des raisons de cette rencontre.

Pour plus d'infos technique voir la fiche en pj.

CONDITIONS D'ENTRÉE ET ENGAGEMENTS

Parts sociales : 800€

Engagement sur des volumes (unité pour abattage et poids de produit frais pour transfo avec souplesse cependant surtout pour les PP)

Avec la participation financière de :





• BIO NOUVELLE-AQUITAINE •

Il est conseillé avant de décider de l'adhésion de venir utiliser l'outil et ceci avec l'aide de la salariée pour la mise en route.

Tous les adhérents sont membres du CA et 5 d'entre eux sont membres du bureau. Participation aux 5 réunions annuelles et à l'AG.

LES SERVICES EN PLUS DE LA CUMA

Fournir un réseau de bouchers-charcutiers pour ceux qui ne veulent ou ne savent pas débiter un porc ou faire de la saucisse.

Indemne pour l'utilisation de l'autoclave qui demande une formation préalable.

Profiter des prix de gros lors des achats des fournitures et intrants divers (sel, épices...).



LES INVESTISSEMENTS PRÉVUS

Faire refaire le froid (120000€) en avril, avec 40% de subventions et emprunt.

Un véhicule frigo pour, entre autres, rapatrier les carcasses des abattoirs

Un séchoir intéresse plusieurs adhérents pour les salaisons mais cela semble compliqué au niveau de la gestion de l'outil. A discuter car ce projet toujours d'actualité

Avec la participation financière de :





• BIO NOUVELLE-AQUITAINE •

SANTÉ FINANCIÈRE

A cause de la durée d'amortissement (30 ans) qui n'a pas été calé sur le remboursement (plus courte) et qui est encore pour 3 ans

Bonne santé pour la trésorerie et bonne capacité d'emprunt.

QUESTIONS RÉGLEMENTAIRES

CERTIFICATION AB ?

La moitié des membres sont certifiés AB et pas de problème avec les différents OC car ce n'est pas un outil privé.

Les OC ont accepté qu'il y ait le même jour des animaux AB et non AB travaillés simultanément car il y a 3 salles de découpe reliées chacune à une chambre froide.

AGRÉMENT CEE

L'outil n'est plus sous agrément CEE car cela devenait de plus en plus cher et compliqué cependant cela ne change rien. Il est possible de vendre au-delà des 80 km mais attention seulement dans le cas de « remise directe » au consommateur et cela inclu les collectivités. En effet plusieurs personnes présentes vont approvisionner des restaurants collectifs, et cette question leur tenait à cœur.

SERVICES SANITAIRES

Pas de problème sur ce point, bien que la dernière visite de la DSV ou DCSPP ? date un peu.

Il est demandé à chaque membre de faire des analyses de produits annuellement pour se garantir auprès de la DSV.

COMMENT DUPLIQUER ?

Cette visite a attiré des producteurs trop éloignés (Corrèze, Dordogne) qui sont venus prendre des idées et peut-être dupliquer dans leur secteur une structure semblable.

Il leur a été expliqué que les GAB départementaux, supportés par le réseau BIO Nouvelle Aquitaine, sont présents pour les aider à monter leur projet. Cela au même titre que les projets pilotes d'abattage en ferme ou de création de GIEE pour la production conditionnement et vente de légumes de plein champ actuellement accompagnés.

CONTACTS

CUMA : Clémence DELMOTTE 06 76 92 94 81

GAB 87 : Rémi MARIVIN 07 85 93 03 83 - Accompagnement de projets

Avec la participation financière de :

