



FERME DE
DÉMONSTRATION

CUMA LES PRÉS GOURMANDS

Coopérative d'utilisation
de matériel en commun
Atelier de transformation fermière



NB COOPÉRATEURS
6 fermes

LOCALISATION

Zone Sanital - rue Bernard Palissy
86100 CHÂTELLERAULT



Atelier collectif
de DÉCOUPE et de TRANSFORMATION
de viande et légumes
du Châtelleraudais

L'INTÉRÊT DU COLLECTIF DANS LA TRANSFORMATION FERMIÈRE

“ La CUMA des Prés Gourmands est un outil de transformation fermière (laboratoire agréé CE) collectif, qui a pris la suite de la CUMA des Gourmets (à Bellefonds) qui s'est arrêtée en 2018. Le laboratoire est basé à Châtellerauld et permet de multiples transformations fermières : découpe de viande, cuisine, légumerie...

Aujourd'hui la CUMA compte 6 fermes en coopération. Les objectifs de la CUMA :

- accéder à de nouveaux marchés pour les producteurs (notamment en circuits courts) et maîtriser totalement la valorisation de ses produits,
- découper et transformer soi-même ses produits agricoles,
- avoir un atelier de transformation de proximité,
- mutualiser les outils et partager expériences et savoir-faire entre agriculteurs.



• BIO NOUVELLE-AQUITAINE •

FERMES DE DÉMONSTRATION

RETROUVEZ TOUTES LES FERMES SUR WWW.BIONOUELLEAQUITAINE.COM

- 2018** Premières réflexions sur la construction d'un outil commun de transformation fermière, centré sur Châtelleraudais, réunissant 7 exploitants agricoles. Accompagnement par le CIVAM du Châtelleraudais pour la mise en place de l'outil (réunions de concertation, appui à la diffusion, communication...).
- 2021** Grand Châtelleraudais affecte un terrain de 1 500 m² (acheté par la CUMA).
Conception de l'outil : avec un architecte, une entreprise Froid et les 5 agriculteurs finalement parti prenante à la recherche des financements
- 2022** Réalisation des travaux de construction
- NOV. 2023** Inauguration et mise en fonctionnement du laboratoire

LES CUMA, KÉZACO ?

La CUMA est une Coopérative d'Utilisation de Matériel Agricole, où des agriculteurs et agricultrices mutualisent des moyens (machines, main-d'œuvre, hangars...) nécessaires à leur activité agricole.

“Ce cadre juridique de la CUMA, régi par le code rural et de la pêche maritime, favorise l'économie de partage et permet à ses adhérents de gagner en performance, de réduire leurs coûts de mécanisation, de partager les risques liés à l'investissement, d'accéder à des technologies de pointe, de mutualiser du personnel, de créer des projets collectifs et d'optimiser les chantiers.”

En France, il existe 10 000 CUMA, dont environ 600 CUMA de “transformation fermière”.



Pouvoir de décision :
1 ferme = 1 voix

Les agriculteurs-rices
sont engagés à
hauteur de leurs parts
sociales

“ Plutôt que de multiplier les outils difficilement amortissables à l'échelle d'une exploitation, nous avons décidé de mettre en place cet atelier collectif.

“ La formule CUMA est un bon moyen pour conforter l'implication des utilisateurs. Elle permet également de garder la maîtrise des orientations que l'on souhaite donner à cet outil.



COMMENT INTÉGRER LA CUMA

Les conditions d'adhésion sont précisées dans un règlement intérieur.

1 Avant de s'engager, possibilité de "découvrir" et "tester"

- Participer à une transformation et /ou découpe avec un adhérent pour découvrir l'organisation, les machines, le nettoyage, les règles.
- Avoir sa formation HACCP
- Pour la transformation conserverie, avoir une formation autoclave et sertisseuse

2 Phase de test OK ? On rentre 1 an à l'essai dans la CUMA

- Régler 20€ de part sociale pour la couverture d'assurance
- S'adapter au planning de réservation des salles
- Se munir de sa tenue obligatoire
- Prendre connaissance du règlement intérieur, des règles sanitaires, des différentes procédures et suivi.
- Régler sa facture d'utilisation au trimestre

3 Adhésion

- Régler ses frais d'adhésion la première année
 - Estimer son contrat d'engagement avec appel de part sociale à régulariser sur deux ans – réajustement des volumes tous les deux ans.
 - Réserver des jours sur le planning
 - Régler ses factures au trimestre
- S'engager dans la vie de la CUMA CA et AG.



LE LABORATOIRE DES PRÉS GOURMANDS EN QUELQUES CHIFFRES...

- Atelier de **540 m²** avec cinq chambres froides, une zone de découpe, une zone cuisine avec légumerie, une capacité de stockage en surgelé pour différer la cuisine + pièces de stockage, bureau et vestiaires.
- Capacité d'accueil de **40 tonnes de viande** découpée par an et de **200 jours** de cuisine.
- **Environ 1 million € d'investissements, 60 % de subventions publiques** (Union Européenne (FEADER-LEADER), Etat, Région Nouvelle-Aquitaine, Département de la Vienne). Grand Châtelleraut a également participé ensuite financièrement à l'acquisition de matériel complémentaire (armoire de salaison par exemple).
- Objectif de chiffre d'affaires à 3 ans : **73 000 €/an**

“ **L'atelier est pensé et conçu par et pour les agriculteurs et agricultrices. Il appartient à tous ses adhérents et est à leur service.** ”



MATERIELS

LISTE (NON EXHAUSTIVE) DU MATÉRIEL PRÉSENT

- Rail carcasse, matériel de découpes, bacs alimentaires, casseroles, ustensiles de cuisine...
- Epepineuse
- Machine d'étiquetage (9000 €), programmée avec les références de chaque agriculteur
- Sertisseuse : Importance de l'étape du sertissage ! Une formation est souhaitée sur cette étape.
- Un autoclave 40 L (pasteurisation, stérilisation) : une formation est nécessaire pour son utilisation.



..... ET L'ABATTAGE ?

A l'heure actuelle, les carcasses qui arrivent à Châtelleraut ont fait un détour par Mérigny (36) ou Parthenay (79).

.....



LA CERTIFICATION BIO

Certaines fermes sont engagées en AB, d'autres non : l'activité bio est possible dans le laboratoire. Ce n'est pas le laboratoire qui est certifié bio, la certification est portée par les agriculteurs concernés, car l'activité de transformation est bien dans le prolongement de la ferme, elle-même certifiée bio.

Chaque agriculteur engagé dans la CUMA utilise ses propres ingrédients (bio ou non bio selon les cas) et il y a bien une séparation temporelle des transformations bio/non bio. Les produits de nettoyage utilisés sont ceux autorisés en AB.

LABORATOIRE CHARGE DE TRAVAIL

C'est bien la main d'œuvre de l'exploitation (l'exploitant, un salarié de la ferme) qui utilise le laboratoire et réalise les préparations.



Embauche une salariée (20 h/ semaine) pour aider les adhérents à la préparation de la transformation, aux tâches d'entretien.



Un boucher (à son compte) réalise la découpe des carcasses (prestation réglée par chacun des éleveurs).



FACTURATION

- Partie froide : tarif/kg de carcasse (1.10 €/kg en 2025)
- La cuisine : tarif/kg de produits finis (3 €/kg de produits finis en 2025)
- L'autoclave : tarif/cycle d'utilisation (80 €/cycle en 2025)
- + coût de la salariée de la CUMA (taux horaire*nb d'heures)

COMMERCIALISATION

Chaque ferme commercialise ses produits comme elle l'entend, dans ses propres circuits !

L'agrément CE permet d'accéder notamment au marché de la restauration collective ou de vendre en direct au delà d'un rayon de 80 km.

LE fait de travailler en commun sur la transformation a néanmoins fait émerger un projet collectif de commercialisation ! L'idée d'un magasin de producteurs a d'abord été envisagée, mais c'est la solution du Click & Collect qui a été préférée.



DÉCLIC PAYSAN - CLICK & COLLECT

Mis en place en 2024, ce système de commercialisation permet à des clients de commander en ligne et de venir récupérer sur un point de retrait autour de Châtelleraut son panier de manière hebdomadaire. La gamme de produits disponibles est vaste : 575 produits environ, provenant de fermes et artisans du territoire du Grand Châtelleraut. Les commandes sont à effectuer avant le lundi minuit. Chaque jeudi, les producteurs se réunissent et préparent les commandes sur le site du laboratoire de la CUMA avant de les dispatcher sur les 12 points de retrait. Les clients récupèrent leur commande le jeudi soir.

Il s'agit d'une association qui salarie une personne aidant à la mise en ligne, la communication.

Découvrez le site : www.declikpaysan.fr



LE PAT DE GRAND CHÂTELLERAUT

Le Projet Alimentaire Territorial de Grand Châtelleraut vise à mettre en cohérence l'action publique locale, pour créer une dynamique territoriale forte et des réponses concrètes aux enjeux agricoles et alimentaires.

Porté par la communauté urbaine du Grand Châtelleraut, ses principaux objectifs sont :

- d'améliorer les débouchés en circuit court de la filière grandes cultures (céréales, légumineuses, oléagineux...).
- de consolider et diversifier la filière fruits et légumes pour accroître l'autonomie alimentaire du territoire.

Grand Châtelleraut a par exemple aidé à la mise en place du Declic Paysan, dans le cadre de son PAT.

Plus d'informations : www.grand-chatelleraut.fr/imaginer/projet-alimentaire-territorial/projet-pat





GAEC Ferme de Dana

Bovins viande (et production huile sur la ferme)
Sénillé-Saint-Sauveur

Le Cochon d'Antran

Porcs
Antran



Ferme des Trois Cheminées

Bovins Viande
Châtelleraut



EARL Au Paradis de Senillé

Ovins viande
Sénillé-Saint-Sauveur



EARL La Croix Blanche

Volailles Petits fruits
Saint-Gervais les Trois Clochers

Président : Martin SOURIAU - EARL La Croix Blanche

Trésorière : Béatrice MARTIN - GAEC Ferme de Dana

Secrétaire : Jérémy CORNU - EARL Au Paradis de Senillé

Quels sont les avantages et contraintes de la CUMA de transformation fermière ?

“ Nous partageons les valeurs du réseau CUMA que sont l'entraide, la mutualisation) et le travail en commun est une évidence pour nous. Il nous permet de limiter les coûts, nous n'aurions pas pu avoir chacun sur nos fermes un atelier de transformation, et d'accéder à du matériel performant !

Mais le travail en commun exige le respect de règles strictes pour un bon fonctionnement !

Cela nécessite de la rigueur et une bonne organisation, qui va avec une bonne communication...

Le principal point de vigilance dans notre système collectif et le respect des normes d'hygiène par chacun des adhérents, pour que l'outil de travail commun reste performant et sûr au niveau sanitaire. Nous pratiquons régulièrement de l'autocontrôle et l'agrément CE exige également des audits réguliers. Nous sommes intransigeants sur ce point !

Quelles perspectives pour la CUMA dans les 5 années à venir ?

“ Nous souhaitons accueillir plus de fermiers transformateurs de légumes : il y a de la place sur le planning pour développer cette activité...

Nous aimerions aussi embaucher un ou une salarié-e sur la partie cuisine, quand la capacité financière de la CUMA nous le permettra. Nous avons également toujours des investissements en petit matériel à réaliser, que nous faisons au fil de l'eau...

DOCUMENT RÉALISÉ EN 2025
PAR CLAIRE VANHÉE



RÉGION
Nouvelle-Aquitaine



Cofinancé par
l'Union européenne

