

Rapport d'activités de la Halle technologique agro-alimentaire de Montardon.



Préambule

Ce rapport d'activités fait suite au rapport présenté le 11 juin 2020 au conseil d'exploitation. Avec l'arrivée du nouveau responsable technique de la Halle le 16 septembre 2020, Mr Christophe FUMAT, les activités pédagogiques, de transformation ont repris un rythme quotidien.

Les orientations de l'atelier sont déterminées par 3 missions :

- L' accueil d'activités pédagogiques et de formations,
- la fabrication et la vente de produits alimentaires,
- l' appui aux professionnels au travers de différentes prestations de services.

Les objectifs pour l'année scolaire 2020/2021 :

- proposer une gamme de produits valorisant les productions des 3 exploitations,
- développer les circuits courts de façon pérenne.
- tendre vers l'équilibre budgétaire.

HALLE TECHNOLOGIQUE PAU-MONTARDON

Route de Pau - 64121 MONTARDON - www.agrocampus.fr
Tél. +33 (0)5 59 33 24 10 - @ : legta.montardon@agriculture.gouv

Point au 02 novembre des prestations arrêtées pour l'année scolaire

1. Prestations pédagogiques

	Agrocampus	Externe	Nombre de jour de présences	Montant de la prestation
Pré qualification 5 stagiaires	CFPPA		20 journées	
CAP OIA (Opérateurs industrie agroalimentaire) Recrutement en cours	CFPPA		20 à 30 journées	
BPREA (Option transfo viande) 18 stagiaires	CFPPA/CFA		4 journées	
BPREA (option transfo laitière) 2 groupes de 13 stagiaires	CFPPA/CFA		2 journées	
SIL Ovin	CFPPA		1 journée	
Formations professionnelles	CFPPA		Yaourts (2 jours) Autoclave (1.5 jours) Hygiène (1 jours)	
BTS STA 2	CFA		12 séances de 4H	
BTS STA 2 Module pluri innovation	CFA		3 séances de 4H (jusqu'à la fin de l'année civile)	
Licences pro Valorisation des produits du terroir	CFA		5 séances de 4H dont une de 7H (jusqu'à la fin de l'année civile)	
Bac STAV	LEGTA		3 journées	
BTSA ACSE/PA	LEGTA		A déterminer	
CAP Boucher		GRETA	38 journées	
CAP Poissonnier		GRETA	45 journées	
3 ^{ème} EA (20 élèves)	LPA Orthez		1 matinée	

2. Prestations producteurs/professionnels

a. Producteurs réguliers

Actuellement 2 producteurs (MR CHAMBAUD – noix de cajou et Mr BORIE-yaourt)

Fréquence : 2 fois par semaine.

1 producteur est en prestation (fabrication de Yaourt) tous les 15 jours : Mr Loustau

b. Producteurs ponctuels

Autoclavage de soupe de légumes pour l'entreprise de maraîchage LOUSTAU (septembre 2020)

Essai de transformation de velouté/soupe pour la cueillette de l'Aragnon (Octobre 2020)

c. Productions totales

Pour le LEGTA de DAX : production à base de viande de Bœuf issu de l'exploitation de DAX.

(Transformation de rillettes et Axoa de veau/bœuf)

d. Demande de prestations

2 propositions de prestation (devis en cours):

- Travail de légumes et de la stérilisation avec vente de contenants.
- Travail sur du fruit confit.

Contacts /projets:

- producteur de légumes fermentés (lactofermentation)
- producteur de plats cuisinés indiens avec vente de contenants.
- producteur de Yaourt de BUROS
- Un producteur de transformation de porc et de gibier.
- Le CFPPA (Emmanuelle ROUCHOU) est en relation avec la conserverie du Vic Bilh pour une étude sur de la production de yaourts (formation puis prestation)

3. Production de la halle

Contrairement aux années précédentes

- il n'y a qu'1ETP au lieu de 1.7 l'an dernier.
- Il n'y a plus de salarié de l'exploitation qui vient faire des yaourts à la fréquence de 1.5jours/semaine.

Ces points sont importants pour l'articulation du plan de relance qui suit.

a. Activité de relance de la production.

Tri des produits (DLC/DLUO dépassées) de l'ensemble des frigos, congélateurs et épicerie. (1312,03 € de perte enregistrée)

De ce fait une rationalisation des produits et des contenants est faite afin de limiter les pertes.

A ce jour nous travaillons avec des partenaires locaux (Cueillette de l'Aragnon, Vergers de Sainte Quitterie, la SICA pyrénéennes à Serres Castet) pour les approvisionnements en matières premières. Le but étant de travailler avec des produits ultra frais afin de revendre sur la halle des produits de qualité et de limiter l'impact carbone.

Pour tous les produits fabriqués un coût de revient et une réévaluation des prix est calculé afin de pouvoir couvrir à minima les coûts de matières et de fonctionnement de la halle.

Afin de pouvoir négocier le prix de la matière première et rentabiliser au maximum les outils, (marmites et autoclaves) des journées de production à fort volume sont planifiées.

Les stagiaires encadrés par la formatrice et moi même (pré qualification IAA du CFPPA) sont les seules ressources en personnel pour effectuer ces volumes (travaux pratiques en situation professionnelle).

Une activité de vente directe de produits frais sous vide en petite portion (de 2) est relancée pour la viande et le poisson (vente de produits découpés par les stagiaires du GRETA).

Des colis de viande ont été proposés à la vente à partir du 20/10/2020.

b. Transformation pour la cantine.

A partir du 1er novembre, 280 yaourts sucrés et 400 yaourts aromatisés seront fournis à la cantine. (4 parfums différents seront proposés pour éviter le gaspillage et le nombre de pots différents).

Une collaboration est primordiale avec la cantine pour pouvoir intégrer de manière régulière d'autres produits tels que la viande découpée par le GRETA.

4. Perspectives

a. Produits frais

Objectif : Valoriser les animaux de l'Agro Campus 64.(découpe assurée par les stagiaires bouchers du GRETA)

Courant le premier trimestre 2021, un veau de race croisé et une vache engraisée de race Blonde d'Aquitaine du lycée agricole de Montardon seront vendue en colis (5 à 10 kg).

b. Produits stabilisés en conserve

Sélection de produits phares (leader au niveau du chiffre d'affaires)

Retravailler et resserrer la gamme de produits proposés (fruits, légumes, produits carnés...)

Travailler avec des matières premières « ultra-fraîches » de saison (fort volume de production)

Remettre en fonctionnement le pasteurisateur tubulaire pour développer la vente directe de lait entier pasteurisé

c. Commercialisation

Développement du fichier client

Renforcer la commercialisation aux particuliers externes en vente directe à la halle.

d. Communication

Création d'une plaquette commerciale de présentation, précommande...

Articles de presse, développement des réseaux sociaux, journées portes ouvertes à destination des personnes/entreprises/professionnels extérieurs.

Un numéro de téléphone direct et une boîte et adresse mail pour la halle.

e. Investissement/ maintenance

Report des investissements lourds

Réaliser une maintenance préventive plutôt que curative

Analyse des pannes pour optimiser les interventions du prestataire maintenance

Mise en fonctionnement (recâblage et branchement) du pasteurisateur tubulaire pour pasteuriser le lait de l'exploitation et réaliser des jus de fruits.

Intervention d'EVIPRO premier trimestre de l'année 2021 pour une intervention sur les chambres froides et groupe froid de la Halle 1.

Point financier

1. DM2

La baisse d'activité liée au covid et au départ du responsable de l'atelier (15 mai), nous amène à proposer une DM2 qui prend en compte :

- Charges

-une baisse des charges en consommables,
-le coût financier du litige entre un salarié de la Halle et l' EPLEFPA s'élève à 9 481,10 €, soit 5 881,10 € d'indemnités et 2 fois 1 800 € de frais d'avocats.

- Produits

-une baisse d'activité tant pédagogique que de production.

- L'annulation des opérations d'investissement

La DM2 présente une baisse du fonds de roulement de 35 850€.

Ce montant ne devrait pas être atteint étant donné que nous avons laissé des lignes de charge suffisamment ouvertes mais qui ne seront pas en totalité utilisées.

Charges de fonctionnement

	Budget + DM1	DM2	Total
60 – Achats	52 300 €	- 9 000 €	43 300 €
61 – Services extérieurs	29 250 €	500 €	29 750 €
62 – Autres services extérieurs	6 250 €	- 100 €	6 150 €
63 – Impôts, taxes et versements assimilés	1 200 €	0 €	1 200 €
64 – Charges de personnel	53 412 €	- 15 462 €	37 950 €
65 – Autres charges de gestion courante	1 450 €	- 450 €	1 000€
68 – Dotations aux amortissements et aux provisions	8 515 €	- 515€	8 000 €
6 – Comptes de charges	152 377 €	- 25 027 €	127 350 €

Produits de fonctionnement

70 – Ventes	67 100 €	- 21 000 €	46 100 €
74 – Subventions d'exploitation	49 200 €	- 15 200 €	34 000€
75 – Autres produits de gestion courante	3 400 €	0 €	3 400 €
78 – Reprise sur amortissements et provisions	5 015 €	- 3 015 €	2 000 €
7 – Comptes de produits	124 715 €	- 39 215 €	85 500€

Dépenses d'investissement

21 – Immobilisations corporelles	20 500 €	- 20 500 €	0 €
2 – Comptes d'immobilisation	20 500 €	- 20 500 €	0 €

Récapitulatif 2020

Fonctionnement

	Dépenses	Recettes	Variation
BP 2020	172 977 €	133 715 €	- 39 262 €
DM 1	- 20 600 €	- 9 000 €	- 11 600 €
DM 2	- 25 027 €	- 39 215 €	
TOTAL	127 350 €	85 500 €	- 41 850 €

Investissement

	Dépenses	Recettes	Variation
BP 2020	22 000 €		- 22 000 €
DM 1	- 1 500 €		- 1 500 €
DM 2	- 20 500 €		- 20 500 €
TOTAL	0	0	0

BP 2021

Charges de fonctionnement

	Budget
60 – Achats	43 500 €
61 – Services extérieurs	30 800 €
62 – Autres services extérieurs	4 250 €
63 – Impôts, taxes et versements assimilés	2 200 €
64 – Charges de personnel	42 850 €
65 – Autres charges de gestion courante	900 €
68 – Dotations aux amortissements et aux provisions	8 000 €
6 – Comptes de charges	132 500 €

Produits de fonctionnement

70 – Ventes	95 600 €
74 – Subventions d'exploitation	34 700 €
76 – Produits financiers	200 €
78 – Reprise sur amortissements et provisions	2 000 €
7 – Comptes de produits	132 500 €

Ré évaluation prix de vente

Proposition de ré évaluation des prix de vente en fonction des coûts de revient.

1- Produits fabriqués par la halle ou l'exploitation

2- Produits de l'EPL revendus par la halle

3- Produits des autres EPL revendus par la halle

	PRODUITS	PRIX
1	Jus de pomme 75 cl	3.50 € la bouteille
3	Nectar de framboise 50 cl	4.20 € la bouteille
1	Jus de pomme menthe 75 cl	4 € la bouteille
3	Jus de pomme citron 1 L	2.80 € la bouteille
3	Jus de pomme carotte 1 L	2.80 € la bouteille
3	Jus de pomme violette 1 L	3 € la bouteille
3	Jus de pomme kiwi 1 L	3 € la bouteille
3	Jus de pomme lavande 1 L	3 € la bouteille
3	Jus de pomme betterave 1 L	2.80 € la bouteille
1	Jus de pomme poire 75 cl	3.60 € la bouteille
1	Confiture kiwi orange 400 gr	3.40 € le pot (chgt conditionnement)
1	Confiture framboise 400 g	3.40 € le pot
1	Confiture abricot 400 g	3.40 € le pot
1	Gelée de pomme	3.25 € le pot
1	Gelée de betterave à la ciboulette 100 gr	1.30 € le pot
1	Confiture citrouille, abricot, cannelle 120 gr	1.30 € le pot
1	Pâté végétal à la betterave 200 gr	3€ le pot
1	Pâté végétal carotte cumin 200 gr	3€ le pot
1	Pâté végétal aubergine miel 200 gr	3€ le pot
1	Pâté végétal tomate 200 gr	3€ le pot
1	Pâté végétal carotte/noisette 200 gr	3€ le pot
1	Pâté végétal topinambour/gingembre 200gr	3€ le pot
1	Pâté de porc au piment d'Espelette 180gr	3.5€ la boite
1	Pâté de porc au piment d'Espelette 250 gr	4€ la boite
3	Rillettes de saumon 160 gr	5.90 € la boite

3	Rillettes de canard 190 gr	6.60 € la boîte
3	Porc en gelée 190 gr	3.60 € la boîte
3	Gésiers de canard confits 200 gr	5.50 € la boîte
3	Foie gras IGP 190gr	23.50 € le bocal
3	Foie gras IGP 100gr	13 € le bocal
3	Terrine Périgord au foie gras 130g	3.30€ la boîte
3	Délice la Peyrouse 130g	4.70 € la boîte
1	Compote de pomme 400 gr	2 € le pot
1	Compote de pomme 760 gr	3.50 € le pot
1	Compote pomme vanille 780 gr	4 € le pot
1	Compote pomme poire 780 gr	4€ le pot
1	Compote pomme kiwi 780 gr	4€ le pot
1	Poire au sirop 800ml	2.5€ le pot
1	Velouté de potimarron 75 cl	5 € la bouteille
1	Velouté de citrouille 75 cl	5 € la bouteille
1	Garbure 760g	9.50€ le pot
1	Velouté d'hiver 75 cl	4.50 € le pot
1	Tajine de brebis 760gr	11 € le pot
1	Axoa bœuf 780 gr	11 € le pot
1	Plat cuisiné à base de bœuf 780 g	11 le pot
1	Axoa veau 380gr	7 € le pot
1	Axoa veau 760 gr	13.0 € le pot
1	Plat cuisiné à base de veau 760 g	13 le pot
1	Poulet basquaise 780gr	10 € le pot
1	Piperade 760 gr	9.41 € le pot
1	Sauce Bolognaise 780 gr	9.50 € le pot
1	Sauce Bolognaise 380 gr	4.63 € le pot
1	Blanquette de veau 760 gr	13.0€ le pot
1	Daube de bœuf 730g	9€ le pot
1	Bœuf carottes 800 gr	9.50 € le pot
1	Pâté de porc à la noisette 180 gr	2.90 € le pot
3	Jus pomme prune 1L	3 € la bouteille
3	Jus pomme safran 1L	3.50 € la bouteille
1	Confiture extra de mangue 380 gr	3.40 € le pot
1	Confiture extra de fraise 380 gr	3.40 € le pot

1	Confiture extra de prunes 380 gr	3.40 € le pot
1	Chili con carne 800gr	12.50 le pot
3	Soupe de poisson 800 Ml	4.50 € le pot
1	Yaourt sucré 125 ml particulier	0.45€ le pot
1	Yaourt aromatisé 125 ml particulier	0.58€ le pot
1	Yaourt nature 125 ml particulier	0.50 € le pot
1	Yaourt nature sucré cantine	0.40€ le pot
1	Yaourts aromatisé cantine	0.48€ le pot
1	Beurre	2.30 € les 250 gr
1	Fromage blanc	3.90 € les 300 gr
1	Fromage de vache	13 € le kilo
2	Fromage de brebis AOP Ossau Iraty	17.5 € le kilo. 16.50 € pour les personnels de l'EPLEFPA 64.
2	Fromage d'estive fermier AOP Ossau Iraty	20 € le kilo. 19€ pour les personnels de l'EPLEFPA 64.
1	Fougasse	1.70 € la petite 2.20 € la grande
1	Pain au noix	2,00 € les 500 gr
1	Cannelés	0.40 € l'unité 2.85 € barquette de 8
1	Tarte aux pommes	1 € la part
1	Gâteau basque	1.70 € la part 11 € le gâteau
1	Poulet basquaise 200 gr	5.20 € la barquette
1	Poulet à l'ananas 200 gr	5.20 € la barquette
1	Assiette de fromage ossau Iraty (3 tranches d'environ 50 g chacune)	4 €
1	Veau prêt à cuire	13€ le kilo
3	Saucisson porc	18 € le kilo
3	Saucisson bœuf	21 € le kilo
3	Saucisson porc au comté	19.50 € le kilo
3	Bœuf séché	6 € la pièce
1	Poisson	Prix de revient + marge entre 5 et 30 %
1	Viande hachée de boeuf	6,5€ le kg tarif pour collectivités
1	Viande de bœuf sous vide	6.50 e le kg à 15 € le kg

1	<i>Agneau sous vide</i>	11 à 17 €/kg
1	<i>Gigot agneau sous vide</i>	12 à 17€ le kg
1	<i>Porc sous vide</i>	6.5 €/kg
1	<i>Bœuf sous vide (primholstein)</i>	8.5€/kg
1	<i>Steak haché veau</i>	15€/kg
1	<i>Steak haché veau surgelé</i>	13€/kg
1	<i>Chipolata</i>	6.5€/kg
1	<i>Foie de génisse</i>	2.5 € le kg
1	<i>Brochette de cœur de bœuf</i>	3.90 € le kg
1	<i>Tête de veau</i>	15 € pièce
1	<i>Pied de veau</i>	1.50 € le kg
1	<i>Rognon de génisse</i>	2.90 € kg
3	<i>Crémant de Dilllon</i>	8.10€ la btlle
3	<i>Vin rouge Gaïa de Grand Baril (AB)</i>	9.90 € la btlle
3	<i>Vin blanc Sauvignon de Grand Baril (AB)</i>	6 € la btlle
3	<i>Vin blanc Brumes de la Tour Blanche 75 cl</i>	12.50 € la btlle
3	<i>Vin blanc Brumes de la Tour blanche 37.5 cl</i>	6.90 € la btlle
3	<i>Floc blanc 75 cl (Lycée Riscle)</i>	9€ la btlle
3	<i>Floc rouge 75 cl (Lycée Riscle)</i>	9€ la btlle
3	<i>Note Blanche (crémant)</i>	8.50€ la btlle
3	<i>Esprit de Peyris rouge (Lycée Riscle)</i>	5€/la btlle
3	<i>Esprit de Peyris rosé (Lycée Riscle)</i>	5€/la btlle
3	<i>Domaine de Peyris blanc</i>	6.50€ la btlle
3	<i>Château Réal Caillou AOC Lalande de Pomerol</i>	16 € la btlle