



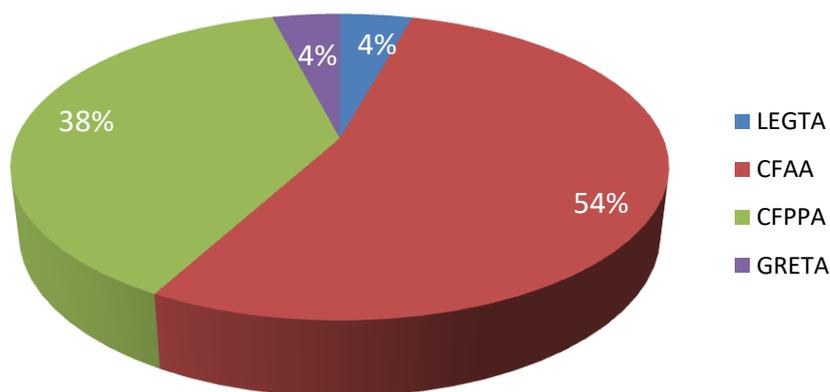
15 octobre 2024

1	Point d'occupation pédagogique 2023-2024	3
2	Analyse des produits	4
2.1	Répartition des ventes de produits	4
2.2	Répartition des prestations et des locations d'ateliers	5
2.3	Evolution du chiffre d'affaire de la boutique	5
2.4	Evolution de la production par rapport à la masse salariale	7
3	Projet 2024	8
3.1	Investissement en matériel halle N°1.....	8
3.2	Remise aux normes de la halle N°2.....	8
4	Point financier	9
4.1	Décision modificative 3	9
4.2	Budget prévisionnel 2025	10
5	Points divers.....	11
6	Conclusion	11

1 Point d'occupation pédagogique 2023-2024

Centre	Classe	Heures totales TP	Atelier
LEGTA	1ère, terminale et BTS transfo	128	Prépa chaude + légumerie
	Atelier EATDD + atelier mercredi	48	Prépa chaude
Total		176	
CFAA	BTS Bioqualim 1	416	Toutes les salles
	BTS Bioqualim 2	1 296	Toutes les salles
	CS transfo fromagère	104	Salle lait
	Licence VPT	399	Prépa chaude
Total		2 215	
CFPPA	CAPA OIA	343	Toutes les salles
	BPREA Lait	455	Salle lait
	SIL Ovin	42	Salle lait
	UCARE Végétaux	192	Prépa chaude + légumerie
	UCARE Viande	351	Prépa froide + chaude
	BPREA Maraicher	189	Prépa chaude + légumerie
Total		1572	
GRETA	CAP Boucher	164	Prépa froide
Total		164	
TOTAL		4 127	

On constate une hausse sur la présence des apprenants du CFAA du fait notamment de l'accueil des BTS Bioqualim1 en travaux pratiques. En revanche nous avons accueilli un seul groupe de CAP bouchers pour le GRETA contre deux l'an passé.



Depuis cette année il est à noter un recul sur des effectifs. Cette baisse aura un impact sur la production sur l'atelier. En effet dans certains cas les productions fabriquées par les apprenants alimentent la boutique

Concernant l'organisation et le fonctionnement de l'atelier, une réunion de rentrée a eu lieu à la mi-septembre afin de légiférer le fonctionnement de la halle avec une mise en place d'un règlement intérieur et d'un livret d'accueil pour les apprenants.

Un registre de signature est mis en place après la remise et l'explication du livret par les professeurs.

Cette nouvelle procédure fait suite à des débordements de comportement et des casses de matériel constaté durant la précédente année scolaire. Elle était aussi une demande de la DDPP pour l'obtention de nouveau agrément.

2 Analyse des produits

2.1 Répartition des ventes de produits

Aujourd'hui nous distribuons nos produits à travers différents circuits.

La vente en boutique : elle représente 58% des ventes

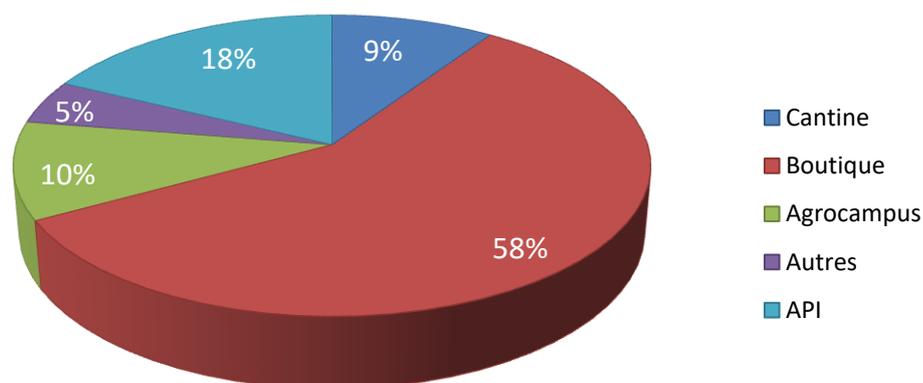
Les collectivités : les cantines de l'Agrocampus mais également la cantine de l'école primaire et élémentaire de Saint-Castin et le lycée des métiers et de l'habitat à Gelos.

Exploitations et centres de l'Agrocampus : confection de coffrets cadeaux pour les différents centres, point de vente sur l'exploitation d'Oloron et également sur l'exploitation de Oeyreluy.

Autres : Communes, associations, Conseil Régional, comité d'entreprise.

Restaurant d'entreprise du Luy de Béarn à Serres-Castet : Nous travaillons ensemble depuis le mois de mars. En moyenne il s'agit de 195 Kg de viande par mois mais les volumes demandés ne cessent d'augmenter à l'image du mois d'octobre où nous sommes déjà à 320 Kg. Ils nous ont récemment sollicités sur une commande de fromage de brebis de Soeix ainsi que de yaourts.

Il faut souligner qu'il représente aujourd'hui la deuxième porte de sortie de nos produits après la vente en boutique avec 13 991€ de chiffre d'affaire en 6 mois.



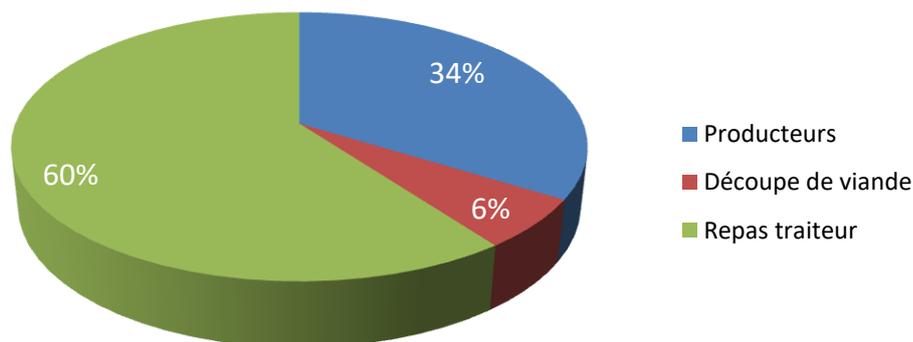
2.2 Répartition des prestations et des locations d'ateliers

La location des ateliers représente une source de revenu plus importante que les prestations.

Les prestations des repas traiteur représentent 60% du chiffre d'affaire, c'est une activité pour laquelle la halle est de plus en plus sollicitée que ce soit pour l'Agrocampus ou encore par d'autres associations.

La prestation de production est essentiellement demandée par l'exploitation du Lycée de Oeyreluy sur de l'axoa ou encore de la bolognaise ce qui leur permet de transformer la viande qui n'a pas été vendue en direct.

Répartition des prestations

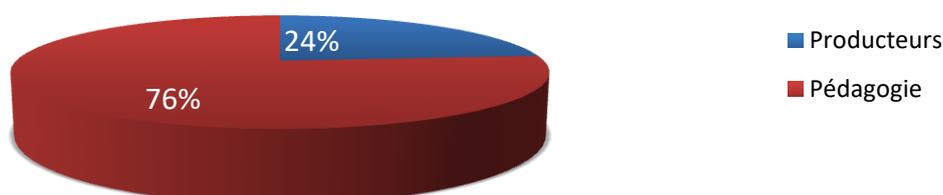


Locations des ateliers

On constate que la pédagogie représente aujourd'hui 76% des revenus issus de la location des ateliers. Comme souligné précédemment, nous sommes tout de même alertés sur la baisse de fréquentation des formations en agroalimentaire. Toutes les formations, du lycée à l'apprentissage ou encore formation professionnelles sont impactées. Ce qui engendrera un manque de chiffre d'affaire conséquent pour l'atelier qui a pour objectif d'équilibrer les comptes.

Nous avons la chance de pouvoir mettre à disposition un atelier moderne et sur site, aux apprenants dont l'objectif est d'acquérir des diplômes agroalimentaire. Un travail est sûrement à faire en collaboration avec toute la filière entreprise et intervenants afin de pouvoir inverser la tendance.

Répartition des locations



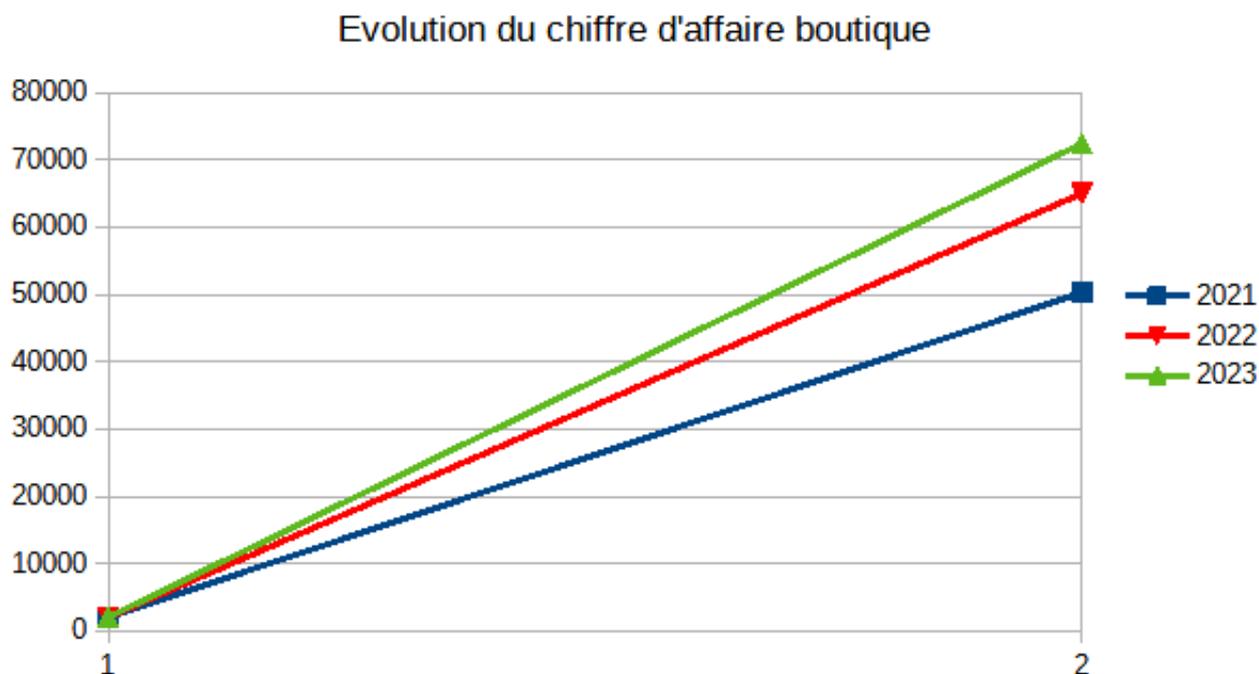
2.3 Evolution du chiffre d'affaire de la boutique

L'année 2023 a été une année record avec 72 400€ de chiffre d'affaire réalisé uniquement sur la partie boutique. Nous avons fait un prévisionnel à 69 000€ mais c'était sans compter sur l'engouement qu'on connu les coffrets cadeaux soit 130 coffrets confectionnés sur le mois de décembre.

A septembre 2024, la vente en boutique se stabilise par rapport à N-1 malgré le fait que nous n'ayons pas été en mesure de proposer du frais tels que le poisson ou encore les plats cuisinés du fait d'une hausse de production.

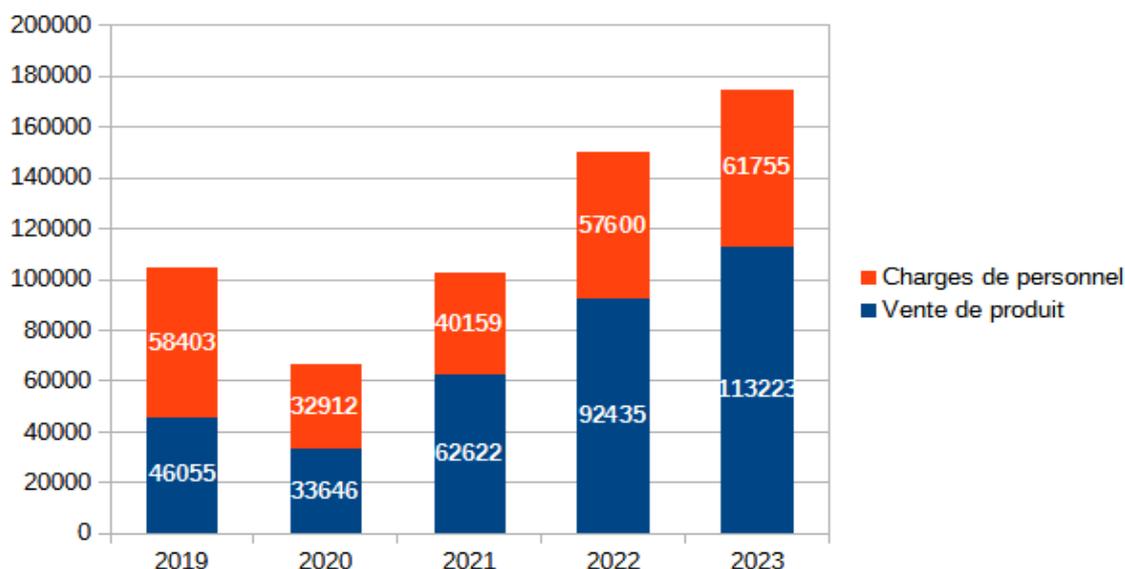
Dans l'objectif d'une progression : la halle devra trouver les ressources nécessaires afin de développer 3 points :

- La vente en frais (poisson et plats cuisinés) est un vrai déclencheur de venue et un stimulateur d'achat.
- Le temps d'ouverture de la boutique. Il est aujourd'hui de moins de 50% du nombre de jours ouverts dans l'année.
- Augmenter notre réseau client pour pouvoir vendre davantage d'animaux des exploitations de l'Agrocampus notamment sur les Blondes d'Aquitaine.



2.4 Evolution de la production par rapport à la masse salariale

	2019	2020	2021	2022	2023
Vente de produit	46 055,00 €	33 646,00 €	62 622,00 €	92 435,00 €	113 223,00 €
Charges de personnel	58 403,00 €	32 912,00 €	40 159,00 €	57 600,00 €	61 755,00 €
Part de la masse salariale sur la vente de produits	162.81%	97.82%	64.13%	62.31%	54.54%



Il est à noter que le chiffre d'affaire sur la vente des produits augmente mais en contrepartie la part de la proportion de masse salariale diminue. Ceci est dû en particulier à l'optimisation de l'organisation sur l'atelier.

Il est à noter qu'un point n'apparaît pas sur les charges de personnel. Depuis 2 ans la DRAAF a pris en charge (suite à l'arrêt maladie d'Hélène LABAN de NAYS) et à la répartition de son travail 1 ETP pour l'année 2022 et 0.45 ETP sur la halle sur l'année 2023. Depuis fin juin nous sommes passés à 0 ETP.

Le responsable technique comble le manque en personnel et travaille aujourd'hui sur l'automatisation de l'outil afin de limiter les tâches non valorisées (termes amélioration continue).

Il est à noter que l'optimisation de l'organisation et l'automatisation ont une limite sur la capacité à absorber l'augmentation des volumes actuels.

3 Projet 2024

3.1 Investissement en matériel halle N°1

Le renouvellement du matériel de la halle se poursuit et sera réalisé en quasi-totalité à la fin de l'année. Ces changements vont être un réel atout du fait de l'augmentation de volume produit sur l'atelier. Ils vont également permettre de rester fidèle aux 3 axes définis :

- La pédagogie (utilisation de matériel fonctionnel et présent dans les entreprises agroalimentaires).
- Les besoins en production (augmenter la productivité sur l'atelier).
- La prestation (la possibilité pour les agriculteurs de produire plus avec moins de personnel dans le même temps imparti).

Localisation	Matériel + mise en service	Montant	Etat
Salle chaude	Autoclave	13 689,90 €	Devis validé / en attente
	Sonde d'enregistrement des températures d'auto clavage	1 991,90 €	
	Automatisation décharge de panier	7 100,00 €	
	Dateuse pour conserves avant auto clavage	7 776,15€	Devis validé / en attente
	Four vapeur industriel programmable avec enregistreur de température	14 641,90 €	Réglé et installé
	Poussoir/doseur sous vide	37 000,00 €	Réglé et installé
Salle production laitière	Pasteurisateur lait 200L	16 464,00 €	Réglé et installé
	Canalisation alimentation doseuse	2 230,00 €	2025
	Automatisation alimentation doseuse MEA	2 200,00 €	
Salle froide + conditionnement	Pétrin + hachoir	4 386,90€	Réglé et installé
	Machine sous vide (soudure de 620 à 800)	15 600,00 €	Réglée et installée
	Trancheur inox	3 689,90 €	Devis validé / en attente
Légumerie	ROBOT coupe pelage d'oignon	4 916,90 €	Réglé et installé
Porte couloir	Renforcement des portes couloir	4 000,00 €	Attente de réglage
Ensemble de l'atelier	Raccordement électrique + pneumatique+ mise en service	6 800,00 €	Devis validé / en attente
Salle de contrôle	Étiquetage des produits pour la mise en boutique	8 275,00 €	Devis validé / en attente
Total 2024		162 730,85 €	
Restant 2025		4 430,00 €	

3.2 Remise aux normes de la halle N°2

Les travaux visant à aménager la halle N°2 en atelier de transformation de produits laitiers ont débuté mardi 08 octobre 2024.

- Le changement du système frigorifique.
- La remise aux normes de l'atelier au niveau électrique et évacuation.
- Anticipation des accès et branchements électriques dans la vue d'arrivée de nouveaux équipements.

4 Point financier

4.1 Décision modificative 3

Charges de fonctionnement

	BP24 + DM2	DM3	BP24 + DM3
60 – Achats	103 100 €	9 500 €	112 600 €
61 – Services extérieurs	22 060 €	1 000 €	23 060 €
62 – Autres services extérieurs	860 €	100 €	960 €
63 – Impôts, taxes et versements assimilés	4 000 €	0 €	4 000 €
64 – Charges de personnel	64 250 €	4 900 €	69 150 €
65 – Autres charges de gestion courante	4 600 €	0 €	4 600 €
68 – Dotations aux amortissements et aux provisions	3 050 €	7 000 €	10 050 €
6 – Comptes de charges	201 920 €	22 500 €	224 420 €

Produits de fonctionnement

	BP24 + DM2	DM3	BP24 + DM3
70 – Ventes (vente de produits + location atelier + prestation)	156 050 €	18 000 €	174 050 €
74 – Subventions d'exploitation	15 687 €	0 €	15 687 €
75 – Autres produits de gestion courante	4 150 €	0 €	4 150 €
76 – Produits financiers	4 800 €	8 500 €	13 300 €
78 – Reprise sur amortissements et provisions	200 €	0 €	200 €
7 – Comptes de produits	180 887 €	26 500 €	207 387 €

Résultat de fonctionnement après DM : -17 033 €

Ce résultat est dû en partie à l'augmentation du compte 68 charges de la dotation aux amortissements. Ceci s'explique par l'achat de nouveau matériel.

Le budget prévisionnel 2024 était fixé à -46083 €. Il est donc inférieur de 29 050€

Dépenses d'investissement

	BP24 + DM2	DM3	BP24 + DM3
2 – Comptes d'immobilisations			
21 – Immobilisations corporelles	169 000 €	0 €	169 000 €

4.2 Budget prévisionnel 2025

Charges de fonctionnement

	BP 2025
60 – Achats	108 300 €
61 – Services extérieurs	21 760 €
62 – Autres services extérieurs	2 160 €
63 – Impôts, taxes et versements assimilés	4 000 €
64 – Charges de personnel	65 950 €
65 – Autres charges de gestion courante	3 600 €
68 – Dotations aux amortissements et aux provisions	3 050 €
6 – Comptes de charges	208 820 €

Produits de fonctionnement

70 – Ventes	175 050 €
74 – Subventions d'exploitation	15 500 €
75 – Autres produits de gestion courante	2 060 €
76 – Produits financiers	4 000 €
78 – Reprise sur amortissements et provisions	200 €
7 – Comptes de produits	196 860 €

Résultat de fonctionnement prévisionnel : -11 960 €

Dans le cadre d'un passage en centre constitutif prévu initialement au mois de janvier et la prise en charge du salaire du responsable le résultat serai largement positif.

Dépenses d'investissement

	BP 2025
2 – Comptes d'immobilisations	
21 – Immobilisations corporelles	5 500 €

Résultat d'investissement prévisionnel : -5 500 €

5 Points divers

5.1 Stagiaire Licence Valorisation des Produits du Terroir

La halle accueille Anaïs actuellement en Licence Valorisation des Produits du Terroir. Anaïs effectuera sa période de stage de 16 semaines selon un calendrier pré établi ensemble. Elle bénéficiera d'une gratification.

Les sujets de sa thématique sont les suivants :

- Réalisation d'un fichier client supplémentaire pour la vente de vache Blonde d'Aquitaine du lycée agricole de Montardon (objectif doubler le nombre de colis à la vente).
- Étude sur la signalétique de la boutique de la halle depuis la route de PAU.
- Élaboration d'un BOOK de produit de la halle en vue de la recherche de nouveau client type comité d'entreprise.

5.2 Aménagement des abords de la halle

Le projet d'aménagement du devant de la halle se poursuit cette année avec les secondes 3 et 4 en EATDD. L'idée est de donner un côté plus accueillant et chaleureux en imaginant des parterres de fleurs avec de la couleur, des odeurs, peu d'entretien et pourquoi pas un peu de mobilier en bois.

Nous remercions Gaëlle Portasseau, Christine Freri, Lara Guillaud, Serge Capdevielle et Lionel Ducos pour le suivi de ce projet.

6 Conclusion

Année après année, la halle confirme sa progression et a atteint les objectifs fixés à la prise de fonction du responsable technique.

- Présenter le dossier de modification de statut de la halle technologique en centre constitutif. Le dossier est en cours de validation.
- Respecter les 3 axes de fonctionnement de l'atelier: pédagogie, production et prestation.
- Posséder un pourcentage majoritaire en chiffre d'affaires de vente de produits afin de créer une source de revenus stable et des volumes de fabrication conséquents.
- Maîtriser les coûts de revient et contrôler les charges variables de fonctionnement afin de se rapprocher au maximum de l'équilibre.

Il est à noter qu'aujourd'hui, vu l'incertitude sur son changement de statut la halle ne peut pas se fixer de nouveaux objectifs.

Le développement de nouveaux marchés vers les collectivités, entraîne une augmentation des volumes de façon conséquente (de l'ordre de 3 fois plus qu'il y a 2 ans).

Malgré l'automatisation, vu la baisse du nombre d'apprenants et du nombre d'ETP depuis 2 ans l'atelier ne pourra pas absorber ce type d'augmentation de volumes.

Son changement de statut est donc vital afin de pouvoir renforcer l'atelier de nouvelle main d'œuvre.