



Portrait D'Avenir

La famille Peres tient la barre et augmente son chiffre d'affaires malgré le covid, les épizooties et les hausses de l'énergie, grâce à des investissements judicieux et des projets de groupes.

Grippe aviaire, épidémie de Covid, délais administratifs à rallonge et maintenant, hausse de l'énergie et des engrais sur fond de guerre en Ukraine. « Les dix dernières années ont été plus difficiles à traverser que la décennie précédente », témoigne Pierre Peres, agriculteur à Saint Michel dans le Gers.

Nous avons rencontré la famille Peres en 2016 pour le 2e numéro d'A Vrai Lire. Déjà, la réussite de la ferme de la Patte d'Oie reposait sur un triptyque qui continue de faire ses preuves : « Production-Commercialisation-communication ».

« Nous sommes sur le bon créneau pour la valorisation de nos produits : nos canards sont élevés, abattus et transformés sur place, nourris avec les céréales produites sur la ferme et commercialisés en vente directe. Et les clients sont prêts à payer la qualité et la répercussion de la hausse des charges » qui, grâce à des investissements judicieux, est maîtrisée et essentiellement limitée au verre, au fuel et à l'électricité. Résultat, ils vendent aux restaurateurs des magrets de canards moins chers que le grossiste ! Ces prix attractifs permettraient de doubler la production. « Mais cela ne durera peut-être pas et nous voulons limiter notre volume d'animaux à ce que nous permet notre superficie de céréales. On en reste là. D'autant que l'alimentation est un poste très important. Le canard consomme 20 kg par cycle de 3 mois ». Acheter l'aliment n'est actuellement pas un bon calcul alors qu'il a augmenté de 200 €/tonne.

Des crises surmontées

Depuis 2016, la ferme a traversé plusieurs épizooties de grippe aviaire avec des arrêts de production de plusieurs mois. « Pour compenser, avec l'association des conserveurs fermiers, nous avons acheté de la marchandise chez nos collègues producteurs fermiers de départements indemnes. En parallèle, nous avons mis en place des cannetons dans ces zones. Au moment de remettre en production chez nous, nous avions ainsi déjà des canards élevés prêts à gaver. Nous avons gagné trois mois grâce à cette solidarité ». Elle a aussi permis de maintenir le chiffre d'affaires de l'atelier. Mais il leur aura fallu investir 250 000 € dans la mise aux normes biosécurité des installations. Les sas, les aires bétonnées, les aires de lavage, les systèmes de paillage, etc.

Tout a été refait pour satisfaire à la nouvelle réglementation et améliorer les conditions de travail. Après, c'est aux différents confinements, imposés par la crise du Covid, qu'ils ont dû s'adapter. Les salons, qui représentent 60 % des ventes de la ferme de la Patte d'Oie, ont été annulés. Pour compenser, les Peres ont organisé des drives et des livraisons partout où se situaient les salons. « Les clients habituels ont été au rendez-vous ce qui nous a permis de maintenir notre chiffre d'affaires ». La traque des économies a contribué à cette réussite. Ils ont par exemple numérisé leur fichier clients.

« Cela nous a pris trois ans pour récupérer toutes les adresses mails et nous sommes passés de 25 000 envois papier à moins de 1000, économisant l'imprimeur, les frais de routage, etc. », se félicite la famille Peres. Depuis, les livraisons sur l'autoroute des salons continuent et fidélisent de nouveaux clients auprès desquels, ils font aussi la promotion de leurs table et chambres d'hôte.

Poursuite de la diversification

La famille Peres a aussi davantage diversifié ses activités. En 2022, environ un an après l'installation de Maxime, aux côtés de son père Pierre, de son oncle Philippe et de sa tante Marie-Laure, ils ont abandonné la première conserverie (uniquement canards), devenue trop petite et vétuste, pour construire un atelier multi-viandes trois fois plus grand, de 1200 m². En Cuma, avec 8 autres éleveurs, ils ont investi 2,7 M€ dans ce nouveau bâtiment et l'automatisation de plusieurs postes (étiquetage et lavage des bœufs), ce qui leur a notamment permis d'augmenter de 40 % le volume de canards produits sans trop augmenter le nombre de salariés. Dorénavant, chaque année, la Cuma abat et transforme 18 000 canards gras, 40 000 volailles bio (pintades, poulets, chapons, poulardes...) et transforme 40 porcs bio et 20 moutons bio. A l'issue du premier exercice, le pré-bilan a amené à réajuster les frais de fonctionnement de l'année de 20 000 € pour tenir compte de la hausse du prix de l'énergie.

Un surcoût néanmoins limité grâce au méthaniseur qui chauffe l'eau de la conserverie, un poste important de l'atelier. La production a démarré en 2021, après 8 ans d'études et de démarches administratives. « C'est une usine à gaz, dans tous les sens du terme », souligne Pierre. Heureusement, aujourd'hui, les délais sont raccourcis à 5 ans car il y a une volonté politique de la Région et de l'Etat. Mais c'est encore loin des délais Allemands (1 an/1,5 an).

Le projet de 4 M€ d'investissement a été porté par la famille Peres qui détient 97 % de la SAS Ferme Energie, créé en 2017. Elle s'est ensuite entourée de cinq agriculteurs voisins qui sont contractualisés et sont entrés pour certains au capital. L'un d'eux est salarié à mi-temps. Il récupère les effluents chez les exploitants, se charge de l'épandage... La matière première (fumier, couverts végétaux, résidus de maïs) vient d'élevages situés dans un rayon de 3-4 km autour de la ferme et de la coopérative céréalière locale. « C'était une volonté de ne pas aller plus loin, pour faciliter l'acceptation du projet, raconte Pierre. Dès que nous en avons eu l'idée, nous l'avons expliqué aux voisins, puis à la commune et enfin aux communes voisines. Nous n'avons pas caché les nuisances possibles (odeurs, passage des tracteurs...) et nous avons proposé aux habitants du quartier d'être partie prenante dans la récupération de la chaleur du méthaniseur ». Un premier réseau chaleur a été installé au niveau de la conserverie et des bâtiments d'élevage de l'exploitation. Cette année, un deuxième réseau alimentera les maisons des voisins qui le désirent.

Un co-pilote indispensable

En parallèle, les Peres ont continué à étendre la superficie des panneaux photovoltaïques sur les toits de leurs bâtiments. La production atteint aujourd'hui 250 kg/watts sur la conserverie (autoconsommé), 350 kg/w sur la SAS Ferme Energie (autoconsommé). 400 kg/w avec les panneaux de la SARL, sont revendus en totalité. Ferme Energie avec la cogénération produit et revend 250 kg/w permanent.

Toutes ces diversifications se sont accompagnées de réflexions juridiques, fiscales et sociales menées avec le cabinet EXCO FSO. « Leur présence à nos côtés est indispensable car c'est très compliqué. Nous avons besoin de leur regard extérieur, de leur suivi des évolutions réglementaires pour nous alerter sur tel ou tel point. C'est notre co-pilote ! » Une relation basée sur le relationnel et la confiance nécessaire pour se développer sereinement et piloter une entreprise de 20 personnes.

A 57 ans, Pierre avoue ne plus avoir de projet. « Place aux jeunes ! ». Son fils prend de plus en plus de responsabilités sur la production. Arnaud, son neveu, salarié sur la méthanisation, devrait s'installer dans quelques années. « Avec mon frère, nous prenons du recul petit-à-petit ». Le travail est usant physiquement, mais les Peres ont eu une carrière riche de rencontres et de projets, qu'ils partagent avec d'autres agriculteurs ou en accueillant apprentis et stagiaires. En ce moment, une stagiaire est chargée de travailler sur les coûts de production des différentes entités en mettant notamment en place la comptabilité analytique permettant une meilleure détermination des seuils de commercialisation et mesure des impacts de choix de gestion. Encore un projet finalement !

EN SAVOIR PLUS

source : <https://www.agiragri.com/fr/blog/actualites/article/dans-lepreuve-se-revelent-les-chefs-dentreprise/>