

SARL SICORBIAA Abattoir de la Mûre



www.villorama.com

Présentation générale de l'atelier

Cet outil d'abattage et de découpe est implanté dans une zone industrielle à la périphérie de La Mûre, en Isère. L'exploitation du site est confiée à la SARL SICORBIAA. Cette SARL a été créée par des éleveurs membres de l'Association des PROducteurs de Viande d'Isère (APROVI) lors de la reprise de l'abattoir en 2000. Le site propose une prestation d'abattage et de découpe à tous les éleveurs intéressés par la vente directe. L'activité du site représente 50 % de la viande découpée en prestation de service en Isère. 13 équivalents temps plein permettent d'assurer le fonctionnement de cette structure.

Volumes traités en 2011 :

- Abattoir : 367 tonnes
 - 92 % de gros bovins et veaux
 - 7 % d'ovins
 - 1 % de porcs

- Salle de découpe : 332 tonnes

1/3 des animaux découpés sont certifiés Bio



Vue extérieure de la salle de découpe Crédit photo : G. WAGNER

Trajectoire et historique de l'atelier

Dès le début des années 90, les éleveurs réunis au sein de l'association APROVI cherchent à s'orienter vers de nouveaux marchés afin de mieux valoriser leurs animaux. A partir de 1993, APROVI met en place la marque *Bœuf Pâturage Dauphiné* afin de sortir du système traditionnel (taurillons) en produisant des bœufs pour valoriser les alpages d'Isère. Le cahier des charges de la marque est strict afin de garantir aux consommateurs une viande de qualité supérieure. Les animaux sont alors écoulés grâce à des contrats entre producteurs, abatteurs et grandes surfaces. En 1996, la demande augmente fortement à cause de l'arrivée de la vache folle.

En 1998, l'abattoir de La Mûre est en mauvaise posture, les éleveurs d'APROVI s'intéressent alors à la reprise de cet outil qui leur permettrait de réorganiser la filière et d'être plus performant en terme de négociation. Une étude de faisabilité et de reprise est réalisée par un cabinet spécialisé.

En 2000, le projet est validé, une salle de découpe attenante à l'abattoir est construite dans le même temps. Les producteurs d'APROVI créent une société anonyme, PROVI SA pour le contrôle de la structure d'abattage et une SARL pour l'exploitation du site. La société PROVI SA n'est pas propriétaire du site, l'abattoir est loué au Syndicat Mixte d'Industrialisation de la Matheysine et des Environs (SMINE). La salle de découpe fait l'objet d'un crédit-bail entre Provi SA et le SMINE.

A la reprise de l'abattoir, l'objectif était de réaliser une partie du chiffre d'affaires en vente de pièces sous-vide aux grandes surfaces et le reste en prestation de service pour les éleveurs en vente directe. Mais les chevillards et les grossistes en viande ont repris un à un les magasins fournis par les éleveurs, l'approvisionnement des grandes surfaces n'était plus possible. Pour rebondir, PROVI SA a mobilisé ses éleveurs sur la vente directe.

En 2005, la réflexion sur un partenariat avec la restauration collective s'organise autour de l'initiative « Manger Bio et autrement à la cantine » montée par le Conseil Général et l'Association pour le Développement de l'Agriculture Biologique (ADABIO).

Depuis la reprise de l'abattoir et la construction de la salle de découpe, les volumes n'ont cessé d'augmenter chaque année. Une baisse importante de l'activité est intervenue en 2006 (-12 %) mais a été compensée les années suivantes.

Investissement initial :

Les investissements ont été réalisés par le SMINE. Un contrat d'affermage a été signé pour l'abattoir et un contrat de crédit-bail pour la salle de découpe.

Rachat de l'abattoir : 915 000 €

Travaux réalisés lors du rachat : 229 000 €

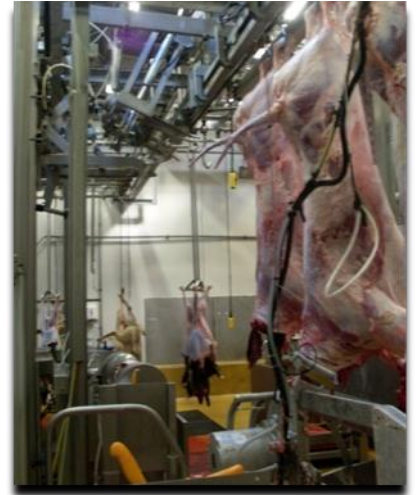
Création de la salle de découpe : 686 000 €

Les équipements du site

L'abattoir et la salle de découpe ont une superficie de 950 m². La partie administrative comprenant l'accueil, les bureaux, les vestiaires et la salle de pause est commune aux deux bâtiments.

L'abattoir est équipé :

- d'une bouverie
- d'une chaîne d'abattage multi-espèces
- d'une chambre froide stockage des déchets
- d'une chambre froide choc pour le refroidissement rapide des carcasses
- d'une chambre froide d'égalisation
- d'une chambre froide pour la mise en quartier



Hall d'abattage Crédit photo : G. WAGNER



Salle de découpe Crédit photo : G. WAGNER

La salle de découpe est composée :

- d'une grande pièce de découpe et de portionnage
- d'une salle pour la transformation (saucisses-merguez)
- d'une zone de conditionnement
- d'une salle de préparation des commandes
- d'un quai d'expédition
- d'une chambre froide déchets
- d'une chambre froide produits finis

Contexte actuel

La SARL SICORBIA est pilotée par deux entités : l'association APROVI et la société PROVI SA qui réunit 29 éleveurs. La société PROVI SA a un capital social de 170 000 €. A la création de la société, chaque éleveur a acheté des parts sociales en fonction de la taille de son troupeau.

Actuellement 94 % du volume découpé l'est pour la vente directe au consommateur (prestation de service pour les éleveurs) et 6 % l'est pour la restauration collective. Les restaurants scolaires et les cantines centrales achètent les bas morceaux pour faire du bourguignon. La société PROVI SA s'occupe de la commercialisation.

L'abattoir et la salle de découpe disposent de l'agrément sanitaire européen pour toutes les viandes. La partie transformation (fabrication de saucisses et merguez) bénéficie d'une dérogation à l'obligation d'agrément.

Organisation et fonctionnement de l'atelier

Abattage et découpe

L'abattage a lieu le mercredi, le reste de la semaine est dédié à la découpe des carcasses. La SARL SICORBIAA emploie 7 salariés (1 boucher, 1 secrétaire et 5 opératrices de conditionnement et nettoyage). La SARL SICORBIAA fait appel à une entreprise spécialisée qui met à disposition 6 tâcherons. Ce sont les mêmes salariés qui s'occupent de la découpe et de l'abattage.

Temps de travail :

- Découpe : 47 kg carcasse découpés/ h/ tâcheron
- Conditionnement : 50 kg de viande mis sous-vide/ h
- Nettoyage de la salle de découpe : 2h à 3 personnes

Gestion de l'outil

Depuis le départ, la gestion du site est confiée à M. REBREYEND, un éleveur très impliqué dans le projet. Il s'occupe de la gestion globale du site, du management du personnel, du planning de transformation et également du classement des carcasses (après une formation NORMABEV).

Les résultats économiques de cet outil ne permettaient pas l'embauche d'un gérant, M. REBREYEND a assumé cette responsabilité en tant que bénévole puis après quelques années, il est devenu salarié de la SARL. La société prévoit d'embaucher un gérant à partir de l'automne 2012 afin de libérer M. REBREYEND.

7 éleveurs font partie du conseil d'administration et 5 éleveurs sont membres du bureau.

Facturation

Prestations	Tarifs H.T
Transport des animaux à l'abattoir (effectué par un éleveur agréé)	56 €/ animal
Transport des carcasses (camion frigo de PROVI SA)	0,25 €/ kg carcasse
Abattage – découpe – mise sous vide – colisage	2,20 €/ kg carcasse
Abattage – découpe – mise sous vide – colisage + transformation en saucisses ou merguez	3,30 €/ kg carcasse

Un rabais (à hauteur de 0,10 €/ kg carcasse) est accordé aux gros apporteurs (notamment les éleveurs qui approvisionnent des magasins collectifs)

Les éleveurs téléphonent à la secrétaire afin de planifier leur commande. Ils indiquent le nombre d'animaux à abattre et découper, la composition des colis et le prix de vente à imprimer sur chaque étiquette. La fabrication de saucisses ou merguez permet aux éleveurs de diversifier leurs gammes les mois de l'été et de valoriser les bas morceaux.

Fabrication de merguez
Crédit photo : G. WAGNER



Saucisses sous-vide Crédit photo : G. WAGNER



L'atelier en chiffres :

Capacité maximale : le site peut atteindre un volume de 500 tonnes découpées/ an, en tenant compte des locaux et du matériel mais il faudrait embaucher plus de personnel.

Chiffre d'affaires : 803 000 €

Principaux postes de charges :

- Charges salariales : 272 800 €
- Collecte des déchets : 38 300 €
- Charges énergétiques (eau, électricité et gaz) : 30 400 €
- Loyers : 20 000 €
- Produits d'entretien : 13 300 €



Salariée préparant des merguez Crédit photo : G. WAGNER

Perspectives futures

Les éleveurs de la société PROVI SA ont pour projet d'agrandir le site de La Mûre. Les nouveaux investissements concerneraient :

- l'extension de la bouverie actuelle (+ 80 m²) : investissement chiffré à 50 000 €
- la création d'une unité pour la fabrication de steaks hachés (+ 120 m²) : investissement chiffré à 250 000 €

La création d'une ligne steaks hachés permettrait de diversifier les prestations proposées aux éleveurs mais soulève de nombreuses contraintes d'ordre sanitaire.

L'embauche d'un gérant est également un gros changement à venir dans l'organisation et la gestion du travail.

Points positifs

- La taille de l'outil permet d'évoluer et d'augmenter les tonnages d'année en année
- Bonne répartition des volumes tout au long de l'année, seuls les mois de Juillet et Août sont des mois de plus faible activité
- Les collectivités locales sont bien impliquées dans le projet grâce au SMINE. L'abattoir est un outil indispensable pour les circuits courts du département.

Points négatifs

- Les volumes d'apport restent instables car certains éleveurs font de la vente directe uniquement lorsque les cours du marché sont bas
- Le fonctionnement de l'abattoir repose essentiellement sur l'implication d'un éleveur.

Monographie réalisée dans le cadre du projet CASDAR ATOMIC (Septembre 2012).

Auteur : Guillaume WAGNER

Enquêté : Paul-Dominique REBREYEND (gérant)

