

Démarrage en 2002

Organisme : Les abattoirs du Perche Vendômois

4 salariés – plus de 300 adhérents

## Les abattoirs du Perche Vendômois, abattage et transformation



### Résumé

Un outil de transformation local, de petite dimension, co-géré avec des producteurs·ices qui emploie une main d'œuvre locale, approvisionne des commerces de bouche et des collectivités locales.

### Origines et contexte

L'abattoir était à son origine, comme beaucoup de ces établissements, gérés par la ville, en l'occurrence celle de Vendôme. En 2002/2003, il a été repris par le Groupement de Défense Sanitaire 41 et une coopérative de bouchers car son rôle était essentiel. Aujourd'hui, c'est toujours le cas, il est en cogestion, GDS (60% des parts) et une coopérative de bouchers. En outre, des producteurs·ices sont associés à cette gouvernance.

### Objectifs

Les objectifs sont :

- Assurer l'abattage multi espèces (bovins porcins, ovins caprins, pas de volaille)
- Pérenniser l'abattoir
- Le développer, le moderniser pour mieux valoriser et apporter une meilleure plus-value
- Maintenir cet outil indispensable pour les éleveur·euses du territoire, et ainsi contribuer à la pérennisation des exploitations agricoles.

### Actions mises en œuvre

#### L'abattage multi espèces (bovins porcins, ovins caprins) :

Le volume abattu est de 2500 T/an depuis plusieurs années. L'objectif est de maintenir à ce niveau l'activité. Ce volume est limité par la place, le dimensionnement de l'abattoir.

Le projet de l'abattoir est de développer encore davantage la transformation (saucisserie et viande hachée) et de continuer à apporter un service complet aux clients : abattage/transformation/livraison.

#### Les clients :

- une cinquantaine de producteur·ices en direct
- des marchands qui peuvent regrouper les produits d'entre quinze et vingt éleveur·ses
- 150 clients constitués de GMS/boucheries/quelques restaurants
- 100 collectivités

#### Le travail à façon, la transformation :

Une petite part des volumes abattus est transformée en saucisses ou viande hachée (1 tonne/semaine de viande hachée)

### **La livraison :**

Les petits détaillants (boucheries/charcuteries du Loir-et-Cher et des départements voisins 37/72/45/28) peuvent être livrés. Et toutes les collectivités le sont car la livraison est intégrée dans le contrat.

### **Les ressources humaines :**

37 emplois (35 Equivalent Temps Plein), auxquels s'ajoutent 7 intérimaires (en permanence) pour assurer le service en continu et pallier aux absences du personnel fixe. Sur-représentation masculine : seulement 8 femmes (soit 3.5%).

### **Conditions de travail :**

Le travail est très physique. La découpe se réalise le matin très tôt. 80% du personnel travaille aux aurores et a terminé sa journée le midi. Il s'agit d'un métier en tension.

### **Les ressources financières :**

Un chiffre d'affaires de plus de 10 millions d'euros. La structure est à l'équilibre. Les bénéfices sont répartis pour réaliser la modernisation, garantir la bonne santé budgétaire et redistribuer au personnel (1/3 pour chaque poste).

## **Résultats et impacts**

Les abattoirs du Perche vendômois ont connu un fort développement ces dernières années, la main-d'œuvre a été multipliée par deux en 12 ans. L'outil est apprécié sur le territoire et sa présence permet l'existence de nombreux circuits courts ; 70% de sa clientèle est fidèle.

## **Originalité**

Par rapport aux gros abattoirs, Les abattoirs du Perche vendômois tient sa spécificité dans le fait d'être abattoir multi-espèces. En région Centre Val de Loire, ils sont 5 à proposer ce type de service : Valençay, Mérigny, la Châtre (36), Saint-Amand-Montrond (18)

### **Zoom sur une action innovante : contractualisation avec le Départemental 37 pour l'approvisionnement des collèges**

Le Département d'Indre-et-Loire a mis en place un partenariat avec Les abattoirs du Perche vendômois pour fournir une viande locale label rouge à ses collèges. Le projet a été mené en partenariat avec la Chambre d'Agriculture 37 (pour le lien aux éleveurs) et le Groupement de Défense Sanitaire.

Le département aide financièrement ses établissements à s'approvisionner. Un contrat a été établi, avec une grille tarifaire, la même pour tous et validée par le Conseil Départemental. Les collèges effectuent directement leur commande. C'est un réel engagement de la collectivité qui a des retombées économiques et sociales sur le territoire. Il n'existe pas de contrat similaire avec une structure du Loir-et-Cher.

## **Partenariat (s)**

Partenariat avec le Départemental 37 (voir action développée).

Plutôt que du partenariat, Les abattoirs du Perche vendômois sont amenés à développer des relations commerciales avec leurs clients.

Entre abattoirs, les responsables se connaissent, ont pu se rencontrer lors de réunions communes, à l'initiative d'Interbev Centre même celles-ci ne sont pas régulières. Il n'y a pas de mutualisation structurée entre les abattoirs. Ainsi, les échanges entre les responsables sont peu fréquents mais ils peuvent se solliciter si besoin, par téléphone.

## Retour d'expérience

### ▪ Difficultés / Obstacles :

Pour maintenir l'activité, la difficulté principale réside dans la gestion du personnel.

Autre difficulté plus récente : les Services Après-Vente couvrent de plus en plus difficilement les besoins et surtout sur des délais de plus en plus longs (sur tous les aspects : approvisionnement en consommables (en cartons, en sacs, logistique, mécanique, panne informatique). Dorénavant, il faut anticiper les besoins.

### ▪ Facteurs de réussite et conseils :

La bonne santé des abattoirs du Perche Vendômois tient à sa polyvalence dans ses prestations aux clients. La transformation vient sécuriser encore davantage. L'outil est adapté au territoire (en termes de taille et services). La relation aux clients, le service de qualité est un souci quotidien. Pour durer, il est nécessaire d'être à l'écoute des clients et être en mesure de s'adapter aux nouvelles consommations. La prestation en viande hachée est également un des facteurs de réussite car nous vivons la « génération hamburger » qui entraîne la montée en puissance de la demande en viande hachée.



### Contact

Denis Moulin – Directeur – Les abattoirs du Perche Vendômois

Mail : [Directeur@seav41.fr](mailto:Directeur@seav41.fr)

Site : <https://www.seav41.fr/>

Dernière mise à jour le 31/12/2022