



AMBERT  
LIVRADOIS  
FOREZ

# Communauté de Communes Ambert Livradois Forez

Conseil communautaire

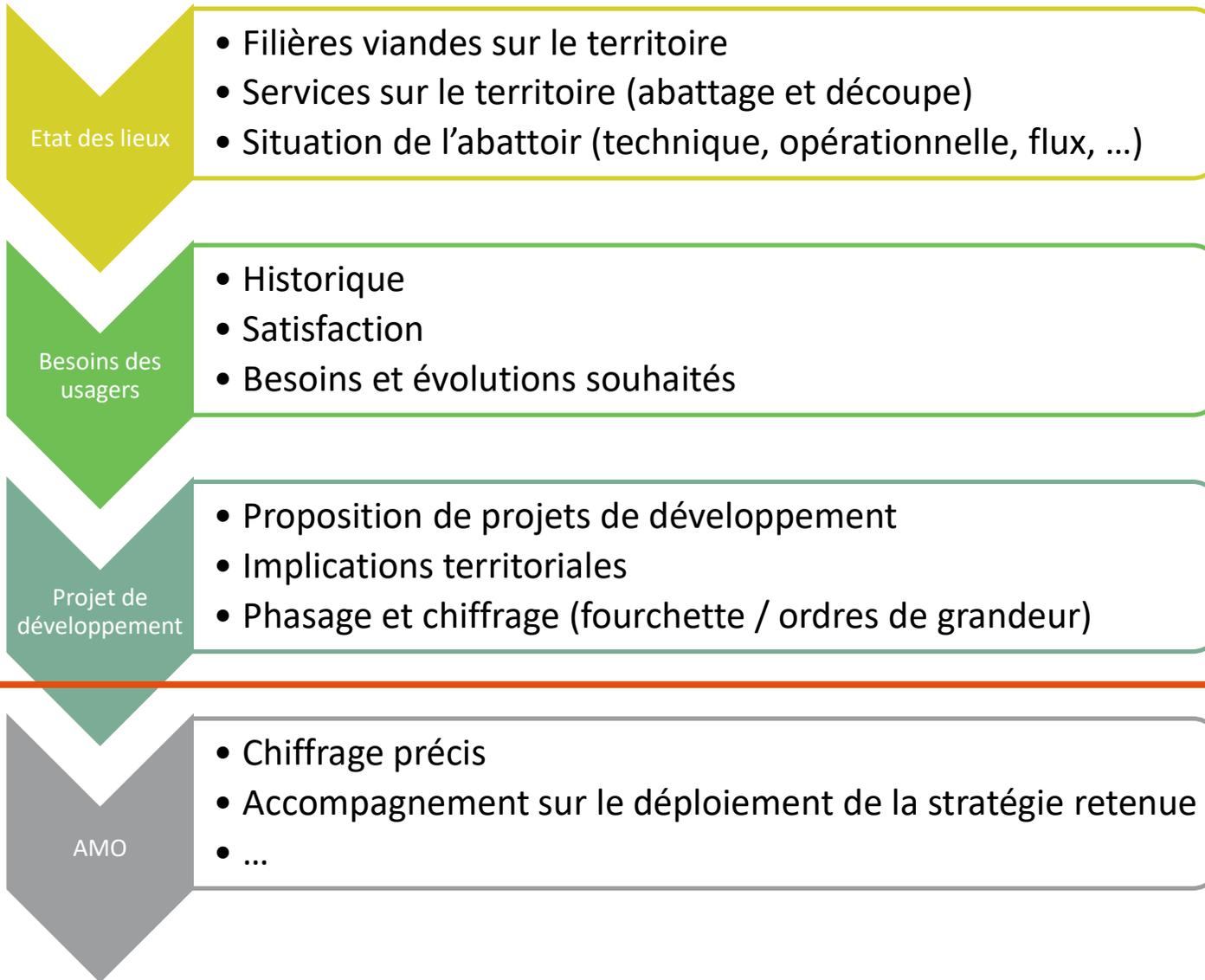
## ETUDE POUR LA DEFINITION D'UN PROJET DE DEVELOPPEMENT DE L'ABATTOIR PUBLIC D'AMBERT

5 mai 2022



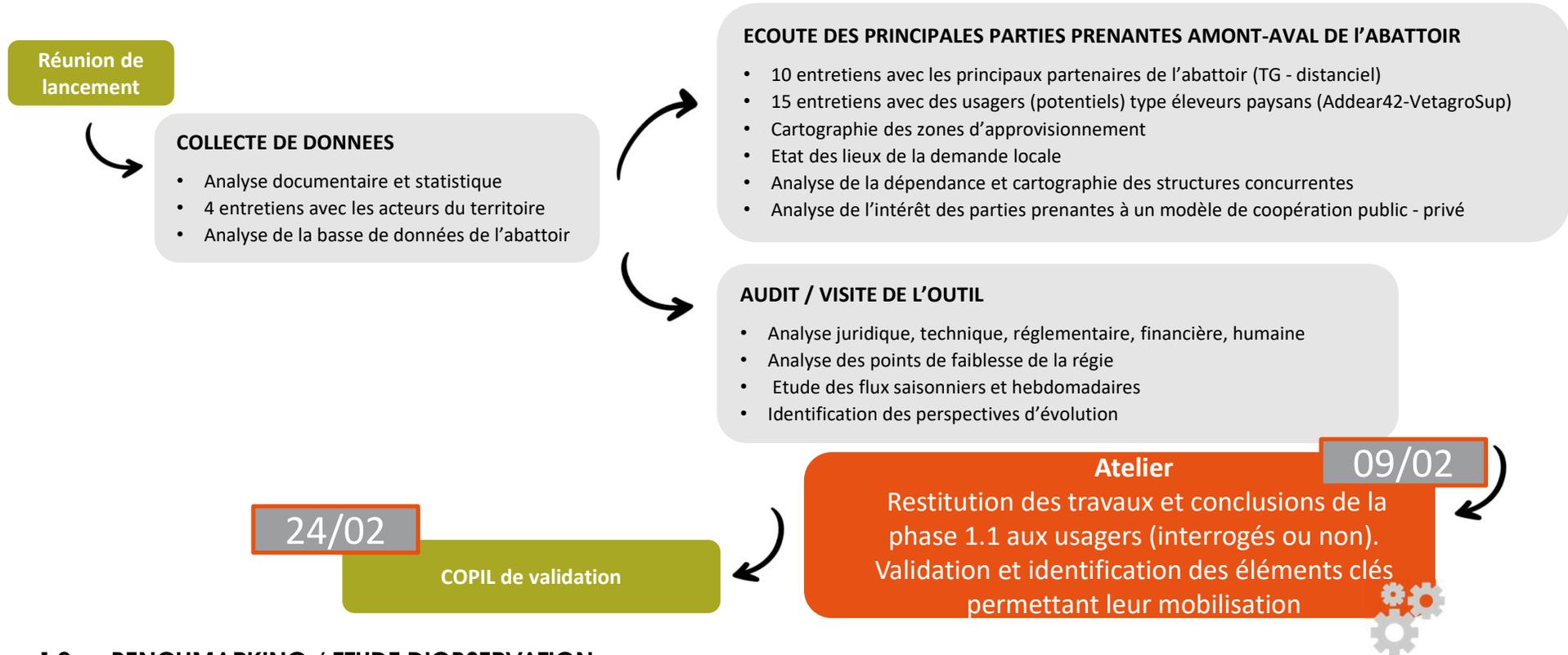
## OBJECTIFS DE LA MISSION

### MISSION



# SCHEMA METHODOLOGIQUE DE LA MISSION

## 1.1. - POTENTIELS DE LA FILIERE VIANDE ET TRANSFORMATION SUR ALF ET TERRITOIRES PROCHES



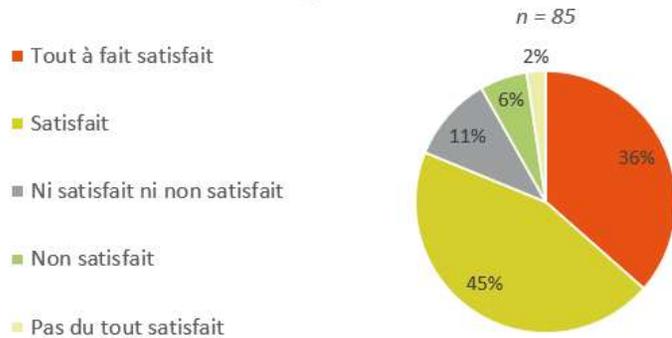
## 1.2. - BENCHMARKING / ETUDE D'OBSERVATION



# I/ Etat des lieux et scénarios à investiguer

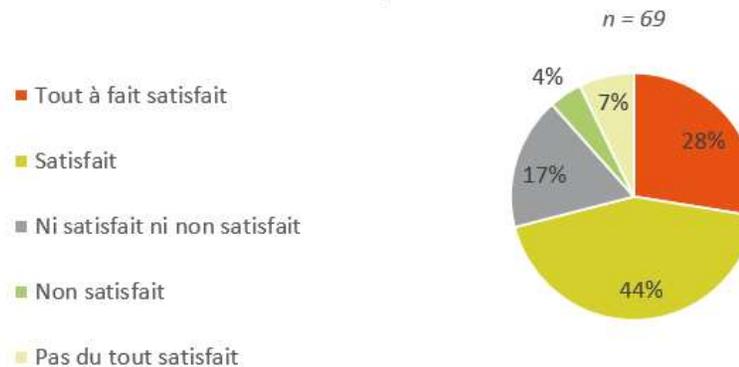
## Les usagers sont satisfaits des prestations proposées par l'abattoir

Degré de satisfaction concernant le service d'abattage



81 % des répondants sont satisfaits de l'abattage

Degré de satisfaction concernant le service de découpe



72 % des répondants sont satisfaits de la découpe



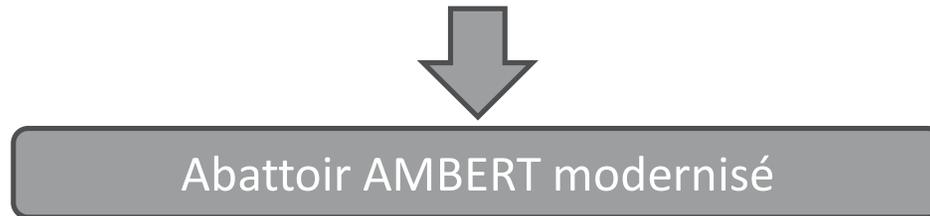
Volonté de voir l'abattoir perdurer



## La rénovation n'est pas une option



QUELLES OPTIONS POUR LES USAGERS DURANT CETTE PHASE ?



- Un projet de nouvel abattoir met au moins 5 années à sortir de terre et le projet n'est pas certain d'aboutir...
- S'il aboutit cela peut être ailleurs qu'à Ambert
- Durant ces 5 années, les usagers actuels doivent disposer d'un service d'abattage et de découpe
- En cas de fermeture prolongée de l'abattoir les usagers risquent de trouver définitivement d'autres alternatives et de ne jamais revenir



## Scénarios à investiguer

Explorer 2 « scénarios » pour le développement de l'abattoir d'Ambert

Services

Volumes





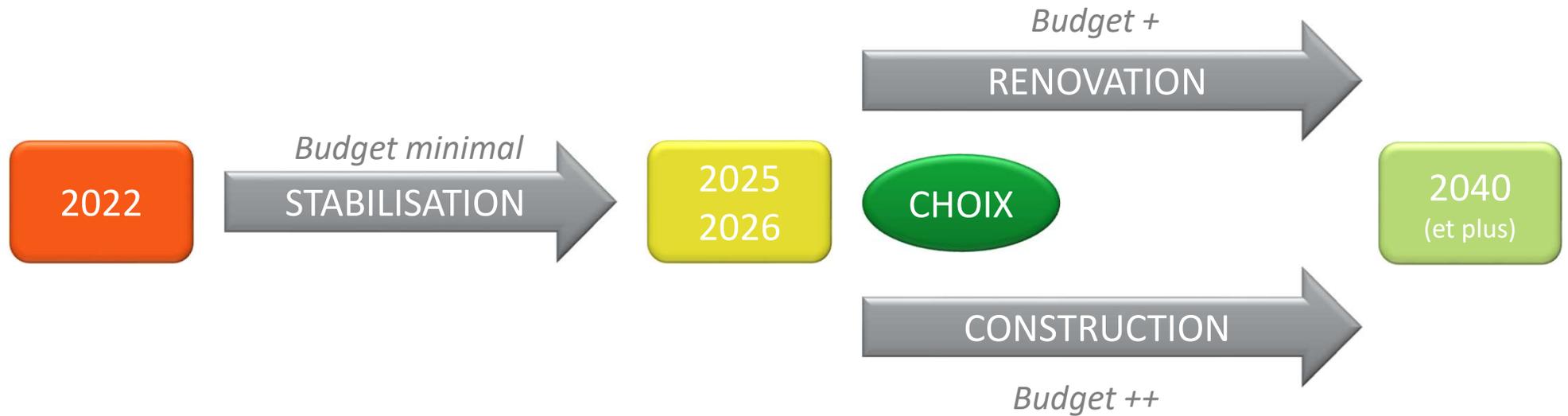
## II/ Projets de développement pour le territoire

## Des implications importantes pour le territoire...

- Au-delà de la question purement « technico-économique » du développement de l'abattoir, l'orientation retenue aura de nombreuses implications pour le territoire :
  - Quels systèmes de production veut-on encourager?
  - Quels modèles agricoles souhaite-t-on voir se développer?
  - Quelles filières souhaite-t-on encourager ? (circuits-courts/longs? Volume/Qualité? ...)
  - ...
  
- Les implications identifiées :
  - Scénario services : projet d'abattoir « de territoire » en phase avec le projet alimentaire territorial (PAT), plus en faveur des acteurs de petites tailles
  - Scénario volumes : projet plus « historique » visant à retrouver les volumes et les actuels et anciens usagers de l'abattoir, de moyenne et grande taille



## Approche stratégique envisagée



- Au regard des **nombreuses incertitudes** et questionnements, définition des **travaux urgents** et **incontournables** -> **budget minimum**
- **Mise aux normes** de l'outil
- Reprise **courante** de l'**activité**
- **Stabilisation** opérationnelle, humaine et financière
- Retour de la **confiance des usagers**

- **Choix** se fera **en fonction du succès** de la phase de **stabilisation**



## Contexte

- Sur le territoire, une **forte demande** des **restaurants collectifs** et des **magasins** pour des **viandes locales** et bio-locales
- Les **agriculteurs** du territoire **peinent à satisfaire cette demande**
- Le **manque de services** de transformation (et par extension de découpe et d'abattage) sur le territoire **peut être un frein** à l'émergence de ces **filières viandes locales**
- En **2020** les **producteurs** insistaient déjà sur la nécessité de **maintenir et développer** les **outils** d'abattage, de découpe et de **développer** la transformation **sur le territoire**



Une politique alignée avec le Projet Alimentaire Territorial (PAT) implique le soutien au développement d'outils d'abattage existants proposant des services répondant aux besoins des éleveurs du territoire

\* Source : PAT du Grand-Clermont et du PNR Livradois-Forez – Diagnostic des unités de transformation et potentialités de créer de nouvelles unités



## Contexte

### Critères d'un outil d'abattage et de découpe fonctionnel\*



*Proximité des exploitations*



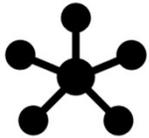
*Garantie de traçabilité*



*Qualité d'abattage et de découpe*



*Atelier de découpe indispensable*



*Multi-espèces*



*Mise aux normes et modernisation régulières*



*Certification AB*



*Atelier transformation (de préférence)*

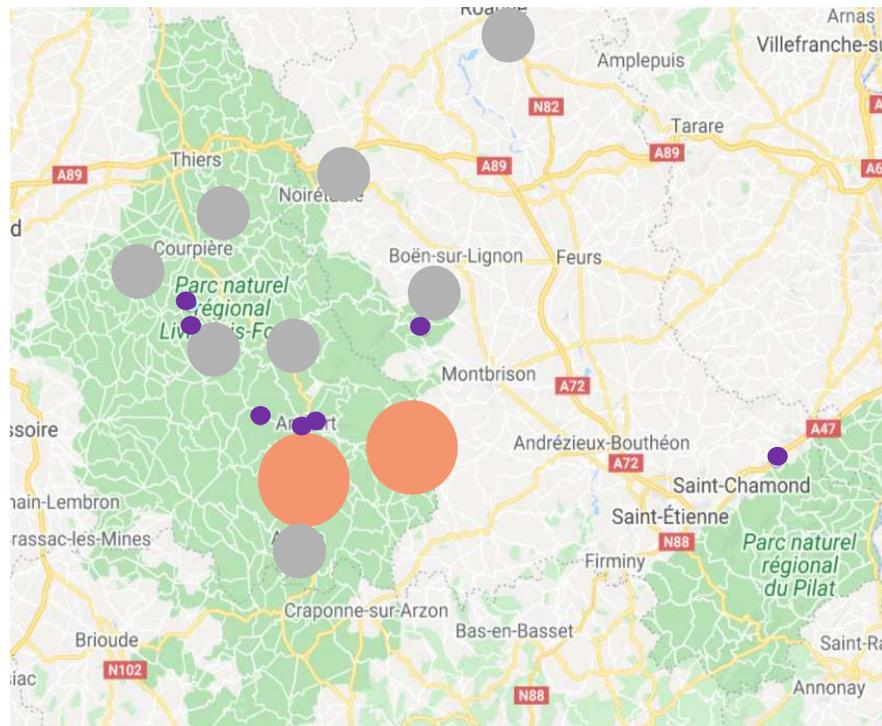
\*PAT du Grand-Clermont et du PNR Livradois-Forez – Diagnostic des unités de transformation et potentialités de créer de nouvelles unités



## Contexte

## Profil des usagers actuels de l'abattoir

Répartition géographique des usagers actuels (Hors particuliers)



● Plus de 100 t ● 5 à 25 t ● Moins de 5 t

Nom	Vol. (tonnes)	Typologie
FOULHOUX	243	Grossiste
SAS FOUGEROUSE	117	Boucherie
MAZET	22	Eleveur
LA FONTAINE	18,8	Boucherie
FAUCHER	16,1	Boucherie
GENESTE	15,8	Eleveur
GARBIERE	9,8	Eleveur
CHADENAT	8,8	Boucherie
DESPIERRES	7,5	Boucherie
GOYON	5,7	Boucherie
BHV	4,3	
FERME DE LAFONT	3,8	Eleveur
DESUDES	3,3	Eleveur
GRAND FRENE	2,7	
BOUCHERIE LIVRADOIS	1,2	Boucherie
PREVOST BENOIT	1,1	Eleveur
POUGET	0,4	Boucherie
PORMIL	0,2	Boucherie
FOUGEROUSE JM	0,1	Boucherie

\* Source : BDD de l'abattoir d'Ambert

**Particuliers : 110 tonnes**

Les usagers fidèles sont de proximité et quasiment tous de petite ou très petite taille



Stratégie pour l'abattoir

Apporter de la valeur ajoutée par la multiplication et la qualité des services

Modèle économique

Maximisation de la valeur ajoutée produite sur le site  
Recherche d'attractivité par un service de découpe très qualitatif  
Mise en place de différents services répondant à une attente de la clientèle

Usagers « privilégiés\* »



\* Le projet reste inclusif : « Privilégier » certains ne veut pas dire « exclure » d'autres.



# Scénario Services – Abattoir de territoire

## Services à développer

- Ramassage en vif
- Distribution de produits finis
- Synergie avec un service d'abattage mobile
- Transformation de la viande (Préparation de viandes hachées, steak hachées, ...)



# Scénario Services – Abattoir de territoire

Exemples qui fonctionnent



## Abattoir de Saint-Jean-Pied-de-Port

Créé en 1967, l'abattoir de Saint-Jean-Pied-de-Port est géré par un **Syndicat Intercommunal à Vocation Unique (SIVU)** depuis le 1<sup>er</sup> janvier 1995. 44 communes concernées se sont entendues pour offrir un service à :

- 50 professionnels
- 1 000 particuliers



Cet outil a basé son modèle économique sur les **circuits courts** dès les années 90. Il a donc un retour d'expérience conséquent. Il est le seul établissement travaillant le porc basque, il contribue à la réussite et à la renommée de cette **filière locale**.

Le volume est passé de 500 tonnes dans les années 90 à près de **3 500 tonnes** actuellement et les **comptes d'exploitation sont à l'équilibre**.

Les services proposés :

- Abattage
- Découpe (50 % du volume abattu)
- Colisage
- Des accords entre clients permettent d'offrir les services de transport.

### Reproductibles

- Écoute et accompagnement clientèle
- Le service et la qualité avant tout
- Soutien des collectivités du territoire
- Rigueur de gestion
- Cultiver le territoire plutôt que de courir après le tonnage



### Particularités

- Terroir basque
- Organisation autour du jambon de Bayonne – Séchoir des Aldudes.
- Activité principale = Porc 80 %



## Abattoir de Bellegarde sur Valserine



L'abattoir de Bellegarde sur Vaslerine est historiquement un abattoir mono-espèce gros bovins et veaux. Il démarre en 2015 sur la base d'un modèle économique rentable à 800 tonnes et des chaînes ovine et porcs sont mises en place ainsi qu'un **atelier de découpe et de transformation**.

La clientèle visée est essentiellement les acteurs des **circuits courts**.



Modèle juridique DSP jusqu'en 2020. En 2020 rachat de l'immobilier à la collectivité.  
En 2021, les tonnages approchent les **2 000 tonnes**.

### Les services proposés sont :

- Abattage
- Découpe
- Mise sous vide, colisage
- Transformation : Saucisses (chipo, merguez, diot) chair à saucisse
- Partenariat avec marchands de bestiaux pour la collecte en ferme et avec un client pour la distribution en froid.

### Reproductibles

- Mise en place d'un atelier de découpe et d'une chaîne porcs qui ont boosté l'activité.
- Le service et la qualité avant tout.
- Rigueur de gestion - Modèle économique rentable sur base des 800 tonnes de départ.



### Particularités

- Territoire à fort pouvoir d'achat.
- La proximité de la Suisse rend les recrutements difficiles.
- Transformation sur la viande de porc uniquement





## Abattoir de Luzy

L'abattoir de Luzy est un **abattoir intercommunal géré en régie**. Les tonnages annuels sont de **600 tonnes**.

Les services proposés sont :

- Abattage
- Découpe
- Mise sous vide, colisage
- Distribution viande



### Reproductibles

- Rigueur de gestion - Modèle économique rentable sur base des 600 tonnes.



### Particularités

- Territoire isolé loin des centres de consommation.
- Équipement ancien et amorti



## Abattoir de Rambervillers



Abattoir construit en 2000 sous l'impulsion de la Chambre d'Agriculture. Il passe d'un tonnage de 800 tonnes par an à **2 500 tonnes** par an actuellement.

**Mode de gestion : privé**

Les services proposés sont :

- Abattage
- Découpe
- Mise sous vide, colisage
- Steaks hachés
- Accords avec transporteurs pour le bétail vif



### Reproductibles

- Rigueur de gestion - Modèle économique rentable sur base des 800 tonnes de départ.



### Particularités

- Abattoir construit à budget restreint
- 2 Grosses rénovations depuis l'ouverture



## Fonctionnement pour Ambert

### Abattage et découpe

	# têtes/semaine
Gros bovins	17
Porcs	30
Ovins	50
Veaux	20
Tonnage annuel	612

7 gros bovins découpés, mis sous vide et conditionnés en cartons

### Equipe

*Effectif actuel + 1 chef de chaîne*

- 4 opérateurs sur chaîne de la bouverie à la mise en frigo
- 1 tripier
- 1 boucher en découpe
- 1 opérateur de remplacement
- 1 directeur qui assure également la fonction qualité
- 1 secrétaire



## Organisation pour Ambert

### ABATTAGE

- 5 salariés pendant 17 heures/semaine
- 90 h de MO restent disponibles – Valorisées de la manière suivante :
  - 55 heures en appui au niveau de la découpe
    - Tranchage
    - Mise sous vide
    - Colisage...
  - 35 heures en opération d'entretien
    - Nettoyage
    - Petite maintenance...

### DECOUPE

- Le boucher est garant de la qualité de la prestation. Il bénéficie d'un appoint de main-d'œuvre provenant du secteur abattage

### SEMAINE TYPE

	GB	Veaux	Porcs	Ovins
Lundi	3	12	12	20
Mardi				
Mercredi	7	8	8	10
Jeudi				
Vendredi	7		10	20
<b>Total</b>	<b>17</b>	<b>20</b>	<b>30</b>	<b>50</b>

- Etalement sur 3 jours (et non 2) pour garder l'approche « service » et ne pas engorger les bouvieries
- Les mardis laissent un potentiel de développement de tonnage de 40% supplémentaires sans investissement complémentaire nécessaire



## Investissement

### PHASE DE STABILISATION

- Mise aux normes DDPP
- Aménagements bouverie
- Couverture de l'espace bouverie-Salle d'abattage
- Porte pour l'introduction des animaux accidentés/morts (abattage mobile)
- Changement du processus de la chaîne porcs
- Réorganisation de l'atelier de découpe

→ ~ 450.000 €



# Scénario Services – Abattoir

## Rentabilité

Chiffres établis sur base du benchmarking réalisé sur d'autres abattoirs audités dans le cadre de nos missions préalables

<b>Chiffre d'affaires</b>	<b>639 370,00 €</b>
Abattage (hors taxe interpro)	401 300,00 €
Ec-Dep	33 250,00 €
Découpe	117 040,00 €
Conditionnement	87 780,00 €
Transfo	- €
Vente des cuirs	- €
<b>Charges diverses</b>	<b>- 148 239,90 €</b>
Emballages	- 13 300,00 €
Analyses	- 5 000,00 €
Déchets	- 19 331,40 €
Electricité	- 14 693,14 €
Eau	- 11 484,00 €
Gaz	- 9 391,36 €
Fournitures générales	- 28 710,00 €
Fournitures abattoir	- 22 330,00 €
Prestation maintenance	- 8 000,00 €
Assurances	- 6 000,00 €
Honoraires	- 10 000,00 €
<b>Valeur ajoutée</b>	<b>491 130,10 €</b>
<b>Salaires et charges</b>	<b>- 339 737,00 €</b>
Personnel abattage découpe	- 180 573,00 €
Personnel autres (adm-transp-cond)	- 79 164,00 €
Direction et divers	- 80 000,00 €
<b>Excédant brut d'exploitation (EBE)</b>	<b>151 393,10 €</b>
<b>Taxes locales</b>	<b>- 15 000,00 €</b>
<b>Dotation aux amortissements</b>	<b>- 97 500,00 €</b>
<b>EBIT</b>	<b>38 893,10 €</b>
<b>Charges financières</b>	<b>- 18 000,00 €</b>
<b>Résultat de l'exercice</b>	<b>20 893,10 €</b>



## Contexte

- L'activité de l'abattoir d'Ambert deux fois plus importante il y a quelques années (~1200 t vs ~600 t/an)
- Des usagers qui ont trouvé des alternatives suite aux événements récents
- Un volume potentiel existant à remobiliser au-delà du territoire du PAT
- Un abattoir dont la capacité maximale est de l'ordre de 1200 t/an



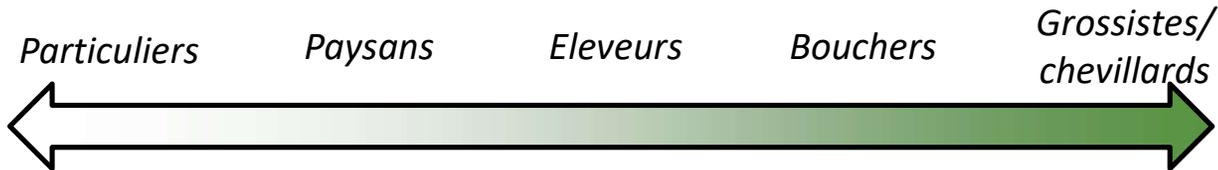
Stratégie pour l'abattoir

Maximiser les volumes abattus

Modèle économique

L'atelier de découpe est maintenu uniquement dans la mesure où il apporte du volume à l'abattage.  
Nécessité de trouver rapidement les volumes nécessaires pour occuper l'outil et l'équipe existante.  
L'attractivité pour la clientèle se fait au moyen d'un coût d'abattage contenu.

Usagers « privilégiés\* »



\* Le projet reste inclusif : « Privilégier » certains ne veut pas dire « exclure » d'autres.



## Fonctionnement pour Ambert

### Abattage et découpe

	# têtes/semaine
Gros bovins	30
Porcs	100
Ovins	60
Veaux	20
Tonnage annuel	1293

5 gros bovins découpés

### Equipe

*Effectif actuel + 1 chef de chaîne*

- 4 opérateurs sur chaîne de la bouverie à la mise en frigo
- 1 tripier
- 1 boucher en découpe
- 1 opérateur de remplacement
- 1 directeur qui assure également la fonction qualité
- 1 secrétaire



## Organisation pour Ambert

- ABATTAGE**
- Equipe dédiée qui n'intervient pas en découpe
- DECOUPE**
- Un seul boucher

**SEMAINE TYPE**

	GB	Veaux	Porcs	Ovins
Lundi	6	20	20	30
Mardi				
Mercredi	14	10	20	30
Jeudi				
Vendredi	14	10	20	40
<b>Total</b>	<b>34</b>	<b>40</b>	<b>60</b>	<b>100</b>



Investissement

## PHASE DE STABILISATION

- Idem projet territorialisé
- Aménagement d'espaces de stockage complémentaires
- Agrandissement des bouveries

→ ~ 600.000 €



# Scénario Volumes –

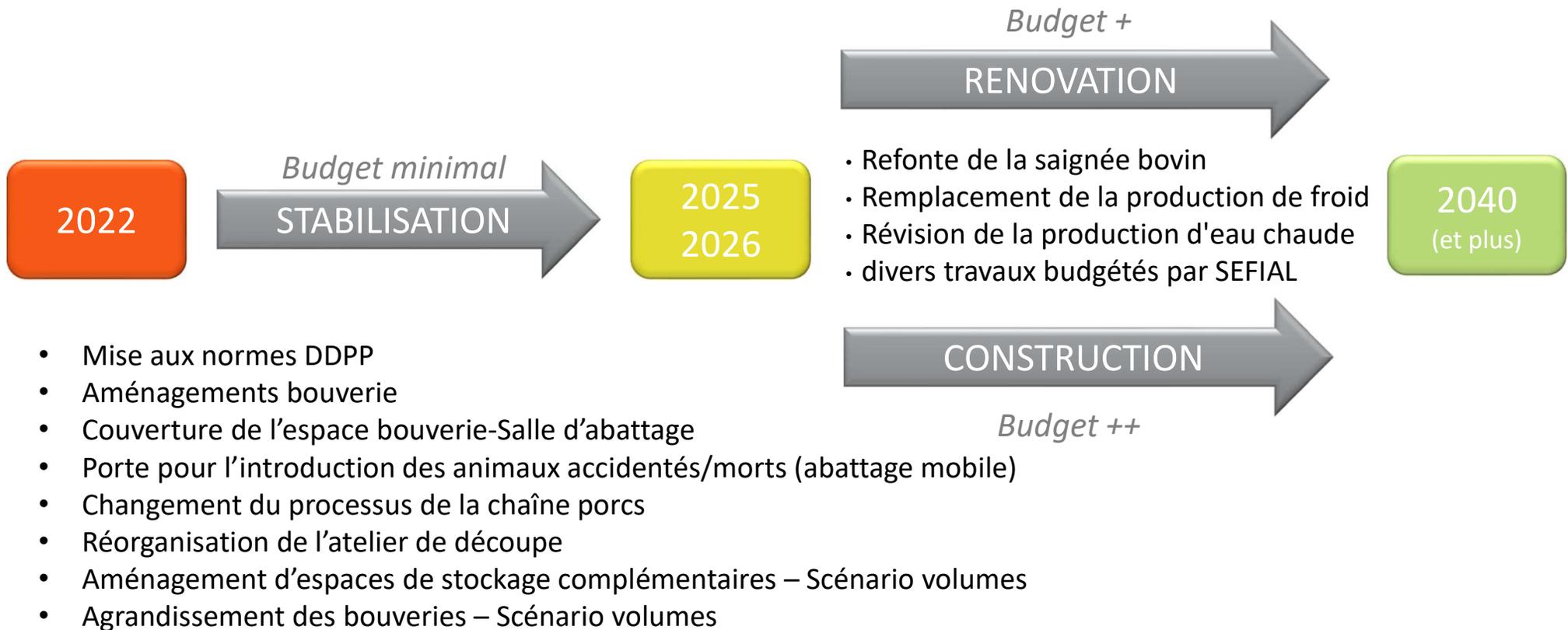
## Rentabilité

Chiffres établis sur base du benchmarking réalisé sur d'autres abattoirs audités dans le cadre de nos missions préalables

<b>Chiffre d'affaires</b>	<b>812 010,00 €</b>
Abattage (hors taxe interpro)	654 500,00 €
Ec-Dep	23 750,00 €
Découpe	83 600,00 €
Conditionnement	50 160,00 €
Transfo	- €
Vente des cuirs	- €
<b>Charges diverses</b>	<b>- 255 919,80 €</b>
Emballages	- 7 600,00 €
Analyses	- 7 500,00 €
Déchets	- 38 662,80 €
Electricité	- 29 386,28 €
Eau	- 22 968,00 €
Gaz	- 18 722,72 €
Fournitures générales	- 57 420,00 €
Fournitures abattoir	- 44 660,00 €
Prestation maintenance	- 10 000,00 €
Assurances	- 9 000,00 €
Honoraires	- 10 000,00 €
<b>Valeur ajoutée</b>	<b>556 090,20 €</b>
<b>Salaires et charges</b>	<b>- 411 725,00 €</b>
Personnel abattage découpe	- 262 821,00 €
Personnel autres (adm-transp-cond)	- 68 904,00 €
Direction et divers	- 80 000,00 €
<b>Excédant brut d'exploitation (EBE)</b>	<b>144 365,20 €</b>
<b>Taxes locales</b>	<b>- 15 000,00 €</b>
<b>Dotation aux amortissements</b>	<b>- 97 500,00 €</b>
<b>EBIT</b>	<b>31 865,20 €</b>
<b>Charges financières</b>	<b>- 18 000,00 €</b>
<b>Résultat de l'exercice</b>	<b>13 865,20 €</b>



# Projets de développement – Résumé des investissements



**Le projet de développement ne se limite pas à définir une enveloppe budgétaire pour les investissements !  
Les missions du Directeur doivent intégrer la feuille de route du projet souhaité**



### Une tendance claire en faveur du scénario « services »

#### Les arguments en faveur

- La **politique agricole et de développement territorial** est tournée vers le développement d'une **agriculture de qualité** favorisant les **circuits courts** permettant aux agriculteurs de capter plus de valeur
- En **cohérence** avec le **Projet Alimentaire Territorial (PAT)** du PNR-Grand Clermont (notamment : favoriser l'approvisionnement local, les circuits courts et le bien-être animal)
- Une travail sur la **restauration collective** est en cours sur la ComCom ALF (et sur l'agglomération de Clermont). **L'implication de l'abattoir** y est incontournable.
- Les **usagers locaux** ont clairement indiqué qu'ils souhaitent **conserver** une **outil d'abattage de proximité** proposant des **services** répondant à leurs besoins
- La **tendance actuelle** va vers une **diminution de la consommation** de viande pour **plus de qualité**
- Ce projet **encourage la création de collectifs** mutualisant leurs ressources pour proposer des services en lien avec l'activité d'abattage (ramassage en vif, abattage mobile, ...)
- Cette orientation n'est **pas en concurrence** avec le projet (« volumes ») de **Brioude** mais plutôt **complémentaire**
- **Difficulté d'accès** pour les **gros apporteurs** car Ambert n'est pas desservi pas de grands axes routiers



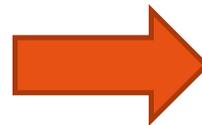
## Condition de succès clé : Rigueur de gestion

Poste	Comptes 2021	Scénario	Commentaire
Salaires	455.000 €	340.000 €	Des événements inhabituels survenus ces derniers mois (licenciements,...). En période normale cette charge peut être contrôlée
Déchets	31.000 €	19.000 €	L'ancienne Direction a déjà identifié des possibilités de réorganisation permettant d'économiser 10.000 €
Energie	51.000 €	20.000 €	A contrôler (vétusté? Gaspillage? Changement modalités chaîne porc-brûlage, ...)
« Autres charges »*	238.000 €	104.000 €	Différence considérable, à contrôler ! (notamment maintenance mairie?)

Comptes 2021 de l'abattoir et Chiffres établis sur base du benchmarking réalisé sur d'autres abattoirs audités dans le cadre de nos missions préalables

\* Hors déchets et énergie

**Certains chiffres interrogent**



**Assainissement budgétaire incontournable**





## III/ Prochaines étapes



## DECIDER

Choisir le projet de développement souhaité pour l'abattoir

## MISSIONNER

Intégrer dans les missions de la Direction le respect et le développement de l'orientation choisie

## RENOVER

Réaliser les travaux urgents (AMO) permettant de relancer l'activité = stabilisation





MERCI DE VOTRE ATTENTION

**Mathieu BAYOT**  
**Chef de Projet**

[mbayot@triessegressard.com](mailto:mbayot@triessegressard.com)  
+33 (0) 6 95 40 67 70  
+33 (0) 4 37 85 11 85

**Yvan SIX**  
**Consultant**

[yvan.six@heres-consultants.fr](mailto:yvan.six@heres-consultants.fr)  
+33 (0) 6 01 76 66 52