



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

Etat des lieux

- Filières viandes sur le territoire
- Services sur le territoire (abattage et découpe)
- Situation de l'abattoir (technique, opérationnelle, flux, ...)

Besoins des usagers

- Historique
- Satisfaction
- Besoins et évolutions souhaités

Projet de développement

- Proposition de projets de développement
- Implications territoriales
- Phasage et chiffrage (fourchette / ordres de grandeur)

SUITE

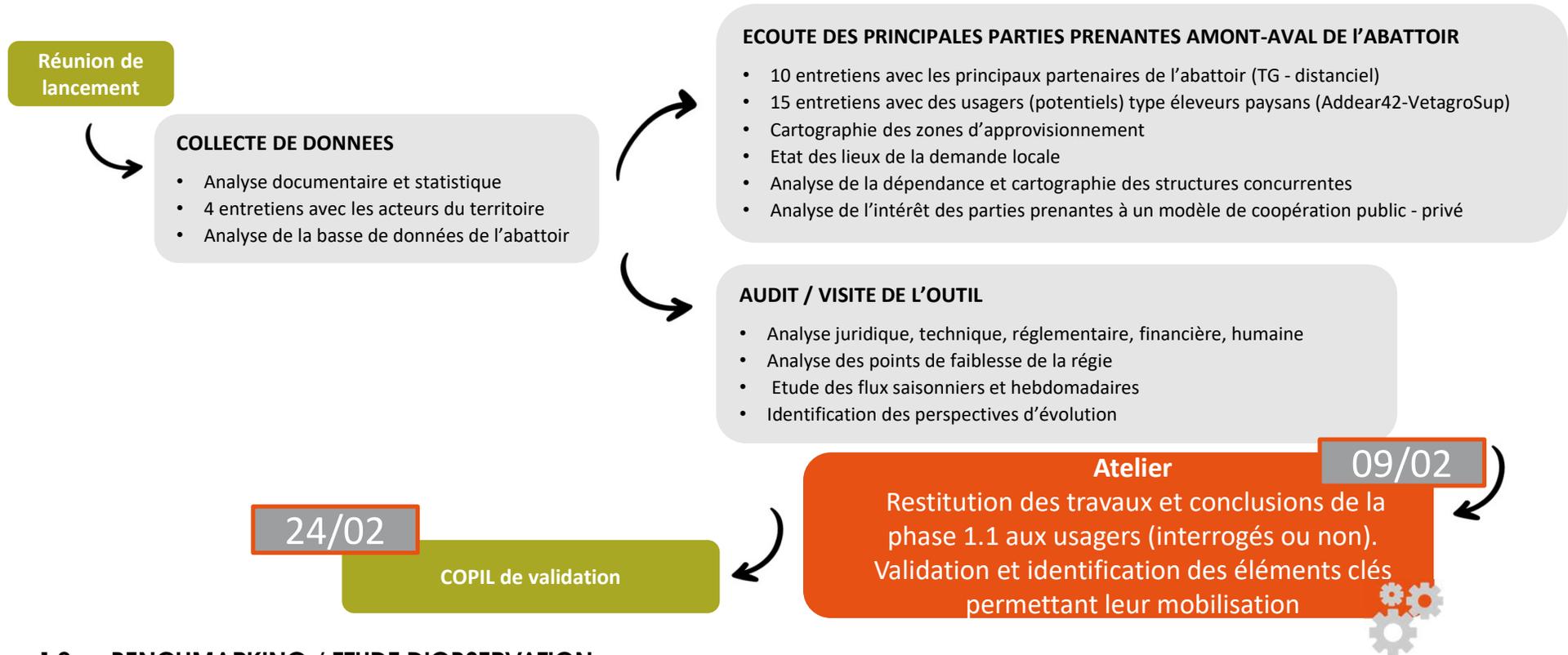
AMO

- Chiffrage précis
- Accompagnement sur le déploiement de la stratégie retenue
- ...



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





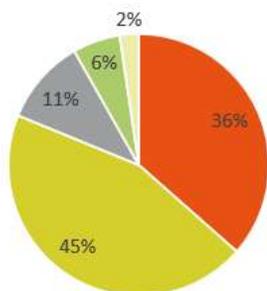
I/ Etat des lieux et scénarios à investiguer

Les usagers sont satisfaits des prestations proposées par l'abattoir

Degré de satisfaction concernant le service d'abattage

n = 85

- Tout à fait satisfait
- Satisfait
- Ni satisfait ni non satisfait
- Non satisfait
- Pas du tout satisfait

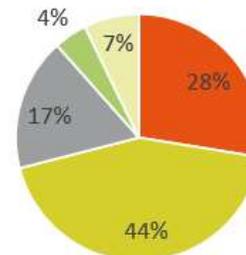


81 % des répondants sont satisfaits de l'abattage

Degré de satisfaction concernant le service de découpe

n = 69

- Tout à fait satisfait
- Satisfait
- Ni satisfait ni non satisfait
- Non satisfait
- Pas du tout satisfait



72 % des répondants sont satisfaits de la découpe



Volonté de voir l'abattoir perdurer



La rénovation n'est pas une option



Abattoir AMBERT modernisé

- 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

L' (hypothétique) abattoir neuf n'éluide pas la question immédiate de la rénovation



Scénarios à investiguer

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

Services

Volumes





II/ Projets de développement pour le territoire

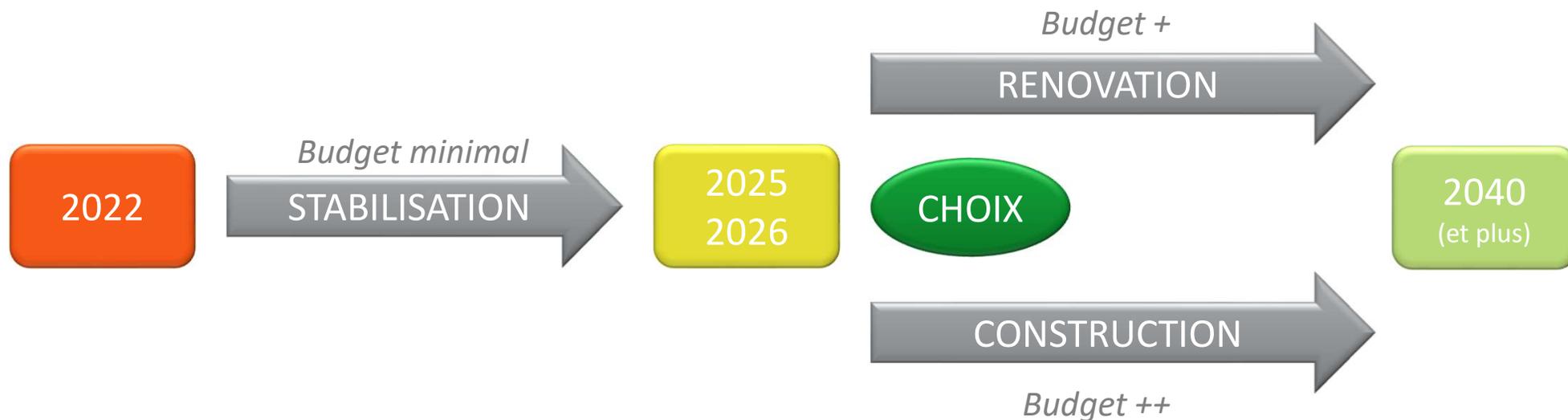
Des implications importantes pour le territoire...

- 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



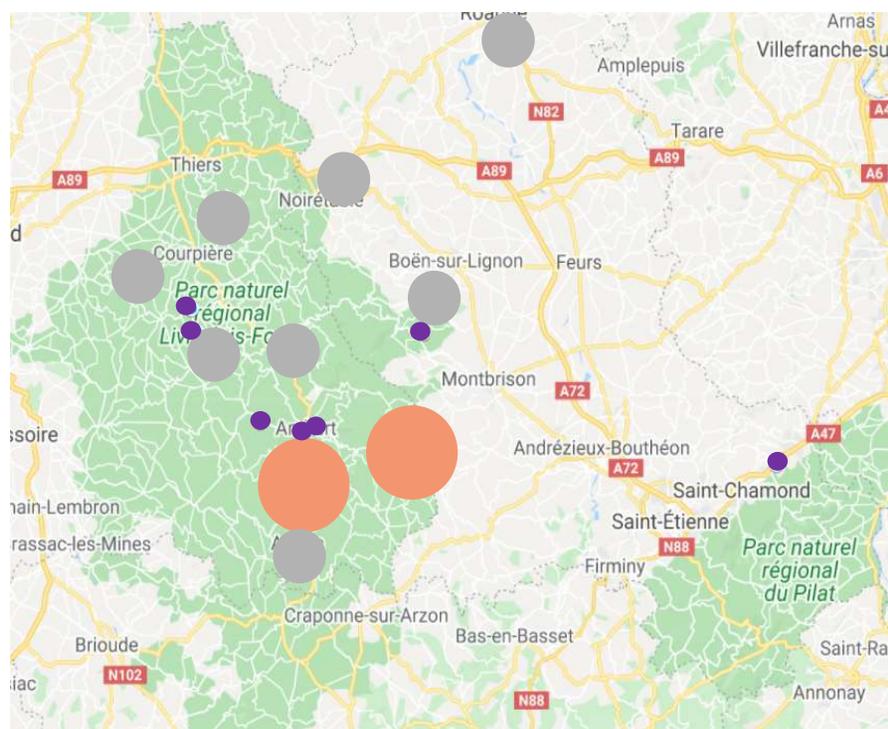
Atelier transformation (de préférence)

*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 LIVRAUDOIS	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



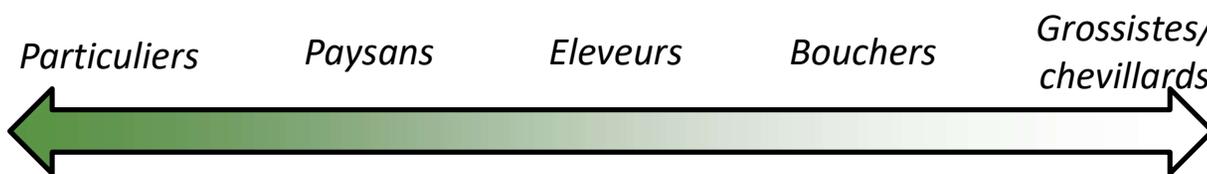
Stratégie pour l'abattoir

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.



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, ...)



Abattoir de Bellegarde sur Valserine



L'abattoir de Bellegarde sur Valserine 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 (chipò, 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
Total	17	20	30	50

- 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 €



Rentabilité

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

Chiffre d'affaires	639 370,00 €
Abattage (hors taxe interpro)	401 300,00 €
Ec-Dep	33 250,00 €
Découpe	117 040,00 €
Conditionnement	87 780,00 €
Transfo	- €
Vente des cuirs	- €
Charges diverses	- 148 239,90 €
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 €
Valeur ajoutée	491 130,10 €
Salaires et charges	- 339 737,00 €
Personnel abattage découpe	- 180 573,00 €
Personnel autres (adm-transp-cond)	- 79 164,00 €
Direction et divers	- 80 000,00 €
Excédant brut d'exploitation (EBE)	151 393,10 €
Taxes locales	- 15 000,00 €
Dotation aux amortissements	- 97 500,00 €
EBIT	38 893,10 €
Charges financières	- 18 000,00 €
Résultat de l'exercice	20 893,10 €



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

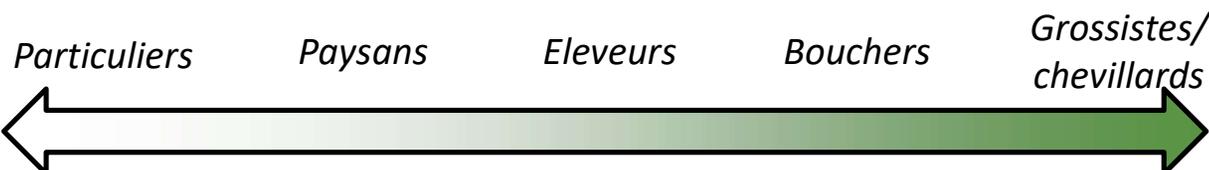
Modèle
économique

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
Total	34	40	60	100



Investissement

PHASE DE STABILISATION

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



~ 600.000 €

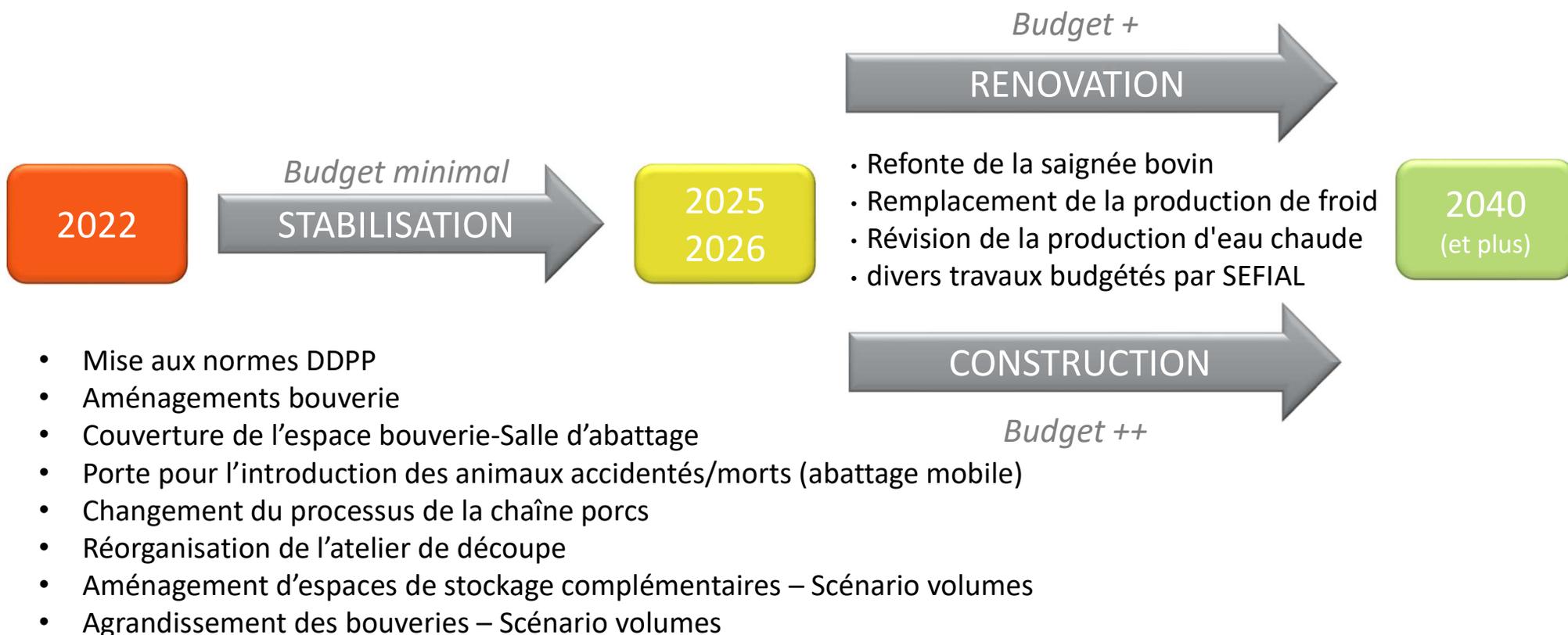


Rentabilité

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

Chiffre d'affaires	812 010,00 €
Abattage (hors taxe interpro)	654 500,00 €
Ec-Dep	23 750,00 €
Découpe	83 600,00 €
Conditionnement	50 160,00 €
Transfo	- €
Vente des cuirs	- €
Charges diverses	- 255 919,80 €
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 €
Valeur ajoutée	556 090,20 €
Salaires et charges	- 411 725,00 €
Personnel abattage découpe	- 262 821,00 €
Personnel autres (adm-transp-cond)	- 68 904,00 €
Direction et divers	- 80 000,00 €
Excédant brut d'exploitation (EBE)	144 365,20 €
Taxes locales	- 15 000,00 €
Dotation aux amortissements	- 97 500,00 €
EBIT	31 865,20 €
Charges financières	- 18 000,00 €
Résultat de l'exercice	13 865,20 €





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



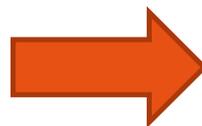
Condition de succès clé : Rigueur de gestion

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

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
+33 (0) 6 95 40 67 70
+33 (0) 4 37 85 11 85

Yvan SIX
Consultant

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