



Grand Autunois Morvan
À l'attention de la Préfecture de Mâcon

Porter à Connaissance

Personne à contacter :
Louis-Bertrand JEANNEROD
Email : lbjeannerod@sica-autun.fr
Téléphone : 03 85 86 27 43

Objet : Augmentation du Volume d'Abattage de la SICA de l'Abattoir Communautaire du

Contexte et Justification

L'abattoir communautaire du Grand Autunois Morvan a constaté une augmentation significative de son volume d'abattage, passant de 1600 tonnes en 2018 à 2900 tonnes en 2023, avec une prévision d'atteindre 3000 tonnes pour 2024/2025 et 3500 tonnes à 5 ans. Cette croissance est principalement due à deux facteurs :

Fermeture de l'abattoir de Beaune en février 2019 : Cet événement a conduit à une redirection des activités d'abattage vers notre site.

Arrivée de Clavière Viandes : Ce nouveau partenariat a considérablement renforcé notre volume d'abattage.

Pour absorber cette augmentation sereinement nous sommes passés de 3 jours d'abattage à 4 et nous ambitionnons de passer à 5 jours.

En complément de l'augmentation des jours d'abattage nous souhaitons augmenter le tonnage journalier maximum à 25T/j pour absorber la journée du lundi qui est régulièrement la plus chargée. Pour autant nous maintiendrons une moyenne quotidienne à 18T/j.

Il n'y a pas d'évolution de tonnage sur la partie découpe soit 10,5 T/j.

Modernisation et Mise aux Normes

La création du nouvel abattoir en remplacement de l'ancien a permis de se conformer aux normes les plus récentes, notamment dans les domaines suivants :

Bouverie : Conçue pour manipuler les animaux dans des conditions optimales, en privilégiant leur bien-être.



Chaîne d'abattage : Moderne et ergonomique, elle assure les meilleures conditions de travail pour les salariés et maintient un haut niveau de sécurité sanitaire.

Gestion des sous-produits : Ceux-ci sont stockés dans des bennes spécifiques en fonction de leur catégorie et dans des pièces réfrigérées pour éviter les odeurs et permettre un traitement ultérieur efficace.

Le dimensionnement des pièces de stockage des sous-produits est parfaitement adapté pour absorber cette augmentation de volume.

Par ailleurs, des mesures ont été mises en place avec les fournisseurs en charge du traitement des sous-produits :

- **PRODIA (C1, C2, C3)** : La société PRODIA récupère chaque semaine les sous-produits de catégorie C1 à C3. Ces sous-produits sont stockés dans des bennes d'une contenance adaptée au volume abattu, soit 20 m³ pour les C1 et C2, et 20 m³ pour le C3.
- **PRODIA (sang)** : La société PRODIA récupère tous les 15 jours le sang. Il est stocké dans une cuve placée dans une pièce réfrigérée. La cuve de 7 000 litres a été remplacée par une cuve de 9 000 litres pour absorber l'augmentation de volume.
- **SEDE (stercoraire)** : La société SEDE traite chaque mois les stercoraires. Le stockage des stercoraires a été modifié pour éviter qu'ils débordent exagérément de la benne. Le bouvier contrôle quotidiennement les abords et nettoie le cas échéant.
- **ACPM (cuir)** : La société ACPM récupère chaque mois les cuirs des veaux et des bovins du mois précédent. Les cuirs sont traités dès la fin de tuerie. Ils sont salés puis pliés chaque semaine et stockés sur palettes dans des pièces réfrigérées. Ils sont par ailleurs identifiés individuellement.

Le Service Qualité ainsi que le responsable de l'abattoir contrôle régulièrement le bon traitement des sous-produits soit dans le cadre d'un audit visuel hebdomadaire soit par un contrôle plus poussé.



Mesures Environnementales et de Réduction des Nuisances

Réduction des Bruits : Les travaux réalisés en 2018 et 2019 ont permis de limiter considérablement les nuisances sonores grâce à l'installation d'équipements spécialisés.

Contrôle des Odeurs : Le stockage des sous-produits en chambre froide a permis de réduire significativement les émissions d'odeurs.

Gestion des Déchets et Traitement des Eaux Usées :

Station de prétraitement : En cours de modernisation, avec le remplacement du dégrilleur et du tamis rotatif pour gérer l'augmentation de volume. Les détails techniques de ces modifications sont fournis par Véolia, exploitant de la station.

Consommation d'eau : La consommation d'eau est en moyenne de 3,46 m³ par tonne abattue, un chiffre relativement faible pour un abattoir intégrant abattage, découpe et transformation.

Optimisation de la consommation d'électricité :

L'installation d'un échangeur thermique a permis une optimisation de l'utilisation énergétique.

Contrôle et Surveillance

Le service qualité de l'abattoir, représenté par Nicolas Devos, effectue des contrôles réguliers des installations par des visites de routine ainsi que par des audits et contrôles renforcés. Ces mesures garantissent le maintien des standards de qualité et de conformité environnementale.

L'augmentation du volume d'abattage de la SICA de l'abattoir Communautaire du Grand Autunois Morvan s'accompagne de mesures rigoureuses pour assurer le respect de l'environnement et le bien-être des riverains. Nous restons à votre disposition pour toute information complémentaire et pour organiser des visites de site si nécessaire.

Louis-Bertrand JEANNEROD