

PRESENTATION DE L'ACTIVITE AU TERME DU PROJET

L'abattoir de Saint-Romain-de-Popey exerce une activité d'abattage multi-espèces (bovins, veaux, porcs, agneaux). L'abattoir intervient pour des producteurs, commercialisant en vente directe leur production, pour des groupements de producteurs, des négociants et des bouchers. Selon les besoins du client, les carcasses peuvent être découpées dans l'atelier dédié à cet usage. Les deux activités abattage et découpe sont étroitement liées.

Compte-tenu de l'essence agricole du territoire, la COR, se fixe parmi les axes de transition dans son projet de territoire, de promouvoir les circuits courts et d'accompagner les agriculteurs. Dans ce sens, le développement de l'activité de l'abattoir est envisagé en réponse aux besoins des producteurs locaux. Ce projet permettra d'offrir un moyen partagé pour répondre à une demande immédiate des consommateurs et assurera une valorisation locale de qualité pour leur production.

Le développement envisagé s'accompagne d'une modernisation-extension de l'abattoir pour passer d'une production de 3200 T/an à 5200 T/an. Le projet permet également d'améliorer le bien-être animal, la sécurité sanitaire et la qualité des productions, avec des outils économes en consommation énergétique ainsi qu'une meilleure collecte et gestion des effluents et sous-produits induits par l'activité de l'établissement. L'activité d'abattage pourra ponctuellement atteindre une production maximum de 30 T/j.

L'activité de découpe ne sera pas modifiée dans le cadre du projet (pas de modification des installations ni du niveau d'activité : 18 T/j).

Au terme du projet d'extension-modernisation de l'abattoir, le site se composera des installations suivantes :

- Deux stabulations avec quais de réception,
- Un hall d'abattage et de préparation des carcasses,
- Un ensemble de locaux de l'abattoir liés aux produits tripiers et aux co-produits,
- Des chambres froides abattoir : ressuage et égalisation pour les carcasses, plusieurs chambres froides pour les co-produits,
- De chambres froides matières premières pour la découpe,
- D'une salle de découpe,
- De chambres froides pour produits découpés, pendus ou emballés,
- Un ensemble de locaux connexes à la production (déchets, locaux techniques...),
- De bureaux et locaux sociaux

Compte-tenu des activités envisagées, l'établissement atteint au titre des ICPE les niveaux suivants :

- Rubrique 2210 : Autorisation pour l'abattoir,
- Rubrique 2221 : Enregistrement pour l'atelier de découpe
- Rubrique 1185-2 : Déclaration contrôlée pour les gaz fluorés des équipements de froids.

Fonctionnement de l'installation

L'activité de l'établissement consistera en l'abattage de bovins, veaux, porcs, ovins, tel que déjà pratiqué par l'établissement.

Après abattage, les carcasses sont préparées sur la ligne d'habillage par une série d'opérations successives pratiquées sous le contrôle d'un vétérinaire :

- Retraits d'organes (selon les espèces : cornes, têtes, organes génitaux, pattes...),
- Ouverture abdominale,
- Retrait des abats blancs, des abats rouges,
- Retrait de sous-produits animaux divers,
- Fente de la carcasse (sauf ovine),
- Finition,
- Pesée,
- Identification.

A l'issue du processus d'habillage, les carcasses ou demi-carcasses rejoignent la salle de ressuage pour être refroidies à cœur, puis sont transférés dans la chambre froide d'égalisation.

Outre les carcasses, plusieurs pièces du cinquième quartier sont préparées pour être destinées à la consommation humaine.

Une partie des abats, des produits de triperie ainsi que le sang de porc et les têtes - pieds de veaux sont directement commercialisés, sans transformation supplémentaire.

Une partie des carcasses et des co-produits issus de l'abattoir subissent une activité de deuxième transformation dans l'atelier de découpe. L'atelier assure également la découpe de pièces provenant d'autres abattoirs. La production de la découpe repose sur plusieurs circuits :

- Circuit de production gros et demi gros
- Circuit de produits découpés avec os
- Circuit de semi parés,
- Circuit prêt à trancher
- Circuit abats.

En sortie de découpe, les pièces sont commercialisées pendus ou emballées. L'atelier de découpe et son niveau d'activité ne seront pas modifiés dans le cadre de la modernisation-extension de l'abattoir.

DIAGRAMME DE PRODUCTION SIMPLIFIE GROS BOVINS

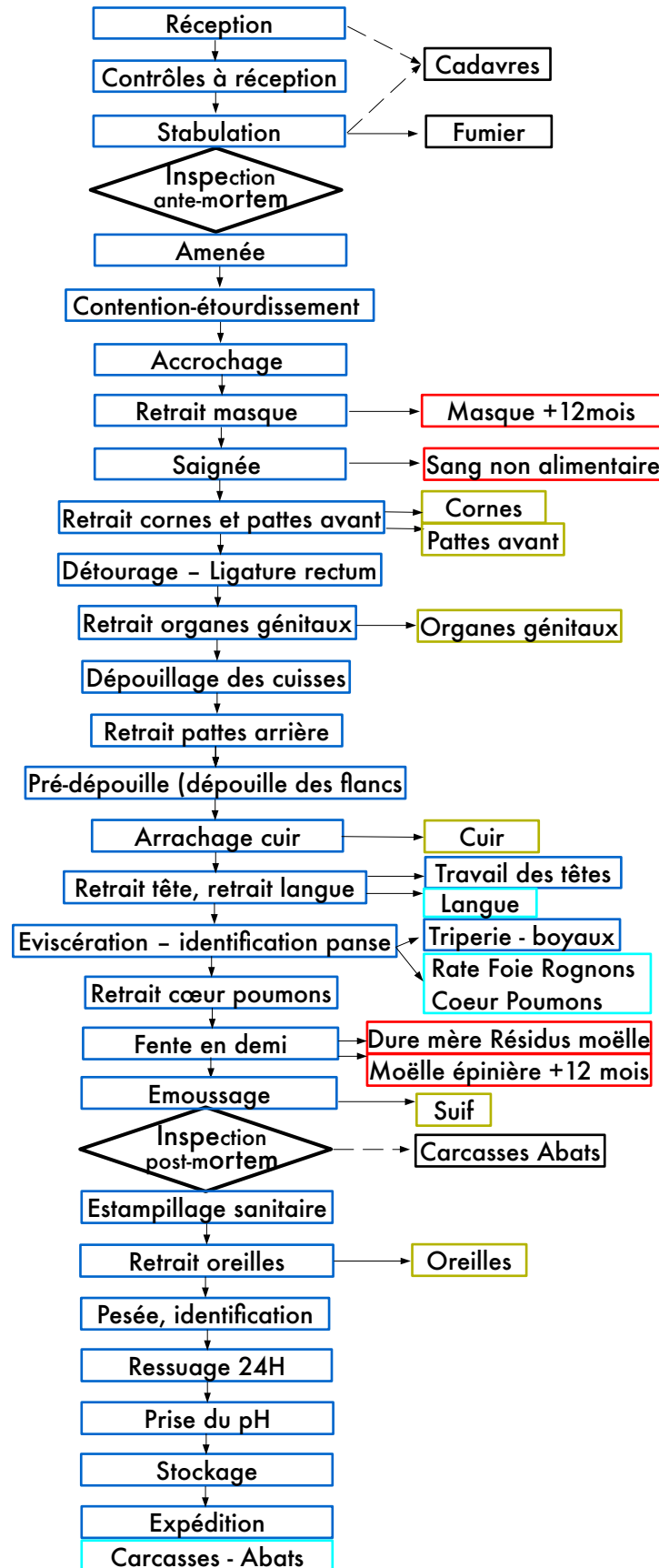


DIAGRAMME DE PRODUCTION SIMPLIFIE VEAUX

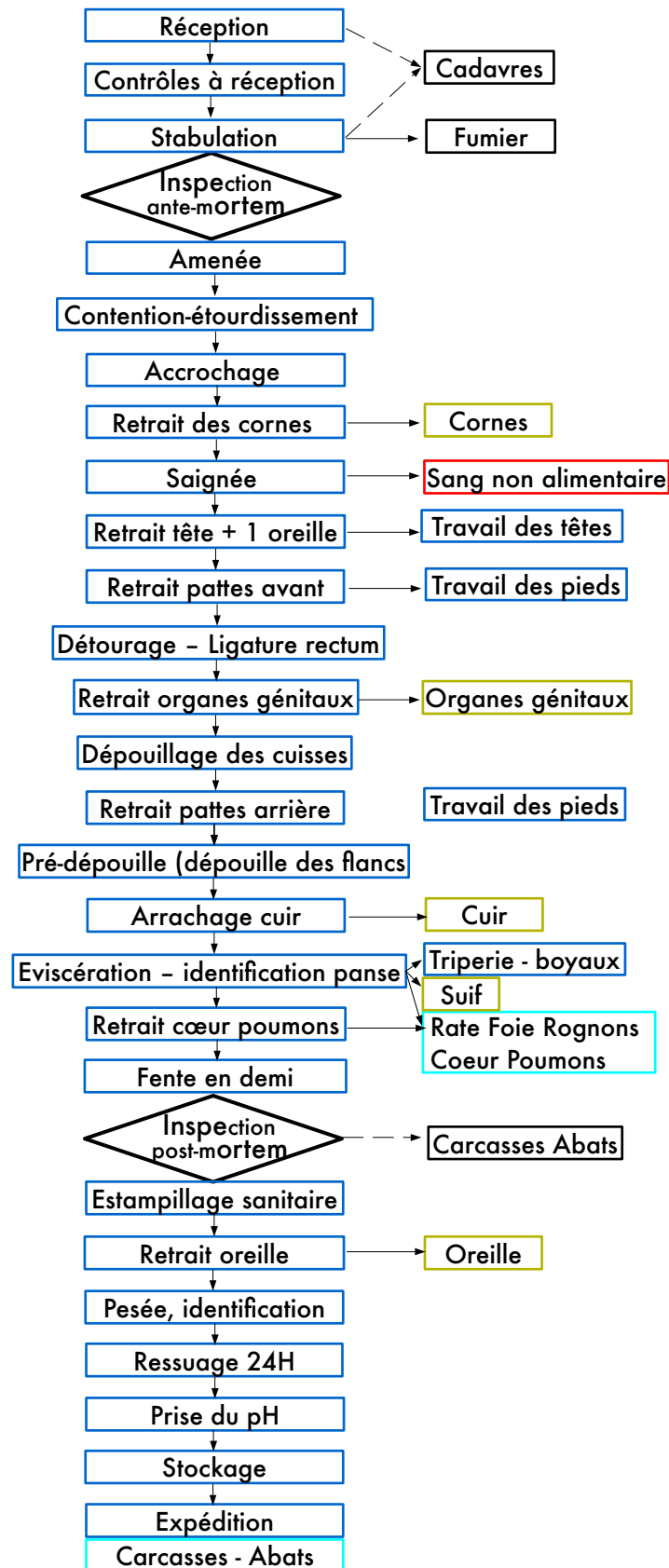


DIAGRAMME DES OVINS <12 mois

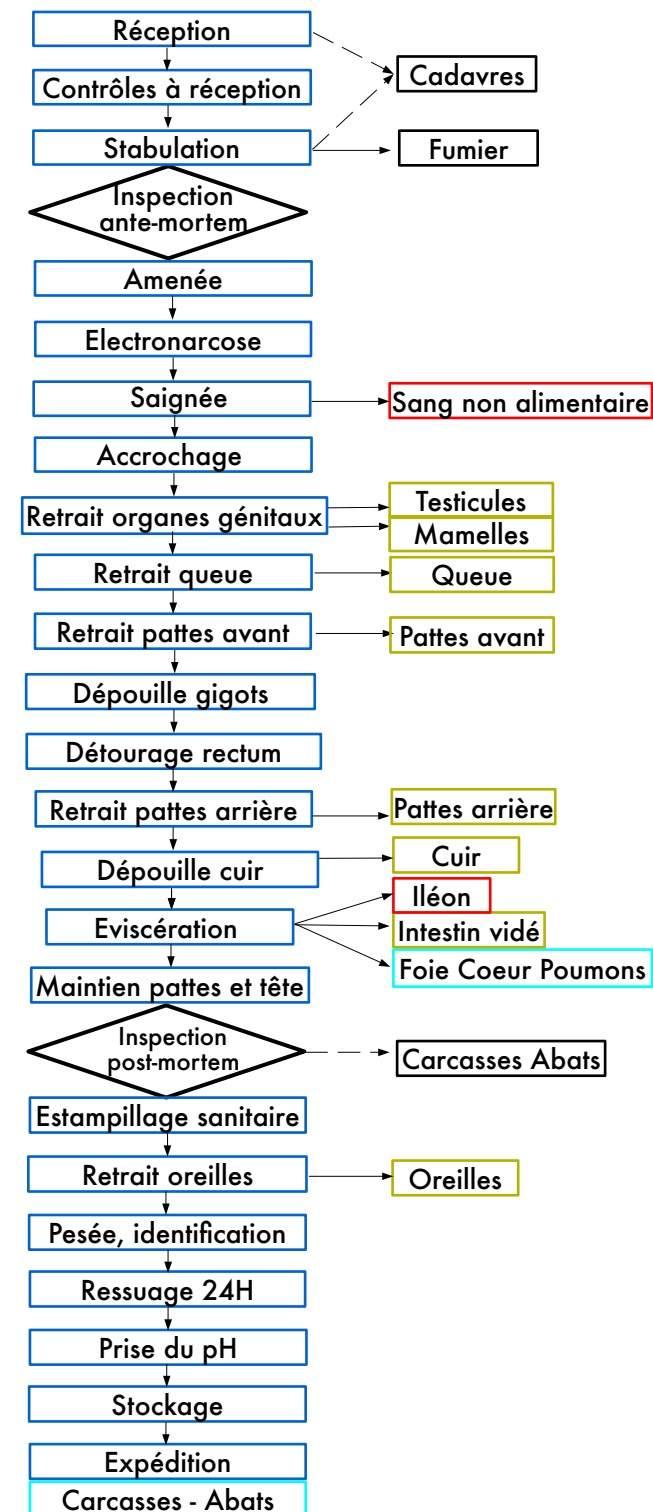


DIAGRAMME DE PRODUCTION SIMPLIFIE PORCS

