

**DEPARTEMENT DE
LA HAUTE-SAVOIE**

**ARRONDISSEMENT
DE ST JULIEN-EN-
GENEVOIS**

REPUBLIQUE FRANCAISE

**COMMUNAUTE D'AGGLOMERATION
ANNEMASSE – LES VOIRONS – AGGLOMERATION**

SIEGE : 11, AVENUE EMILE ZOLA – 74100 ANNEMASSE

**EXTRAIT DU REGISTRE DES DELIBERATIONS
DU CONSEIL**

OBJET :

Séance du : mercredi 20 septembre 2023

**PROJET DE CRÉATION
D'UN ABATTOIR
MULTI-ESPÈCES
DÉPARTEMENTAL**

Convocation du : 13 septembre 2023

Nombre de membres en exercice au jour de la séance : 56

Président de séance : Gabriel DOUBLET

Secrétaire de séance : Nadège ANCHISI

N° CC_2023_0102

Membres présents :

Laurent GILET, Bertilla LE GOC, Christian DUPESSEY, Christian AEBISCHER, Ines AYEB, Maryline BOUCHÉ, Michel BOUCHER, Robert BURGNIARD, Matthieu LOISEAU, Nicolas LEBEAU-GUILLOT, Chadia LIMAM, Pascale MAYCA, Amine MEHDI, Mylène SAILLET RAPHOZ, Pascal SAUGE, Yves CHEMINAL, Marie-Claire TEPPE-ROGUET, Bernard BOCCARD, Claude ANTHONIOZ, Anny MARTIN, Jean-Michel VOUILLOT, Jean-Paul BOSLAND, Nadège ANCHISI, Antoine BLOUIN, Odette MAITRE, Stéphane PASSAQUAY, Isabelle VINCENT, Denis MAIRE, Jean-Luc SOULAT, Pauline PLAGNAT-CANTOREGGI, Gabriel DOUBLET, Yannick CHARVET, Danielle COTTET, Patrick ANTOINE, Jean-Pierre BELMAS, Véronique FENEUL, Pascale PELLIER, Nadine JACQUIER, Daniel DE CHIARA, Maurice LAPERROUSAZ, Marie-Jeanne MILLERET, Sophie VILLARI, Julien BEAUCHOT

Représentés :

Guillaume MATHELIER par Laurent GILET, Marion BARGES-DELATTRE par Bernard BOCCARD, Michel COLLOT par Jean-Pierre BELMAS, Alain LETESSIER par Nadine JACQUIER

Excusés :

François LIERMIER, Kévin CHALEIL-DOS-RAMOS, Géraldine VALETTE-GURRIERI, Djamel DJADEL, Dominique LACHENAL, Louiza LOUNIS, Paulette CLERC, Joanny DEGUIN, Anne FAVRELLE

Contexte général

La Haute-Savoie compte aujourd'hui un seul abattoir public multi-espèces, à Megève, qui a connu récemment des difficultés ayant engendré une fermeture temporaire, de lourds travaux de remise aux normes et un retour en gestion directe par la Communauté de Communes Pays du Mont Blanc.

Face à la difficile pérennité de cet abattoir public de Megève, le Conseil Départemental de Haute-Savoie a souhaité étudier la possibilité de création, à l'échelle départementale, d'un abattoir public de transformation des viandes au service des circuits courts, de filières viandes de proximité et de qualité. Il s'agirait ainsi de disposer d'un service public en la matière performant, répondant aux enjeux de l'agriculture locale et aux attentes sociétales de consommer « local ».

Conclusions de l'étude de pré-programmation commandée par le Département

Cette étude a été conduite par le CAUE et le consultant Soliance alimentaire. Une réunion de présentation de ses résultats, à laquelle l'ensemble des EPCI de Haute-Savoie avaient été conviés, s'est tenue le 28 juin dernier.

SLOW

3 scénarii ont été étudiés, prenant en compte différentes dynamiques de structuration des filières locales (tonnages produits, développement de salaisonnières, des ventes directes, ...). Un focus a été fait sur la mise en place d'une filière steak hâché, forte demande des RHD (restauration hors domicile).

En conclusion, le projet d'abattoir proposé :

- permettrait un abattage d'espèces bovines, ovines, caprines et porcines sur un volume annuel de 2000 tonnes, dans le respect de l'ensemble des normes applicables en matière sanitaire, de bien-être animal, et environnementale (un tel abattoir constitue une ICPE soumise à autorisation)
- serait conçu comme un outil de prestation de services à disposition des éleveurs et des professionnels (pas d'achat des animaux et ne ferait pas directement de commerce/logistique de viande)
- nécessiterait, en anticipant de possibles développements, un besoin en foncier de 0,96 ha environ
- estimation coût d'investissement (hors terrain et études) : 7 175 000 € HT
- estimation coûts d'exploitation : impossible d'établir un compte prévisionnel d'exploitation à ce stade, mais un total de charges d'exploitation évalué à environ 1.5 M€ par an, avec 15 à 20 ETP nécessaires
- projet réalisable dans un délai minimal de 3 ans (2 ans d'études préliminaires et techniques, 1 an de travaux)

Opportunité et enjeux du projet

Le besoin d'un service public d'abattoir est régulièrement mis en avant par les éleveurs comme par les RHD (restaurations hors domicile).

Sur le territoire d'Annemasse Agglo en particulier, le développement en vente direct se poursuit, et correspond aujourd'hui à 64% du chiffre d'affaire moyen des exploitations (direct à la ferme, marchés, magasins de producteurs...). On constate essentiellement des développements de circuits courts en maraîchage, œufs, produits laitiers, et des difficultés remontées par certains exploitants viande à trop faibles productions.

Malgré les actions d'accompagnement conduites, il existe encore de nombreux freins au développement des produits locaux dans la restauration hors domicile sur le territoire ; les demandes qui ressortent le plus et qui engendrent le plus de difficultés d'approvisionnement sont les œufs et les steaks hachés.

Organiser un atelier d'abattage-découpe (avec atelier steak haché) sur le département lèverait donc un frein logistique régulièrement mis en avant lorsque l'on évoque le développement des circuits courts en restaurations hors domicile, permettrait à certains éleveurs en viande de se développer en circuits courts, et aux laitiers de faciliter la vente des vaches de réforme.

Sollicitation du Conseil Départemental à ce stade du projet

Par courrier du 20 juillet 2023, le Conseil départemental demande aux EPCI de délibérer, d'ici au 30 septembre prochain, sur le principe d'un accord à participer à ce projet d'abattoir départemental et à sa future structure porteuse. Cette dernière pourrait prendre la forme d'un syndicat mixte réunissant l'ensemble des EPCI à fiscalité propre de Haute-Savoie pour la construction et la gestion de l'abattoir (qui constituerait un SPIC - Service Public Industriel et Commercial).

A noter que le Département ne pourrait pas, a priori, être membre d'un tel syndicat mixte, mais serait en mesure d'apporter une subvention sur les investissements à hauteur de 80%. Des échanges sont en cours avec l'Etat pour étudier les possibilités d'une implication du Département au-delà de ce soutien à l'investissement.

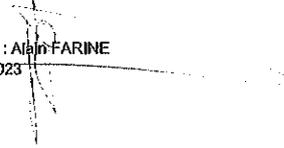
Les études ultérieures permettront d'évaluer plus précisément les coûts de fonctionnement d'un tel équipement et le modèle économique du futur SPIC, et donc in fine de mesurer les implications qu'aurait une adhésion d'Annemasse Agglo au syndicat mixte, notamment sur le plan financier.

Le Conseil Communautaire, entendu l'exposé du rapporteur,

Après en avoir délibéré :
A l'unanimité,
DECIDE :

DE DONNER son accord de principe sur le fait qu'Annemasse Agglo participe au projet d'abattoir multi-espèces départemental et à sa future structure porteuse.

Signé électroniquement par : Alain FARINE
Date de signature : 21/09/2023
Qualité : Agglo - DGS



Signé électroniquement par : Nadège ANCHISI
Date de signature : 22/09/2023
Qualité : Agglo - Secrétaire Conseil Communautaire

La présente délibération peut faire l'objet d'un recours gracieux devant Monsieur le Président d'Annemasse Agglo dans le délai de deux mois à compter de sa publication ou de sa notification. Un recours contentieux peut également être introduit devant le Tribunal administratif de Grenoble dans le délai de deux mois à compter de la notification de la délibération ou de sa date de publication, ou à compter de la réponse d'Annemasse Agglo, si un recours gracieux a été préalablement déposé.

ref: 2023/A/4469 arrivée le 2023-07-28 00:00:00

**haute
savoie**
le Département

Le Président

COMMUNAUTE D'AGGLOMERATION ANNEMASSE
LES VOIRONS
MONSIEUR GABRIEL DOUBLET
PRESIDENT
11 AVENUE EMILE ZOLA - BP 225
74105 ANNEMASSE CEDEX

Annecy le 20 JUIL. 2023

Nos réf. PR/MD/CC/D085 - Affaire suivie par Pascal REYNAUD

Objet : Projet de création d'un abattoir multi-espèces départemental

Monsieur le Président

Face à la difficile pérennité de l'abattoir public de Megève, il nous est apparu impératif, à mes collègues conseillers départementaux et moi-même, que le département de la Haute-Savoie dispose d'un service public d'abattoir performant, capable de répondre aux besoins et enjeux d'une agriculture fortement tournée vers l'élevage et aux attentes sociétales de consommer « local ».

C'est pour ces raisons que j'ai souhaité étudier et analyser les perspectives pouvant concourir à la création d'un abattoir public de transformation des viandes au service des circuits courts, de filières viandes de proximité et de qualité. Les conclusions de ces études vous ont été présentées lors d'une réunion le 29 juin dernier à laquelle tous les Etablissements Publics de Coopération Intercommunale (EPCI) à fiscalité propre du département ont été conviés. Je vous adresse en copie le diaporama diffusé lors de cette séance.

Suite à cette réunion et comme convenu, je vous invite à délibérer, d'ici le 30 septembre prochain, sur le principe d'un accord de votre établissement à participer à ce projet important pour le territoire ainsi qu'à la structure porteuse. Cette structure porteuse pourrait prendre la forme d'un Syndicat Mixte qui réunirait l'ensemble des EPCI à fiscalité propre de la Haute-Savoie pour la construction et la gestion du futur abattoir.

Je vous confirme que le Département pourra apporter une subvention sur les investissements nécessaires à hauteur de 80 %, et ce au titre de la solidarité territoriale, sous réserve de vote de l'assemblée délibérante.

En l'état actuel des discussions, il ne semble juridiquement pas possible pour le Département d'être membre du Syndicat Mixte mais nous poursuivons les échanges avec l'Etat afin d'essayer de trouver une solution qui permettrait une implication du Département allant au-delà du soutien à l'investissement structurant.

Riches du soutien que vos collectivités respectives apporteront à cette démarche, je solliciterai par la suite Monsieur le Préfet pour enclencher les prochaines étapes en vue de la création d'un abattoir multi-espèces départemental.

Je vous prie d'agréer, Monsieur le Président, l'expression de mes salutations distinguées.

M. Pascal SADDIER

Copies : Mme Marie-Louise DONZEL-GONET, Vice-présidente à l'Agriculture, la Forêt et l'Alimentation
Mme Estelle BOUCHET et M. Christian VERDONNET, Conseillers départementaux du Canton de Annemasse
Mme Marie-Claire TEPPE-ROGUET et M. Bernard BOCCARD, Conseillers départementaux du Canton de Gaillard

DIRECTION ANIMATION TERRITORIALE ET DEVELOPPEMENT DURABLE / SERVICE AGRICULTURE ET FORET

74

Haute-Savoie

c | a.u.e

Conseil d'architecture, d'urbanisme
et de l'environnement

Etude de pré-programmation d'un abattoir
multi-espèce départemental

Version 5 du 22/05/23

Soliance
Alimentaire



- | 01 Caractérisation des marchés à viser et volumétrie de l'activité
- | 02 Schéma général de l'installation
- | 03 Exemples d'installation (6)
- | 04 Normes et arrêtés applicables et impact sur le choix d'implantation
- | 05 Besoins en fluides
- | 06 Premier chiffrage
- | 07 Chiffrage Steak haché
- | 08 Approche fonctionnelle
- | 09 Schéma des grandes étapes du projet
- | 10 Annexe

| 01 **Caractérisation des marchés à viser et volumétrie de l'activité**

Rappel : Caractérisation des marchés à venir

Caractérisation des marchés pour une optimisation de l'équipement dans la durée

Reprise des conclusions de l'étude TriesseGressard 2022

L'étude de 2022 a révélé trois scénarios possibles pour les tonnages du futur abattoir. Ils sont fonctions de la dynamique commerciale existante sur le territoire et des possibles mutations.

	Bovins	Ovins/Caprins	Porcins	Total
Scénario minimaliste	200	100	200	500
% du volume produit en 74	3,5 %	30 %	6 %	
Scénario intermédiaire	500	150	400	1 050
% du volume produit en 74	9 %	44 %	13 %	
Scénario haut	900	200	600	1 700
% du volume produit en 74	16 %	60 %	20 %	

Le scénario minimaliste correspond à un scénario dans le prolongement des volumes actuellement travaillés par l'abattoir de Megève : Saveurs de nos Montagnes et prestation de service pour éleveurs en VD. Il est sans dynamisation commerciale de la société Saveurs de nos montagnes.

Le scénario maximal se fonde sur un certain nombre de faits qu'il faudra confirmer :

- ✓ Des entreprises de commerce et de transformation des viandes territoriales parviennent à se développer commercialement et à construire des approvisionnements locaux : (i) dynamique commerciale forte de Saveurs de nos montagnes, (ii) accord avec Hofer, (iii) accord avec Bondaz, (iv) développement de salaisoniers locaux ;
- ✓ La vente directe se maintient voire se développe.

Le développement qui suit se base sur le scénario maximal.

Volume d'activité

Abattage

	TEC/an	Têtes/an
Gros Bovins	850	2 800
Veaux	210	1 700
Ovins/caprins	240	12 000
Porcs	700	7 000
Somme	2 000	23 500

- Tonnage moyen hebdomadaire : 40 tonnes
- Abattoir dimensionné pour permettre d'absorber des semaines de pointe de 25 % supérieure à la moyenne soit 50 tonnes. Cela tient compte des possibles variations saisonnières dans un département touristique.

Découpe

- Atelier dimensionné pour le travail simultané de 4 opérateurs en découpe et 2 opérateurs au conditionnement.
- Volume d'activité variable en fonction du niveau de prestation demandée.



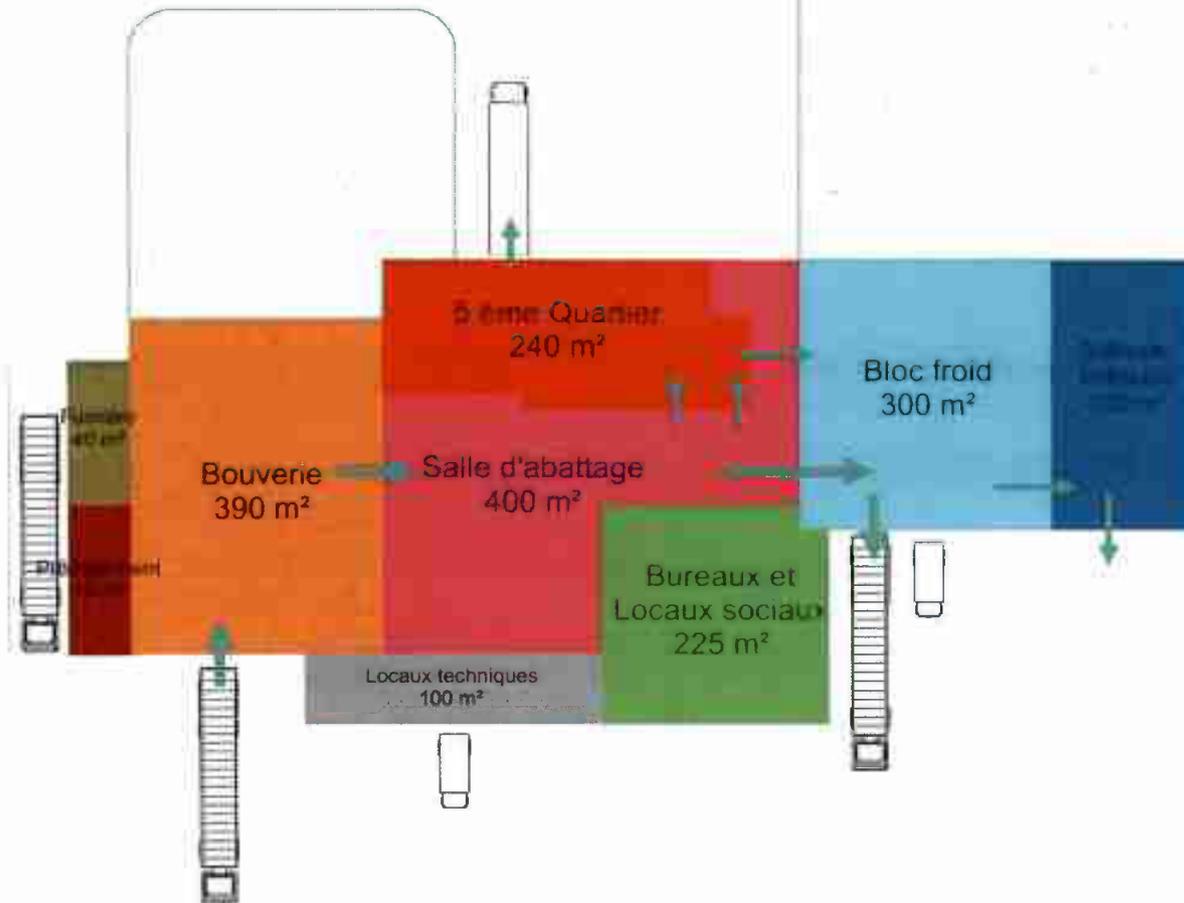
| 02 Schéma général de l'installation

Les services attendus par le projet

- ✦ Abattage des animaux de boucherie des **espèces bovines, ovines, caprines et porcines** sur un volume annuel de **2.000 tonnes** ;
- ✦ possibilité d'abattage rituel **musulman ou kasher en bovin et en ovin** ;
- ✦ découpe et conditionnement de viande à destination des **particuliers et de la vente directe** ;
- ✦ accès aménagé pour les **abattages en caisson et abattage d'urgence** ;
- ✦ récupération des **cuirs et peaux** ;
- ✦ premier **traitement des abats** ;
- ✦ **respect de l'ensemble des normes** en matière sanitaire, de bientraitance animale et environnementale.
- ✦ conçu comme un **outil de prestation de service** à disposition des éleveurs et des professionnels (il n'achète pas les animaux et ne fait pas directement le commerce/logistique de viande).

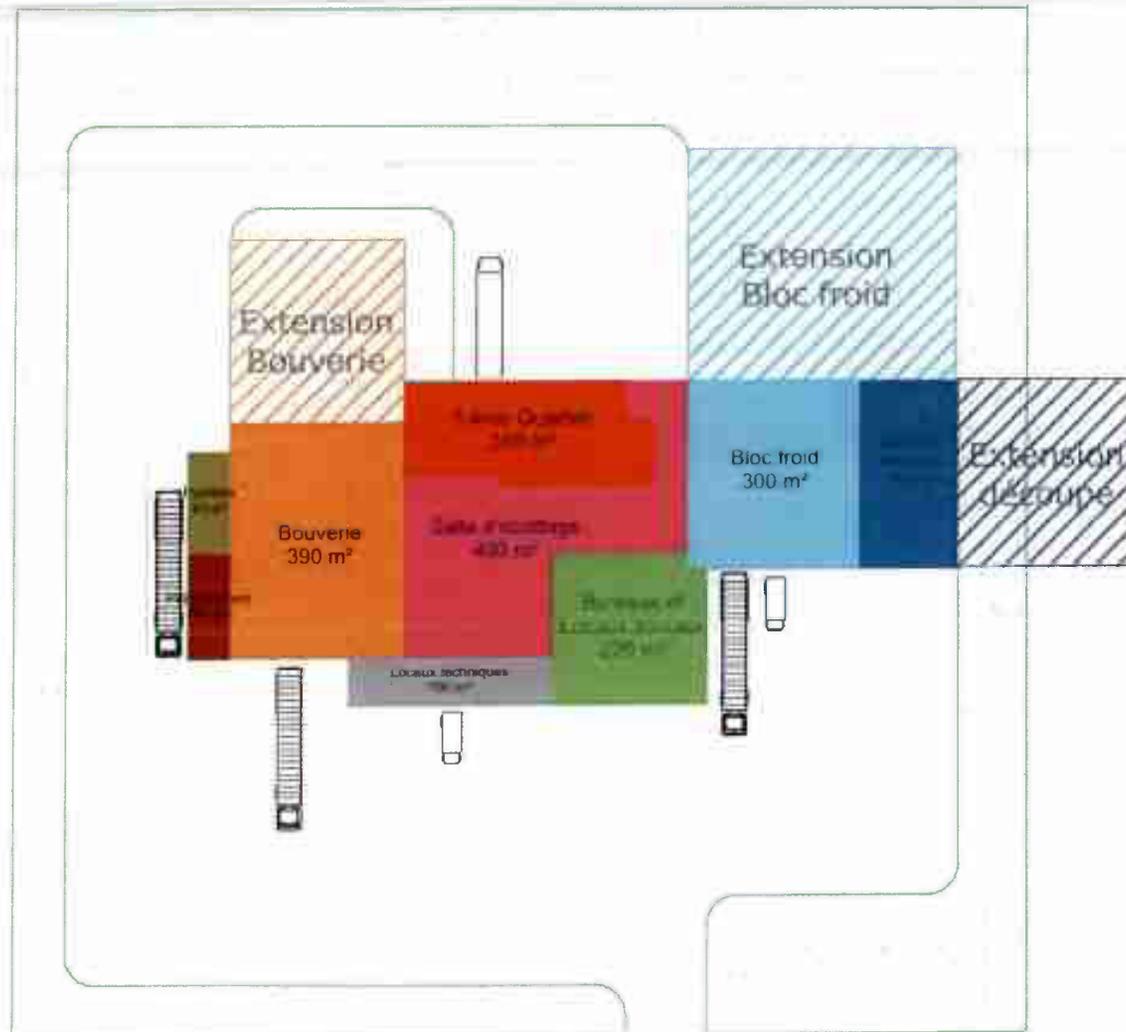
Schéma général de l'installation

Organisation interne



Local	Surface (m ²)
Bouverie	390
Salle d'abattage	400
Traitement 5 ^{ème} Quartier	240
Bloc froid	300
Bureau et locaux sociaux	225
Atelier de découpe	180
Locaux techniques	100
Prétraitement	40
Fumière	40
Total	1 915

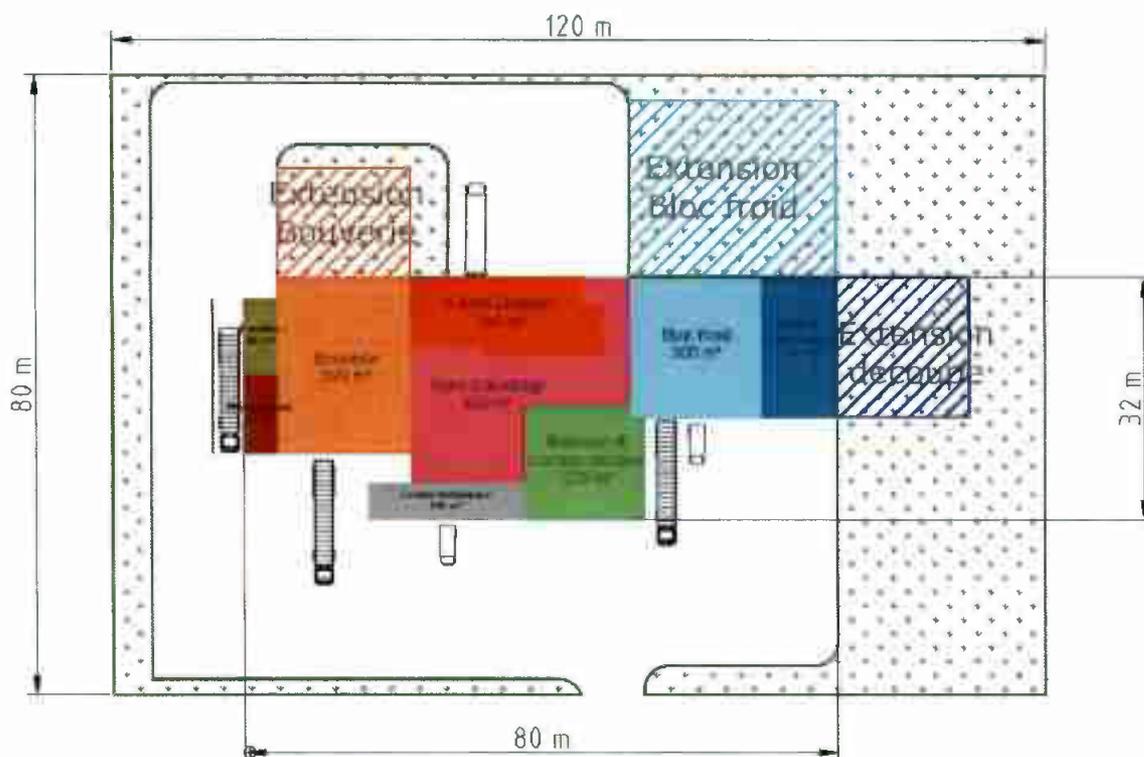
Schéma général du terrain d'assiette avec prise en compte d'extensions futures



- ❖ La salle d'abattage se trouve enchâssée entre les bouveries et le bloc froid. Son agrandissement ultérieur est donc difficile. Il conviendra d'apporter une attention particulière à son dimensionnement et à son organisation.
- ❖ Sur ce type d'outil, la demande d'extension se fera surtout au niveau de la découpe et du bloc froid.
- ❖ Un terrain de 150 x 100 m permettra l'installation d'unités de valorisation en aval de l'abattoir.
- ❖ Il conviendra de prendre en compte les zones d'extension lors du choix de l'emplacement des bassins de rétention et de la réserve incendie qui pourraient être demandés.

Schéma général du terrain d'assiette avec prise en compte d'extensions futures

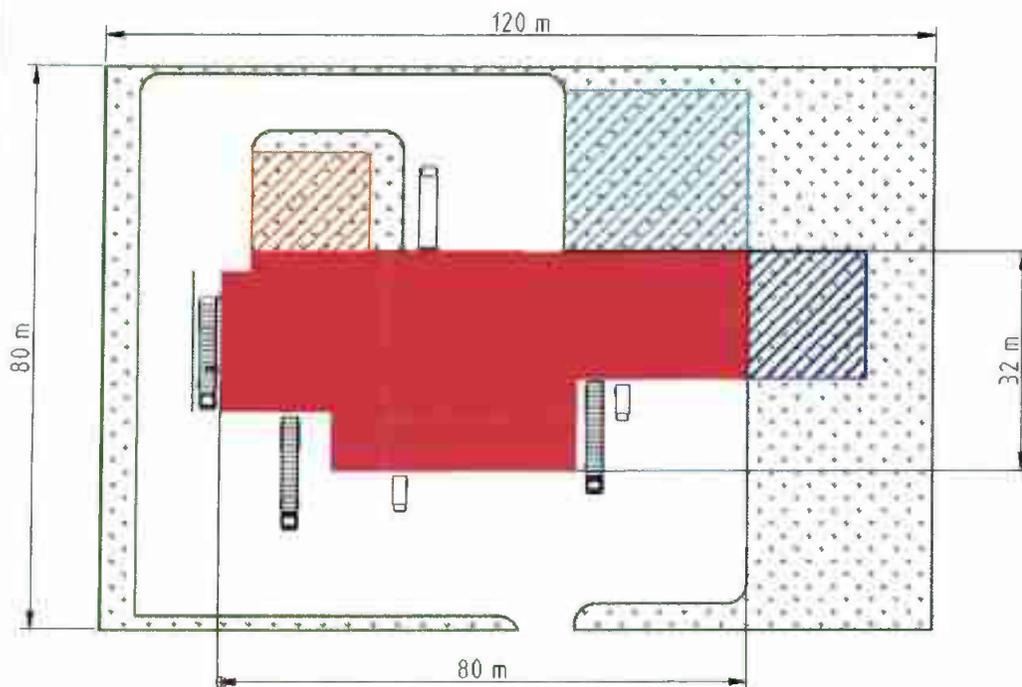
Surface 0,96 ha



- ❖ La salle d'abattage se trouve enchâssée entre les bouvieries et le bloc froid. Son agrandissement ultérieur est donc difficile. Il conviendra d'apporter une attention particulière à son dimensionnement et à son organisation.
- ❖ Sur ce type d'outil, la demande d'extension se fera surtout au niveau de la découpe et du bloc froid.
- ❖ Un terrain de 120 x 80 m permettra l'installation d'unités de valorisation en aval de l'abattoir et extension bloc froid. Ce sera aussi nécessaire pour manœuvrer convenablement avec les semi remorques.
- ❖ Il conviendra de prendre en compte les zones d'extension lors du choix de l'emplacement des bassins de rétention et de la réserve incendie qui pourraient être demandés.

Schéma général du terrain d'assiette – 0,96 ha

Proposition d'implantation sur un terrain de 120 m x 80 m (9 600 m²) pour 2.000 m² bâti

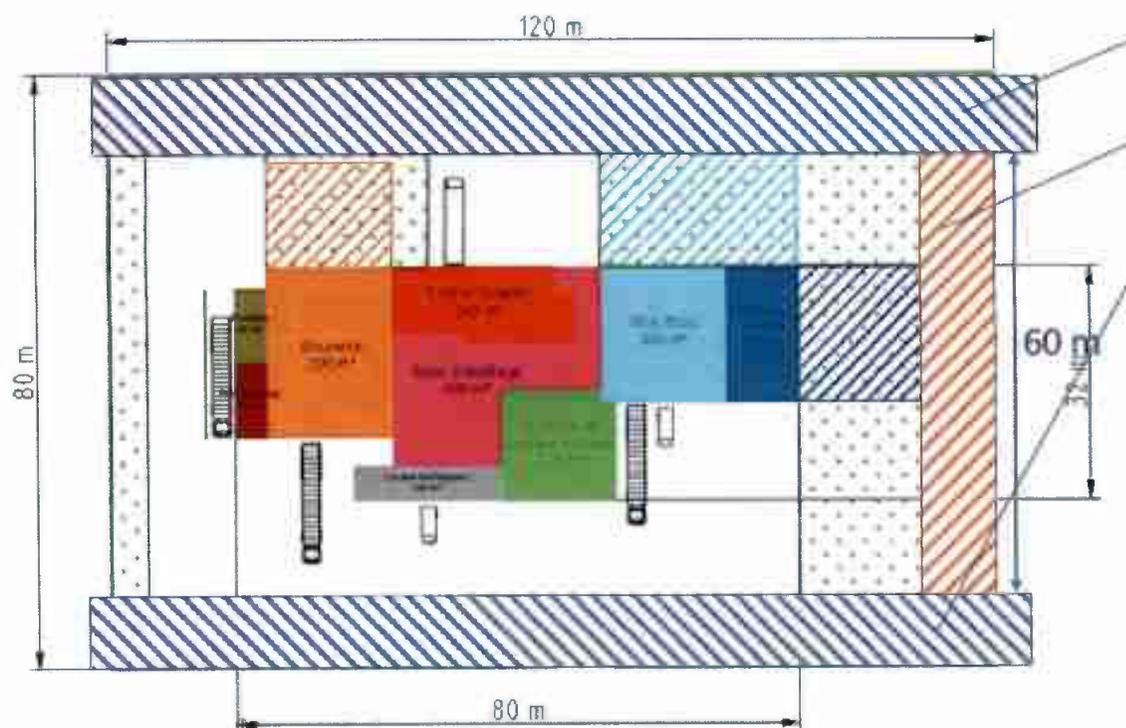


- ✦ Implantation d'un abattoir de 2 000 tonnes sur un terrain de 0,96 ha et permettant :
 - ✦ Espace disponible pour la création éventuelle d'un bassin d'infiltration d'eau pluviale, de retenue des eaux d'extinction d'incendie et d'une réserve d'eau d'extinction d'incendie.
 - ✦ Espace suffisant pour permettre la manœuvre de gros porteurs
 - ✦ Pas de réserve foncière pour extension future, hors extension bloc froid.
- ✦ Un terrain de taille inférieure (0,8 ha) est envisageable (cas de Pontarlier ou Bellegarde) mais entraîne des contraintes et difficultés de fonctionnement :
 - ✦ Manœuvre des gros porteurs
 - ✦ Limitation des possibilités d'extension
 - ✦ Nécessité d'être sur une zone disposant de toutes les facilités évacuation et réserve eaux.

Dans cette hypothèse, une analyse spécifique à chaque terrain doit être menée pour en vérifier la compatibilité avec le projet d'abattoir.

Possibilité de réduction du terrain d'assiette à 0,72 ha

Proposition d'implantation sur un terrain de 120 m x 60 m (7 200 m²) pour 2.000 m² bâti



Accès difficile à l'arrière pour les gros porteurs

Réduction de la surface réservée aux extensions

Perte de la manœuvrabilité pour les semi-remorques.
Pertes de places de parking.

La construction sur un terrain plus petit nécessitera de faire des compromis sur l'accessibilité aux gros véhicules.

De plus certaines contraintes réglementaires (Parking, urbanisme, SDIS, environnement...) pourraient être difficiles à respecter.

2 exemples d'implantations sur de telles surfaces figurent au chapitre 3 pages 25 et 26.

| 04 Normes et arrêtés applicables et impact sur le choix d'implantation

Aspects réglementaires (1/4)

- ❖ 3 types de règlements impactent fortement la construction et le fonctionnement des abattoirs
 - ✓ Aspect environnemental. Les abattoirs sont des installations classées pour la protection de l'environnement (ICPE)
 - ✓ Aspect sanitaire.
 - ✓ Aspect bien-être animale.
- ❖ Les DDPP sont en charge du contrôle des abattoirs sur ces 3 aspects.
- ❖ Les aspects sanitaires et bien-être animale concernent essentiellement l'organisation interne et le fonctionnement. La réglementation environnementale fixe des conditions d'implantation que nous détaillerons dans la suite de l'exposé.
- ❖ La réglementation diffère selon la capacité de l'outil. Dans le cas présent, nous serons dans la catégorie des plus de 5 tonnes / jour et donc soumis à autorisation.

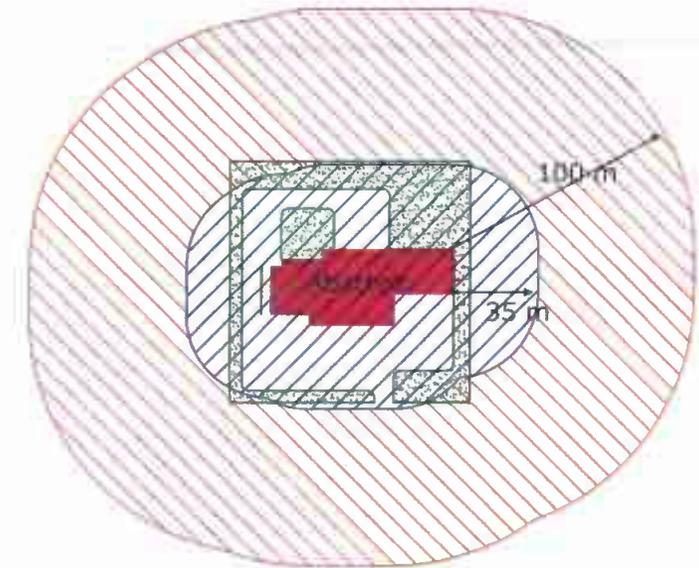
Aspects réglementaires (2/4)

La réglementation environnementale

❖ Selon l'Arrêté du 30 avril 2004 (Abattoir soumis à autorisation), l'installation est implantée :

1. À au moins 35 mètres des puits et forages, autres que ceux destinés au seul fonctionnement de l'installation, des sources, des aqueducs en écoulement libre, de toute installation souterraine ou semi-enterrée utilisée pour le stockage des eaux, que les eaux soient destinées à l'alimentation en eau potable ou à l'arrosage des cultures maraîchères, des rivages, des berges des cours d'eau ;
2. Sans préjudice des zones de dangers définies dans l'étude de dangers, à 100 mètres des habitations occupées par des tiers ou des locaux habituellement occupés par des tiers (hors locaux occupés par des personnels liés à l'installation), des stades ou des campings agréés, des zones destinées à l'habitation par des documents d'urbanisme opposables aux tiers, ainsi que des lieux de baignade et des plages. Cette distance peut être réduite pour les locaux ou annexes ne présentant pas de risques de nuisances pour le voisinage, lorsque l'exploitant justifie de mesures compensatoires pérennes mises en œuvre pour les prévenir ou si l'étude d'impact du projet fait apparaître que les risques et nuisances ne sont pas augmentés.

Représentation graphique des zones de protection prévues par l'arrêté du 30 avril 2004



//// 1 - Distance de toute installation liée à l'eau

//// 2 - Distance de locaux occupés par des tiers

Aspects réglementaires (3/4)

Le rejet des eaux résiduaires

L'abattoir rejettera environ 5 m³ d'eau résiduaires par tonne de viande abattue. Le rejet global annuel sera donc dans le cas présent de l'ordre de **8 500 m³/an**. L'effluent brut dépendra des espèces traitées et des process mis en œuvre. En toute première approche, nous considérerons un effluent brut aux caractéristiques suivantes :

	Effluent brut (mg/L)
DBO ₅	4 000
DCO	8 000
MES	3 000
NTK/Ngl	400
PT	60
Graisses	1 000

Une station d'épuration pourra être mise en place en vue d'un rejet dans le milieu naturel. Cette installation nécessitera un investissement coûteux et nécessitera un suivi complexe. Ces raisons poussent la grande majorité des abattoirs à procéder à un prétraitement et à conclure une convention de rejet avec une STEP. **La possibilité de raccorder l'abattoir à une STEP ayant capacité à traiter l'effluent de l'abattoir est donc à rechercher.**

L'arrêté du 2 février 1998 relatif aux prélèvements et à la consommation d'eau ainsi qu'aux émissions de toute nature des installations classées pour la protection de l'environnement soumises à autorisation fixe les limites suivantes :

- ✓ MES : 600 mg/l
- ✓ DBO₅ : 800 mg/l
- ✓ DCO : 2 000 mg/l
- ✓ Azote global (exprimé en N) : 150 mg/l
- ✓ Phosphore total (exprimé en P) : 50 mg/l

Tout en précisant : *Toutefois, l'arrêté d'autorisation peut prescrire des valeurs limites en concentration supérieures si l'étude d'impact ou l'étude d'incidence démontre, à partir d'une argumentation de nature technique et, le cas échéant, économique, que de telles dispositions peuvent être retenues sans qu'il en résulte pour autant des garanties moindres vis-à-vis des impératifs de bon fonctionnement de la station d'épuration collective et de protection de l'environnement.*

Les niveaux prescrits par l'arrêté étant difficile à atteindre au niveau d'une installation de prétraitement d'un abattoir. Il conviendra de s'appuyer sur cette dernière précision et d'essayer d'obtenir un arrêté d'autorisation permettant niveau de rejet plus facilement atteignable. Celui-ci est typiquement :

- ✓ MES : 900 mg/l
- ✓ DBO₅ : 1 500 mg/l
- ✓ DCO : 3 000 mg/l
- ✓ Azote : 250 mg/l
- ✓ Phosphore : 30 mg/l

Aspects réglementaires (4/4)

Caractéristiques idéales du tènement à acquérir

❖ En conclusion, pour le choix du site :

- ✓ Les réglementations sanitaire et de bien-être animal n'ont pas d'effet sur le choix du tènement à acquérir ;
- ✓ Les normes environnementales impliquent :
 - Des distances à respecter sur base de l'arrêté du 30 avril 2004
 - ✦ 35 m des berges d'un cours d'eau, d'une source...
 - ✦ 100 m de locaux occupés par des tiers, des zones destinées à l'habitation, des campings...
 - De privilégier le raccordement à une STEP qui a des disponibilités
 - ✦ S'accorder avec elle sur le niveau de chargement qu'elle accepte
 - ✦ Signer une convention de rejet entre l'abattoir et la collectivité et éventuellement le gestionnaire de la STEP (contrat tripartite).

❖ En conclusion, étant donné le site pressenti :

- ✓ Si on en connaît la localisation, on peut faire une première analyse à partir de Géoportail.



| 05 Besoins en fluides

Besoins en fluides

- ✿ Alimentation en eau potable :

Le débit nécessaire sera de l'ordre de 30 m³/heure. Cette valeur est largement inférieure à ce que demandera le SDIS.

- ✿ Alimentation électrique :

Puissance moyenne pour ce type d'établissement : 250 KVA pouvant varier fortement en fonction des équipements choisis.

- ✿ Raccordement téléphonique + internet.

- ✿ Raccordement au gaz non essentiel mais serait un plus.

| 03 Exemples d'implantation

Exemple d'implantation n° 1

Abattoir de 1500 tonnes avec atelier de découpe en cours de construction



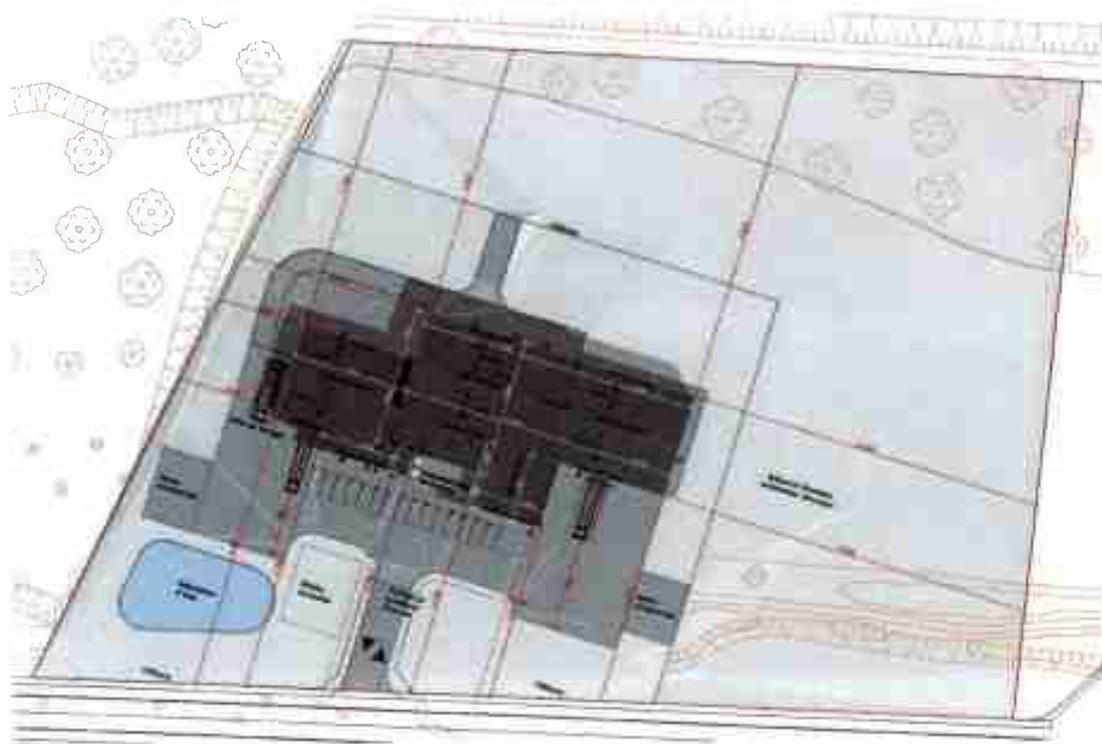
Facilité d'implantation dans une zone d'activité en création.

- ❖ Abattoir 1 500 tonnes + découpe
- ❖ Parcelle : 1,4 ha
- ❖ Surface bâtie : 1 600 m²
- ❖ Réserve foncière pour extension de la découpe du bloc froid et de la bouverie
- ❖ Bassin de rétention des eaux d'extinction d'incendie de 400 m²
- ❖ Bassin d'infiltration des eaux pluviales de 450 m²
- ❖ Bande de terrain de 10 m le long de la voirie devant rester à disposition de l'agglomération réduisant de fait la parcelle à une superficie de 1,2 ha utile.
- ❖ Aucune autre installation dans un rayon de 100 m – Implantation sur une zone industrielle en devenir.

Une implantation avec les bouveries à gauche aurait donné de meilleures possibilités d'extension.

Exemple d'implantation n° 2

Abattoir de 2 500 tonnes avec atelier de découpe, permis de construire accordé, démarrage des travaux 3^{ème} trimestre 2023



Facilité d'implantation dans une zone d'activité en création.

- ❖ Abattoir 2 500 tonnes avec découpe
- ❖ Parcelle clôturée : 1 ha
- ❖ Total parcelle (disponibilité pour extensions futures) : 2 ha
- ❖ Surface bâtie : 1 800 m²
- ❖ Bassin d'infiltration des eaux pluviales de 400 m².
- ❖ Aucune autre installation dans un rayon de 100 m.
- ❖ Un méthaniseur en projet sur la parcelle voisine.

Terrain trop profond, partie arrière peu valorisable

Exemple d'implantation n° 3

Abattoir de 2 500 tonnes avec atelier de découpe ouvert fin 2022



- ❖ Abattoir de 2 500 tonnes avec découpe pour poste de cheville
- ❖ Parcelle : 1,2 ha
- ❖ Surface bâtie : 2 800 m² dont 500 m² pour le poste de cheville.
- ❖ Pas de réserve foncière pour extension.
- ❖ Pas de bassin de rétention des eaux d'extinction d'incendie ni de bassin d'infiltration. Mais réserve d'eau d'extinction de 200 m²
- ❖ Présence d'un marché aux bestiaux dans un rayon de 100 m.

Synergie avec le marché aux bestiaux

Pas d'extension possible

Exemple d'implantation n° 4

Abattoir de 6 000 tonnes ouvert fin 2022



Parcelle vaste et bien proportionnée

- ❖ Abattoir de 6 000 tonnes sans découpe
- ❖ Parcelle : 3,6 ha
- ❖ Surface bâtie : 4 200 m²
- ❖ Réserve foncière de plus d'un ha pour extension du bloc froid ou construction d'un atelier de découpe.
- ❖ Bassin d'infiltration des eaux pluviales de 1000 m².
- ❖ Construction en retrait afin d'éloigner la salle d'abattage de plus de 100 m des bâtiments voisins.

La présence de locaux occupés par des tiers a imposé une construction en fond de parcelle.

Exemple d'implantation n° 5 – Polignac (43)

Abattoir de 3 500 tonnes sur 8.000 m² effectifs



Abattoir 3500 tonnes + découpe et poste de cheville.

Terrain difforme de 2 ha

Possibilité d'implantation sur terrain de 8.000 m² :

- Pas de bassin d'orage
- Pas de réserve incendie
- Rétention des eaux d'extinction d'incendie sur les voiries.
- Pas d'extension possible
- Accès limité à l'arrière aux petits camions

Exemple d'implantation n° 6 – Bellegarde (01)

Abattoir de 2 000 tonnes sur 4.800 m²



Abattoir 2000 tonnes + découpe

Terrain de 4 800 m²

- Pas de bassin d'orage
- Pas de réserve incendie
- Rétention des eaux d'extinction d'incendie sur les voiries.
- Pas d'extension possible
- Pas d'accès par l'arrière
- Bureaux dans un Algéco
- Manoeuvre des camions complexes

| 06 Premier chiffrage

Estimation du budget des travaux

En première approche, le montant des travaux est estimé à 7 175 K€. À cette première estimation devront être ajoutés les prix :

- ✓ Du terrain
- ✓ De la maîtrise d'œuvre, assurances, bureaux de contrôle, etc. (Estimation à 10 %)

Bâtiment		
	VRD	
	Gros œuvre	
	Charpente métallique	
	Bardage	
	Menuiseries extérieures	
	Couverture	
	Serrurerie et portes	
	Menuiseries intérieures	
	Platerie faux plafonds	
	Peinture	
	Carrelage	
	Équipement de quai	
	Isolation	
	Résine	
	Banquettes inox	
	Sous-total	3 149 000 €

Fluides		
	Froid	
	Électricité	
	Sanitaire plomberie	
	Chauffage ventilation	
	Sous-total	1 673 000 €
Process		
	Process manutention	
	Petit matériel	
	Équipement boyauderie	
	Équipement informatique	
	Équipement pesée	
	Station de prétraitement	
	Stabulation	
	Sous-total	2 353 000 €

Total hors TVA	7 175 000 € soit 3 587,5 €/m²
-----------------------	---

Remarques :

- ❖ Les calculs sont faits à partir de l'hypothèse d'une parcelle plane ne nécessitant pas de fondations particulières
- ❖ Les coûts sont basés sur une moyenne des prix en France en 2022. De potentiels surcoûts en Haute Savoie seront à prendre en considération

Approche financière de fonctionnement de l'outil

À ce stade d'avancement du projet, il est bien évidemment impossible d'établir un compte d'exploitation prévisionnel.

Le porteur de projet doit s'attendre à un total de charge d'exploitation de l'ordre de 1,5 million d'euros par an se décomposant de la manière suivante :

Charge	% du total
Personnel	50 %
Énergie + eau	10 %
Fournitures diverses	10 %
Charges financières	10 %
Amortissements	20 %

L'ensemble de ces charges sont fortement liées à la conception de l'outil et ne varient que modérément en fonction de l'activité. Les choix faits en matière de dimensionnement sont par conséquent cruciaux.

Il conviendra de s'assurer par une étude de faisabilité qu'il existe une clientèle prête à assurer le chiffre d'affaires nécessaire à l'équilibre des comptes annuels.



07 Chiffrage Steak haché

Chiffrage Steak haché

Les services rendus

- ✦ Façonnage de steaks hachés basse pression, façon bouchère, surgelé
- ✦ Présentation :
 - ✓ De 80 g à 150 g – 125 g : format standard, formats plus petits pour les cantines scolaires en fonction de l'âge des enfants.
 - ✓ Cheveux d'ange
- ✦ Possibilité d'emballage individuel des steaks
- ✦ Mise en carton - taille de 1 kg à 10 kg – Personnalisation des cartons possibles
- ✦ Traçabilité individuelle
- ✦ Production 10 000 steaks de 125 g / jour.



Besoin en locaux : +-200 m²

- ✦ Frigo pour la viande à hacher
- ✦ Salle de production, congélation et ensachage
- ✦ Salle de conditionnement carton
- ✦ Congélateur pour stockage avant expédition



Indications budgétaires de première approche

- ✦ Équipements : 750 000 € (Prix 2020)
- ✦ Bâtiment : 640 000 €

| 08 Approche fonctionnelle

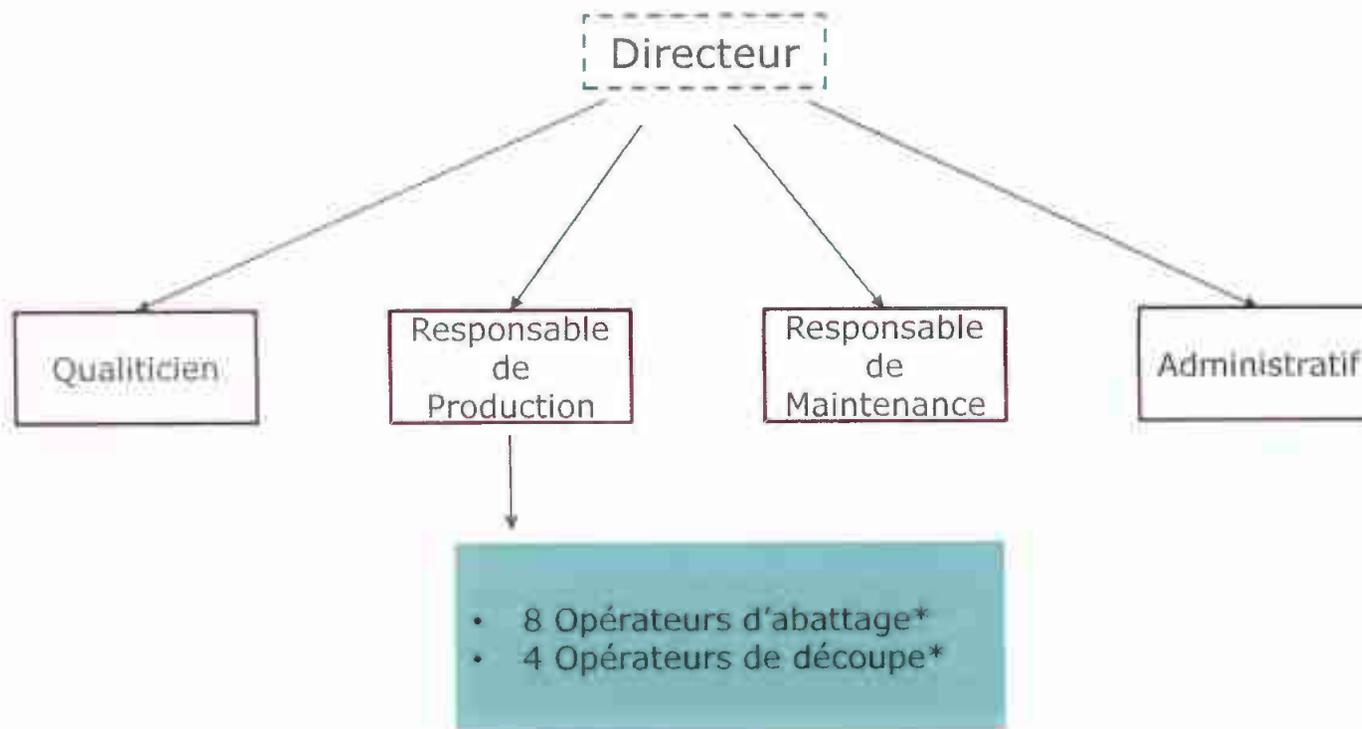
Nature et nombre d'emplois

Pour rappel, le tonnage moyen hebdomadaire est estimé à **40 tonnes**.

Poste	Attendus
Directeur	<ul style="list-style-type: none"> • S'assure du bon fonctionnement • Suivi d'activités • Arbitrage des conflits éventuels (notamment entre le qualicien et le responsable de production) • Achats • Recrutement • Accueil des inspecteurs (ex : DDPP) • Organisation du travail : qualicien, responsables production, maintenance et administratif • Gestion des sous-traitances (comptabilité, RH, etc.) • ...
Qualicien	<ul style="list-style-type: none"> • Bac +2 Qualité • Contrôle qualité • Actions de terrain : Vérification des modes opératoires, prélèvements, etc. • Mises à jour documentaires (fiches de non-conformité, synthèse des relevés, etc.) • Traçabilité • Supervision du peseur (opérateur) • Gestion des non-conformités d'identification • Gestion des labels, certifications (notamment accueil des certificateurs) • Audits • ...
Responsable de production	<ul style="list-style-type: none"> • Profil « terrain », fréquemment quelqu'un qui a commencé en tant qu'opérateur • Gestion d'équipes • Production (abattage, découpe) • ...
Responsable de maintenance	<ul style="list-style-type: none"> • Peut-être externalisé • Profil « touche à tout » (électricité, hydraulique, plomberie, etc.) • ...
Administratif	<ul style="list-style-type: none"> • Secrétaire • Prise de rendez-vous, planning • Facturation • Encaissement • ...
Opérateur d'abattage	<ul style="list-style-type: none"> • Poste clé, indispensable mais difficile à recruter
Opérateur de découpe	<ul style="list-style-type: none"> • Poste clé, indispensable mais difficile à recruter

Organigramme prévisionnel

Pour rappel, le tonnage moyen hebdomadaire est estimé à **40 tonnes**.



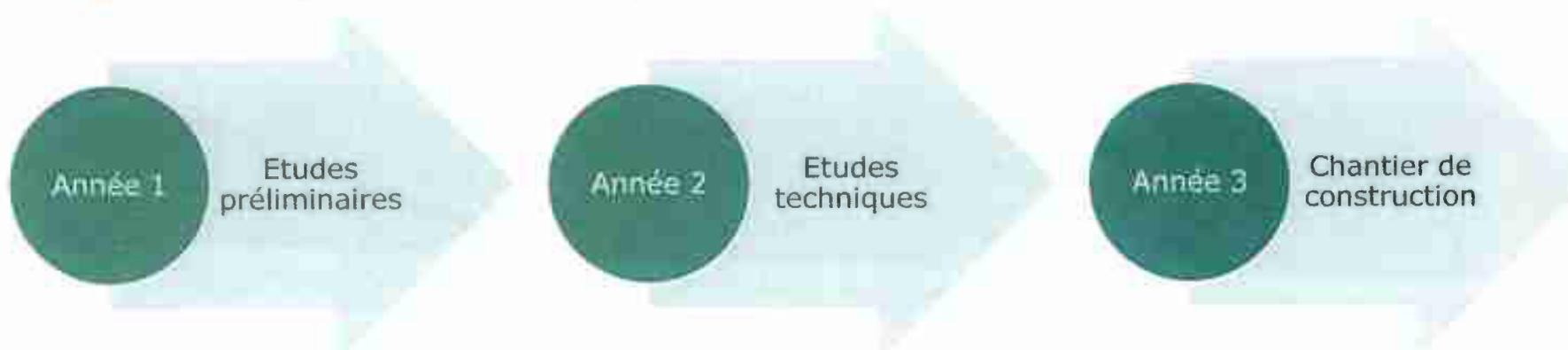
* Variable en fonction du programme d'activité

En fonction du programme d'activité, 15 à 20 ETP seront employés sur le site.

| 09 Schéma des grandes étapes du projet

Schéma de méthode

1. **Études préliminaires** – 1 an minimum
 - a. Rédaction du programme
 - Point sur les attentes du projet – Quels services pour quelle clientèle ?
 - Définition des contours du projet (Point sur le besoin, les contraintes et les exigences)
 - Choix du site d'implantation
 - Établissement du budget de l'opération
 - b. Choix et mise en place éventuelle de la structure porteuse du projet
 - c. Bouclage du dossier financier
2. **Études techniques** – 1 an minimum
 - a. Désignation de la maîtrise d'œuvre
 - b. Étude du projet APS, APD...
 - c. Dossiers ICPE
 - d. Permis de construire
 - e. Choix des entreprises
3. **Chantier de construction** – 1 an minimum



| 10 | **Annexe : exemples d'approvisionnement viande de restauration collective**



Approvisionnements viande annuel de quelques cuisines

Cuisine de St Jorioz.

Familles	Articles
GROS BOVIN	Bolognaise bq 1kg
	Steak par 10
	Emincé boeuf**
	Bourguignon**
	Bourguignon Maigre "Marché Région"
	Bourguignon Gélatineux "Marché Rég
	Cumul GROS BOVIN
VEAU	Saute de Veau
	Cumul VEAU
PORCIN	Rôti Porc Longe ficelé
	Sauté porc 40/50 g
	Cumul PORCIN
Fabrication	MERGUEZ vrac en seau
	Cumul Fabrication

Cuisine Varens

Familles	Articles
GROS BOVIN	Burger frais 120grs x 8
	Bourguignon Maigre "Marché Région"
	Cumul GROS BOVIN
OVIN ET CAPRIN	Sauté Agneau**
	Cumul OVIN ET CAPRIN
PORCIN	Sauté porc 40/50g "Marché Région"
	Cumul PORCIN
Fabrication	Diot Nature x 20
	Diot Fumé x 20
	Cumul Fabrication

Cuisine Le Semnoz

Familles	Articles
GROS BOVIN	Burger frais 120grs x 8
	Boeuf A Braiser "Marché Région"
	Bourguignon Maigre "Marché Région"
	Cumul GROS BOVIN
VEAU	Saute de Veau
	Cumul VEAU
PORCIN	Escalope de Porc "Marché Région"
	Sauté porc 40/50g "Marché Région"
	Cumul PORCIN
Fabrication	Jambon sec 12 mois fumé S/OS
	Lardon fumés bq 1 kg
	CHIPO AUX HERBES vrac en seau
	MERGUEZ vrac en seau
	Saucisson Pur Porc Nature env 350g
	Saucisson Pur Porc Herbes env 350g
	Cumul Fabrication