



Syndicat Mixte de l'Abattage en Corse


Syndicat Mixte de l'Abattage en
Corse

Développer, organiser et promouvoir l'abattage d'animaux en
corse

RAPPORT D'ACTIVITÉ 2016

RAPORTU D'ATTIVITÀ

Sindicatu mistu di a tumbera in corsica
Sviluppà, urganizà è prumove a tumbera di l'animali in corsica

 04 95 32 33 12

 04 95 32 76 99

 contact@smac-corse.fr



LE MOT DU PRESIDENT



Au terme d'un an de présidence, j'ai pu confirmer l'ampleur de la tâche qui m'était impartie. Loin de me décourager, j'ai voulu assumer la responsabilité et relever le défi.

Dans la poursuite du travail engagé par mon prédécesseur, des membres du comité syndical et avec l'aide de l'équipe du SMAC, j'ai donc mis en place plusieurs actions.

- L'obtention du financement à 70 % par le PEI d'un investissement pluriannuel de 3,5M€.

Cela permettra l'optimisation et l'amélioration des conditions de travail des opérateurs dans les abattoirs avec notamment la séparation des chaînes d'abattage porcins/ovins-caprins sur Cuttoli et Ponte-Leccia, et la recherche permanente d'un meilleur bien-être animal. Les structures de Cozzà, Bastelica et Porti-Vecchju recevant également des investissements importants.

- Un projet de création d'un abattoir spécifique ovins/caprins est en cours d'élaboration. Le but étant de mettre à la disposition de la filière un outil performant qui permettra le développement, en Corse, d'une production d'agneaux de lait de grande qualité. Le potentiel existe (60 000 agneaux étant exportés à bas prix en Sardaigne).

Actuellement, la filière s'oriente plutôt vers l'extension de l'abattoir de Ponte-Leccia et au SMAC nous adhérons à ce projet et encourageons cette solution moins coûteuse, notamment par la mutualisation des charges de fonctionnement.

Ce projet, de près de 2M€, sera également financé à 70% par le PEI IV.

- Le travail du SMAC se fait également en collaboration constante avec les acteurs du monde agricole. Notre volonté permanente est d'améliorer les relations entre éleveurs et exploitants des abattoirs parfois tendues en période de suractivité.

- Une plus clarté dans le cahier des charges des DSP.

- Amélioration du transport des animaux vers les abattoirs, qualité de découpe et retour de carcasses dans les meilleures conditions.

Avec l'équipe du SMAC, c'est dans le même esprit de transparence, de collaboration et d'échanges que nous entendons poursuivre notre mission.



François Benedetti

SOMMAIRE

VUE D'ENSEMBLE

- 1** Présentation de la situation du SMAC et des abattoirs sur l'année.

LE FONCTIONNEMENT

- 2** Les dépenses, les recettes générales et par abattoirs expliquées en quelques chiffres.

L'INVESTISSEMENT

- 3** Les dépenses et les recettes. Les investissements réalisés. Les perspectives 2017.

LE SMAC

- 4** Rappel des missions du SMAC, son rôle et son organisation.

FOCUS ABATTAGE

- 5** Focus sur la chaîne d'abattage ovine et caprine pour comprendre de A à Z le processus.

STATISTIQUES

- 6** Retour sur les chiffres clés et leur évolution sur les dernières années.

1 VUE D'ENSEMBLE

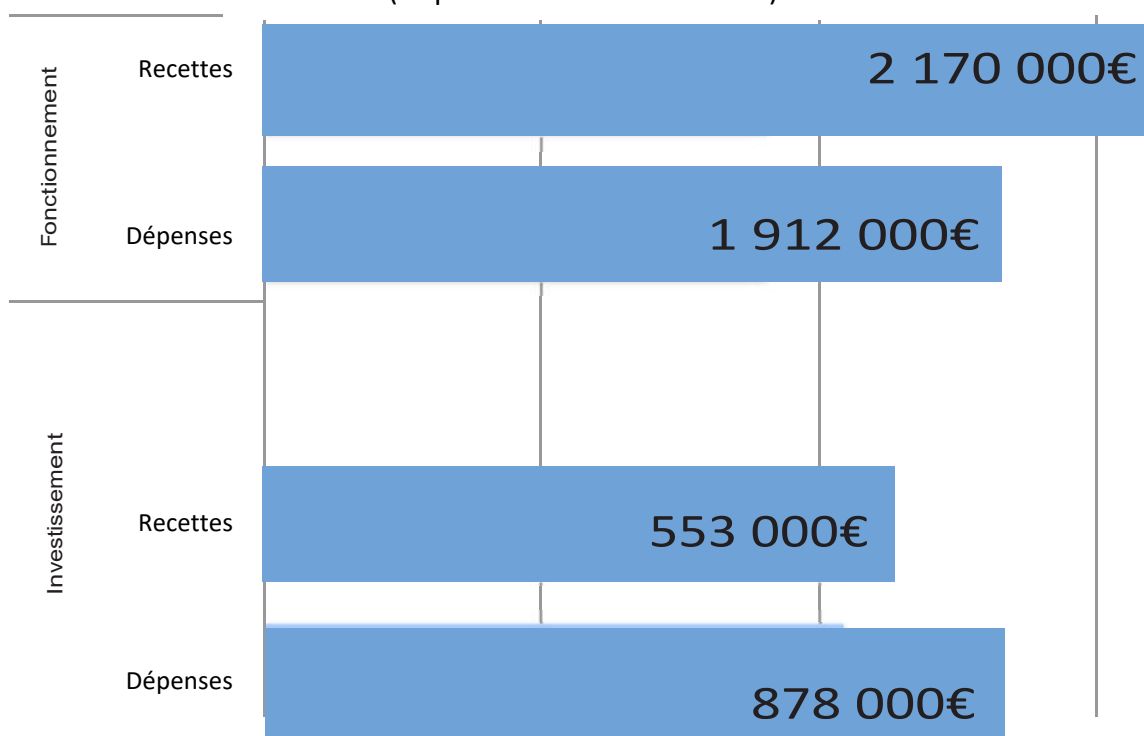


Le résultat de clôture de l'exercice 2016 qui reprend les réalisations de l'année et les résultats de l'année précédente (379 700 €) s'élève à 312 000€.



Réalisation de l'exercice

(Dépenses et recettes réelles)

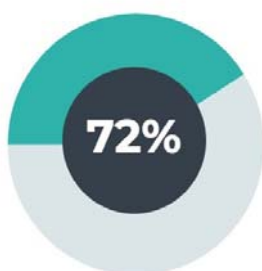


Résultat
exercice
312 000 €

2 LE FONCTIONNEMENT

Le budget du SMAC est composé d'un budget principal et de 6 budgets annexes relatifs à la gestion des abattoirs.

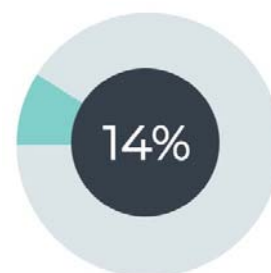
DEPENSES



CONTRIBUTIONS VERSÉES AUX
EXPLOITANTS



CHARGES
DE PERSONNEL



AUTRES
CHARGES D'EXPLOITATION

RECETTES

- > CTC «Aide à la rémunération des exploitants d'abattoirs » : 900 000€
- > Redevance d'usage : 234 000€
- > Contribution des membres du SMAC : 1 000 000€
- > Autres : 36 000€

Dépenses
1 912 000 €

Les abattoirs sont exploités par des entreprises privées dans le cadre de délégation de service public.

Recettes
2 170 000 €

BUDGET DE FONCTIONNEMENT

PAR ABATTOIR

PONTE- LECCIA

BASTELICA

CUTTOLI COZZANO

SARTENE

PORTO-VECCHIO

Les abattoirs porcins:

- > Bastelica
- > Cozzano

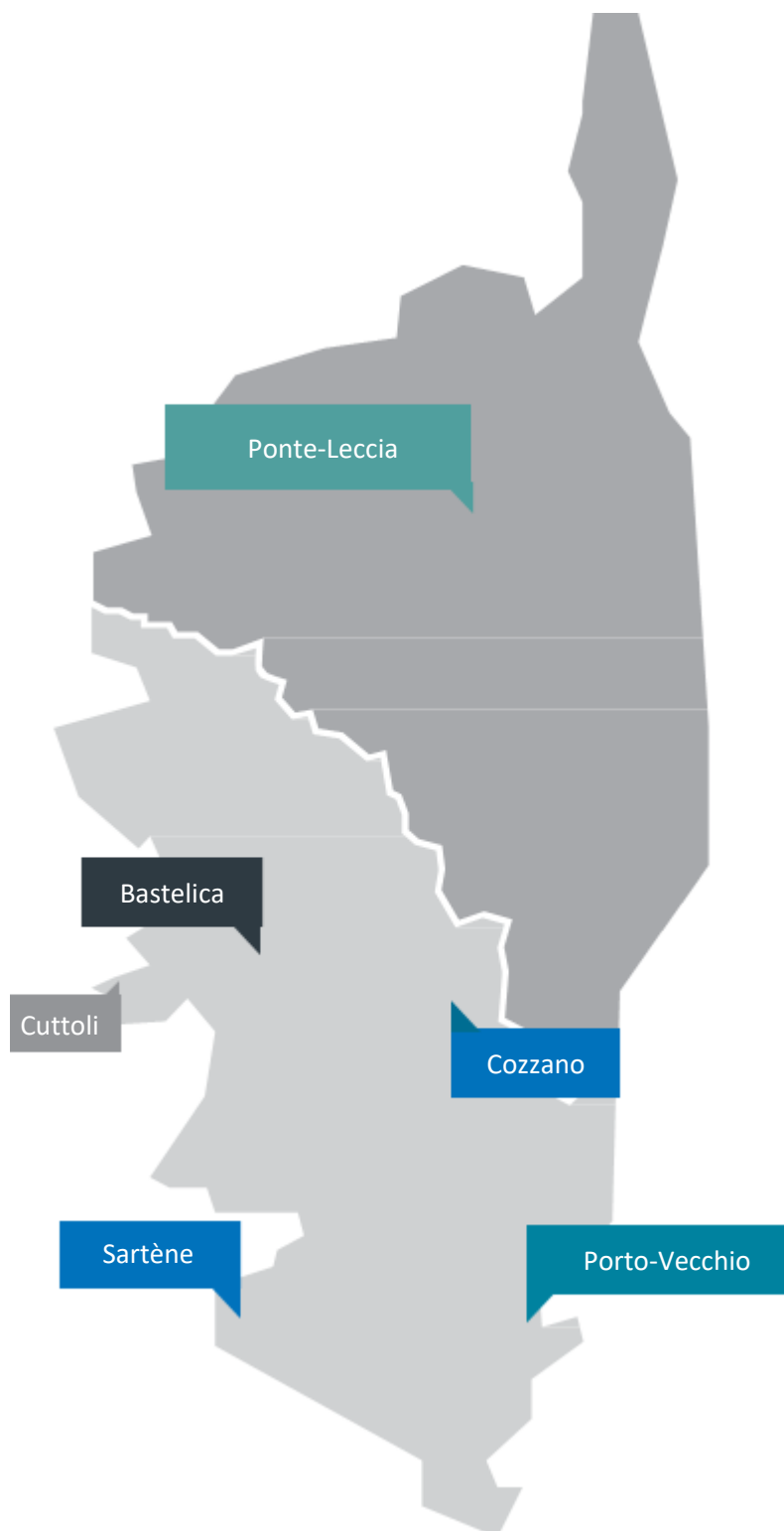
Les abattoirs multi-espèces:

- > Ponte - Leccia
- > Porto-Vecchio
- > Cuttoli

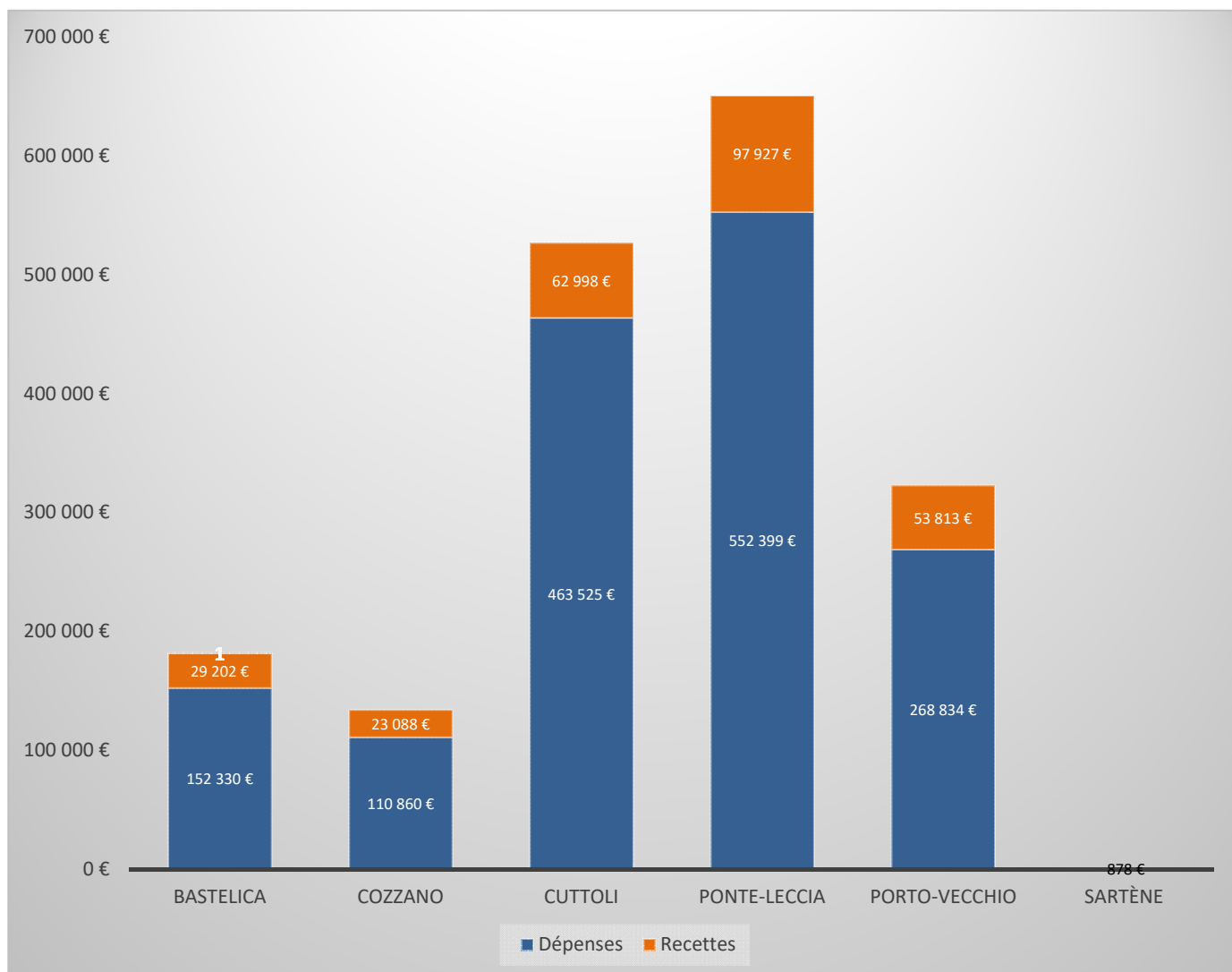
Les abattoirs fermés:

- > Sartène

Plus d'informations sur:
www.smac-corse.fr

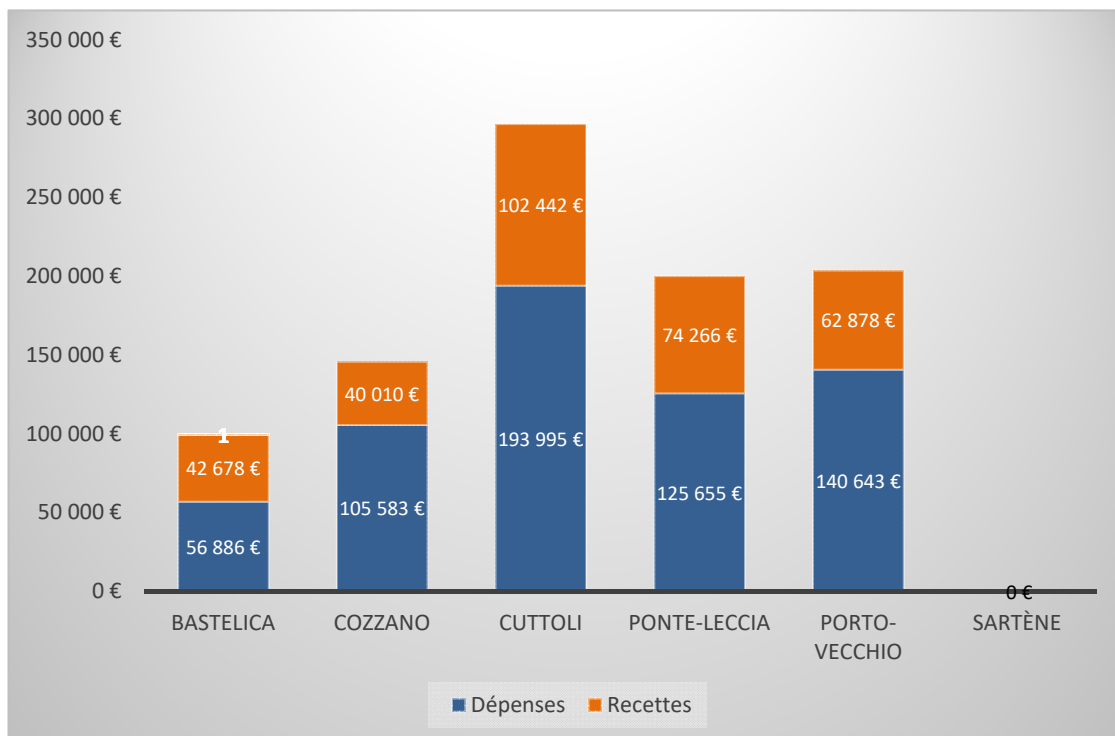
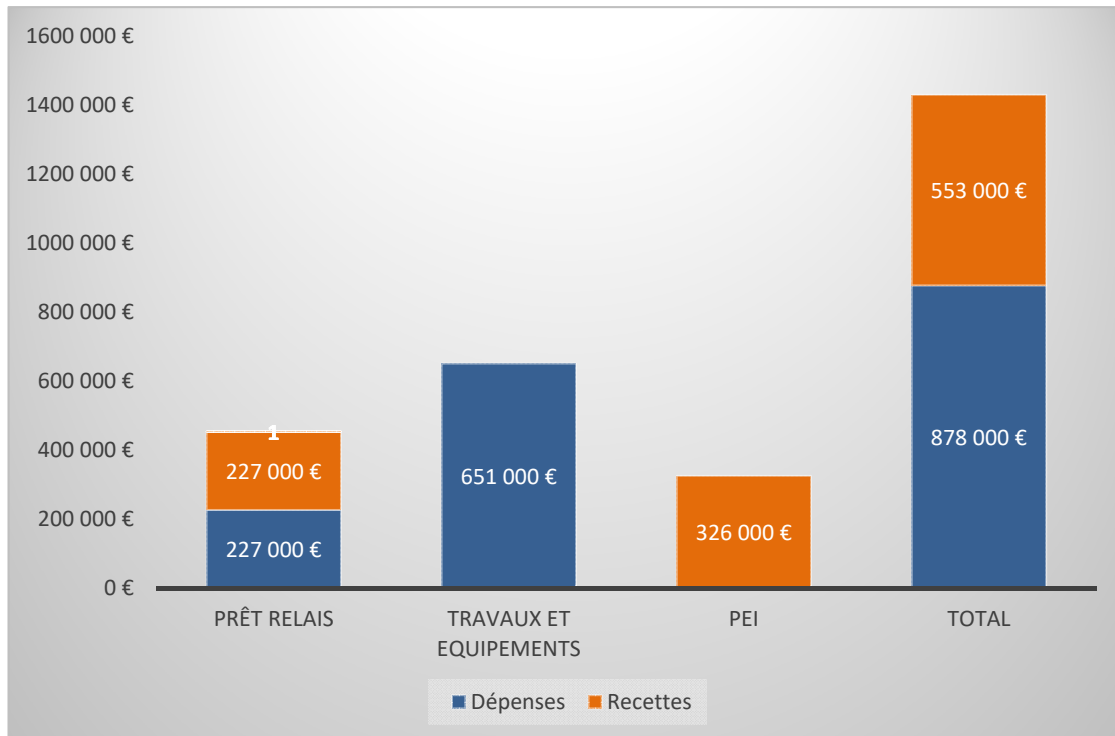


LE FONCTIONNEMENT PAR ABATTOIR



Les contributions versées aux exploitants des abattoirs dans le cadre des délégations de services publics constituent l'essentiel des dépenses de fonctionnement soit 1 349 000 € pour l'ensemble des sites d'abattage.

3 L'INVESTISSEMENT



Le SMAC réalise chaque année les investissements et les modernisations nécessaires au maintien des agréments sanitaires CE en tenant compte de la sécurité au travail et au bien-être animal.

LES INVESTISSEMENTS PAR ABATTOIRS



Ce que nous avons réalisé et pourquoi...



COZZANO

- Travaux de maçonnerie pour l'amélioration des conditions d'attente et d'amenée des animaux dans les stabulations
- Installation d'un bras de chargement des carcasses
- Gerbeur électrique

CUTTOLI

- Travaux d'assainissement de l'ancien atelier de découpe
- Installation d'un portail automatique
- Création d'une aire de lavage des bétailières
- Remplacement du TGBT

PONTE-LECCIA

- Installation d'un nouveau piège de contention porcin
- Installation d'un nouveau piège de contention ovin/caprin de type restrainer
- Installation d'un nouveau bi-rail alu pour la manutention des carcasses ovines et caprines
- Installation d'un bras de chargement des carcasses
- Installation d'un nouveau compresseur à air

PORTO-VECCHIO

- Installation d'un nouveau système de dépouille pneumatique des carcasses ovines et caprines
- Travaux de maçonnerie pour la sécurisation du piège de contention bovin
- Installation d'un bras de chargement des carcasses
- Installation d'un nouveau compresseur à air

LES INVESTISSEMENTS

ETUDES ET AUDIT

ETUDES DE FAISABILITE TECHNICO-ECONOMIQUE

- Extension de l'abattoir de Cuttoli dans le but d'aménager et d'organiser des chaînes d'abattage bovines, ovines/caprines et porcines
- Extension de l'abattoir de Ponte-Leccia dans le but d'aménager les chaînes d'abattage ovines/caprines et porcines et d'augmenter la capacité de parcage des animaux
- Amélioration et réorganisation des chaînes d'abattage bovines et ovines/caprines de l'abattoir de Porto-Vecchio.

AUDIT DES ABATTOIRS DU SMAC

- Audit organisationnel, fonctionnel et technique des abattoirs du SMAC dans le but d'optimiser et perfectionner le fonctionnement des abattoirs insulaires.

PERSPECTIVES 2017

ABATTOIR DE BASTELICA

- Extension de la chambre froide de ressuage
- Mise en place d'un nouveau rail de manutention des carcasses (bi-rails alu)
- Installation d'un bio-digesteur.

ABATTOIR DE CUTTOLI

- Mission de maîtrise d'œuvre pour l'extension de l'abattoir avec l'aménagement d'une chaîne d'abattage ovine et caprine et des chaînes existantes (bovine et porcine)
- Travaux de raccordement pour la mise à disposition de l'ancien atelier de découpe.

ABATTOIR DE COZZANO

- Installation d'un nouvel extracteur d'air
- Travaux de maçonnerie dans les stabulations
- Installation d'une machine à traiter le 5ème quartier et autres sous-produits animaux.

RAPPEL

4 LE SMAC ET SON RÔLE

Point de passage obligé de la viande avant d'arriver dans votre assiette, l'abattoir est un des lieux de contrôle essentiel de la sécurité sanitaire des aliments. C'est aussi une étape indispensable qui conditionne la qualité ultérieure des produits et leur commercialisation.

Il est donc important de maîtriser et de faire évoluer cet outil.

Le S.M.A.C est un établissement public à caractère industriel et commercial (EPIC) qui est régie par le code général des collectivités territoriales.

Quelques chiffres

Aujourd'hui, treize ans après sa création, il démontre plus que jamais son utilité avec une hausse progressive de produits contrôlés d'une année sur l'autre. Il est passé de 1600 tonnes en 2005 à près de 2900 tonnes en 2016 (Soit + de 80%).

Actuellement, les abattoirs en activité traitent plus de 41 000 têtes d'animaux sur tout le territoire insulaire. Classés en catégorie II au niveau sanitaire, ils sont conformes aux exigences communautaires européennes.

Pour parvenir à cette évolution, de nombreuses actions ont été menées telles que l'application d'un tarif unique de l'abattage en Corse et la mise en place de programmes d'investissements.

Au-delà de l'augmentation du tonnage, la satisfaction porte également sur l'amélioration des conditions d'abattage et la rationalisation des procédures administratives par le choix de délégations de service public comme mode de gestion.



L'Assemblée de Corse, par délibération du 9 octobre 2008, adopte un nouveau Schéma Régional de l'Abattage en Corse sur la politique générale à mener en matière d'abattoirs d'animaux de boucherie.

Les principales conclusions du Schéma Régional :

- > La capacité d'abattage en Corse, sous réserve d'adaptation doit répondre aux besoins de l'économie agricole et des opérateurs assurant la transformation et la mise sur le marché des produits issus de l'élevage.
- > La création de toute nouvelle structure d'abattage ne paraît pas nécessaire et la fermeture d'un ou plusieurs outils existant générerait un transfert de charges de l'abattage sur le coût de transport amont et aval.
- > La nécessité d'améliorer les conditions d'abattage des espèces ovines, caprines et porcines (bien-être animal, etc.)
- > L'existence d'un Syndicat Mixte régional pour la gestion des abattoirs est un système qui participe à la maîtrise de l'intervention publique, et permet une bonne coordination au niveau technique entre les différentes structures.
- > La mise en place de Délégation de Service Public comme mode de gestion pour l'exploitation des abattoirs intégrés ou à intégrer au S.M.A.C.
- > L'obligation de remettre à l'Assemblée de Corse toute décision d'investissement public (construction et rénovation), étant entendu que dans le cas contraire la Collectivité Territoriale ne saurait aider par la suite d'aucune manière (ni en fonctionnement, ni en investissement) un abattoir construit de façon unilatérale.
- > La cession, après avis de l'Assemblée de Corse, de tout nouvel abattoir construit sur fonds publics au Syndicat Mixte de l'Abattage en Corse.



A RETENIR

« Par l'adoption du Schéma Régional de l'Abattage, l'Assemblée de Corse souligne l'importance d'une démarche coordonnée des collectivités locales et territoriales dans la gestion des investissements (extension, aménagement, construction) bénéficiant d'aides publiques. »

LE SYNDICAL MIXTE DE L'ABATTAGE EN CORSE

LE COMITÉ SYNDICAL



COMPOSITION

En 2016, il est composé de 15 membres :

- > 7 conseillers territoriaux
- > 1 représentant de l'office du développement agricole et rural de Corse (OD ARC)
- > 1 représentant de chacun des autres membres du syndicat mixte.

SON RÔLE

- > Il règle par ses délibérations les affaires de la compétence du syndicat mixte.
- > Il vote le budget et approuve les comptes.
- > Il élit le Président en son sein pour 6 ans.



L'ORGANISATION DU S.M.A.C.

PRÉSIDENT
François BENEDETTI

Il organise et préside :

- > Le Comité Syndical
- > La Commission d'Appel d'Offre
- > La Commission de Délégation de Service Public
- > La Commission Consultative des Services Publics Locaux

Il est l'organe exécutif du syndicat mixte, l'ordonnateur, le chef des services et représente le S.M.A.C. en justice.

DIRECTEUR GÉNÉRAL
Jean-Pierre GIANILY

Il organise et gère :

- > Les services du S.M.A.C.
- > Les consultants externes (juridique, comptable et marchés publics)

**CHEF DU SERVICE
ADMINISTRATIF ET
FINANCIER**
Céline MARTINI

Elle organise et gère :

- > Le mandatement et la trésorerie
- > L'élaboration des documents budgétaires
- > Les relations avec la Paierie régionale et les collectivités
- > Le suivi du personnel et la paie
- > Le suivi financier des délégations de service public

**CHEF DU SERVICE
TECHNIQUE**
Michaël ROUMIEU

Il organise et gère :

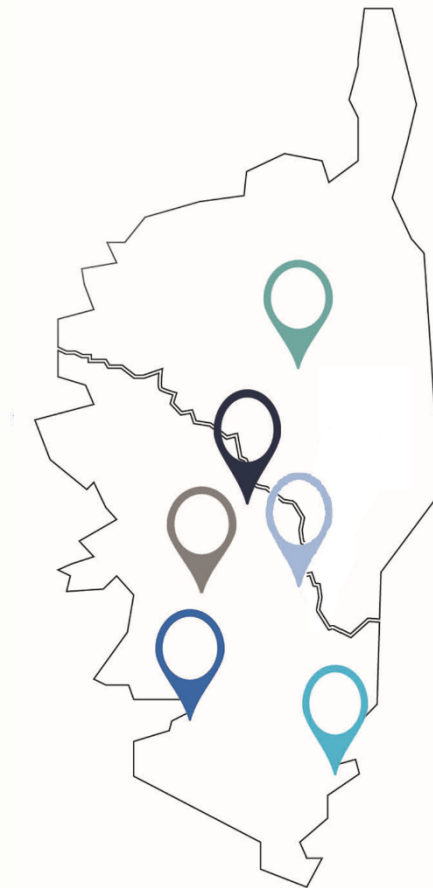
- > Les interventions techniques dans les abattoirs
- > La programmation et le suivi des investissements
- > L'élaboration des commandes publiques
- > La veille réglementaire et technique
- > Les relations avec les exploitants et les partenaires institutionnels



LES STRUCTURES D'ABATTAGE EN CORSE

SIX STRUCTURES D'ABATTAGE 2016

Cuttoli	Ponte-Leccia
2 abattoirs multi-espèces à vocation économique large	
Cozzano	Bastelica
2 abattoirs porcins de proximité	
Sartène	
abattoir fermé non agréés CE	
Porto-Vecchio	
Un abattoir multi-espèces de «faible capacité»	

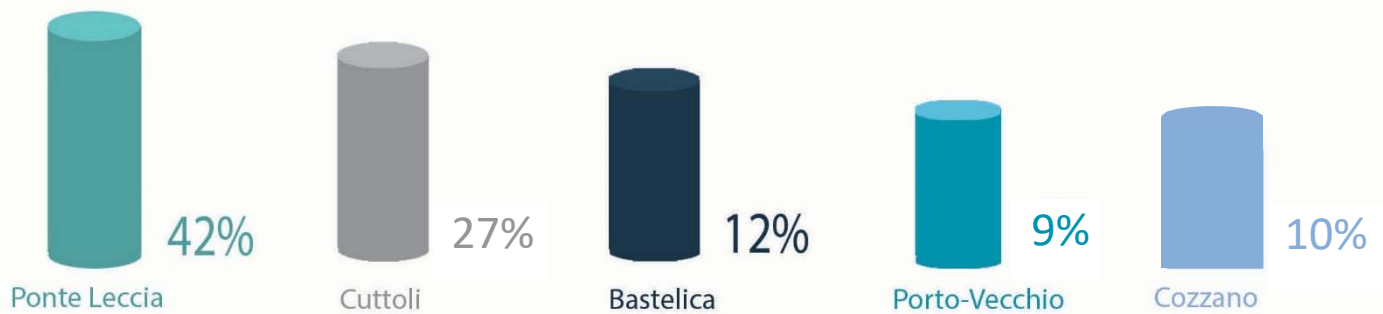


LES STRUCTURES D'ABATTAGE REPRÉSENTENT :

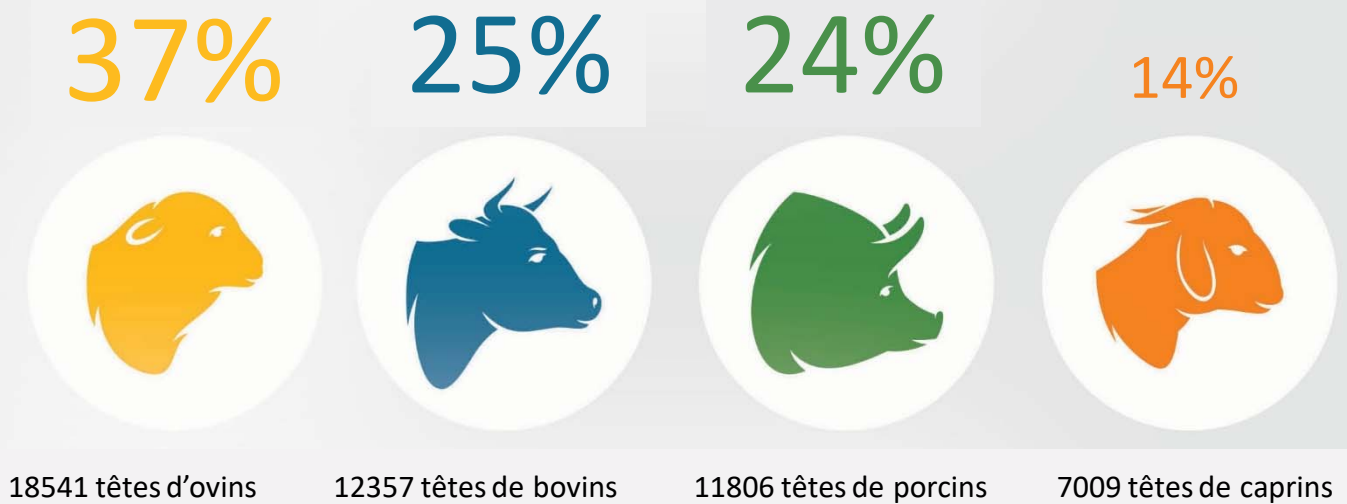
- > 35 emplois directs.
- > Des emplois indirects dans les ateliers de découpe et de transformation, dans le transport des produits, dans l'équarrissage, etc.
- > Des prestations complémentaires : ramassage d'animaux en vif et retour des carcasses en camion frigorifique, 1^{ère} découpe, traitement des sous-produits et du 5^{ème} quartier pour la commercialisation.
- > Des agréments CE et des certifications agroalimentaires (Bio, Halal).
- > Le respect des chartes et des labels (AOC, marques régionales).
- > Des analyses bactériologiques régulières et certifiées par le laboratoire départemental.
- > La protection de l'environnement avec la gestion des déchets carnés (enlèvement et destruction) des conventions de déversement des effluents et des plans d'épandage (gestion du fumier).

TONNAGE PAR ABATTOIR EN 2016

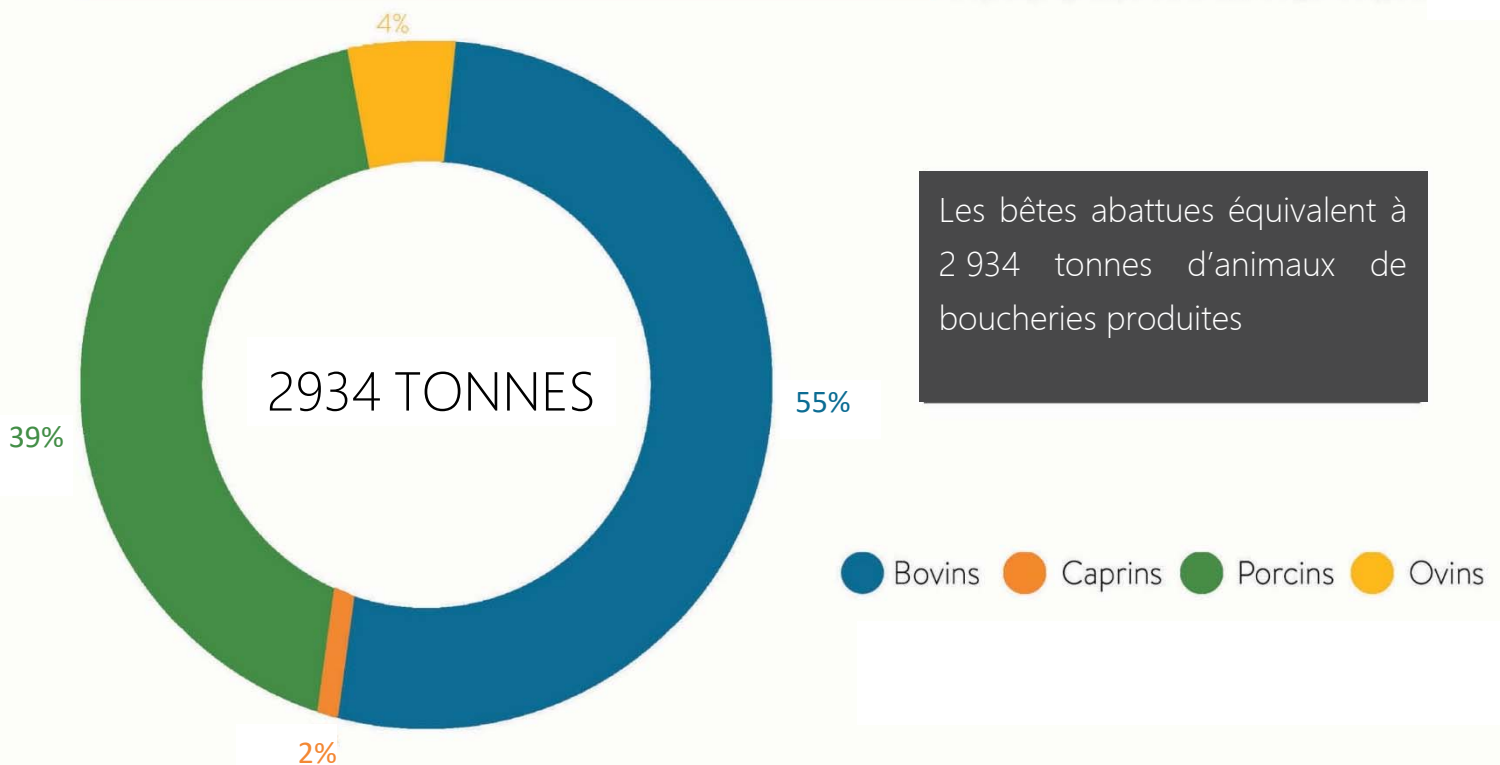
Parmi les 6 structures composant l'outil d'abattage insulaire, 5 sont en activité et se répartissent le volume d'abattage suivant :



NOMBRE D'ANIMAUX ABATTUS

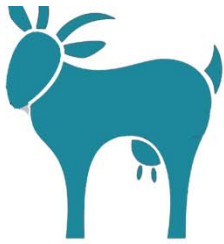


TONNAGE PAR ESPÈCE



5 FOCUS

CHAÎNE ABATTAGE OVINE ET CAPRINE



1 Réception des animaux.

- > Arrivée des ovins et caprins
- > Contrôle des animaux
- > Mise en stabulation

2. Etourdissement et saignée.

- > Mise en piège de contention
- > Etourdissement (pince électrique)
- > Saignée jugulaire
- > Evacuation du sang
- > Affalage (tête en bas)

3. Opération d'habillage.

- > Découpe pattes et cornes
- > Traçage et dégagement du cuir des pattes et en partie ventrale
- > Dégagement des flancs et dépouille dorsal
- > Retrait total du cuir



6. Présentation et pesée.

- > Ligature des pattes avant
- > Repose de la crêpine sur le thorax
- > Pesée et étiquetage

5 Inspection sanitaire.

- > Chaque carcasse est inspectée par les agents des services vétérinaires.

4. Opération d'éviscération

- > Ligature de l'herbère
- > Ouverture du thorax
- > Enlèvement des masses abdominales



7 Chambre froide ressuage.

- > Chaque carcasse est mise en chambre froide de ressuage dans le but de les refroidir.

8. Chambre froide de conservation

- > Une fois la température de 7°C à coeur, chaque carcasse est mise en chambre froide de conservation.

9. Enlèvement des carcasses

- > Les professionnels de la filière chargent les carcasses dans leur camion réfrigéré.





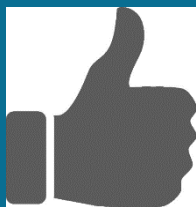
6 LES STATISTIQUES



LES CHIFFRES CLES

TONNAGE 2015 : 46 633 Têtes / 2 652,09 Tonnes

TONNAGE 2016 : 49 713 Têtes / 2 934,45 Tonnes



Nombre de tonnes abattues dans les abattoirs en Corse en 2016:

+ 282 TONNES

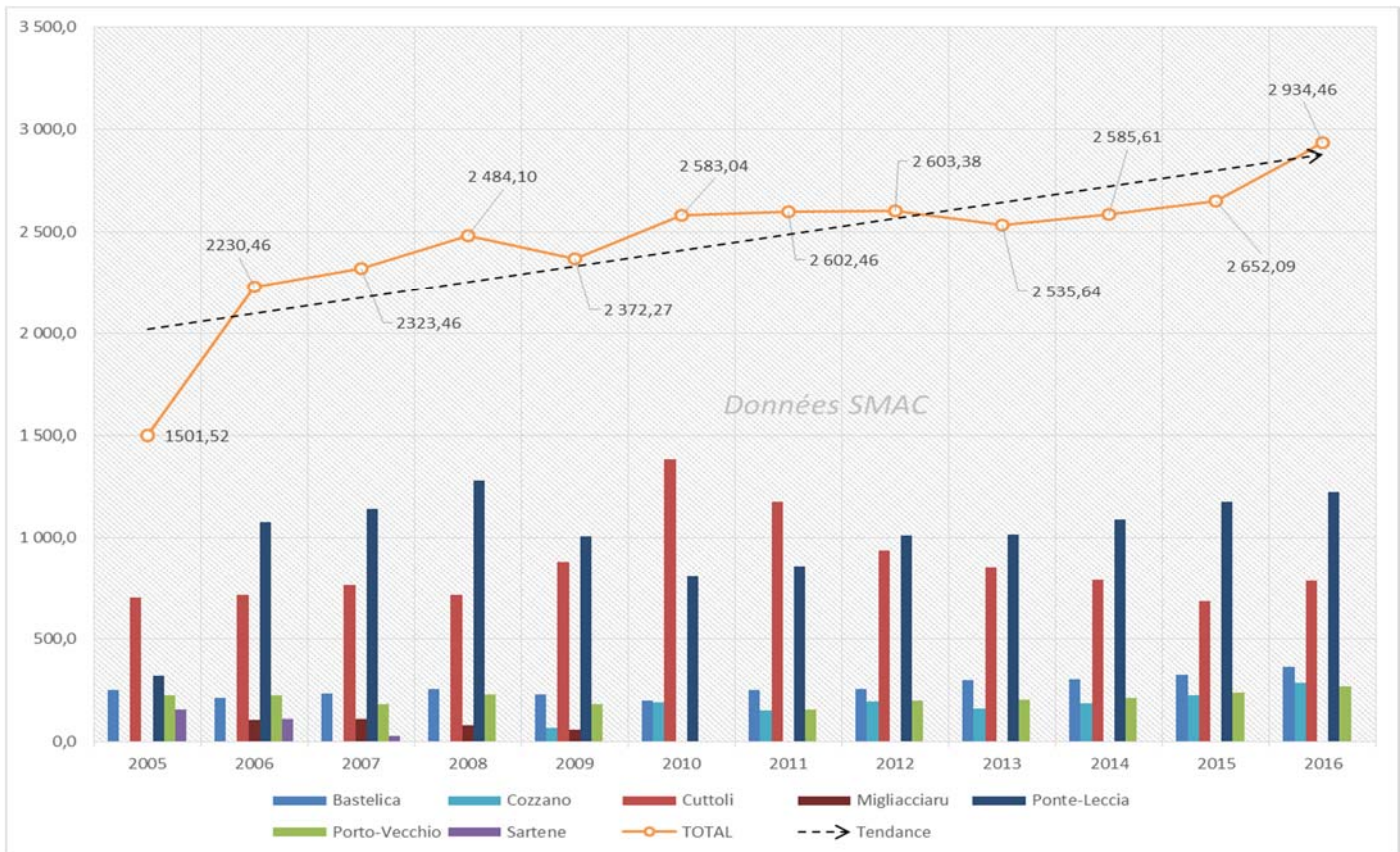


Nombre de têtes abattues dans les abattoirs en Corse en 2016

+ 3 080 TÊTES

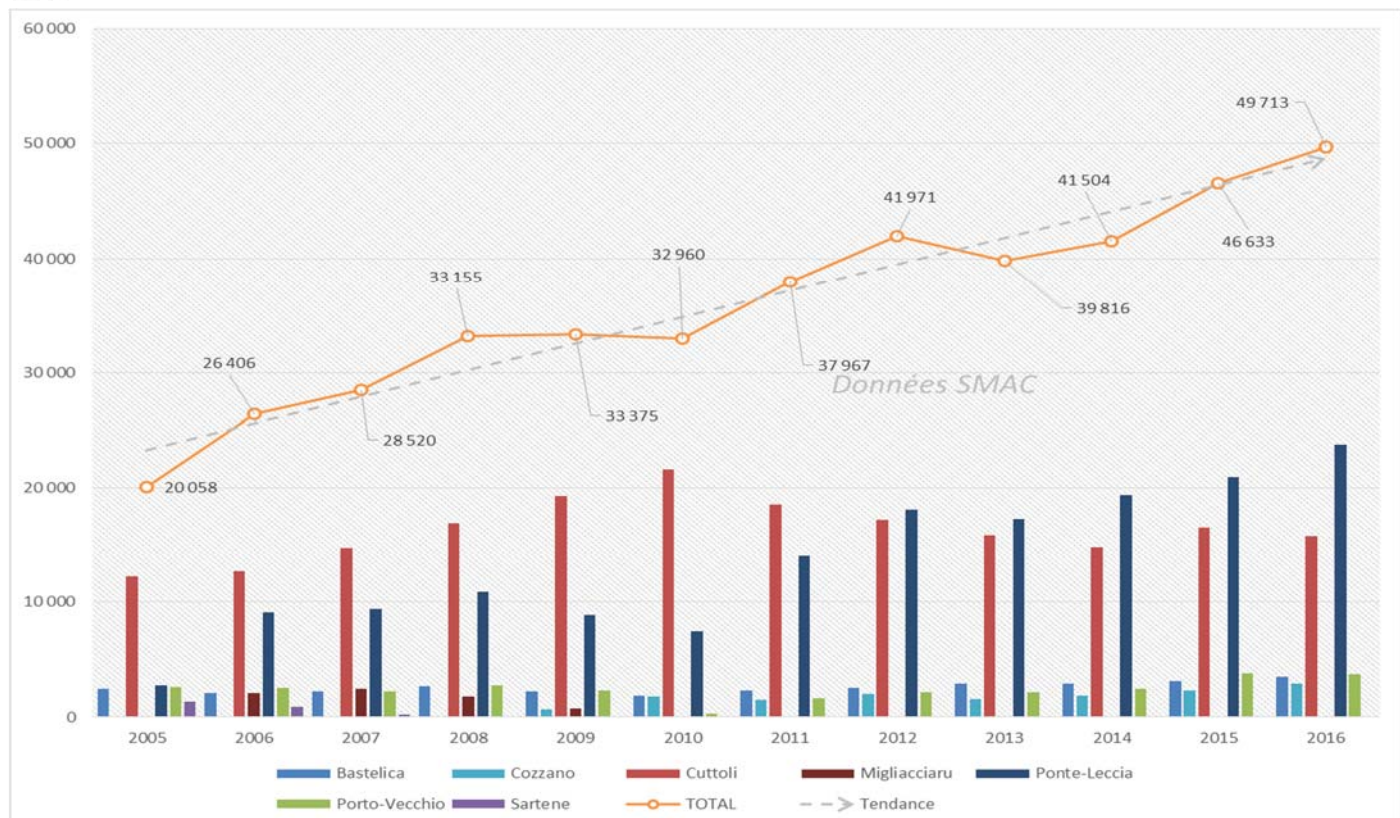
Tonnage annuel des abattoirs de Corse

Toutes espèces confondues



Animaux abattus dans les abattoirs en Corse


Toutes espèces confondues






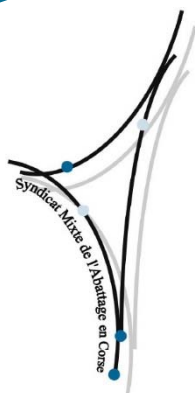
SYNDICAT MIXTE DE L'ABATTAGE EN CORSE

CS 956
20700 AJACCIO CEDEX 9

 04 95 32 33 12

 04 95 32 76 99

 contact@smac-corse.fr



Retrouvez ce rapport sur notre site Internet :

www.smac-corse.fr