

► **CONJONCTURE ET TENDANCE**

# Viande : la Scavo s'en sort bien

Livrant les boucheries, l'entreprise choletaise se maintient malgré la baisse de la consommation.



La viande préparée par la Scavo provient d'abattoirs et de producteurs locaux.

Le bâtiment flambant neuf devait ouvrir autour du 15 novembre. 1 000 m<sup>2</sup> d'extension en tout, sur le site de la Scavo, ZAC du Cormier à Cholet. L'entreprise investit pour assurer une nouvelle activité : la maturation. Il s'agit de conserver les viandes à zéro degré, sans lumière et sans écart de température afin de les attendrir. Cette activité était jusqu'alors réalisée chez les bouchers. Pour Marc Priou, le patron de la Scavo, « c'est une évolution ». La preuve aussi que la société se porte plutôt bien. « Malgré la tendance à la baisse de la consommation de viande, nous maintenons les volumes. »

L'agrandissement des locaux va permettre de recruter « une dizaine de personnes » pour faire grimper l'effectif total à 140 salariés et garder le bon rythme d'embauches enclenché ces dernières années.

## Viande premium et nouvelles habitudes

Née en 1986, l'entreprise a installé son site à Cholet en 1999 et s'est développée petit à petit. Aujourd'hui, elle compte 830 clients dans le Nord-Ouest de la France. Principalement des bouchers. Car la Scavo travaille sur un segment « haut de gamme ». La viande qu'elle prépare (bœuf, veau, agneau, porc, volailles) provient d'abattoirs et de

producteurs locaux : des races premium comme la parthenaise, la blonde d'Aquitaine ou la limousine. « Un travail de filière » est mis en place, selon Marc Priou, qui vante les « très bonnes relations » de la Scavo avec les producteurs.

L'entreprise mise sur la traçabilité avec étiquetage du nom du producteur et du lieu d'abattage jusqu'aux étals des bouchers.

Mais la société emploie aussi ses propres bouchers pour toute la partie « transformation ». Dans ce secteur, les modes de consommation ont changé. Pour le jeune cuisinier moderne, fini les plats mijotés pour accommoder les parties moins nobles de la viande. Les bœufs bourguignons ont laissé la place aux steaks hachés, aux saucisses ou aux rillettes (lire ci-contre). Des produits qui nécessitent une préparation bien moins longue. Ces changements, bien appréhendés par l'entreprise, lui permettent aujourd'hui de confirmer sa belle santé. Une santé que les dirigeants essaient de transmettre aux salariés. « Sur la pénibilité, nous sommes actifs sur beaucoup de dossiers. On essaie d'alléger les charges, avec un accompagnement robotique. Il y a quand même des charges lourdes à porter. »

Vivien Leroux

## Le Grand Cormier, marque associée

La Scavo propose sa propre marque de produits élaborés et transformés sur le site de l'entreprise. Le Grand Cormier rassemble des préparations à la mode comme les carpaccios, les saucissons (au bœuf notamment, saveur poivre, roquefort), les rillettes, les saucisses de bœuf ou les classiques steaks hachés et brochettes. Pour Marc Priou, « ça permet de continuer à vendre ce type de viande » (les morceaux moins nobles, autrefois destinés à la cuisson longue). Le site internet de l'entreprise précise la démarche : « La commercialisation ne pourra se faire uniquement sur le filet, les entrecôtes ou la poire. [...] Ce principe permet aux bouchers de valoriser l'ensemble de la carcasse. Ils reçoivent d'un côté les muscles nobles et de l'autre les bas morceaux. »

Pour produire ces éléments, l'entreprise s'adapte. Les métiers de la transformation ont évolué. « Les équipes de production réceptionnent les carcasses et s'adaptent aux besoins spécifiques de chaque boucherie : mise en quartier, désossage, etc. »