



### A Cholet, la Scavo mise sur la qualité

Le spécialiste de la découpe, dirigé par Marc Priou, investit dans un frigo géant pour livrer des viandes arrivées à maturation.

PAGE 6

# A la Scavo, du bon et du saucisson

Spécialisée dans la découpe et la livraison de viande pour les boucheries, la Scavo marche bien. Afin de poursuivre son développement, elle investit et mise sur les nouvelles pratiques de consommation.

Vivien LEROUX  
vivien.leroux@courrier-ouest.com

## 1 Comment se porte le marché de la viande premium ?

Le secteur de l'élevage est en ébullition ces dernières semaines. Le marché du bœuf, notamment, est agité et fragilisé par une baisse des prix. Mais la Scavo, qui découpe, transforme et livre porc, agneau, veau et bœuf, s'en sort plutôt bien. « Notre activité est plutôt en hausse, note Marc Priou, qui dirige l'entreprise installée au Cormier. Ces dernières années, on embauche entre trois et cinq personnes par an. » La Scavo travaille des viandes « de qualité » qu'elle revend en immense majorité à des bouchers (830 clients dans le Nord Ouest).

« On est sur des races premium, des parthenaises, des blondes d'aquitaine, des limousines. » La proximité et le travail avec des producteurs exclusivement locaux font que les relations de travail sont pacifiées. « Nous avons de très bonnes relations avec les producteurs. On a mis en place un travail de filière, de proximité. Et nous sommes en dehors du secteur laitier. Sur les races premium, ce ne sont pas forcément ceux qui se plaignent. »

## 2 Comment contenter la « génération hamburger » ?

Les modes de consommation de la viande changent. Aux pot-au-feu et autre bœuf bourguignon chronophages dans leur préparation ont succédé des pratiques d'alimentation plus rapides. C'est ce que Marc Priou appelle « la génération hamburger ». Pour continuer de vendre les morceaux autrefois destinés à de la cuisson longue, l'entreprise s'adapte. Grâce à la viande hachée, donc, mais aussi à d'autres produits plus facilement consommables, comme les



Cholet, mercredi 16 mars. La Scavo reçoit les carcasses abattues aux Herbiers ou à Bressuire et les reconditionne en partie.

saucisses de bœuf, les saucissons ou les rillettes. « Ça permet de continuer de vendre cette viande, explique Marc Priou. Sinon, on ne la vend plus. »

## 3 Pourquoi miser sur la traçabilité ?

A la Scavo, les carcasses entrent étiquetées et les produits découpés repartent étiquetés. La traçabilité est maintenue de A à Z : nom du producteur, localisation du producteur, lieu d'abattage. Tout est noté jusqu'à l'étalage. La filière a compris l'importance de communiquer sur la qualité et la proximité. L'entreprise a mis en place un service de communication.

« La volonté est d'aider les professionnels à communiquer sur leur savoir-faire. Il faut contrer la mauvaise image qu'on a souvent avec les histoires des abattoirs d'Alès ou du Vigan. Le métier de boucher est un métier noble. Plus l'animal est dans de bonnes conditions, plus on a une viande de qualité. »

## 4 La maturation, qu'est-ce que c'est ?

Des travaux ont débuté sur le site de la Scavo fin février-début mars. Il s'agit de créer un frigo de 400 m<sup>2</sup> consacré à la maturation des viandes. « C'est une évolution pour nous. On conserve les viandes à zéro degré, sans lumière,

sans écart de température. Après le sixième jour, la viande s'attendrit. En général, il faut 20-30 jours de maturation pour les morceaux nobles. » Cette activité était jusqu'alors réalisée chez les bouchers. La Scavo va donc faire le travail pour eux. De quoi renforcer encore la bonne santé d'une entreprise qui compte 130 salariés (dans le transport, l'administration, la découpe) et qui insiste de plus en plus sur le bien-être de ses équipes. « On travaille beaucoup là-dessus depuis 2-3 ans, avance Marc Priou. On souhaite baisser la pénibilité. Et ça porte ses fruits. Les gens sont plus sereins. »