

Photo CO - Étienne LIZAMBARD



Dans le Choletais, la filière viande se décarcasse

Une animation nationale « Made in viande » était organisée hier dans le Choletais.

PAGE 5

La filière viande se décarcasse

Une animation nationale Made in viande était organisée hier dans le Choletais pour ouvrir à tous l'ensemble de la filière. On y trouve un nombre grandissant de femmes comme à la Scavo-Sovic.

Laurent ZARINI

laurent.zarini@courrier-ouest.com

Il s vivent en pullover toute l'année : température comprise entre 4°C sur les quais de réception et 1°C dans la salle de désossage. Filiale de Terrena (Elivia), Scavo-Sovic emploie 130 personnes au Cormier à Cholet. Parmi ces collaborateurs, une vingtaine de femmes, dont 8 sont en production.

Dans ce métier d'hommes, de chevallards, ce n'est plus une surprise pour la responsable qualité de l'entreprise, Sandrine, sur le site depuis 15 ans et satisfaite de son emploi : « Je viens de l'agroalimentaire. Je pourrais, à 40 ans, me diriger vers une autre filière, le lait par exemple. Mais la viande me plaît et ça demande une expertise qu'on acquiert dans la durée. »

La viande s'humanise et rassure

Des visages féminins, encore clairsemés certes, mais qui sont déjà le miroir d'une profession qui change avec son temps. L'image d'une modernité qui se décline selon deux axes : la traçabilité et la moindre pénibilité. Exemple avec ces demi-bêtes autrefois découpées en 4 et maintenant en 8. Ce n'est pas pour le plaisir de couper la carcasse en 8 mais avec le souci de réduire une charge désormais portée par des treuils et non plus à l'épaule. La pesée, elle, se fait en hauteur au passage des carcasses tandis que l'opérateur pilote, sur son écran de contrôle, le transfert des données garantissant la traçabilité sur l'étiquette. Des morceaux



Cholet, Le Cormier, hier, dans l'entreprise Scavo-Sovic. Des gestes sûrs et précis à l'heure de la découpe. Photos Étienne Lizambard.

nobles au haché, le meilleur finira dans votre assiette.

La filière pèse 500 000 professionnels en France. Elle propose 20 000 emplois à pourvoir d'ici 2018. Un fleuron national. Un fleuron pour les Mauges, le Choletais et la Vendée, terres d'élevage.

Dans ses locaux implantés au Cormier à l'orée du XXIe siècle, Scavo-Sovic et ses 70 millions d'€ de chiffre d'affaires annuel se donne au quotidien une mission simple et

complexe : valoriser la viande de boucherie.

« En conservant une façon de faire artisanale, nous livrons 800 clients par semaine, des artisans et la GMS (grandes et moyennes surfaces) » explique Joris Terrier, directeur.

Le grand patron, Marc Priou, qui a commencé dans la viande tout petit et sait le chemin parcouru depuis, a la passion du métier chevillée au corps.

Au-delà des seuls volumes (400

bovins, 600 porcs, autant d'agneaux et 200 veaux) traités chaque semaine par son entreprise, il y a un message clair : volonté de traçabilité, volonté de qualité sanitaire et gustative d'un bout à l'autre de la chaîne alimentaire la plus sécurisée de France, volonté de caler les sources d'approvisionnement et le circuit commercial. Car la viande, dans ce Choletais dont la Scavo-Sovic exprime le savoir-faire en ce jour de faire-savoir, ça reste une affaire de terroir.



Salle de désossage, les salariés s'affairent à une cadence respectueuse de la qualité autour de 500 kg à l'heure.



L'emploi se féminise jusqu'en production à l'image d'une profession qui réduit la pénibilité des tâches.