



Une centaine de salariés de Charal récompensés

Médailles du travail, certificats de qualification, Pass, Ifria. L'entreprise choletaise Charal a honoré une partie de ses salariés.

Bruno Aurier fait chaque année son petit calcul. « En tout, ça représente 2 730 années de travail. » Le directeur du site choletais de Charal a additionné les temps de carrière de tous les salariés récompensés vendredi

16 juin, dans la salle de réunion de l'entreprise spécialisée dans la viande bovine. C'est que ça fait du monde ! 86 personnes ont reçu une médaille du travail : 20 argent (20 ans de travail), 14 vermeil (30 ans), 34 or (35 ans) et 18 grand or (40 ans). Une distinction remise pour l'ensemble de l'activité professionnelle, pas seulement pour le temps de présence dans l'entreprise.

« Mais la plupart des gens récompensés ont fait l'essentiel de leur carrière ici », apprécie Bruno Aurier.

Compétence et formation

En plus de ces médailles, huit salariés ont reçu un CQP (Certificat de qualification professionnelle). Ils permettent la reconnaissance des compétences d'un salarié dans son

emploi. « Ça valorise le savoir-faire des personnes motivées à s'inscrire. » Enfin, 21 personnes ont reçu un Pass Ifria. Ce dispositif permet de suivre une formation rémunérée d'opérateur de production en contrat de professionnalisation. « C'est un bon moyen d'intégration. 80 à 90 % des Pass Ifria débouchent sur un CDI. »



260 bovins sont abattus chaque jour chez Charal

Une partie des 1 050 salariés de l'usine choletaise reçoit une formation « bien-être animal ».

PAGE 5

Une visite « façon bouchère »

L'usine Charal a ouvert ses portes, dernièrement, à un groupe de retraités. Une visite « exceptionnelle ».

Fabien LEDUC

fabien.leduc@courrier-ouest.com

Charlotte sur la tête, masque, surchaussures, blouse et casque audio vissé dans les oreilles, un groupe d'une vingtaine de retraités ont visité, la semaine dernière, une partie du site choletais de Charal. Des « privilégiés » pour la visite « exceptionnelle » d'un « processus agroalimentaire sensible » selon l'organisateur Yann Semler-Colliery, président de l'office Office de Tourisme de la Région de Chemillé-en-Anjou et lui-même ancien directeur financier de Charal. Pour les accompagner, un homme en blouse blanche se présente coiffé d'un casque rouge et chaussé de bottes blanches. Le guide se révèle être le directeur du site Bruno Aurier en personne. Avant de parcourir le dédale de couloirs d'une usine qu'il connaît sur le bout des doigts, le patron pose le décor : « A l'inverse de beaucoup d'industries qui assemblent des pièces, nous faisons du désassemblage : abattage, découpe et transformation. »

« Comme dans une boucherie artisanale »

Âmes sensibles, végétaliens et/ou défenseur de la cause animale s'abstenir donc. Même si les visiteurs n'auront pas accès à l'abattoir. « Loïn des images chocs diffusées par ailleurs, ça reste une mise à mort, ce n'est pas un spectacle tout public, donc vous ne verrez pas cette partie », justifie Bruno Aurier (lire ci-dessous).

Les frieux n'avaient qu'à bien se tenir. Pendant près de deux heures, les visiteurs ont circulé dans un environnement oscillant entre 0 et 6°. Une basse température gage d'une indispensable sécurité sanitaire contre le développement des bactéries. L'hygiène est d'ailleurs ce qui marque en premier le visiteur. De nombreux sas jouent les péages. Outre des gels bactéricides pour les mains, les bottes des salariés sont automatiquement brossées et lavées.

Puis, les premières carcasses apparaissent, avec les premiers tabliers maculés de sang. Le groupe se faufile entre les dizaines de demi-carcasses suspendues, prêtes à être divisées en deux quartiers. « La viande de la partie arrière est plus tendre et servira pour faire des rumstecks, des faux-filets... La partie avant contient peu de muscles nobles et est davantage



Les salariés, dont les deux tiers sont des hommes, se relaient en 2x8, de 5 à 13 heures et de 13 à 22 heures. Photos Charal.

destinée aux steaks hachés », explique Bruno Aurier.

Si le bovin a déjà perdu 45 % de son poids d'origine, celui de sa carcasse va encore fondre de 30 %, une fois les os et le gras retirés. Sur le chemin, d'impressionnantes salles réfrigérées renferment des dizaines de carcasses en attente. Les coups de couteau des opérateurs équipés de gants et de tabliers en cotte de maille sont précis, souples et cadencés. Pour éviter trop de répétitivité, ils changent de poste toutes les deux heures. Au fil de la chaîne, la carcasse est totalement désassemblée et les morceaux triés « en évitant au maximum les pertes de matière ».

Plus loin, les steaks hachés sont mis en barquette par des robots. Sous le film, l'atmosphère est modifiée : « 70 % d'oxygène, ce qui permet de conserver la couleur rouge vive de la viande, et 30 % d'oxyde de carbone, qui a un effet bactériostatique. » La durée de vie est de huit jours. Durée qui peut grimper à 12 jours avec un emballage sous vide.

A l'atelier plécés, des dizaines de bouchers de métier s'activent « comme dans une boucherie artisanale ». Les visiteurs, questionnant avec appétit un directeur incollable, accèdent ensuite à la fabrique de carpaccio où des sortes de gros

sauccissons sont aspergés de neige carbonique. « Ça permet de durcir l'enveloppe extérieure pour les couper plus facilement en tranches d'un millimètre », précise le directeur. Après avoir visité l'atelier suremballage et des stocks totalement robotisés sur une quinzaine de niveaux, les carcasses suspendues du début

sont désormais remplacées par des bacs, puis des cartons, jusqu'aux palettes prêtes à être livrées dans toute la France. La suite se résume à une question : bleu, saignant, à point ou bien cuit ?

EN CHIFFRES

3 000. Charal compte 3 000 salariés, dont 1 050 à Cholet où travaillent 250 des 500 bouchers maison.

260. C'est à peu près le nombre de bovins abattus quotidiennement à Cholet. Autant de bovins ou presque (45 %), livrés par d'autres abattoirs Charal, s'ajoutent à cette production quotidienne.

De 320 à 350. C'est le poids en kilo d'une carcasse.

3 700. Chaque année, 3 700 couettes sont achetées par Charal.

156 000. Charal vend chaque année 156 000 tonnes de viande.

70. L'approvisionnement en viande du site choletais s'opère à 70 % dans un périmètre d'une centaine de kilomètres (Maine-et-Loire, Loire-Atlantique, Vendée et Deux-Sèvres).

24. Ce chiffre à tendance à se réduire mais il représente en pourcentage

la proportion de viandes préparées principalement pour les « marques distributeurs ». L'industriel chargé de réaliser les steaks pour McDonald's se fournit aussi en viande chez Charal.

9. La société choletaise compte neuf sites de production en France.

34 000. Le site choletais couvre 34 000 m², sur un terrain aujourd'hui enclavé de 72 700 m², qui voisine avec « un lotissement habilement situé entre un abattoir et un marché à bestiaux ». Ironise Bruno Aurier.

900 000 000. Charal réalise un chiffre d'affaires de 900 millions d'euros, dont 320 millions via le seul site de Cholet, également siège social.

3. Depuis 2008, Charal est une filiale du groupe breton Bigard qui, avec la Socopa, est « dans le top 3 au niveau européen ».

« Il n'y a pas d'abattage rituel sur le site de Cholet »

Avant même d'être interrogé sur le sujet, Bruno Aurier a souhaité « rétablir la vérité », en réaction aux images insoutenables filmées dans des abattoirs par l'association L214 : « Il y a des mauvais élèves, mais ce n'est pas tout le monde. Chez Charal, on essaye d'éviter au maximum la souffrance physique et psychologique des animaux. »

« Formation bien-être animal »

Le directeur du site a assuré que « les espaces étaient dimensionnés pour que l'animal puisse se coucher » et que « le circuit permettait une marche en avant systématique » car les bovins « n'aiment pas reculer ». N'appréciant pas non plus une lumière trop forte, l'éclairage est tamisé et, « pour ne pas effrayer les animaux », les tenues de travail des salariés sont de couleurs « sombres ».



Bruno Aurier, directeur du site de Cholet, assurait exceptionnellement la visite.

Comme partout dans l'usine, l'abattoir est régulièrement nettoyé et, enfin, les animaux sont « abreuvés et

nourris à leur arrivée » et sont « stimulés à la voix, dans le calme ». Les salariés de l'abattoir reçoivent d'ailleurs

« une formation bien-être animal ». Devançant la question, Bruno Aurier a aussi ajouté qu'il n'y avait pas à Cholet « d'abattage rituel », qu'il soit juif ou musulman. L'assommement est systématique, il n'y a donc pas « d'égorger sans anesthésie ».

Cinq abattoirs Charal procèdent néanmoins à des abattages rituels, « avec assommement quelques secondes après l'égorger ». Prévention coûteuse pour Charal puisque certains clients « puristes » ont refusé de poursuivre leur collaboration avec cette condition.

« Les choses peuvent être bien faites » a conclu le directeur, précisant que les salariés de Charal procédaient au « test de réflexe cornéen » pour attester de la mort de l'animal car « un mouvement de patte ne veut pas dire qu'il est conscient et en situation de souffrir ».