

# aufide l'actualité

→ DÉPARTEMENT p. 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 → MASSIF CENTRAL p. 10 → FRANCE-EUROPE p. 11

## DÉPARTEMENT

**Agroalimentaire** → Il y a cinq ans, Civial vivait des heures sombres. L'entreprise a su depuis se faire une place de choix dans la grande distribution.

# Civial : l'entreprise aurillacoise outsider des géants de la viande

**A**vec 10 500 tonnes annuelles de viande abattues, l'abattoir Civial<sup>(1)</sup> fait figure de petit poucet dans un paysage où les restructurations successives ont donné naissance à des mastodontes tels les groupes Bigard-Socopa ou Elivia<sup>(2)</sup>. Un petit poucet qui a su semer les bons cailloux pour tracer son chemin et entrer par la grande porte dans l'antre de la grande distribution.

Monoprix, Casino, Carrefour mais aussi Métro pour la restauration traditionnelle, se sont ainsi laissés séduire par cet outsider qui, à force de qualité et de persuasion, s'est imposé comme le fournisseur de référence pour les viandes de qualité estampillées salers bien sûr mais aussi aubrac.

Et dire qu'il y a quatre ans seulement, certains ne donnaient pas cher de l'outil créé en 2002 mais proche du dépôt de bilan... "N'allez pas croire que cela s'est fait en un ou deux mois, souligne Félix Puéchal, directeur de la branche produits carnés chez Altitude. Arriver à créer des relations sur la durée avec Casino, Monoprix ou Carrefour, ce sont des démarches très longues, de l'ordre de deux, trois ans".

### Une carcasse entièrement valorisée

Malgré l'urgence à redresser la barre, patience et persévérance commerciale, tout autant que l'engagement du groupe Altitude, ont permis à sa filiale de gagner des débouchés porteurs permettant de valoriser à la fois les muscles et les quartiers avant en se lançant dans la quatrième trans-



Latout de Civial ? "Des produits de qualité et un outil performant au cœur du bassin de production", répond F. Puéchal.

formation via ses chaînes steak haché frais. "Aujourd'hui, les filières viande ont une assez faible rentabilité, surtout si on reste dans la partie abattoir-découpe", explique F. Puéchal.

Chaque semaine, une quarantaine de femelles salers sont donc abattues à Aurillac et de nouveaux marchés se font jour, notamment chez Casino, qui a décidé d'étendre sa gamme

"Terres et saveurs" aux produits carnés, avec en perspective pour Civial une demande supplémentaire correspondant à une vingtaine d'animaux chaque semaine.

Et l'activité pourrait croître dans les mêmes proportions cette fois du côté de la restauration hors foyer. "On est à la recherche de 30 à 40 vaches salers supplémentaires chaque

**Classe 1**  
Civial fait partie des 3 % d'abattoirs avec cette catégorie sanitaire.

semaine d'ici cinq-six mois", confirme le responsable de Civial. Des animaux de moins de 12 ans, correctement conformés (au moins R- et plus de 340 kg carcasse) et finis dans le cadre d'élevage engagés dans la charte des bonnes pratiques d'élevage.

PATRICIA OLIVIERI

(1) Filiale du groupe Altitude.

(2) Filière du groupe coopératif Terrena.

**Transformation** → Destiné à valoriser les avants, le "steak haché Civial" gagne des parts de marché.

## Le steak haché monte en gamme

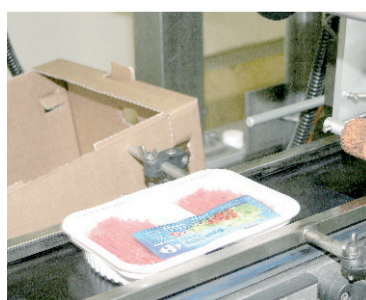
**R**éduite à 7 000 tonnes il y a quatre ans, l'activité abattage de Civial devrait avoisiner en 2010 le potentiel de l'outil, soit 11 500 tonnes. Un tonnage qui se répartit principalement entre les abattages de porcs (800 porcs semaine abattus à destination de Teil Cantal salaisons, de Porcentre et d'usagers bouchers), de vaches (environ 270 chaque semaine, dont les deux tiers - en races allaitantes - sont valorisés en filière qualité) et dans une moindre mesure de veaux (270 veaux / semaine en prestation pour la société Soviber) et agneaux (40 / semaine).

Soixante-dix pourcents de ces animaux proviennent des adhérents du groupe Altitude,

sachant que Civial a également conservé une activité de cheville (2 600 t). Mais c'est avant tout sur son atelier steak haché que l'entreprise souhaite continuer à faire la différence. Un atelier d'où sortent quotidiennement 25 000 barquettes ; un rythme permis par l'installation de trois lignes (deux lignes haute pression, une troisième basse pression pour le "vrac").

### La plate-forme de Limoges conquise

"Tout acheteur a son fournisseur leader, son numéro 2 et son outsider. Aujourd'hui, sur le steak haché, on est cet outsider, se félicite F. Puéchal. On a vraiment notre place sur ce type de



Vingt-cinq mille barquettes sortent chaque jour des chaînes.

métier où on peut apporter un certain niveau de technicité et une gamme complète". Et le responsable de Civial en veut pour preuve le fait que le groupe Casino lui a confié l'approvisionnement de sa plate-forme de Limoges, jusqu'alors "tenue" par... Bigard.

**Incident** → En juillet, Civial a dû faire face à la contamination d'un lot de viande.

## Gestion de crise... sanitaire

**C'**est la hantise de tout opérateur de l'agroindustrie : l'accident sanitaire. Un coup dur qu'a vécu il y a quelques semaines l'entreprise Civial et qui aurait pu lui coûter cher. Le 9 juillet, une dépêche AFP tombe annonçant le rappel de steaks hachés commercialisés dans diverses enseignes de la grande distribution et fabriqués à Civial Aurillac. "Grâce à la proximité du laboratoire d'analyses (NDLR : Lial Aurillac), on sait le soir même du départ de la production, vers 20-22 heures, s'il y a un problème, ce qui veut dire qu'on peut agir dès le lendemain", explique Félix Puéchal.

Une réactivité sans prix dans le secteur ultrasensible du steak haché frais. Ainsi, avant même

la procédure de rappel officiel, Civial procédait au retrait des lots produits la veille. "Même si ce n'est jamais bon ce genre d'incident, on a pu gérer au mieux la communication et nos partenaires, Carrefour comme Casino, ont jugé que la gestion de cette crise avait été très satisfaisante", commente le directeur, qui précise au passage que la matière première ne venait pas de l'abattoir.

Conscient qu'en la matière, le droit à une seconde erreur n'existe pas, Civial continue de parfaire la qualité de l'ensemble de ces process et s'est ainsi équipé d'un Vapovac, appareil permettant de stériliser à la vapeur les éventuels points de souillure aux endroits de coupe.