

SYNDICAT MIXTE DE L'ABATTAGE EN CORSE

Résidence Rocade - Padules Bât. 1  
BP 11956  
20700 AJACCIO CEDEX 9

☎ 04 95 32 33 11

📅 04 95 32 76 99

@ contact@smac-corse.fr



Retrouvez ce rapport sur notre site Internet :

[www.smac-corse.fr](http://www.smac-corse.fr)

# RAPPORT D'ACTIVITE

10 ans d'utilité publique



2004  
2014

- > Présentation du S.M.A.C
- > Présentation des abattoirs
- > Gestion et statistiques



**Syndicat Mixte de l'Abattage en Corse**

*Développer, organiser et promouvoir l'abattage d'animaux en Corse*

## PRESENTATION DU S.M.A.C

- > CHRONOLOGIE
- > UNE VOLONTÉ POLITIQUE AFFIRMÉE
- > UN TARIF UNIQUE DE L'ABATTAGE

5 - 13

## PRESENTATION DES ABATTOIRS

- > PRESENTATION GENERALE
- > ABATTOIR BASTELICA
- > ABATTOIR COZZANO
- > ABATTOIR CUTOLI
- > ABATTOIR PONTE-LECCIA
- > ABATTOIR PORTO-VECCHIO
- > COORDONNEES

14 - 29

## GESTION DES ABATTOIRS & BUDGET DU S.M.A.C

- > CHRONOLOGIE
- > FONCTIONNEMENT
- > INVESTISSEMENT

32 - 41

## LES STATISTIQUES

- > CAPRINS
- > PORCINS
- > BOVINS
- > OVINS

42 - 47



# S.M.A.C

# PRESENTATION

« Le changement politique de décembre 2015 m'amène aujourd'hui à présider le S.M.A.C et ainsi prendre le relais d'une direction menée avec dévouement et compétences par mon prédécesseur Balthazar Federici.

N'étant pourtant pas issu d'une famille d'agriculteurs moi même, j'ai un très grand respect pour cette profession, pour ce qu'elle représente dans l'économie rurale et dans l'histoire de notre île.

Aussi à l'instar de mon prédécesseur, c'est un honneur et une grande fierté de participer à la modernisation de l'ensemble des filières.

Depuis sa création, le S.M.A.C a su accompagner les abattoirs de Corse. De la gestion de quatre abattoirs à l'adhésion du département de la Haute Corse en 2013, le S.M.A.C rayonne sur l'ensemble de la région.

Aujourd'hui, la gestion des abattoirs se fait dans le cadre de délégations du service public.

Le syndicat a toujours su contribuer au développement économique de l'élevage en Corse, allant bien au-delà de son simple rôle de gestionnaire.

Cette contribution doit être pérennisée dans un esprit de développement de nouvelles Filières, notamment l'agneau

(encore peu exploité), et qui permettra à notre agriculture un nouvel essor. À l'heure où les règles sanitaires européennes évoluent sans cesse, le S.M.A.C doit continuer cet accompagnement des structures d'abatage dans le même souci de modernisation.

Le S.M.A.C a également su allier qualité de service et savoir-faire, aux dimensions sociales et environnementales aujourd'hui devenues primordiales, tout en respectant le bien-être animal.

Grâce à la réalisation de travaux structurants et à l'achat de matériel d'exploitation, financée par le budget interne et le PEI, le S.M.A.C a permis à tous les abattoirs d'être conformes aux normes sanitaires et européennes.

En prenant mes nouvelles fonctions, je mesure l'ampleur de la tâche et m'engage à une politique de gestion financière favorable à la diversification économique.

Dans une transparence que je souhaite totale; je travaillerai avec l'ensemble des structures partenaires du S.M.A.C.»

Le Président  
François BENEDETTI

# LE SMAC PRESENTATION ET INTERVENANTS

Point de passage obligé de la viande avant d'arriver dans notre assiette, l'abattoir est un des lieux de contrôle essentiel de la sécurité sanitaire des aliments. C'est aussi une étape indispensable qui conditionne la qualité ultérieure des produits et leur commercialisation.

Il est donc important de maîtriser et de faire évoluer cet outil.

Le S.M.A.C. est un établissement public à caractère industriel et commercial (EPIC) qui est régi par le code général des collectivités territoriales.

## QUELQUES CHIFFRES...

Aujourd'hui, dix ans après sa création, il démontre plus que jamais son utilité avec une hausse progressive de produits contrôlés d'une année sur l'autre. Il est passé de 1 600 tonnes en 2005 à près de 2 600 tonnes en 2014 (Soit + 62,5%).

Actuellement, les abattoirs en activité traitent plus de 41 000 têtes d'animaux sur tout le territoire insulaire. Classés en catégorie II au niveau sanitaire, ils sont conformes aux exigences communautaires européennes.

Pour parvenir à cette évolution, de nombreuses actions ont été menées telles que l'application d'un tarif unique de l'abattage en Corse et la mise en place de programmes d'investissements.

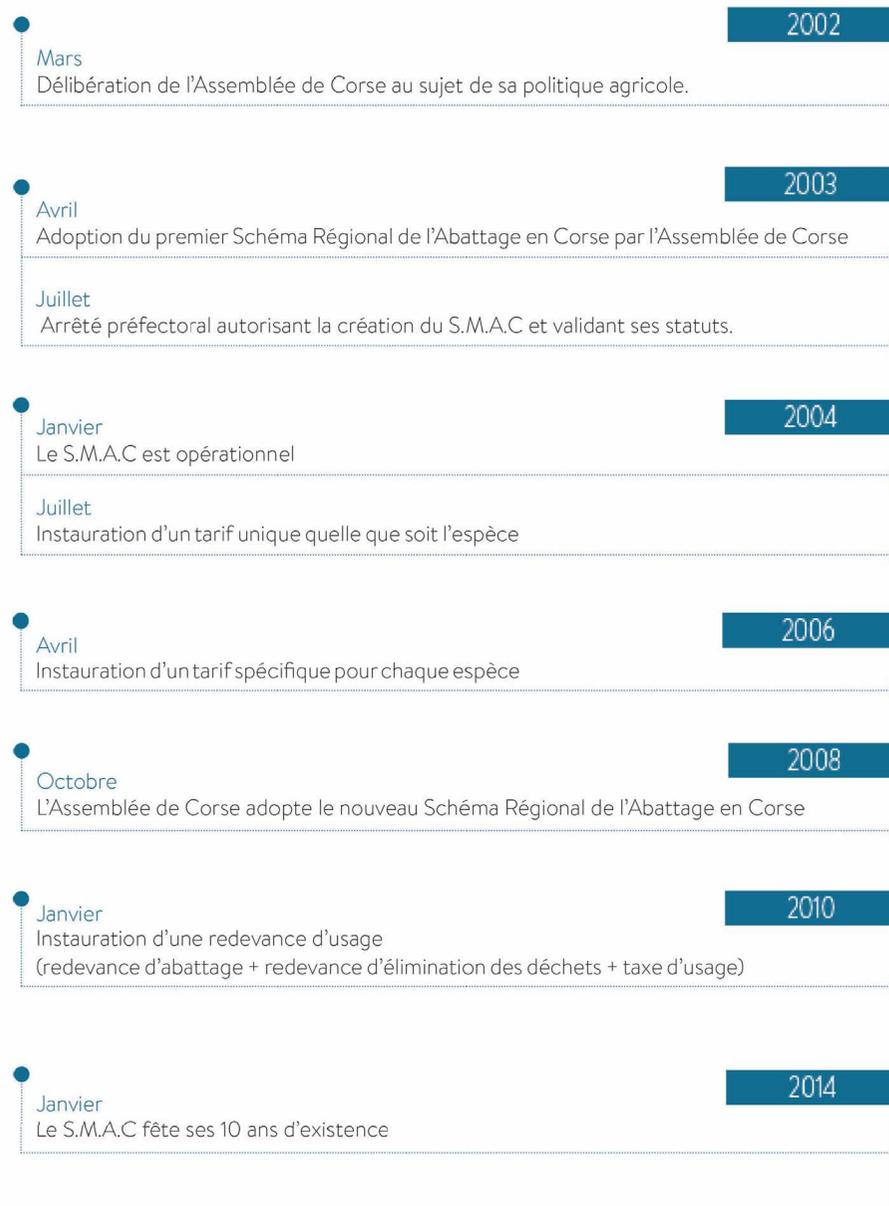
Au-delà de l'augmentation du tonnage, la satisfaction porte également sur l'amélioration des conditions d'abattage et la rationalisation des procédures administratives par le choix de délégations de service public comme mode de gestion.



## LE SAVIEZ-VOUS ?

Le classement sanitaire a été initié par le Ministère de l'Agriculture afin de connaître et d'améliorer la situation sanitaire des abattoirs d'animaux de boucherie.

## CHRONOLOGIE



# UNE VOLONTÉ POLITIQUE AFFIRMÉE

L'abattage d'animaux destinés à la consommation constitue une activité essentielle du secteur agroalimentaire et permet la commercialisation des produits de l'élevage en Corse.

Il s'agit d'un thème principal de la politique agricole de l'élevage adopté par l'Assemblée de Corse dans sa délibération du 22 mars 2002.

Compte tenu du faible volume et de la saisonnalité de cet abattage, ce secteur d'activité était en difficulté. Les structures d'abattage en Corse présentaient de grandes carences aussi bien en termes de fonctionnement que de gestion.

Il est apparu nécessaire de coordonner l'activité d'abattage sur l'ensemble du territoire afin d'assurer un service performant pour l'ensemble des éleveurs insulaires.

## 1<sup>ER</sup> SCHÉMA RÉGIONAL

Afin de permettre un redressement durable de cette activité, l'Assemblée de Corse a adopté par délibération du 17 avril 2003 un premier Schéma Régional de l'Abattage en Corse qui définit plusieurs axes de travail :

- > L'utilité de mettre en place une structure unique de gestion sous la forme d'un syndicat mixte ouvert,
- > La rationalisation de la filière par la définition d'un tarif unique de l'abattage,
- > La compensation des surcoûts d'exploitation dans le respect des règles communautaires, l'équilibre économique ne pouvant être assuré que par un financement public.

## CRÉATION DU S.M.A.C.

Le Préfet de Corse autorise, par arrêté du 3 juillet 2003, la création du syndicat mixte et valide ses statuts.

L'objet du Syndicat Mixte de l'Abattage en Corse est de :

- > Développer, organiser, et promouvoir l'abattage en Corse,
- > Aménager, entretenir et gérer les équipements d'abattoirs, en lieu et place de ses membres.

## ENJEUX DU S.M.A.C.

Le Syndicat Mixte de l'Abattage en Corse, opérationnel depuis 2004, est désormais en charge de la gestion des abattoirs. À ce titre il représente un acteur inter-filières incontournable de l'agriculture Corse.

Ses principaux enjeux sont de :

- > Pérenniser les outils d'abattage dans le respect des normes sanitaires,
- > Valoriser et optimiser la gestion des sous-produits,
- > Offrir une gamme des prestations utiles aux filières d'élevage,
- > Rationaliser la gestion de l'abattage en Corse.

## SCHÉMA RÉGIONAL ACTUEL

L'Assemblée de Corse, par délibération du 9 octobre 2008, adopte un nouveau Schéma Régional de l'Abattage en Corse sur la politique générale à mener en matière d'abattoirs d'animaux de boucherie.

Les principales conclusions du Schéma Régional :

- > La capacité d'abattage en Corse, sous réserve d'adaptation doit répondre aux besoins de l'économie agricole et des opérateurs assurant la transformation et la mise sur le marché des produits issus de l'élevage.
- > La création de toute nouvelle structure d'abattage ne paraît pas nécessaire et la fermeture d'un ou plusieurs outils existant générerait un transfert de charges de l'abattage sur le coût de transport amont et aval.
- > La nécessité d'améliorer les conditions d'abattage des espèces ovines, caprines et porcines (bien-être animal, etc.)
- > L'existence d'un Syndicat Mixte régional pour la gestion des abattoirs est un système qui participe à la maîtrise de l'intervention publique, et permet une bonne coordination au niveau technique entre les différentes structures.
- > La mise en place de Délégation de Service Public comme mode de gestion pour l'exploitation des abattoirs intégrés ou à intégrer au S.M.A.C.
- > L'obligation de remettre à l'Assemblée de Corse toute décision d'investissement public (construction et rénovation), étant entendu que dans le cas contraire la Collectivité Territoriale ne saurait aider par la suite d'aucune manière (ni en fonctionnement, ni en investissement) un abattoir construit de façon unilatérale.
- > La cession, après avis de l'Assemblée de Corse, de tout nouvel abattoir construit sur fonds publics au Syndicat Mixte de l'Abattage en Corse.



## A RETENIR

« Par l'adoption du Schéma Régional de l'Abattage, l'Assemblée de Corse souligne l'importance d'une démarche coordonnée des collectivités locales et territoriales dans la gestion des investissements (extension, aménagement, construction) bénéficiant d'aides publiques. »

## LE COMITÉ SYNDICAL



BASTELICA

**Mairie de COZZANO**



SARTENE

Ville de PORTO-VECCHIO



City of PORTIVECHJU



### COMPOSITION

En 2014, il est composé de 15 membres :

- > 7 conseillers territoriaux
- > 1 représentant de l'office du développement agricole et rural de Corse (OD ARC)
- > 1 représentant de chacun des autres membres du syndicat mixte.

### SON RÔLE

- > Il règle par ses délibérations les affaires de la compétence du syndicat mixte.
- > Il vote le budget et approuve les comptes.
- > Il élit le Président en son sein pour 6 ans.

## L'ORGANISATION DU S.M.A.C.

**PRÉSIDENT**  
François BENEDETTI

- Il organise et préside :
- > Le Comité Syndical
  - > La Commission d'Appel d'Offre
  - > La Commission de Délégation de Service Public
  - > La Commission Consultative des Services Publics Locaux

Il est l'organe exécutif du syndicat mixte, l'ordonnateur, le chef des services et représente le S.M.A.C. en justice.

**DIRECTEUR GÉNÉRAL**  
Jean-Pierre GIANSILY

- Il organise et gère :
- > Les services du S.M.A.C.
  - > Les consultants externes (juridique, comptable et marchés publics)

**CHEF DU SERVICE ADMINISTRATIF ET FINANCIER**  
Céline MARTINI

Elle organise et gère :

- > Le mandatement et la trésorerie
- > L'élaboration des documents budgétaires
- > Les relations avec la Paierie régionale et les collectivités
- > Le suivi du personnel et la paie
- > Le suivi financier des délégations de service public

**CHEF DU SERVICE TECHNIQUE**  
Michaël ROUMIEU

Il organise et gère :

- > Les interventions techniques dans les abattoirs
- > La programmation et le suivi des investissements
- > L'élaboration des commandes publiques
- > La veille réglementaire et technique
- > Les relations avec les exploitants et les partenaires institutionnels



## UN TARIF UNIQUE DE L'ABATTAGE

### Juillet 2004

Compte tenu de la rationalisation de la filière, le S.M.A.C. instaure un tarif unique, quelle que soit l'espèce, applicable dans tous les abattoirs qu'il gère. Ce tarif se compose d'une redevance d'abattage et d'une taxe d'usage.

### Avril 2006

Afin de tenir compte du coût de production entre les différentes espèces, le S.M.A.C. instaure un tarif spécifique pour chaque espèce, applicable à l'identique dans tous les abattoirs.

De plus, suite au désengagement de l'Etat sur le service public d'équarrissage, la charge d'élimination des déchets est transférée aux abattoirs. Cette charge impose la mise en place d'une redevance destinée à financer cette activité entraînant une augmentation des tarifs.

### Septembre 2009

Afin de favoriser la mise en place des DSP, le S.M.A.C. vote une augmentation de la redevance d'abattage.

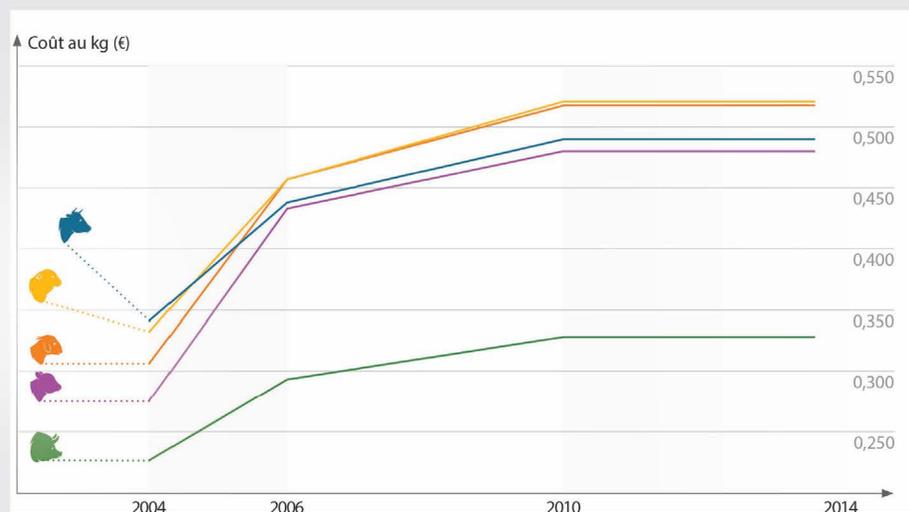
### Janvier 2010

Suite à une modification du Code Rural le S.M.A.C. regroupe la redevance d'abattage, la taxe d'usage et la redevance d'élimination des déchets sous l'appellation « redevance d'usage ».

La création du S.M.A.C. et l'instauration d'un tarif unique d'abattage a apporté une équité entre les usagers des abattoirs publics.



## Évolution du coût de l'abattage au kg pour l'utilisateur depuis 2004



## QUELQUES CHIFFRES

### UNE MAITRISE DES COÛTS DEPUIS 10 ANS

ESPÈCES	JUILLET 2004		AVRIL 2006		SEPTEMBRE 2009	
	Redevance d'abattage + taxe d'usage	Coût pour l'utilisateur	Redevance d'abattage + taxe d'usage + redevance d'élimination des déchets	Coût pour l'utilisateur	Redevance d'abattage + taxe d'usage + redevance d'élimination des déchets	Coût pour l'utilisateur
Gros bovins		0,341 € / kg + 5,32 € / tête	0,351 € / kg	0,438 € / kg + 5,32 € / tête	0,394 € / kg	0,490 € / kg + 5,32 € / tête
Veaux		0,275 € / kg + 1,68 € / tête	0,391 € / kg	0,433 € / kg + 1,68 € / tête	0,434 € / kg	0,480 € / kg + 1,68 € / tête
Agneaux		0,332 € / kg + 0,14 € / tête	0,374 € / kg	0,457 € / kg + 0,14 € / tête	0,417 € / kg	0,521 € / kg + 0,14 € / tête
Ovins adultes	0,203 € / kg	0,332 € / kg + 0,24 € / tête	0,374 € / kg	0,457 € / kg + 0,24 € / tête	0,417 € / kg	0,521 € / kg + 0,24 € / tête
Cabris		0,306 € / kg + 0,14 € / tête	0,400 € / kg	0,457 € / kg + 0,14 € / tête	0,443 € / kg	0,518 € / kg + 0,14 € / tête
Caprins adultes		0,306 € / kg + 0,24 € / tête	0,400 € / kg	0,457 € / kg + 0,24 € / tête	0,443 € / kg	0,518 € / kg + 0,24 € / tête
Porcelets		0,226 € / kg + 0,62 € / tête	0,281 € / kg	0,293 € / kg + 0,62 € / tête	0,324 € / kg	0,328 € / kg + 0,67 € / tête
Porcs adultes		0,226 € / kg + 1,03 € / tête	0,281 € / kg	0,293 € / kg + 1,03 € / tête	0,324 € / kg	0,328 € / kg + 6,32 € / tête

Tous les prix sont exprimés H.T., hors test ESB  
Le coût pour l'utilisateur se compose: de la REDEVANCE D'USAGE, des COTISATIONS INTERPROFESSIONNELLES et des REDEVANCES SANITAIRES.

Après septembre 2009, le prix de l'abattage a fluctué en fonction des cotisations, taxes et redevances collectées par les abattoirs pour le compte de tiers.

### LES COTISATIONS INTERPROFESSIONNELLES

Les associations nationales Interprofessionnelles du Bétail et des Viandes (INTERBEV) et du Porc (INAPORC), se sont dotées de moyens financiers nécessaires à leurs actions conformément aux articles L632-3 et L632-4 du nouveau code rural. A cet effet, des cotisations sont appelées sur les viandes et produits tripiers destinés à la consommation humaine des espèces bovines, ovines, porcines et équines abattues en France. Les exploitants d'abattoir collectent ces cotisations auprès des usagers lors de l'abattage et les reversent aux interprofessions.

### LA REDEVANCE SANITAIRE

La réglementation communautaire impose l'instauration des redevances sanitaires d'abattage et de découpage destinées à financer les inspections et contrôles sanitaires. La redevance sanitaire d'abattage est perçue sur l'abattage des animaux de boucherie tandis que la redevance sanitaire de découpage est due par les personnes qui procèdent à des opérations de découpage de viande avec os. L'assiette de cette dernière redevance est fixée selon des règles techniques complexes. Les deux tarifs sont fixés par arrêté ministériel.

---

# PRESENTATION DES ABATTOIRS



# LES STRUCTURES D'ABATTAGE EN CORSE

## SEPT STRUCTURES D'ABATTAGE 2014

Cuttoli	Ponte-Leccia
2 abattoirs multi-espèces à vocation économique large	
Cozzano	Bastelica
2 abattoirs porcins de proximité	
Migliacciaru	Sartène
2 abattoirs fermés non agréés CE	
Porto-Vecchio	
Un abattoir multi-espèces de «faible capacité»	

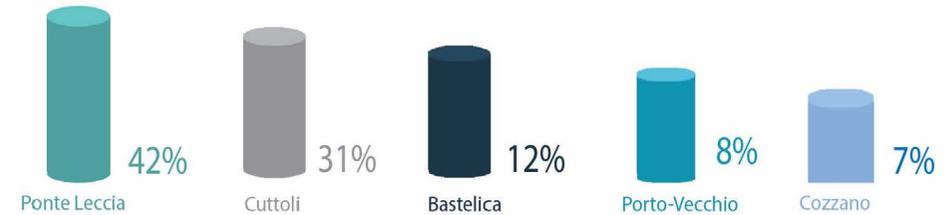


### LES STRUCTURES D'ABATTAGE REPRÉSENTENT :

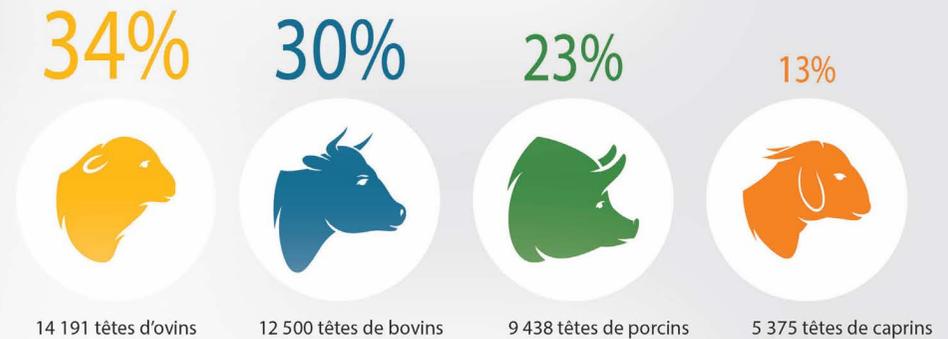
- > 35 emplois directs.
- > Des emplois indirects dans les ateliers de découpe et de transformation, dans le transport des produits, dans l'équarrissage, etc.
- > Des prestations complémentaires : ramassage d'animaux en vif et retour des carcasses en camion frigorifique, 1<sup>ère</sup> découpe, traitement des sous-produits et du 5<sup>ème</sup> quartier pour la commercialisation.
- > Des agréments CE et des certifications agroalimentaires (Bio, Halal).
- > Le respect des chartes et des labels (AOC, marques régionales).
- > Des analyses bactériologiques régulières et certifiées par le laboratoire départemental.
- > La protection de l'environnement avec la gestion des déchets carnés (enlèvement et destruction) des conventions de déversement des effluents et des plans d'épandage (gestion du fumier).

## TONNAGE PAR ABATTOIR EN 2014

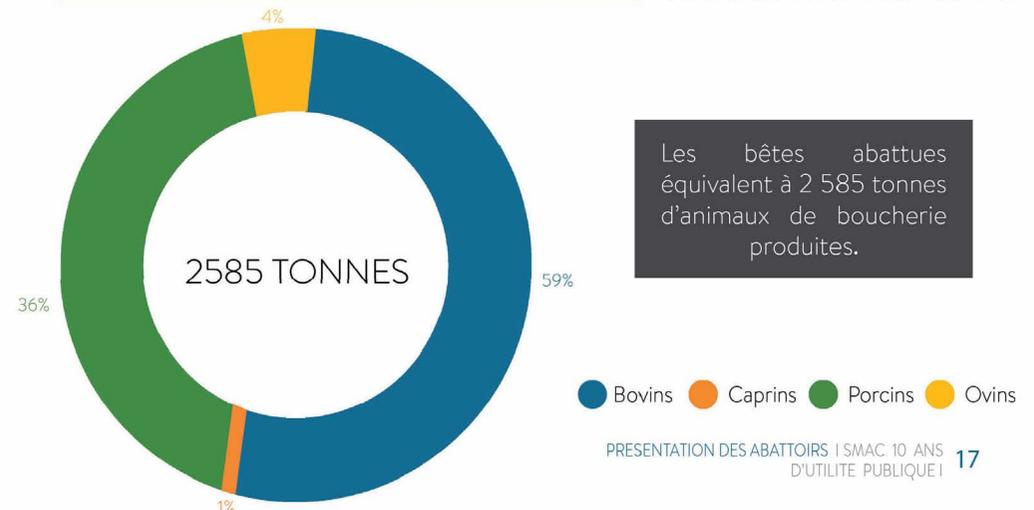
Parmi les 7 structures composant l'outil d'abattage insulaire, 5 sont en activité et se répartissent le volume d'abattage suivant :



## NOMBRE D'ANIMAUX ABATTUS



## TONNAGE PAR ESPÈCE 2014





## FONCTIONNEMENT ET GESTION

Construit en 1998, l'abattoir de Bastelica est un établissement exclusivement porcin. Situé à l'entrée de l'agglomération de Bastelica, à proximité des producteurs, la structure est composée d'une seule chaîne d'abattage, de locaux sociaux et d'une station de prétraitement des effluents.

L'abattoir d'une superficie de 350 m<sup>2</sup> présente une conception adaptée à un circuit de marche en avant des produits qui consiste à ne pas souiller les produits alimentaires destinés à la consommation. Ces derniers ne pourront, en aucun cas, croiser les déchets, ni transiter par des points potentiellement contaminés. L'abattoir bénéficie depuis 2007 d'un agrément sanitaire européen CE.

Le dimensionnement des locaux et des équipements est conçu pour une production de 500 tonnes par an.

Il est ouvert d'octobre à mars et est actuellement exploité dans le cadre d'une délégation de service public par la SARL « A TUMBERA ».



### EN BREF...

- > Date de construction : 1998
- > Espèce abattue : 100% porcin
- > Capacité théorique : ± 500 tonnes / an
- > Tonnage en 2014 : 303 tonnes T.E.C\*
- > Agréé CE sous le numéro 2A.031.016
- > Class. sanitaire : niveau II, catégorie ABB
- > Nombre d'employés : 4
- > Travaux d'amélioration technique et sanitaire depuis 2004 : 1 000 000 € HT
- > Mise en place d'un service de pré-découpe, de transport en vif et en carcasse
- > Installation Classée pour la Protection de l'Environnement (ICPE)

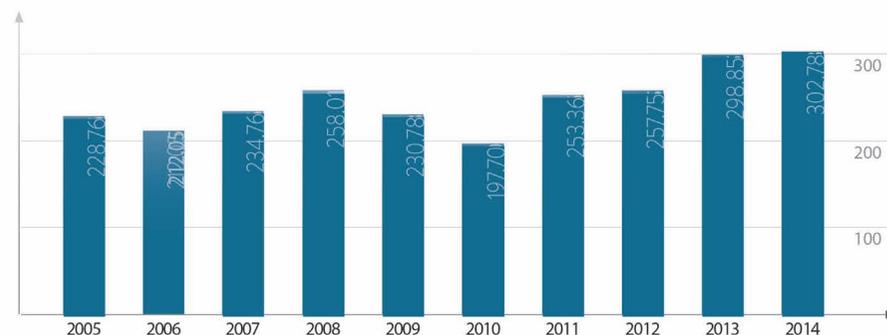


\* T.E.C : Tonne Equivalent Carcasse

## TRAVAUX

Regroupés par thèmes, voici quelques exemples d'investissements réalisés pour cette structure:

<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Agrandissement du parc porcin</li> <li>&gt; Installation d'une pince d'anesthésie avec enregistreur de voltage</li> <li>&gt; Nouveau piège de contention</li> </ul>	BIEN-ÊTRE ANIMAL
<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Création d'une station de prétraitement des effluents</li> </ul>	EAU ET ASSAINISSEMENT
<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Création de locaux sociaux</li> <li>&gt; Création d'une nouvelle chambre froide à déchets</li> <li>&gt; Mise à disposition d'une bétailière</li> </ul>	INFRASTRUCTURE ET TRANSPORT
<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Installation de machines à traiter le 5<sup>ème</sup> quartier (panses, estomacs, têtes, pieds, etc.)</li> <li>&gt; Installation d'une presse à matières stercoraires</li> </ul>	TRAITEMENT DES SOUS-PRODUITS & DÉCHETS
<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Réalisation d'une chape en résine industrielle</li> <li>&gt; Mises aux normes électriques et frigorifiques</li> </ul>	HYGIÈNE ET SÉCURITÉ DU TRAVAIL
<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Installation de nouveaux cumulus industriels électriques</li> </ul>	PERFORMANCE ÉNERGÉTIQUE & ENVIRONNEMENTALE



Abattoir de Bastelica



Piège de contention pour l'anesthésie et la saignée des porcs



Opération de fente de carcasse



## FONCTIONNEMENT ET GESTION

L'abattoir de Cozzano est une structure d'abattage récente, d'une superficie de 500 m<sup>2</sup>, qui a ouvert en 2009.

Installé en plein cœur de vallées réputées pour leur charcuterie, il est destiné exclusivement à l'abattage de porcs et participe à la pérennisation de cette filière.

En parfait état de fonctionnement, il présente une conception adaptée à un circuit de marche en avant des produits et dispose d'un agrément sanitaire européen CE.

Le dimensionnement des locaux et des équipements est conçu pour une production de 500 tonnes par an.

Ouvert d'octobre à mars, il est actuellement exploité dans le cadre d'une délégation de service public par la SARL « BLANWALHIN ».



### EN BREF...

- > Date de construction : 2009
- > Espèce abattue : 100% porc
- > Capacité théorique : ± 500 tonnes / an
- > Tonnage en 2014 : 188 tonnes T.E.C\*
- > Agréé CE sous le numéro 2A.099.017
- > Class. sanitaire : niveau II, catégorie ABB
- > Nombre d'employés : 5
- > Travaux d'amélioration technique et sanitaire depuis 2009 : 50 000 € HT
- > Mise en place d'un service de transport en vif et en carcasse



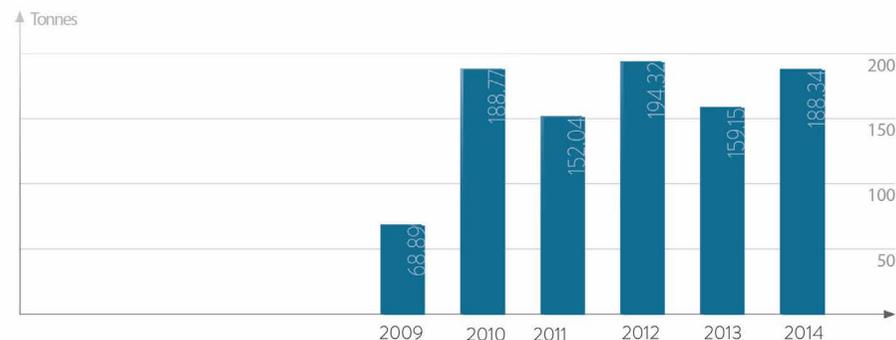
\* T.E.C : Tonne Equivalent Carcasse

## TRAVAUX

Regroupés par thèmes, voici quelques exemples d'investissements réalisés pour cette structure:

> Modification des portes du parc porcin > Installation d'une pince d'anesthésie avec enregistreur de voltage	BIEN-ÊTRE ANIMAL
> Changement des fenêtres > Mise à disposition d'une bétailière	INFRASTRUCTURE ET TRANSPORT
> Installation de nettoyeurs haute pression > Installation d'équipements de stérilisations d'outils d'abattage	HYGIÈNE ET SÉCURITÉ DU TRAVAIL

## ÉVOLUTION DU TONNAGE



Abattoir de Cozzano



Pièce de contention pour l'anesthésie et la saignée des porcs



Bétailière



Hall d'abattage



Machine à échauder et à épiler les porcs



## FONCTIONNEMENT ET GESTION

L'abattoir de Cuttoli est une structure de 1000 m<sup>2</sup> construite en 1998.

Il présente une conception d'ensemble adaptée aux normes d'agrément CE, avec un circuit de marche en avant des produits, séparations et évacuations des coproduits et des déchets.

Située au lieu-dit Talavesa, à Cuttoli-Corticchiato, la structure est composée de 3 chaînes d'abattage (bovine, ovine/caprine et porcine), d'une station de prétraitement des effluents et de locaux récemment réhabilités.

L'abattoir de Cuttoli est un abattoir multi-espèces (sauf équin et gibier ongulé) à dominante bovine. Il possède depuis 2008 un piège rotatif permettant notamment l'abattage religieux Halal et Casher.

Le dimensionnement des locaux et des équipements est adapté à une activité de l'ordre de 1000 tonnes par an.

Ouvert à l'année, l'abattoir est exploité jusqu'au 31 décembre 2014 dans le cadre d'une délégation de service public par la SICA « CARNE CORSA ».



### EN BREF...

- > Date de construction : 1998
- > Répartition du tonnage (2014) :
  - 80% de bovins
  - 13% de porcins
  - 5% d'ovins
  - 2% de caprins
- > Capacité théorique : ± 1 000 tonnes / an
- > Tonnage en 2014 : 790 tonnes
- > Agréé CE sous le numéro 2A.103.010
- > Class. sanitaire : niveau II, catégorie ABB
- > Nombre d'employés : 8
- > Travaux d'amélioration technique et sanitaire depuis 2004 : 1 100 000 € HT
- > Mise en place d'un service de transport en vif et en carcasse
- > Installation Classée pour la Protection de l'Environnement (ICPE)

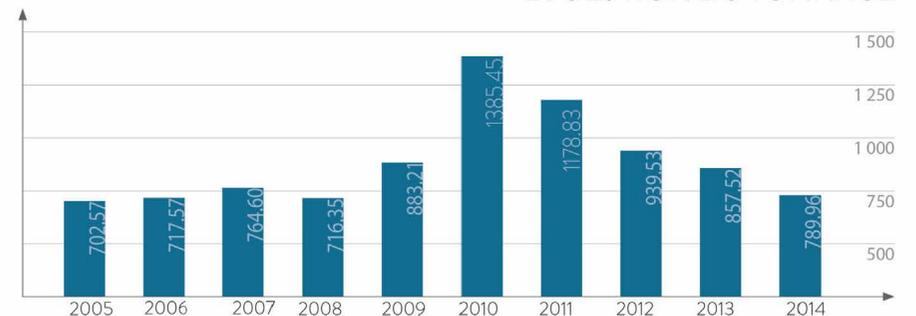
\* T.E.C : Tonne Equivalent Carcasse

## TRAVAUX

Regroupés par thèmes, voici quelques exemples d'investissements réalisés pour cette structure

<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Aménagement d'un box d'entrée pour l'inspection sanitaire</li> <li>&gt; Installation de 3 nouveaux pièges de contention (bovins, ovins/caprins, porcins)</li> <li>&gt; Réaménagement du parc pour bovin de grande taille</li> <li>&gt; Installation d'une pince d'anesthésie avec enregistreur de voltage</li> </ul>	BIEN-ÊTRE ANIMAL
<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Création d'une station de prétraitement des effluents</li> </ul>	EAU ET ASSAINISSEMENT
<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Changement des portails d'entrée de l'abattoir</li> <li>&gt; Mise à disposition d'une bétailière</li> </ul>	INFRASTRUCTURE ET TRANSPORT
<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Installation de machines à traiter le 5<sup>ème</sup> quartier (panses, estomacs, têtes, pieds, etc.)</li> <li>&gt; Installation d'une presse à matières stercoraires</li> </ul>	TRAITEMENT DES SOUS-PRODUITS & DÉCHETS
<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Installation d'un arrache-cuir</li> <li>&gt; Mises aux normes électriques et frigorifiques</li> <li>&gt; Installation de nettoyeurs et d'équipements de stérilisations</li> <li>&gt; Mise à disposition d'un gerbeur électrique avec caisse-palette en PVC</li> </ul>	HYGIÈNE ET SÉCURITÉ DU TRAVAIL
<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Installation de nouvelles chaudières à gaz</li> <li>&gt; Installation de nouveaux compresseurs à air</li> </ul>	PERFORMANCE ÉNERGÉTIQUE & ENVIRONNEMENTALE

## ÉVOLUTION DU TONNAGE



Abattoir de Cuttoli



Machine à traiter les panses de bovins



Hall d'abattage



Piège de contention pour l'anesthésie des bovins



## FONCTIONNEMENT ET GESTION

L'abattoir de Ponte-Leccia est une structure de 1600 m<sup>2</sup> construite en 2005.

Implanté au Nord de Ponte-Leccia, sur les bords du Golo, la structure est composée de 3 chaînes d'abattage (bovine, ovine/caprine et porcine) et d'une station de prétraitement des effluents.

Il présente une conception d'ensemble adaptée aux normes d'agrément CE, avec un circuit de marche en avant des produits, séparations et évacuations des coproduits et des déchets.

La structure de Ponte-Leccia est un abattoir multi-espèces (sauf équin et gibier ongulé) à dominante bovine.

Elle possède un piège rotatif qui permet également l'abattage rituel.

Le dimensionnement des locaux et des équipements est adapté à une activité de l'ordre de 1500 tonnes par an.

Ouvert à l'année, l'abattoir est actuellement exploité dans le cadre d'une délégation de service public par la SARL "Société d'exploitation de l'abattoir de Ponte-Leccia".



### EN BREF...

- > Date de construction : 2005
- > Répartition du tonnage (2014) :
  - 63% de bovins
  - 31% de porcins
  - 4% d'ovins
  - 2% de caprins
- > Capacité théorique : ± 1 500 tonnes / an
- > Tonnage en 2014 : 1 093 tonnes T.E.C\*
- > Agréé CE sous le numéro 2B.169.024
- > Class. sanitaire : niveau II, catégorie ABB
- > Nombre d'employés : 12
- > Travaux d'amélioration technique et sanitaire depuis 2013 : 136 000 € HT
- > Mise en place d'un service de transport de carcasses
- > Installation Classée pour la Protection de l'Environnement (ICPE)

\* T.E.C : Tonne Equivalent Carcasse



## TRAVAUX

- > Installation d'un nouveau piège de contention porcine
- > Installation d'une pince d'anesthésie avec enregistreur de voltage

BIEN-ÊTRE ANIMAL

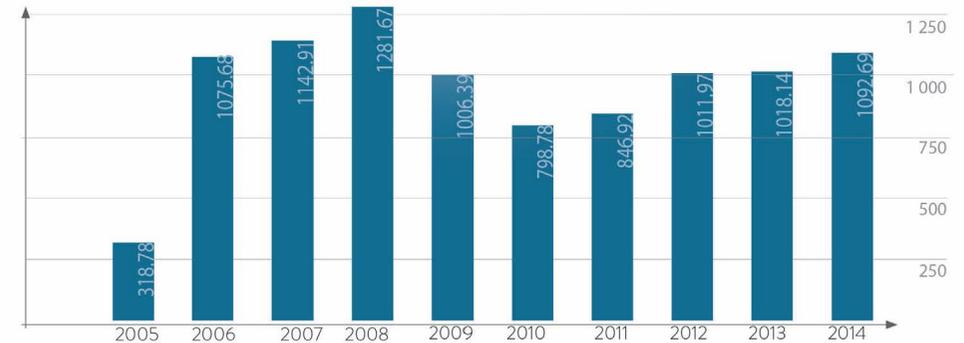
- > Installation de machines à traiter le 5<sup>ème</sup> quartier (panses, estomacs, têtes, pieds, etc.)
- > Installation d'une presse à matières stercoraires

TRAITEMENT DES SOUS-PRODUITS & DÉCHETS

- > Installation de nettoyeurs haute pression
- > Installation d'équipements de stérilisations d'outils d'abattage
- > Mise à disposition d'un gerbeur électrique avec caisse-palette en PVC

HYGIÈNE ET SÉCURITÉ DU TRAVAIL

## ÉVOLUTION DU TONNAGE



Abattoir de Ponte-Leccia



Hall d'abattage

Piège de contention pour l'anesthésie et la saignée des porcs



## FONCTIONNEMENT ET GESTION

Construit en 1984, il est le plus vieil abattoir de l'île. Après plusieurs mois de travaux en 2010, pour répondre aux dernières exigences réglementaires, l'abattoir de Porto-Vecchio dispose d'un agrément sanitaire européen. Situé dans l'Extrême-Sud, il permet de maintenir un abattage de proximité.

Cette structure de faible capacité à dominante veaux est composée de 2 chaînes d'abattage (bovine, ovine/caprine) et d'une station de prétraitement des effluents. Il dispose depuis 2010 d'un piège rotatif permettant aussi l'abattage rituel. L'abattage des porcelets y est également pratiqué depuis 2014, afin de répondre à une demande croissante des éleveurs. L'abattoir de 720m<sup>2</sup>, présente une conception d'ensemble adaptée aux normes d'agrément CE, avec un circuit de marche en avant des produits, séparations et évacuations des coproduits et des déchets.

Le dimensionnement des locaux et des équipements est adapté à une activité de l'ordre de 400 tonnes par an. Ouvert à l'année, l'abattoir est actuellement exploité dans le cadre d'une délégation de service public par la SARL « BRELINGA ».



### EN BREF...

- > Date de Construction : 1984
- > Répartition du tonnage (2014) :
  - 97% de bovins
  - 2% d'ovins
  - 1% de caprins
- > Abattoir fermé en 2010 pour une réhabilitation totale
- > Tonnage en 2014 : 212 tonnes
- > Agréé CE sous le numéro 2A.247.106
- > Class. sanitaire : niveau II, catégorie ABB
- > Nombre d'employés : 6
- > Travaux d'amélioration technique et sanitaire investit depuis 2004 : 1148 000 € HT
- > Installation Classée pour la Protection de l'Environnement (ICPE)

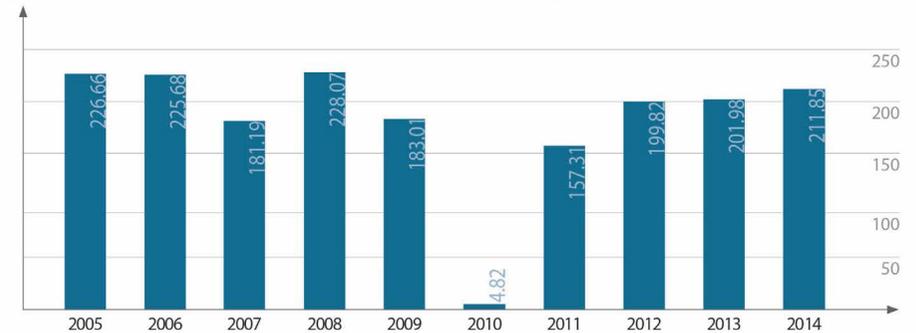
\* T.E.C : Tonne Equivalent Carcasse

## TRAVAUX

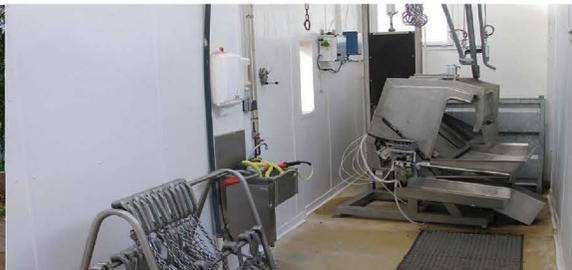
Regroupés par thèmes, voici quelques exemples d'investissements réalisés pour cette structure

<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Aménagement d'un box d'entrée pour l'inspection sanitaire</li> <li>&gt; Installation de 2 nouveaux pièges de contention pour bovins et ovins/caprins</li> <li>&gt; Réaménagement total du parc bovin</li> <li>&gt; Installation pince d'anesthésie avec enregistreur de voltage</li> </ul>	BIEN-ÊTRE ANIMAL
<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Réhabilitation de la station de prétraitement des effluents</li> </ul>	EAU ET ASSAINISSEMENT
<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Changement de la toiture</li> <li>&gt; Travaux d'enrobée</li> <li>&gt; Installation d'une clôture d'enceinte</li> <li>&gt; Réfection des murs intérieurs et peintures des façades</li> </ul>	INFRASTRUCTURE ET TRANSPORT
<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Installation de machines à traiter le 5<sup>ème</sup> quartier (panses, estomacs, têtes, pieds, etc.)</li> </ul>	TRAITEMENT DES SOUS-PRODUITS & DÉCHETS
<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Mise en place d'une chape en résine industrielle</li> <li>&gt; Mises aux normes électriques et frigorifiques</li> <li>&gt; Installation de nettoyeurs haute pression</li> <li>&gt; Installation d'équipements d'abattage et de stérilisation d'outils</li> </ul>	HYGIÈNE ET SÉCURITÉ DU TRAVAIL

## ÉVOLUTION DU TONNAGE



Abattoir de Porto-Vecchio



Piège de contention pour l'anesthésie des ovins et des caprins



Hall d'abattage



Station de prétraitement des effluents

## FONCTIONNEMENT ET GESTION

L'abattoir de Migliacciaru est une structure de 2003 située à proximité de la RN 198, aux abords de Ghisonaccia.

Son activité se concentrait sur l'abattage de veau et pratiquait également l'abattage d'ovins et de caprins. Elle était de l'ordre de 100 tonnes.

Le changement des règles sanitaires européennes a contraint l'abattoir, non conforme, à fermer le 31 octobre 2009.

Auparavant, la structure était exploitée par l'Association des Eleveurs de la Plaine Orientale, dans le cadre d'un agrément sanitaire locorégional.

### EN BREF...

Date de construction : 2003

Agrément sanitaire locorégional  
2B.251.13



## Bastelica

Abattoir de Bastelica  
SARL "A TUMBERA"  
Entrée du village  
20119 Bastelica  
Tél. : 04.95.24.59.01

## Cozzano

Abattoir de Cozzano  
SARL "BLANWALHIN"  
Chioso  
20148 Cozzano  
Tél. : 04.95.23.27.52

## Cuttoli

Abattoir de Cuttoli  
SARL "A CUTULESA"  
Lieu-dit Talavesa - Sgaretatu  
20167 Cuttoli-Corticchiato  
Tél. : 04.95.53.72.10

## Ponte-Leccia

Abattoir de Ponte-Leccia  
SARL "SOCIÉTÉ  
D'EXPLOITATION DE  
L'ABATTOIR DE PONTE-LECCIA  
(SEAPL)"  
Route de Calvi  
20218 Ponte-Leccia  
Tél. : 04.95.36.35.35

## Porto-Vecchio

Abattoir de Porto-Vecchio  
SARL "BRELINGA"  
Route de Porra  
20137 Porto-Vecchio  
Tél. : 04.95.70.30.10



## FONCTIONNEMENT ET GESTION

Installé en 2001 dans un bâtiment datant de 1850, l'abattoir de Sartène était destiné à l'abattage des espèces bovines, ovines, caprines et porcines.

Située en périphérie de la ville, cette structure était isolée et difficile d'accès (voie étroite, virages prononcés, terrain en pente)

Exploitée par la SARL « ALTA STRADA » dans le cadre d'un agrément sanitaire locorégional, cette structure permettait l'abattage d'environ 150 tonnes d'animaux par an à dominante porcine.

Faute d'aménagements supplémentaires réalisables (difficulté d'accès, station de prétraitement irréalisable, etc.), l'abattoir a été fermé en juillet 2007.

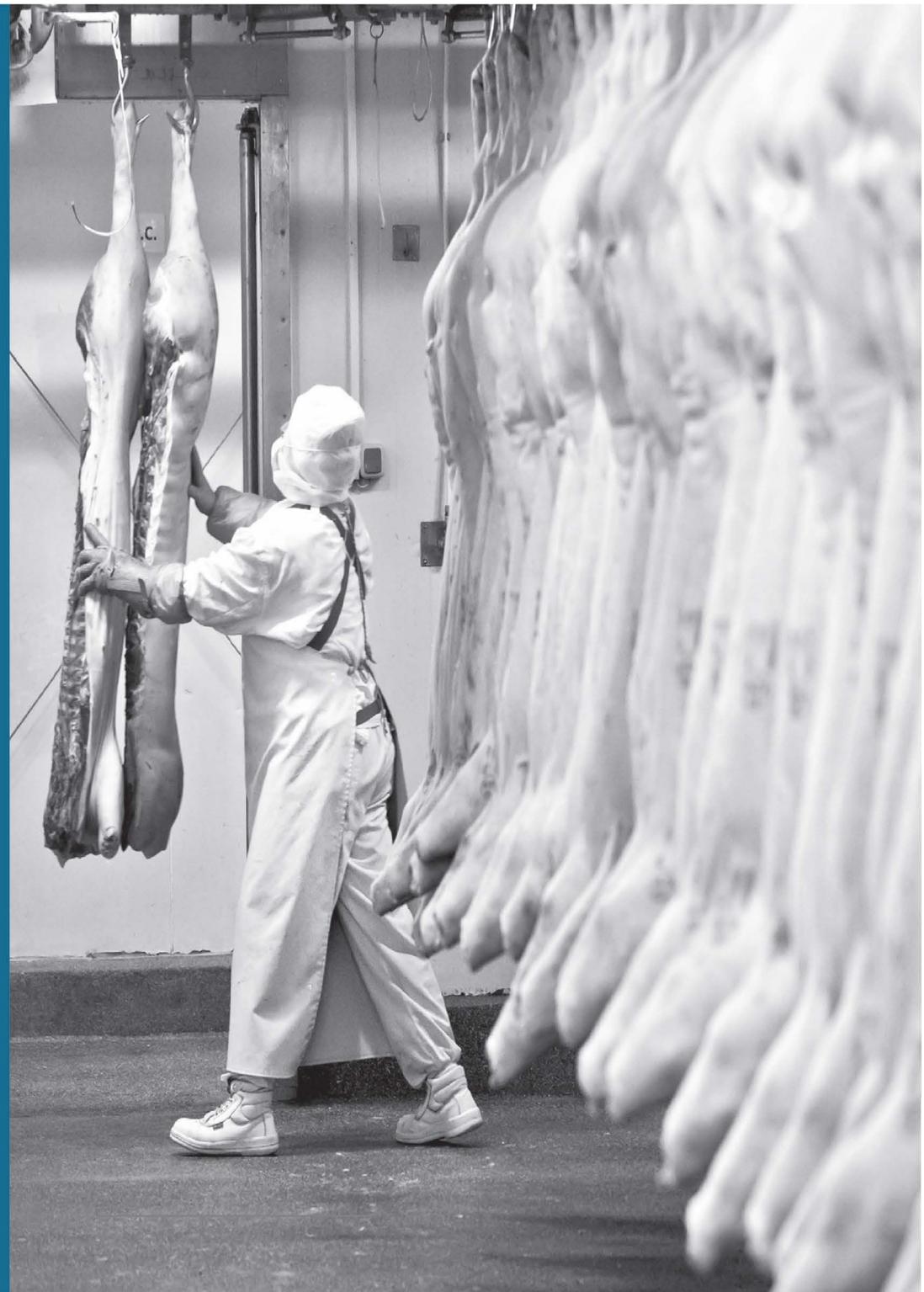
### EN BREF...

Date d'installation : 2001 Agrément  
sanitaire locorégional 2A.272.57



---

# GESTION DES ABATTOIRS & BUDGET DU S.M.A.C



# MODE DE GESTION DES ABATTOIRS

Depuis 2004, les propriétaires des infrastructures (communes, département, etc...) ont transféré leur compétence au S.M.A.C. par l'intermédiaire de conventions de mise à disposition des biens.

Le S.M.A.C. a repris les modes de gestion existants, qui différaient selon le choix des propriétaires de site :

- > Régie directe
- > Conventions de prestation de service
- > Marchés publics d'exploitation
- > Délégations de Service Public (DSP)

La régie directe est un mode de gestion dans lequel la collectivité locale gère directement le service, avec ses propres moyens et ses propres agents. Ce mode de gestion a été appliqué à l'abattoir de Porto-Vecchio jusqu'en 2013.

Le S.M.A.C. a confié l'exploitation des abattoirs de Bastelica, Cuttoli et Sartène à des entreprises privées dans le cadre de conventions de prestations de service, puis de marchés publics d'exploitation. Le versement de la rémunération était assuré par le S.M.A.C. et les encaissements par des régisseurs.

En ce qui concerne les abattoirs de Cozzano et de Ponte-Leccia, le S.M.A.C. a repris les DSP en cours.

Le Schéma Régional de l'abattage a préconisé la DSP par voie d'affermage comme mode de gestion des abattoirs publics.

En effet, l'exploitation des abattoirs d'animaux de boucherie fait appel à des compétences particulières, nécessitant des moyens humains dont le S.M.A.C. ne dispose pas, et qu'il ne pourrait s'adjoindre sans compromettre son équilibre financier.

Ainsi, l'entreprise délégataire a la responsabilité de la bonne exécution du service, avec ses propres méthodes de gestion, son personnel et une rémunération substantiellement assurée par les résultats de son exploitation.

Le Syndicat garde néanmoins la maîtrise du service dans la mesure où le délégataire est tenu de rendre compte de sa mission sur les plans techniques et financiers. Il dispose juridiquement des prérogatives nécessaires pour assurer la continuité de l'exploitation et réagir, le cas échéant, à toute carence ou manquement de l'entreprise à ses obligations.

Aujourd'hui, conformément au Schéma Régional, toutes les structures sont gérées dans le cadre de délégations de service public.

## CHRONOLOGIE

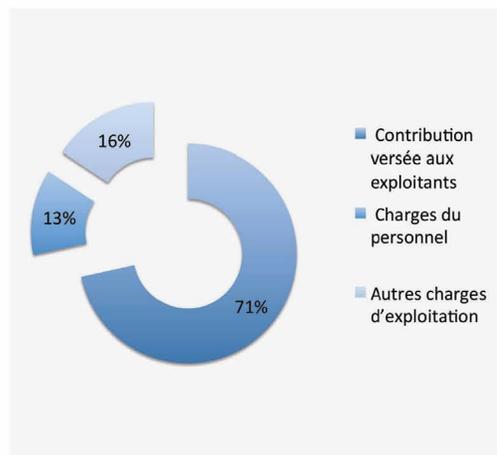


# LE FONCTIONNEMENT

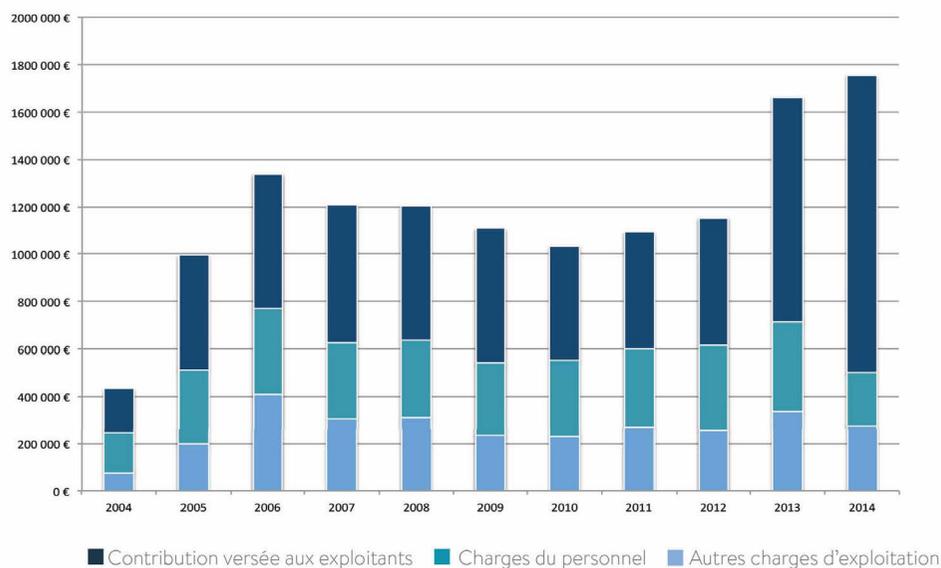
Le budget du S.M.A.C. est composé d'un budget principal et de sept budgets annexes relatifs à la gestion des abattoirs.

La section de fonctionnement est constituée des dépenses nécessaires au bon fonctionnement du Syndicat Mixte et à la mise en œuvre des actions décidées par ses membres notamment la mise en place des DSP. Le remboursement des intérêts d'emprunts y figurent aussi.

Elle enregistre également les participations statutaires des membres du S.M.A.C. ainsi que les recettes pour la rémunération des exploitants des abattoirs et les subventions exceptionnelles de fonctionnement.



## LES DÉPENSES

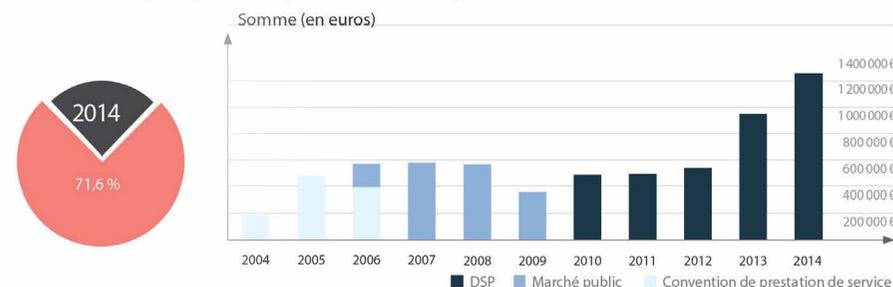


Les charges d'exploitations peuvent être présentées en 3 grandes catégories de dépenses.

## LES CONTRIBUTIONS VERSÉES AUX EXPLOITANTS D'ABATTOIR

L'augmentation est due :

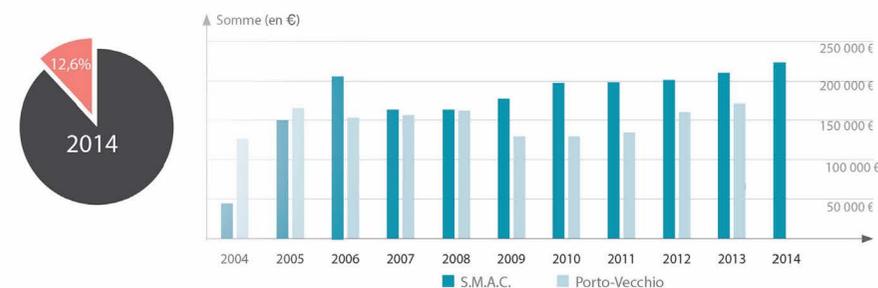
- > En 2013 à la reprise de la DSP relative à la gestion de l'abattoir de Ponte-Leccia,
- > En 2014 au passage de la régie directe à la DSP pour la gestion de l'abattoir de Porto-Vecchio.



## LES CHARGES DE PERSONNEL

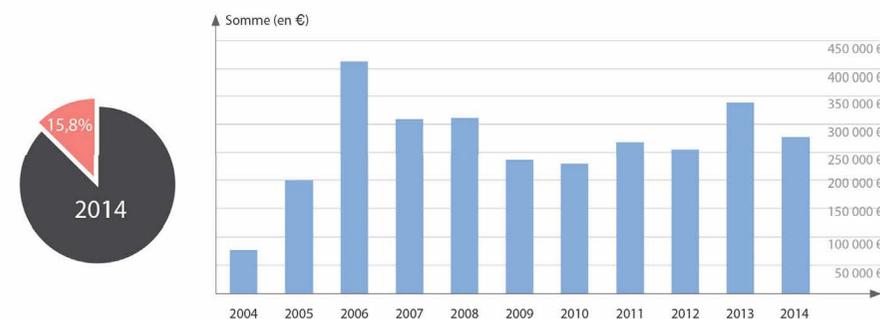
En 2014, le S.M.A.C. emploie 3 personnes au siège du syndicat, le personnel de l'abattoir de Porto-Vecchio a été mis à disposition de l'entreprise attributaire de la DSP.

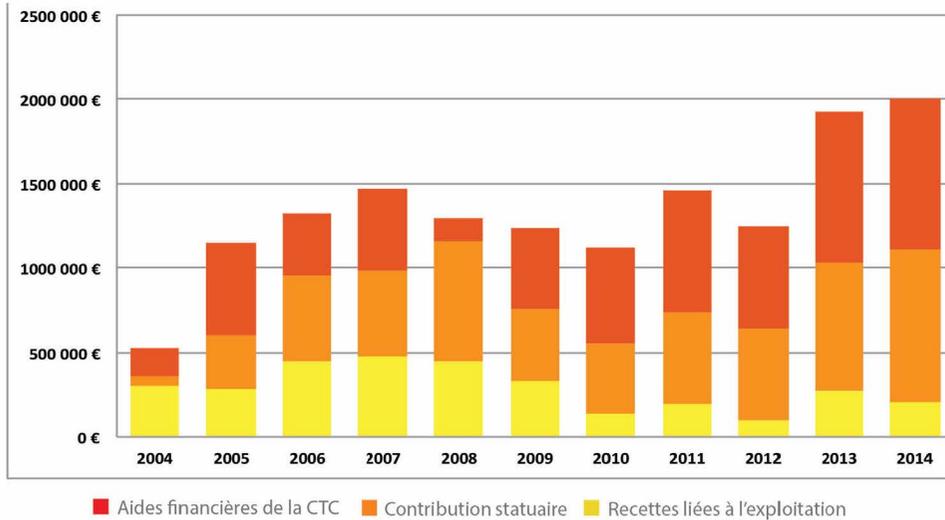
🔍 Ce poste de dépense représente 222 000 €, soit 12,6 % du budget du S.M.A.C.



## AUTRES CHARGES D'EXPLOITATION

Dans le cadre des DSP ou des marchés publics d'exploitation, le S.M.A.C. ne supporte, pour ses abattoirs, que les dépenses relatives aux impôts fonciers et au gros entretien. Sont aussi comprises les dépenses relatives au fonctionnement du siège du S.M.A.C.





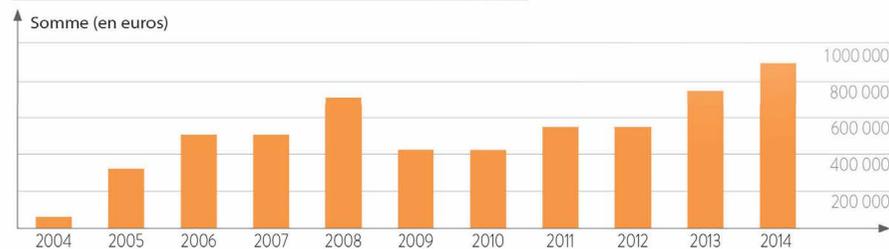
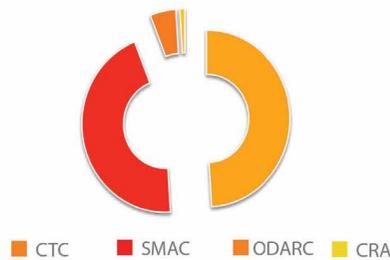
Les principales sources de recette du syndicat sont de 2 ordres.

## CONTRIBUTIONS FINANCIERES DES MEMBRES DU S.M.A.C

L'article 9 des statuts du S.M.A.C. prévoit une participation des membres au fonctionnement du syndicat et fixe la répartition de la contribution globale.

**Répartition de la contribution globale en 2014:**

- > 49% à la charge de la Collectivité Territoriale de Corse (CTC).
- > 45% à la charge des collectivités membres du Syndicat Mixte (répartis entre elles en fonction de la population et du potentiel fiscal).
- > 5% à la charge de l'ODARC.
- > 1% à la charge de la Chambre Régionale d'Agriculture (CRA).



## AIDES FINANCIERES DE LA COLLECTIVITÉ TERRITORIALE DE CORSE

### > Surcoût de 2004-2006

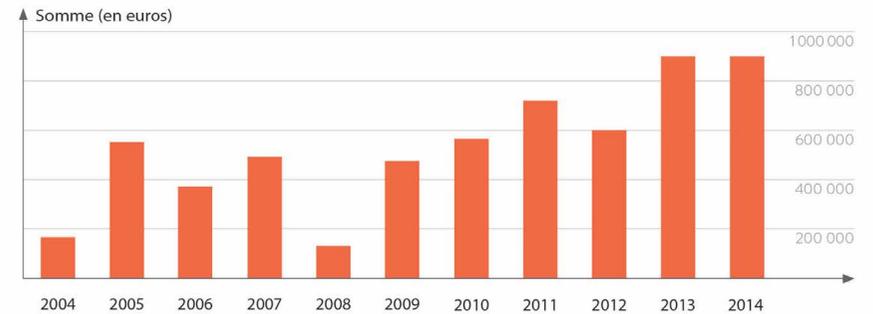
Le S.M.A.C. a bénéficié du concours de la Collectivité Territoriale de Corse suivant délibération du 17 avril 2003 pour le financement des surcoûts d'exploitation liés à la mise en place du tarif unique.

### > Aide à la rémunération des exploitants d'abattoir

L'aide au surcoût d'exploitation ayant pris fin en décembre 2006, la CTC a décidé d'aider le S.M.A.C. à assurer une partie de la rémunération des sociétés exploitant les abattoirs, l'équilibre économique de l'activité ne pouvant être assuré que par un recours à un financement public.

### > Aides exceptionnelles

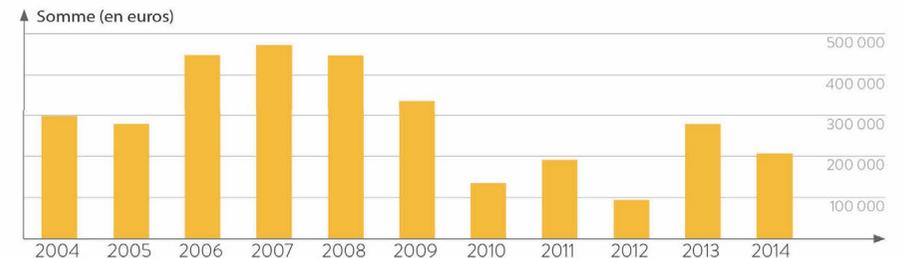
À la demande du S.M.A.C., la CTC a accordé des aides pour des actions spécifiques liées à son fonctionnement, notamment pour la réalisation de travaux d'entretien urgents et pour la promotion de l'utilisation des abattoirs en Corse pour un montant de 210 000 €.



## LES RECETTES LIÉES À L'EXPLOITATION

Dans le cadre des régies, le S.M.A.C. encaissait la totalité des recettes d'exploitation. Ces recettes servaient à la rémunération des exploitants des abattoirs, aux investissements et emprunts.

Aujourd'hui, dans le cadre des DSP il encaisse uniquement la redevance d'usage délégué fixée à 80 € la tonne abattue, servant à la couverture des charges d'amortissement, des frais financiers liés aux emprunts contractés pour les investissements et au financement des dépenses de gros entretien.



# L'INVESTISSEMENT

À la suite des grandes crises sanitaires des années 90 (Encéphalopathie spongiforme bovine, dioxines, fièvre aphteuse, etc.), la législation alimentaire européenne a profondément été remaniée. Il est apparu nécessaire d'instaurer de nouvelles règles afin de responsabiliser les opérateurs, garantir la traçabilité des produits et renforcer la sécurité alimentaire.

Ainsi, un ensemble de textes réglementaires, appelé « Paquet hygiène » est adopté. Il régit la filière agroalimentaire, depuis la production primaire jusqu'au consommateur en passant par l'industrie, les métiers de bouche, le transport et la distribution.

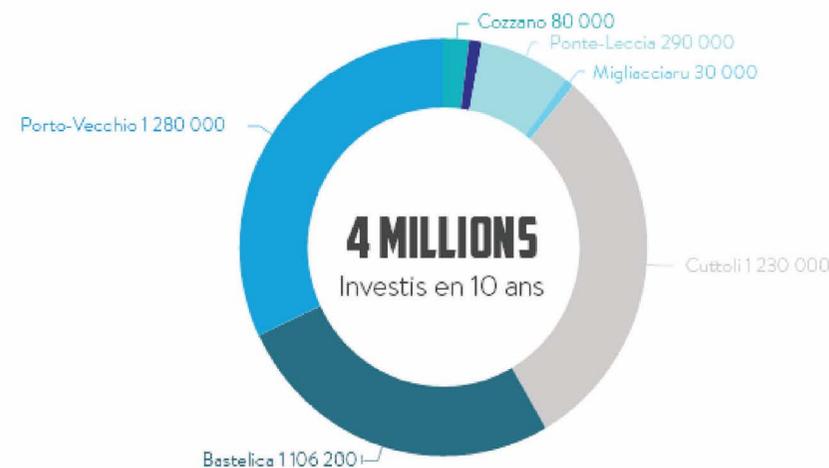
En 2005, un seul type d'agrément sanitaire communautaire européen (CE) est reconnu, et les abattoirs doivent s'y conformer.

Un statut dérogatoire est instauré par les autorités fixant au 31 décembre 2009 la date limite de mise en conformité.

Les abattoirs insulaires agréés locorégionaux, ne répondant pas à cette réglementation, le S.M.A.C. a dû engager d'importants moyens afin que ces structures obtiennent l'agrément CE.

Le S.M.A.C. réalise chaque année les investissements nécessaires au maintien de cet agrément. Il travaille dans le même temps à réduire l'impact de l'activité d'abattage sur l'environnement, à la gestion et au tri des sous-produits et à la mise en œuvre d'une politique énergétique.

Les dépenses d'investissement peuvent être présentées en 2 grandes catégories:  
LES INVESTISSEMENTS RÉALISÉS



> 6 axes de travail ont été définis:

BIEN-ÊTRE ANIMAL	INFRASTRUCTURE ET TRANSPORT	HYGIÈNE ET SÉCURITÉ DU TRAVAIL
EAU ET ASSAINISSEMENT	TRAITEMENT DES SOUS-PRODUITS ET	PERFORMANCE ÉNERGÉTIQUE ET ENVIRONNEMENTALE

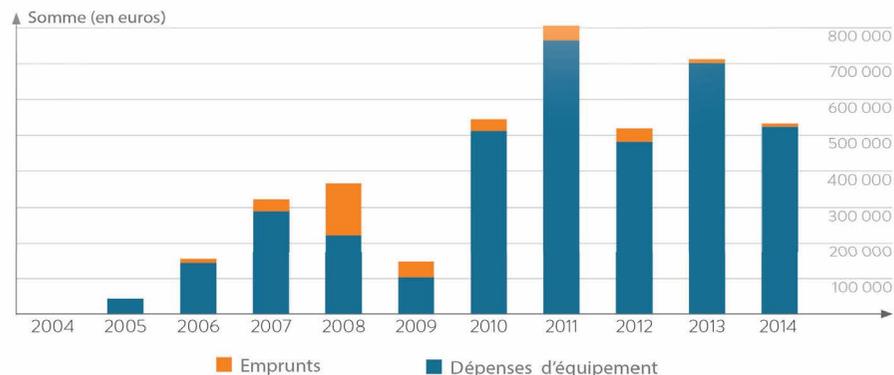
## LES EMPRUNTS

Lors de la mise à disposition des biens, les communes ont également transféré au S.M.A.C. le capital des emprunts en cours souscrits pour la construction et/ou l'entretien des structures. Ce capital s'élevait à 374 000 €.

Au 31 décembre 2014, le montant du capital restant dû s'élève à 19 000 €.

Il est à noter que le montant des prêts relais contractés pour la réalisation des investissements dans le cadre du PEI n'est pas représenté dans le graphique ci-contre. En effet le S.M.A.C. ne prend en charge que les intérêts d'emprunt inscrits dans la section fonctionnement.

## LES DÉPENSES



! Le S.M.A.C. retrouve ainsi une pleine capacité d'emprunt.

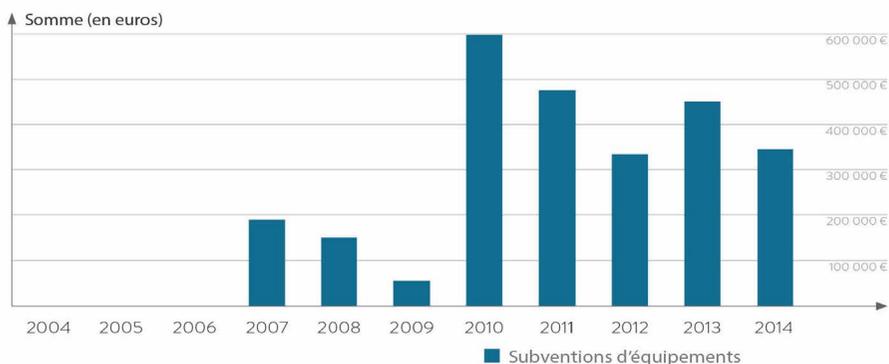
Les recettes d'investissement peuvent être présentées en 2 grandes catégories:

## LES SUBVENTIONS D'EQUIPEMENT

### >Programme Exceptionnel d'Investissement (P.E.I.).

C'est un programme financier destiné à « aider la Corse à surmonter les handicaps naturels que constituent son relief et son insularité et à résorber son déficit en équipements collectifs et services collectifs ». Ce programme doit permettre un rattrapage essentiellement en matière d'infrastructures et doit se dérouler sur une période de 15 ans.

Depuis 2002, il fait l'objet d'une conventions-cadre conclue entre la CTC et l'Etat fixant les grandes orientations et les masses financières par secteur d'activités. Trois conventions d'application ont également été signées prenant en compte les orientations définies par l'Assemblée de Corse.



A ce jour, les investissements du S.M.A.C., pris en charge dans ce programme, sont financés à hauteur de 70%.

### >Le Plan de Relance de l'Agriculture Corse

En 2007, afin de relancer la filière Abattage, un financement de 180 000 € a été alloué pour la réalisation d'études d'ingénierie et le transport des animaux.

## DES SUBVENTIONS EXEPTIONNELLES

### >La Collectivité Territoriale de Corse

Est intervenue en 2001 par l'attribution d'une subvention exceptionnelle pour la réalisation de travaux urgents dans les abattoirs, d'un montant de 100 000 €.

### >Le Conseil Général de Corse-du-Sud

Il est intervenu dans le cadre d'une aide ponctuelle pour la réhabilitation de l'abattoir de Porto-Vecchio en 2010 pour un montant de 202 037 €.



Il est à souligner que le Syndicat Mixte a financé sur son budget 37% du montant des investissements réalisés depuis 10 ans, soit la somme de 1 531 000 euros. Ce financement a été possible grâce à l'affectation d'une partie des excédents de la section d'exploitation aux dépenses d'investissement et aux recettes liées à l'amortissement. Le S.M.A.C. n'a pas eu recours à l'emprunt pour financer les investissements.



---

LES  
STATISTIQUES



# CHIFFRES CLES

Toute espèces confondues: 2586 tonnes d'animaux abattus annuellement : **+ 10% par rapport à 2013**

Porcs: 931 tonnes de porcs abattus en 2014, soit **2x plus qu'en 2006!** En constante augmentation chaque année.

Caprins (Cabris) : **+50% en 8 ans!** Malgré une stabilisation du tonnage depuis 2011.

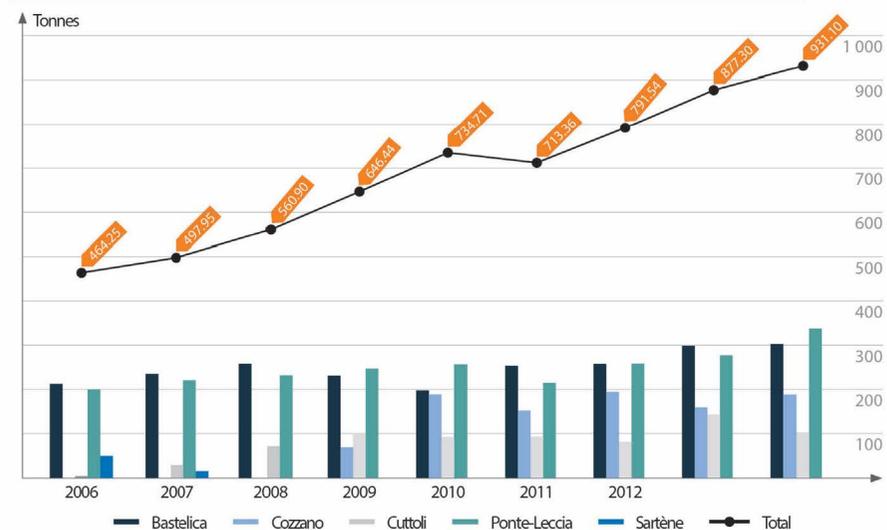
Gros bovins: **Stagnation du volume d'abattage.** Les tonnages soulignent les variations annuelles importantes.

Veaux: **Déclin continu de la production depuis 2006 avec -25%.**

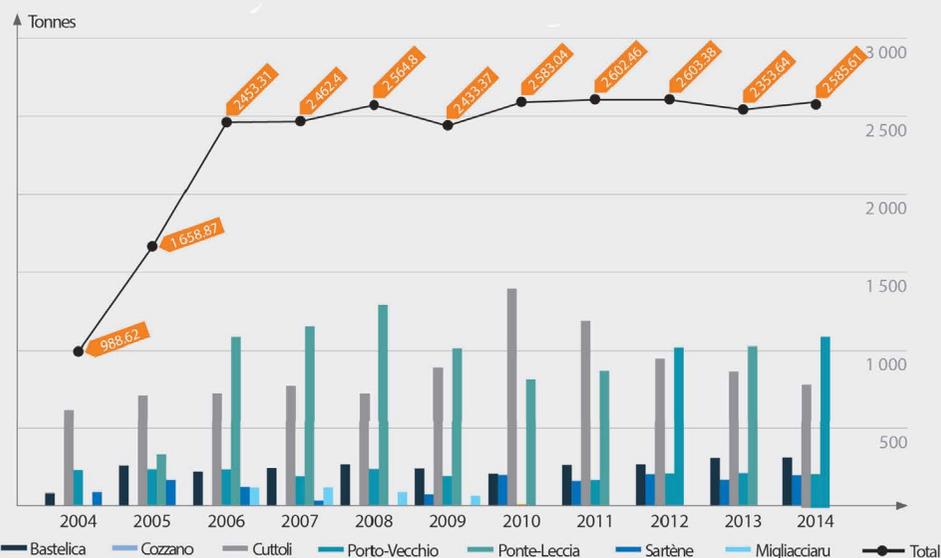
Ovins (Agneaux): **Progression de ± 12% par rapport à 2013 et de +20% depuis 2006.** Cela reste cependant assez instable.

Ovins Adultes: **Chute du tonnage depuis 2006** et variations importantes ces 5 dernières années.

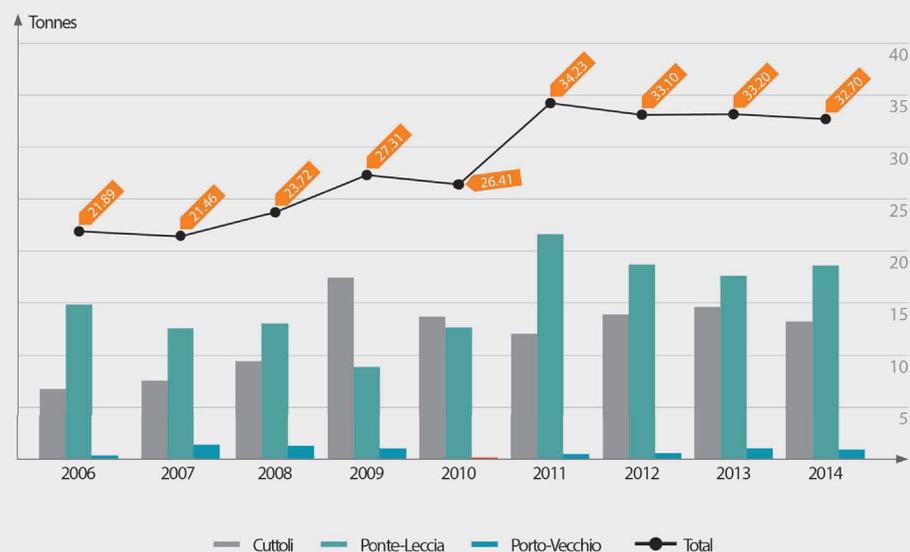
## Évolution annuelle du tonnage des abattages porcins Tonnage porcs adultes (hors porcelets)



## Tonnage annuel des abattoirs en Corse Toute espèces confondues

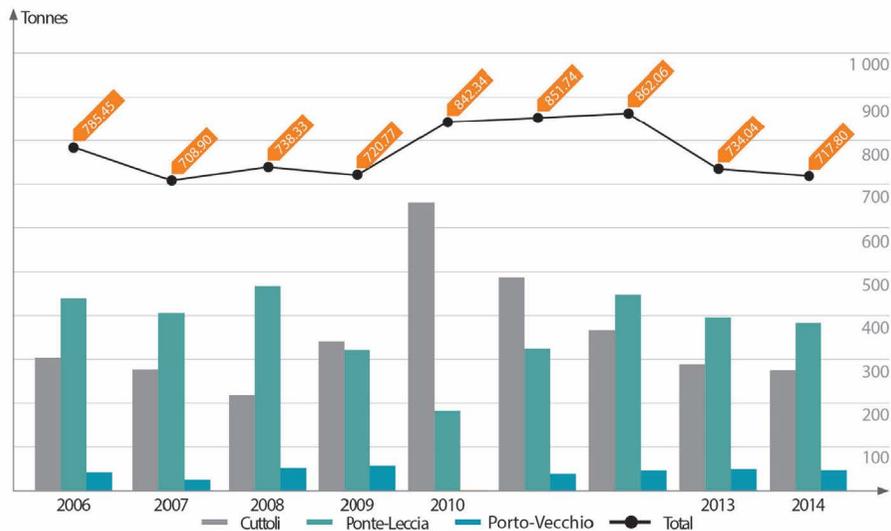


## Évolution annuelle du tonnage des abattages caprins Toutes espèces caprines de moins de 3 mois (cabris)

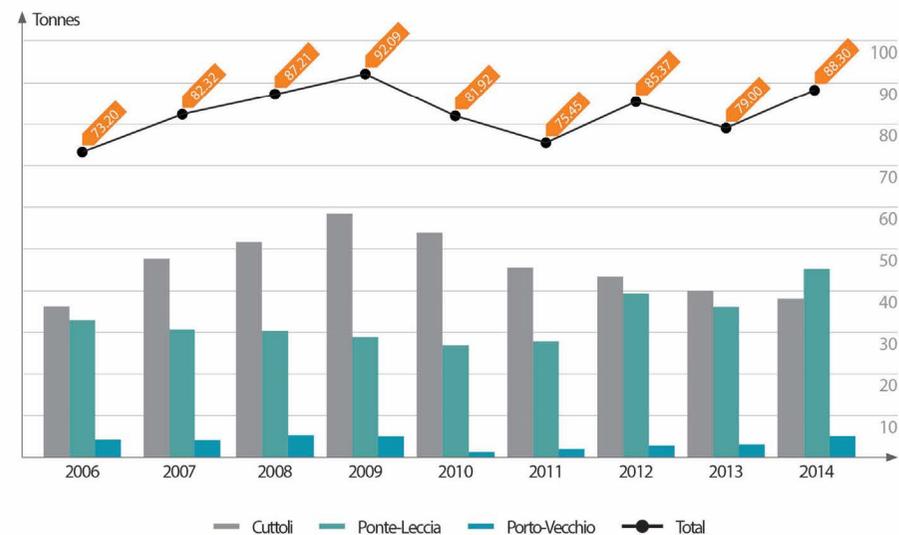




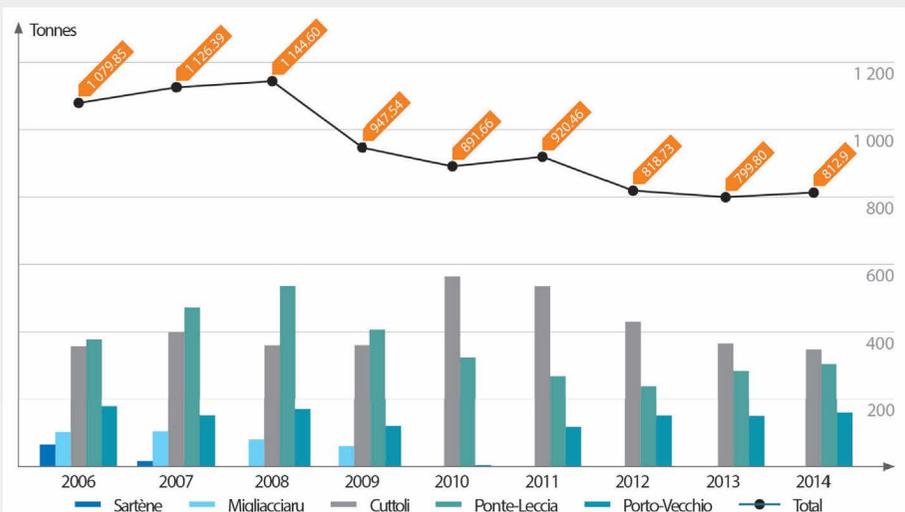
### Évolution annuelle du tonnage des abattages gros bovins Toutes espèces bovines de plus de 8 mois



### Évolution annuelle du tonnage des abattages ovins Toutes espèces ovines de moins de 12 mois (agneaux)



### Évolution annuelle du tonnage des abattages bovins Toutes espèces bovines de moins de 8 mois (veaux)



### Évolution annuelle du tonnage des abattages ovins Toutes espèces ovines de plus de 12 mois (moutons)

