

PUSEY Développement économique

L'abattoir de la Motte va pousser les murs

Implantés à Pusey depuis 2013, l'abattoir et la boucherie de la Motte se trouvent déjà à l'étroit dans leurs murs. Dans quelques semaines, le site mettra en route des travaux d'extension. Ils doivent s'achever en avril.

Au sol, des croix orangées délimitent les contours du futur bâtiment. L'abattoir de la Motte va bientôt s'agrandir (700 m² supplémentaires) sur ce qui sert actuellement de parking aux clients du magasin de vente, situé en contrebas de la déchetterie de Pusey.

La boutique actuelle sera justement déplacée dans le nouveau bâtiment et gagnera en surface de vente. Le reste de l'espace sera dédié à un atelier de transformation, au stockage et au conditionnement.

« L'investissement est de 600 000 €, chiffre David Courtoy, l'un des trois associés du projet. La moitié de la somme sera dévolue à la construction du bâtiment, l'autre moitié sera investie en matériel. Des entreprises locales prendront part à

la réalisation du projet.

Les travaux doivent débuter à la mi-février pour une mise en service prévue en avril. « On effectue les travaux pendant la période plus calme, avant celle faste de l'été », indique Maxime Gérardin, directeur du site. Durant la période du chantier, le magasin restera ouvert. « On mettra une remorque de marché sur le parking. En outre, les clients pourront passer leurs commandes sur le drive fermier », précise-t-il.

350 cochons par semaine

Depuis son ouverture, en mai 2013, l'abattoir de la Motte, qui dispose d'un agrément uniquement pour le porc, a largement prouvé son utilité, au service des agriculteurs locaux. « Quand on a lancé le projet, on nous prenait pour des fous. On y a investi 1,2 M€ », se souvient David Courtoy. De quatre salariés, l'entreprise en emploie désormais quinze. Elle est passée également de 600 000 € de chiffres d'affaires à 2 M€. « L'abattage représente un quart du chiffre d'affaires. L'activité

principale est désormais la découpe et la transformation », glisse Maxime Gérardin, directeur. L'abattoir traite 350 cochons par semaine. Il compte 35 clients, quelques grossistes et des petits agriculteurs de Haute-Saône ou des départements voisins. « Il y a une forte demande en prestation de service pour les agriculteurs, c'est ce qui nous pousse à investir », souligne David Courtoy. Un service rendu en conventionnel et en bio.

Pour accompagner ce développement, l'entreprise est en train de former deux personnes : l'une au conditionnement et l'autre en qualité d'opérateur polyvalent. Un charcutier est également recherché, même si l'associé a déjà sa petite idée sur le candidat idéal. « Le problème du recrutement du personnel est latent », appuie David Courtoy, qui a formé une partie du personnel de l'abattoir sur son exploitation.

Ces créateurs ont su prendre des risques et, cinq ans plus tard, ils ne sont pas peu fiers de montrer que cela paye !

Cécilia CHERRIER

Des responsables du « bien-être »

Comme l'abattoir de la Motte a été créé il y a cinq ans, il s'est mis au diapason de la nouvelle réglementation en matière de bien-être animal. Par exemple, il est équipé d'un piège à cochons qui immobilise l'animal et permet à l'opérateur de procéder, en toute sécurité, aux opérations d'anesthésie. Chaque opérateur doit suivre scrupuleusement une fiche de poste, ce qui garantit la traçabilité de chaque opération.

Enfin, quatre salariés ont été formés au « bien-être animal » et il y a aussi un responsable « protection et bien-être animal ». Enfin, preuve de sa transparence, l'abattoir ouvre ses portes et accueille régulièrement des étudiants ou des professionnels en son sein.

C.C.

« Au lancement du projet, on nous prenait pour des fous. Cinq ans plus tard, on est toujours là »
David Courtoy, l'un des 3 associés de l'abattoir



Rédactions

Vesoul
03 84 76 40 50
lerredacves@estrepublicain.fr
Place du 11^e Chasseurs
70000 VESOUL

Lure
03 84 30 16 56
lerredaclur@estrepublicain.fr
2, rue Carnot
70200 LURE

<https://www.facebook.com/lestrepublicainvesoul>
hautesaone/

ALERTE INFO

Vous êtes témoin d'un événement, vous avez une info ?

contactez le

0 800 082 201

ou par mail à lerfiltrouge@estrepublicain.fr



Services à
gratuits

L'EST
RÉPUBLICAIN

Vosges
matin

**Votre Centre
Relation Clients**

Du lundi au vendredi : 8 h > 12 h - 13 h 30 > 17 h
Le samedi : 8 h > 12 h

0 809 100 399 Service gratuit
+ prix appel

NUMÉRO NON SURTAXÉ PRIX D'UN APPEL LOCAL
→ lerabonnement@estrepublikain.fr

NOUVELLE LIGNE BELFORT-DELLE
VOS VOYAGES FRANCO-SUISSES FACILITÉS !

**16 ALLERS-RETOURS
PAR JOUR**



Service assuré par
SNCF

RÉGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTE

mobigo
Bourgogne-Franche-Comté
emmène-moi là où je veux !

70A02 - V2