



Reprise de l'activité d'abattage et de découpe de Corbigny

Un objectif pour tous : la réouverture au plus vite de l'abattoir de Corbigny.

Le groupe SICAREV a cessé son activité d'abattage et de découpe à Corbigny le 31 décembre 2021, procédant à de nombreux licenciements. Au cours de ces derniers mois, plusieurs propositions et tentatives de reprises n'ont pas abouti.

Collectivement, nous ne nous résignons pas à voir disparaître un outil aussi indispensable pour la filière viande fermière.

Nous affirmons notre volonté de maintenir ce dispositif de transformation agricole, car c'est un formidable outil de valorisation de la viande pour les agriculteurs, mais c'est aussi un bon moyen de maintenir et créer de nouveaux emplois qualifiés, non délocalisables dans un territoire rural qui met tout en œuvre pour consolider son attractivité et ses filières locales.

Aussi, en lien avec la SICAGEMAC (marché au cadran de Corbigny), nous avons pris l'initiative de proposer un projet de reprise adapté aux besoins du territoire.

Une Société Coopérative d'Intérêt Collectif (SCIC) « les Viandes du Nivernais » va être créée avant l'été 2022.

Les statuts ont été travaillés et approuvés par des représentants de la profession agricole et de la viande.

Il nous faut maintenant identifier et rassembler les futurs sociétaires pour finaliser la création et envisager une ouverture avant l'été.

Si vous êtes intéressés pour prendre des parts dans la société il vous suffit de remplir le feuillet prévu à cet effet et de le retourner à l'adresse indiquée.

Cordialement,

Fabien BAZIN, Président du Conseil départemental de la Nièvre

Alexandre LORRE, Président de la SICAGEMAC

Christian PAUL, Président du Pays Nivernais Morvan

Maryse PELTIER, Maire de Corbigny

Jean-Charles ROCHARD, Président de la Communauté de communes Tannay

Brinon Corbigny



Création d'une société coopérative d'intérêt collectif

Pourquoi une Société Coopérative d'Intérêt Collectif ?

La société coopérative d'intérêt collectif qui va gérer l'abattoir et la salle de découpe est en cours de création.

L'abattoir et la salle de découpe sont des outils de transformation de la viande produite localement.

La responsabilité et la gestion doivent être maîtrisées en proximité par les utilisateurs concernés : éleveurs, bouchers-charcutiers-grossistes, consommateurs, collectivités locales.

La SCIC permet de rassembler l'ensemble des personnes concernées.

Etre sociétaire

Pour être sociétaire il suffit de prendre des parts dans la société

1 part = 500 euros

1 sociétaire = 1 voix

Qui peut être sociétaire ?

Les membres fondateurs : le département de la Nièvre, la SICAGEMAC, la commune de Corbigny, la communauté de communes Tannay Brinon Corbigny et le Pays Nivernais Morvan.

Les éleveurs : tous les éleveurs concernés de près ou de loin par l'abattage et la transformation.

Les bouchers-charcutiers-grossistes : tout professionnel concerné par la transformation et la vente de la viande.

Les salariés : c'est une des particularités de la SCIC de prévoir l'engagement possible des salariés dans les orientations de la société.

Les ressources et les soutiens : toute personne, consommateur local, qui souhaite soutenir cette initiative.

Représentants de la profession : Chambre d'agriculture, syndicats agricoles ou syndicats des bouchers charcutiers...

Les partenaires institutionnels : les communes, communautés de communes et l'ensemble des collectivités locales.



Les activités prévues et le fonctionnement

L'objectif est de reprendre l'abattage et la découpe dès le démarrage de l'activité, puis progressivement la commercialisation (la cheville). Les bovins, ovins, porcs, équins seront de nouveaux acceptés.

Le tonnage estimé pour les 3 premières années prévoit :

- La montée en charge du volume d'abattage de 700 à 1.250 t d'ici 2024
- La création de 9 à 11 emplois au moins d'ici 2024

Les bâtiments modernisés

L'abattoir reste propriété de la commune de Corbigny.

La salle de découpe devient propriété de la communauté de communes Tanay Brinon Corbigny pour un montant de 245.000 euros. Cet achat sera subventionné entre 70 et 80%.

Des travaux de modernisation de 1.700 000 d'euros, à réaliser progressivement, vont être lancés pour ces deux outils. Ils seront pilotés par le Conseil départemental et confiés à un concessionnaire de travaux pendant 10 ans.

Le besoin en capital de départ

La société a besoin de réunir avant sa création un capital de départ indispensable à son lancement.

Le besoin estimé est de 360.000 euros et peut être réparti ainsi :

- 120.000 euros en capitaux propres
- 120.000 euros en avance remboursable de la Région
- 120.000 euros en concours bancaire.





Comment devenir sociétaire ?

Adhérer en 4 étapes :

- 1. ENGAGEMENT DE PRINCIPE DES FUTURS MEMBRES :** chaque membre s'engage à prendre des parts dans la SCIC et à verser le montant de sa souscription en retournant le document joint.
- 2. APPEL A VERSEMENT DES FONDS :** un compte bancaire va être ouvert au nom de la SCIC « les Viandes du Nivernais ». Chaque volontaire inscrit recevra par courrier un appel au versement des fonds sur le compte dédié.
- 3. LA BANQUE ATTESTE DU DEPOT DES FONDS :** la banque remet à la SCIC un certificat indiquant la liste des personnes morales ou physiques ayant versés une souscription. Cette liste représente les sociétaires.
- 4. ASSEMBLEE CONSTITUTIVE DE LA SCIC ET SIGNATURE DES STATUTS PAR L'ENSEMBLE DES SOCIETAIRES :** les sociétaires sont invités à l'assemblée générale constitutive pour valider et signer les statuts.