

Modulab, un aba

L'Ifip a conçu un outil pour assurer l'abattage des porcs quand il n'y a pas de prestataires à proximité. Il répond aux exigences de bien-être animal et de qualité technologique des viandes.

Élaboré par l'Ifip pour les groupements d'éleveurs et les circuits courts afin de faire face à la disparition des abattoirs publics. Modulab est un abattoir livré clés en main, intégrant toutes les exigences d'hygiène, de respect du bien-être animal et de l'environnement. Ce concept est le fruit d'une collaboration entre l'équipementier Couédic Madoré à Plémet, dans les Côtes-d'Armor, l'Ifip et Builtis à Ploufragan, dans les Côtes-d'Armor. Pour cet abattoir de proximité, il s'agissait de faire des choix techniques afin d'avoir des installations performantes tout en maîtrisant les coûts et en gardant une simplicité de fonctionnement et de maintenance. L'autre particularité est d'intégrer tous les éléments du projet, du permis de

ttor performant de taille réduite

construire à la formation des opérateurs. Trois versions sont proposées : porc, bovin ou ovin, multispèces porc-bovin-ovin. La livraison est faite avec le plan de maîtrise sanitaire incluant le plan HACCP, les procédures de protection animale, une formation pour les opérateurs à l'hygiène et à l'utilisation des équipements. Le coût d'investissement est 2,40 millions d'euros pour la version porc et de 3,50 millions d'euros pour la version multispèces (hors options telles que l'atelier de découpe, les frigos de maturation pour la production bovine). L'idée est de proposer un standard pour des capacités précises, ce qui permet de réduire les coûts de conception.

Pas de perte de temps et de bonnes conditions de repos

La première exigence est le respect du bien-être animal. L'Ifip et ses partenaires ont beaucoup travaillé sur la prise en compte de cet aspect au niveau de la conception des quais de déchargement des animaux, des porcheries et des bouvieries, l'état de stress de l'animal au moment de l'abat-

tage influant énormément sur la qualité de la viande. « *Nous nous appuyons sur notre savoir-faire concernant la gestion des animaux vivants afin de ne pas perdre de temps au déchargement et de prévoir de bonnes conditions de repos* », explique Patrick Chevillon, ingénieur qualité viandes à l'Ifip. La deuxième priorité est la maîtrise de l'hygiène. Les flux des personnes, produits, coproduits et déchets sont optimisés pour éviter les contaminations croisées

et assurer une traçabilité. Enfin, l'impact environnemental n'est pas oublié. Les équipements sont dimensionnés au plus juste pour réduire les surconsommations. Le modèle destiné à l'abattage des porcs est prévu pour traiter 3 500 tonnes par an avec une équipe. Sa surface au sol est de 732 m². Son délai de livraison est de douze mois. L'outil est fourni avec une formation des opérateurs. ■ **Arnaud Bozec**, arnaud.bozec@ifip.asso.fr

CharcutiSim simule les impacts technico-économiques d'un projet

Ce logiciel interactif⁽¹⁾ disponible en ligne gratuitement permet de simuler un projet d'atelier de transformation à la ferme grâce à des données personnalisées pour s'approcher au plus près de la réalité selon les investissements, le financement et le besoin en main-d'œuvre. Il constitue une aide dans le cadre d'un projet d'installation ou pour le développement d'une activité déjà en place. Il permet aussi d'avoir accès à des références pour des projets types, et de mieux appréhender les coûts financiers d'un projet. L'éleveur a la possibilité de choisir un scénario prérempli ou d'élaborer d'une simulation personnalisée. La comparaison de différents projets est possible. CharcutiSim a reçu un prix Innov'space en 2012.

(1) charcutisim.ifip.asso.fr