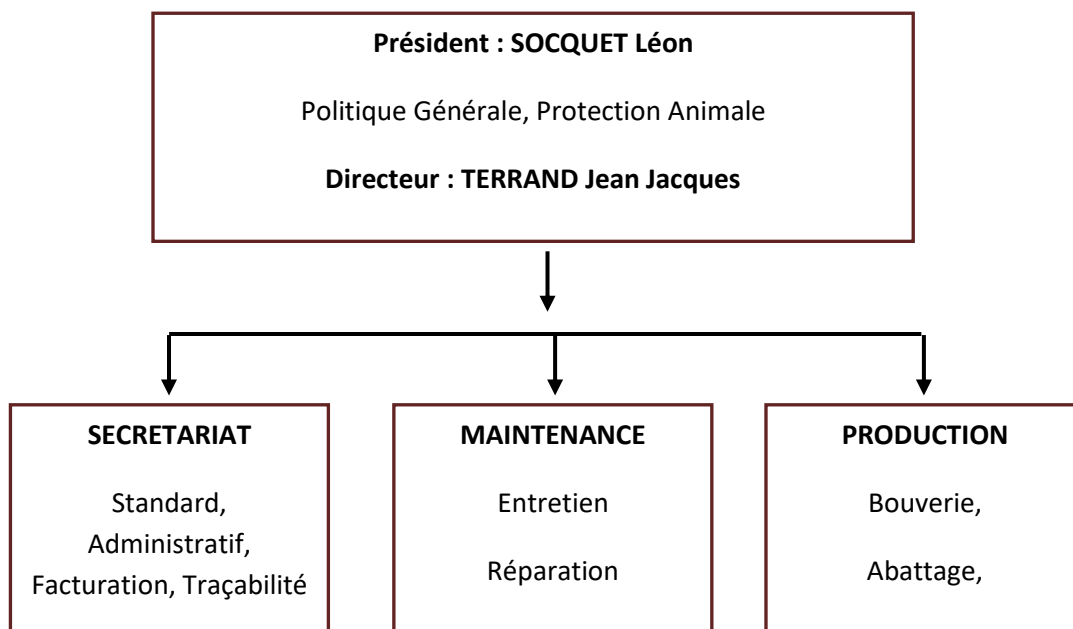


ANNEXE 3

ORGANIGRAMME DE FONCTIONNEMENT



Répartition des différentes catégories de personnel

L'effectif de la SAS Abattoir monts et Vallées est de 14 personnes salariées et 2 personnes intervenants en prestataires de service, notamment en période de forte activité de septembre à décembre

Qualité	Nom ou nombre	Statut
Directeur	TERRAND Jean-Jacques	Cadre
Responsable hygiène et qualité		
Secrétariat /administration	2 personnes 1,5 ETP	Agent de maîtrise
Responsable Découpe	1 personne	Cadre
Production / découpe	7 opérateurs	Employés
Emballage/allotissement	3 opérateurs	Employés
Maintenance	1 opérateur	Employés

ANNEXE 4

SAS Abattoir Monts et Vallées
Chemin des Grandes sources
74120 Megève

REGLEMENT INTERIEUR D' EXPLOITATION

Màj du 31/12/2017

Sommaire

1. Préambule
2. Objet – Champ et modalités d’application
 - 2.1. Objet
 - 2.2. Champ et modalités d’application
3. Dispositions générales – Accès des personnes et des véhicules
 - 3.1. Accès des personnes – Identification
Annexe 1 : Accès des personnes - Horaires d’ouverture
 - 3.2. Accès et circulation des véhicules – Lavage/désinfection
Annexe 1 : Accès des véhicules – Emplacements et horaires autorisés
 - 3.3. Aptitude des animaux à voyager
 - 3.4. Identification et traçabilité
4. Responsabilités et obligations de l’exploitant
 - 4.1. Inventaire général des prestations
Annexe 1: Abattages d’urgence : Horaires et conditions
 - 4.2. Obligations générales de l’exploitant
 - 4.3. Dispositions particulières
 - 4.4. Pertes et vols
5. Obligations et responsabilités des utilisateurs
 - 5.1. Dispositions générales – Responsabilités
 - 5.2. Qualification des utilisateurs
 - 5.3. Enlèvement des viandes et abats
 - 5.4. Utilisation des parties communes
 - 5.5. Chargement des véhicules – Accès aux installations d’expédition
 - 5.6. Paiement des taxes et redevances
 - 5.6.1. Dispositions générales - Tarification
 - 5.6.2. Délais de paiement
 - 5.6.3. Frais de stockage
 - 5.6.4. Consignation des marchandises – Exclusion
6. Obligations et responsabilités des intervenants extérieurs
 - 6.1. Dispositions générales
 - 6.2. Intervenants extérieurs agissant au profit ou pour le compte de l’exploitant
 - 6.3. Intervenants extérieurs agissant pour leur propre compte ou le compte de tiers dans l’abattoir
7. Obligations et responsabilités des visiteurs autorisés

8. Organisation des opérations de production

8.1. Introduction/déchargement des animaux – Opérations de stabulation – Inspection Ante Mortem

8.1.1. Introduction des animaux

8.1.2. Déchargement des animaux – Transfert de risque – Stabulation des
animaux – Bien être des animaux - Autopsie contradictoire

8.1.3. Réception des animaux – Contrôle de l'identification des animaux –
Inspection Ante Mortem

8.1.4 Contrôle du cahier des charges " Saveurs de nos Montagnes "

8.2. Procédure d'approche des véhicules et stationnement avant et après
déchargement

8.3. Organisation des opérations d'abattage – Prévisions d'abattage

8.4. Traçabilité des carcasses – Opérations de pesée, classement et de
marquage – Comptabilité matière

8.5. Etiquetage des produits – Gestion des démarches qualité

8.6. Organisation des opérations d'identification et de traitement des abats et
sous-produits

8.7. Ressuage, conservation, livraison des viandes et co-produits

8.8. L'abattage d'urgence

9. Notifications – Litiges - Sanctions

Références des principaux textes réglementaires

Annexes

Annexe 1 : Accès des personnes

Annexe 2 : Protocole de Sécurité

Annexe 3 : Bordereau de réception

Annexe 4 : Tarif des prestations

Annexe 5 : Les pénalités

Annexe 6 : Prise de Rendez-vous

Annexe 7 : Fiche de contrôle Ante Mortem

1. Préambule

Le règlement d'exploitation est conçu comme un document susceptible d'évoluer directement dans le texte ou, le cas échéant, par adjonction de notes de service ou modification de ses annexes.

Le présent document n'a pas pour objet de rappeler la réglementation en vigueur supposée être connue par tous.

Il n'a pas pour objet de définir les rapports entre l'exploitant de l'abattoir et son personnel, qui sont du ressort du droit du travail et font l'objet d'un règlement intérieur « social » propre à l'entreprise .

Il ne concerne pas les agents de l'inspection du travail, des services d'inspection sanitaire ou tout autre service officiel de contrôle dès lors que lesdits agents sont dûment mandatés et dans l'exercice de leur mission, sauf en ce qui concerne le respect des réglementations sanitaires et de sécurité qui s'appliquent à tous.

Un abattoir prestataire de services prend en charge des animaux vivants et doit restituer aux propriétaires desdits animaux des produits ayant subi les transformations exigées par la réglementation française et européenne en vigueur pour être, dans des conditions réglementaires, mis sur le marché à destination de l'alimentation humaine ou animale, voire dans certains cas pour des usages technologiques.

L'exploitant de l'abattoir bénéficie d'un agrément délivré par les autorités sanitaires nationales ainsi que d'une autorisation d'exploiter délivrée par arrêté préfectoral.

L'exploitant est responsable du respect des dispositions réglementaires qui sont la condition d'obtention de ces agréments et autorisations .

L'établissement est par vocation amené à recevoir du public, des clients, des usagers, des utilisateurs, des transporteurs, des personnes physiques ou morales qui à un titre ou un autre interviennent dans l'établissement, des certificateurs, contrôleurs ayant un mandat officiel ou intervenant dans des conditions contractuelles, des représentants des organisations professionnelles régionales ou nationales, etc.

Il est donc instauré un règlement d'exploitation qui définit les règles d'accès et de fonctionnement de l'établissement dont les dispositions sont opposables à tous .

2. Objet – Champ et modalités d'application

2.1. Objet :

Le présent règlement a pour objet de fixer les modalités générales et particulières de fonctionnement de l'abattoir de Megève et de préciser les obligations et responsabilités de l'exploitant ainsi que celles des personnes physiques ou morales qui font appel à ses services ou qui, d'une façon plus générale, ont accès aux installations et locaux de l'établissement.

2.2. Champ et modalités d'application

Ce règlement s'applique :

à l'ensemble des personnes utilisant les services de l'abattoir, dénommées ci-après « les utilisateurs ».

A la qualité d'utilisateur toute personne qui introduit un animal dans l'abattoir en vue de son abattage dont elle est, soit propriétaire, soit détentrice en qualité de commissionnaire ou de représentant dûment mandaté du propriétaire.

Il en est de même de toute personne qui fait procéder à des opérations complémentaires ou annexes des opérations d'abattage.

à toutes les personnes physiques ou morales agissant dans l'enceinte de l'établissement en tant que responsables ou préposés, dénommées ci-après « intervenants extérieurs »,

et d'une façon générale à toute personne pénétrant dans l'enceinte de l'abattoir avec l'accord préalable du responsable de l'établissement ou dans le cadre d'un mandat officiel ou agissant dans un cadre contractuel.

L'application de ce règlement d'exploitation ne dispense pas les intervenants extérieurs et d'une façon générale toute personne pénétrant dans l'établissement du respect des dispositions des plans de prévention et protocoles de sécurité spécifiques à leur activité et d'une obligation de respect des règlements sanitaires et de sécurité en vigueur.

Le non respect de ce règlement d'exploitation expose la personne concernée, et/ou la personne morale dont il peut être le préposé, à l'application des dispositions prévues à l'article 9.

La responsabilité de l'exploitant de l'abattoir ne pourra être retenue à l'égard des tiers pour les dommages qu'ils subissent du fait de son personnel, ainsi que pour les dommages causés par les animaux dont il assure la garde, que dans la mesure où les dispositions du présent règlement auront été respectées.

Ce règlement est porté par tout moyen à la connaissance de toutes les personnes visées ci-avant, notamment par voie d'affichage.

Toute personne physique ou morale concernée en faisant la demande pourra disposer d'une copie écrite du règlement d'exploitation avec ses mises à jour.

Toutes les personnes visées ci-avant sont réputées avoir eu connaissance du présent règlement et en acceptent les dispositions.

3. Dispositions générales – Accès des personnes et des véhicules

3.1. Accès des personnes - Identification

Seules les personnes autorisées peuvent pénétrer, pendant les heures d'ouverture de l'établissement précisées à l'annexe I, dans l'enceinte de l'abattoir .

Sont autorisés à pénétrer dans l'établissement :

- ° Les utilisateurs et leur personnel qui bénéficient d'une autorisation permanente d'accès .
- ° Les intervenants extérieurs et leur personnel qui bénéficient d'une autorisation d'accès délivrée dans le cadre d'un contrat de maintenance ou de prestations .
- ° Les visiteurs qui devront impérativement demander une autorisation d'accès avec prise de rendez-vous auprès de la Direction .

Les personnes présentes dans l'établissement devront pouvoir à tout moment justifier de leur qualité d'utilisateur, d'intervenant occasionnel ou de visiteur autorisé.

L'exploitant de l'abattoir et ses préposés pourront si nécessaire demander la justification de la qualité d'utilisateur, d'intervenant occasionnel ou de visiteur autorisé et interdire l'accès à tout ou partie de l'établissement aux personnes en situation irrégulière ou ne respectant pas les dispositions du présent règlement.

L'exploitant pourra, au cas par cas ou de façon systématique, demander à ce que soit respectée une procédure d'identification et sur simple demande la production d'un document d'identification par toute personne présente dans l'enceinte de l'établissement ou le port d'un badge ou d'un signe d'identification (badge, blouse identifiée, casque ...).

Il est interdit à toutes les personnes visées ci-avant de pénétrer, sauf autorisation particulière de l'exploitant ou mandat officiel et dans les conditions imposées par le présent règlement et les réglementations sanitaires et de sécurité, dans les locaux dont la liste fait l'objet de l'annexe 1.

3.2. Accès et circulation des véhicules – Lavage/désinfection

Tous les véhicules qui pénètrent dans l'enceinte de l'établissement doivent respecter des règles de sécurité permettant d'assurer l'intégrité des personnes et des biens.

Au delà des règles générales en usage en la matière, des dispositions spécifiques pourront être prises par l'exploitant qui en informera les intéressés par tout moyen (note de service, affichage, panneaux de signalisation...).

Le stationnement des véhicules n'est autorisé qu'aux emplacements prévus à cet effet et seulement pendant les horaires indiqués en annexe 1, sauf autorisation particulière de l'exploitant.

L'exploitant dégage sa responsabilité à l'occasion de tout incident survenu sur des véhicules en circulation ou stationnés dans l'abattoir notamment en dehors des horaires autorisés.

3.2. Accès et circulation des véhicules – Lavage/désinfection (suite)

Toute infraction au présent règlement expose la personne concernée et/ou la personne morale dont il peut être le préposé, à l'application des dispositions prévues à l'article 9.

Conformément à la réglementation en vigueur, tous les véhicules de transport d'animaux qui pénètrent dans l'établissement doivent être nettoyés et désinfectés avant leur sortie (Article 12 du règlement CE n°1-2005/art 34 modifiant directive 64/432).

L'exploitant met à la disposition des entreprises de transport et des utilisateurs de l'abattoir, contre le paiement d'une redevance prévue dans les tarifs , les moyens nécessaires à la réalisation des opérations de désinfection et de lavage. Il est interdit d'utiliser les installations pour le lavage des véhicules de tourisme.

Les entreprises de transport et les utilisateurs engagent leur responsabilité en cas de non lavage/désinfection des véhicules.

Les véhicules de transport d'animaux doivent être conçus pour que les animaux puissent être chargés, transportés et déchargés avec un risque minimum de blessures .

3.3. Aptitude des animaux à voyager

Pour des raisons d'hygiène et de bien-être des animaux, les animaux doivent être en état de voyager . Les animaux inaptes (sauf décision vétérinaire) sont les suivants :

- ° Ceux qui souffrent
- ° Ceux qui boitent
- ° Ceux qui présentent des fractures ou des plaies profondes ou étendues
- ° Ceux qui présentent des prolapsus à l'anus ou à l'utérus .
- ° Les femelles prêtes à mettre bas ou qui ont mis bas dans les 48h précédentes .

Tout animal accidenté, demandant un abattage d'urgence, doit être accompagné d'un certificat vétérinaire d'information (CVI) signé par le vétérinaire .

Toute anomalie touchant à l'animal doit être annoncée à l'entrée au bouvier .

Les animaux non sevrés doivent parvenir à l'abattoir 2h avant l'abattage .

Par accord interprofessionnel, une pénalité sera appliquée aux animaux très sales (cl. D) du fait du risque de souillure des autres carcasses sur la chaîne d'abattage .

L'abattoir se réserve le droit de refuser des animaux en cas de récidives(défaut de documents, animaux sales classe D, animaux inaptes)

3.4. Identification et traçabilité

L'utilisateur doit s'assurer que tous les animaux amenés sont correctement identifiés, qu'ils ont bien les boucles auriculaires conformes, le tatouage pour les porcs, le document d'identification correspondant et la carte sanitaire en cours de validité .

Les animaux, n'ayant pas les documents d'accompagnement, seront mis systématiquement en consigne .

Préciser l'âge du bovin

(car décolonnage + de 30 mois et test ESB pour les animaux nés après le 1er janvier 2002)

4. Responsabilités et obligations de l'exploitant

4.1. Inventaire général des prestations

Sauf dispositions faisant l'objet d'accords particuliers, les prestations habituellement rendues sont les suivantes :

- ° La réception des animaux après leur déchargement, leur mise en stabulation et leur entretien dans le respect du bien être jusqu'à l'abattage .
- ° La mise à disposition des installations nécessaires au nettoyage, lavage et désinfection des véhicules ayant servi au transport des animaux, viandes et abats
- ° Une traçabilité qui démarre dès l'entrée en stabulation jusqu'à la mise en sous vide du muscle .
- ° L'abattage des animaux et toutes les opérations d'élaboration des carcasses en vue de leur présentation à la pesée
Tout le process d'abattage se fait dans le strict respect du plan de maîtrise sanitaire .
- ° L'échaudage des réservoirs gastriques, des têtes et pieds de veaux ainsi que les opérations de traitements plus élaborés des abats qui figurent dans l'inventaire détaillé des prestations.
- ° La pesée fiscale des carcasses avec édition de ticket reprenant les informations réglementaires et le classement par une personne agréée NORMABEV .
- ° Le ressuage frigorifique des carcasses et abats rouges et la conservation des carcasses et des abats sous régime de froid
- ° Le transfert des cuirs et peaux vers les locaux de pré-stockage et leur salage .
- ° Les opérations de saisie partielle selon les instructions des services d'inspection vétérinaire et fera l'objet d'un enregistrement .
- ° La mise en quartiers et mise à disposition en zone expédition carcasse .
- ° Les opérations d'abattage d'urgence aux heures normales de fonctionnement de l'abattoir .
- ° Toute prestation de découpe suivant cahier des charges définis avec l'utilisateur .
- ° Une facture détaillant les frais d'abattage et autres prestations ainsi que les taxes et redevances payées par l'abattoir .

4.2. Obligations générales de l'exploitant

L'exploitant est civilement responsable à l'égard des tiers des dommages qu'ils subissent du fait de son personnel, ainsi que des dommages causés par les animaux destinés à l'abattage dont il assure la garde, sous réserve du respect des dispositions du présent règlement.

L'exploitant s'engage à utiliser tous les moyens en sa possession, conformes aux usages et en tenant compte des techniques, matériels et équipements disponibles, pour accomplir les tâches qui lui incombent.

Toute faute invoquée à l'encontre de l'exploitant ne pourra être retenue que si elle est notifiée par un écrit motivé et remis contre récépissé ou accusé de réception à l'exploitant dans un délai maximum de cinq jours suivant sa constatation.

En aucun cas la responsabilité de l'exploitant ne pourra être retenue pour des dommages sur les animaux et les viandes pouvant survenir du fait de décisions prises par les services d'inspection vétérinaire ou de la stricte application de la réglementation sanitaire dès lors qu'il a mis en oeuvre tous les moyens dont il dispose pour assurer, autant que faire se peut, l'intégrité des biens et produits en cause.

4.3. Dispositions particulières

A l'exception des locaux affectés aux opérations placées sous le contrôle des autorités sanitaires et définis par l'arrêté du 17 mars 1992 relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les abattoirs d'animaux de boucherie pour la production et la mise sur le marché de viandes fraîches et déterminant les conditions de l'inspection sanitaire de ces établissements,

Dans la mesure où l'exploitant ne dispose pas des clés des locaux mis à disposition des services vétérinaires, sa responsabilité ne pourra être mise en cause pour tout événement pouvant y survenir ou dont ils pourraient être la cause.

4.4. Pertes et vols

Sauf en ce qui concerne les animaux, produits et marchandises dont il a accepté la garde, l'exploitant ne sera en aucun cas responsable des pertes et vols de quelque nature que ce soit survenant dans l'enceinte de l'établissement ainsi que sur le parking de stationnement obligatoire des véhicules.

5. Obligations et responsabilités des utilisateurs

5.1. Dispositions générales - Responsabilités

Tout utilisateur de l'abattoir et d'une façon générale tous les intervenants extérieurs et personnes autorisées devront se conformer aux lois et règlements en vigueur dans un abattoir en matière de sécurité des personnes et des biens, d'hygiène et de salubrité des viandes, de bien-être des animaux, de transport du bétail, de transport des viandes fraîches et conditionnées.

Ils devront par ailleurs se conformer aux lois et règlements sociaux et fiscaux en vigueur, aux consignes de sécurité et d'hygiène édictées par le règlement intérieur du personnel de l'abattoir ou le cas échéant par le Comité d'hygiène et de sécurité de l'établissement.

Les utilisateurs ainsi que les entreprises exerçant une activité dans l'enceinte de l'abattoir sont responsables des actes de tous ceux qu'ils emploient, même à titre auxiliaire ou temporaire ou dans le cadre de prestations de services ou de sous-traitance, ainsi que des infractions dont ceux-ci pourraient se rendre coupables au cours de leur séjour dans l'abattoir ou dans ses annexes.

5.2. Qualification des utilisateurs

Tout utilisateur des services de l'abattoir devra sur simple demande de l'exploitant pouvoir indiquer et démontrer qu'il est autorisé à pratiquer l'enlèvement de tout ou partie des produits dont il a confié la garde à l'abattoir (ex : carcasses des bovins avec vertèbres présentes) à l'issue des opérations de transformation (abattage, ressuage ...).

Dans le cas où un utilisateur ne disposerait pas des autorisations sanitaires ou des moyens techniques nécessaires pour exercer son activité, aucune responsabilité de l'abattoir ne pourra être retenue.

L'exploitant se réserve le droit de refuser de faire bénéficier de ses services tout utilisateur qui ne pourrait pas démontrer qu'il dispose des autorisations et moyens nécessaires à l'exercice de son activité.

5.3. Enlèvement des viandes et abats

L'enlèvement des viandes et abats doit être réalisé dans le respect des dispositions réglementaires en vigueur, notamment la température à coeur des produits concernés, et des dispositions du présent règlement.

La responsabilité de l'exploitant ne pourra en aucun cas être recherchée en cas d'infraction par un utilisateur.

L'exploitant n'est par ailleurs aucunement concerné par la conformité et le mode d'utilisation des moyens de conditionnement et transport employés pour l'enlèvement des viandes et abats.

5.4. Utilisation des parties communes

Il est rappelé que les conditions d'accès sont réglementées et que le Hall d'abattage, l'atelier de découpe et les chambres froides sont interdites .

5.5. Chargement des véhicules – Accès aux installations d'expédition

Les marchandises à expédier seront mises à disposition sur les quais d'expédition .
L'enlèvement des marchandises à lieu du lundi au vendredi de
6h à 12h et de 13h à 16h

5.6. Paiement des taxes et redevances

5.6.1. Dispositions générales - Tarification

Tout utilisateur des services de l'abattoir s'engage à payer toutes les redevances, taxes et autres valeurs (cotisations ...) liées à l'abattage des animaux de boucherie qu'il confie à l'abattoir, et ce dans les conditions et délais fixés par l'exploitant et/ou par la réglementation ou les accords interprofessionnels en vigueur.

Il déclare avoir eu connaissance et accepter les tarifs en vigueur dans l'établissement, l'inventaire des prestations et leur coût faisant l'objet de l'annexe 4 du présent règlement.

Dans le cas d'animaux, de carcasses ou de sous-produits faisant l'objet de saisies totales ou partielles l'utilisateur doit, sauf dispositions réglementaires ou conventionnelles contraires, s'acquitter des mêmes taxes et redevances à l'exploitant que si les produits avaient été reconnus propres à la consommation.

5.6.2. Délais de paiement

Le paiement de la facture (prestation, taxes et redevances) s'effectue au moment de l'enlèvement des produits conformément au Code Général des Impôts qui prévoit l'obligation d'émettre une facture dès l'intervention du fait générateur de la prestation .

5.6.3. Frais de stockage

Les carcasses des animaux abattus la semaine A doivent être enlevées au maximum le vendredi de la semaine B

Les carcasses des gros bovins répondant au Cahier des Charges " Saveur de nos Montagnes" sont maturées 7 jours puis transformées en Atelier de découpe .

5.6.4. Consignation des marchandises - exclusion

Il est en outre convenu que toute marchandise présente dans l'établissement après la date d'enlèvement prévue et la date de paiement non respectée d'une facture pourra être retenue aux risques et périls de son propriétaire débiteur.

En cas de retard de paiement, l'utilisateur s'expose par ailleurs, sur simple notification verbale de l'exploitant à la mise en consigne des marchandises .

Cette mise en consigne sera confirmée par lettre recommandée avec accusé de réception avec copie aux autorités sanitaires .

5.7. Interdiction

Il est interdit aux utilisateurs d'avoir à l'intérieur de l'établissement, des relations d'affaires avec les employés de l'abattoir et de leur offrir une gratification ou toute autre forme d'avantage ou de rémunération soit en argent soit en nature.

6. Obligations des intervenants extérieurs

6.1. Dispositions générales

Tous les intervenants extérieurs ou leurs préposés sont tenus de respecter les dispositions du règlement d'exploitation qui les concernent.

Ils doivent notamment se conformer aux consignes de sécurité et d'hygiène en vigueur dans l'abattoir. Tous les documents leur permettant d'être informés desdites consignes devront être tenus à leur disposition.

6.2. Intervenant extérieur agissant au profit ou pour le compte de l'exploitant

Il est interdit aux intervenants extérieurs et à leur personnel de se livrer à un commerce quelconque à l'intérieur de l'établissement, d'avoir des relations d'affaires avec les usagers, de servir d'intermédiaire entre acheteurs et vendeurs, d'accepter des utilisateurs ou de leurs employés une gratification ou toute autre forme d'avantage ou de rémunération soit en argent soit en nature.

Toute infraction à cette disposition expose l'intervenant extérieur à une rupture unilatérale des contrats et conventions qui le lient à l'exploitant.

6.3. Intervenant extérieur agissant pour son propre compte ou pour le compte de tiers dans l'enceinte de l'abattoir

Dans les locaux auxquels il a accès ou dont il a l'usage, l'intervenant extérieur est seul responsable de l'organisation de son activité et des modalités de fonctionnement de son entreprise.

Pour les intervenants disposant de locaux affectés, une convention particulière conclue entre l'occupant et l'exploitant de l'abattoir définit les conditions de fonctionnement des installations, l'accès du personnel, les horaires de fonctionnement, etc.

En l'absence de conventions écrites entre les parties ou de non-respect des prescriptions prises par l'exploitant et portées à la connaissance des intéressés, la responsabilité des utilisateurs et des intervenants extérieurs et de leurs représentants ou préposés est directement engagée lors de l'usage de matériels et équipements mis à leur disposition (palans ou élévateurs aux postes de mise en quartiers, palan et bras ou machine de chargement, quais niveleurs ...) dès lors que leur conformité aux normes de sécurité peut être établie.

7. Obligations et responsabilités des visiteurs autorisés

Tous les visiteurs autorisés sont tenus de respecter les dispositions du règlement d'exploitation qui les concernent. Ils doivent notamment se conformer aux consignes de sécurité et d'hygiène en vigueur dans l'abattoir.

8. Organisation des opérations de production

8.1. Introduction/déchargement des animaux – Opérations de stabulation – Inspection ante mortem

8.1.1. Introduction des animaux

Les animaux sont reçus aux heures et jours suivants :

Lundi :	15h à 17h30
Mardi :	5h à 6h et de 15h à 17h30
Mercredi :	5h à 6h
Jeudi :	5h à 6h et de 15h à 17h30
Vendredi :	5h à 6h

La responsabilité de l'exploitant ne pourra en aucun cas être retenue dans le cas d'un problème pouvant survenir, tant sur les personnes que sur les véhicules ou les animaux transportés, en cas d'introduction d'un animal dans l'abattoir en dehors de ces horaires

En dehors des heures et jours fixés ci-dessus, le déchargement et la mise en stabulation des animaux pourront être autorisés, dans le cas de nécessité reconnue valable par l'exploitant, aux usagers ou aux transporteurs qui en font la demande sous leur entière responsabilité. L'autorisation devra faire l'objet d'une notification écrite. Des dispositions spécifiques devront notamment être prévues dans le cas où une personne seule procède au déchargement .

8.1.2. Déchargement des animaux – Transfert de risque - Stabulation des animaux – Bien être des animaux – Autopsie contradictoire

L'arrivée des animaux se fait suivant un programme pré-établi avec prise de rendez-vous, détail des prestations demandées et détermination de l'horaire d'arrivage avec l'abattoir .

Tout animal vivant introduit dans un abattoir y est obligatoirement abattu. Seuls les animaux destinés à l'abattage peuvent donc être introduits dans un abattoir. Toute personne qui contreviendrait à cette obligation d'origine réglementaire engagerait sa responsabilité.

Le transfert d'un animal d'un camion à un autre est considéré comme un déchargement.

Pendant les heures de réception (cf. § 8.1.1.), les animaux sont reçus dans les parcs ou sur les emplacements prévus à cet effet.

Ils sont déchargés des véhicules par les soins de leur apporteur (usager, transporteur, éleveur ...) ou de leur représentant.

La personne ou les personnes qui effectuent le déchargement des véhicules doivent s'assurer que les animaux sont bien en attente dans des conditions qui ne leur permettent pas de s'échapper, d'être mélangés avec des animaux d'une autre provenance et de subir des dommages de quelque ordre que ce soit.

Les animaux difficiles ou agressifs doivent être, dès leur introduction dans l'abattoir, signalés par l'apporteur aux représentants de l'exploitant.

Le transfert de risque s'effectue à compter de la fin du déchargement de l'animal et après inspection de la livraison par le représentant de l'abattoir.

8.1.2.(suite) Déchargement des animaux – Transfert de risque - Stabulation des animaux – Bien être des animaux – Autopsie contradictoire

L'apporteur, s'il n'est pas usager de l'abattoir, indiquera obligatoirement pour le compte de quel usager la livraison est effectuée. Cet usager sera considéré comme étant le propriétaire supposé de l'animal au moment de l'abattage.

Une fois le destinataire de l'animal enregistré, aucune modification ne sera acceptée

Le Bordereau, dont un exemplaire est à la disposition des usagers, précisera outre les éléments concernant les conditions d'arrivée (date, heure), l'âge (test ESB), l'état général de l'animal (stress, agressivité, blessure apparente, propreté) ainsi que le type de prestation à réaliser conformément à la demande formulée lors de la prise de rendez-vous .

L'absence des données nécessaires à l'établissement du bordereau peut conduire l'abattoir à différer le déchargement des véhicules ou ultérieurement l'abattage des animaux et en tout état de cause l'exonère de toute responsabilité sur la durée de la période de consigne éventuelle de l'animal vivant qui pourrait être ordonnée par les services d'inspection de l'abattoir.

Le propriétaire de l'animal dispose de 48h pour produire les documents manquants. A l'issue de ce délai, sur décision des services vétérinaires, l'animal sera abattu et mis en consigne . Le propriétaire ou détenteur de l'animal dispose d'un nouveau délai de 48h pour produire les documents manquants et, en leur absence, l'animal fera l'objet d'une saisie totale .

Avant le transfert des risques tel que défini ci-avant, l'apporteur subit les risques d'accident, de maladie et de mort de l'animal.

Après le transfert des risques tel que défini ci-dessus, l'abattoir supporte les risques définis ci-avant à moins que la cause de maladie ou de mort ne constitue un vice caché antérieur à l'enlèvement, une maladie contagieuse ou un vice rédhibitoire énuméré par le Code Rural.

En cas d'accident, il devra toutefois être fait la preuve par le propriétaire de l'animal que l'accident subi par l'animal ou sa mort, soit au moment du déchargement soit ultérieurement lors de la stabulation, provient, sauf cas de force majeure, d'une faute commise par l'abattoir dans le cadre de son obligation de moyen.

La responsabilité de l'abattoir en cas d'accident ou de mort des animaux avant leur abattage sera notamment dérogée, s'il n'est pas établi que la cause de cet accident ou de cette mort est consécutive à de mauvais traitements ou à de mauvaises conditions de stabulation mais à des conditions indépendantes de sa volonté telles que des conditions climatiques défavorables ou des stress liés à des opérations antérieures à la stabulation (chargement, transport, déchargement, ingestion de produits divers ...).

8.1.2.(fin) Déchargement des animaux – Transfert de risque - Stabulation des animaux – Bien être des animaux – Autopsie contradictoire

Autopsie contradictoire

Les parties auront recours, en tant que de besoin, à l'autopsie des animaux morts en stabulation pour déterminer les responsabilités, la charge de l'autopsie, obligatoirement pratiquée par un vétérinaire, revenant à la partie responsable si elle peut être déterminée par l'autopsie, à défaut par la partie demanderesse.

Stabulation des animaux (durée)

Sauf cas prévu ci-après, l'exploitant se réserve le droit de faire abattre tous les animaux placés sous sa garde dans les locaux de stabulation dans les 24 heures suivant leur réception.

8.1.3. Entrée des animaux - Contrôle de l'identification des animaux
Inspection Ante Mortem

Avant ou au plus tard lors du déchargement des animaux, l'apporteur doit remettre à l'exploitant tous les documents qui lui permettent de vérifier l'identité des animaux et de disposer de toutes les informations nécessaires pour remplir ses obligations en matière de contrôle réglementaire.

La responsabilité de l'exploitant ne pourra en aucun cas être recherchée pour la mise en consigne, la saisie et éventuellement l'euthanasie d'un animal, en cas de non-respect par l'apporteur des procédures réglementaires d'identification ou absence des documents d'accompagnement réglementairement obligatoires.

Les modalités de réalisation de l'inspection sont prévues dans le cadre d'un accord entre l'abattoir et le service d'inspection vétérinaire de l'établissement.

La fiche de contrôle Ante Mortem est à la disposition des utilisateurs auprès du service Réception Bouverie de l' Abattoir .

L'inspection Ante Mortem, réalisée par les services de réception de l'abattoir sont réalisés dès la réception des animaux , ceux qui sont soumis à test ESB sont immédiatement marqués d'un E, symbole qui sera reporté tout le long de la chaîne d'abattage .

Dans le cas où les animaux sont réceptionnés en stabulation en dehors des horaires prévus ou réservés lors de la prise de rendez-vous, et que l'inspection Ante Mortem ne peut être validée par les autorités sanitaires, l'abattage sera décalé sans que l'exploitant puisse être tenu responsable .

8.1.3. Entrée des animaux - Contrôle de l'identification des animaux Inspection Ante Mortem

L'absence de tout ou partie des documents d'accompagnement conformes, pouvant retarder l'abattage ou mettre en consigne l'animal, ne peuvent être mis que sous la responsabilité de l'utilisateur .

L'exploitant ne pourra en aucun cas être reconnu responsable d'un retard d'abattage provenant d'un différé dans les opérations d'inspection ou d'autres décisions des autorités sanitaires .

8.1.4 Contrôle Cahier des Charges " Saveur de nos Montagnes "

La marque " Saveur de nos Montagnes " définit dans son Cahier des Charges, entre autres, le type, l'âge, la conformation et l'état d'engraissement des animaux .

Un contrôle spécifique est fait en même temps que le contrôle Ante Mortem pour les animaux voulant répondre aux critères de la marque .

8.2. Procédure d'approche des véhicules et de stationnement avant et après déchargement

Seuls les véhicules non déchargés peuvent stationner aux abords des emplacements et quais de déchargement.

Dès la fin des opérations de déchargement et après nettoyage et désinfection, les véhicules de transport des animaux pourront stationner sur les emplacements réservés .

En aucun cas l'exploitant n'assure une prestation de gardiennage des véhicules. Sa responsabilité ne pourra être retenue en cas d'incident ou de dégradation des véhicules laissés en stationnement dans l'enceinte de l'abattoir notamment par des animaux qui pourraient s'échapper lors du déchargement ou pendant leur séjour en stabulation ou lors d'accrochage des véhicules entre eux.

8.3. Organisation des opérations d'abattage – Prévisions d'abattage

Elaboration des prévisions d'abattage – Organisation des abattages

Dans le cadre de prévisions établies sur le moyen terme (3 mois) et réactualisées tous les mois, les utilisateurs de l'abattoir devront le Lundi de chaque semaine informer l'exploitant du nombre d'animaux qui seront livrés à l'abattoir la semaine suivante.

De façon exceptionnelle, il pourra être admis que ces données prévisionnelles hebdomadaire puissent être modifiées jusqu'au vendredi, sous réserve de places disponibles et en fonction des impératifs de l'autorité sanitaire .

Les animaux sont abattus au plus tard le lendemain de leur introduction dans l'abattoir .

L'ordre des abattages sera établi sous la responsabilité de l'exploitant en tenant compte autant qu'il se peut de l'ordre d'arrivée des animaux mais également en fonction des obligations d'allotement des animaux par catégories et âge liées à des impératifs sanitaires et aux contraintes économiques et techniques qui sont propres

Dans la limite de ses possibilités techniques, l'exploitant pourra de façon exceptionnelle accepter des abattages complémentaires dans la mesure où les inspections sanitaires Ante Mortem et Post Mortem peuvent être assurées.

L'application des délais d'abattage prévus ci-avant n'engage toutefois pas l'exploitant en cas de force majeure ou d'empêchement de fonctionnement des installations d'abattage et/ou de réfrigération pour des causes indépendantes de sa volonté (rupture d'approvisionnement électrique, arrêt de travail des services d'inspection sanitaire ou des préposés de l'abattoir ...).

8.4. Traçabilité des carcasses - Opérations de pesée, de classement et de marquage - Comptabilité matière

Traçabilité – Identification des produits issus de l'abattage

La traçabilité des carcasses de gros bovins est assurée en application des dispositions de la norme V46-007 sur la traçabilité des viandes identifiées.

La traçabilité des carcasses des viandes provenant d'autres catégories ou espèces d'animaux est assurée selon des méthodes similaires.

La traçabilité des abats rouges et des cuirs et peaux est assurée par lot utilisateur avec identification par le n° d'abattage .

Les abats blancs ne sont pas identifiés .

Ces informations sont consignées dans le registre comptabilité matière .

L'identification de chaque carcasse est assurée par un numéro d'identification (numéro de tuerie) apposé sur chaque carcasse ou demi-carcasse à l'encre alimentaire selon les dispositions réglementaires en vigueur .

Un code barre EAN 128 est édité à la pesée fiscale et reprend toutes les informations renseignées lors de l'identification en entrée Stabulation .

Ce code EAN 128 suivra l'animal tout le long des process de transformation .

Pesée – classement marquage – Document de pesée – Comptabilité matière

La détermination fiscale et commerciale du poids des carcasses (ainsi qu'éventuellement leur classement et leur marquage) présentées conformément aux dispositions réglementaires en vigueur ou conformément aux dispositions pouvant provenir d'un accord interprofessionnel est sous la seule responsabilité de l'exploitant.

L'exploitant établira pour chaque carcasse un document de pesée dans lequel figureront , outre les indications relatives à l'identification de l'utilisateur et éventuellement les mentions prévues par la réglementation ou des accords interprofessionnels, les résultats de la pesée de la carcasse et de son classement.

Ce document sera remis dans la journée d'abattage en un exemplaire original unique à l'utilisateur de l'abattoir, propriétaire (supposé) de la carcasse au moment de sa pesée et donneur d'ordre en ce qui concerne son abattage. Il n'en sera pas délivré de duplicata .

L'exploitant pourra, à la demande et aux frais d'un utilisateur, établir une attestation d'abattage reprenant au plus les mêmes indications que celles figurant sur le document de pesée.

Une copie du document de pesée, ou une bande de contrôle reprenant les mêmes indications, sera conservée par l'exploitant pendant la durée légale relative à la conservation des documents commerciaux .

Le cas échéant, la trace d'éventuelles modifications apportées au document de pesée ou aux résultats du classement seront conservées par l'exploitant dans les mêmes conditions que celles indiquées au paragraphe précédent.

La catégorie de l'animal (pour les bovins et les ovins) sera indiquée sur chaque demi-carcasse à l'encre indélébile ou au moyen d'une étiquette si son utilisation est réglementairement prévue.

Dans le cadre de sa comptabilité matière, l'exploitant conservera pendant la durée légale prévue pour les documents commerciaux, toutes les indications relatives à l'identité de l'animal dès lors que la gestion de ces indications répond à une obligation réglementaire (mentions relevées sur le passeport, mention relative à sa pesée et à son classement ...).

8.5. Etiquetage des produits - Gestion des démarches qualité

Gestion des viandes et comptabilité matière spécifique - Contrôles

Des données complémentaires à celles indiquées dans le paragraphe précédent sont gérées par l'exploitant et fournies à la demande des utilisateurs.

Outre la tenue par l'exploitant d'une comptabilité matière permettant d'assurer le suivi et la conservation de ces informations et le cas échéant de les justifier, une étiquette (avec code barre EAN 128)reprenant notamment ces données est apposée sur chaque carcasse, demi-carcasse ou quartier.

L'identifiant des étiquettes sera le numéro de tuerie apposé sur la carcasse.

Des accords particuliers écrits seront passés entre chaque utilisateur ou groupe d'utilisateurs et l'exploitant pour définir les détails des prestations qui devront être prises en charge par l'exploitant dans le cadre de la gestion liée à la démarche qualité en cause.

Faute d'accord écrit, aucune responsabilité de l'exploitant ne pourra être retenue quel que soit le problème pouvant survenir sur l'identification des viandes en cause et la justification des mentions pouvant l'accompagner.

8.6. Organisation des opérations d'identification et de traitement des abats et sous-produits

D'une façon générale, tous les abats et sous-produits qui n'auront pas été récupérés par les utilisateurs, soit par négligence en oubliant notamment d'en assurer la prise en charge dans les conditions et délais convenus, soit que ces produits ne soient pas susceptibles d'être individualisés, soit parce qu'ils ont une trop faible valeur unitaire, pourront être commercialisés par l'exploitant pour son propre compte.

Les abats rouges , identifiés par lot Utilisateur (1 lot = 1 utilisateur) peuvent faire l'objet d'une prestation complémentaire (desossage de tete, parage, tranchage , etc...) et de conditionnement par l'exploitant, à définir lors de la prise de rendez-vous .

Ils sont mis à la disposition de l'utilisateur à la fin des opérations de ressuage après transfert dans les installations de conservation.

Les abats blancs ne sont pas individualisés. Ils sont mis à disposition de l'utilisateur après réalisation des premiers traitements réglementairement obligatoires (vidage, lavage, échaudage, epilage lecas échéant) et peuvent également faire l'objet de la réalisation d'opérations complémentaires faites à la demande de l'utilisateur.

Les caillettes de veau ne sont pas individualisées et sont commercialisées par l'exploitant.

Les suifs récupérés avant ou après la fente ne seront pas individualisés et seront commercialisés par l'exploitant pour son propre compte.

Sauf pour des raisons sanitaires, les cuirs (ou les peaux) ne sont pas identifiés et seront commercialisés par l'exploitant pour son propre compte.

8.7. Ressuage, conservation, expédition, livraison des viandes et co-produits

La responsabilité de l'exploitant ne saurait être recherchée dans le cas où les carcasses et abats quittent l'abattoir, sauf dérogations prévues par les règlements en vigueur, avant d'avoir atteint les températures de 7 ° C à coeur pour les carcasses et 3 °C pour les abats.

De même, la responsabilité de l'exploitant ne saurait être recherchée quand les viandes, abats et autres sous-produits sont expédiés sans que soient établis les documents sanitaires et les documents commerciaux d'accompagnement prévus par la réglementation en vigueur.

Les viandes et produits issus de l'abattage ne peuvent être remis aux utilisateurs qu'après la fin des opérations de ressuage.

En conséquence, les viandes et abats sont mis à disposition des utilisateurs et transférés par les soins de l'exploitant dans les chambres froides de conservation ou dans les locaux d'expédition au plus tard le vendredi de la semaine de l'abattage

Aucune réclamation ne pourra être admise sur l'état des carcasses et des viandes au-delà des 36 heures suivant l'abattage.

Les carcasses et abats peuvent être retirées le surlendemain de la date d'abattage

Le personnel de l'exploitant est seul habilité à opérer les manutentions dans les chambres froides.

La responsabilité de l'exploitant est dérogée en ce qui concerne les produits d'abattage lorsque ceux-ci n'ont pas été enlevés dans les délais indiqués ci-avant.

La préparation du chargement (dont la mise en quartiers) et le chargement des viandes et abats sont sous la responsabilité de l'exploitant. Les opérations pratiquées sur les carcasses et quartiers doivent se limiter à la coupe de gros .

En dehors des jours et heures fixés, la mise à disposition des viandes et abats reste possible dans le cas de nécessité reconnue valable par l'exploitant et sous réserve que l'utilisateur concerné acquitte les redevances complémentaires correspondant aux charges ainsi créées.

8.8. L'abattage d'urgence

Un service d'abattage d'urgence est prévu aux heures et jours habituels d'abattage . Les animaux pouvant être abattus dans le cadre de la réglementation relative aux abattages d'urgence doivent impérativement être accompagnés des documents prévus par la réglementation.

L'apporteur sera dès que possible informé, à titre indicatif ,des délais d'abattage auxquels il doit s'attendre. La responsabilité de l'exploitant ne saurait être engagée en cas de mort de l'animal avant qu'il ait pu être procédé à l'abattage même si l'abattage n'est pas pratiqué immédiatement.

Les opérations d'abattage d'urgence ne sont réalisées qu'en présence du propriétaire de l'animal ou de son représentant et uniquement dans les horaires définis

En cas de litige, une autopsie réalisée selon les mêmes modalités et dans les mêmes conditions que celle prévue à l'article 8.1.2. pour les animaux morts en stabulation déterminera les responsabilités de chacune des parties.

9. Notifications – Litiges - Sanctions

Toutes les notifications doivent être réalisées par écrit et envoyées à la partie adverse par lettre recommandée avec accusé de réception

Le délai de réponse ne doit pas dépasser 15 jours .

Le Tribunal Administratif de Grenoble est le seul compétent pour gérer les litiges .

Dans le cadre d'une politique Qualité, un cahier de Doléances est mis à la disposition des utilisateurs et sera analysé chaque mois en réunion de comité de direction afin d'apporter les mesures correctives nécessaires .

En cas de non respect du présent règlement, des pénalités peuvent être exercées et elles peuvent être soit financières, soit une suspension temporaire ou définitive des abattages (voir Annexe) .

Références des principaux textes réglementaires

© FN E A P - Règ le m ent d' exp l oi ta ti on
Norme AFNOR V46-007
Protocole accord NORMABEV du 20 juin 2010
GBPH Interbev du 01/02/2011
FAO/OMS 2004
N2010-8251 DGAL du 30/08/2010
Arrete du 02/10/78

ANNEXE 5 programme d'investissement et renouvellement

Matériel	Année acquisition	Renouvellement Investissement	Montant Investissement	Amortissement										
				2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025	2026	2027	2028	
Echaudeuse	2020	Renouvellement	40 000,00 €		5 714,29 €	5 714,29 €	5 714,29 €	5 714,29 €	5 714,29 €	5 714,29 €	5 714,29 €	5 714,29 €		
Restrainer	2023	Investissement	60 000,00 €						8 571,43 €	8 571,43 €	8 571,43 €	8 571,43 €	8 571,43 €	8 571,43 €
Arrache cuir	2021	Investissement	40 000,00 €				5 714,29 €	5 714,29 €	5 714,29 €	5 714,29 €	5 714,29 €	5 714,29 €	5 714,29 €	5 714,29 €
Raffineuse	2026	Investissement	20 000,00 €										2 857,14 €	2 857,14 €
Machine sous vide	2022	Renouvellement	15 000,00 €					2 142,86 €	2 142,86 €	2 142,86 €	2 142,86 €	2 142,86 €	2 142,86 €	2 142,86 €
Pompe à sang	2019	Renouvellement	10 000,00 €		1 428,57 €	1 428,57 €	1 428,57 €	1 428,57 €	1 428,57 €	1 428,57 €	1 428,57 €	1 428,57 €		
Echangeur	2027	Renouvellement	40 000,00 €											5 714,29 €
Compresseur	2019	Investissement	15 000,00 €		3 000,00 €	3 000,00 €	3 000,00 €	3 000,00 €	3 000,00 €	3 000,00 €	3 000,00 €	3 000,00 €		
Renouvellement réseau rail	2024	Renouvellement	30 000,00 €								4 285,71 €	4 285,71 €	4 285,71 €	4 285,71 €
Arrache peau	2025	Renouvellement	20 000,00 €									2 857,14 €	2 857,14 €	2 857,14 €
Pesée fiscale	2024	Renouvellement	10 000,00 €								1 428,57 €	1 428,57 €	1 428,57 €	1 428,57 €
Stérilisateurs	2023	Renouvellement	10 000,00 €						1 428,57 €	1 428,57 €	1 428,57 €	1 428,57 €	1 428,57 €	1 428,57 €
Bouverie	2025	Investissement	7 000,00 €									1 000,00 €	1 000,00 €	1 000,00 €
Scie sternum	2020	Renouvellement	6 000,00 €			857,14 €	857,14 €	857,14 €	857,14 €	857,14 €	857,14 €	857,14 €	857,14 €	
Epileuse	2019	Renouvellement	2 500,00 €		357,14 €	357,14 €	357,14 €	357,14 €	357,14 €	357,14 €	357,14 €	357,14 €		
Réseau rail passy	2019	Investissement	6 000,00 €		857,14 €	857,14 €	857,14 €	857,14 €	857,14 €	857,14 €	857,14 €	857,14 €		
TOTAL			331 500,00 €	0,00 €	11 357,14 €	12 214,29 €	17 928,57 €	20 071,43 €	30 071,43 €	35 785,71 €	39 642,86 €	31 142,86 €	36 000,00 €	

Amortissement linéaire sur 7 ans

PJ4 : Programme d'investissement et de renouvellement

	Investissement
Investissement 2019	33 500,00 €
Investissement 2020	46 000,00 €
Investissement 2021	40 000,00 €
Investissement 2022	15 000,00 €
Investissement 2023	70 000,00 €
Investissement 2024	40 000,00 €
Investissement 2025	27 000,00 €
Investissement 2026	20 000,00 €
Investissement 2027	40 000,00 €
Investissement 2028	
TOTAL	331 500,00 €

ANNEXE 6

BUDGET PREVISIONNEL 2018 à 2020

SAS ABATTOIR MONTS ET VALLEES	Prévision 2018	2019	2020	2021	2022	2023
PRODUITS DE L'ACTIVITE	1 262 138 €	1 320 612 €	1 362 500 €	1 389 017 €	1 428 76 €	1 502 387 €
CHIFFRE D'AFFAIRES	1 262 138 €	1 320 612 €	1 362 500 €	1 389 017 €	1 428 76 €	1 502 387 €
Ventes de marchandises	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €
- Coût d'achat des marchandises	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €
MARGE COMMERCIALE	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €
Production vendue	1 262 138 €	1 320 612 €	1 362 500 €	1 389 017 €	1 428 476 €	1 502 87 €
Vente de cuirs et pds résiduels	36 640 €	58,40 €	36 640 €	36 640 €	36 640 €	38 472 €
Total abattage - remise + découpe	991 414 €	1 580 €	1 021 156 €	1 041 580 €	1 062 411 €	1 127 12 €
<i>Abattage</i>	<i>610 864 €</i>	<i>974 €</i>	<i>629 190 €</i>	<i>641 774 €</i>	<i>654 610 €</i>	<i>694 475 €</i>
<i>dont Remise gros volumes</i>	<i>-197 539 €</i>	<i>-315 €</i>	<i>-203 465 €</i>	<i>-207 534 €</i>	<i>-218 035 €</i>	<i>-224 576 €</i>
<i>Découpe</i>	<i>578 088 €</i>	<i>921 €</i>	<i>595 431 €</i>	<i>607 340 €</i>	<i>619 486 €</i>	<i>657 213 €</i>
Prestation d'équarissage (traitement des déchets)	65 961 €	67 940 €	69 298 €	70 684 €	72 805 €	74 989 €
Frais de transport	15 000 €	15 450 €	15 759 €	16 074 €	16 556 €	17 053 €
Cotisations collectées et reversées	32 841 €	33 498 €	34 168 €	34 851 €	35 896 €	36 973 €
Mise à disposition	45 000 €	45 900 €	47 277 €	48 223 €	49 669 €	51 159 €
Frais d'emballages	12 282 €	12 528 €	12 779 €	13 034 €	13 425 €	13 828 €
Activité transformation Tonnage	18T	25T	30T	30T	30T	40T
Activité transformation CA	63 000 €	4 €	87 500 €	105 000 €	107 100 €	142 800 €
+/- Production stockée	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €
+ Production immobilisée	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €
PRODUCTION DE L'EXERCICE	1 262 138 €	1 320 612 €	1 362 500 €	1 389 017 €	1 428 76 €	1 502 387 €
- Matières premières	72 207 €	6,1%	78 896 €	84 657 €	86 975 €	89 349 €
Achats consommés de matières premières	59 607 €	95,00 €	61 396 €	63 237 €	65 135 €	67 089 €
Ingrédients pour fabrication et emballages	12 600 €	0,70 €	17 500 €	21 420 €	21 840 €	22 260 €
- Sous-traitance (directe)	199 884 €	17%	208 411 €	214 950 €	222 735 €	229 409 €
Etudes et prestations	73 552 €		75 023 €	77 274 €	79 592 €	81 980 €
Analyse laboratoire	3 120 €		3 120 €	3 500 €	3 600 €	3 700 €
Sous-traitance Prestation abattage et découpe	64 069 €		69 351 €	71 431 €	74 289 €	76 517 €
Prestation main d'œuvre (participation éleveur + emballage)	59 143 €		60 918 €	62 745 €	65 255 €	67 213 €
MARGE DE PRODUCTION	990 047 €	1 033 305 €	1 062 893 €	1 079 308 €	1 109 718 €	1 168 165 €
MARGE BRUTE TOTALE	990 047 €	78%	1 033 305 €	1 079 308 €	1 109 718 €	1 168 165 €
- Autres achats	73 450 €	75 571 €	76 700 €	80 500 €	84 000 €	87 000 €
Electricité	41 000 €	42 230 €	42 500 €	44 000 €	46 000 €	47 000 €
Eau	11 550 €	11 781 €	12 000 €	12 500 €	13 000 €	13 500 €
Gaz	9 000 €	9 180 €	9 500 €	10 000 €	10 500 €	11 000 €
Carburant	6 000 €	6 180 €	6 500 €	7 000 €	7 500 €	8 000 €
Petit outillage	3 500 €	3 700 €	3 700 €	4 000 €	4 000 €	4 500 €
Fournitures administratives de bureau	2 400 €	2 500 €	2 500 €	3 000 €	3 000 €	3 000 €
- Charges externes	166 350 €	174 250 €	192 450 €	189 550 €	196 050 €	199 150 €
Déneigement	5 000 €	5 000 €	5 000 €	6 000 €	6 000 €	6 000 €
Maintenance informatique	4 700 €	5 000 €	5 000 €	5 500 €	5 500 €	5 500 €
Abonnement blanchisserie	10 200 €	10 500 €	10 500 €	11 000 €	11 000 €	11 000 €
Crédit bail Mégane VU	4 600 €	4 600 €	4 600 €	4 600 €	4 600 €	4 600 €
Location immobilière	10 000 €	2 000 €	2 000 €	2 000 €	2 000 €	2 000 €
Location matériel technique	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €
Location matériel de transport	22 400 €	22 400 €	22 400 €	22 400 €	22 400 €	22 400 €
Entretien immobilier (yc extincteurs + nettoyage des locaux)	15 600 €	20 000 €	22 000 €	23 000 €	25 000 €	26 000 €
Entretien matériel technique	33 000 €	40 000 €	55 000 €	42 000 €	45 000 €	45 000 €
Entretien matériel de transport	1 000 €	2 000 €	2 000 €	2 500 €	2 500 €	2 500 €
Maintenance (froid et pesage)	8 700 €	10 000 €	10 000 €	13 000 €	13 000 €	14 000 €
Assurances	11 000 €	11 300 €	11 500 €	12 000 €	12 500 €	13 000 €
Doc. générale (Terre des Savoies)	100 €	100 €	100 €	100 €	100 €	100 €
Honoraires comptabilité, social et juridique	15 000 €	16 000 €	17 000 €	18 000 €	19 000 €	19 000 €
Frais d'acte et de contentieux	100 €	100 €	100 €	100 €	100 €	100 €
Publicité, annonces et insertions	250 €	250 €	250 €	250 €	250 €	250 €
Transport sur achats	3 300 €	3 500 €	3 500 €	4 000 €	4 000 €	4 000 €
Voyages et déplacements	9 500 €	9 500 €	9 500 €	10 000 €	10 000 €	10 000 €
Missions et réceptions	1 500 €	1 500 €	1 500 €	1 500 €	1 500 €	1 500 €
Frais postaux	1 000 €	1 000 €	1 000 €	1 200 €	1 200 €	1 200 €
Frais de téléphone	6 000 €	6 000 €	6 000 €	6 500 €	6 500 €	7 000 €
Services bancaires	1 000 €	1 000 €	1 000 €	1 200 €	1 200 €	1 300 €
Cotisations prof. FNEAP	2 400 €	2 500 €	2 500 €	2 700 €	2 700 €	2 700 €
VALEUR AJOUTÉE	750 247 €	783 484 €	793 743 €	809 258 €	829 668 €	882 000 €
+ Subvention d'exploitation	14 400 €	14 400 €	14 400 €	14 400 €	14 400 €	14 400 €
- Impôts et taxes	45 410 €	46 333 €	47 142 €	48 268 €	49 561 €	50 890 €
Taxe d'apprentissage et formation c.	8 070 €	8 200 €	8 200 €	8 500 €	8 600 €	8 700 €
CFE et taxe foncière	4 500 €	4 635 €	4 774 €	4 917 €	5 065 €	5 217 €
Cotisations collectées et reversées	32 841 €	33 498 €	34 168 €	34 851 €	35 896 €	36 973 €
- Salaires et traitements	448 306 €	457 272 €	470 991 €	485 120 €	499 674 €	514 664 €
- Charges sociales - NET CICE	157 376 €	35%	160 523 €	165 339 €	170 299 €	175 408 €
- Médecine du travail et frais de formation	5 000 €	5 000 €	5 000 €	5 500 €	5 500 €	5 500 €
EXCEDENT BRUT D'EXPLOITATION	108 555 €	128 756 €	119 672 €	114 470 €	113 925 €	144 680 €
Transf. de charges et autres pds	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €
- Dotations aux amortissements	63 910 €	63 910 €	79 624 €	91 781 €	95 399 €	96 502 €
- Autres charges d'exploitation	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €
RESULTAT D'EXPLOITATION	44 645 €	64 846 €	40 048 €	22 689 €	18 526 €	48 189 €
+ Produits financiers	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €
- Charges financières	13 575 €	13 575 €	16 875 €	17 696 €	16 333 €	14 229 €
RESULTAT COURANT	31 070 €	51 271 €	23 173 €	4 993 €	2 193 €	33 960 €
+ Produits exceptionnels	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €
- Charges exceptionnelles	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €
- Participation des salariés	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €
- Impôts sur les sociétés	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €
RESULTAT DE L'EXERCICE	31 070 €	51 271 €	23 173 €	4 993 €	2 193 €	33 960 €
EXCEDENT BRUT D'EXPLOITATION	108 555 €	128 756 €	119 672 €	114 470 €	113 925 €	144 680 €
Annuités d'emprunt	94 676 €	92 165 €	93 903 €	106 079 €	110 799 €	111 736 €
Investissements	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €
Emprunts	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €
Autres ressources et opérations diverses	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €
TRESORERIE ANNUELLE	13 879 €	36 591 €	25 769 €	8 391 €	3 126 €	32 955 €
Variation BFR	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €
Trésorerie début	73 214 €	87 093 €	123 684 €	149 453 €	157 844 €	160 970 €
TRESORERIE FIN	87 093 €	123 684 €	149 453 €	157 844 €	160 970 €	193 920 €

Détail des Prestations Abattoir Pays du Mont-Blanc HTVA / Kg Carcasse**Proposition tarifs applicables au 1/01/2019**

1. Prestation Abattage	Prix / Kg Carcasse de base 2018	Proposition 2019	remise / Kg carcasse base 50t/an(*)	Prix / Kg Carcasse base 50t /an	remise / Kg carcasse base 100t/an(*)	Prix / Kg Carcasse base 100t /an (*)
Bovin	1,01 €	1,08 €	-0,30 €	0,78 €	-0,40 €	0,68 €
Veau	1,18 €	1,26 €	-0,30 €	0,96 €	-0,40 €	0,86 €
Equin	1,01 €	1,08 €	-0,30 €	0,78 €	-0,40 €	0,68 €
Ovin à partir 12kg	1,52 €	1,56 €	-0,30 €	1,26 €	-0,40 €	1,16 €
Ovin moins 12kg forfait	27,04 €	28,00 €	0,00 €	28,00 €	0,00 €	28,00 €
Agneau rituel forfait	41,60 €	40,00 €	0,00 €	40,00 €	0,00 €	40,00 €
Brebis/bélier rituel forfait	52,00 €	52,00 €	0,00 €	52,00 €	0,00 €	52,00 €
Caprin	1,52 €	1,52 €	-0,30 €	1,22 €	-0,40 €	1,12 €
Chevreau forfait	27,04 €	28,00 €	0,00 €	28,00 €	0,00 €	28,00 €
Porcin	0,82 €	0,83 €	-0,30 €	0,53 €	-0,40 €	0,43 €

(*)Une remise sera proposée sur le tarif de base aux personnes, structures, associations, ... faisant abattre ou s'engageant à faire abattre plus de 50 ou 100t/an. Pour les structures collectives, leurs membres peuvent bénéficier de la remise correspondante en direct.

Autres Prestations Reglementaires Abattage			tarifs 2018	proposition 2019
Traitement des dechets equarissage	Prix / Kg Carcasse	Toutes espèces	0,08 €	0,08 €
Mise en quartier (**)		bovin	0,20 €	0,20 €
Test ESB nés après le 1/01/2002	Forfait	Bovin	47,00 €	47,00 €

(**) Mise à disposition en hall expédition des quartiers (art8, del

2. Découpe			Tarifs 2018	Proposition 2019
Prix / Kg Carcasse	Equarissage Découpe	toutes espèces	0,05 €	0,05 €
Prix / Kg Carcasse	Découpe S/P	Bovin / Equin	0,52 €	0,54 €
	Découpe PAD		0,42 €	0,43 €
	Tranchage		0,20 €	0,20 €
Total	1,14 €		1,17 €	
Prix / Kg Carcasse	Découpe S/P	Veau	0,63 €	0,65 €
	Découpe PAD		0,42 €	0,43 €
	Tranchage		0,20 €	0,20 €
Total	1,25 €		1,28 €	
Prix / Kg Carcasse	Découpe S/P	Ovin	0,65 €	0,67 €
	Découpe PAD		0,42 €	0,43 €
	Tranchage		0,28 €	0,30 €
Total	1,35 €		1,40 €	
Prix / Kg Carcasse	Découpe S/P	Caprin	0,74 €	0,76 €
	Découpe PAD		0,56 €	0,56 €
	Tranchage		0,28 €	0,30 €
Total	1,58 €		1,62 €	
Prix / Kg Carcasse	Découpe S/P	Porcin	0,31 €	0,32 €
	Découpe PAD		0,25 €	0,26 €
	Tranchage		0,26 €	0,26 €
Total	0,82 €		0,84 €	

3. Mise sous vide			tarifs 2018	proposition 2019
Prix Kg/carcasse	s/vide Piece entiere (***)	Toutes espèces	0,31 €	0,33 €
prix / kg carcasse	Tranchage en Portion Consomm.	Bœuf Veau	0,37 €	0,39 €
prix / kg carcasse	Tranchage en Portion	Ovin	0,45 €	0,48 €
prix / kg carcasse	Tranchage en Portion	Porcin	0,49 €	0,50 €
prix / kg carcasse	Alotissement Catégoriel	Toutes espèces	0,16 €	0,17 €
	Alotissement MIX CARTON 10KG		0,25 €	0,26 €
prix/kg carcasse	alotissement à la carte	toutes espèces	0,35 €	0,37 €

(***) si pas de tranchage ni ficelage x Kg carcasse

4. Emballage Carton		Tarifs 2018	proposition 2019
Forfait	Cout du carton petit modèle	0,50 €	0,50 €
Forfait	Cout du carton grand modèle	1,00 €	1,00 €

5. Prestations complémentaires facultatives			
Prestations complémentaires facultatives (forfait sauf sang)	Prix HTVA 2018	Prestations complémentaires	Prix HTVA Proposition 2019
Prestation récupération du sang €/l	1,00 €	Prestation récupération du sang (€/l)	1,00 €
Pénalité Animaux sales Catégorie D (***)	100,00 €	Pénalité animaux sales classés D (***)	100,00 €
Blanchissage abats bœuf (unité)	25,00 €	Blanchissage abats gros bovins (par animal)	25,00 €
Blanchissage Désossage Abats veau (unité)	40,00 €	Désossage blanchissage tête de veau (par animal), comprenant blanchissage panse	40,00 €
livraison (€ / kg) (dans le cadre des circuits de livraison organisés)	0,20 €	livraison (€ / kg) (dans le cadre des circuits de livraison organisés)	0,25 €

NB : D'autres prestations peuvent être élaborées suivant les souhaits et besoins des utilisateurs et feront l'objet d'une tarification au gré à gré.

(***) accord interprofessionnel INTERBEV

Annexe 8

REDEVANCE D'USAGE

La redevance d'usage est fixée à la carcasse :

Gros bovins/Equins : 4,75 €/carcasse

Veau : 1,90 €/carcasse

Ovins/Caprins : 0,25 €/carcasse

Porcs : 0,95 €/ carcasse

Annexe 9

Tableau d'amortissement de l'investissement de l'immeuble de Passy

L'amortissement du bâtiment de Passy :

Amortissement linéaire de l'investissement de 556 386 € sur 30 ans soit un amortissement de 18 546€/an (voir contrat de prêt ci-joint).

LISTE DES IMMOBILISATIONS

SAS Abattoir Monts et Vallées

Du 01/01/2017 au 31/12/2017

Calcul des amortissements à date du 31/12/2017

Transfert des amortissements à date du 31/12/2017

N°	Désignation	Date d'acquisition	Valeur d'acquisition	Durée d'amort / Date de Cession	AMORTISSEMENTS					Valeur nette fin d'exercice
					Taux	Mod	Antérieurs	De l'exercice	Cumulés	
20510000 LOGICIELS										
1	LOGICIEL FJO	30/01/14	5 550,01	3,00	33,33	Lin E	5 400,97 E	149,04 E	5 550,01	
2	LOGICIEL SWL GROUPE E	20/07/15	900,00	1,00	100,00	Lin E	900,00 E	E	900,00	
3	MICROSOFT OFFICE	23/06/17	239,00	3,00	33,33	Lin E	E	41,60 E	41,60	197,40
	Cumul du compte	20510000	6 689,01			E	6 300,97 E	190,64 E	6 491,61	197,40
	(hors cessions)		6 689,01			E	6 300,97 E	190,64 E	6 491,61	197,40
21310000 BATIMENTS										
1	BATIMENT PASSY	31/07/17	556 386,15	30,00	3,33	Lin E	E	7 727,51 E	7 727,51	548 658,64
	Cumul du compte	21310000	556 386,15			E	E	7 727,51 E	7 727,51	548 658,64
	(hors cessions)		556 386,15			E	E	7 727,51 E	7 727,51	548 658,64
21510000 INSTALLATION COMPL SPECIFIQUE										
1	I700S COMBINE DE PESA	31/07/12	7 101,00	5,00	35,00	Dér E	6 272,55 E	828,45 E	7 101,00	
2	CR200/CR200S PC AVEC B31	07/12	2 899,00	5,00	35,00	Dér E	2 560,78 E	338,22 E	2 899,00	
3	BACS DE RETENTION	19/09/12	552,72	5,00	35,00	Dér E	473,50 E	79,22 E	552,72	
4	CANON A MOUSSE MOBY	13/09/12	2 591,28	5,00	35,00	Dér E	2 228,51 E	362,77 E	2 591,28	
5	CAILLBOTIS PLASTIQUE	01/01/17	1 021,23	5,00	20,00	Lin E	E	204,25 E	204,25	816,98
6	MACHINE SOUS VIDE DO	31/10/17	16 200,00	5,00	20,00	Lin E	E	540,00 E	540,00	15 660,00
7	HACHOIR PREMELANGEU	31/10/17	12 600,00	5,00	20,00	Lin E	E	420,00 E	420,00	12 180,00
8	PETRIN MELANGEUR 125	31/10/17	5 100,00	5,00	20,00	Lin E	E	170,00 E	170,00	4 930,00
9	POUSSOIR SOUS VIDE R	31/10/17	26 000,00	5,00	20,00	Lin E	E	866,67 E	866,67	25 133,33
10	FORMEUSE A STEAK HAC	31/10/17	7 400,00	5,00	20,00	Lin E	E	246,67 E	246,67	7 153,33
11	EPLUCHEUSE DECOUENN	31/10/17	8 700,00	5,00	20,00	Lin E	E	290,00 E	290,00	8 410,00
12	CELLULE DE REFROIDISS	13/11/17	20 935,60	5,00	20,00	Lin E	E	558,28 E	558,28	20 377,32
	Cumul du compte	21510000	111 100,83			E	11 535,34 E	4 904,53 E	16 439,87	94 660,96
	(hors cessions)		111 100,83			E	11 535,34 E	4 904,53 E	16 439,87	94 660,96
21540000 MATERIEL OUTIL. INDUSTRIEL										
1	MACHINE SOUS VIDE PO	25/09/12	15 750,00	5,00	35,00	Dér E	13 440,00 E	2 310,00 E	15 750,00	
2	EPLUCHEUSE DECOUENN	25/09/12	3 000,00	5,00	35,00	Dér E	2 560,00 E	440,00 E	3 000,00	
3	CHARIOT INOX 200 L	25/09/12	1 590,00	5,00	35,00	Dér E	1 356,80 E	233,20 E	1 590,00	
4	BARRIERES	29/10/12	7 880,00	5,00	35,00	Dér E	6 575,42 E	1 304,58 E	7 880,00	
5	ARRACHE CRAVATE	29/10/12	2 880,00	5,00	35,00	Dér E	2 403,20 E	476,80 E	2 880,00	
6	POING D AIDE DEPOUILL	29/10/12	1 200,00	5,00	35,00	Dér E	1 001,33 E	198,67 E	1 200,00	
7	SKIP CHARGEMENT	29/10/12	7 400,00	5,00	35,00	Dér E	6 174,89 E	1 225,11 E	7 400,00	
8	ARRACHEUR PEAUX	29/10/12	16 595,00	5,00	35,00	Dér E	13 847,61 E	2 747,39 E	16 595,00	
9	NETTOYEUR HP HD	31/10/12	980,00	5,00	35,00	Dér E	816,67 E	163,33 E	980,00	