

Dans le cœur de l'usine de viande

Le site choletais de Charal a accueilli en juin des salariés et leurs familles pour visiter les installations. L'occasion de découvrir le fonctionnement d'une usine qui emploie plus de 1 000 personnes.



Cholet, samedi 18 juin. Les visiteurs ont découvert tous les niveaux de production par petits groupes d'une quinzaine de personnes. Photos CO - Etienne LIZAMBARD

Vivien LEROUX

vivien.leroux@courrier-ouest.com

Le samedi matin, l'usine Charal de Cholet tourne au ralenti. Week-end oblige, l'activité est réduite dans un certain nombre d'ateliers. Pourtant, ce 18 juin, le parking et les abords du site sont largement garnis. Un barnum a même été installé. Tenue de protection blanche sur le dos et bottes en caoutchouc aux pieds, le directeur Bruno Aurier se charge de l'accueil. Les 4, 11 et 18 juin, le siège social de l'entreprise a organisé des opérations portes ouvertes pour les membres du personnel et leurs familles. « Ça fait très longtemps que nous n'avons pas pratiqué ce genre de choses, explique Bruno Aurier. C'est difficile à faire compte tenu des règles d'hygiène. Mais c'est une demande rémanente des salariés. Alors, pour les trente ans de Charal, on a décidé de le mettre en place. »

800 à 900 personnes se sont inscrites pour ces visites guidées dans les entrailles d'un site industriel majeur du bassin choletais. « Normalement, l'accès n'est pas libre », prévient d'emblée le directeur, micro en main. Après un passage obligatoire par les vestiaires pour revêtir la tenue réglementaire (charlotte, chaussons et blouse à usage unique), le tour du propriétaire commence par la partie abattoir.

McDo, la compta, le froid, la faim

Bruno Aurier y insiste sur la mauvaise image que véhicule parfois cette spécialité. « Je suis énervé par les vidéos que je peux voir. Ce n'est pas comme ça que ça se passe dans la plupart des abattoirs. » Découpe de la viande, répartition, emballage, les différentes étapes de la production sont présentées en détail dans

ce parcours d'1 h 30 agrémenté de vidéos et de panneaux explicatifs. Le petit groupe de 15 personnes, dont la moitié d'enfants, est tout ouïe. Il faut dire que l'ambiance est glaciale. « Il fait quelle température ici ? », s'enquiert un jeune auprès de sa maman. Dans les différentes salles, la gestion du froid est cruciale. Tous les salariés présents, pour la majeure partie habitués des bureaux, et leur progéniture, en prennent conscience. Les opérateurs travaillent dans le froid et le respect rigoureux de l'hygiène. Rien ne dépasse ou presque. Même le broyeur servant à préparer les steaks hachés est immaculé. Au détour de l'atelier de découpe, Bruno Aurier présente sur un stand les divers morceaux de viande de bœuf qu'on peut retrouver, évoquant au passage certains débouchés pour l'activité du site. « On vend à une usine qui fabrique les steaks hachés pour McDo. Quand vous

allez chez McDo, il y a du Charal quand même ! » « Bonne réponse pour intéresser les enfants », sourit une adulte. La visite s'achève par les ateliers d'emballage, la mise en palettes et la partie administrative. Midi est passé. Laurent, venu voir où sa compagne travaille, est mis en appétit. « Ça me donne faim tout ça. » En faisant découvrir son bureau à son jeune fils de onze ans, Véronique, salariée du service comptabilité, approuve la démarche de la société. « J'ai souvent l'occasion d'aller sur le site, mais c'est une première pour ma famille. Ça leur permet de voir que la société n'est pas sale, comment certains peuvent le penser. » Son fils était surtout venu voir le bureau de maman. Pour comprendre un peu mieux son métier. « Mais tu t'occupes de quoi en fait ici ? »

Charal, un site industriel majeur du bassin choletais

Née en 1986, la marque Charal fête ses trente ans cette année. Localement, il s'agit d'un des principaux employeurs du bassin.

Le site de Charal est clairement un poids lourd de l'économie choletaise. Un millier de personnes travaillent sur plus de 72 000 m² bordant le périphérique, à deux pas du marché aux bestiaux. Parmi elles, 200 bouchers, métier caractéristique du secteur. Cholet est le lieu de production le plus important de la marque mais aussi le siège social et une plateforme logistique. En tout, la société trentenaire possède huit sites en France pour 3 000 salariés. « Ici, nous nous occupons de l'abattage, de

la découpe et la préparation de produits élaborés, précise Bruno Aurier, le directeur. C'est ce que nous appelons les trois transformations. »

Steak et carpaccio
Charal travaille avec 10 000 éleveurs et produit plus de 300 références. Ça va du classique steak haché au saucisson, morceaux de bœuf ou carpaccio mariné. La grande distribution représente la très large majorité des clients de la marque, qui conditionne aussi des produits sous d'autres appellations avec du porc et de l'agneau notamment. Depuis 2008, Charal est une filiale du groupe Bigard, spécialisé dans les rayons boucherie et surgelés.



Charal expédie des produits dans toute la France.