



FICHE PROJET

Programme FEDER-FSE+ 2021-2027

Instance de Consultation des Partenaires du : 30/01/2023

N° Identifiant : 35630

Bénéficiaire : LANORE ERRECART
RD 934
LIEU DIT ALHASTIA
64220
ISPOURE

Statut juridique :

Société à responsabilité limitée (sans autre indication)

Intitulé de l'opération :

Construction d'un atelier de découpe de porcs lourds et de transformation en jambon de Bayonne et fabrication de salaisons sèches

Localisation :

64220 ISPOURE

Axe prioritaire :

Axe 1. Une Nouvelle-Aquitaine qui conforte ses capacités de recherche et d'innovation, accompagne la transformation numérique et la croissance économique de son territoire, dans un objectif de développement juste et équilibré

Objectifs spécifiques :

1.3 - Renforcer la croissance durable et la compétitivité des PME et la création d'emplois dans les PME y compris par des investissements productifs

Fonds :

FEDER

Descriptif du projet, objectifs poursuivis :

CAPACITE DE PRODUCTION :

La SARL LANORE ERRECART souhaite créer un outil de 2021m2 permettant de réaliser des prestations de service pour le compte de la SAS PARIS MANEX.

Le prévisionnel de la SARL LANORE ERRECART est calqué sur le développement de la SAS PARIS MANEX :

Activité hebdomadaire (poids frais)	N	N+1	N+2
Découpe de porc 150 kg (nb)	100	110	120
Fabrication de jambon de Bayonne 24 mois (nb)	200	220	240
Fabrication de saucisson chorizo (kg frais)	1800	1980	2160
Fabrication de saucisse fraîche (kg frais)	603	663	724
Fabrication de coppa (kg frais)	700	770	840
Fabrication de ventrèche (kg frais)	675	743	810

En complément des prestations de service, la fabrication de 100 jambons de Bayonne âgés de 14 mois par semaine est prévue.

CA PREVISIONNEL :

	N	N+1	N+2
Chiffre d'affaire prévisionnel K euros HT	1 427 Keuros	1 839 Keuros	2 269 Keuros

ENVIRONNEMENT :

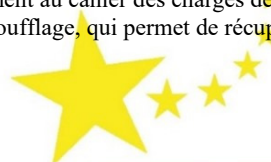
L'énergie utilisée est l'électricité. La puissance installée est d'environ 630 KVA.

Une étude est en cours pour mettre en place 1 000M2 de panneau photovoltaïque, en autoconsommation.

La production de froid est assurée par un groupe eau glacée. La récupération de chaleur est totale et permet d'assurer la production de l'eau chaude sanitaire et process (batterie chaude des installations de séchage).

Le process de fabrication de nécessite pas d'eau. L'eau employée est destinée au lavage des locaux. L'estimation des besoins est inférieure à 10m3/jour.

Le process de salage permet de maîtriser la qualité des eaux usées. Conformément au cahier des charges de l'IGP Jambon de Bayonne le salage est réalisé au sel sec. Le dessalage des jambons se fait par soufflage, qui permet de récupérer le sel usagé sous forme solide et ainsi limiter la concentration dans les eaux usées.





Les rejets en matière grasse sont faibles. Seul le dépannage des jambons en fin de séchage génère un rejet significatif en matière grasse, qui peut nécessiter un important dispositif de pré traitement des eaux usées. Afin de limiter les investissements, et de maîtriser les effluents, le dépannage des jambons sera effectué à sec, et permettra ainsi de ne pas générer de matière grasse dans les eaux usées.

Le projet prévoit une pièce de congélation, afin de stocker les « bas morceaux » de découpe de porc et ainsi prétendre à une meilleure valorisation.

Un diagnostic 3D est en cours pour la mise en place d'une démarche RSE.

CONDITIONS DE TRAVAIL :

L'ergonomie des postes de travail garantit la productivité, la réduction des maladies professionnelles et des risques d'accident du travail.

- Réseau aérien pour carcasse et pièce de découpe ;
- Rampe d'affalage et tapis découpe motorisé ;
- Salage en ligne des jambons ;
- Hauteur de chargement limitée des cadres de salage à 1,70 m ;
- Gerbeur électrique ;
- Hachoir, mélangeur, poussoir équipé de chargeur.

M. ERRECART est agriculteur, gérant de la société ABOTIA (producteur de vin et de PORC LOURD) dans le département des Pyrénées Atlantiques.

M. ERRECART est gérant de la société SAS PARIS-MANEX dont l'objet est de promouvoir et commercialiser sa production de viande de porc et de salaisons. La société PARIS-MANEX connaît une forte croissance et de nouvelles perspectives de développement se présentent.

Cette société fait aujourd'hui appel à des prestataires extérieurs pour réaliser l'abattage, la découpe et la transformation des porcs.

M. ERRECART a souhaité intégrer les phases de découpe et de transformation des porcs pour faire face au développement de son commerce, en s'associant avec M. LANORE, pour ses compétences techniques en gestion d'outil de production de découpe de porc, de fabrication de jambons de Bayonne et de salaisons.

Messieurs ERRECART et LANORE, s'associent via les sociétés suivantes pour créer un outil de découpe porcs et transformation en salaisons sèches :

SARL LANORE-ERRECART Capital Social : 200 000euros

51% : SAS PARIS MANEX

Maison Abotia 64220 ISPOURE

Responsable : Jean-Pierre ERRECART

49% : SAS D.LANORE

Centre de Gros 65310 LALOUBERE

Responsable : David LANORE

La SAS PARIS MANEX commercialise les porcs du domaine ABOTIA.

Les porcs, nés et élevés dans la zone de l'IGP JABON DE BAYONNE, issus d'un croisement DUROC, sont élevés pendant 10 mois, nourris avec de l'aliment fabriqué à la ferme pour donner des carcasses lourdes.

La viande est qualitative, rouge et persillée. Les porcs sont abattus à l'abattoir de Saint Jean Pied de Port (64) et seront découpés par la SARL LANORE-ERRECART. Les ateliers permettent d'assurer une qualité de découpe et de conditionnement optimale.

Les jambons sont lourds (16 Kg) couvert d'un gras blanc et ferme, le maigre est infiltré de gras intramusculaire. Ces jambons sont adaptés pour fabriquer des jambons de Bayonne IGP de 24 mois d'affinage et ainsi devenir la référence des jambons de Bayonne.

Le process envisagé est à la pointe des technologies permettant un apport limité de sel et une parfaite maîtrise des phases de séchage. Les jambons sont affinés à l'air libre, permettant de profiter du climat favorable de la vallée de Saint Jean Pied de Port (64), fait d'alternance de temps sec des Pyrénées (effet de foehn) et de climat doux et humide de l'océan.

L'outil permet également de transformer les différentes pièces en salaisons sèches (saucisson, ventrèche..) afin d'assurer une valorisation complète de la carcasse de porc et ainsi permettre l'équilibre matière.

Un atelier de tranchage complète les prestations afin de pouvoir répondre à l'évolution du marché.



Plan de financement proposé à l'ICP 30/01/2023 :

PLAN DE FINANCEMENT PREVISIONNEL – Base

Dépenses :

Dépenses prévisionnelles	Montant en €
Matériels/équipements - LOT 13 PANNEAUX ISOTHERME EQUIPEMENT FRIGO	351 979,02 €
Matériels/équipements - LOT 14 EQUIPEMENT DE QUAI	21 430,00 €
Matériels/équipements - LOT 15 SOLS RESINES EQUIPEMENT FRIGO	31 109,21 €
Matériels/équipements - LOT 16 MANUTENTION AERIEENNE ET TAPIS DE DECOUPE	94 076,00 €
Matériels/équipements - LOT 17 FROID PROCESS	503 177,37 €
Matériels/équipements - LOT 18 CADRES INOX	424 620,00 €
Matériels/équipements - LOT 20 MOYENNE PRESSION	25 410,82 €
Matériels/équipements - LOT 21 PESAGE BASCULES	14 856,00 €
Matériels/équipements - LOT 22 PESAGE GROUPE ETIQUETAGE	16 726,00 €
Matériels/équipements - LOT 23 SCIE	8 697,00 €
Matériels/équipements - LOT 24 DECOUENEUSE DECOUPE	20 500,00 €
Matériels/équipements - LOT 25 MACHINES SS VIDE ATELIER DE DECOUPE ET DESOSSAGE JAMBON	18 514,00 €
Matériels/équipements - LOT 27 INOX	4 615,00 €
Matériels/équipements - LOT 28 MANUTENTION	50 240,00 €
Matériels/équipements - LOT 30 MARQUEUSE SALAGE	10 920,00 €
Matériels/équipements - LOT 31 MASSEUSE SALEUSE DESSALEUSE	110 000,00 €
Matériels/équipements - LOT 32 RAYONNAGE	4 784,58 €
Matériels/équipements - LOT 34 MACHINE A PANNER	18 750,00 €
Matériels/équipements - LOT 35 COUPE JARRET DESOSSAGE	14 295,00 €
Matériels/équipements - LOT 36 MACHINE A DESOSSER	10 495,00 €
Matériels/équipements - LOT 37 PRESSE JAMBON DR ET BLOC ET DECOUENNEUSE JAMBON SEC	62 000,00 €
Matériels/équipements - LOT 38 COUPE JAMBON	12 000,00 €
Matériels/équipements - LOT 40 TRANCHEUR	100 640,00 €
Matériels/équipements - LOT 41 THERMOFORMEUSE	82 150,00 €
Matériels/équipements - LOT 42 HACHOIR MELANGEUR POUSSOIR	133 000,00 €
Matériels/équipements - LOT 43 CLIPEUSE ETIREUSE COPPA	14 870,00 €
Matériels/équipements - LOT 45 FICELEUSE	32 540,00 €
Matériels/équipements - LOT 46 CLIPPEUSE SAUCISSON	27 068,00 €
Matériels/équipements - LOT 47 BARATTE COPPA	37 200,00 €
Matériels/équipements - LOT 48 EMBOSSEUSE COPPA	17 500,00 €
TOTAL DEPENSES	2 274 163,00 €

Ressources :

Type de financement	Taux de financement	Montant de l'Aide en €
Fonds Européens - FEDER	30.00%	682 249,00 €
Autofinancement privé - AUTOFINANCEMENT PRIVE	70.00%	1 591 914,00 €
TOTAL RESSOURCES	100 %	2 274 163,00 €

Avis de l'autorité de gestion :

Favorable : opération considérée éligible à la programmation

Le projet rentre dans le cadre des actions soutenues au titre de l'Osp 1.3 "Renforcer la croissance durable et la compétitivité des PME, la création d'emplois dans les PME, y compris par des investissements productif". Il doit permettre de construire un atelier de découpe de porcs lourds et de transformation en jambon de Bayonne et la fabrication de salaisons sèches et voir la création directe de 14 emplois.

