Meilleur projet « Europe »
Catégorie meilleur projet de développement durable agricole

Equipement de production pour la valorisation de la viande d'origine locale.

SICA Viandes Pays

Ce projet s'inscrit dans le cadre de la mesure « consolider les filières agricoles et bois» dont l'objectif est de soutenir les investissements de stockage, de conditionnement et de transformation, permettant de valoriser les produits de l'agriculture réunionnaise ou des industries locales de première transformation, ainsi que les sous-produits de ces activités.

Contacts
SICA Viande Pays
5, avenue Charles Isautier ZI n°3
97410 Saint Pierre
Tel : 06 92 68 62 03

Direction de l'Agriculture et de la Forêt
Boulevard de la Providence
97400 SAINT DENIS
Tél. : 02 62 30 89 89

La SICA a été crée en 1985 sur l'initiative de l'ARIBEV. Elle occupe 4 810m^2 dont 4250m^2 d'installations frigorifiques. Cette structure joue aujourd'hui un rôle incontournable au niveau des filières porcines et bovines organisées qui regroupent 480 producteurs.

La SICA Viande Pays a pour objet la découpe, le conditionnement, la distribution des viandes d'origine locale, a permis la pénétration du porc frais dans la grande distribution et dans les collectivités. Depuis 1998, elle a développé la découpe de bœuf pays ainsi que celle du cerf, du mouton et du cabri. Ainsi, la SICA fabrique depuis peu, des steacks hachés de bœuf, commercialisés sous la marque « Maître frais » et une gamme élaborée à base de porc pays.

Les objectifs du projet subventionné sont les suivants :

- Valoriser certains morceaux de porcs issus de la découpe, ne trouvant de preneurs auprès des salaisonniers en raison de la concurrence des importations en matières premières congelées
- Améliorer la sécurité alimentaire lors de la fabrication de steaks hachés pour éviter le réchauffement de la viande

Les investissements prévus permettent donc à l'entreprise

- d'élargir sa gamme de « produits pays » cuits ou fumés en se dotant d'appareils de préparation des viandes
- de répondre aux exigences sanitaires en utilisant un tunnel de croutage permettant d'abaisser de façon très rapide la température des viandes travaillées.

Quelques indicateurs :
Nombre d'emplois confortés : 49
Tonnage de steacks hachés produits : 60

(Photo : SICA)

Coût total éligible : 295 568 €
Participation de l'Union Européenne : 103 448 € (FEOGA)

Ce projet est cofinancé par l'Union Européenne