

Couëdic Madoré rend ses abattoirs écologiques

À Plémet (Côtes-d'Armor), Couëdic Madoré fabrique des chaînes d'abattage depuis 1983. Dans ses locaux, implantés le long de la RN164, tout est fait sur place, dans le respect de l'environnement. (Article Ouest France d'Isabelle SIGOURA)



Jean-Pierre Chaperon travaille à la Métallerie

« **Notre activité est comparable à celle d'un cuisiniste**, explique Erwan Morice, directeur commercial de l'entreprise Couëdic Madoré, implantée à Plémet dans les Côtes-d'Armor. **Nous concevons, fabriquons et installons des sous ensembles, qu'il faut adapter en fonction des locaux et de la philosophie des clients.** » À ceci près, qu'ici, on ne parle pas de cuisine aménagée, mais « d'équipements pour abattoirs de bovins, porcs et ovins ».

Dans les locaux de la société, pour tous les services, productivité rime avec efficacité. En moins de trois semaines, plan d'implantation, fabrication, livraison et installation s'enchaînent. Tout est pensé de A à Z.

Un contrôle qualité rigoureux

Dans les bureaux, on se relève aussi les manches. Visite chez le client, élaboration de plans et devis, coordination clients et services de productions, suivi de chantier, recherche et développement... De quoi largement occuper plus d'une trentaine de salariés, rien que dans .

Même topo du côté de la production. On trie, on découpe, on tronçonne, on perce et on assemble, puis on teste, cruciale et ultime étape avant la livraison chez le client. « **Toutes les machines sont essayées** », précise Erwan Morice.

Aucun matériel n'est stocké plus d'une semaine en entrepôt. Chaque mardi, vingt-deux monteurs arpentent les routes de France pour travailler sur un nouveau chantier.

Maîtriser l'impact sur l'environnement

Pour booster sa compétitivité, Couëdic Madoré veille sur la maîtrise des impacts environnementaux. Une carte qui séduit les clients. La conception du matériel est étudiée pour faciliter son nettoyage et limiter la consommation d'eau du client.

Sur le site de production, la consommation d'énergie est également prise en compte pour le choix des machines. « **Le changement d'une presse a permis une baisse de 20 % de la consommation** », observe Serge Horellou, directeur général.

Les déchets, eux, sont tous recyclés. Grâce à un circuit spécifique de récupération des déchets électriques dans les abattoirs, l'entreprise sensibilise ses clients au recyclage. « **Nous les informons sur la possibilité de redonner une vie à certains de leurs déchets.** »

Une entreprise qui exporte

Fort de son succès en France, l'entreprise exporte 20 % de sa production vers le monde entier. Au Japon, en Chine, en Irlande ou encore en Espagne, que ce soit des pièces détachées ou des équipements complets, l'entreprise a déjà fait ses preuves. « **On vient de finir un petit abattoir pour le Sénégal** », observe le directeur.

Leader dans les équipements pour abattoirs et unités de desossage-découpe de viandes, ce groupe industriel s'est diversifié dans l'hôtellerie en créant la chaîne Brit Hotel en 1993. Plus de trente ans après sa création, l'ensemble affiche 62 millions de chiffre d'affaires et quelque 535 salariés