**L'entreprise « Du producteur à l’assiette », installée à Saint-Flour, souhaite valoriser le savoir-faire des éleveurs du territoire**

Publié le 22/01/2020 ***Isabelle Barnérias***

Créée de toute pièce il n’y a pas deux ans par Sébastien Maisonneuve, ingénieur agroalimentaire, et Didier Cheyrol, boucher, la société « Du producteur à l’assiette » joue la carte du circuit court et de la promotion des éleveurs locaux.

Nouvelle petite arrivée dans le paysage économique sanflorain, la société « Du producteur à l’assiette », installée dans les anciens abattoirs de Camiols, fermés depuis 2012, est déjà en plein essor. Son chiffre d’affaires, de 650.000 € enregistré l’année dernière, et les volumes de viande traités en témoignent. Pourtant, lorsque ces deux hommes lâchent leur poste respectif tout en décidant de s’associer pour se mettre à leur compte, ils n’imaginent pas connaître une telle croissance, aussi rapidement. Ils doivent donc prendre le taureau par les cornes pour enclencher la vitesse supérieure, augmenter leurs volumes et embaucher. Car si la cadence qu’ils s‘imposent dès le départ, à raison de 15 heures par jour, s’avèrera infernale et peu tenable, il faut aussi pouvoir payer les charges fixes.

De 0 salarié en 2018 à 8 salariés aujourd'hui Les deux hommes embauchent alors un premier boucher, puis un deuxième, et un troisième, mais aussi deux personnes pour la fabrication, une pour la préparation des commandes et l’étiquetage, un chauffeur-livreur et une secrétaire comptable. Ils sont aujourd’hui 8, dont trois viennent tout juste d’arriver, avec une moyenne d’âge qui frôle les 30 ans. « C’est une très belle équipe, se satisfont les deux chefs d’entreprise. C’est autour de cette team solide et, qu’ils espèrent pérenne, que le duo d’entrepreneurs va donc désormais avancer et consolider les fondations de la société.

Une diversification rapide Spécialisée au départ dans la découpe, le tranchage et la mise sous vide de viande de bœuf et de porc mais aussi dans la fabrication de charcuterie sèche, fraîche et cuite, à la demande de ses clients, près de 150 éleveurs du Cantal, de Lozère et du nord Aveyron, la société a pris un nouveau virage début 2019.Sébastien Maisonneuve et Didier Cheyrol ont en effet lancé une nouvelle activité de prestation de service de plats cuisinés pour les collectivités locales, à base d’avant de bœufs.