

# Exploitation élevage canard plein air avec transformation

## cherche repreneur

Offre N° : 732314

### Localisation

**Département :** Savoie

L'exploitation est située en Cœur de Savoie, à 15 minutes d'Albertville et de Chambéry, à 380m d'altitude.

### Contexte

Exploitation familiale d'un élevage de canards en plein air créé il y a 20 ans avec transformation et commercialisation de produits (dont foie gras). Transmission de l'activité pour cause de maladie. L'outil de production est récent, fonctionnel, rentable, unique en Savoie, et peut fonctionner avec 2 UTH permanents + aide ponctuelle abattage.

Comprend en plus, la gestion d'une belle salle de réception.

### LE MOT DE L'EXPLOITANT

Belle exploitation avec une longue expérience de l'élevage, loin des zones de contamination de grippe aviaire, dans une zone rurale agréable, à proximité des grands massifs alpins et proche de pôles économiques importants. Intéressant : mise de fond peu importante pour le fonctionnement.

### Exploitation

**Type d'installation :** Individuelle

**Mode de cession :** Majoritairement à la location

**Activité :** Culture, Culture de cereales. Elevage, Elevage de volailles plein air / fermiere. Elevage, Engraissement canards / oies gras. Agrotourisme, circuits courts, Transformation. Agrotourisme, circuits courts, Vente directe.

**SAU :** 10,00 ha

**Logement repreneur :** Logement à trouver

### Description :

- Foncier : 10 ha dont 2 ha en parcours plein air pour les canards (6 enclos avec arbres et grillagés sur 2 m de haut avec ceinture électrique). 8ha de céréales autoconsommées
- Cheptel : 4500 canards /an : achat des canetons à 1 jour, élevage de plein air jusqu'à 15 semaines puis gavage 13 jours. Elevage isolé des zones de grippe aviaire.
- Bâtiments d'exploitation : 2 tunnels plastique abri canard 5x10m, 1 bâtiment panneau sandwich 5mx10 élevage canetons, 1 bâtiment de gavage d'une capacité de 220 canards de 30mx10 panneaux sandwich isolés de 2008, 2 silos de stockage de céréales après séchage des maïs en CUMA.  
Un bâtiment construit en 2010 sur 3ha clos comportant un point de vente de 15m<sup>2</sup>, un local d'abattage et de transformation de 80m<sup>2</sup> avec 2 chambres froides de 10 et 15m<sup>3</sup> et une salle de réception de 150m<sup>2</sup> avec une capacité d'accueil de 120 personnes
- Matériel : Gaveuse, vis à grain, aplatisseur, cuiseur maïs, plumeuse, stérilisateur, hachoir, autoclave, four. Conserverie toute équipée, aux normes.
- Emploi : Besoin de 2 exploitants à temps plein avec main d'œuvre d'appoint pour l'abattage et la transformation. Arrêt de la transformation en été.

### Conditions de reprise

La transmission se fera par vente du matériel (50 000€), location des bâtiments et des terrains (2000€/mois) Un

accompagnement est proposé par l'ancien exploitant.

## Profil candidat recherché

Exploitation idéale pour un couple ou 2 personnes. Personne qui a de l'expérience (agricole ou non), curieuse et ouverte d'esprit. Avoir le goût tant pour la production que pour la gestion, la transformation et la commercialisation. Quelqu'un de travailleur, dynamique, qui a un vrai esprit d'entreprise et la volonté de s'investir. Ouverture possible aux candidats ayant un projet de diversification : légumes, fruits, maraîchage, petit élevage.

## Observations

- un cadre de travail isolé pour l'élevage et proche des grandes voies de communication pour la transformation et la commercialisation
- des produits très bien valorisés, une situation économique très satisfaisante (400 000€ de CA)
- 20 ans d'expérience
- une production atypique en Savoie à taille humaine
- une activité maîtrisée du début à la fin : de la production des céréales à l'élevage du caneton jusqu'à la transformation et la commercialisation
- des possibilités de développement ou de diversification (maraîchage, fruits, petit élevage, ...) et de mise en place d'évènements commerciaux ou touristiques avec accueil de groupes.

## Commercialisation

Production : Vente de canard entier, magret, confit, foie gras, gésier, rillettes, pâté + valorisation plats cuisinés

Commercialisation : fichier de 1500 clients, 75% vente directe + 25% magasin de producteurs. Très forte demande locale.

## Prix de cession

50 000 €

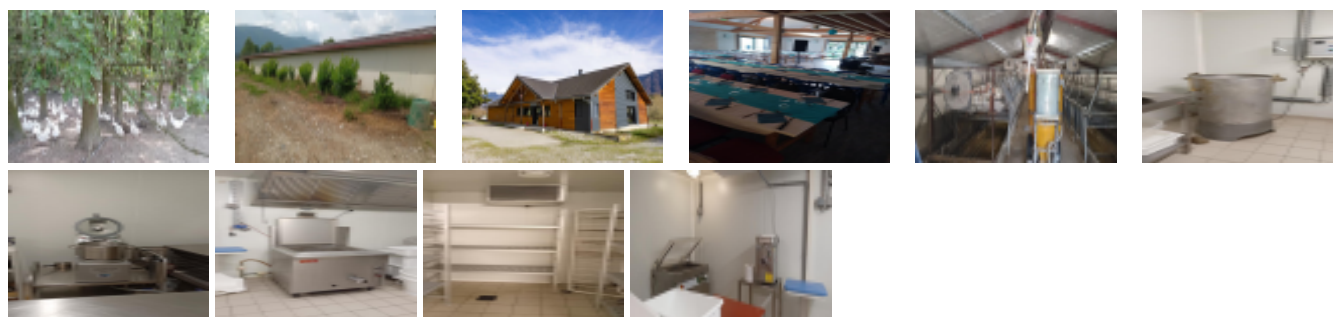
## Contact

Chambre d'Agriculture Savoie Mont Blanc

**Christine BARTHES**

04 79 62 86 94 - 07 86 62 97 23

[christine.barthes@smb.chambagri.fr](mailto:christine.barthes@smb.chambagri.fr)



Publiée le 09 juin 2023