BOYAUDERIES DES SAVOIE & PANIER

BOYAUX NATURELS









Histoire

BOYAUDERIE DES SAVOIE...

• L'histoire de la Boyauderie des Savoie trouve ses origines à Vieugy en Haute-Savoie en 1966. Auguste et Claudette Semillé reprennent alors une activité de négoce de boyaux pour le compte de clients bouchers-charcutiers du quartier. À cette époque, la sélection des boyaux est encore réalisée dans les abattoirs.

• En 1980, Francis et sa sœur Catherine, rejoignent la Boyauderie des Savoie pour travailler aux côtés de leurs parents. En 1988, la boyauderie s'agrandit et change de site pour s'installer route de Sacconges à Seynod où la société a toujours son activité.

• En 1995, Auguste et Francis initient la construction d'un nouvel atelier de production et embauchent du personnel pour intégrer le process de sélection (dégraissage, calibrage) afin de s'adapter aux demandes croissantes de boyaux sur-mesure.
Auguste prend sa retraite à l'âge de 60 ans et son fils, Francis, reprend alors seul la présidence de la boyauderie.

• En octobre 2016, la Boyauderie des Savoie développe un réseau de partenaires exclusifs en Europe, au Maghreb et à travers le monde.

• En juillet 2020, Francis Semillé cède la Boyauderie des Savoie à son gendre, Christophe Caen.

...& PANIER

• En février 2022, Christophe Caen rachète la Boyauderie Panier à Montagny dans le Rhône. Il trouve ici une opportunité d'élargir son portefeuille clients avec des salaisons et bouchers-charcutiers locaux.

• En septembre 2024, les Boyauderies des Savoie & Panier sont rachetées par le groupe Solexia dont l'activité principale se trouve dans l'agroalimentaire.

• En 2025, la Boyauderie des Savoie absorbe l'activité de la Boyauderie Panier : les forces opérationnelles et humaines sont alors regroupées sur l'unique site de Seynod.

Aujourd'hui, les Boyauderies des Savoie & Panier sont spécialisées dans la transformation de boyaux naturels destinés à la fabrication de charcuteries. La boyauderie a une force de distribution à l'échelle internationale et se situe au troisième rang national en matière de boyaux naturels.

Canaux de distribution

BOYAUDERIES DES SAVOIE & PANIER
BOYAUX NATURELS

65% SALAISONS

10% DISTRIBUTEURS (auprès des bouchers-charcutiers)

10% en direct aux BOUCHERS-CHARCUTIERS en Auvergne-Rhône-Alpes

10% À L'EXPORT
(pays limitrophes : Suisse, Allemagne, Italie, Portugal, Espagne…)

5% NÉGOCE





Notre métier

L'EXPERTISE
POUR UN BOYAU DE QUALITÉ

L'utilisation de boyaux naturels est une tradition vieille de plus de 2 000 ans. C'est l'une des premières façons de conserver la viande qui, une fois hachée et salée, était poussée dans un boyau pour sa conservation. Le métier de boyaudier est un métier de tradition doté d'un véritable savoir-faire. Les Boyauderies des Savoie & Panier perpétuent ainsi ce savoir-faire en maitrisant la connaissance de chaque étape du processus de fabrication d'un boyau de qualité.

Chaque saucisse, chaque saucisson préparé avec du boyau naturel est unique.
Et chaque boyau a une utilisation déterminée par le produit de charcuterie à fabriquer.

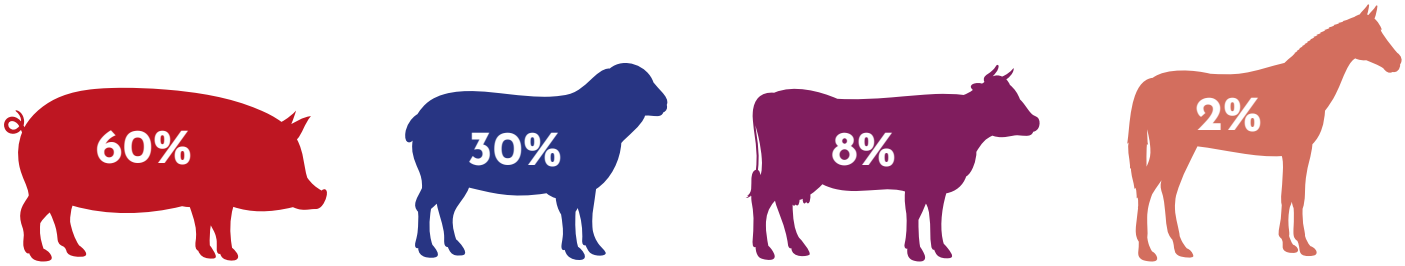
Ainsi notre gamme de boyaux naturels permet de répondre à la fabrication d'une large palette de produits comme les saucissons secs ou à cuire, les saucisses fraîches, chipolatas, merguez, saucisses de Toulouse, de Morteau, les boudins, les andouilles et andouillettes, la Rosette ou le Jésus de Lyon…

Nous utilisons pour cela les tubes digestifs des porcins, ovins, bovins et équidés.

Avant la commercialisation, les boyaux que nous recevons sur le site de Seynod sont sélectionnés et subissent plusieurs opérations comme le dégraissage, calibrage, métrage… Toutes ces étapes sont réalisées soit dans nos filiales soit dans des boyauderies partenaires et exclusives avec lesquelles nous travaillons en étroite collaboration, à travers le monde.
Nos équipes sur place à Seynod maîtrisent la connaissance parfaite de chacune de ses étapes afin de proposer un boyau qui correspond au mieux aux considérations techniques, économiques et réglementaires des clients.

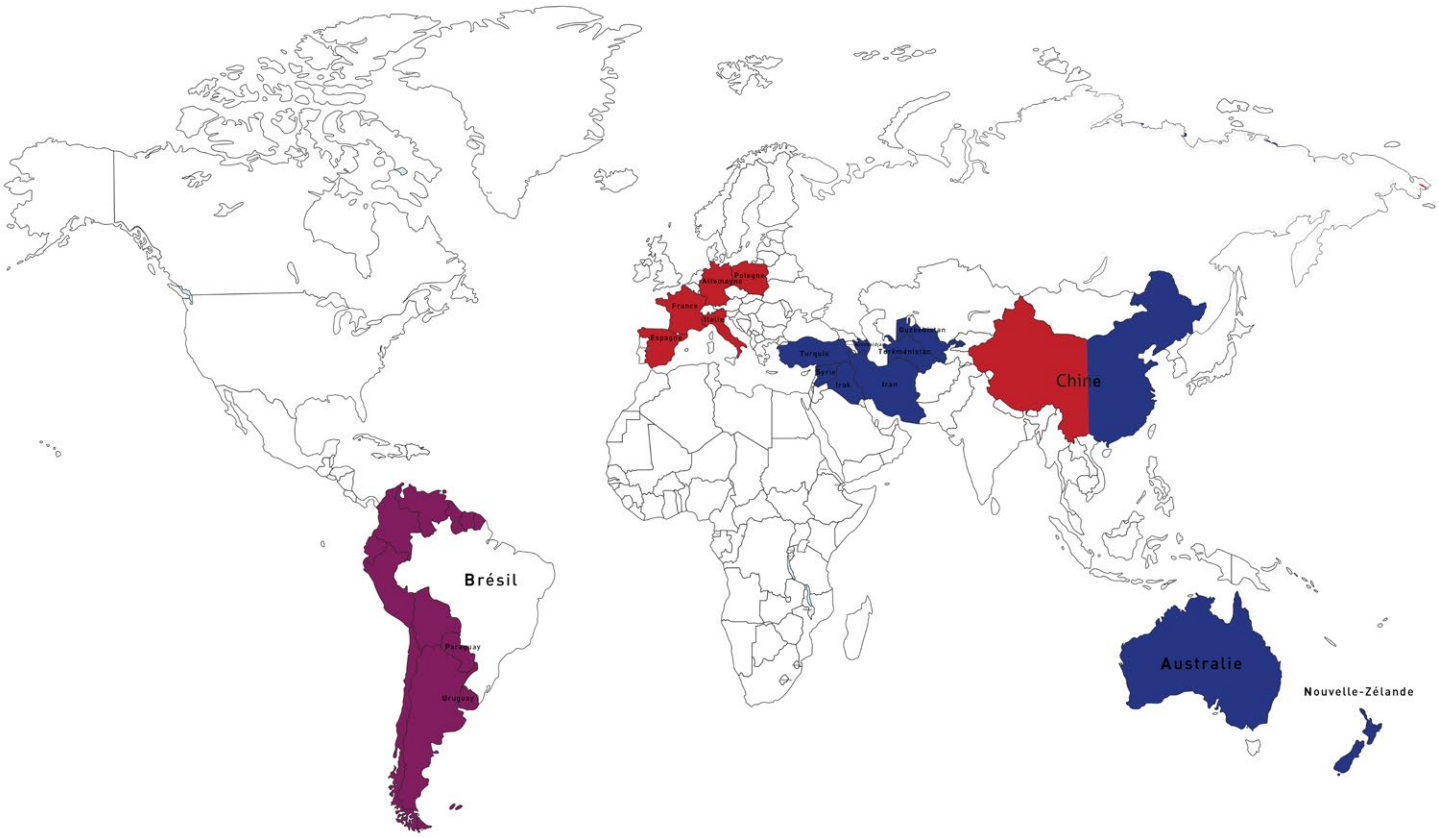
Espèces animales

Volumes



ORIGINES
DE NOS BOYAUX

Un pays gros consommateur de boyaux comme la France ne s'auto-suffit pas quant à ses besoins en matières premières. Ces dernières sont donc complétées par des importations et proviennent d'élevages du monde entier. Ces productions sont soumises aux mêmes exigences communautaires afin de répondre à nos règles sanitaires françaises et européennes. Les boyaux d'importation proviennent uniquement d'établissements agréés afin d'assurer le respect des règles en matière de surveillance et de suivi. Un contrôle vétérinaire systématique est effectué pour chaque importation avant l'entrée sur le territoire européen. Les boyaux disposent d'une traçabilité pointue permettant d'identifier leur origine.



Porc

Europe

Mouton

Australie, Nouvelle-Zélande, Moyen Orient (Turquie, Turkménistan, Ouzbékistan, Syrie, Azerbaïdjan, Iran, Irak), Chine

Boeuf

Amérique du Sud



LES ÉTAPES
POUR UN BOYAU NATUREL

Les premières étapes sont réalisées directement dans les abattoirs, c'est le cas du décerclage (étape qui consiste à retirer l'intestin) et le nettoyage. Ensuite, les matières premières sont acheminées vers nos filiales et sociétés sous-traitantes :

- LE DÉGRAISSAGE • Il peut être mécanisé (notamment pour le menu de porc ou de mouton), mais le plus souvent il est manuel (raclage).
- LE CALIBRAGE • Chaque boyau est rempli avec de l'air (chaudins) ou de l'eau (menus) afin de définir son calibre et sa solidité.
- LE CONDITIONNEMENT • Les boyaux naturels sont vendus dans des conditionnements (fûts...), certains sont vendus à la pièce (chaudins, suivants) et les menus sont vendus à la masse de 90 ou 60 mètres, en sel sec ou sur tube souple ou rigide.
- Ensuite, les boyaux arrivent sur notre site à Seynod où ils sont VÉRIFIÉS, TESTÉS, RECONDITIONNÉS et COMMERCIALISÉS.



tri



calibrage



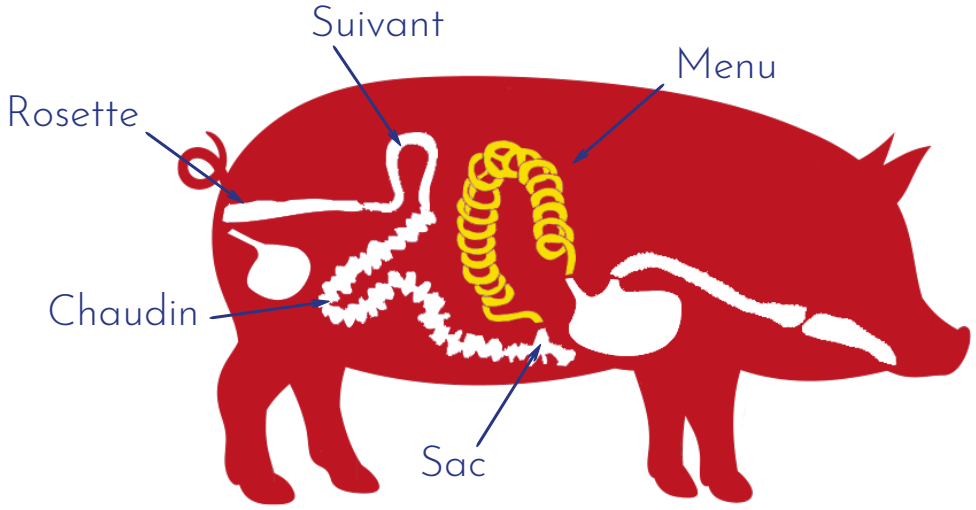
coupe



attache

NOS VARIÉTÉS
DE BOYAUX *Le porc*

Les organes valorisés dans le porc



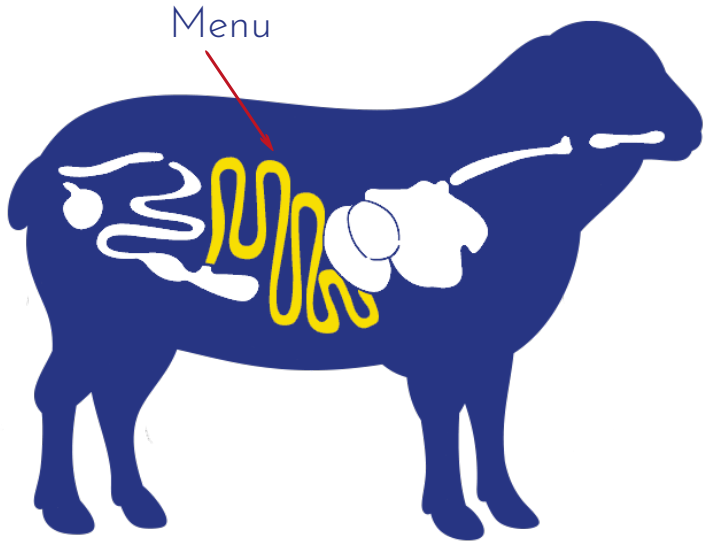
Utilisations et propositions de calibres

Le menu	Saucisse fraiche, chorizo, boudin	28/30, 30/32, 32/34, 36/38, 38/40, 40/42, 42/45 mm
Le suivant	Saucisse de Morteau, saucisson à cuire, saucisson sec, andouillette	45/50, 50/54, 54/57, 57/62, 62/66, 66/70 mm
Le chaudin	Enveloppe : saucisson sec, saucisson à cuire *Contenu dans* : andouille de Vire ou de Guémené	45/50, 50/54, 54/57, 57/62, 62/66, 66/70, 70/75, 75/+ mm
Le sac	Jésus	*En dégraissé* : étroit (1 à 1.5 kg), étroit moyen (1.5 à 2 kg), large (+2 kg) *En pelé* : 30/35, 35/40, 40/+ mm
La rosette (Fuseau)	Rosette de Lyon, cervelas	50/55, 55/60, 60/65, 65/70 mm pour le porc 70/75 à 90/+ mm pour la truie



NOS VARIÉTÉS
DE BOYAUX *Le mouton*

L'organe valorisé dans le mouton



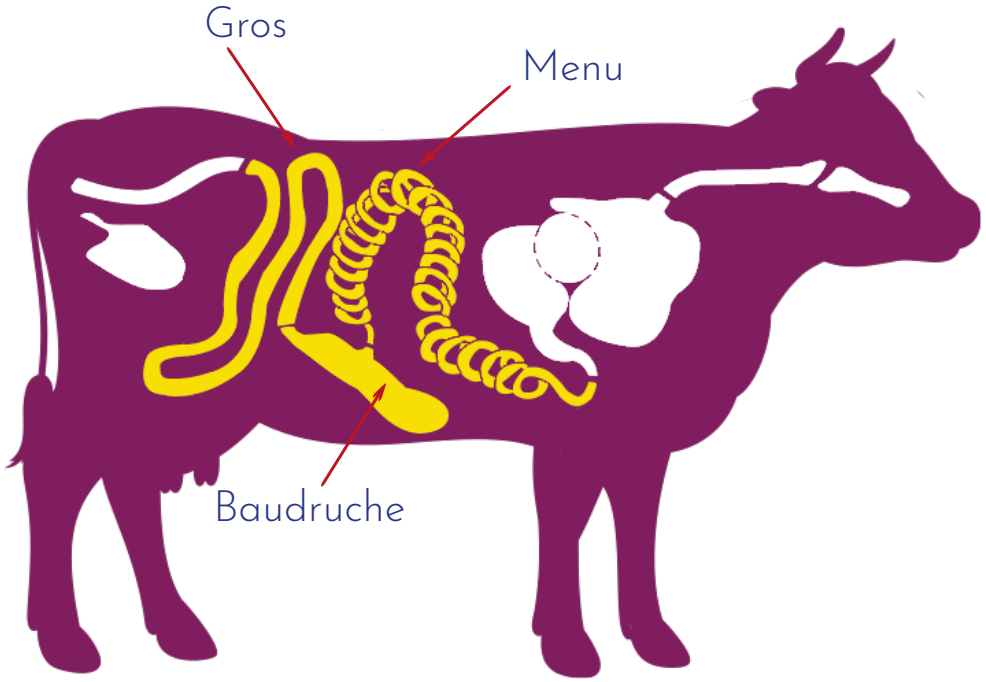
Utilisations et propositions de calibres

Le menu	Saucisse fraîche, merguez, saucisse à pâte fine comme Strasbourg, Francfort	14/16, 16/18, 18/20, 20/22, 22/24, 24/26, 26/28, 28/30, 30/+ mm



NOS VARIÉTÉS
DE BOYAUX *Le boeuf*

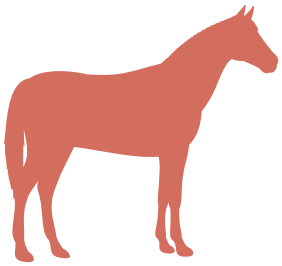
Les organes valorisés dans le boeuf



Utilisations et propositions de calibres

Le menu	Andouillette, cervelas, boudin noir, chorizo	En bouts : sur demande En paquets : 38/40, 40/43, 43/46, 46/49, 49/+ mm
Le gros	Saucisson à cuire, saucisson sec, saucisson de Lyon	En bouts : 40/45, 45/50, 51/54, 54/57, 57/60, 60/63 mm En paquets : 40/45, 45/50, 50/55, 55/60, 60/65, 65/70 mm
La baudruche	Andouille de Vire et de Guémené, salami, mortadelle, coppa	90/115, 115/130, 130/+ mm

Le cheval



Utilisations et propositions de calibres

Le menu	Andouille, saucisson sec de porc	60 à 80+



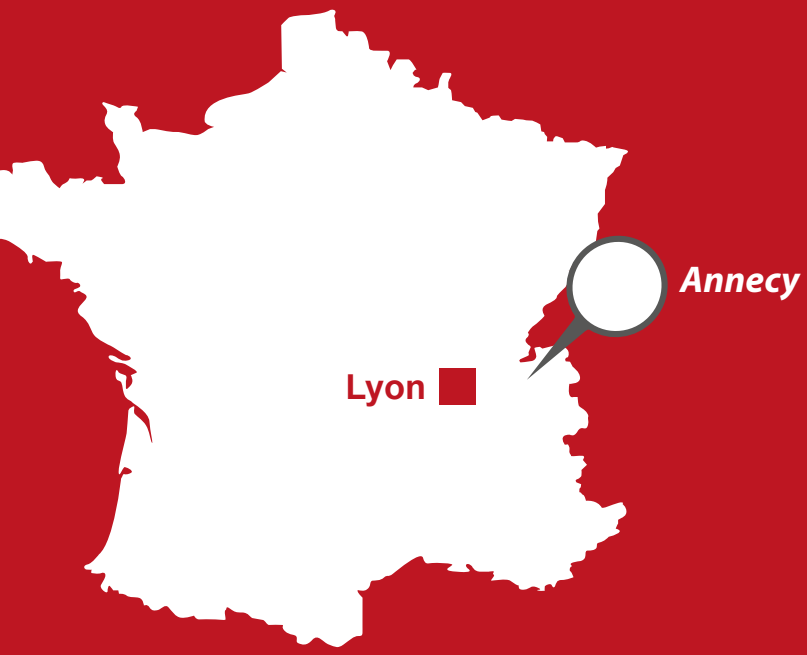
NOS FORCES

- Une **ENTREPRISE FAMILIALE** depuis 1966.
- Nous garantissons l'origine de nos matières premières soumises à des **EXIGENCES SANITAIRES STRICTES**. Nos boyaux disposent d'une traçabilité pointue.
- Nos filiales et partenaires exclusifs à travers le monde nous permettent d'assurer un **STOCK PERMANENT**, une **MAIN-D'ŒUVRE QUALIFIÉE** et une plus grande **FLEXIBILITÉ** sur les demandes clients (façonnage).
- Une **GAMME RICHE DE BOYAUX NATURELS**, issue de 4 espèces animales et une offre adaptée à chaque typologie de clients (salaisons, distributeurs, bouchers, particuliers...).
- Une **DIVERSITÉ** de provenance de la matière première pour ne jamais être en pénurie compte tenu des éventuels aléas et pour couvrir l'ensemble des exigences de nos clients.

En chiffres

- **25M€** de C.A.
- Près de **100%** de boyaux naturels
- + de **2 500** personnes qui travaillent en continu pour la boyauderie dans les sociétés sous-traitantes à travers le monde
- **50%** des ventes réalisées dans la région Auvergne-Rhône-Alpes
- **10%** des ventes réalisées à l'export
- **65%** de clients salaisonniers
- **2** camions en propres qui permettent de livrer en Auvergne-Rhône-Alpes.





BOYAUDERIES DES SAVOIE & PANIER
BOYAUX NATURELS

195 route de Sacconges 74600 SEYNOD

Notre équipe vous répond du lundi au vendredi de 8h00 à 13h00 et de 13h30 à 17h00
au 04 50 46 79 10 ou sur contact@bsavoie.fr

Photographies : Boyauderie des Savoie / Adobe Stock