

ABATTOIRS DE PROXIMITÉ : UN MAILLON INDISPENSABLE POUR LA TRANSITION AGRICOLE ET ALIMENTAIRE

8 études de cas



Sommaire

- 3** A propos
- 4** Abattoir Ambert livradois Forez
- 7** Abattoir Autun
- 10** Abattoir Bourg d'Oisans
- 12** Abattoir de Chaumont
- 15** Abattoir intercommunal du Diois
- 17** Abattoir des Hautes Vallées
- 21** Abattoir de la Mure
- 24** Micro-abattoir Saint-Auban-sur-l'Ouvèze

A propos

Ce livret présente **8 initiatives locales** d'abattoirs de proximité. Il a été développé dans le cadre d'un projet d'étude sur les **outils de transformation** alimentaires de proximité. L'ensemble de ce projet a engagé des entretiens auprès de **30 cas d'études** sélectionnés en fonction de leur lien avec les Projets Alimentaires Territoriaux (PAT) ou de leur implication dans une **dynamique territoriale**, entre mai et octobre 2023. Les cas d'étude sont répartis en 3 sections ayant chacune donné lieu à l'édition d'un catalogue :

- **Légumeries**
- **Abattoirs de proximité**
- **Etablissements d'enseignement**

L'objectif des catalogues est de faire la synthèse des **retours d'expérience** à destination des porteurs de PAT, dans une approche ascendante..

Il est important de noter que cette étude n'a pas la prétention d'être exhaustive, que ce soit en termes de nombre d'entretiens ou d'analyses effectuées. Les remontées de terrain nous permettent de mieux connaître les besoins des acteurs de la transformation alimentaire de proximité. Connaitre ces besoins peut faciliter la coopération entre les acteurs engagés dans la relocalisation alimentaire et la transition agroécologique.

Consultez les catalogues :

- Projets Alimentaires Territoriaux (PAT)
- Légumeries
- Abattoirs de proximité
- Etablissements d'enseignement



ON VOUS
ECOUTE...

30

OUTILS DE TRANSFORMATION
SE LIVRENT AUX ACTEURS DES PAT

OOOPS!

ON VOUS PARTAGE
CONCRETEMENT
NOS DIFFICULTES...

POW!

ET DES
SOLUTIONS
TESTEES !

BOOM!

C'EST
IMPORTANT
QUE CE SOIT
DIT...

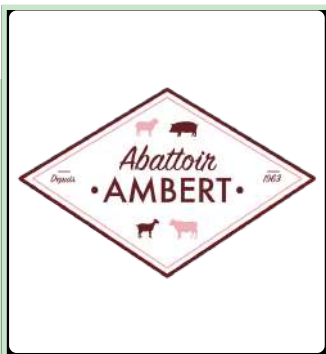
ZAP!

CE SONT
DES PROJETS
COMPLEXES !



Observatoire

Abattoir Ambert livradois Forez



L'abattoir d'Ambert a depuis peu un statut intercommunal, situé dans un territoire enclavé, il est indispensable pour l'élevage et les circuits courts. Il est en cours de remise en fonctionnement complet et la transformation en viande hachée fait partie des leviers de développement.

AUTEUR(S)

NANCLAREZ FANNY
france@cuma.fr

Fiche rédigée par **FNCUMA**

PROGRAMME

Démarrage: 2024

ORGANISME(S)

ABATTOIR AMBERT
Ambert - 63600

COMITÉ DE LECTURE

Date de lecture de la fiche

20/05/2024

Localisation

France

Auvergne-Rhône-Alpes

Puy de Dôme

Appréciation(s) du comité

Innovant !

ORIGINE ET CONTEXTE

- Création dans les années 1960 sous la forme d'un abattoir communal
- Reprise par une société privée jusqu'en 2019
- Mise en redressement de l'entreprise en 2019
- Reprise en régie communale en urgence dans le public depuis 2019
- Changement vers le statut intercommunal depuis le 1er janvier 2022

⇒ transfert de compétences vers la communauté de communes

⇒ lors de ce transfert, un bureau d'étude a permis de montrer l'intérêt et l'utilité de l'abattoir au delà des élus d'Ambert en créant une émulation autour de l'abattage dépassant ce territoire

Situation géographique :

- Dernier abattoir public du département donc sur-sollicitation pour les activités de transformation notamment
- Territoire avec de l'élevage et un peu enclavé :

“Notre argument le plus fort c'est la proximité, on est dans une zone d'élevage donc c'est complètement cohérent qu'on ait un abattoir.”

ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Abattage multi-espèces : gros bovins, veaux, agneaux, caprins, porcs
- 4 jours d'abattage par semaine
 - Actuellement, 1 jour d'abattage par semaine jusqu'aux travaux de mises aux normes
- Planification 1 ou 2 semaines avant
- La régie a un budget autonome géré par un conseil d'exploitation composé d'élu-es du conseil communautaire et d'un usager
- Équipe d'une dizaine d'employé-es : personnel très polyvalent car plusieurs espèces à abattre et plusieurs postes

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- Outil au service du territoire : les utilisateur-ices viennent des 50 à 80 km autour de l'abattoir
- Salle de découpe accolée (depuis 15 ans) avec agrément AB
- Multi-espèces, ouvert à tout apporteur (sans volume minimal)
- Vrai argument d'installation en élevage sur ce territoire
- Vraie motivation de la part des élu-es de soutenir l'abattoir : son statut public permet un soutien indispensable à la survie de l'outil
- Bonne dimension de l'outil par rapport au volume à abattre
- Capacité d'adaptation grâce à sa taille réduite
- Malgré des difficultés, arrêt d'activité une seule fois (quelques mois) pour la recherche d'un directeur
- Organisation de plusieurs portes ouvertes : ne pas figer l'image d'un abattoir vieillissant, ce qui permet de se rendre compte de la valeur de l'outil et de le montrer
- Bonne qualité des produits

PARTENARIAT(S)

Engagé dans le PAT depuis 2018 du Grand Clermont et le Parc Naturel Régional (PNR) Livradois Forez permettant :

- un partenariat moral et non financier
 - un recensement de l'abattoir comme un outil prioritaire à soutenir
- un soutien et une meilleure communication sur le besoin de l'abattoir grâce au PAT : *“Mise en lumière de ce service public historique dans une situation fragile, mais avec néanmoins une importance capitale dans le développement d'une alimentation de proximité.”*

RETOUR D'EXPÉRIENCE

Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

- Enjeux actuellement suite à un problème de mises aux normes entraînant la fermeture de la chaîne porc qui provoque :
- Un problème de volumes : forte baisse du tonnage
- Des difficultés financières car la chaîne permettait environ 30% des recettes de l'abattoir
- Des difficultés de trésorerie dûes au faible volume traité à cause de cette fermeture de chaîne
- Sur le plan commercial, impossible de démarcher des clients alors que l'outil ne fonctionne pas complètement (jusqu'à minimum décembre 2023)
- Enjeux en temps de fonctionnement normal de l'outil :
- difficulté de recrutement : métier difficile, mauvaise image et manque de formation spécifique
- difficile psychologiquement avec la peur que l'outil puisse fermer à tout moment

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Solution en cours face aux problèmes de mises aux normes :

- Travaux pour pouvoir ré-ouvrir la chaîne porc : phase d'étude lancée depuis 1 an
- Temps long pour revoir toutes les normes croisées : hygiène, différents animaux où les chaînes se croisent donc on adapte tout en facilitant le travail des salarié·es
- Subvention de l'Etat et en cours de discussion pour une aide de la région et du département
- Avance de trésorerie grâce à l'intercommunalité
- En cours de discussion pour un usage possible de chômage partiel dans le futur

Améliorations futures possibles :

Evolution possible pour répondre aux besoins du territoire :

Etude préparant la réflexion sur l'évolution de l'outil :

- contexte complexe avec un historique lourd/ en difficulté dans sa gestion donc obligation de re-penser l'outil
 - enquête avec les producteur·ices pour savoir ce qu'il manque à l'outil : montre le besoin d'outil de transformation ⇒ ajout de la transformation froide (hacher la viande) ⇒ mise sur la valorisation des produits
 - pas la possibilité de miser sur une hausse de volume (l'abattoir n'est géographiquement pas placé proche de grands axes routiers)
 - étude sur les liens avec la restauration collective : fort potentiel, prix cohérents pour les cuisinier·es ⇒ coordination possible
 - possible d'élargir les services de l'abattoir : collecte des bêtes, maillon commercial
 - garder le service public de l'abattage : élu·es convaincu·es de l'intérêt de l'outil donc prêt·es à le porter jusqu'à ce qu'il fonctionne bien
 - évolution future de la gouvernance vers un partenariat public-privé : les usager·es pourraient prendre part aux décisions et participer au capital
-
- Tout le développement de l'outil est en pause actuellement mais en mars - avril 2024, l'outil sera de nouveau opérationnel sur toutes les chaînes : la priorité sera la recherche de l'équilibre budgétaire
 - Suite à la 1ere phase de travaux et après une phase remise en route de l'activité, une phase d'amélioration des performances énergétiques (économies d'énergie, projet de panneaux solaires...) pourra débuter

Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou un essaimage :

Philosophie :

- *“Un outil de proximité, petite taille, qui s'adapte à son territoire, dans un contexte d'alimentation locale, de qualité, on n'a jamais été aussi moderne en fait”*
- *“Ils ont vraiment bien compris le maillon et l'intérêt de l'outil pour des sujets plus généraux que l'abattage”*

Observatoire

Abattoir Autun



L'abattoir d'Autun, rénové en 2019, propose l'abattage, la découpe et la transformation froide sur un territoire traditionnel d'élevage. Face aux fermetures des autres abattoirs, son volume a bien progressé et il représente un service indispensable.

AUTEUR(S)

NANCLAREZ FANNY
france@cuma.fr

Fiche rédigée par **FNCUMA**

PROGRAMME

Démarrage: 2024

ORGANISME(S)

ABATTOIR AUTUN

Autun - 71400

COMITÉ DE LECTURE

Date de lecture de la fiche

20/05/2024

Localisation

France

Bourgogne-Franche-Comté

Saône et Loire

Appréciation(s) du comité

Innovant !

ORIGINE ET CONTEXTE

- Création dans les années 60 avec le statut d'abattoir communautaire Saône et Loire
- Dans les années 2010, le manque d'entretien et d'investissement impose des rénovations
- La mobilisation forte des agriculteur·ices et des pouvoirs publics permet de lancer la rénovation avec un budget de 6 millions €, intégré à un PAT
- 2019 : fin des travaux avec pour objectifs 2 aspects de l'outil :
 - Outil de proximité proposant aux éleveur·ses locaux un service d'abattage, de découpe, de transformation froide : saucisse, viande hachée, steak haché pour hamburger (plutôt pour les circuits courts et la vente directe)
 - Organisation pour accueillir aussi des gros faiseurs

Contexte géographique :

- Environnement concurrentiel de moins en moins important du fait des fermetures d'abattoirs :
 - soit des petites structures vieillissantes ayant des difficultés à rassembler les budgets pour les travaux
 - soit les outils industriels ne sont pas des concurrents car les usages sont différents
- Ancré dans une région tournée vers l'élevage :

“C'est vraiment un outil du territoire, on est vraiment sur une logique où on est au cœur d'une zone d'élevage il faut avoir en tête qu'il y a sur tout le territoire français une décapitalisation forte de l'élevage parce qu'il y a de moins en moins d'éleveurs”.

OBJETIFS

L'ambition des travaux était de maintenir une activité et d'augmenter la rentabilité de l'abattoir.

ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Exclusivement des prestataires de services : système de sous-traitance pour les éleveur·ses
- Multi-espèces : veaux, porcs, agneaux, bisons, gibiers d'élevage
- 4 jours d'abattage par semaine (du lundi au jeudi) dont l'abattage :
 - porcin 2 fois par semaine
 - ovin 3 fois par semaine
 - bovin 4 fois par semaine (75% du tonnage)
- Volume en hausse suite à la rénovation passant de 1 300 tonnes à 2 800 tonnes annuelles (la fermeture de l'abattoir de Beaune joue aussi en faveur de cette hausse)
- 23 personnes travaillent à l'abattoir
- 450 usager·es par an (allant d'une fois dans l'année à plusieurs fois par semaine) dont +/- 40 client·es régulier·es (chaque semaine), la majorité sont à 20 km autour de l'abattoir
- Organisation sur 4 semaines : un mois de délai pour la découpe et la transformation, une semaine de délai pour l'abattage
- Agrément CE, IGP, rituel selon les demandes
- Taille de l'outil : 4 000 m²

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- La remise à niveau des tarifs et l'ajout de transformation de viande (en plus de l'abattage et de la découpe) ont permis que l'outil se stabilise au niveau économique : *“Un outil du territoire qui ne coûte pas à la collectivité, c'est un enjeu très important”.*
- Facilite le maintien de l'activité agricole autour de l'abattoir en diminuant les déplacements d'animaux (les éleveur·ses sont dans un rayon maximum de 30 km)
- Le service additionnel de transformation permet de répondre aux besoins pour la vente directe qui s'est professionnalisée et densifiée : enjeu de valoriser au mieux la carcasse entière
- Représente un intérêt territorial avec la logique de filières/circuits courts et des créations d'activités économiques/emplois
- Bon dimensionnement de l'outil car ne refuse jamais des abattages mais il est important d'étaler les demandes pour ne pas tout concentrer sur les mois d'été
- Outil moderne offrant une belle qualité des services
- Le statut SICA est la structure qui a permis une forte mobilisation pour défendre l'outil en étant coopératif, collaboratif et à destination des agriculteur·ices (Conseil d'Administrateurs minimum une fois par trimestre)
- Pas de minimum ou maximum de tonnage
- Bon dialogue avec les collectivités locales

PARTENARIAT(S)

Engagement dans un PAT qui a permis de :

- *“contribuer à l'écho pour les citoyens du bassin de voir qu'il n'y a pas simplement un intérêt partisan pour les agriculteurs mais en fait il y a une logique derrière avec un choix pour les enfants à travers la restauration scolaire qui mange de la viande du champ d'à côté etc”*
- créer une dynamique dans la région, développer une logique de filière, création de liens avec la restauration collective : fonctionne bien avec la cuisine centrale

RETOUR D'EXPÉRIENCE

Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

- L'équilibre économique reste fragile face aux charges variables, la hausse du prix des contenants et de l'énergie mettant en difficulté l'aspect rentabilité
- Problématique de recrutement dans une zone éloignée : difficile de faire venir des personnes et des compétences
- Rationaliser l'activité en anticipant l'organisation (activité du responsable de l'abattoir) tout en prenant en compte les demandes des éleveur·ses
- L'enjeu des normes et du contrôle de DDP : l'ajout de normes peut provoquer des forts investissements

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Solution face à l'inflation : hausse de 5% du prix sans perdre des utilisations afin de répercuter une partie des coûts ajoutés

Observatoire

Abattoir Bourg d'Oisans



L'abattoir de l'Oisans est situé proche des zones d'alpages, expliquant la majorité du volume fait en ovins et porcins. L'abattage et la prestation de découpe réalisés par un abattoir public en régie par la communauté de communes est un gage de qualité et d'adaptation aux besoins.

□ AUTEUR(S)

NANCLAREZ FANNY
france@cuma.fr

Fiche rédigée par **FNCUMA**

□ PROGRAMME

Démarrage: 2024

□ ORGANISME(S)

ABATTOIR DE L'OISANS
Le Bourg-d'Oisans - 38520

COMITÉ DE LECTURE

□ Date de lecture de la fiche

20/05/2024

Appréciation(s) du comité

Innovant !

□ Localisation

France

Auvergne-Rhône-Alpes

Isère

Bénéficiaires

Population rurale

ORIGINE ET CONTEXTE

- Abattoir anciennement en SARL géré par un groupement d'éleveur·ses
- Changement de statut en juillet 2019 : régie par la Communauté de Communes de l'Oisans (CCO) qui a repris l'entière gestion du site. Concernant l'opérationnel, la CCO a mis en place 2 marchés publics pour l'abattage et la découpe.

OBJECTIFS

Répondre à la demande locale

ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Abattage multi espèces (Bovins, Porcins, Caprins et Ovins) avec une majorité ovins et porcins car situé proche des zones d'alpages
- Volume total : 75 tonnes en 2022 dont 29.5 tonnes d'agneaux et 32 tonnes de porcs
- Prestation d'abattage réalisée par une micro-entreprise composée de 4 éleveur·ses (tous les mardis) et prestation de découpe réalisée par une seconde micro-entreprise composée essentiellement de bouchers de métier
- Utilisation par 35 à 40 éleveur·ses dans l'année dont +/- 20 exploitations situées dans l'Oisans
- Délégation de la recherche de la masse salariale pour l'abattage et la découpe à la micro-entreprise engagée pour 3 ans via un marché public
- Une gestionnaire de l'abattoir, salariée de la Communauté de Communes de l'Oisans, Responsable Protection Animal (RPA) et responsable qualité et hygiène
- Labellisé Agriculture Biologique (AB)

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- Réponse à une demande de proximité pour valoriser en circuit court (2 gros abattoirs sont situés à environ 1 heure de transport visant une clientèle différente des outils de proximité) → adapté aux besoins du territoire
- Réduction du transport grâce à la proximité entre l'abattoir et les élevages ce qui facilite le travail et la prise en compte du bien-être animal
Exemple : un éleveur fait ⅓ du tonnage de l'outil et est situé à 10 km de l'abattoir
Exemple : un éleveur vient spécialement parce que l'abattage est réalisé par d'autres éleveur·ses donc avec une mise à mort non-systématisée (meilleure considération pour l'animal et un stress amoindri)
- Développement de la prestation de découpe depuis la reprise par la communauté de communes (l'outil n'est plus limité à 50 tonnes annuelles)
- Salle de découpe équipée également à disposition des éleveur·ses à condition d'être déclaré·e à la DDPP et d'avoir pris connaissance et signé le règlement intérieur de celle-ci (hors jours d'utilisation par la CCO) ce qui permet de supprimer le coût de cette prestation et de le réaliser soi-même avec le seul coût de location de la salle
- La présence de cet outil est un atout pour les installations en élevage dans un contexte où l'approvisionnement local est valorisé et recherché
- Rénovation et mécanisation progressive pour faciliter le travail quotidien
- Bonne qualité de la prestation de découpe et de mise sous-vide

RETOUR D'EXPÉRIENCE

Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

- L'outil est à l'équilibre sur la partie fonctionnement et se maintient grâce au développement de nouvelles prestations. Il reçoit une aide de la Communauté de Communes sur la partie investissement afin de moderniser progressivement le bâtiment, de réduire la pénibilité au travail et d'améliorer le bien-être animal. Cette aide est nécessaire pour réussir à adapter l'outil aux différentes contraintes sanitaires de l'Etat.
 - Ce lien avec la communauté de communes démontre un vrai soutien politique et financier de l'abattoir de la part des collectivités
- Arrivée de tous les animaux d'alpage en même temps donc 2 ou 3 mois chargés à partir d'octobre où le volume est limité par l'espace des chambres froides
 - Pas de limite de volumes sur le reste de l'année : bon dimensionnement de l'outil pour le volume annuel
- La multiplication par 2 de la facture d'électricité a engendré des coûts supplémentaires

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Solution face à la hausse des coûts énergétiques : lancement de bureaux d'études pour la rénovation énergétique de l'outil

Améliorations futures possibles :

- PAT en projet sur l'Oisans : définition des axes du projet alimentaire avec la volonté d'intégrer l'approvisionnement de la restauration collective
- Projet d'ajout de saucisserie car des agriculteur·ices vont dans un abattoir plus loin pour cette prestation

Observatoire

Abattoir de Chaumont



L'abattoir de Chaumont, en travaux dans un nouveau bâtiment, a pour but de répondre aux demandes du territoire avec une hausse d'activité et un maintien des filières sur le secteur. Une SCIC d'éleveur·ses assurera la gestion de l'abattoir avec une délégation de service public.

AUTEUR(S)

NANCLAREZ FANNY
france@cuma.fr

Fiche rédigée par **FNCUMA**

PROGRAMME

Démarrage: 2024

ORGANISME(S)

ABATTOIR CHAUMONT
Chaumont - 52000

COMITÉ DE LECTURE

Date de lecture de la fiche

20/05/2024

Localisation

France

Grand Est

Haute Marne

Appréciation(s) du comité

Innovant !

ORIGINE ET CONTEXTE

Historique :

- Création de l'abattoir dans les années 60
- Liquidation de l'entreprise de l'abattoir en 2018 à cause de :
 - difficultés financières : perte du client le plus important en volume
 - mises en demeures à cause de problèmes de normes
- Un groupe d'éleveur·ses se mobilise pour défendre l'abattoir
- Reprise par le conseil départemental de Haute Marne en 2018 (aucun privé ne pouvait financer l'outil) : le projet de construction émerge
- Continuité dans l'activité d'abattage malgré une forte baisse des volumes : passe de 2 500 tonnes équivalent carcasse à 700 tonnes par année

- Décision et vote en 2020 du projet de construction du nouvel abattoir
- Création d'un poste en septembre 2022 par la chambre d'agriculture, rémunéré par la région et le département
- Formation d'une SCIC par les éleveur·ses pour assurer la gestion de l'abattoir avec une délégation de service public
- Travaux débutés en avril 2023 (portés par le département)
- Prévision de fin des travaux en avril 2024

Contexte géographique :

- Département tourné surtout vers la polyculture-élevage (en particulier production laitière)
- Seul outil d'abattage du département (deux abattoirs industriels pour une espèce sur les départements limitrophes)
- Moins de 5% des animaux élevés en Haute Marne sont abattus dans le département, selon la chambre d'agriculture

OBJECTIFS

Ambition du nouvel outil :

- Apporter de l'activité à l'abattoir actuel
- Reconquérir les marchés du territoire dans un contexte de baisse de consommation de viande : proposer d'en manger moins, mieux et issue du local
- Livrer les animaux du département et les valoriser
- Travailler avec la restauration collective et les collectivités
- Avoir un outil aux normes, moins énergivore, adapté en taille
- Avoir le label Agriculture Biologique (AB) sur l'outil et travailler avec des coopératives de produits biologiques
- Représente un investissement de 8 millions € porté par le conseil départemental et régional puis contrat de délégation de service public avec un loyer d'utilisation des locaux
- Participer au mouvement général de se tourner vers des outils de proximité pour maintenir des valeurs et des filières sur le territoire

ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Prestation de service
- 4 jours d'abattage par semaine : 1 jour dédié à l'abattage de porcelet pour les foires d'avril à octobre. Le reste de l'année plutôt 3 jours par semaine répartis en fonction des espèces
- 9 salarié·es (ajout d'1 ou 2 dans le futur outil)
- Gouvernance avec un conseil d'administration avec des éleveur·ses (noyau dur de +/- 10 éleveur·ses qui sont aussi les principaux clients)
- Le but est que l'outil soit pérenne donc recherche de marchés à ajouter car le nouvel outil sera à l'équilibre économique avec 1 000 tonnes et pourra aller jusqu'à 1 500 tonnes
- L'enjeu principal des abattages de proximités sur ce territoire est le porc (car peu d'outils industriels sont présents)
- Volumes de l'outil :
 - 40% porcs (viande moins chère donc enjeu principal de développement)
 - 40% bovins
 - 20% mouton (plus complexe et plus cher)
- Répartition des ventes de la viande :
 - 60% pour des clients professionnels (boucheries, grandes surfaces locales, magasins de producteur)
 - 40% pour la vente directe et l'abattage familial (volume difficilement extensible)
- Planification sur quelques semaines : 1 ou 2 semaines avec les quantités précisées en fin de semaine pour celle d'après

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- Maintien d'activités d'élevages sur le territoire grâce à la présence de l'outil et favorise la restructuration de la filière locale
- Création d'élevages de porc avec transformation dans la ferme grâce à cet abattoir
- Outil de développement agricole et du territoire (les éleveur·ses se situent entre 80 et 100 km maximum autour de l'abattoir)
- Forte implication des collectivités territoriales qui ont fait les arbitrages politiques de financer cet outil :
 - des chambres d'agriculture car outil au service de l'élevage

- des conseils départementaux car création d'emplois, de filières
- Forts liens avec les éleveurs-clients facilitant la mobilisation et l'engagement dans la SCIC
- Outil dans une zone rurale donc moins de difficultés pour recruter et soutenir l'élevage
- Propose de la découpe, du conditionnement pour la vente directe et livraison : répond aux besoins
- Adaptabilité de l'outil car travaille au service des éleveur-ses (contrairement aux outils industriels qui sont moins flexibles car plus standardisés)
- Bien-être animal et environnement : les filières longues impliquent des longs trajets alors que les outils de proximité permettent de réduire ces transports. Ici l'élevage en prairies capte du CO2 et permet l'entretien de parcelles non cultivables
- Meilleure rémunération des agriculteur-ices qui valorisent en vente directe et par le biais de débouchés locaux

PARTENARIAT(S)

Engagé dans un PAT qui regroupe 3 communautés de communes dans le département Haute Marne et permet :

- d'accéder à des financements : ressources pour gérer les questions logistiques même si la décision du maintien de l'abattoir avait déjà été prise
- de mettre les acteur-ices impliqués autour d'une même discussion
- de faire connaître l'outil pour garder les animaux du département sur celui-ci
- de travailler sur le besoin de recréer le schéma logistique (basé sur la filière longue actuellement)
- des liens sont déjà développés avec la restauration collective (découpe de porc et livraison pour les collèges) et pourraient être accentués par le PAT

RETOUR D'EXPÉRIENCE

Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

- Problèmes de normes sur l'ancien outil qui était aussi vétuste, mal maintenu et enclavé au niveau de la ville
- Recrutement difficile : pas de formation initiale, métiers dévalorisés, souvent des profils de boucherie qui apprennent sur le terrain
- Outil surdimensionné (prévu pour 5 000 tonnes annuel or, le volume est 700 tonnes actuellement) impliquant des difficultés économiques
- Reprises d'exploitations difficiles et l'activité laitière diminue
- Prendre en compte toutes les normes d'abattage sans adaptation pour les outils de proximité alors que les gabarits sont très variables (contrairement aux élevages industriels)
- Frais fixes représentant un coût important pour les abattoirs : il est difficile de jouer sur le montant des charges et l'activité a une faible valeur ajoutée d'où l'importance du dimensionnement de l'outil

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

- Solution face aux enjeux de normes :
 - construction d'un nouvel outil adapté avec les normes actuelles (rénovation trop coûteuse)
 - rester en lien de confiance avec les services d'Etat
- Solution face aux difficultés financières de l'outil : liquider l'ancienne SA pour annuler les dettes, relancer l'activité, et repenser la taille de l'outil sur le nouveau projet et maintenir une activité résiduelle en attendant
- Solution face aux problèmes de renouvellement générationnel : maintenir voire développer des nouveaux services pour soutenir ces activités agricoles locales
- Solution face aux coûts de fonctionnement de l'abattoir :
 - jouer sur les volumes d'activité afin d'obtenir l'équilibre économique
 - ajouter des prestations de transformation pour améliorer la plus-value de l'outil

Améliorations futures possibles :

- le 1er levier de développement de l'outil est l'ajout de la transformation de viande hachée : ce levier de valorisation de la viande bovine sera incontournable face à la recherche du service de vente direct de steak haché
- le 2nd levier de développement de l'outil est l'ajout de l'agrément pour livrer la restauration collective des casernes (armée) et des hôpitaux : miser sur la restauration collective

Observatoire

Abattoir intercommunal du Diois



L'abattoir intercommunal du Diois répond aux besoins du territoire et a nourri l'engagement des éleveur·ses pour son maintien en activité. Un outil structurant dans la Biovallée de la Drôme.

☐ AUTEUR(S)

NANCLAREZ FANNY
france@cuma.fr

Fiche rédigée par **FNCUMA**

☐ PROGRAMME

Démarrage: 2024

☐ ORGANISME(S)

**ABATTOIR
INTERCOMMUNAL DU
DIOIS**

Die - 26150

Av. de la Clairette

COMITÉ DE LECTURE

☐ Date de lecture de la fiche

20/05/2024

Appréciation(s) du comité

Viabilité économique à renforcer

☐ Localisation

France

Auvergne-Rhône-Alpes

Drôme

Bénéficiaires

Population rurale

ORIGINE ET CONTEXTE

- Depuis 2004 : l'abattoir est sous forme de SARL avec 49 sociétaires, suite à une reprise par les éleveur·ses de l'outil existant.
- Situé dans la Drôme où il y a un fort manque d'abattoir (entre Die et Romans-sur-Isère : 1h15 de route, entre Die et Aubenas : plus d'1h30 de route, etc) : cet outil à Die est indispensable sinon des activités agricoles seraient abandonnées.

ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Abattoir atypique avec 49 sociétaires, 6 co-gérant·es (donne une direction à la société) et un statut intercommunal : propriété de la communauté de communes du Pays Diois

- Equipe de 2 salarié-es à temps partiels pour l'administratif, la comptabilité et des opérateur-ices : fonctionnement en prestataires de service en utilisant des tâcherons (divise le nombre de bêtes abattues par le nombre de tâcherons) avec un dépôt de l'animal vivant puis :
 - soit récupération des carcasses
 - soit les éleveur-ses ont un laboratoire de transformation personnel
 - soit vente directe pour le U de Die
- Multi-espèces : porcs, bovins, ovins et autruches selon les besoins
- Gouvernance de l'outil par les éleveur-ses
- Débouchés : vente directe et dans les intermarchés jusqu'à 40 km (par exemple U express de Die)
- Services proposés : 1 salle de découpe annexe à l'atelier et 1 autre atelier de transformation à 45 min pour faire aussi de la vente directe
- Activité d'abattage 2 jours par semaine (lundi porcine et mardi les autres espèces), planning une semaine à l'avance avec un bon de livraison
- Vente dans un rayon de 60 à 80 km autour de l'outil et les éleveur-ses viennent d'un rayon de 50 km
- Label AB : représente la ½ des animaux abattus (contexte de la Biovallée dans la Drôme)

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- Gouvernance permettant une complémentarité : 1 tâcheron est aussi un cogérant et un sociétaire, chacun-e fait de l'élevage donc connaissance des mêmes réalités de travail avec l'envie de faire vivre cet outil :
 - *“Les uns n'existeraient pas sans les autres, avoir quelqu'un avec du volume c'est ça qui fait aussi tourner l'abattoir”*
- Facilite l'installation, le développement de vente directe et les transmissions de fermes
- Bons liens avec les élu-es et soutien des collectivités depuis 20 ans pour maintenir l'abattoir et *“faire vivre le territoire”*
- Baisse de l'investissement à réaliser au départ puisque la communauté de communes est propriétaire du bâtiment (aucune avance à faire, remboursement par la taxe du kilogramme de viande abattu)
- Bonne qualité des prestations avec prise en compte des meilleures conditions possibles d'abattage puisque ce sont les éleveur-ses qui abattent leurs bêtes : pas de systématisation de la mise à mort des animaux, donne du sens à l'élevage
- Propose la livraison dans un camion froid suite à des demandes
- Organisation à la tâche nécessaire face à la grande variabilité des demandes chaque semaine : il serait impossible d'avoir un nombre d'heures fixe

(Exemple : 60 ovins d'écart entre 2 semaines)

- Pas d'intermédiaire donc bonne rémunération des éleveur-ses qui fixent leur tarif d'abattage
- Volume : 500 tonnes par an pour 200 utilisateur-ices
- Aucune demande d'abattage n'est refusée : bon dimensionnement de l'outil et tendance à la baisse du tonnage en 2022 et 2023 donc réponse à toute la demande
- Sur le plan humain, l'abattoir permet de créer du relationnel, de partager des conseils ce qui est précieux dans le monde agricole

PARTENARIAT(S)

Lien avec un PAT depuis 1 ou 2 ans :

- Axe de travail sur la thématique de la restauration collective
- Projets en construction

RETOUR D'EXPÉRIENCE

Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

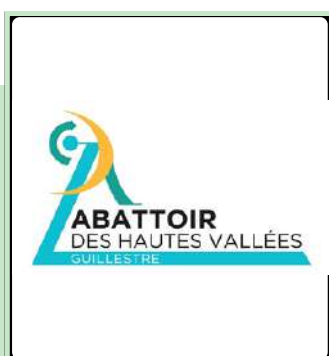
- Problèmes économiques avec une baisse de tonnage en lien avec :
 - une baisse de production de la viande,
 - parfois plus intéressant d'utiliser des maquignons plutôt que de la vente directe,
 - une baisse de consommation par éthique et par la hausse des prix : l'inflation est le premier obstacle,
- Problèmes de vétusté des équipements : le renouvellement du matériel sera payé en partie par la communauté de communes et en partie par la SARL de l'abattoir
- Problème de recrutement depuis 1-2 ans face à l'épuisement des tâcherons qui sont aussi des éleveur-ses : il faut renouveler le personnel
- Difficulté face à l'ajout de règles, normes sanitaires et du bien-être animal

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles : face aux problèmes de recrutement :

intéresser des agriculteur-ices de petites fermes pour avoir un revenu économique supplémentaire

Observatoire

Abattoir des Hautes Vallées



L'abattoir des Hautes Vallées est né d'un désir commun des éleveurs de maîtriser l'ensemble du cycle de vie de leurs animaux. C'est une structure à taille humaine qui réduit les coûts de transport pour les éleveurs et le stress pour les animaux. L'abattoir vise l'excellence sanitaire tout en assurant bien-être animal avant abattage et bien-être humain pendant le travail.

AUTEUR(S)

PEYROT BÉNÉDICTE
abattoirdeshautesvallees@gmail.com

Fiche rédigée par **Cécile Biret/Hannah Dutournier**

PROGRAMME

Démarrage: Décembre 2017
Lieu de réalisation: Guillemestre, département des Hautes-Alpes
Budget: 13300
Origine et spécificités du financement : Prestations d'abattage des éleveurs, programme LEADER, actions des sociétaires

ORGANISME(S)

ABATTOIR DES HAUTES VALLÉES
Guillemestre - 05600
Route des Campings
/ 103 Adhérents



COMITÉ DE LECTURE

Date de lecture de la fiche

02/09/2022

Appréciation(s) du comité

Expérience récente, en attente de résultats

Source d'inspiration !

A généraliser !

Type de structure

Coopérative Coopérative

Bénéficiaires

Agriculteurs

Localisation

France

Provence-Alpes-Côte d'Azur

Hautes alpes

Domaine

Environnement

Economie, finance solidaire

Agriculture

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Transformateur

Type d'action	Type d'objectif
Transformation Outils de transformation collectifs ou partagés	Sociaux Création et renforcement du lien social
	Culturels Valorisation du patrimoine technique (savoir-faire)
	Développement local Maintien et/ou création direct(e) d'emplois
	Développement local Structuration/maintien de filières locales

ORIGINE ET CONTEXTE

Suite à la fermeture brutale de l'abattoir de Guillestre, un groupe d'éleveurs s'organise pour reprendre l'activité de l'abattoir en créant la Société Coopérative d'Intérêt Collectif (SCIC) des Hautes Vallées. La fermeture de l'abattoir de Guillestre signifiait aller abattre à Gap, ce qui augmentait considérablement les coûts de transport. Le maintien de cet abattoir de proximité était donc vital pour la pérennité de l'activité de certains éleveurs du nord du département des Hautes Alpes.

OBJECTIFS

- Faire de la SCIC des Hautes Vallées un projet de territoire, un outil pour le bien commun.
- Mobiliser les éleveurs du Guillestrois/Queyras, du Briançonnais, de l'Embrunais, du Pays des Ecrins et de l'Ubaye.
- Prôner des valeurs :
 - le bien être des éleveurs, des opérateurs sur la chaîne d'abattage, des animaux,
 - la qualité sanitaire et l'aspect visuel des carcasses
 - un travail rémunéré à un prix juste pour les éleveurs en tant que tâcherons
 - la coopérative
- Pérenniser l'activité des éleveurs en réduisant les coûts de transport notamment. Le fait de réduire le transport réduit également le stress des animaux.
- Appropriation de l'étape d'abattage par les éleveurs afin qu'ils soient en charge de l'ensemble du cycle de vie de l'animal
- Créer/renforcer des liens sociaux entre les éleveurs, entre les éleveurs et les consommateurs
- En termes quantitatifs, objectif de 120 – 150 tonnes / an

ACTIONS MISES EN OEUVRE

La SCIC compte 166 sociétaires et l'abattoir travaille avec 146 éleveurs des départements des Hautes-Alpes et des Alpes-de-Haute-Provence. Au total, l'activité permet d'atteindre 140 tonnes en abattage et transforme 40 tonnes par an.

Activités d'abattage : douze éleveurs travaillent comme tâcherons sur la chaîne d'abattage avec l'aide d'un boucher. Il y a un seul jour d'abattage par semaine (dans un souci de gain de temps pour les éleveurs et de réduction des frais) organisé en deux chaînes : une pour les ovins, caprins, porcins et l'autre pour les bovins, équins. Il y a également un jour de retrait des carcasses.

Activités de formation : à destination des éleveurs à propos des bonnes pratiques d'hygiène, des techniques de découpe...

Activités de promotion de l'abattoir : participation aux journées Made in Viande, Artgricoles, accueil de lycéens, portes ouvertes, promotion dans les campings.

La salle de découpe propose différents modes de fonctionnement :

- Possibilité de prestation totale par le boucher (découpe et mise sous vide)
- Possibilité de prestation partielle (uniquement la découpe)
- Possibilité de location de la salle de découpe

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

L'atelier a atteint une capacité d'abattage de 140 tonnes et de transformation de 40 tonnes.

La mobilisation des éleveurs est importante, 146 éleveurs travaillent aujourd'hui avec l'abattoir.

La SCIC compte 166 sociétaires.

Le label bio est déjà acquis pour la chaîne ovins, caprins.

Le seul abattoir des Hautes Alpes classé A (pour la protection animale et l'état sanitaire)

Renforcement et création des liens sociaux entre les éleveurs et sur le territoire

90% de la viande découpée est commercialisée en vente directe.

Les éleveurs de l'abattoir du Vigan sont venus à Guillestre et se sont inspirés du projet des tâcherons de la SCIC des Hautes Vallées pour relancer leur abattoir avec une nouvelle conception de l'outil. L'abattoir du Vigan a rouvert en mai 2018

Création d'un réseau "Pour un abattage paysan" en 2020, pour faciliter la diffusion de l'information et accompagner d'autres projets similaires

Partenariat avec la fondation Edith Seltzer qui sert 800 repas par jour, qui achète de l'agneau et du porc, avec un travail de discussion avec les cuisiniers pour qu'ils prennent tout l'agneau, ce compromis permettant de travailler intelligemment et d'éviter les pertes sur des morceaux moins valorisés

ORIGINALITÉ

Le mode organisationnel de l'abattoir optimise les coûts pour les éleveurs et pour la SCIC et permet d'assurer un avenir pour la structure et les éleveurs. Les éleveurs sont payés à la tâche, ils ne sont pas salariés, ce qui permet une rémunération juste et une absence de charges supplémentaires pour l'abattoir. Contrairement à une Société d'Intérêt Collectif Agricole (SICA), une SCIC permet d'associer tout type d'acteurs : éleveurs, bouchers, consommateurs, collectivités, entreprises liées ou non au domaine de la viande. Les sociétaires participent ainsi de façon démocratique à un projet de territoire favorisant les circuits courts. L'abattoir de Guillestre est reconnu pour son exemplarité : respect des normes d'hygiène, formation des éleveurs et viande de qualité, contribution à l'économie locale...

PARTENARIAT(S)

- Banque populaire, emprunt pour la nouvelle salle de découpe
- Programme LEADER, financement à 80% de la salle de découpe
- Fédération Nationale des Exploitants d'Abattoirs Prestataires de Service (FNEAP), cotisations
- Syndicat Mixte Intercantonal de l'Abattoir Guil-Durance (SMIAGD), location des locaux

RETOUR D'EXPÉRIENCE

Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre : Les contraintes réglementaires pour un abattoir sont très lourdes même s'il y a une adaptation progressive de la part de l'Etat concernant la réglementation des petits abattoirs.

Un des enjeux pour la SCIC a été de montrer qu'un autre type d'abattoir est possible : abattoir de proximité, faible cadence qui permet une meilleure qualité. Mobiliser tous les éleveurs s'avère parfois difficile car ils ne souhaitent pas tous faire abattre à Guillestre pour des raisons personnelles

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Il faut faire avec les contraintes réglementaires obligatoires, la SCIC se met donc à jour régulièrement de toutes les normes pour être irréprochable sur ce point. Une mise aux normes de certains appareils a été faite récemment. Un contrôle constant du préposé vétérinaire assure le respect des exigences sanitaires.

Améliorations futures possibles :

- Développer/nouer des partenariats pour de nouveaux débouchés :• Hôpital de Briançon• Collège de Guillestre-
Projet de création d'une plateforme Internet pour mettre en relation offre et demande en viande. Ce site servirait également à trouver de nouveaux débouchés, faire connaître l'abattoir, ses valeurs et de tout informatiser pour alléger le travail administratif.- Un objectif à long terme pour améliorer la visibilité de l'abattoir est d'organiser une journée de visite tout public par an.

Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou un essaimage :

La réussite du projet collectif de l'abattoir repose sur la motivation des tâcherons, des éleveurs qui apportent leurs animaux et des consommateurs qui achètent leur viande.

Conseils utiles pour une éventuelle transposition du projet :

- Motiver les différents acteurs
- Obtenir le soutien des services de l'Etat
- Être capable de défendre un autre modèle de production et de consommation à travers l'abattage de proximité (développer les bons arguments)
- Faire des visites de l'abattoir pour être le plus transparent possible et utiliser la pédagogie de l'exemple.

Observatoire

L'Abattoir de la Mure (Provi SA / Sicorbiaa)

Abattoir et atelier de découpe, repris par une association d'éleveurs qui font le choix de la vente directe et de la diversification pour faire face aux difficultés du marché de la viande.

A UT EUR(S)

REBREYEND PAUL-DOMINIQUE

abattoirsudisere@orange.fr

Fiche rédigée par **Nina Besançon-Moullas**

PROG RA MME

Démarrage: 2000

Lieu de réalisation: La Mure

Budget: 840000

Origine et spécificités du financement : Union Européenne, Réserve parlementaire, Région, Collectivité Locale, Conseil Général, Chiffre d'affaires

ORGANISME(S)

ABATTOIR DE LA MURE (PROVI SA / SICORBIAA)

La Mure d'Isère - 38350

Z.I Marais

13 Salariés / 50 Adhérents

COMITÉ DE LECTURE

Date de lecture de la fiche

06/01/2015

Appréciation(s) du comité

Impacts élevés !

Type de structure

Association, collectif, ONG Association, collectif, ONG

Bénéficiaires

Universel

Professionnels

Type d'action

Localisation

France

Auvergne-Rhône-Alpes

Isère

Domaine

Emploi et insertion

Environnement

Agriculture

Alimentation

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Producteur

Type d'objectif

Transformation Outils de transformation collectifs ou partagés

Sociaux Recherche d'une plus grande équité dans les relations

Développement local Maintien et/ou création direct(e) d'emplois

Développement local Création de dynamiques économiques

Développement local Structuration/maintien de filières locales

ORIGINE ET CONTEXTE

L'abattoir de La Mure fut tout d'abord créé en 1996 sous gestion d'une SICA (Société d'Intérêt Collectif Agricole). Moins d'un an plus tard, elle fait faillite et une société privée reprend l'établissement sans plus grand succès puisqu'au bout de 2 ans elle démissionne. En 2000, 29 éleveurs de l'Association des Producteurs de Viande Isère (APROVI, existant depuis 1992) réunissent 110.000€ (dont 95.000€ des éleveurs et 15.000€ de l'association) et créent la société Provi SA pour reprendre l'équipement.

OBJECTIFS

- Chercher de nouveaux marchés afin de valoriser la production locale (intérêt de la vente directe)
- Une juste rémunération des éleveurs, afin qu'ils puissent vivre de leur travail
- Etre rentable et économiquement durable
- Faire de la qualité, mais s'adapter également au marché
- Une solidarité entre les éleveurs

ACTIONS MISES EN OEUVRE

- 1998 : étude de faisabilité menée par un cabinet spécialisé et financée à 80% par la Région et la DDA
- 2000 : création de Provi SA, construction d'une salle de découpe (locaux de 950m²), location du site
- Mobilisation des éleveurs (une cinquantaine actuellement) sur la vente directe au consommateur (par camion frigorifique) représentant 94% du volume découpé
- En 2005, en parallèle de la création de l'association Manger Bio Isère, ils commencent à fournir la restauration collective (6% du volume découpé).
- Ils produisent de la viande haut de gamme (Lou Bayou®) et des produits transformés (entrecôte, bourguignon, saucisse, merguez) pour s'adapter à la demande. Egalement de plus en plus de conditionnement personnalisé. La quasi-totalité des animaux abattus sont découpés sur place.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- 332 tonnes de découpe en 2011 et 367 tonnes d'abattage en 2011 >> entre 400 et 500 tonnes de carcasses / an pour l'abattoir : 80% de l'activité de Provi SA est de la découpe, et les 20% restants sont de l'abattage. 50% de la viande découpée en prestation de service en Isère.
- Augmentation de 5 à 6 points par an des volumes découpés (malgré une baisse de 12% en 2004-2006) >> Bénéfice de 100.000€ sur 10 ans.
- 30% des animaux sont en bio.
- 13 équivalent temps pleins : 5 - 6 bouchers abatteurs, 4 - 5 personnes au conditionnement et 1 secrétaire.

ORIGINALITÉ

L'originalité de cette initiative a été pour les éleveurs d'avoir su s'allier et s'entraider pour pallier aux difficultés de leur métier, et d'avoir ensuite été assez ouverts pour changer leur mode de distribution en passant à la vente directe (et à la restauration collective). Le fonctionnement coopératif et l'absence de dividende versée aux actionnaires en sont aussi des caractéristiques.

PARTENARIAT(S)

- Syndicat Mixte d'Industrialisation de la Matheysine et des Environs (SMIME) : - construction de l'atelier de découpe, - subventions pour l'investissement de départ de Provi SA et Sicorbiaa (SARL pour les prestations d'abattage et de découpe – division obligatoire des tâches de gestion et d'exploitation). - Cabinet d'étude AND – Paris (réalisation de l'étude de faisabilité- soutien technique) - Europe, Région, Préfecture, réserve parlementaire, Conseil Général (soutien financier) - Manger Bio Isère (pour la Restauration collective)

RETOUR D'EXPÉRIENCE

Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

- La pression sur le niveau de prix sur le marché classique est un risque majeur qui menace la grande majorité des éleveurs en circuit conventionnel. La concurrence est un autre risque (chevillards). Et les volumes d'apport sont instables car certains éleveurs ont recours à la vente directe uniquement quand les cours du marché sont bas.
- Les difficultés de gestion : équipes (main d'œuvre qualifiée chère et difficile à garder), sanitaire (très contraignant), économique (régularité nécessaire dans les apports pour payer le personnel et gérer la productivité, pas de budget pour payer un directeur).
- Les difficultés financières : baisse de l'activité en 2006 (pertes), masse critique de nombre de carcasses abattues et découpés limite pour la rentabilité de l'activité (260-280 t/an de découpe et 400-500 t/an de carcasses abattues).
- Le fonctionnement de l'abattoir repose essentiellement sur l'implication de Paul-Dominique Rebreyend.

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

- La vente directe a permis de se soustraire de la pression du marché conventionnel.
- La diversification des débouchés est également un point clé afin de valoriser chaque pièce de la bête, grâce à une diversification du produit (pièces haut de gamme ou transformées, conditionnement).

Améliorations futures possibles :

- Agrandissements : + 80 m² de la bouverie (50.000€), création d'une unité pour la fabrication des steaks hachés (+ 120 m², 250.000€). La ligne de steaks hachés serait une diversification importante mais recèle des contraintes sanitaires.
- Embauche d'un gérant pour une meilleure organisation du travail

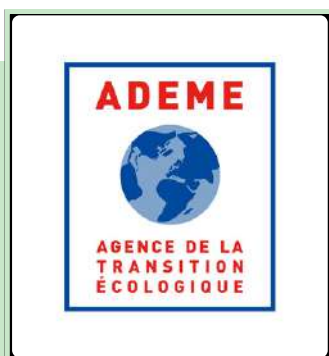
Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou un essaimage :

- Le soutien des collectivités (surtout grâce au SMINE) face à la rude concurrence et aux difficultés de la filière viande a été indispensable. Le CDRA soutient les investissements (à maximum 35%).
- Les crises de la vache folle ont fait augmenter la demande de viande locale.
- Le passage à la vente directe
- Le soutien des collectivités publiques est indispensable au maintien et à la réalisation d'un tel outil.

Observatoire

Micro-abattoir

Saint-Auban-sur-l'Ouvèze



Le micro-abattoir de Saint Auban répond à un défi de taille : proposer un outil dimensionné par et pour le territoire. Porté par les agriculteur·ices, la coopération avec les collectivités a été un vecteur de réussite.

AUTEUR(S)

NANCLAREZ FANNY
france@cuma.fr

Fiche rédigée par **FNCUMA**

PROGRAMME

Démarrage: 2024

ORGANISME(S)

MICRO-ABATTOIR DE SAINT-AUBAN

Saint-Auban - 06850

COMITÉ DE LECTURE

Date de lecture de la fiche

20/05/2024

Localisation

France

Provence-Alpes-Côte d'Azur

Alpes maritimes

Appréciation(s) du comité

Innovant !

ORIGINE ET CONTEXTE

- Préparation du projet pendant 4 ans (réunions, construction du dossier)
- Démarrage de l'activité d'abattage en 2020

ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Ouvert aux éleveur·ses adhérent·es à la CUMA quelque soit les pratiques agricoles : Agriculture Biologique (AB) et conventionnel (une majorité est labellisée AB et vendent dans des AMAP, des magasins de producteurs, etc)
- Statut de CUMA avec 1 président, 2 vices présidents
- 12 éleveur·ses utilisent l'outil dont 2 sont à Saint Auban et les autres dans un rayon de 20 km
- Investissement de 400 000 € dont plus de 100 000 € financés par la commune, avec l'aide de l'Etat (Dotation d'Équipement des Territoires Ruraux) de la Région AURA et de la réserve parlementaire de Mme La Sénatrice et une participation des éleveur·ses
- Le bâtiment est communal avec un loyer de 2 000 € par an

- Un jour d'abattage par semaine avec 3 éleveur·ses au minimum présent·es sur la mini-chaîne d'abattage (40 bêtes abattues par semaine maximum avec un agrément pour 900 ou 1 000 bêtes par an)
- Espèces abattues : ovins et caprins
- Composition de l'outil :
- une chaîne d'abattage
- une chambre frigorifique carcasse
- une chambre frigorifique déchets
- une petite salle : nettoyage et lieu de récupération de carcasses (pas de salle de découpe)
- buanderie pour les animaux vivants à l'entrée extérieure de la chaîne d'abattage

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- Répondre à la problématique de l'éloignement des abattoirs avec un outil atypique mais à l'échelle du territoire et respectant le bien être animal, le développement durable et favorisant la commercialisation en circuit court
 - Remarque : sans cet outil, l'abattage se faisait à Die ou Sisteron (4h de route aller/retour) et impliquait des trajets longs (pour amener les bêtes puis récupérer les carcasses)
- Engagement des éleveur·ses pour construire ce projet au vu des nécessités de ce territoire hyper-rural et tourné vers les circuits courts : répond à la volonté de transformer jusqu'au bout leurs produits
 - Remarque : le gain n'est pas vraiment économique par rapport à un système de prestation de service mais cet outil permet sur le plan éthique d'inclure toutes les étapes de production jusqu'à la vente correspondant à la définition de l'élevage paysan
- Les frais de fonctionnement de la salle d'abattage (location, électricité, eau) sont répartis en fonction du tonnage abattu afin de rembourser le prêt à la commune
- Adhésion en groupe (CUMA) comme condition de bonne cohésion, l'outil appartient à la commune et est loué au collectif d'éleveur·ses
- Travail en coopération tripartite pour la réalisation du projet :
 - collectivité locale : ce lien fort a facilité le financement
 - groupe d'éleveur·ses et aide d'AgribioDrôme
 - les services d'Etat : afin de trouver un fonctionnement qui respectait les règles de la DDPP
- bienveillance facilitée par ces échanges multi-acteurs permettant la réussite du projet
- La collectivité était intéressée par le développement de filières alimentaires ce qui a pu jouer en faveur des arguments pour la création de cet outil
- La participation des éleveur·ses pendant la journée d'abattage permet de ne pas avoir de salarié·es et d'éviter ce coût économique qui n'aurait pu être ajouté
- Cet abattoir est un vecteur d'aménagement du territoire, facilitant des activités agricoles, des liens et des emplois en milieu rural (vétérinaire, agent DDP, éleveur, magasins de producteurs, etc)

ORIGINALITÉ

- Le statut CUMA facilite la création d'intérêts collectifs, tournés vers une coopération facilitée entre agriculteur·ices mais aussi envers les collectivités et services d'Etat.
- Le projet a été créé par et pour les éleveur·ses qui ont pensé ensemble le dimensionnement de l'outil.

RETOUR D'EXPÉRIENCE

Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

- Difficultés dans la mise en place de l'outil de proximité à cause de l'obligation de respecter des normes très exigeantes pour une structure de petite taille
 - Exemple : Impossibilité de construire une salle découpe au vu des normes donc soit découpe réalisée par du travail à façon, soit les éleveur·ses ont une salle de découpe personnelle
- Problème pour répartir les éleveur·ses sur la durée de l'année sans créer de surcharge de l'abattoir dans les mêmes périodes
- Manque d'adaptation entre l'étude de faisabilité et la mise en pratique car l'outil était pensé comme mobile mais refus des services d'Etat donc a conservé une certaine concentration dans le bâtiment qui aurait pu être plus grand
- Image négative de l'abattage (peur des odeurs, images des outils des années 60) et problématique de tuer les animaux
- Obligation pour la DDPP de nommer un préposé vétérinaire en lien avec le cabinet vétérinaire pour le contrôle des carcasses et du fonctionnement

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

- Solution pour développer la restauration collective : un travail est déjà en cours pour multiplier ces liens puisque tous les 15 jours des côtelettes ou saucisses sont vendues à l'école de Saint Auban (15 enfants) pour avoir de la viande fraîche et locale
- Solution face à l'image négative de l'abattage : convaincre de la nécessité de cet outil qui est indispensable pour rendre concret la volonté de développer les circuits courts

Publication avril 2024

Réalisation : Fédération Nationale des Cuma
en partenariat avec la Fédération des Parcs naturels régionaux
dans le cadre du projet PAT'AT' lauréat du PNA 2021 et financé par
l'ADEME

Cheffe de projet : Agnès LE FOULGOC
Réalisation de l'enquête de terrain
et rédaction des synthèses : Fanny NANCLAREZ

Nous remercions vivement les initiatives locales ayant pris le temps de
participer à cette enquête, le réseau Cuma ainsi que les membres du
COFIL ayant contribué à l'amélioration des livrables de ce projet en
apportant leur regard extérieur et leurs expertises

www.cuma.fr ↻

www.parcs-naturels-regionaux.fr ↻

www.resolis.org ↻

www.agirpoulatransition.ademe.fr ↻

Fédération Nationale des Cuma

43 rue Sedaine 75011 Paris

Tél. : 01 44 17 58 00

france@cuma.fr

www.cuma.fr

