



Territoire

L'abattoir est un maillon

“ **La France conserve encore de nombreux abattoirs même s'il existe un déséquilibre géographique avec une forte concentration notamment dans le Grand Ouest. La Bourgogne-Franche-Comté et Auvergne-Rhône-Alpes, deux grandes régions d'élevage, disposent d'outils d'abattage allant de grands sites industriels adossés à des groupes coopératifs ou privés, des abattoirs dits intermédiaires et souvent multi-espèces à de toutes petites structures utilisées par des éleveurs pratiquant la vente en circuits courts. Panorama.** ”

La région Auvergne-Rhône-Alpes se partage 42 sites d'abattage en espèces bovines, ovines et porcines pour un tonnage de plus de 300 000 t de viande produites, selon les derniers chiffres de la Draaf¹. Parmi ceux-ci, on recense onze abattoirs avec une activité supérieure à la moyenne régionale (7 300 t) dont deux sont spécialisés en porcins (Ain et Allier) et six spécialisés en bovins (Allier, Loire et Haute-Savoie). Sept abattoirs sont de taille moyenne et multi-espèces et 24 abattoirs sont de petite taille avec moins de 3 000 tonnes. « Ces derniers jouent la carte de la proximité, sont souvent multi-espèces et situés en zone de montagne où l'on produit plutôt des animaux maigres », précise le service statistique de la Draaf Aura. Les départements du nord de la région concentrent les deux tiers des abattages. L'Allier contribue pour 35 % de l'activité d'abattage grâce à une forte activité en porcins et la Loire abat 26 % des tonnages, très majoritairement des bovins. L'Ain représente 14 % des abattages avec également une forte activité porcine. La région Bourgogne-Franche-Comté (BFC) compte dix-sept abattoirs pour un volume abattu de plus de 148 000 tonnes². Ici aussi la taille des abattoirs est très variable : trois abattoirs industriels ont un tonnage de plus de 18 000 tec (tonne équivalent carcasse) dont deux spécialisés en bovins et un en porcins. À eux trois, ils abattent 64 % des volumes régionaux. Cinq abattoirs sont classés comme « intermédiaires » avec un tonnage compris entre 5 000 et 18 000 tec et des volumes qui progressent. Enfin, on recense neuf abattoirs locaux avec un tonnage de moins de 5 000 tonnes, très majoritairement multi-espèces. De 2000



Auvergne-Rhône-Alpes compte 42 sites d'abattage et Bourgogne-Franche-Comté, 17.

à 2017, sept petits abattoirs ont fermé en Bourgogne-Franche-Comté et « les volumes ont sans doute été repris par des abattoirs proches dont les tonnages ont progressé dans le même temps », relève la Draaf.

Situation par espèce en Aura

En Auvergne-Rhône-Alpes, sous l'impulsion de groupes coopératifs (Sicarev) ou sociétés privées (Socopa), l'abattage est dynamique en bovins ; contrasté en porcins avec une activité qui se développe dans l'Allier mais recule dans l'Ain ; et très faible en ovins dont la majorité des animaux produits est abattue en dehors de la région. « En région Aura, les abattoirs traitent plus d'animaux qu'il ne se en produit dans les élevages, constate Romain Kjan, le directeur de l'interprofession Interbev. En bovins, en 2018, 447 846 animaux ont été abattus en Aura dont 241 102 proviennent des élevages de la région (sur 361 562 produits) et 206 744 animaux abattus proviennent de l'extérieur de nos

frontières régionales. » À noter que les dix principaux abatteurs de bovins en Aura réalisent plus de 80 % des abattages. Les veaux de boucherie de la région sont majoritairement abattus dans la Loire. En porcins, un peu plus de 1,3 million de porcs charcutiers sont abattus dans la région, essentiellement l'Allier, la Drôme et l'Ain. En ovins, l'activité d'abattage a fortement diminué ces dix dernières années, une grande partie des agneaux sont expédiés vers les abattoirs de Sisteron, Castres et Gramat.

En Bourgogne-Franche-Comté

La Bourgogne-Franche-Comté abat majoritairement des bovins (3/4 des abattages) pour environ 113 000 tonnes. « Les volumes de bovins abattus sont en progression constante depuis 2007, relève la Draaf, compte tenu des politiques territoriales du groupe Bigard et Sicarev mais aussi des volumes en hausse de certains abattoirs intermédiaires. » Alors qu'entre 2000 et 2017, sept abattoirs ont fermé,

dans le même temps, les volumes ont progressé toutes espèces confondues, mais le tonnage moyen reste en dessous de la moyenne nationale (14 000 tec). En effet, huit abattoirs traitent moins de 2 000 tonnes annuelles et sont utilisés par les éleveurs pour la vente en circuits courts. La Saône-et-Loire concentre 50 % des abattages de bovins ; le Doubs 71 % des abattages de porcins et l'Yonne 43 % des abattages d'ovins et caprins. Le Jura, sur de petits volumes, réalise 86 % des abattages d'équins. Trois départements de la région - la Saône-et-Loire, l'Yonne et la Côte-d'Or - là où se localisent trois abattoirs appartenant à deux groupes nationaux concentrent 85 % des abattages de bovins (85 000 t) : Bigard à Cuiseaux et à Vénarey-les-Laumes et Sicarev à Migennes. Seuls 55 % des bovins abattus en Bourgogne-Franche-Comté proviennent de la région, 16 % arrivent de la région Grand-Est et 14 % d'Auvergne-Rhône-Alpes. Un tiers des bovins finis produits en BFC sont abattus en Auvergne-Rhône-Alpes. En porcs, en 2017, douze abattoirs, dont deux spécialisés, ont abattu des porcs pour un volume de plus de 31 000 tec. L'abattoir de Valdahon, dans le Doubs, absorbe une grande partie de la production porcine. « Depuis 10 ans, le tonnage abattu sur ce site a progressé de 72 % en lien avec la production de saucisses IGP », indique Agreste Bourgogne-Franche-Comté. Enfin, concernant les ovins-caprins, treize abattoirs régionaux abattent des ovins-caprins, mais pour un volume très limité autour de 2600 tec. ■

C.D

1- Source Agreste Abattoirs de boucherie en 2016 N°7 juin 2017.

2- Source Agreste Bourgogne-Franche-Comté - Mars 2019.

PROXIMITÉ / En 2004, l'abattoir municipal de Die a été relancé grâce à l'impulsion de la communauté de communes du Diois, suite à un transfert de compétences. Depuis, la SARL Abattoir du Diois gère cet outil de proximité pour les éleveurs du territoire.

Un nouvel élan pour l'abattoir intercommunal du Diois

Menacé de fermeture par la direction départementale de la protection des populations (DDPP, ex DSV) en 2002, l'abattoir municipal de Die n'était plus aux normes. « La ville de Die avait des difficultés pour gérer cet outil. Il s'est avéré qu'il ne servait pas qu'aux éleveurs de la municipalité mais à un secteur plus large. Il devenait donc logique que la communauté de communes du Diois (CCD) porte cet abattoir à vocation intercommunale », souligne Anouk Avons, en charge du dossier à la CCD. Pour l'instance, l'objectif était tout d'abord de moderniser l'abattoir afin de pérenniser son activité. Elle ajoute : « Nous avons accepté de reprendre la gestion sous plusieurs conditions : d'une part, que le champ d'intervention soit élargi afin que la salle de découpe et de transformation permette de valoriser les produits en circuits courts. D'autre part, que les éleveurs s'engagent financièrement en cas de redevance insuffisante et qu'ils soient partie prenante de la gestion de l'abattoir. » À cet égard, la SARL Abattoir du Diois a été créée en 2004 pour devenir gestionnaire en délégation de service public. Elle compte aujourd'hui 49 sociétaires pour près de 300 usagers. « Cette organisation permet de travailler



L'abattoir intercommunal du Diois fonctionne uniquement le lundi. Le modèle pourrait changer avec un deuxième jour d'ouverture pour répondre à l'évolution des demandes.

main dans la main. Ainsi, la CCD s'occupe de l'investissement, pendant que les éleveurs sont en charge du fonctionnement », poursuit Anouk Avons. Une situation qui convient parfaitement à la SARL, dotée de cinq cogérants, dont Pierre-Emma-

nuel Robin : « c'est un partenariat en toute confiance », avoue-t-il.

Près de 1,5 M € d'investissement

La CCD porte en effet un intérêt tout particulier au développement et au maintien du secteur agricole sur son territoire. « Il était très important de sauver cet outil, puisqu'il fait partie des derniers abattoirs de la Drôme, avec celui situé à Romans-sur-Isère. Notre mission a ainsi un aspect économique : nous devons permettre aux agriculteurs de travailler de façon cohérente », note la chargée de mission à la CCD. Pour cela, un grand chantier de modernisation a été initié en 2005, avec notamment la création d'une salle de découpe et d'une station de prétraitement des eaux usées. En 2010, des panneaux photovoltaïques ont été posés sur la toiture, tandis que la stabulation a été refaite. Plus récemment, en 2017, les chaînes ovines ont été revues, permettant une ergonomie plus confortable pour les tâcherons. Une plateforme élévatrice a d'ailleurs été installée à cet égard. Enfin, pour répondre aux évolutions, la chambre froide a été agrandie, passant de 10 à 15 rails. « Pour nous, l'outil de travail

est au point et ce fonctionnement nous offre une certaine liberté. Malgré tout, on reçoit toujours des exigences nouvelles de la part des services vétérinaires... », souligne Pierre-Emmanuel Robin. C'est pourquoi une dernière phase de travaux consistera à la remise aux normes et l'amélioration des conditions d'accueil des tâcherons sur la partie vestiaires. Au total, la CCD aura investi près de 1,5 M € ces quinze dernières années, subventionné à hauteur de 40 % par du financement public. Les 60 % restants sont autofinancés par la redevance des éleveurs. Un système qui fonctionne parfaitement, grâce aux valeurs coopératives partagées par les agriculteurs.

Gestion directe des éleveurs

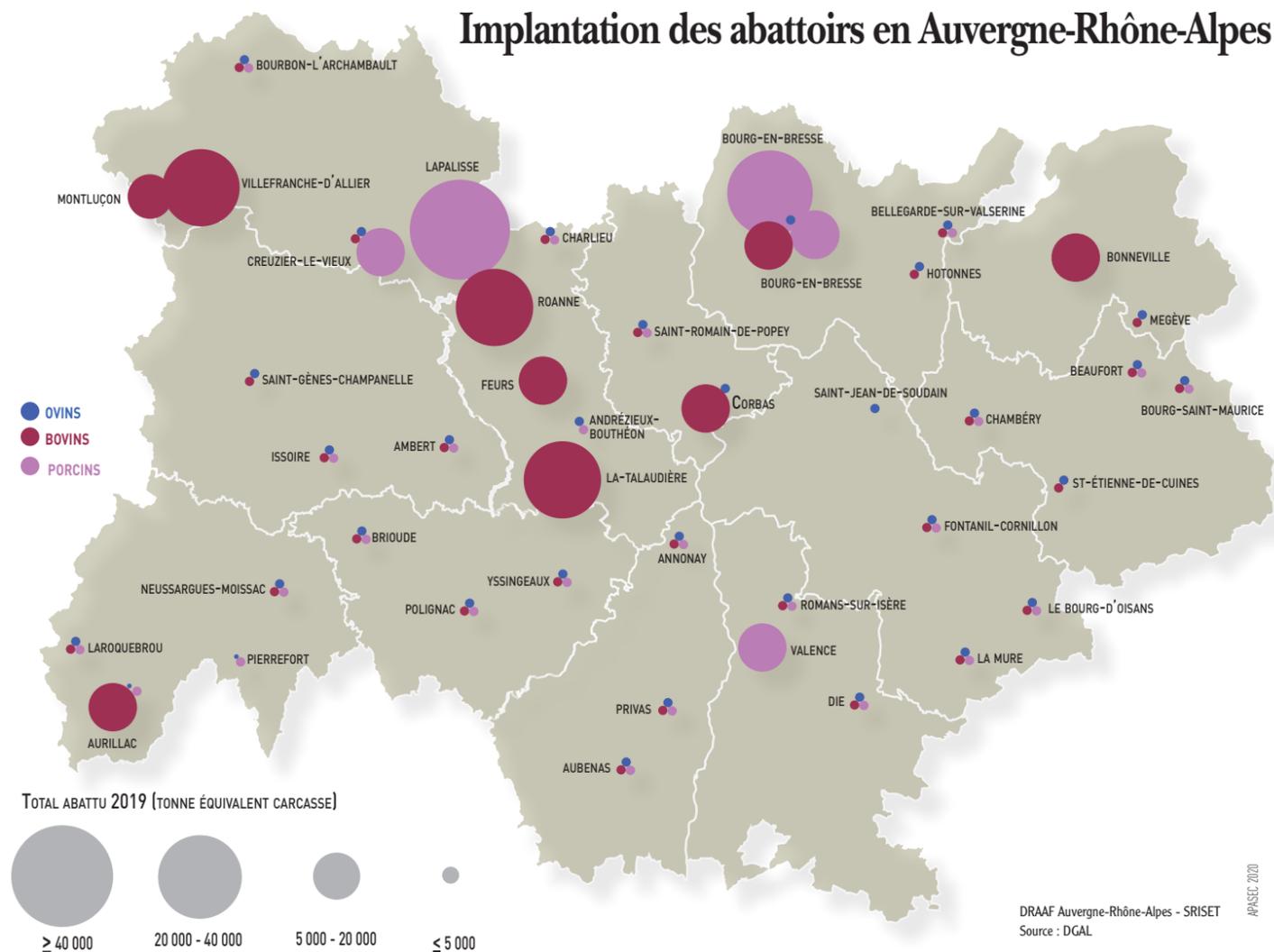
Car au sein de cet abattoir intercommunal, ce sont les éleveurs eux-mêmes qui sont à la tâche sur les chaînes d'abattage. « C'est l'un des facteurs de réussite de la relance de l'abattoir. Les éleveurs tâcherons savent comment se comporter avec les bêtes, elles sont en confiance. Cela contribue au bien-être animal. D'autre part, les éleveurs bénéficient de diverses formations, notamment sur l'hygiène, l'ergonomie ou encore la

qualité », détaille Anouk Avons. Pour la SARL, l'objectif est de rendre un service toujours plus fort aux usagers de l'abattoir. « Nous avons notamment mis en place un système de transport de carcasses vers les boucheries », note Pierre-Emmanuel Robin. Jusqu'à présent, l'abattoir intercommunal du Diois ne fonctionnait que le lundi, de manière à ne pas monopoliser trop longtemps les tâcherons. « Malgré tout, avec la hausse du tonnage de viande, passé de 120 t en 2004 à 490 t en 2019, nous devons très certainement changer de modèle d'ici quelque temps pour répondre favorablement aux évolutions, notamment en termes d'élevages porcins », conclut Anouk Avons. Un outil de proximité qui a donc fait ses preuves au fil des années, et bien au-delà du pays du Diois. Si certains éleveurs ont vu leur structure monter en puissance, d'autres ont profité de la relance de l'abattoir pour s'installer. Aujourd'hui, les éleveurs du Diois ne représentent que 30 % de l'abattage, contre 70 % venant de l'extérieur (de 50 à 80 kms de rayon). La communauté de communes du Diois a d'ailleurs associé plusieurs collectivités de la Drôme afin d'échanger sur les futurs projets à entreprendre. ■

Amandine Prioret

indispensable des filières

Implantation des abattoirs en Auvergne-Rhône-Alpes



ABATTOIR GESLER / Après l'incendie, ils ont rebâti

L'incendie criminel de l'abattoir Gesler qui s'est déroulé dans la nuit du 27 au 28 septembre 2018 à Haut-Valromey (ex-commune d'Hotonnes, dans l'Ain) a embrasé, en sept départs de feu différents, les bâtiments d'une entreprise familiale, créée et développée par les familles Gesler et Favre depuis cinq générations. Les bâtiments ont été ravagés par les flammes mais la volonté collective demeure, de « faire face et ensemble » afin de reconstruire, continuer. « Il n'y a pas eu de dégâts humains ». C'est là le plus important. Myriam Gesler, qui a vécu elle-même cette horrible nuit sur le site, sait bien de quoi elle parle : « Il a fallu réagir, agir et prendre le recul nécessaire pour rester tous concentrés sur l'essentiel ». Sur le site, cela se voit, se constate : chez Gesler, les gens s'activent, galvanisés et unis, jour après jour, mois après mois. Myriam Gesler, la patronne, dit avec simplicité et émotion combien tous ont été touchés au cœur mais ne se sont pas laissés faire. Myriam Gesler, de même que Jean-Marc et Pierre Favre, ses cousins et tous les salariés, toute la « famille », ont dit non à la haine, à l'absurde. « Vous ne vous rendez pas compte, c'est notre abattoir ! » Myriam Gesler restitue ici les paroles d'une salariée qui, comme tant d'autres de ses collègues, a résisté et sait parfaitement pourquoi. Maintenir les équipes, maintenir le travail, maintenir l'activité. Dès le lundi suivant l'incendie, l'activité a repris. Les flammes ont tout ravagé ou contaminé l'abattoir, l'atelier de découpe, l'atelier de salaison, datant respectivement de 1985, 1989 et 1997. Seul un quai de déchargement a été épargné. Il fallait vite trouver des solutions. La première étape a donc été un redéploiement à l'extérieur des activités : une équipe part immédiatement à Corbas pour le travail des carcasses, puis l'atelier de petite découpe est organisé à Chavornay, l'abattoir de Bonneville les accueille pour la découpe du bœuf. Ce sont là les toutes premières mesures d'urgence, suivies les mois suivants par d'autres, ajustées et pensées afin de maintenir l'activité tout en procédant parallèlement, mois après mois et encore actuellement à la réhabilitation totale du site d'Hotonnes. Pour respecter les conditions de production de la charcuterie de montagne selon l'appellation, l'atelier de charcuterie a été, après Bonneville, installé à Chavornay. L'abattoir à Hotonnes a redémarré, tout est donc remis en place. L'entreprise Gesler est bien solide sur ces deux bases. Et dans le respect de la cohérence de territoire qui demeure parfaitement valable. Dans ce secteur du Haut-Bugey, elle fait vivre quelque 300 foyers. Et il y a les éleveurs qui font corps aussi, avec des jeunes « extraordinaires » assurant leur métier dans le souci partagé de la plus haute qualité. Et Myriam Gesler de rappeler : Hotonnes est une plaque tournante, très bien desservie, à une heure de Bourg, Annecy, Chambéry et à 100 kilomètres seulement de Lyon. On ne change pas une recette qui marche. ■

PROXIMITÉ / Aux abois en 2013, l'abattoir de Grenoble (Abag) s'est sorti d'affaire en misant sur le local et en modernisant l'outil avec le soutien sans faille de son propriétaire, le syndicat mixte Alpes abattage.

Circuits courts pour éviter le court-circuit

Construit dans les années 70 pour assurer l'approvisionnement en viande de l'agglomération grenobloise, l'Abag s'affiche aujourd'hui comme « un service d'abattage aux acteurs locaux dans une logique de circuit court », selon Éric Rochas, son président, éleveur lui-même. Dans un contexte ultra-concurrentiel, le positionnement semble lui réussir : il s'en sort en traitant un peu plus de 2 000 tonnes équivalent carcasse chaque année. « On boucle les comptes en positif », confirme sobrement le responsable. Ce n'était pas gagné. Suite à une procédure de redressement judiciaire, l'abattoir de Grenoble, propriété du Symaa¹, a été repris en janvier 2013 par un comité d'usagers². Organisé en SCIC, le collectif s'est attaché à redresser la barre en rationalisant l'outil et en proposant de nouvelles prestations comme le ramassage des animaux, la découpe des ovins et des porcins, la saucisserie ou la fabrication de steaks hachés assaisonnés sous-vide. Dans le même temps, le Symaa a investi plus de 3 millions d'euros dans des travaux de mise en conformité et de modernisation. Adaptations, amélioration de la bouvierie et de l'amenée des animaux avec la prise en compte du bien-être animal, rénovation des locaux, redimensionnement des ateliers de découpe et de conditionnement : tout a été fait pour répondre au mieux à la demande des clients locaux. D'ici le printemps, la mise en service de la nouvelle salle de découpe et d'un nouveau système de production de froid va encore accroître l'efficacité de l'outil. « Alors que l'ancienne salle de découpe était à 150 mètres des frigos, la nouvelle n'est plus qu'à 20 mètres », explique le président de l'abattoir. Ça va



L'abattoir traite un peu plus de 2 000 tec chaque année.

nous permettre d'être plus performants, notamment sur les quantités et la traçabilité. » Un saut qualitatif d'une importance stratégique pour un abattoir de proximité qui a vu son chiffre d'affaires lié à la découpe « doubler, voire tripler ces dernières années », selon Éric Rochas.

Une délégation de service public

Et ce n'est sans doute pas fini. À l'heure où le monde de l'élevage se voit confronté à des perspectives plutôt moroses, l'Abag se montre serein. Bénéficiant d'un soutien sans faille de la collectivité depuis 2013, l'Abag vient en effet de se voir renouveler sa délégation de service public (DSP) pour 10 ans, ce qui lui offre une belle visibilité. « La nouvelle DSP nous confie la partie abattage et découpe et délègue

au pôle agroalimentaire de l'Isère le soin de développer de nouvelles activités, explique le responsable professionnel. L'objectif, à terme, c'est d'utiliser 100 % des surfaces de l'abattoir et de mutualiser les moyens. » Plusieurs projets d'installation sont d'ores et déjà dans les tuyaux, notamment un atelier de fabrication d'aliments pour animaux et un labo de transformation porté par un collectif d'éleveurs. ■

Marianne Boitève

1. Le Symaa (syndicat mixte Alpes abattage) est constitué du Département de l'Isère (51 %), de Grenoble Alpes Métropole (46,1 %) et des communautés de communes du Grésivaudan (2,5 %), du massif du Vercors (0,3 %) et du Pays voironnais (0,1 %).

2. Composé d'éleveurs, de bouchers, de grossistes et de salariés, le comité d'usagers est organisé en société coopérative : la SCIC Pôle viande coopératif.