



Économie

Les abattoirs de ruminants et porcins s'adaptent

“ La France compte actuellement 233 abattoirs de boucherie, dont 40 abattoirs de ruminants en Auvergne-Rhône-Alpes. Le contexte conjoncturel met en péril certains de ces outils pourtant indispensables aux territoires. Pour faire face et accompagner les outils en difficulté, le gouvernement a mis en place un plan « stratégie abattoirs ». En parallèle, les professionnels du secteur se mobilisent afin d'attirer du personnel pour travailler au sein de leurs entreprises. ”

Dernier abattoir public du Puy-de-Dôme, l'abattoir intercommunal d'Ambert est un opérateur de proximité, multi-espèces, dont dépendent nombre d'éleveurs et d'artisans bouchers-charcutiers. Géré en régie directe par la communauté de communes Ambert Livradois Forez depuis le 1^{er} janvier 2022, il n'est à ce jour que partiellement ouvert en raison de défauts de conformité sur la chaîne d'abattage des porcs. La stratégie de développement de l'intercommunalité consiste à rénover et à moderniser cet outil afin d'offrir un service complet à ses clients. La chaîne porcs va ainsi être entièrement réhabilitée et des travaux sont également prévus sur la chaîne d'abattage bovine, les quais de déchargement des animaux, la bouverie, la salle de découpe, le stockage des déchets... Coût total des travaux : 1,736 million d'euros.



En visite en août dernier à l'abattoir d'Ambert, les élus du territoire, du département et de la Région, ont annoncé soutenir financièrement les travaux de modernisation de l'outil.

Réouverture de la chaîne porcine dès 2024
En visite début août dernier, Fabrice Pannekoucke, vice-président du conseil régional, a annoncé l'ouverture d'une aide dédiée à l'abattoir d'Ambert, à hauteur de 40 % du volume d'investissement. Dans son sillage, Lionel Chauvin, président du conseil départemental du Puy-de-Dôme, a annoncé 200 000 € d'accompagnement. Ces engagements couvriront 52 % du montant des travaux, soit près de 900 000 €. L'intercommunalité espère atteindre « un taux de financement de 80 % avec la complémentarité d'autres dispositifs nationaux, ouverts récemment à l'intention des abattoirs français » précise François Dauphin, président de la régie. L'heure de la renaissance aurait-elle sonné pour l'abattoir d'Ambert ? Après plusieurs années à vivre, le dernier abattoir public du Puy-de-Dôme pourrait bien retrouver un second souffle

sous l'acharnement des acteurs locaux à le réanimer. Depuis janvier 2022, et la reprise de la régie par l'intercommunalité, l'outil semble retrouver un nouvel espoir, sans toutefois réaliser les volumes d'avant crise. « Les clients reviennent et sont attachés à leur abattoir » explique Hamid Hamani, directeur de l'abattoir, mais « la fermeture de la chaîne porcine représente un gros manque à gagner tant en termes de volumes que de chiffre d'affaires ». À elle seule, cette chaîne d'abattage représente entre 25 % et 30 % des recettes de l'outil. Fermée pour cause de non-conformité, sa réouverture est synonyme de durabilité économique pour l'abattoir. D'ailleurs, la première étape des travaux de rénovation directement et permettra sa réouverture dès janvier 2024, promet le directeur. Au programme de cette rénovation : la réorganisation complète de l'atelier pour gagner à la fois sur le bien-être animal et humain. « La conception actuelle, avec un couloir d'accès comprenant plusieurs virages, ne permet pas une circulation aisée des animaux, ce qui est source de stress pour eux, mais aussi pour les opérateurs. » De nouvelles machines viendront également remplacer celles existantes, devenues obsolètes. Le flambage au gaz sera abandonné pour laisser la place à une échaudeuse épéreuse horizontale. « Une fois abattu, le porc sera plongé dans une eau à 60 °C avant de passer entre des rouleaux, où des ailettes viendront nettoyer la peau et arracher les poils. Ce procédé est moins consommateur d'énergie et le résultat bien meilleur. » L'abattoir situé à proximité immédiate de la ville d'Ambert réduira par la même occasion ses nuisances olfactives. Le montant de la rénovation devrait atteindre 90 000 €. Ce nouvel équipement permettra l'abattage de 15 porcs/jour, pesant jusqu'à 300 kg. La modernisation de l'abattoir d'Ambert ne tient pas dans la seule chaîne d'abattage des porcs. Les quais de déchargement des animaux, la bouverie et les couloirs d'amenés seront eux aussi réaménagés. Dans la bouverie, les box

accueillant actuellement plusieurs animaux, laisseront la place à des logettes individuelles pour les bovins. Le bâtiment sera également équipé de brumisateurs. Du côté de la chaîne d'abattage des bovins, le matériel sera surélevé pour permettre d'accueillir de plus gros animaux.

Rentabilité grâce à l'atelier de découpe

La deuxième phase de travaux se concentrera sur l'économie d'énergie et l'atelier de découpe. « Nous voulons récupérer la chaleur émise par les frigos pour chauffer l'eau utilisée dans l'abattoir » explique Hamid Hamani. Le directeur souhaite également multiplier les services proposés au sein de l'atelier de découpe avec notamment un poste de hachés et de préparations chaudes. « Si nous nous concentrons uniquement sur de l'abattage, ce n'est pas viable économiquement. L'atelier de découpe permet davantage de rentabilité. » Toujours dans l'objectif de se différencier, l'abattoir d'Ambert proposera prochainement l'abattage rituel sur les ovins. « Nous sommes équipés. Cette année, au moment de l'Aid el-Kébir, aucun abattoir du Puy-de-Dôme ne proposait d'abattage rituel. L'abattoir le plus proche à être agréé est celui de Saint-Étienne. Il y a un marché à prendre. Dans un premier temps, nous pourrions obtenir un agrément temporaire au moment des fêtes. » L'abattoir d'Ambert ne prévoit pas cependant de proposer l'abattage rituel sur bovins, puisqu'il nécessiterait des investissements supplémentaires. La régie s'attache désormais à débloquer des fonds supplémentaires pour financer l'ensemble des travaux prévus. Au démarrage de ces derniers, l'abattoir poursuivra son activité. ■

Méloïdie Cotte

AUVERGNE-RHÔNE-ALPES / La région est dotée d'abattoirs de ruminants et porcins équitablement répartis sur le territoire. Mais, dans un contexte de décapitalisation des cheptels, de nombreuses questions se posent pour les filières. Et derrière, se profile aussi la question de l'aménagement des territoires ruraux et péri-urbains.

État des lieux des outils d'abattage

« Dans la région, nous comptons de nombreux abattoirs, spécialisés ou multi-espèces, bien répartis sur le territoire », assure Romain Kjan, directeur d'Interbev Auvergne-Rhône-Alpes. En effet, il existe actuellement 40 abattoirs de ruminants et porcins au sein de la région. Deux d'entre eux sont uniquement porcins. La région Auvergne-Rhône-Alpes, grande productrice de bovins viande avec 17 % des effectifs nationaux, est devenue la deuxième région française en termes de cheptel allaitant. Mais face à la décapitalisation à l'échelle nationale, à la baisse d'approvisionnement et à la politique de maillage des abattoirs dans les régions, une adaptation des outils d'abattage est aujourd'hui nécessaire. Les abattoirs doivent assumer différentes charges de fonctionnement, qui subissent toutes les conséquences de l'inflation. Pour assurer ces différentes charges

(énergie, traitement et enlèvement des coproduits), les outils sont donc dans l'obligation de maîtriser leur tonnage. Ces derniers font également face à des besoins d'investissements importants ou encore de formation et de recrutement de personnel. Certains outils ont d'ailleurs bénéficié du plan de relance mis en place par le gouvernement en 2021. Ce dernier visait, entre autres, à moderniser les abattoirs, et à améliorer les conditions de travail et de bien-être animal. Des mesures d'accompagnement financier ont également été menées par les collectivités locales.

Trois fermetures, ces dix dernières années

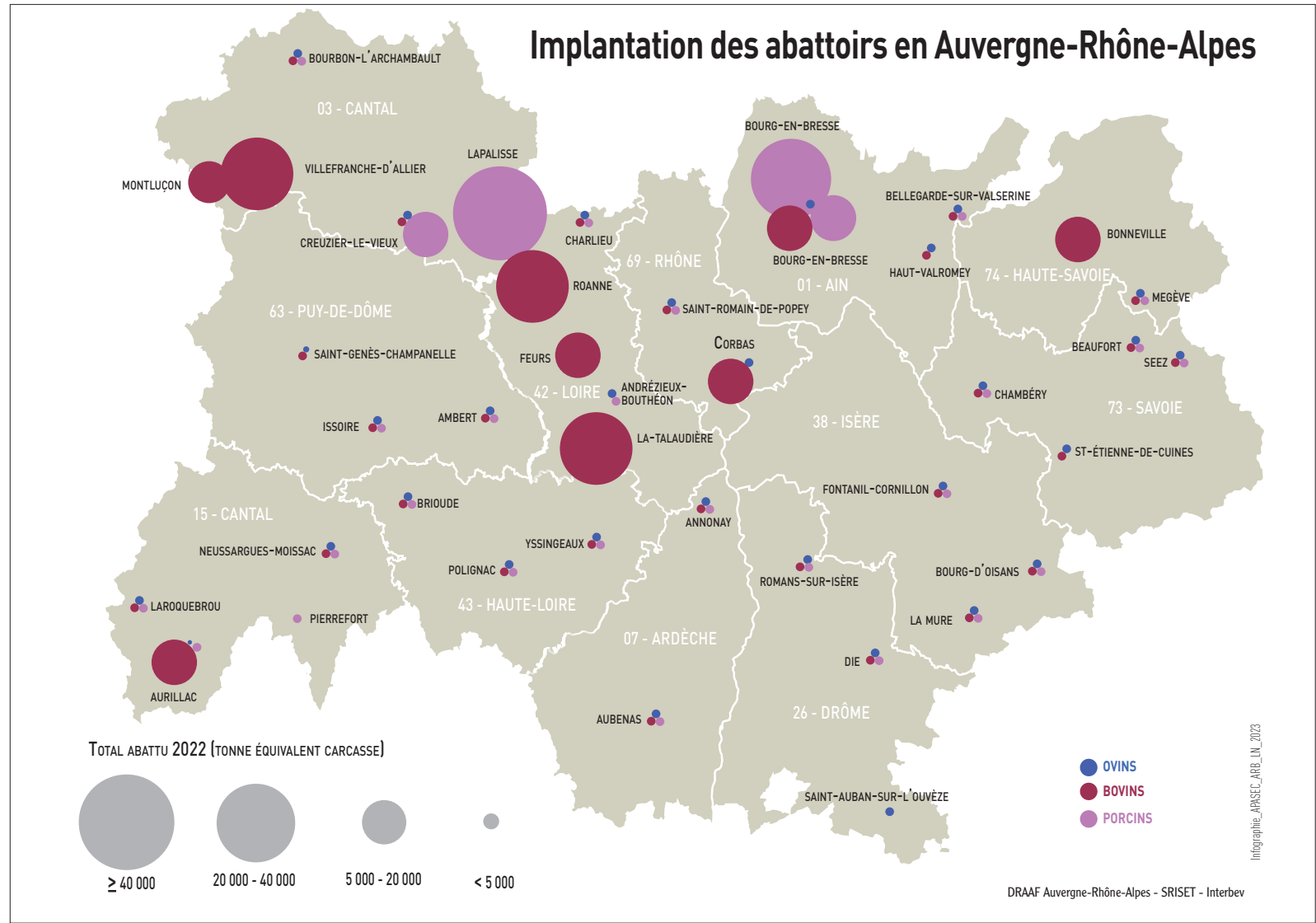
Mais pour les raisons évoquées, ces dix dernières années, ce sont trois outils qui ont définitivement fermé leurs portes au

sein de la région. C'est notamment le cas de l'abattoir de la Tour-du-Pin (Nord-Isère), ou encore de celui de Privas (Ardèche) fin 2021, après plusieurs années de déficit et un projet de reconstruction avorté. Europagro, l'outil de Valence (Drôme), a lui aussi mis la clé sous la porte il y a six ans. Si certains abattoirs souffrent de la conjoncture, des acteurs de la filière proposent ponctuellement des projets. En témoigne l'ouverture de l'abattoir de petits ruminants, situé à Saint-Auban-sur-l'Ouvèze, dans la Drôme, inauguré en 2019. Cet outil a été créé par des éleveurs, afin de répondre aux besoins de ces derniers, à l'échelle de leurs propres circuits de distribution. Au final, en région Auvergne-Rhône-Alpes, la majorité du tonnage effectué se concentre sur une minorité d'outils. « 87 % du tonnage est maîtrisé par les sept premiers outils. Les dix plus impor-



Selon Romain Kjan, directeur d'Interbev Auvergne-Rhône-Alpes, « 87 % du tonnage régional est maîtrisé par les sept premiers outils régionaux ».

Charlotte Bayon



TÉMOIGNAGE / Directrice de l'abattoir de proximité d'Yssingaux (Haute-Loire), Marie-Josée Pelletier déplore une inéquation entre les besoins des abattoirs et les formations nécessaires pour y travailler sur des longues, comme des courtes durées.

Un criant manque de formation aux métiers de l'abattoir

« Je vous réponds en plein congé, c'est vrai que je ne devrais peut-être pas... » Même à l'autre bout du fil, le sourire de Marie-Josée Pelletier est perceptible. Deux jours avant cet appel, le ton était pourtant différent. « Rappelez-moi jeudi, ça ira mieux. » C'est dire à quel point le poste de directrice d'abattoir est loin d'être évident. « C'est un métier fatigant, mais c'est aussi un métier passion qui me tient à cœur énormément », assure celle qui est à la tête de l'abattoir de proximité d'Yssingaux (Haute-Loire) depuis 2018. Au cours de sa carrière, la responsable est passée par tous les échelons. « J'ai d'abord trouvé un emploi à l'abattoir d'Aurillac (Cantal), où j'ai appris en commençant par les postes au plus bas, avant que l'on me propose de devenir agent de maîtrise », détaille-t-elle. La suite de l'histoire s'est écrite en Gironde, au sein d'un abattoir qui lui a permis d'apprendre à travailler avec les services vétérinaires et qualité, et de développer les compétences managériales attendues d'un poste de direction. « J'ai appris mon métier là-bas, dans un petit outil de proximité qui faisait 1 700 tonnes à l'année et qui favorisait le circuit-court. » Un parcours qui a forcément influencé sa façon de travailler. Pour Marie-Josée Pelletier, dorénavant responsable d'un tonnage annuel de 3 300 tonnes, les journées démarrent dès 6 heures du matin à la réception et ne se terminent jamais avant 19 heures.



En novembre 2021, Marie-Josée Pelletier avait reçu l'ancien ministre de l'Agriculture, Julien Denormandie, lors d'une visite de l'abattoir d'Yssingaux.

L'envie de partager son savoir-faire

« S'il manque du monde, je monte sur la chaîne jusqu'à ce qu'elle se termine, et je m'occupe du travail administratif l'après-midi et le soir, explique-t-elle. J'ai besoin de pouvoir parler directement avec mes salariés, chacun d'entre eux est différent et je ne veux pas d'intermédiaire. » Mais cette routine peut vite être perturbée par des congés ou un arrêt-maladie. « Ces derniers temps, mon agent de nettoyage n'était

pas là, mes collègues et moi-même avons partagé ce poste pendant deux semaines, ce qui a engendré de la fatigue supplémentaire pour tout le monde. » Un problème auquel beaucoup d'entreprises peuvent répondre par le recours à des intérimaires. « Mais les agences n'ont pas toujours de personnes compétentes pour nos métiers... Le résultat n'est pas convenable, ce qui fait qu'il faut repasser derrière », assure la cheffe d'orchestre. Dans le milieu des abattoirs, le manque de personnel est une éternelle épine dans le pied. Pourtant, la directrice l'assure : son équipe est complète et ne subit pas de gros turn-over. « L'année dernière, deux salariés sont partis, nous avons mis un mois et demi à trouver leur remplaçant. » Selon elle, la principale problématique reste l'absence de formation. « Il nous manque cette case, ainsi que des personnes compétentes quand nous en avons besoin pendant deux ou trois mois sur l'année, pour les remplacements de congés ou durant des arrêts-maladies. Mais c'est une chose complexe à mettre en place. » De ce constat, lui est venue un projet : faire de la Haute-Loire un département pilote en termes de formation d'ouvrier d'abattoir. « L'idée serait de former des ouvriers avec une formation théorique de six mois, en partenariat avec Opçalia, Pôle emploi, Cap emploi ou encore la mission locale. » Les stagiaires pourraient ensuite accéder à une formation aux gestes techniques dans l'un des trois abattoirs du département. ■

Léa Rochon

POLITIQUE / Un plan d'action pour les abattoirs

Lors du Sommet de l'élevage, le 3 octobre à Cournon, le ministre de l'Agriculture, Marc Fesneau, a annoncé que la stratégie abattoirs sera dotée de 50 millions d'euros (M€) pour préserver leur « maillage territorial ». Cette enveloppe, qui consiste en « une garantie des encours d'emprunt », doit permettre aux outils en difficulté de « passer le cap ». « Le contexte actuel des filières d'élevage est marqué par une décapitalisation plus marquée ces derniers mois, combinée à une augmentation du coût de l'énergie et à l'inflation. Cette conjoncture est susceptible de menacer la pérennité des abattoirs de boucherie les plus fragiles », avait précisé le gouvernement dans un communiqué de presse quelques semaines plus tôt. Repenser le maillage des abattoirs pourrait ainsi s'avérer utile afin de répartir au mieux les tonnages dans les territoires.

Compléter le plan de relance

Ce plan, initié en collaboration avec les filières professionnelles et les collectivités territoriales, se décline en quatre axes. Le premier consiste à évaluer dans chaque région l'adéquation entre les besoins et l'offre en matière d'abattage. L'objectif de l'État est d'établir une cartographie, afin de savoir si le maillage des abattoirs actuel correspond à la production de ruminants. « Mais la production abattue ne reste pas uniquement dans la région, a tenu à préciser Interbev Auvergne-Rhône-Alpes. Il ne faut donc pas seulement raisonner en frontières fermées, de façon à coller aux flux d'animaux. » Le deuxième axe vise à évaluer les forces et les faiblesses de chaque abattoir. « Les problématiques susceptibles d'impacter la viabilité d'un abattoir sont, en effet, de diverses natures : enjeux sanitaires, enjeux de protection animale, équilibre financier, gouvernance et direction de l'abattoir ou encore la stratégie d'entreprise », note le ministère. Le troisième axe porte sur le recensement des outils mobilisables par les différents acteurs pour accompagner les établissements en difficulté sur les aspects économiques et sanitaires. Enfin, le quatrième consiste à améliorer la synergie des différents services de l'État.

Un premier bilan attendu en décembre

La France compte actuellement 233 abattoirs de boucherie. Dans le cadre du plan de relance entrepris en 2021, 181 d'entre eux ont déjà bénéficié d'une enveloppe de 115 millions d'euros. Ce nouveau plan d'actions vient donc compléter les efforts déjà entrepris pour moderniser et améliorer les conditions de travail, mais aussi de bien-être animal au sein de ces établissements. Un premier bilan d'étape est prévu en décembre 2023. ■

Actuagri et Léa Rochon