

Die : un abattoir de proximité au service des éleveurs

LMH : Jochen, tu es un des responsables de la SARL Abattoir du Diois, peux-tu faire un bref historique de l'abattoir du Diois, notamment depuis sa rénovation ?

Jochen : Cet abattoir multi-espèce date de 1960 et a été géré par la ville de Die jusqu'en 2003. Les dernières années étaient marquées par une baisse régulière de l'activité, pour plusieurs raisons, et l'incapacité, dans ce contexte, de payer du personnel et les mises aux normes régulièrement nécessaires. Le seul brin de lumière après la crise de la vache folle était l'existence de l'Association des Fermiers Diois (AFD) : une douzaine d'éleveurs qui pratiquait la vente directe de leurs bêtes via une salle de découpe privée dans une commune du Haut Diois. C'étaient ces éleveurs et les derniers bouchers artisanaux qui alertaient les élus de la CCD (Communauté de Communes du Diois) de la menace de fermeture de l'abattoir.

LMH : Quels sont les liens avec la CCD ?

Jochen : Les élus ont compris les enjeux, qui étaient d'ailleurs bien prévus dans la charte de la CCD ; maintenir et développer les activités économiques, les filières courtes, dynamiques collectives, amélioration des conditions de travail, création d'emplois, etc. La CCD a mobilisé un animateur (50 j/an) et a financé avec la ville de Die un audit, des études préliminaires et maintes réunions de réflexion avec les utilisateurs. Finalement la CCD est prête à racheter le site à la ville pour le mettre aux normes, à condition que les utilisateurs assurent la gestion, qu'on rajoute une salle de découpe agréée CEE et que la viande bio puisse être valorisée.

La SARL Abattoir du Diois (capital social de 11 000 €, sept cogérants) a été créée en avril 2004 par 45 éleveurs diois (mais aussi de Livron, Crest, Bourdeaux) et trois bouchers de Die, Crest et La Chapelle en Vercors. Ils ont tous signé des engagements d'apport sur sept ans.

La CCD investit 700 000 €, dont 40% sont financés par l'État, le Conseil Général, la région et l'agence de l'eau et 6 % par d'autres collectivités (villes de Die et de Crest, parc du Vercors et autres).

La SARL doit assurer le service public d'abattage et paye une location annuelle (taxe d'usage) à la CCD. Une commission consultative se réunit chaque année pour régler les détails.

LMH : Peux-tu décrire son activité, les volumes d'animaux abattus ?

Jochen : Depuis la régie municipale (environ 100 tonnes/an) nous avons triplé en tonnage (312 tonnes en 2012) pour l'abattage. Les porcs représentent presque la moitié, les bovins et ovins presque un quart chacun, puis 4,7 t pour les caprins et 4,3 t pour les autruches. En nombre d'animaux ce sont 4500 agneaux, 450 chevreaux, 1500 porcs, 300 bovins et 80 autruches.

La découpe concerne 72 t, donc presque un quart des animaux abattus sur le même lieu.

LMH : Quel est le statut du personnel et son mode de rémunération ?

Jochen : Le préposé sanitaire et le vétérinaire sont pris en charge par la DDPP*, le peseur par la CCD, donc indirectement par notre taxe d'abattage. Le découpeur et l'agent de nettoyage sont des pluri-actifs en microentreprise.

Sur les chaînes d'abattage il n'y a que du travail à façon d'éleveurs et bouchers, pour lesquels cela représente une prolongation de leur activité professionnelle. Ils facturent leur travail à la SARL. Les cogérants reçoivent une rémunération (symbolique) annuelle de 50€, nous sommes dans un esprit coopératif et pas commercial. Avec des salariés nous ne pourrions jamais être rentables dans une si petite structure qui ne travaille qu'un jour par semaine.

LMH : Quel est l'impact de cette structure d'abattage locale sur l'économie de l'élevage du Diois ou plus largement de la Drôme ? Peut-on dire que sa présence permet le maintien de l'activité d'élevage ?

Jochen : Ce n'est pas la présence de notre abattoir qui conditionne la présence d'éleveurs, mais elle la facilite, bien sûr : pensez seulement à l'économie énorme en temps et coût de transport des animaux et ensuite des carcasses ou de la viande, surtout pour les animaux destinés à la consommation locale. Au lieu de courir jusqu'à Valence, Romans ou Gap avec des bétailières en parfait état ! Chez nous on peut venir en tracteur.

La possibilité de vendre directement de la viande grâce à notre salle de découpe a sûrement sauvé quelques éleveurs de la faillite ! Et pensez au bien-être animal et humain dans tout ça ! Le chiffre d'affaires de la SARL circule aussi localement, au lieu de payer indirectement des équipes polonaises dans un grand abattoir loin d'ici.

LMH : Quelles sont les relations avec les services vétérinaires (DDPP) ?

Jochen : Tous les travaux de mise aux normes et chaque procédure ont été validés par la directrice de la DSV de l'époque et je peux dire qu'elle a été très patiente pendant le chantier de mise aux normes qui a duré plusieurs années ! Certains points étaient négociables, par exemple que les sanitaires servent au personnel de l'abattage et de la découpe, à condition que ce ne soit pas simultanément. Sur d'autres : rien à faire, on est traité comme des abattoirs industriels. Par exemple les trois nacelles à installer pour tuer en moyenne bovins bovins par semaine : une dépense exorbitante et un coût d'entretien et de nettoyage disproportionnés, qui n'amènent pas nécessairement plus de profit. Ou encore, pour pouvoir récupérer le sang des porcs pendant trois mois de l'année, il faut maintenant un aspirateur en inox, dont le plus petit modèle revient à 15 000 €.

Je pense que la DDPP a aussi besoin

de petits abattoirs de proximité, parce que nous assurons un service bien adapté pour une multitude de petits apporteurs et nous avons aidé ainsi concrètement à « assécher » les abattages sauvages. Nous ressentons aussi la crainte des services départementaux de leurs supérieurs, d'arrière-contrôles européens ou de la prochaine crise sanitaire ou alimentaire. Le truc c'est que ces crises éclatent toujours dans l'élevage industriel, le négoce international ou la transformation avec plusieurs intermédiaires. C'est très loin des abattoirs de notre échelle. Ici on connaît chaque éleveur et (presque) chaque animal, puisque ce sont leurs éleveurs qui les tuent.

LMH : Le développement d'une activité annexée de transformation des viandes est-elle envisageable pour répondre aux souhaits de certains éleveurs ?

Jochen : Clairement : non. Nous, cogérants, sommes tous au taquet pour organiser et surveiller chaque semaine, toute l'année cet abattoir, avec la découpe, l'entretien, les réparations et les absurdités bureaucratiques en plus de nos fermes ! D'autres sociétés ou artisans peuvent graviter autour de la nôtre, plusieurs salles de découpe se sont créées ces derniers temps, dont une avec transformation à Bourdeaux, et c'est très bien comme ça.

LMH : Penses-tu que ce que vous avez réalisé dans le Diois puisse se faire dans d'autres régions d'élevage ? Quelles sont les conditions de la réussite ?

Jochen : J'en suis persuadé ! D'ailleurs nous nous sommes surtout inspirés de l'abattoir du Bourg d'Oisans, qui est encore plus petit. A La Mûre, en Isère, il y a un abattoir un peu plus grand (360 t/an) que le nôtre, géré par une association de 140 éleveurs et une SA, qui travaille avec 14 salariés car ils découpent 95% des carcasses un tiers en bio) sur place pour la vente directe.

A Remiremont, dans les Vosges, il y a un autre exemple, présenté dans « Campagnes Solidaires » n°266.

Nous avons chaque année plusieurs visites des groupes intéressés ! Pour moi la seule condition de réussite est la bonne entente et la volonté d'un certain nombre d'éleveurs, bouchers, transformateurs (et des fois de consommateurs ou magasins collectifs). Tout le reste s'organise ou se négocie !

Merci Jochen et bonne chance à l'abattoir

* DDPP : Direction Départementale de la Protection des Populations

Cet article est co-financé par :



Rhône-Alpes Région