

2 Un abattoir de proximité multi-espèces adapté aux petites séries : une opportunité pour construire un dispositif de partenariats locaux entre acteurs de l'économie de proximité

Loire-Atlantique

Contexte local

Le Conseil Général de Loire-Atlantique a conduit en 2007 une étude préalable de faisabilité de création d'un abattoir de proximité afin d'encourager le développement des circuits courts. Ce département bénéficie d'une antériorité et d'une culture du portage de projet par des acteurs locaux d'une même filière (agriculture bio) propice à la recherche d'un développement de territoire basé sur la coopération entre acteurs locaux. L'importance de la crise de 2008, du point de vue de la pérennité des territoires ruraux et périurbains et du point de vue social et économique, a donné une nouvelle actualité aux thématiques des circuits courts et des systèmes d'approvisionnement locaux.

Au début des années 2010, l'étude est actualisée et un appel à projet est lancé par le Conseil Général sur ce thème pour susciter des projets porteurs de dynamiques nouvelles. Le constat du développement de la vente directe chez les producteurs vécue comme une concurrence déloyale par les artisans, la nécessité de répondre simultanément aux souhaits de traçabilité des produits émis par les clients des commerces alimentaires artisanaux et les besoins de certains artisans de s'approvisionner auprès de fournisseurs de proximité vont conduire l'organisation professionnelle de l'alimentation de détail (CGAD) à se positionner sur le projet de création d'un abattoir de proximité en Loire-Atlantique.

Descriptif

Partant des travaux conduits antérieurement par le Conseil Général, il s'agit, à travers des

modalités de travail adaptées, de parvenir à élaborer différents scénarii reprenant les paramètres essentiels du projet (volume de production, calendrier, modalités de fonctionnement et de gestion) et permettant sa mise en place.

Pour ce faire, les porteurs du projet vont créer un dispositif original de coopération et de partenariat.

- Janvier 2011 : Actualisation de l'étude de 2006
- Réunion d'échange sur problématique, freins, tensions / circuits courts
- En parallèle, élaboration d'un dossier technique chiffré
- Juillet 2011 : création de l'association
- 2011/2012 : rencontres régulières entre agriculteurs et artisans au sein du groupe de travail de l'association et à d'autres occasions.
- Été 2012 : enquête départementale auprès des bouchers de Loire-Atlantique sur le sujet
- Juin 2012 : mise en place de la charte régionale des circuits alimentaires de proximité
- Mai 2013 : présence à la semaine nationale de l'artisanat
- Avril 2013 : intervention sur le sujet auprès des apprentis en boucherie-charcuterie et restauration du CFA de la CMA 44
- Fin 2013 : construction, à la demande de la communauté de communes d'Erdre et Gesvres (44), d'une microfilière de proximité profitable à tous (producteur, restauration collective, transformateur/artisan, consommateur final) autour de la consommation complète de l'animal. Cela en recréant des partenariats structurants au-delà de la relation producteurs/restauration institutionnelle.

2

- Salon Serbotel 2013 : conférence sur le sujet et lancement d'un annuaire de promotion des producteurs auprès des artisans des métiers de bouche.

Le partenariat et son évolution

Création en juillet 2011 d'une association rassemblant des associations : Manger bio 44, Agneau Pays nantais, la fédération des Cuma en Loire-Atlantique, de la terre à l'assiette, Cap 44, FDCIVAM, Ville de Nantes, la Chambre d'Agriculture, la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Loire-Atlantique.

Constitution de :

- 3 groupes de travail thématiques (rapprochement et synergie entre acteurs, éléments financiers et investissement, aspects juridiques et fonctionnement)
- Une instance de travail en plénière fonctionnant en parallèle

On note au cours du temps un renforcement du partenariat même en l'absence de création de l'abattoir de proximité dans les échéances prévues. Les dispositifs de rencontre et de découverte mutuelle fonctionnent et permettent, avec le temps, la mise en place de projets communs d'ampleur plus modeste distincts du projet initial.

Bénéficiaires

Manger bio 44, Agneau Pays nantais, FDCuma 44, la terre à l'assiette, Cap 44 (portage projet), FDCivam, Ville de Nantes, chambre d'agriculture, Coobof, communautés de communes, CGAD nationale. Les citoyens du territoire.

Difficultés relevées

Au départ, la vente directe des producteurs vécue comme une concurrence déloyale par les artisans.

Les représentations mutuelles parfois peu facilitatrices : gestion de personnalités difficiles, agressivité.

Le temps requis pour faire évoluer les cultures à partir d'une meilleure connaissance mutuelle.

Éléments remarquables identifiés

L'association créée dans le cadre du projet constitue un dispositif de travail progressif, autostructurant, avec un statut d'expérimentation (prise de risque, absence de suites possibles) assumé par les partenaires.

L'association inclut dans son objet, une entrée plus large que l'abattoir qui englobe une logique de développement durable du territoire comme en témoignent les orientations ci-dessous liées à la création et la promotion de l'abattoir :

- Réponse aux besoins des éleveurs et agriculteurs engagés en circuit court dans une logique de développement durable du territoire.
- Lien social avec les habitants au niveau local et rural
- Solidarité territoriale et mutualisation de moyens
- Promotion des démarches de qualité

Les moyens suivants peuvent être mobilisés dans le cadre de l'association pour lui permettre d'atteindre ses objectifs :

- des ressources internes
- des réseaux locaux impulsés par ses membres
- des ressources externes dans le cadre de « contrats de projets » en lien avec des partenaires.

Ils témoignent d'un fonctionnement de l'association proche de celui d'un « cluster » (dispositif de coordination, d'accompagnement des acteurs, pour favoriser leur implantation et encourager les mises en réseaux, créer des ponts) propice à l'innovation et au développement de projets.

L'association fédère les énergies autour du projet abattoir comme service public dans une approche ouverte (cf les modalités d'entrée dans l'association par simple acceptation du statut et sa gouvernance - les trois collèges avec leur poids relatif dans l'assemblée générale (1 voix d'association = 1 voix d'organisation professionnelle = 1 voix de citoyen) et la majorité absolue pour le vote des décisions).

L'abattoir a aussi une vocation de service public dans la mesure où il peut permettre de réguler le fonctionnement du marché et de

2

s'organiser entre utilisateurs pour entraîner l'arrêt progressif de la vente directe si l'agriculteur valorise correctement sa production (cf sur ce point la microfilière de proximité profitable à tous : producteur, restauration collective, transformateur/artisan, consommateur final avec consommation complète de l'animal mise en place dans le cadre de l'association).

Tout se passe comme ici s'il s'agissait de décomposer un sujet lourd et conflictuel (la création de l'abattoir de proximité) en plusieurs sujets moins bloquants et non interdépendants à travers les groupes de travail mis en place.

Cela permet :

- de compter sur les synergies dégagées sur les sujets les moins clivants pour avancer sur les sujets plus délicats.
- le changement de posture des acteurs qui le souhaitent (observateur en séance plénière de suivi ou membre des groupes de travail thématique)
- la réversibilité des positionnements pour renforcer la solidité des engagements appuyés sur la responsabilisation individuelle et la construction progressive de stratégies d'acteurs à partir d'ajustements progressifs.

Le benchmarking (visites d'autres sites, rencontres d'acteurs...) mis en œuvre en cours de projet permet de gagner du temps sur l'appréhension de la faisabilité du projet, des conditions de sa viabilité économique et de son pendant technique. Il fait ainsi gagner du temps et augmente la capacité des deux parties à se rapprocher.



Éléments d'analyse

2 Liens sociaux, relations humaines

Lors des réunions, les relations sont souvent tendues mais cela ne dure pas car chacun souhaite repartir avec des décisions fixes. Les relations sont respectables.

Équité dans les échanges, aspects économiques

« Un objectif nous réunit, tout le monde y trouve son compte et tout le monde a intérêt à ce que ça fonctionne ».

Organisation, gouvernance, modalités de fonctionnement

Dans le cadre de la privation de l'abattoir de Bourgueil en 2010 pour arriver à le sauver, les éleveurs se sont organisés et ont constitué une association d'éleveurs. Dans un même temps une trentaine de bouchers se sont réunis pour constituer une association « Les Bouchers Réunis ». Dans une volonté commune de partenariat et d'amélioration des services de l'abattoir, ces deux associations ont ensuite fusionné pour constituer l'Association des Utilisateurs de l'Abattoir de Bourgueil (ADUAB) qui a repris l'abattoir en 2010. Cette association est régie par un statut SCIC.

Logistique

Les animaux en provenance des élevages adhérents sont amenés sur pied par l'éleveur à l'abattoir. Les carcasses sont récupérées à la sortie de l'abattoir soit par le boucher soit livrées par l'abattoir au boucher.

Communication

En 2012, pour communiquer et valoriser le travail de circuits courts fait en amont, l'association décide de créer la marque « viande de Touraine et d'Anjou ». Les critères de cette marque sont l'origine des animaux, les lieux d'abattage et de transformation. Les partenaires clés dans la mise en route de ce projet sont : les éleveurs, les bouchers, le responsable de l'abattoir et le directeur de la SCIC.

Une démarche est mise en place de façon formelle sans cahier des charges établis.

Concernant la mise en œuvre de la démarche,

une technicienne est recrutée pour s'assurer que les besoins des partenaires (éleveurs, bouchers, abattoir) soient respectés. La mission de la technicienne est de recenser les besoins en qualité « viande » des bouchers puis de sélectionner les éleveurs locaux pouvant adhérer et les animaux répondant au besoin des bouchers.

Pour suivre et définir les accords, une réunion trimestrielle se tient en présence des éleveurs, des bouchers, de la technicienne et du représentant de l'abattoir pour parler des difficultés rencontrés, de la qualité de la viande, des tonnages et des prix. Les prix sont fixés tous les trimestres selon une grille. Ce prix prend en compte :

- le prix des animaux vifs,
- la taxe et prestations d'abattage,
- le prix du transport,
- les frais de gestion de communication
- et les bouchers s'engagent sur des tonnages.

Pour la grille de prix, les cotations mises à jour par FranceAgrimer servent de base de discussion et de négociation.

Valeurs partagées

Les valeurs sont tout à fait partagées. L'éleveur a besoin de vendre sa bête au juste prix, le boucher veut une « qualité » de viande et l'abattoir veut un tonnage régulier.