

15 Compte rendu de la rencontre autour du futur abattoir de Puceul - 16 janvier 2015

Pays de la Loire

Présents : De la terre à l'assiette, SELA, Coo-
bof et Terroirs 44

L'objectif de la rencontre était de cerner en-
semble les besoins d'animation autour du futur
abattoir. Cette rencontre semblait encore plus
importante depuis que la chargée de mission
de la CGAD n'est plus en poste. En effet, elle
avait animé la mise en place d'une association
entre producteurs et artisans avec pour objet
la mise en place de l'abattoir. Aujourd'hui, cette
association est en veille.

D'un atelier découpe Cuma de producteurs à un abattoir de proximité porté par les éleveurs et les artisans

La SELA (Société d'équipement de la Loire
Atlantique) est une société d'économie mixte
d'aménagement et de construction à qui ap-
partiennent les locaux De la terre à l'assiette
(atelier de découpe) et sera en charge de la
construction du futur abattoir. Cette dernière
a été missionnée par le Conseil Général de
Loire Atlantique pour conduire une étude de
faisabilité. Celle-ci doit s'achever en mars
2015. Si elle s'avère concluante, les travaux de
construction de l'abattoir commenceront et
celui-ci devrait voir le jour deux ans après.

Cette étude concerne les équipements, amé-
nagements, mais également le marché. L'ob-
jectif est de justifier l'outil et d'en démontrer
la pertinence, à travers les partenariats, les
volumes engagés et la construction juridique.

Un chargé de mission, M. T, a été embauché
afin de faire le tour des producteurs, artisans,
magasins, restaurants collectifs qui ont des
besoins en abattage d'animaux produits loca-
lement et de réaliser les bilans matières qui

permettent de faire face aux différentes filières
de commercialisation. En effet, la restauration
collective est complémentaire du marché
des artisans, notamment pour ce qui est de
la viande bovine : les morceaux de l'arrière à
destination de la boucherie, de la restauration
classique et les morceaux avant vers la res-
tauration collective. Le volume de production
devrait démarrer à 300 T, pour passer à 500 T
en année 3 et se stabiliser à environ 800 T au
bout de 5 ans. L'environnement immédiat de
la future implantation possède des atouts non
négligeables : entrepôts de surgélation, trans-
porteurs en vif dans la même zone d'activité.

Des bouchers peu intéressés, voire hostiles

Le contexte est particulier en Loire-Atlan-
tique. Il n'y a que 3 bouchers abatteurs dans le
département, la plupart se fournissent auprès
de grossistes. Les producteurs ont monté en
Cuma l'atelier de découpe De la terre à l'as-
siette, pour une découpe multi espèces. De la
Terre à l'assiette est à l'initiative de la mise en
place d'un abattoir de proximité multiespèce,
car il n'en existe qu'un à Chateaubriant, tout
à fait à l'est du département, spécialisé qui
plus est en gros bovins. Différents organismes
agricoles (Cap 44, Terroirs 44) et de l'artisana-
t (CGAD Pays de la Loire, UPA, Chambre des
métiers et de l'artisanat) tentent d'œuvrer à un
rapprochement, mais les artisans restent cris-
tallisés sur les caissettes de viande et surtout
sur l'atelier de découpe De la Terre à l'assiette,
qu'ils considèrent de la part des éleveurs
comme de la concurrence déloyale.

Néanmoins, une association avait été créée, à
l'initiative notamment des associés de la Cuma

15

De la terre à l'assiette, et des artisans, fortement poussés par le Président de la Chambre des métiers et de l'artisanat et de la CGAD, ainsi que la chargée de mission de la CGAD.

Aujourd'hui, la veille de l'association est stratégique ; celle-ci était très connotée éleveurs et ils ne veulent pas que les artisans aient à nouveau l'impression que tout est décidé à leur place. Ils souhaitent poser les bases d'un nouveau partenariat, en proposant des contrats d'engagement avec les futurs utilisateurs de l'abattoir et de réfléchir avec ceux-ci sur une gouvernance commune. Une hypothèse est de créer une SCIC. Il reste néanmoins à clarifier les objectifs et le rôle de la SELA, future propriétaire des murs et employeurs, dans ce modèle de gouvernance.

Les attentes vis à vis de l'animation Interval

L'animation en binôme producteurs/artisans que propose Interval a un intérêt certain pour les protagonistes car selon eux, la difficulté principale, même dans cette phase d'analyse du marché est que les bouchers ne sont pas demandeurs de viande de producteurs locaux. Le contexte fait que certains d'entre eux y sont même franchement hostiles. Les pouvoirs publics, notamment le Conseil Général, est très favorable au rapprochement entre producteurs et artisans, en témoigne son dernier appel à projets concernant les circuits courts, dont la thématique était entièrement orientée sur ces alliances. Les producteurs commencent également à être convaincus que ces alliances permettront de franchir un cap dans les circuits alimentaires de proximité et de qualité. L'enjeu est donc surtout de créer du lien, d'ouvrir les portes de la profession des bouchers. L'appui de la Coobof devrait être primordial dans cet enjeu.

Prérogatives de la Coobof

La Coobof a pour objet la création et le suivi de coopératives ou de regroupements de bouchers. Cela permet de constituer une force pour pérenniser le métier du boucher (négo-ciation des prix, actions communes, communication...).

Son second axe de travail est de soutenir les

abattoirs, notamment de proximité, qui sont soit en difficulté, soit en création. La Coobof est favorable à des modèles d'abattoir qui font coopérer producteurs, artisans et collectivités tels des modèles de gouvernance sous forme de SCIC qui a déjà montré ses preuves sur d'autres départements.

Les décisions/ les axes de travail

- La chargée de mission de la Coobof a le mandat d'ouvrir des portes auprès de certains professionnels ciblés, pour faciliter le travail de prospection dans un premier temps, puis une formalisation quand le projet sera validé par le Conseil Général.
- Elle peut également mettre M.T en lien avec des bouchers qui ont participé à des projets collectifs réussis et des alliances autour d'abattoirs de proximité avec des éleveurs : Andrézieux, Angoulême, Bourgueil... Elle peut également trouver des initiatives qui fonctionnent et communiquer dessus.
- Grâce à ces éléments, elle peut commencer à parler du projet aux bouchers et « préparer le terrain » avec les professionnels. Ex : intervention lors des AG des syndicats

L'ensemble de ces matériaux permettront de mettre en place un argumentaire qui pourra être proposé aux professionnels, et peut être présenté conjointement entre SELA, Coobof et Terroirs 44, notamment à l'AG du Syndicat départemental des bouchers.

Le syndicat des charcutiers étant intéressé par ce projet, souhaite une intervention du chef de projet de l'abattoir de Puceul lors de leur AG qui se tiendra en mars prochain. Il est également proposé que soit présenté lors de cette AG un travail émanant des expériences et travaux conjoints entre SELA, Coobof et Terroirs 44.