



Communauté de Communes de la Ténarèze
Quai Laboupillère – 32 100 Condom
05 62 28 73 53

PÔLE VIANDES DE LA TÉNARÈZE

NOTE DE PRESENTATION

Contexte

Depuis la fermeture en octobre 2017 de l'abattoir de Condom, la Communauté de communes de la Ténarèze s'emploie à construire le projet d'un nouveau service d'abattage, essentiel à l'activité économique des secteurs de l'élevage et de la viande.

Un travail technique approfondi et la législation en vigueur a conduit à écarter la solution d'une reprise du site existant, vétuste et inadapté, au profit de la construction d'un outil neuf.

Cet équipement est nécessaire pour les éleveurs et bouchers qui, faute d'outil d'abattage gersois (hormis celui existant à Auch exclusivement pour les bovins), sont dans l'obligation de se rendre dans les départements limitrophes pour abattre, ce qui génère d'importants déplacements, avec un impact très négatif sur le bien-être animal, et un impact financier lourd pour les entreprises.

Au-delà de l'abattage proprement dit, le territoire a un ensemble de besoins liés à la filière viande : renforcement des circuits courts, maintien sur place de la valeur ajoutée, développement de la formation des acteurs, développement de nouveaux marchés, accompagnement d'une filière de viande de haute qualité en réponse aux exigences sociétales.

I. Un projet structurant au service du bassin de vie

Le Pôle Viandes de la Ténarèze est destiné à être un outil complet, directement en prise avec les bassins de production, de vie et de travail. Au regard des orientations stratégiques identifiées par les différentes instances du territoire, le projet que nous portons est celui d'un « pôle viandes », ensemble cohérent regroupant 3 entités associées à 3 valeurs fortes.

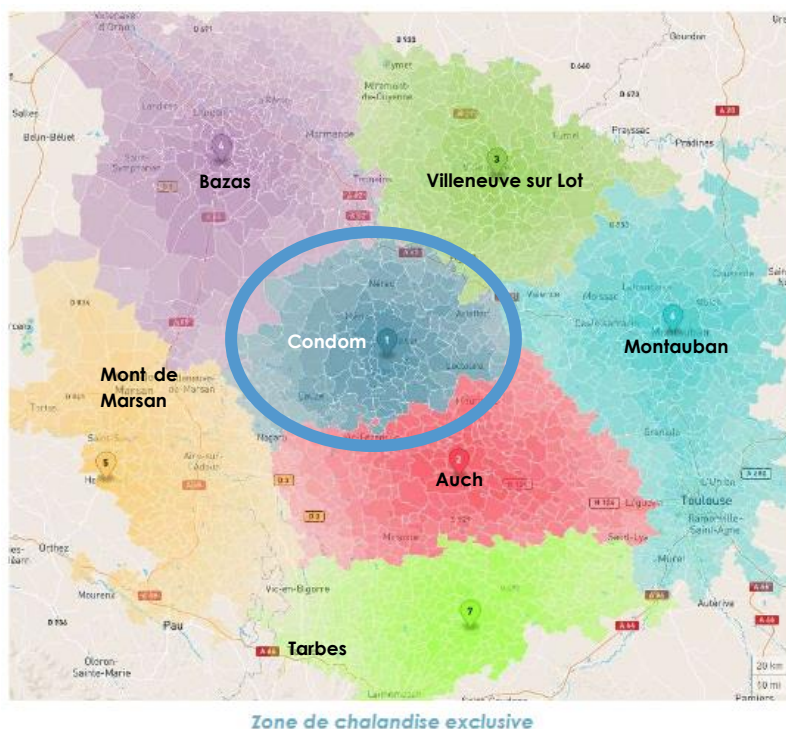


Un outil au service des filières animales

La mise en place du Pôle viande de la Ténarèze bénéficierait grandement aux acteurs de la filière.

A l'heure actuelle, faute d'un abattoir multi-espèce de proximité, les distances qui séparent les élevages des outils d'abattage fragilisent grandement les exploitations agricoles du fait des charges financières chaque jour plus conséquentes et les contraintes de temps qu'elles génèrent. L'abattoir de proximité **limiterait coûts et temps de transport**.

La carte ci-dessous montre la **zone de chalandise exclusive** de cet outil. A noter que la zone en rouge qui est celle de l'abattoir d'Auch, ne concerne que les bovins.



Pour les éleveurs qui **valorisent directement** leurs produits carnés sans disposer de leur propre salle de découpe, la présence d'un atelier de découpe complet leur permettra de sécuriser et développer leur offre. En effet, la mise en place de salles de découpe au sein des exploitations est bien souvent trop complexe pour les éleveurs, compte tenu de la réglementation en vigueur (très contraignante : urbanisme, normes sanitaires...) et des coûts qu'elle implique.

Pour les producteurs sous **signes officiels de qualité**, notamment Bio, un outil reconnu et labellisé permettra de valoriser les productions référencées. Le pôle Viandes de la Ténarèze s'inscrit dans cette ambition de développer ces labels qui permettent une meilleure valorisation des produits. Parmi ceux-ci la labellisation « bio » correspond à une attente importante de producteurs très actifs.

Enfin, il sera possible de valoriser le travail d'éthologie réalisé avec le bureau ETRE qui permettra de donner accès aux **étiquettes « bien-être animal »** en cours d'élaboration pour les porcs et à terme pour les autres espèces.

Un outil au service des circuits de distribution locaux et régionaux

La possibilité d'**approvisionnement de proximité** constitue un soutien de fait aux secteurs de la boucherie traditionnelle et des boucheries des Grandes et moyennes surfaces (GMS) du bassin de vie.

Par ailleurs, la possibilité de mettre en avant une **filière d'approvisionnement locale**, respectueuse du bien-être animal, soucieuse des conditions de travail et de l'environnement est un argument de vente non négligeable auprès de consommateurs de plus en plus informés et exigeants.

En outre, dans le cadre de la mise en place des **PAT (Projet Alimentaire Territorial)** du Pôle d'Equilibre Territorial et Rural du Pays d'Armagnac et du Département, cet outil complet va permettre de développer une offre de services adaptés à la restauration collective afin de favoriser là encore un approvisionnement local et de qualité.

Un outil au service de l'emploi et du développement économique du Gers

La création du Pôle Viandes est **génératrice d'emplois directs**. Selon le tonnage abattu et découpé la structure créera au minimum entre **10 et 15 ETP** (Equivalent Temps Plein), hors centre de formation qui lui-même porte une dynamique de création et de renforcement d'emplois.

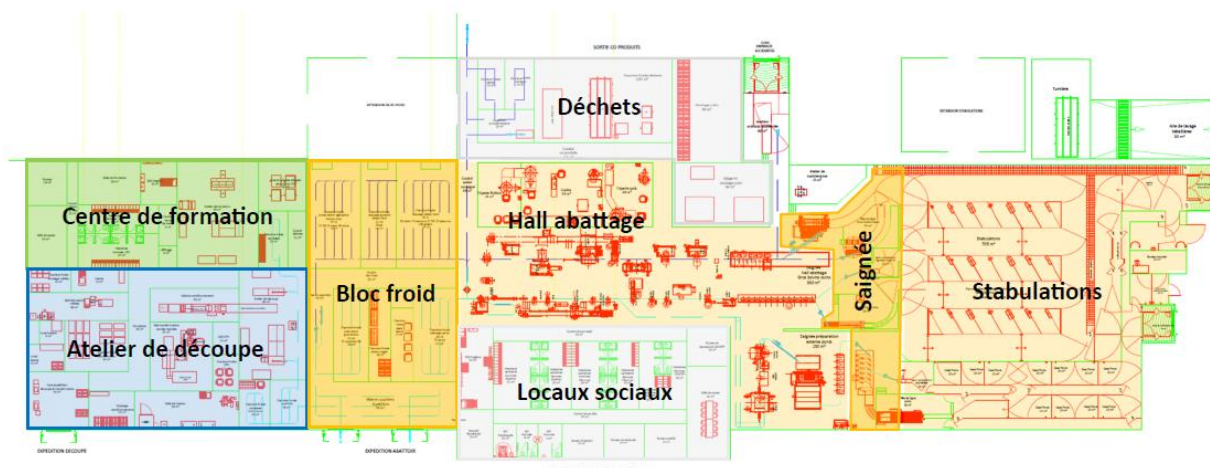
Au-delà de ces emplois directs, le pôle Viandes en renforçant les filières de production, permet de maintenir et développer l'emploi qui leur est associé participant ainsi à l'économie induite du bassin de vie.

Le bassin de chalandise du pôle viandes est d'une soixantaine de kilomètres autour de Condom. Cette zone comporte le tiers nord-ouest du Gers et le sud du Lot-et Garonne (en dessous d'Agen). En raison de sa capacité limitée, le projet s'inscrit dans une volonté forte de ne pas entrer en concurrence avec les abattoirs limitrophes mais bien de compléter le maillage existant. Le pôle viandes verra naturellement revenir vers lui les éleveurs de sa proche couronne qui depuis la fermeture de l'ancienne structure font abattre sur des sites plus éloignées (Villeneuve-sur-Lot, St Gaudens, Tarbes...) mais il compte aussi sur une jeune génération d'éleveurs à laquelle il souhaite offrir la possibilité de venir chercher ici des prestations spécifiques.

Le **centre de formation** dédié aux métiers de la viandes a été voulu au départ pour permettre de former les opérateurs, dont on sait que le manque de formation est l'un des points de fragilité majeure des abattoirs. Ce centre de formation facilitera la création d'une **offre de formations professionnelles** pour les acteurs de la viande toutes filières confondues (volailles, gras, boucherie traditionnelle) en dotant les formations existantes d'un outil de qualité qui leur permettra de se développer et a terme d'élargir leur catalogue de formation. Ce soutien aux métiers de la viandes ouvrira les perspectives à de potentielles installations ou transmission d'exploitation en formant les professionnels de demain.

II. Un projet innovant : Le Pôle Viandes de la Ténarèze

Les échanges, études et travaux technique approfondis ont permis de construire un projet d'outil au service des attentes du territoire et des exigences de la société.



Un abattoir innovant conçu autour du bien être des hommes et des animaux

La volonté de créer un abattoir innovant et de qualité caractérise l'ensemble du projet et des plans des locaux. Il s'agit de créer un abattoir multi-espèces (bovin, porcin, ovin-caprin, gibier, abattage d'urgence...), d'une capacité adaptée au territoire. Afin de répondre au mieux aux besoins du territoire, une enquête a été réalisée après des professionnels de secteur, parvenant ainsi à un chiffre à 1500 tonnes voir au-delà.

Dès la zone de stabulation, la conception se veut résolument innovante par la **prise en compte des préconisations d'éthologues** afin de créer un accueil le moins stressant possible pour les bêtes et des conditions de travail sécurisées pour le personnel¹.

La qualité de l'outil se traduira aussi dans la conception du hall d'abattage qui devra prendre en compte au mieux les conditions de travail du personnel sur les différentes chaînes et apporter des solutions pour en améliorer l'**ergonomie, la sécurité, les conditions d'ambiance**.

Le bâtiment sera équipé de chambres froides avec une répartition adaptée aux besoins des professionnels et au service de la qualité :

- chambre froide spécifique pour le ressuyage des porcs permettant la séparation avec les carcasses bovines,
- chambres froides de maturation longue pour une partie des viandes bovines.

Afin d'en conserver toutes les qualités organoleptiques, ces chambres froides ne devraient pas, a priori, être construites en panneaux sandwich.

La conception devra savoir prendre en compte les **exigences environnementales** en inventant un outil simple dans son utilisation, **sobre** dans son fonctionnement, avec le degré de mécanisation nécessaire pour éviter la pénibilité des tâches, tout en se gardant du superflu. Par exemple, et dans la mesure du possible, les transferts par gravité seront ainsi préférés aux transferts mécanisés qui impliquent des équipements, de la main d'œuvre et de la consommation d'énergie. L'utilisation raisonnée et la production locale d'énergies seront au cœur de la réflexion pour la conception du bâtiment et des activités qu'il abrite, ainsi que l'empreinte carbone de l'établissement.

Une salle de découpe au service de produits de qualité

Afin de conserver au maximum la valeur ajoutée dans le bassin économique, le pôle viandes comportera un atelier de découpe.

L'atelier de découpe permettra le maintien d'un tissu d'éleveurs dont une partie de l'activité est destinée à la **vente directe** (à la charge exclusive des professionnels concernés, à ce stade). Il sera au service des **filières de qualité** qui sont l'un des marqueurs du territoire. L'abattoir comme l'atelier de découpe devront obtenir la **labellisation BIO** pour permettre aux producteurs concernés de valoriser leurs productions. Pour certains bouchers ne disposant pas d'installations suffisantes elle permettra de se fournir en pièces coupées sans renoncer à un approvisionnement local de qualité.

Par ailleurs l'une des missions de l'atelier sera de proposer aux sites de **restauration collective locale** la possibilité de se fournir en viandes locales.

L'atelier sera en sus le support d'une activité de **transformation du gibier** issu de la chasse, secteur atypique pour lequel il existe une demande importante.

¹ Conception inspirée des travaux du Dr. Temple Grandin, docteure et professeure de zootechnie et de sciences animales à l'université d'État du Colorado.

Un centre de formation aux métiers de la viande

Les rencontres avec les organismes de formation ont permis de mettre en évidence qu'il existe sur le département, un manque d'outils professionnels pour accueillir des interventions sur l'ensemble des métiers de la viande. Il y a là une **opportunité à doter le territoire d'un outil de développement pour ce secteur économique** (filière bouchère traditionnelle, filières avicoles et palmipèdes). Des synergies importantes avec l'abattoir de volailles exploité par « Fermiers du Gers », quasi mitoyen, identifiées sur les sujets de gestion des déchets, ont également pu être identifiées en matière de formation : l'entreprise ayant un besoin récurrent de formation de ses agents sans pour autant disposer de locaux adaptés pour cela.

Le centre de formation sera construit de pair avec l'abattoir et de l'atelier de découpe. Les organismes de formation pourront ainsi disposer d'un **plateau technique complet et adapté** (salle de formation classique, salle de découpe-école et locaux sociaux). Ils pourront également avoir accès pour certaines formations spécifiques aux locaux de l'abattoir qui sont pensés pour pouvoir les accueillir en toute sécurité (abattoir-école). Enfin des parcours vitrés permettront une découverte de l'extérieur des installations et de leur fonctionnement.

Les **formations identifiées** sont de tous ordres (initiales comme continues, complètes ou de spécialisations) et pour un ensemble de publics très varié (professionnels des métiers de la viande, jeunes et moins jeunes en parcours de découverte et d'orientation/ réorientation professionnelle) dans les secteurs de l'abattage, de la boucherie comme de la transformation.

La présence d'apprenants au sein de la structure impliquera que chacun des acteurs se pose régulièrement la question des méthodes et moyens de travail mis en place.

Au regard des travaux préparatoires et de l'ensemble des besoins déjà recensés, le centre de formation, s'il était aujourd'hui déjà construit, serait quasiment occupé à plein temps.

Une offre de services complémentaires

A ces trois composantes physiques (abattoir, atelier de découpe et centre de formation) le Pôle Viandes pourra prendre une dimension de mutualisation et de mise en réseau par le développement d'une gamme de services plus organisationnels comme des livraisons froides, des groupements de transports, des groupements d'achats. Il sera ainsi **fédérateur des acteurs locaux des filières de la viande**. Cette partie organisationnelle est également très structurante pour le territoire.

Un déroulé ajusté aux contraintes du projet

Il y a un enjeu fort à trouver une adéquation entre le temps de création de l'entité d'exploitation du Pôle et la nécessité de l'ouvrir au plus vite pour épauler les filières viandes mises à mal par la fermeture de l'ancien abattoir et les contraintes qui en ont découlé.

La Communauté de communes a acheté les terrains nécessaires pour construire les infrastructures et la desserte routière. Elle va réaliser les travaux de création de la voirie d'accès. Elle a également conduit avec l'ADIV (bureau d'étude spécialisé) une étude complète afin de définir les contours précis du projet et sa faisabilité technique et économique.

Dans le même temps, la société de gestion du Pôle Viande sera créée, en concertation avec l'ensemble des acteurs de la filière et des financeurs. Une fois créée, cette entité prendra en charge l'ensemble des travaux de réalisation puis l'exploitation du Pôle viandes de la Ténarèze.

III. Un plan de financement à bâtir

L'étude de conception menée par l'ADIV a montré que le Pôle Viandes était réalisable et aurait des **coûts de fonctionnement** suffisamment équilibrés pour rendre un service d'abattage et découpe des viandes au prix du marché. Cette étude initialement menée pour un dimensionnement de 1800T à 1400T a été conforté par une mission d'assistance du cabinet Espelia qui a conclu à la viabilité financière du projet, même avec une inflation des coûts de construction et un tonnage réduit.

Un investissement préalable de la Communauté de communes de la Ténarèze

Depuis 3 ans, outre le temps de travail consacré au projet, la Communauté de communes a déjà investi dans ce projet et va continuer à le faire. Des études techniques (ADIV et ETRE) et juridiques (Cabinet d'avocat PINTA) ont été réalisés pour poser les fondements du projet. Les terrains pour la construction du Pôle viandes ont été identifiés, acquis et sont en cours de viabilisation.

Un coût de construction autour de 14,2 M€ HT.

Pour la construction de cet équipement, les coûts de réalisation sont plus importants que pour un équipement « standard » où animaux et humains sont contraints dans des locaux exigus, avec des équipements peu adaptables et mal sécurisés.

La partie spécifiquement **abattoir** (3019 m²) est celle qui représente le plus gros investissement. Il convient de souligner que quel que soit le tonnage abattu le coût de l'abattoir reste quasiment le même, autour de 9.7 M€. Le hall d'abattage est plus vaste que ceux des abattoirs standards permettant d'accueillir dans des conditions de sécurité et d'ergonomie des apprenants

La **salle de découpe et transformation** (500 m²) totalement équipée représente un coût de l'ordre de 2.1M€. Cela comprend les bâtiments dédiés et l'ensemble des équipements, dont ceux spécifiques au steak haché.

Le **centre de formation** (275 m²) est estimé à 830K€, l'essentiel de la dépense étant liée à la construction des locaux spécifiques, l'équipement nécessaire restant modeste.

Malgré ces coûts, l'équilibre financier devrait être atteint au bout de quelques années. Cet équilibre est atteint en partie grâce à des conditions tarifaires légèrement supérieures aux abattoirs industriels, les éleveurs s'étant déclarés prêt à intégrer ce coût supplémentaire compte tenu de la qualité supérieure des services fournis.

Le besoin d'une aide publique à la hauteur des enjeux

Les exigences sociétales en matière de bien-être animal se faisant de plus en plus insistantes, il est essentiel que les investissements soient à la hauteur de l'enjeu que représente un abattoir moderne et innovant. Afin de porter un **projet exemplaire**, en garantissant un environnement adapté au bien-être des animaux comme des opérateurs, il serait souhaitable que l'accompagnement des partenaires financiers soit particulièrement soutenu.

Deux plans de financement distincts

Il convient de distinguer 2 plans de financement distincts : celui pour l'abattoir et la salle de découpe (modélisation juridique en SEM ou SCIC) et celui pour le centre de formation (portage à finaliser par un regroupement des collectivités territoriales du bassin de vie).

A ce jour les financements publics ordinaires mobilisables pour l'abattoir et la salle de découpe ne sont pas tout à fait à la hauteur des enjeux de ce dossier.

Le projet doit pouvoir compter sur les financeurs publics pour la totalité de la part finançable, dans le respect du taux maximum d'aide publique. A ce jour, le besoin d'aide publique pour la construction de l'abattoir et l'atelier de découpe est estimé de l'ordre de 5,6M€ (40% de 14,2M€).

Conclusion :

Le projet du Pôle viandes de la Ténarèze est construit sur le triptyque « Bien-être animal », « bien être humain », « respect de l'environnement ». Ces trois composantes structurent le projet, le rendant original et exemplaire.

Le bien-être animal a été au cœur des réflexions de conception de l'abattoir et de chacune de ses composantes. Grâce à l'expertise du cabinet d'éthologie partenaire du projet, des efforts considérables seront déployés pour construire un abattoir pionnier dans le domaine (éclairage, qualité des sols, insonorisation, formation des opérateurs...).

Le bien-être humain, intrinsèquement lié au bien-être animal, sera garanti par la formation des personnels, par l'ergonomie des postes de travail et par la valorisation du métier via l'accueil d'apprenants au sein de la structure.

Enfin, la diminution des trajets, le soutien renforcé aux circuits courts et, à terme, le traitement de déchets et des eaux usées sont autant de points forts qui participeront à la protection de l'environnement.

Innovant du fait de sa conception et, à terme, exemplaire dans la conduite de ses activités, le Pôle viandes de la Ténarèze est la réponse parfaitement appropriée aux besoins des acteurs de la filière et aux exigences sociétales,

Une fois réalisé, il soutiendra toute une partie de la production alimentaire et de l'économie locale et participera au rayonnement de notre territoire.