



Languedoc Roussillon Elevage

Résultats de l'étude

État des lieux des outils d'abattage de Languedoc Roussillon

Février 2013



Réalisée par LRE
Mandatée par :



Méthodologie de l'étude

LRE mandaté par la DRAAF pour réaliser un diagnostic des abattoirs LR

Méthode suivie : approche quantitative et qualitative

- Traitement de données statistiques régionales
- Entretien avec les responsables d'abattoirs : 10 abattoirs rencontrés
 - Demi-journée
 - Discussion ouverte (différent d'un audit)
 - Récolte de quelques données, parfois incomplet
- Compléments avec les usagers (rendez-vous ou téléphone) : une dizaine
- Méthode commune avec les autres régions



Point de vigilance sur les résultats : une partie des données récoltées présente des approximations liées à la méthode et aux moyens pour cette étude, ainsi qu' à l'exercice de synthèse régionale réalisé.

LES RESULTATS PRESENTES PERMETTENT UNE PREMIERE CARACTERISATION - UN TRAVAIL COMPLEMENTAIRE SERAIT NECESSAIRE POUR CONFORTER OU PRECISER CERTAINS POINTS



Calendrier et gouvernance

27/06/2012	Commission interrégionale : installation	<u>Lancement</u> études dans les régions
15/09/2012	Lancement appel d'offre FAM	
16/10/2012	Comité technique étude LR	
25/10/2012	Commission interrégionale : point sur étude, actualité, avis sur dossier FAM	
5/02/2013	Réunion d'information régionale	<u>Présentation étude LR</u>
14/02/2013	Commission interrégionale : discussion diagnostic et stratégie interrégionale	<u>Présentation étude interrégionale</u>



Plan de l'état des lieux

Activité:

- 1 Typologie des abattoirs et volumes abattus
- 2 Flux des animaux à l'échelle régionale
- 3 Type d'abattage : du standard aux démarches qualité

Usagers:

- 4 Profil des principaux usagers
- 5 Circuits de commercialisations

Services:

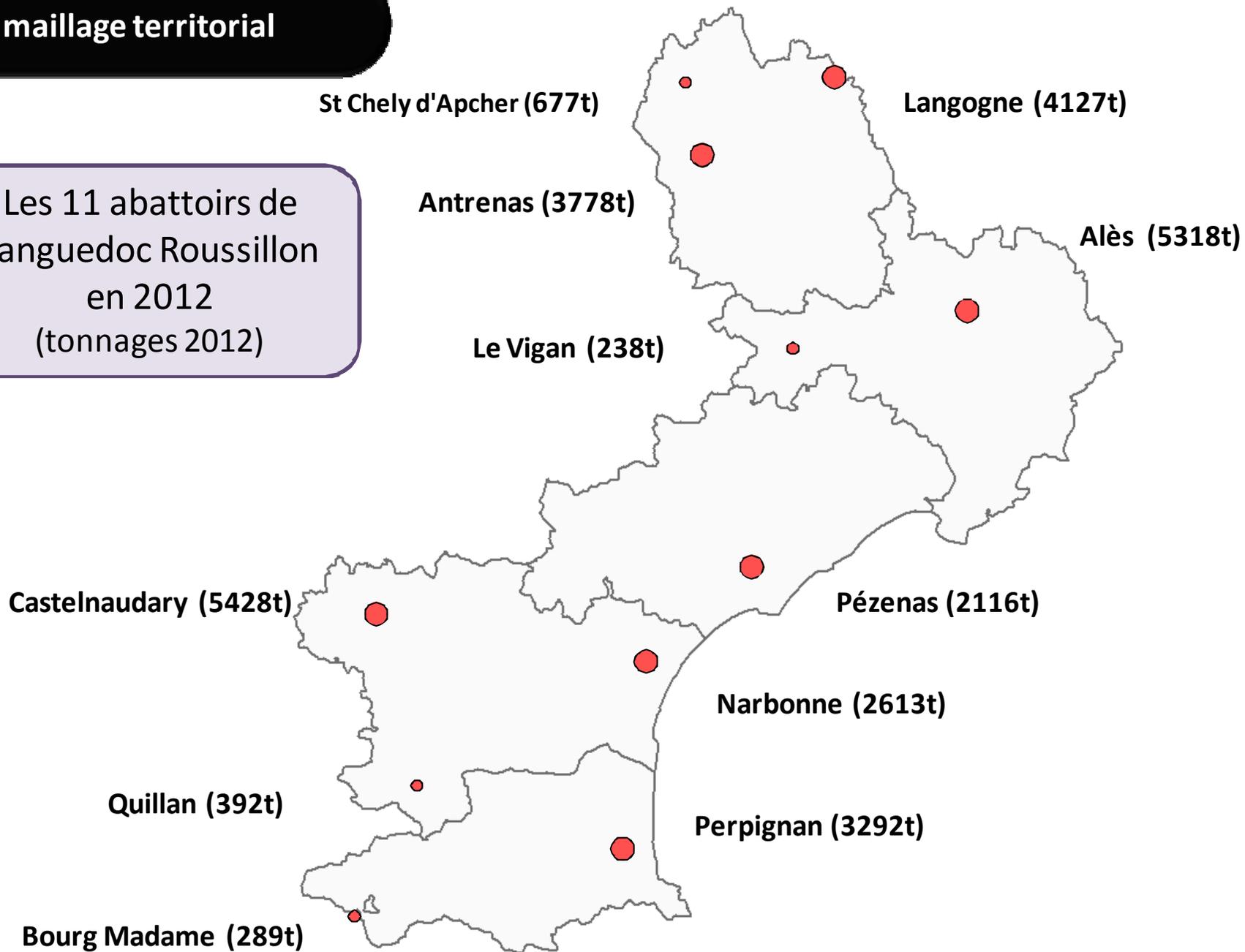
- 6 Services aux usagers et au territoire
- 7 Niveau d'équipements
- 8 Perspectives et projets



1. Typologie des abattoirs et volumes abattus

Le maillage territorial

Les 11 abattoirs de
Languedoc Roussillon
en 2012
(tonnages 2012)



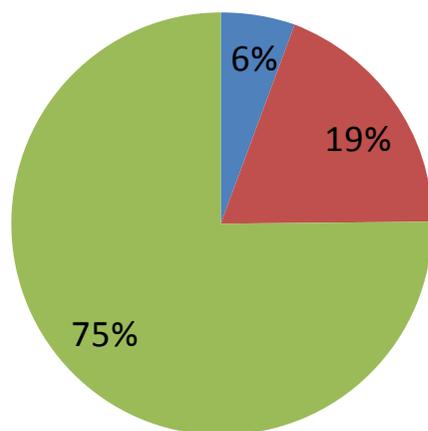
1. Typologie des abattoirs et volumes abattus

Exercice de typologie pour les 11 abattoirs en Languedoc Roussillon , en lien avec la commande de la commission interrégionale :

- **6 abattoirs intermédiaire:** Antrenas, Langogne, Alès, Perpignan, Narbonne, Pézenas
- **4 abattoirs de petite taille:** Le Vigan, St Chely d'Apcher, Quillan, Bourg Madame
- **1 abattoir de type Industriel :** fermeture en 2012

(non pris en compte dans l'étude qualitative – seulement pour le total des tonnages)

Tonnage effectué par type d'abattoir 2012 (total 28259t)



- Abattoir de petite taille
- Abattoir industriel
- Abattoir intermédiaire

Tonnages réalisés en 2011	
Abattoir de petite taille	1753,8
Abattoir industriel	6233,465
Abattoir intermédiaire	21585,5
Total	29572,765

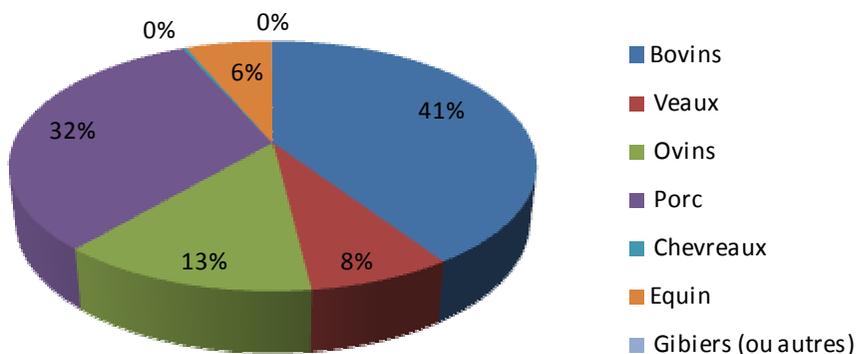
Tonnages réalisés en 2012	
Abattoir de petite taille	1595,711
Abattoir industriel	5428
Abattoir intermédiaire	21235,51
Total	28259,221

→ Baisse ≈ 1200t entre 2011 et 2012
(notamment liée à la fermeture de Castelnaudary)

1. Typologie des abattoirs et volumes abattus

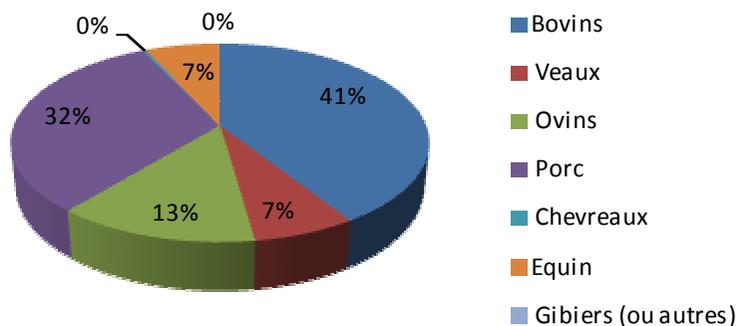
- Les catégories d'animaux abattus :

Tonnage par catégorie d'animaux (2012)

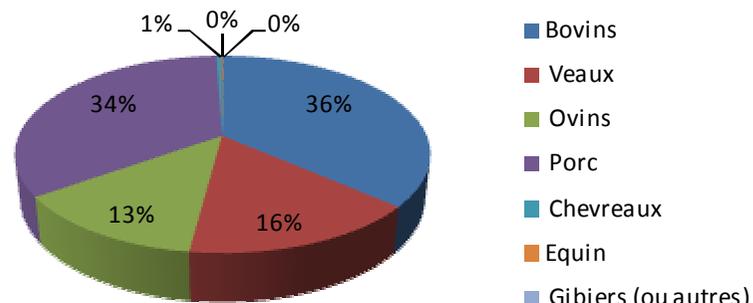


→ Abattage bovins majoritaire
 → Abattage porcs important : plus de 30%

Tonnage par catégorie d'animaux dans les abattoirs intermédiaires (2012)



Tonnage par catégorie d'animaux dans les abattoirs de petite taille (2012)

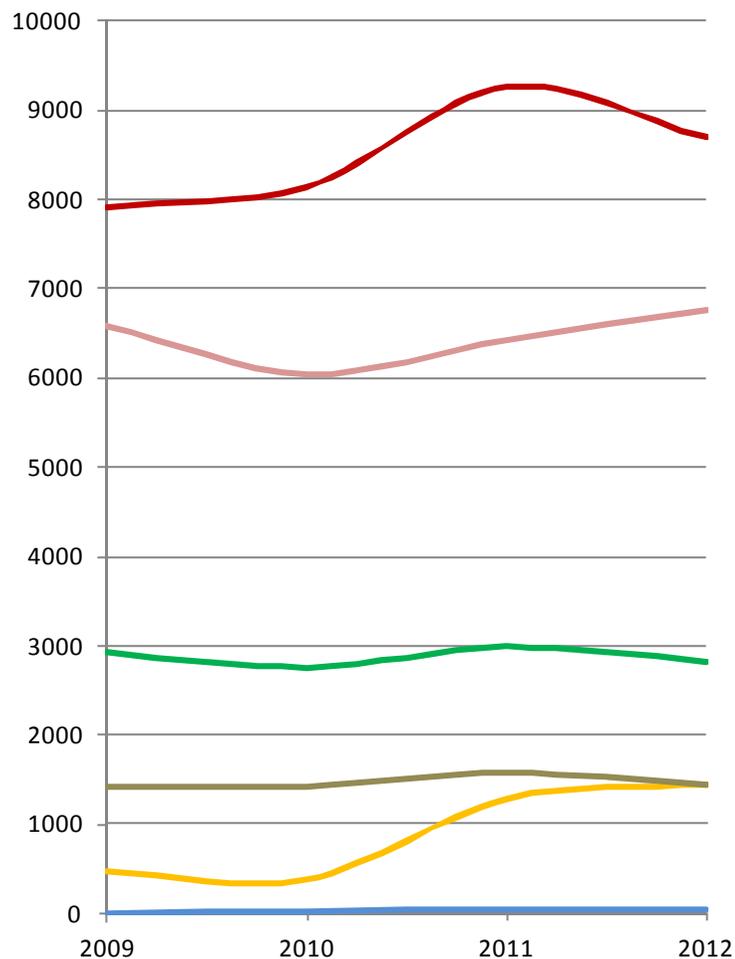


1. Typologie des abattoirs et volumes abattus

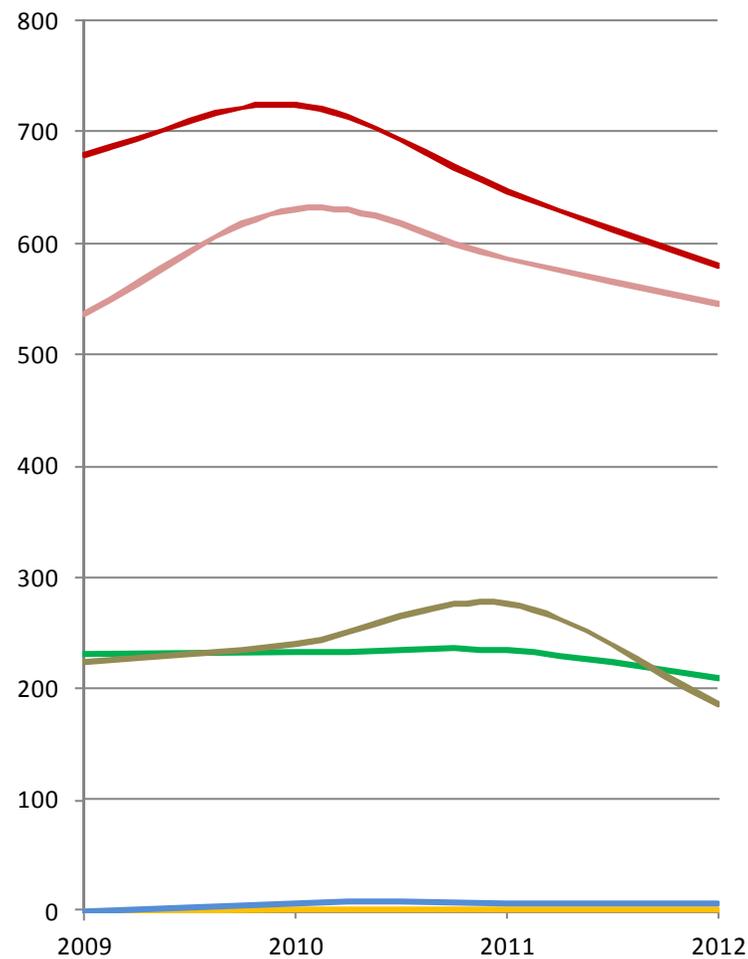
- L'évolution des abattages des 4 dernières années :

→ **Maintien des tonnages au niveau régional grâce aux abattages porcs et équins**

Évolution des tonnages par espèce entre 2009 et 2012 - Abattoirs intermédiaires -



Évolution des tonnages par espèce entre 2009 et 2012 - Abattoirs de petite taille -



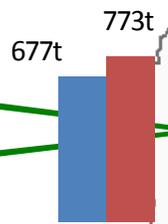
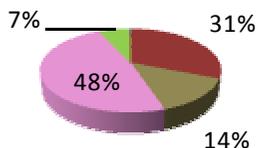
TONNAGES ABATTUS EN 2012

Légende

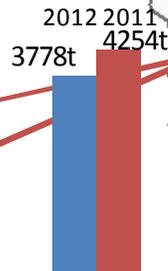
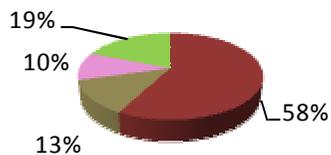
- Bovins
- Veaux
- Porcs
- Ovins
- Chevreaux
- Equins
- Gibiers (ou autre)



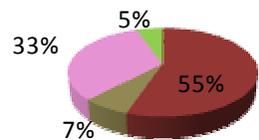
St Chely d'Apcher (677t)



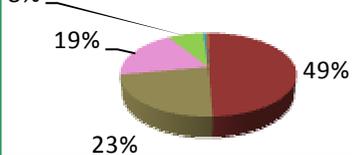
Antrenas (3778t)



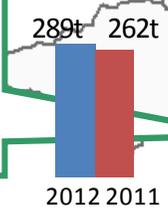
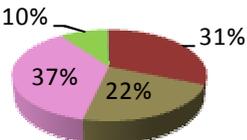
Castelnaudary (5428t)



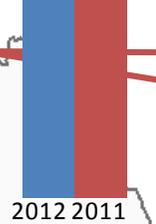
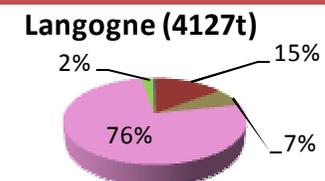
Quillan (392t)



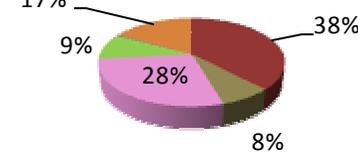
Bourg Madame/Ur (289t)



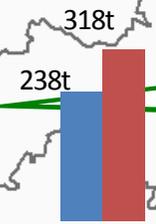
Langogne (4118t)



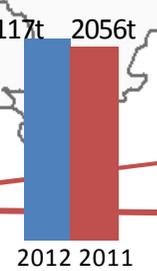
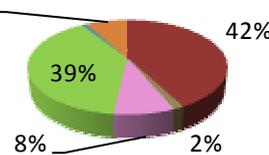
Alès (5318t)



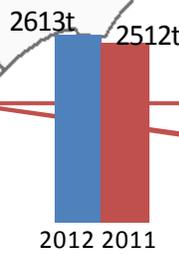
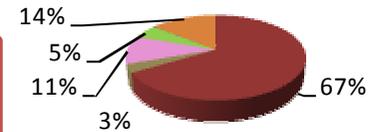
Le Vigan (238t)



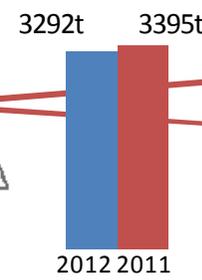
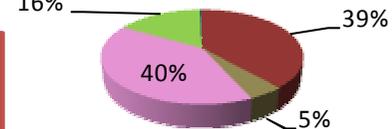
Pézenas (2116t)



Narbonne (2613t)



Perpignan (3292t)



1. Typologie des abattoirs et volumes abattus

Principaux apprentissages

- Un maillage territorial fin : 1 à 3 abattoirs par département
- Choix d'une typologie d'abattoirs pour préciser les résultats : abattoirs de petite taille et abattoirs intermédiaires (par rapport à abattoirs industriels – non présents en région) : 75% des volumes réalisés par les abattoirs intermédiaires
- Des tonnages qui vont de 200T à 5000T, baisse du tonnage entre 2011 et 2012
- Fermeture d'un abattoir fin 2012 (Castelnaudary) : impact sur l'évolution des résultats présentés dans cette étude entre 2012 et 2013, Castelnaudary représentait 20% des tonnages LR
- Abattage majoritairement bovins, abattage porcs important (>30% / majoritaire en interrégion)
- Relatif maintien des tonnages depuis 4 ans :
 - Tonnages bovins ont d'abord augmenté puis ont connu une forte baisse entre 2011 et 2012 : diminution de la production dans les zones d'élevage (manque d'approvisionnement en 2012)
 - Ovins : restent plus stable que la contexte national à cause du profil des abatteurs régionaux
 - Maintien des volumes grâce au développement des porcs et équins : les usagers ont réussi à maintenir leur activité
- Cela reste cependant variable selon les abattoirs (selon la taille, la localisation, le profil des usagers)
→ ***Si au niveau national et interrégional, une baisse de la production et en lien, des tonnages abattues sont attendues, il est à noter que l'impact au niveau local dépend aussi des projets des usagers et des territoires : en LR, majorité des abattoirs travaillent sur des perspectives de développement des tonnages***





2. Flux des animaux à l'échelle régionale

- Quelques grandes caractéristiques des flux régionaux

- **Importance des approvisionnements hors région, variable selon les filières (35 à 75%)**

- Appro hors région : 35% pour les ovins, 75% pour les bovins et 65% pour les porcs

- **Zone d'approvisionnement:**

- Pour les abattoirs intermédiaires : départements limitrophes (bassin de production massif central) et inter-région
- Pour les abattoirs de petite taille: approvisionnement majoritairement local

- **Les fournisseurs principaux :**

- Négociant pour 5 abattoirs
- OP pour 2 abattoirs
- Éleveurs pour 3 abattoirs (« abattoirs de petites tailles »)

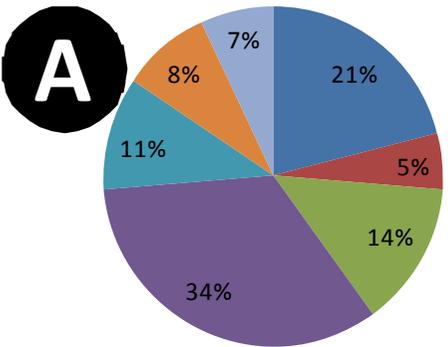
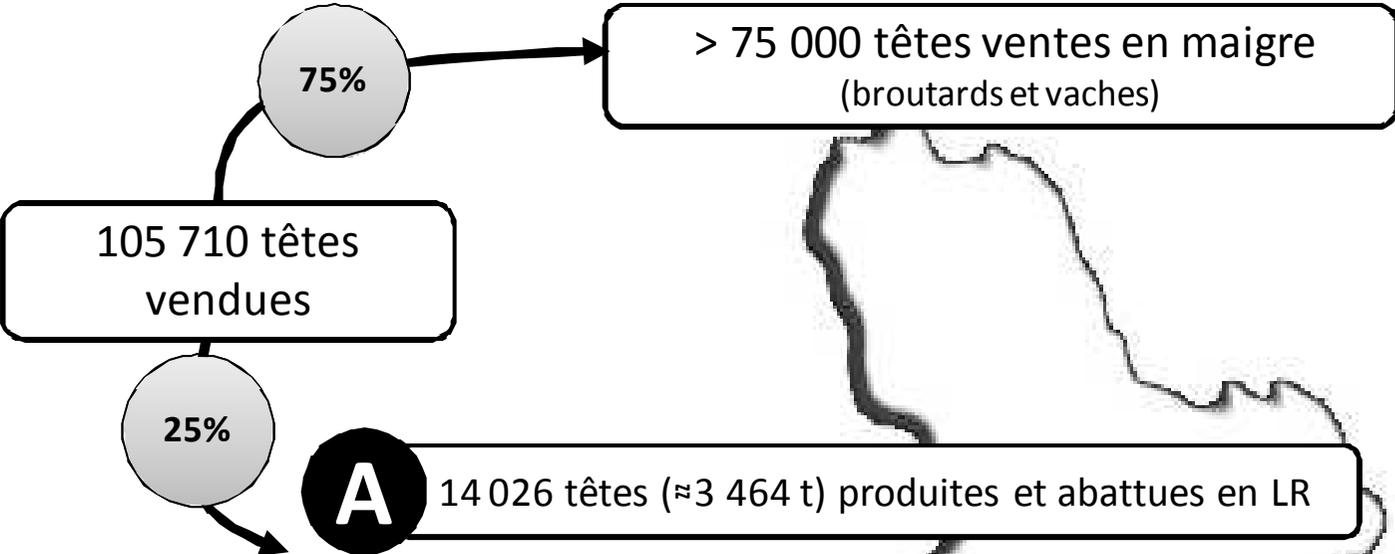


FLUX BOVINS:

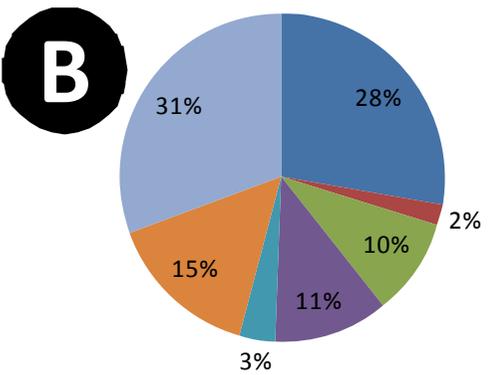
Destination des bovins produits en Languedoc-Roussillon (2011)

Situation en LR en 2011:

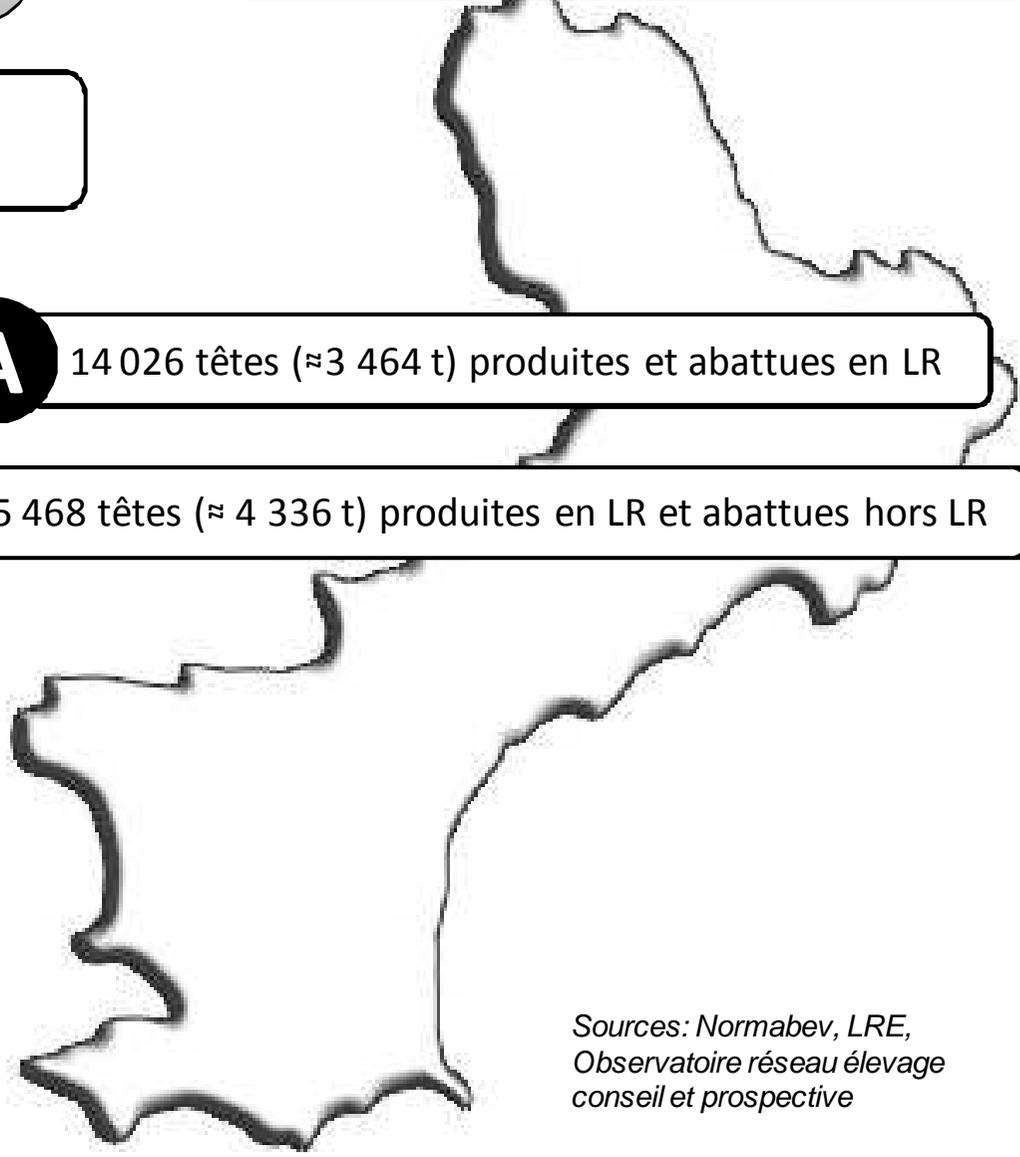
- 3 065 exploitations bovines
- 98 800 vaches (dont 80% d'allaitantes)



B 15 468 têtes (≈ 4 336 t) produites en LR et abattues hors LR



- Aubrac
- Gasconne
- Limousine
- Croisée VV
- Autres croisées
- Autres races viande
- Autres races lait

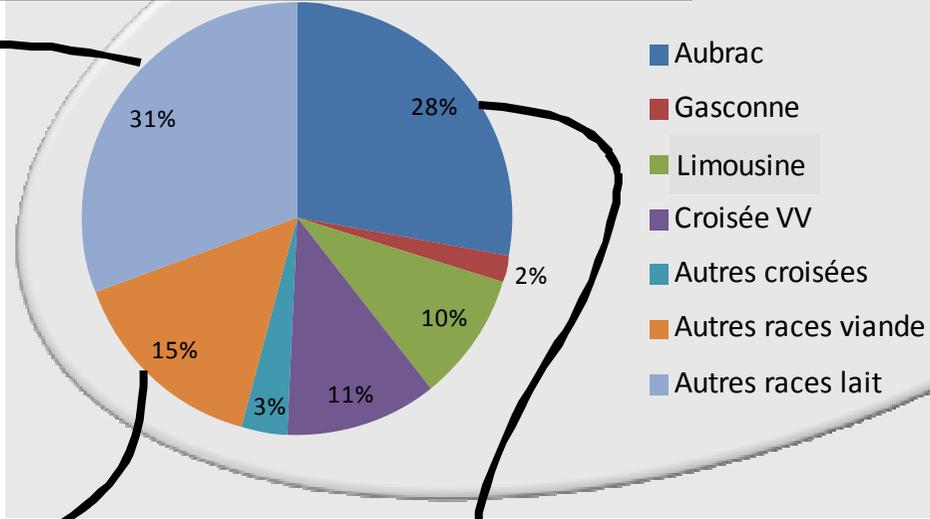
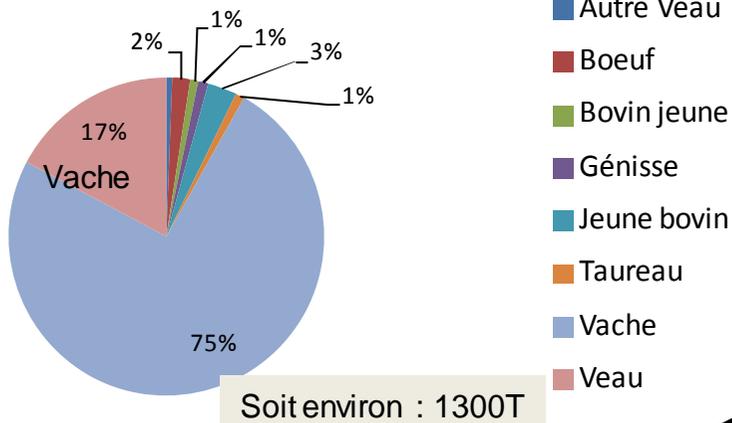


Sources: Normabev, LRE, Observatoire réseau élevage conseil et prospective

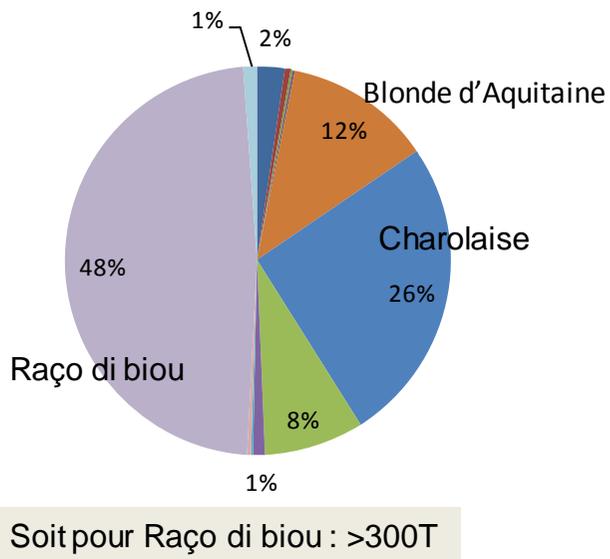
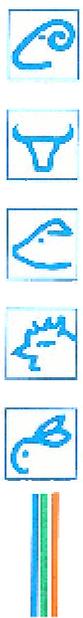
FLUX BOVINS:

B 15468 têtes (≈ 4336 t) produites en LR et abattues hors LR

Détail des 31%

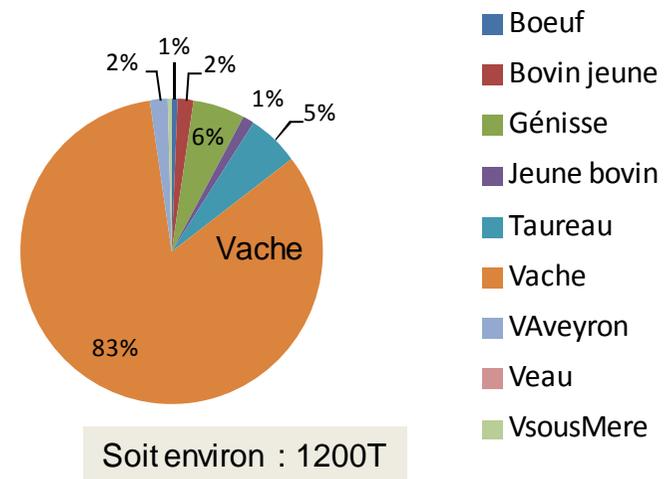


Détail des 15% « autres races viande »



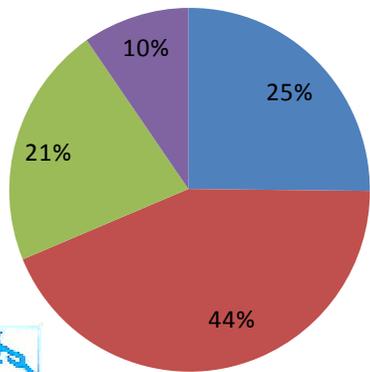
- Angus
- Autres races allaitantes étrangères
- Bazadaise
- Bison
- Blanc bleu
- Blonde d'Aquitaine
- Charolaise
- Corse
- De combat (espagnole brava)
- Galloway
- Hereford
- Herens
- Highland cattle
- Inra 95
- Mirandaise (gasconne aréolée)
- Raço di biou (Camargue)
- Salers

Détail du 28% « Aubrac »



Sources: France AgriMer, Enquête LRE 2012, Données Normabev

Provenance des bovins abattus en LR



■ Languedoc-Roussillon

■ Midi-Pyrénées et Aquitaine

■ Limousin, Auvergne et Rhône-Alpes

■ Reste National



12 080 têtes Limousin, Auvergne et Rhône-Alpes

5 423 têtes d'autres régions nationales

Dont 24 562 têtes des départements limitrophes

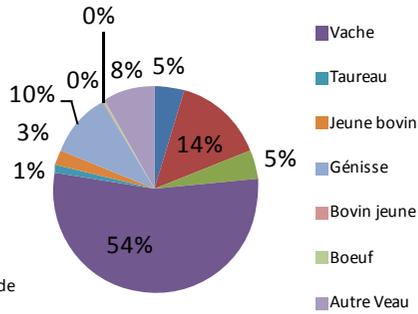
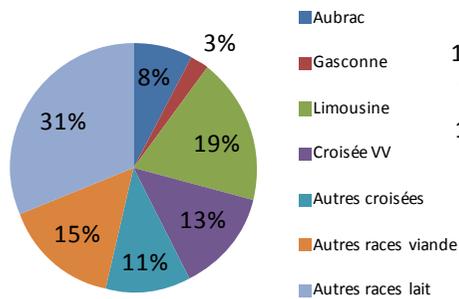
24 384 têtes de l'inter-région (Midi-Pyrénées et Aquitaine)

Total de 55 913 têtes abattues en LR (dont 14 026 de LR)

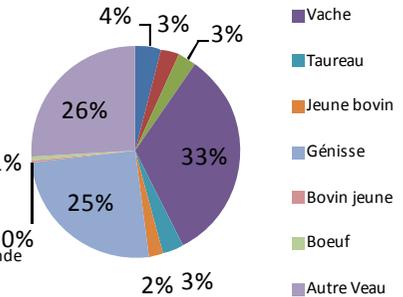
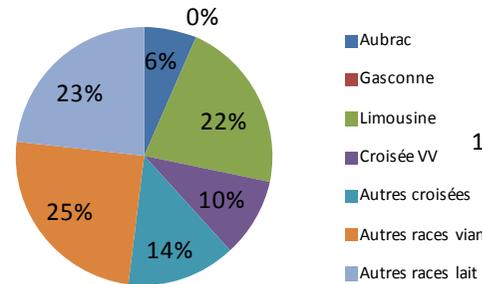
Sources: Normabev, LRE, Observatoire réseau élevage.

Catégories et races bovines abattues en Languedoc-Roussillon (2011)

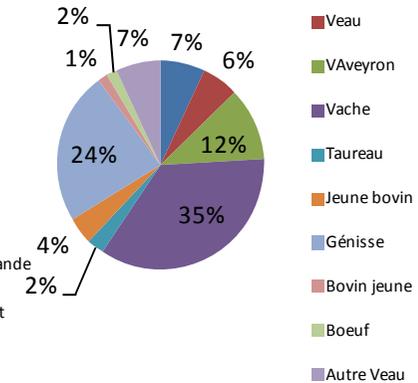
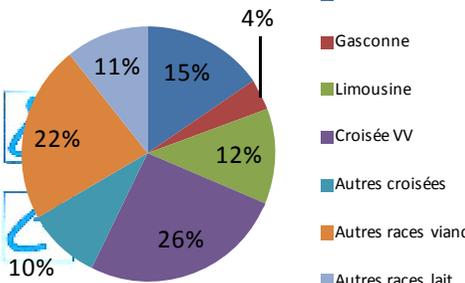
Aquitaine-Midi-Pyrénées



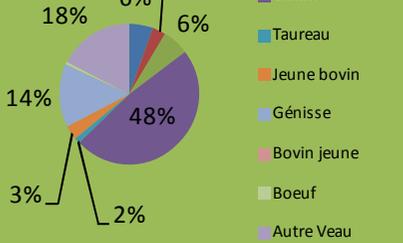
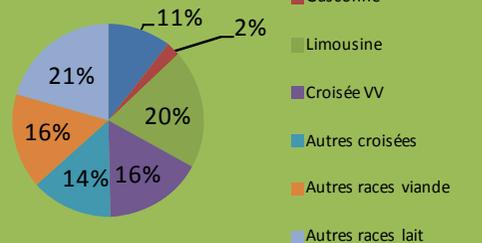
Limousin-Auvergne-Rhône-Alpes



Autres régions

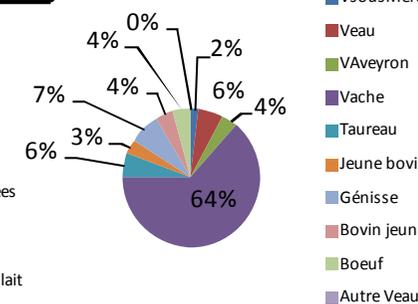
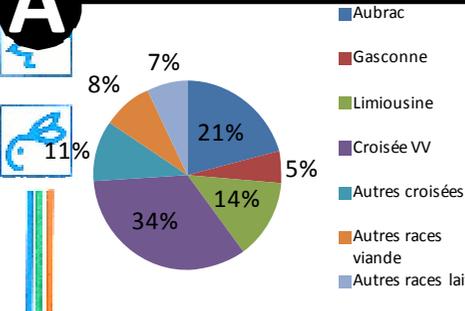


Dont départements limitrophes

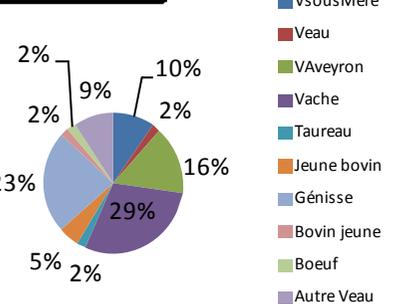
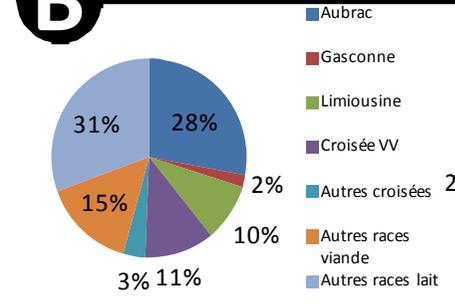


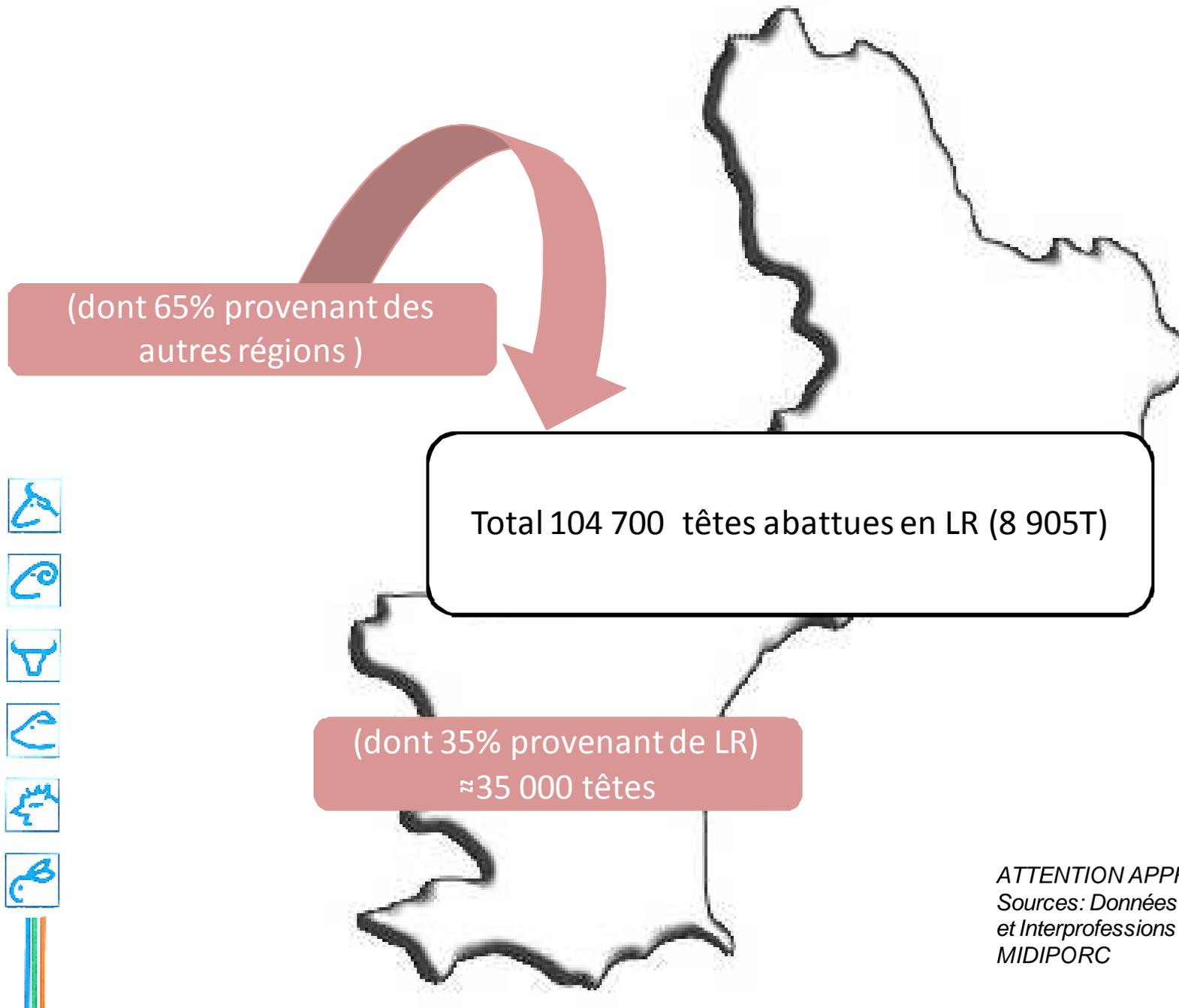
Rappel: Animaux produits en Languedoc-Roussillon

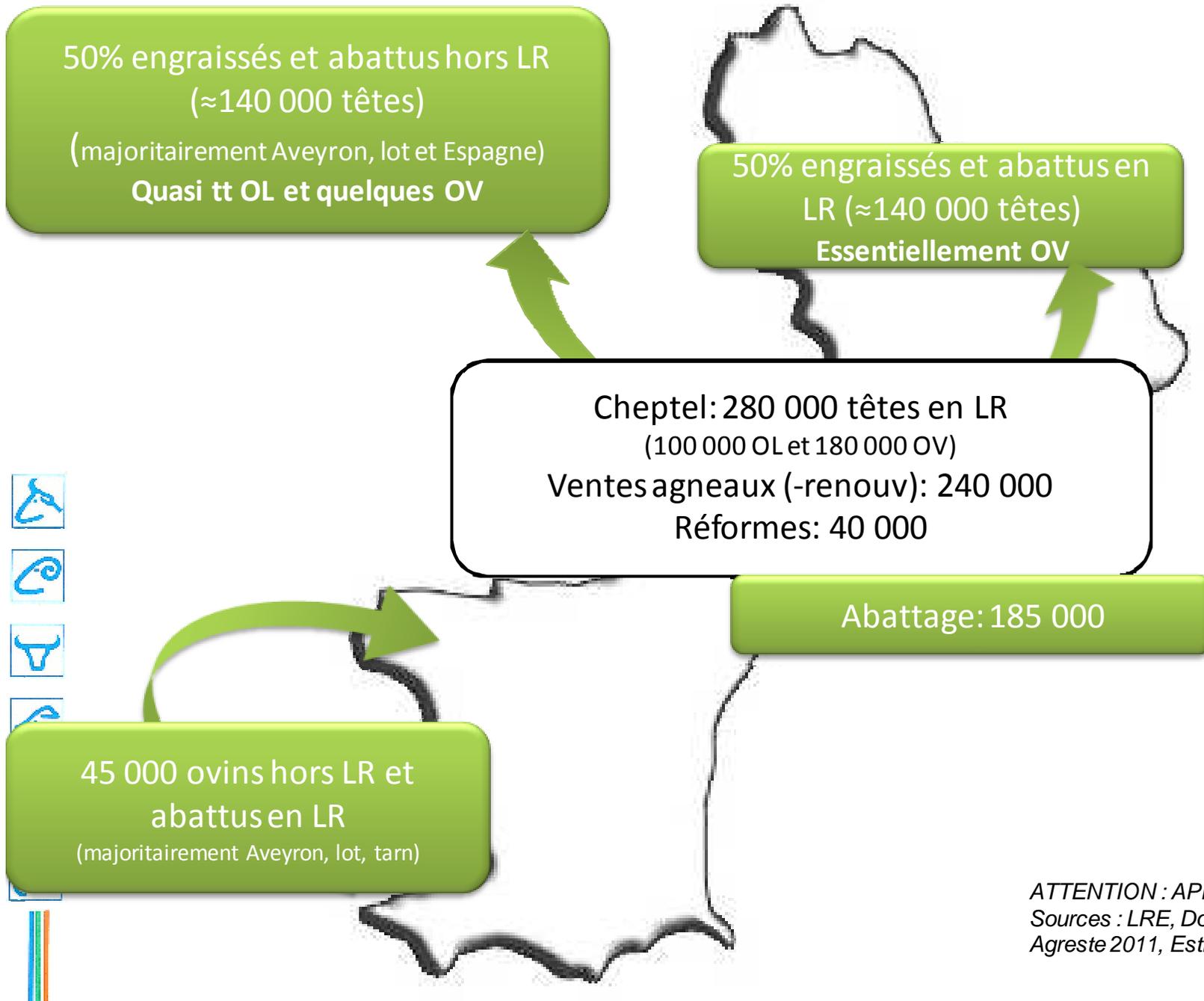
A produits et abattus en LR



B produits en LR et abattus hors LR







ATTENTION : APPROXIMATIONS
 Sources : LRE, Données production
 Agreste 2011, Estimations expert



2. Flux des animaux à l'échelle régionale

Principaux apprentissages

- **De manière générale :**
 - Malgré une dépendance aux approvisionnements hors région, les abattoirs LR restent dans une logique de proximité (appro majoritaire depuis bassins de production limitrophes).
 - Les abattoirs de petite taille ont un approvisionnement local
- **Flux bovins**
 - Importance des circuits de vente en vif, (renforcé en 2012 avec décapitalisation cheptel liée à la sécheresse)
 - Elevés en LR et abattus en LR : races croisées, races locales Aubrac/ Gasconne, Limousine
 - Elevés en LR et abattus hors LR : laitières (environ 1300T) et autres races à viande (A noter part des raço di biou (300T environ) abattues en PACA)
 - Elevés hors LR et abattus en LR : 75% vient de l'hors-région, mais logique de proximité : départements limitrophes (Importance Aveyron et Haute Loire)

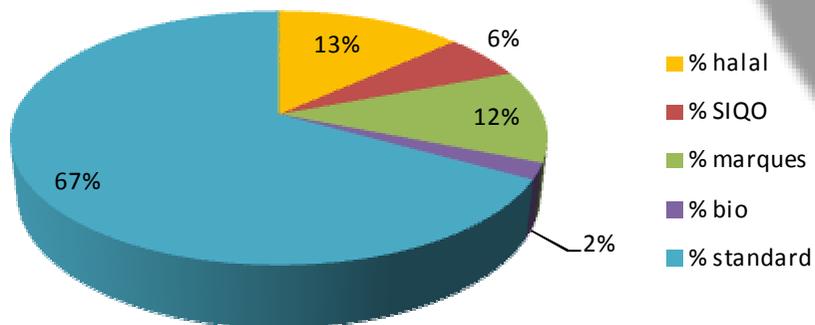
→Correspond aux circuits de valorisation des principaux opérateurs
- **Flux porcs :**
 - Importance des approvisionnements hors région
 - Les abattoirs font du porc charcutier à 95%
 - Moins de 10 000 porcs sortent de région (SIPSO en Aquitaine, Auvergne, Lacaune, Rodez...)
- **Flux ovins :**
 - Attention, pas de base de données exploitable : analyse avec experts
 - Filière ovin viande : production LR essentiellement abattue en région ainsi qu' appro des bassins de production limitrophes
 - Filière ovin lait (bassin Roquefort) : abattage Aveyron, Lot, Espagne



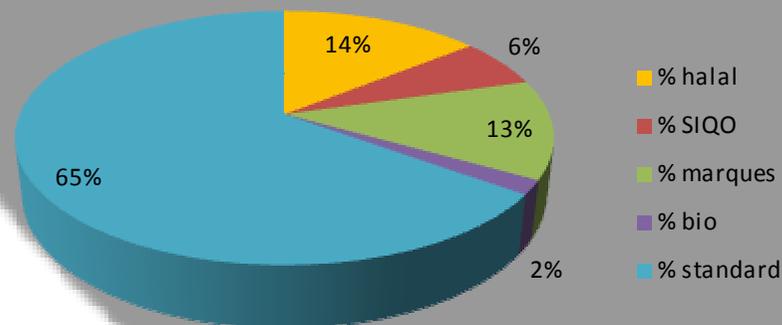
3. Types d'abattage

- Profil des abattages par type d'abattoir :

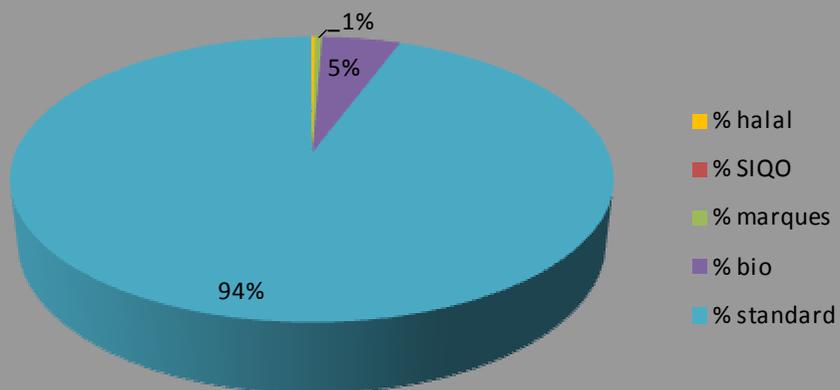
Activité abattage p/ démarches
-Tout types d'abattoirs -



Activité abattage p/ démarches
-Abattoirs intermédiaires-



Activité abattage p/ démarches
-Abattoirs de petite taille-



→SIQO peu importants en volume
→Bio se développe notamment dans abattoirs de petite taille



3. Types d'abattage

- Les démarches existantes :

Marques

Produits:

- Agneau de Pays LR
- Porcs Tirabuxo
- Veau primeur des Pyrénées
- Porcs de Pays LR
- El Xai
- Fleur de Limousine (HR)
- Porc de Haute-Loire (HR)

Territorial:

- De Lozère
- Marque Pays Cathare
- Porc de montagne
- Sud de France

Circuits de distribution :

- Bœuf tradition bouchère
- Bœuf verte prairie



IGP / AOC

- Agneau de Lozère
- Génisse Fleur d'Aubrac
- Rosée et Vedell des Pyrénées Catalanes

Hors région:

- AOC fin gras de Mezenc

Label Rouge

- Agneau Fermier des Pays d'Oc
 - Viande bovine fermière de race Aubrac
 - Bœuf Gascon
- ##### **Hors région:**
- Label Charolais
 - Label Charolais terroir
 - Label Limousin



3. Types d'abattage

Principaux apprentissages

- **SIQO**
 - On retrouve les 6 démarches SIQO viande régionales (hors bio) dans les abattages régionaux, 100% dans les abattoirs intermédiaires
 - Variabilité selon les abattoirs : 2 abattoirs réalisent la majorité des abattages des démarches SIQO régionales, ce sont les 2 abattoirs où les OP sont fournisseurs → importance du lien amont / aval : filières structurées
 - On retrouve dans les abattages régionaux des SIQO provenant d'autres régions (labels rouge notamment)
- **Bio** : s'est développé, surtout dans abattoirs de proximité (en lien avec les dynamiques de circuits de proximité).
- **Marques** : on distingue différents types de différenciation des produits
 - 7 marques produits
 - 4 marques territoriales
 - 2 marques circuits de distribution (par ex : tradition bouchère)
- **Halal** : la part de halal dans la région est importante en lien avec le profil de la consommation régionale et le positionnement de certains usagers (part supérieure en LR par rapport à l'interrégion)
 - Contraintes réglementaires et techniques



Activité : Bilan

- Abattages polyvalents : dominante bovins mais tonnages qui se sont maintenus avec approvisionnement porcs et équin
- Des approvisionnement extérieurs importants / des flux qui sortent de la région
- Une spécialisation sur les races à viande
- Des démarches qualité nombreuses mais minoritaires en volume, liées aux OP. Importance des marques.



Plan de l'état des lieux

Activité:

- 1 Typologie des abattoirs et volumes abattus
- 2 Flux des animaux à l'échelle régionale
- 3 Type d'abattage : du standard aux démarches qualité

Usagers:

- 4 Profil des principaux usagers
- 5 Circuits de commercialisations

Services:

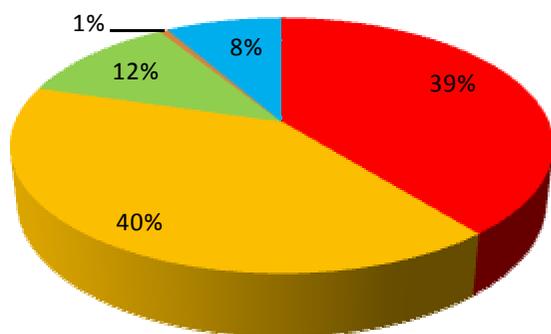
- 6 Services aux usagers et au territoire
- 7 Niveau d'équipements
- 8 Perspectives et projets



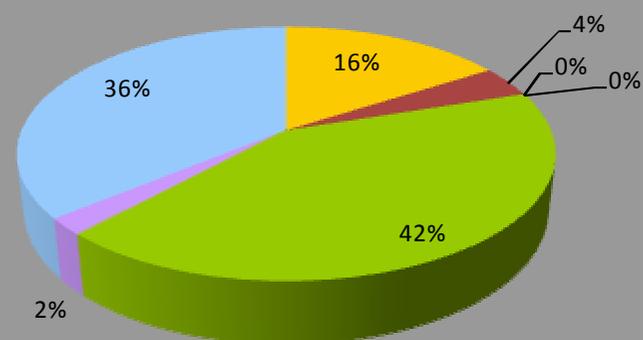
4. Profil des usagers

- **Prédominance des abattages par les usagers chevillards**

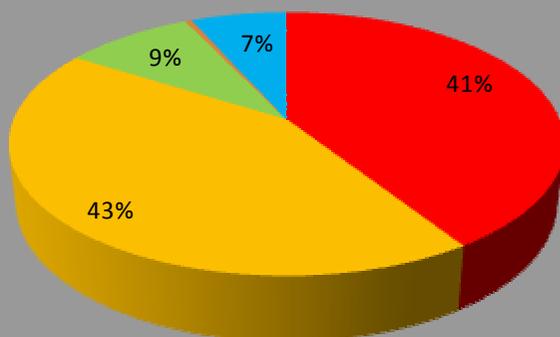
Part des différents types d'usagers
TOUT ABATTOIRS (23778t)



Part des différents usagers
ABATTOIRS DE PETITE TAILLE (1653T)



Part des différents usagers
ABATTOIRS INTERMEDIAIRES (22125t)



Les chevillards font près de 80% des volumes

Légende (essai de typologie pour chevillards – à approfondir)

- Chevillard – gros/demi-gros uniquement
- Chevillard – gros/demi-gros et plus (charcuterie...)
- Chevillard – gros/demi-gros et produits élaborés : 0%
- Bouchers
- Organisations Producteurs
- Eleveurs (vers circuits courts ou consommation familiale) \$

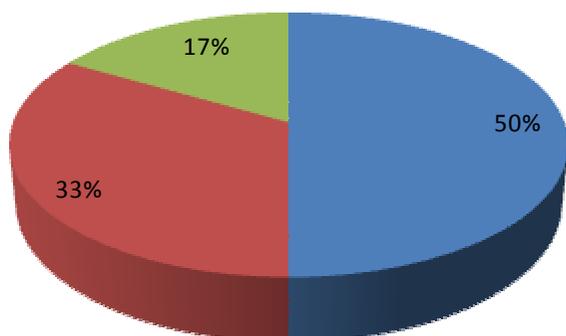
4. Profil des usagers

- Le lien à l'usager principal

Pour les abattoirs de petite taille: la part du principal usager est < à 50% des volumes abattus

Pour les abattoirs intermédiaire, la part des principaux usagers est répartie selon le profil suivant:

Répartition des abattoirs intermédiaires en fonction de la part effectuée par leur principal usager



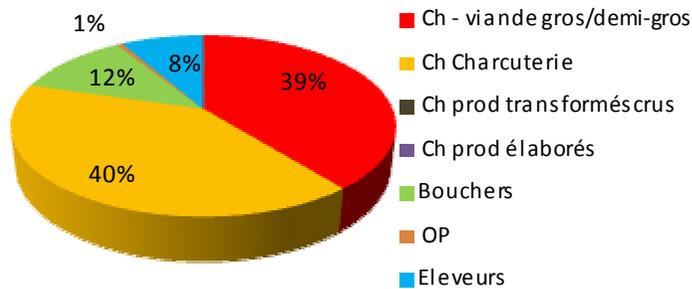
- >75% des volumes
- >50% des volumes

Plusieurs profils d'abattoir selon type et part des usagers :

- Abattoirs avec un usager principal impliqué dans la transformation
- Abattoirs avec beaucoup d'usagers grossistes
- Abattoirs majorité de bouchers
- Abattoirs majorité d'éleveurs



Part des différents types d'usagers TOUT ABATTOIRS (23778t)



4. Profil des usagers

L'aval des filières : la cheville

- Au total 25 chevillards usagers principaux des abattoirs de LR, font près de 80% des volumes.
- 7 chevillards font la moitié des volumes : impliqués dans la transformation (une partie variable de leur production en charcuterie)



- les 4 plus importants:



- font plus de 2000 Tec (en moyenne 1300Tec)



- positionnés sur les abattoirs intermédiaires, avec un outil industriel attendant ou à proximité

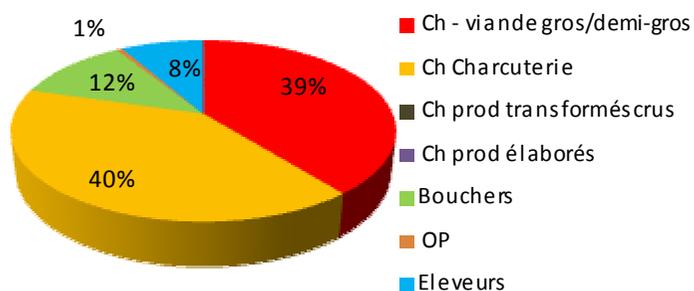


Analyse qualitative

- L'aval des filières constitue un tissu économique de PME, artisans
- Entreprises de l'aval en difficulté en 2012 (cheville, industrie) : enjeu de leur maintien, elles assurent les volumes
- Ont besoin de volumes forains pour compléter (pas de chiffres)



**Part des différents types d'usagers
TOUT ABATTOIRS (23778t)**



4. Profil des usagers

L'aval des filières : les bouchers abatteurs

- Entre 70 et 80 bouchers abatteurs au total pour 2748 TEC
- Nombre en diminution
- Ne sont pas strictement abatteurs – compléments via grossistes
- Majoritaires dans les abattoirs de petite taille
- Les bouchers abatteurs sont plus nombreux dans les abattoirs de petite taille et font individuellement moins de volumes

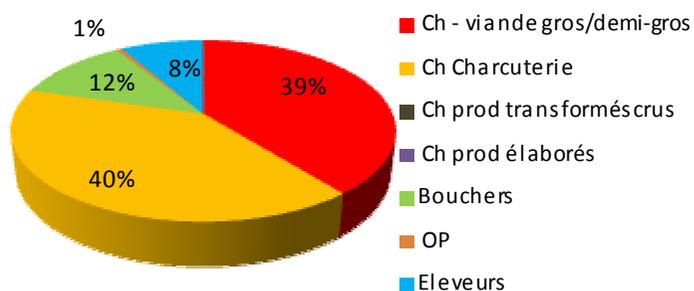


Type d'abattoir	Moyenne de Nombre bouchers	Moyenne de Volume bouchers
Abattoir de petite taille (<2000T)	9,50	192,50
Abattoir intermédiaire	6,33	329,67
Total général	7,60	274,80

Analyse qualitative :

- Bouchers abatteurs diminuent : de plus en plus appel en complément aux grossistes. Enjeu de leur maintien, en lien avec filières locales.

**Part des différents types d'usagers
TOUT ABATTOIRS (23778t)**



4. Profil des usagers

L'aval des filières : les éleveurs

- Plus de 500 éleveurs abatteurs au total pour 1976 TEC
- Les OP sont impliquées comme fournisseurs mais rarement abatteurs
- Eleveurs plus nombreux dans les abattoirs de petite taille mais font individuellement moins de volumes



Type d'abattoir	Moyenne de Nombre éleveurs	Moyenne de Volume éleveurs
Abattoir de petite taille	89,50	124,00
Abattoir intermédiaire	35,50	246,67
Total général	57,10	197,60

Analyse qualitative

- La vente directe s'est développée de manière importante mais il s'agit souvent d'un complément d'activité par rapport au maigre (en filière bovin)
- Importance de la découpe pour maintenir ces volumes éleveurs et les développer (lien avec projets de territoire)

4. Profil des usagers

Principaux apprentissages

La cheville

- Au total 25 chevillards usagers principaux des abattoirs de LR, font près de 80% des volumes dont 7 qui font la moitié des volumes
- L'aval des filières constitue un tissu économique de PME, artisans – en difficulté en 2012
- Ont besoin de volumes forains pour compléter (pas de chiffres)
- Souvent dépendance de l'abattoir à un usager principal qui fait la majorité des volumes

Les bouchers abatteurs

- Entre 70 et 80 bouchers abatteurs au total pour 2748 TEC, en diminution
- Ne sont pas strictement abatteurs – compléments via grossistes
- Enjeu de leur maintien, en lien avec filières locales.

L'aval des filières : les éleveurs

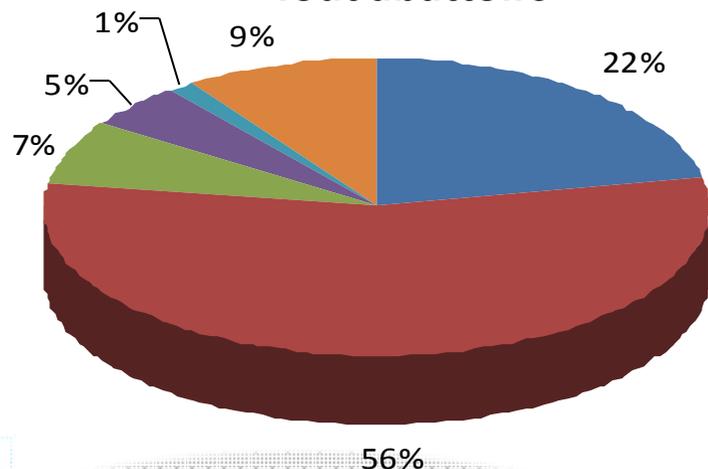
- Plus de 500 éleveurs abatteurs au total pour 1976 TEC
- Les OP sont impliquées comme fournisseurs mais rarement abatteurs
- La vente directe s'est développée de manière importante mais il s'agit souvent d'un complément d'activité par rapport au maigre (en filière bovin)
- Importance de la découpe pour maintenir ces volumes éleveurs et les développer (lien avec projets de territoire)



5. Circuits de commercialisation

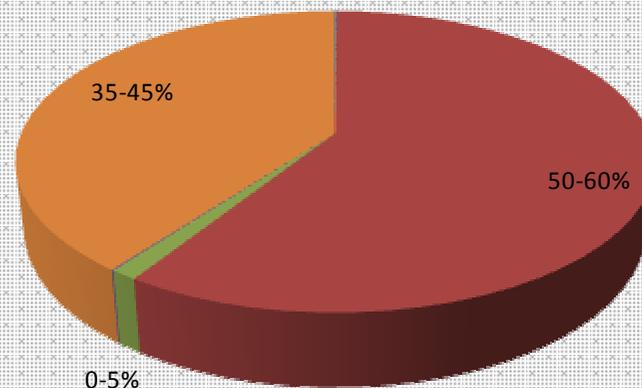
Circuits de distribution

-Tout abattoirs -

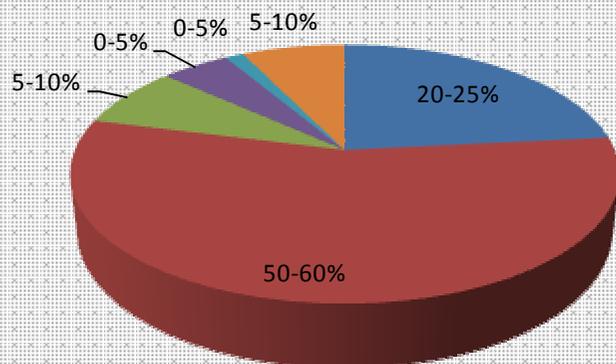


Circuits de distribution

-Abattoirs de petite taille-



Circuits de distribution
-Abattoirs intermédiaires-



Un circuit boucherie majoritaire en région

Légende :

- GMS
- Boucherie
- Restauration Hors Domicile
- Restauration commerciale
- Grossistes – industrie de la viande
- Circuits courts ou consommation familiale

Source: Enquête LRE / Attention, fortes incertitudes sur ces données
(Sur la base d'entretiens téléphoniques et d'agrégations pour tout usagers)

5. Circuits de commercialisation

Zone de chalandise :

- **100% des abattoirs : régional à bassin de consommation sud-est**
- Abattoirs de petite taille : zone de chalandise plus locale (département)
- Filières qualité : chalandise régionale (un seul circuit sur Paris)

Bassin de consommation LR dynamique

(rappel état des lieux élevage – LRE 2010)

- Un bassin de 2,6 millions de conso, sur le littoral, démographie croissante
- Une saisonnalité marquée, décalée avec les productions
- Une consommation supérieur sur les viandes ovines et bovines

	LR Consommation totale (Tec)	Production LR (Agréste) Tec	Taux de couverture (Prod/conso)	Abattage LR (données 2012 sans Castel)	Taux de couverture
Bœuf	59 341	7294	12%	9 277	16%
Veau	11 976	579	5%	1701	14%
Agneau	15 068	4 409	29%	3034	20%
Porc	78 747	5 900	7%	7309	9%

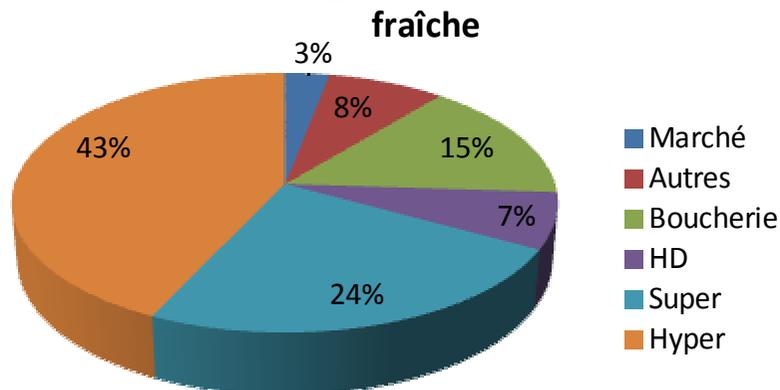


5. Circuits de commercialisation

Focus sur la dynamique de la consommation de viande en France

- **Tendance nationale : baisse de la consommation** (augmentation au niveau mondial avec pays émergents)
- **Nouvelles attentes des consommateurs par rapport à la distribution :**

Répartition des circuits de distribution des achats de ménages de viandes de boucherie fraîche



- **GMS : vers les UVC**
(importance de la praticité mais également de la tradition = produit brut)
- **RHD : recherche prix**
(descente en gamme, réduction des portions), recherche plus des produits élaborés
- **Boucherie en baisse**

Sources 2011: France AgriMer, Kantar Worldpanel





5. Circuits de commercialisation

Principaux apprentissages

- Ce qui est abattu en Languedoc Roussillon est majoritairement destiné au circuit boucherie (circuit traditionnel, via chevillard, livraisons viande gros – demi-gros)
- Les circuits GMS se développent pour certains usagers (avec pour certains des perspectives via le conditionnement barquettes)
- La vente directe s'est également développée ces dernières années
- Les circuits de commercialisation sont plus diversifiés pour les abattoirs intermédiaires
- En lien avec le profil de leurs usagers, les abattoirs de petite taille sont orientés soit vers le circuit boucherie majoritaire soit vers le circuit vente directe.
- La consommation de Languedoc Roussillon est dynamique mais n'est pas couverte ni par la production de l'élevage (potentiel au total de 11% de couverture) ni par la production des abattoirs (total de 13% de couverture)
- Le consommateur français d'aujourd'hui consomme moins de viande et s'approvisionne en GMS à près de 70%. Les UVC (Unité de Vente Consommateur = barquettes) se développent
- *A noter qu'un niveau de l'interrégion, du fait que la majorité des volumes sont abattus par des abattoirs industriels, les circuits de distribution majoritaires sont la GMS et l'industrie.*



Usagers : Bilan

- Prédominance de la cheville
- Prédominance du circuit traditionnel vers la boucherie
- Circuits de proximité liés aux abattoirs (dont vente directe)
- Zone de chalandise régionale, sud de la France
- Un bassin de consommation dynamique mais consommation majoritairement en GMS / baisse de la boucherie



Plan de l'état des lieux

Activité:

- 1 Typologie des abattoirs et volumes abattus
- 2 Flux des animaux à l'échelle régionale
- 3 Type d'abattage : du standard aux démarches qualité

Usagés:

- 4 Profil des principaux usagers
- 5 Circuits de commercialisations

Services:

- 6 Services aux usagers et au territoire
- 7 Niveau d'équipements
- 8 Perspectives et projets



6. Services aux usagers et au territoire

Statut des abattoirs LR : une spécificité LR : 100% abattoirs prestataires

– Implication du secteur public : en évolution

- Propriétaire public pour 10/10 des abattoirs
- Directement exploitant en régie pour 4/10 des abattoirs
- Délégations de service public pour 4/10 des abattoirs
- 1 SEM propriétaire et exploitant de l'abattoir

→ **2 projets d'évolution vers un statut SEM ou SCIC**

– Implication du secteur privé dans l'exploitation pour 6 / 10 des abattoirs :

- 1 Association, 1 SEM, 3 SARL, 1 EURL
- **En projet 1 SCIC en remplacement d'une SARL, 1 SEM en remplacement de régies municipales**

→ **5 abattoirs sur 10 éligibles aux aides France AgriMer (ou à la 123A)**



6. Services aux usagers et au territoire

Le service au territoire ou service d'intérêt général

– Abattoirs prestataires polyvalents

100% des abattoirs polyvalents (1 polyvalent – spécialisé porcs) → répondre aux besoins des productions locales

– Des services adaptés aux usagers

– Services :

- Maturation : 9/10 service maturation
- Salle de mise en quartier à disposition : 3/10 (sinon mise en quartier faite)
- Service livraison : 3 (dont 2 par des abattoirs de petite taille)
- Autres (prétraitement cuirs, salage...)

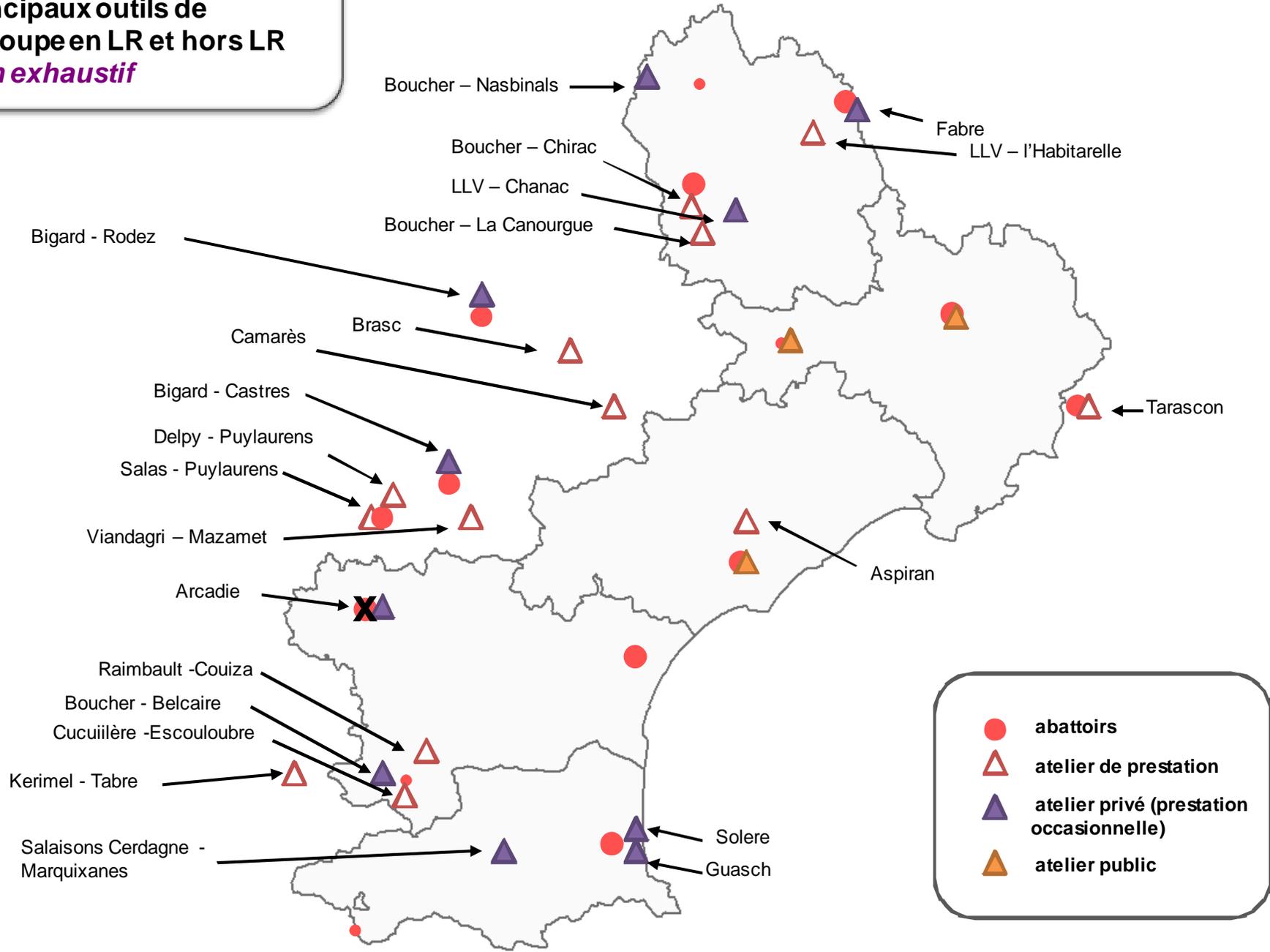
– Abattage d'urgence : n'est plus un enjeu (5/10 et peu de volumes)

– Ateliers de découpe :

- 3 ateliers attenants en propriété et 4 en projets
- 3 ateliers attenants privés



Carte répertoriant les principaux outils de découpe en LR et hors LR
Non exhaustif



- **abattoirs**
- △ **atelier de prestation**
- △ **atelier privé (prestation occasionnelle)**
- △ **atelier public**

6. Services aux usagers et au territoire

L'implication des usagers dans la gouvernance :

Pour 100% des abattoirs avec exploitation privée, les usagers sont impliqués dans la gouvernance de l'abattoir

Différentes formes d'implication:

- Dans le capital de la société d'exploitation : 5/10 abattoirs
- Avec engagements d'apports récents : 2/10 abattoirs
- Parce que outil industriel à proximité : 4/10 abattoirs
- Prestation à d'autres usagers



6. Services aux usagers et au territoire

Principaux apprentissages

Pour caractériser un outil et ses services au territoire et aux usagers, plusieurs critères sont à apprécier :

- **Statut** : examiner le couple propriétaire / exploitant
 - Si 100% des abattoirs sont prestataires avec un propriétaire public (sans compter Castelnaudary), ce n'est pas le cas pour l'exploitation et on retrouve une diversité de formes juridiques
 - Traduisent l'implication des collectivités et des usagers
 - Apparition de nouvelles formes juridiques en réponse : SEM, SCIC...
- **Polyvalence** : c'est le cas pour tous les abattoirs
- **Les services** de l'abattoir : diversité des prestations (maturation, livraisons...)
- **Les outils de découpe** :
 - Un enjeu pour tous les abattoirs que les ateliers soient privés ou en prestation pour les éleveurs en vente directe
 - Offre de découpe diversifiée, présente sur les bassins de production – souvent en lien avec outils
 - Indicateurs à analyser = statut, distance, qualité de la découpe, nature de la prestation (mise sous vide, transport,...), tarif
- **L'implication des usagers dans la gouvernance**



7. Niveau d'équipements

- **Tonnage / capacité : au total 72 %**

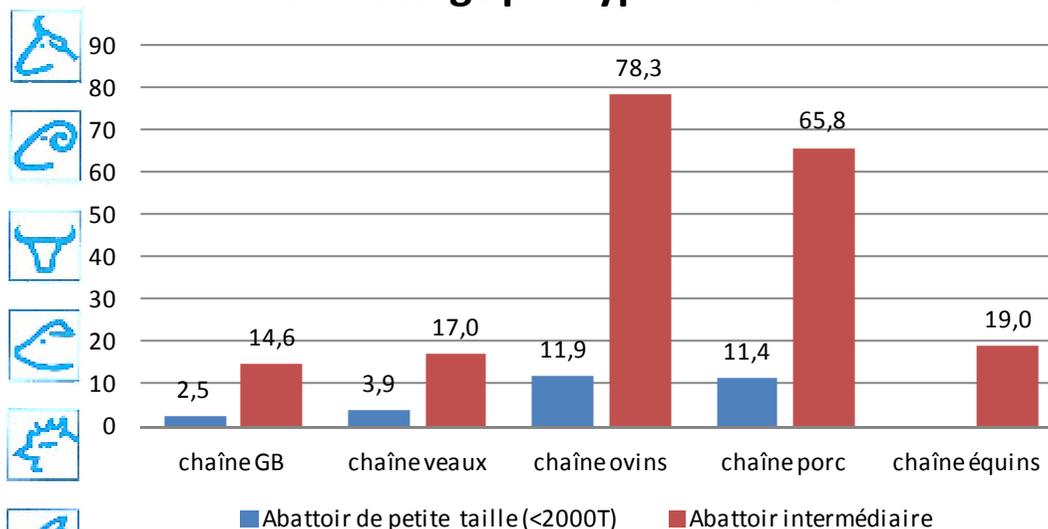
(capacité ICPE : théorique)

Sur chiffres 2011

Abattoir de petite taille (<2000T)	61%
Abattoir intermédiaire	74%

- **Efficacité - productivité**

Moyenne de cadence des chaînes d'abattage par type d'abattoir



TEC/ETP	Total
Abattoir de petite taille (<2000T)	107,49
Abattoir intermédiaire	166,75
Total	143,05

Logiciel utilisés :

7 ATRIBEV
2 ELISPHERE
1 SIMOC

Attention aux biais : dépend du type d'animaux, affectation des salariés, saisonnalité, externalisation de certains postes...

7. Niveau d'équipements

- **Emploi:**

- Salariés des abattoirs **près de 150 ETP**
- Considérer également emplois directs (entreprises liées) et indirects (dynamique territoriale)

Les besoins :

- Difficultés de recrutement
- Turn-over important, arrêts maladies...
- Accueil de formations, échanges



Nb d'emploi moyen par type d'abattoir	Total
Abattoir de petite taille (<2000T)	4,00
Abattoir intermédiaire	21,83
Total général	14,70

7. Niveau d'équipements

- **Situation sanitaire :**

- 100% des abattoirs en classe II
- Accords cadre sont signés ou en cours de signature
- 5 abattoirs ont un responsable qualité
- 3 vétérinaires fonctionnaires et 8 vétérinaires contractuels
- 22 techniciens mobilisés



- **Situation par rapport au froid :**

- Investissements en grande partie réalisés
- 3 abattoirs doivent réaliser l'investissement
- 3 abattoirs l'ont fait en partie (reste un dernier frigo à équiper)



- **Tarifs :**

Détermination des tarifs très variable selon les abattoirs





7. Niveau d'équipements

- **Situation par rapport à l'environnement :**
 - 9/10 sont équipés de stations de prétraitement
 - 1 projet de méthanisation
 - 1 abattoir HQE
 - 1 chaufferie bois

- **Gestion des sous-produits animaux :**
 - 4 opérateurs équarisseurs : Saria, Akiolis, Animalia, Soleval
 - Valorisation des SPA variable.
 - Gras et suifs : 5 abattoirs
 - Sang : 4 abattoirs
 - Cuir : 2 abattoirs

(→ Éléments non exhaustif - à approfondir)



8. Perspectives et projets

- **Des perspectives :**
 - Des projets de territoire en cours, associant usagers et collectivités
 - Des mouvements chez les usagers, des projets de développement (via un outil, reprises...)

- **Et des projets en cours :**

Type projet	En cours, programmé	A plus long terme	Demande de financement
Modernisation ou agrandissement	3	2	2
Diversification / ateliers de découpe	5	1	4
Création	2		2



7. et 8. Equipement technique et projets

Principaux apprentissages

- **Capacité des abattoirs** : à examiner en tenant compte de plusieurs indicateurs : service au territoire (jours d'ouverture), saisonnalité, affectation des salariés.... Les abattoirs de petite taille sont plus sous-utilisés.
- **Emploi** : nombreux emplois concernés. Difficultés de recrutement et maintien de personnel
- **Sanitaire** : pression accrue au niveau réglementaire, nécessitant des investissements conséquents ces dernières années
- **Environnement, énergie, gestion des déchets** : variabilité importante des charges d'un abattoir à l'autre.
 - Marges de progrès envisageables : aller plus loin
 - Des projets innovants
- **Economique** : l'étude n'a pas permis de traiter de manière approfondie ce point pourtant fondamental.
 - Tarifs pratiqués ou coûts d'abattage : difficiles à comparer car plusieurs indicateurs influent : les services fournis, les espèces, les volumes abattus par usager, la saisonnalité...
- **Projets de développement** : nombreux : mise aux normes, modernisation, agrandissement, ateliers de découpe et de transformation, création (déplacement) d'abattoirs



Services : Bilan

- Importance du montage statutaire en lien avec la définition « de service public »
- Implication des usagers dans la gouvernance. Lien amont / aval ?
- Maintien d'un niveau d'équipements minimum
- Des marges de progrès au niveau technique



Conclusions – analyse des enjeux

Réunion d'échanges organisée le 5/02/2013 par LRE

- **25 chevillards font 80% des volumes abattus dont 7 principaux qui font la moitié** : leur maintien conditionne l'avenir des abattoirs de LR
- Les chevillards de LR sont des PME, ils constituent un tissu économique d'artisans et traversent difficilement la crise actuelle sur le marché de la viande
- A la fermeture d'un abattoir (cas de Castelnaudary), le report des tonnages sur les abattoirs voisins n'est pas évident. Les usagers dépendent des stratégies des plus grands groupes et des coûts d'abattage

Quelles sont les conditions du maintien des abatteurs chevillards ?

- **Les coûts d'abattage** qui doivent leur permettre de rester compétitifs sur leurs marchés,
- **L'offre de service** (par ex livraison) qui peut être le critère de choix entre un outil ou un autre



Conclusions – analyse des enjeux

Réunion d'échanges organisée le 5/02/2013 par LRE

- Des abattoirs **polyvalents et prestataires, qui dépendent d'une implication des collectivités locales forte** dans le financement et la gestion des outils, avec une définition juridique du partenariat public/ privé variée et en évolution
- Une tendance à l'élargissement du soutien des abattoirs vers d'autres collectivités bénéficiaires, vers les Conseils Généraux et vers les usagers principaux



→ *Quel avenir de l'implication des collectivités dans un contexte en évolution ?*

- *au niveau réglementaire, le financement public dans un domaine concurrentiel doit se justifier*
- *au niveau politique, les territoires se voient affecter de plus en plus de missions avec des budgets resserrés... Le financement des abattoirs restera-t-il une priorité ?*

Conclusions – analyse des enjeux

Réunion d'échanges organisée le 5/02/2013 par LRE

- Des volumes **abattus majoritairement standard et avec un approvisionnement en partie hors région.**
- Des **volumes produits en région qui partent** pour l'abattage vers des outils plus éloignés (hors région)
- Les filières qualité ne sont pas un enjeu pour les volumes abattus, mais nécessaires pour l'image et souvent à l'origine de la structuration amont/ aval.

→ *Comment garder des volumes produits en région sur les outils LR ?*

Enjeu de structuration des filières en lien avec l'aval.

Enjeu sur les filières qualités (cas de AOP Taureau de Camargue)



Conclusions – analyse des enjeux

Réunion d'échanges organisée le 5/02/2013 par LRE

- Une couverture de la consommation régionale faible que ce soit par rapport à la production ou par rapport aux volumes abattus en région
- Le bassin de consommation LR et plus largement sud-est est dynamique

→ Accompagner les entreprises de l'aval pour développer leurs parts de marché sur le bassin de consommation régional.



Conclusion

Réunion d'échanges organisée le 5/02/2013 par LRE

Vers une politique régionale (préparation des futurs programmes d'action en cours) :

- qui soutienne les opérateurs de l'aval tout en les incitant à développer leurs parts de marché basées sur un approvisionnement régional
- qui incite la structuration amont / aval autour des abattoirs, pour les filières organisées existantes mais également les approches en circuits de proximité à organiser collectivement avec la cheville et avec l'abattoir
- qui fasse le lien entre la politique d'alimentation régionale et abattage régional (RHD)

Nécessité d'une volonté professionnelle et politique partagée entre les différents acteurs concernés (éleveurs, aval, collectivités) pour plus d'implication dans la gestion et le financement des outils

Des actions à mettre en place au niveau régional pour travailler avec les abattoirs sur les marges de progrès techniques et économiques, et avec l'ensemble des opérateurs concernés (usagers, collectivités, abattoirs) sur les coûts d'abattage et l'implication dans les outils.

