

Au Pays Basque, l'Union européenne soutient un outil de valorisation directe de l'élevage local

Afin de permettre aux éleveurs locaux de développer la vente directe - mode de commercialisation plus valorisant - l'abattoir du Pays de Soule à Mauléon, a bénéficié d'une extension de ses locaux, permettant ainsi d'améliorer la productivité de l'outil de transformation et de doubler sa capacité de découpe.

Achévé en septembre 2010, ce projet à la dimension économique territoriale exemplaire a bénéficié d'un financement FEADER (Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural) à hauteur de 20 % du coût total éligible.

Date de parution : sept. 2010

Aujourd'hui encore, pour les 35 communes de la Soule, au cœur du Pays Basque, l'activité pastorale est une des principales ressources économiques. C'est pourquoi la fin des travaux d'extension de l'abattoir du Pays de Soule à Mauléon, en septembre 2010, n'est pas un événement anodin pour les éleveurs de la vallée. En effet, grâce à 600 m² supplémentaires, cet établissement de 33 salariés sera en mesure de doubler progressivement sa capacité de découpe, jusque là d'environ 300 Tonnes par an. Par le terme « découpe » s'entend une série de prestations à la carte : découpe de la viande après abattage selon la commande établie par les éleveurs (rôtis, côtes, steak-hachés...), conditionnement sous vide et étiquetage, la mise en colis finale étant laissée à leurs soins dans une salle dédiée. Ils sont ainsi actuellement 460 usagers locaux, particuliers et éleveurs, à faire appel aux services de l'abattoir pour leur autoconsommation ou pour la vente directe : par leurs propres moyens à destination des particuliers et des groupements de consommateurs AMAP (Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne) qui achètent directement aux producteurs, ou par le biais de la coopérative locale Axuria dont la clientèle est essentiellement professionnelle (restaurateurs, boucheries fines...).



Bovins, ovins ou porcins, 40 % de l'approvisionnement de l'abattoir du Pays de Soule est d'origine souletine.

■ Se diversifier pour survivre



Produit très demandé pour la vente directe, le steak haché est fabriqué dans une pièce séparée afin de répondre aux strictes normes de sécurité alimentaire.

C'est en 2003, avec la construction de la salle de découpe, que l'établissement public – une régie à autonomie financière et personnalité morale rattachée depuis début 2010 à la communauté de communes de Soule Xiberoa – a élargi son activité à la découpe d'une partie de la viande abattue dans ses locaux. Une diversification alors indispensable pour la pérennité de l'abattoir : « La filière connaissait de profonds changements depuis plusieurs années, notamment le regroupement des éleveurs en coopératives importantes qui se sont petit à petit adressées à d'autres structures pour l'abattage des bêtes, rappelle Gérard Clémente, directeur de l'abattoir du Pays de Soule. Notre porte de sortie a alors été d'adapter nos prestations à l'autoconsommation ainsi qu'à la demande de plus en plus forte d'éleveurs que la vente directe attirait pour mieux valoriser leur production ».

■ Un outil sous-dimensionné pour faire face à la demande

La demande est telle qu'en 5 ans l'activité de la salle de découpe quadruple, passant de 80 Tonnes en 2004 à 320 Tonnes en 2009. Si la clientèle est majoritairement souletine, la réputation du savoir-faire de l'abattoir franchit les limites du canton et convainc des clients jusqu'au sud des Landes. Autre point fort de cette infrastructure quasi-industrielle, la certification Ecocert depuis 2004 pour l'abattage et le conditionnement de la viande bio qui lui permet d'attirer une part croissante d'éleveurs reconvertis en biologique (10 % actuellement). Revers de la médaille, malgré l'embauche de personnel, le délai d'attente pour les éleveurs s'est allongé : « D'un mois en 2003, soit la période nécessaire pour l'engraissement d'une bête, nous étions arrivés en 2009 à six mois d'attente, ce qui obligeait les éleveurs à réserver la prestation avant même la naissance de leurs veaux ! commente Gérard Clémente. **Il était urgent et vital pour la pérennité de l'abattoir d'agrandir la salle de découpe** ».



Pour réduire le délai d'attente des éleveurs à 1 mois au lieu de 3, l'équipe de la salle de découpe sera renforcée. Elle compte actuellement quatre bouchers et quatre conditionneurs.

■ Des locaux plus performants et respectueux de l'environnement

En 2009, on donne les premiers coups de pioche. Porté par la Communauté de communes de Soule, le projet a bénéficié du soutien du FEADER (Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural) à hauteur de 20 % du coût total éligible, du conseil régional d'Aquitaine et du conseil général des Pyrénées-Atlantiques. Au gain de place, avec le triplement de la surface de production et de celle de conditionnement réservée aux éleveurs, s'ajoutent la réorganisation des chaînes de travail en ligne ainsi que l'achat d'équipements performants (une thermoformeuse et une étiqueteuse automatiques). Sans oublier des installations pour limiter l'impact environnemental de l'abattoir : séparateur d'hydrocarbures pour le rejet des eaux de cour, matériels hydro-économes, détecteurs de mouvements pour l'éclairage, etc.

Au printemps 2010, dès la livraison de la nouvelle salle et avant même le réaménagement des locaux anciens, les effets se font déjà sentir : avec l'embauche de personnel (pour un total de 4 bouchers et 4 conditionneurs dans la salle de découpe) le volume de production a augmenté, le délai d'attente pour les éleveurs est passé à 3 mois. Pour atteindre l'objectif d'un mois d'attente, de nouveaux recrutements sont au programme.



L'emballage des pièces découpées s'effectue avec la nouvelle thermoformeuse automatisée.

■ Une formation à la vente pour les éleveurs

Parallèlement à l'amélioration de cet outil essentiel à l'activité économique souletine, un dispositif d'animation de filière est mis en place à destination des éleveurs par la communauté de communes en 2009.

Son but ? « *Accompagner les clients de l'abattoir dans la structuration de circuits courts de commercialisation afin de leur apporter une plus grande valeur ajoutée sur leur exploitation* » explique Anne-Marie Thornary, directrice générale des services de la Communauté de communes de Soule Xiberoa. « *Avec comme objectif à terme, le développement de ces circuits au-delà des limites du territoire afin de ne pas déstabiliser la filière de commercialisation locale* ».

Aux antipodes du métier d'éleveur, la vente est en effet un domaine nouveau pour beaucoup. Vingt cinq éleveurs, plus ou moins avancés dans leurs projets de commercialisation, suivent un cycle de formation conçu en partenariat avec la Mission agro-alimentaire Pyrénées et l'ADEPFO⁽¹⁾ : un programme de 6 modules qui, alternant ateliers de travail et visites d'exploitations, décline tous les volets de la vente : les aspects techniques et qualitatifs de l'élevage, la réglementation, le transport réfrigéré, le marketing, la communication et la commercialisation. Avec un bilan très satisfaisant comme le souligne Anne-Marie Thornary : « *La formation a répondu à la fois aux attentes des exploitants, dont certains ont déjà revu leur système de commercialisation, et à celles de la commission agriculture de la communauté de communes. Une réflexion sur des projets collectifs, comme la mutualisation de véhicules de transport réfrigéré, a en effet été menée par les éleveurs. Des projets en faveur du développement agricole du territoire que nous aurons à cœur d'accompagner dans leur réalisation* ».

(1) L'Association de Développement des Pyrénées par la Formation est financée par l'Etat, les régions Aquitaine, Midi-Pyrénées et Languedoc-Roussillon et l'Europe.

Un outil pour les éleveurs souletins

40 % de l'activité d'abattage de l'abattoir du Pays de Soule (2 610 Tonnes au total prévues en 2010) concernent des animaux de la vallée. Parmi ces clients, la Coopérative locale Axuria (510 Tonnes) réunit 350 éleveurs d'agneaux de lait des Pyrénées Label Rouge ainsi que des éleveurs de bovins et de veaux. Les éleveurs particuliers (bovins et, dans une faible proportion, porcins) représentent 610 Tonnes, dont 260 Tonnes pour l'autoconsommation et 350 Tonnes pour la vente directe. Le reste des approvisionnements se répartit entre le grossiste en bovins et veaux Vignasse et Donney (1 100 Tonnes), adossé à la Coopérative des éleveurs des Pyrénées-Atlantiques (CELPA) et un grossiste italien (400 Tonnes de génisses en provenance de la CELPA).

Valérie Clément, responsable vente directe de l'abattoir et Anne-Marie Thornary, directrice générale des services de la Communauté de communes de Soule Xiberoa.



Chiffres-clés

Coût total éligible : 1 613 677 €

Cofinancements publics :

- FEADER : 322 735 €

- Conseil régional Aquitaine : 209 981 €

- Conseil général des Pyrénées-Atlantiques : 112 754 €

L'Europe en questions

« Les moyens de réaliser un pari industriel indispensable »

Anne-Marie Thornary, directrice générale des services de la Communauté de communes de Soule Xiberoa



Anne-Marie Thornary, directrice générale des services de la Communauté de communes de Soule Xiberoa.

- Quel apport représentent les fonds européens pour votre projet ?

Ce soutien a été déterminant pour sa réalisation ! La régie de l'abattoir ne pouvait pas supporter seule ce lourd investissement. Représentant 20 % du coût total, soit la moitié des cofinancements publics, le FEADER (Fonds européen agricole pour le développement rural) a agi comme un efficace levier financier auprès des partenaires privés et publics.

Grâce à cette aide, il a été possible de mener ce pari industriel indispensable à la pérennisation de l'abattoir. Étaient en jeu non seulement le maintien des 33 emplois de la structure mais aussi celui, en amont, des quelque 500 exploitations agricoles de la vallée.

Autre bénéficiaire, le transfert de la compétence de la commune de Mauléon à la communauté de communes, une mutation juridique conditionnée par le montage du projet, a permis la mise en place d'actions d'accompagnement des éleveurs dans la professionnalisation de la vente directe de leurs produits.

Contact : Anne-Marie THORNARY, Directrice Générale de la Communauté de Communes, Coordinatrice du projet
Tél : 05 59 28 41 80
email : direction@soule-xiberoa.fr