



Un petit outil de proximité en toute transparence

L'abattoir de Bègles en Gironde devrait ouvrir ses portes à la fin de l'année. Cet outil de producteurs se veut exemplaire tant sur les pratiques d'abattage que sur l'environnement.

Dix années de combat ont été nécessaires au Groupement des éleveurs girondins (GEG) pour convaincre les politiques d'accepter le projet de construction d'un abattoir dans la métropole bordelaise. « Avant la fermeture de celui de Bordeaux fin 2011, la question s'est posée du lieu d'abattage de nos animaux. L'abattoir de Bazas, au Sud de la Gironde, étant également fermé le temps de la mise aux normes, nous étions obligés de conduire nos bêtes sur Bergerac, à 110 kilomètres. Nous avons alors engagé un projet de création d'un abattoir de proximité, à la fois proche du bassin de consommation et de production, dimensionné à la taille de cette dernière afin de rationaliser les opérations d'abattage », explique Nicolas Faure Roux, éleveur de Limousines à Saint-Germain-d'Es-

teuil et administrateur du GEG. Ce projet se concrétise aujourd'hui avec la pose de la première pierre en décembre dernier, pour une mise en service prévue à la fin de l'année.

Privilégier le zéro contact pour éviter les risques

Le projet a beaucoup évolué. Du permis de construire initial, obtenu le 26 décembre 2012, au permis modificatif tenant compte de la progression du projet et acquis le 21 juin 2017, la surface du bâtiment atteint aujourd'hui 1 700 m². « Au simple outil d'abattage (1 400 m²) du projet initial, a été adossée une salle de découpe, associée à un magasin de vente directe, à un drive basé sur un concept de vente en ligne et à une unité de fabrication de steaks hachés en conditionnement sous vide ou sous atmosphère protégée. Idéalement situé géographiquement, à

la sortie de la rocade de Bordeaux, on ne pouvait pas passer à côté d'un outil de distribution. Les produits y seront proposés soit conditionnés, soit à la coupe », souligne Philippe Nompeix, directeur du GEG.

« Notre projet s'est voulu exemplaire. Il base son concept général sur des pratiques d'abattage respectueuses de l'animal et de l'environnement mais aussi sur la mise en œuvre de procédés novateurs chargés d'optimiser la qualité des produits », poursuit le directeur.

Dans la zone de déchargement des animaux, une zone de contentions et de pesées pour les bovins vivants a été créée. Cela facilitera le suivi technique de la production. Au niveau du quai de déchargement, un procédé de manipulation « zéro contact », autrement dit sans aucun contact direct entre l'homme et l'animal, a été mis en œuvre pour conduire les bovins dans leurs logettes de stabulation et ce, grâce à l'automati-

▼ LE PROJET S'EST VOULU EXEMPLAIRE. « Il base son concept général sur des pratiques d'abattage respectueuses de l'animal et de l'environnement et sur la mise en œuvre de procédés novateurs permettant d'optimiser la qualité des produits », souligne Philippe Nompeix, directeur du GEG



Le GEG, groupement des éleveurs girondins

Créé en 1983, le GEG est la seule coopérative de production à vocation exclusivement départementale. Il regroupe aujourd'hui 150 adhérents (120 éleveurs de bovins et 30 éleveurs d'ovins). Il exploite deux signes de qualité autonomes lui permettant de valoriser sa production: le bœuf certifié sous signature Gironde et l'agneau de Pauillac label rouge sous IGP. Il détient également deux marques d'entreprise: le Veau de lait des éleveurs girondins et l'agneau « Petit prince ». À partir des années 2000, le GEG s'est engagé dans une démarche de valorisation de sa production en circuits courts, tout

en créant une activité de grossiste en viande, puis dès 2002 en ouvrant ses propres points de vente au détail. En 2012, le groupement a ouvert sa première boucherie. Il en a quatre aujourd'hui. Cette démarche créatrice de valeur ajoutée, qui apporte aujourd'hui une garantie de valorisation aux producteurs, a généré la création de 40 emplois directs au cours des dix dernières années. Le GEG est ainsi passé de 6 emplois en 2001 à 45 équivalents temps plein en 2017. La valorisation au producteur est supérieure en moyenne de 0,40 à 0,60 euro par rapport aux cotations des marchés.

sation de la porte de quai permettant de faire avancer l'animal doucement. Les logettes de stabulation seront élargies à 95 cm au lieu des 80-85 cm pratiqués habituellement et au-delà de la norme bien-être animal fixée à 90 cm. En complément des abreuvoirs, chaque logette et chaque parc seront équipés de mangeoires prévues pour l'alimentation des animaux pendant leur attente à l'abattoir. Les stabulations dédiées aux zones de repos des animaux seront agrémentées d'outils de sonorisation diffusant des musiques apaisantes ou des bruits familiers de la nature (chants d'oiseaux, ruissellements d'eau...).

« Les couloirs d'amenées des bovins et des ovins seront réglables en largeur, de façon mécanique, en fonction du gabarit de l'animal pour éviter tout risque de retournement et d'accident. Les pièges d'abattage des bovins et des ovins le seront également mais de manière électrohydraulique, et une « mentonnière » automatique soutiendra le menton de l'animal pour un étourdissement dans les meilleures conditions, pour les deux parties », ajoute Philippe Nompeix. Le site sera doté d'une zone spécifique de réception des animaux accidentés empêchant le passage de l'animal par l'accès habituel. Une zone de protection visuelle évitera les contacts visuels entre les animaux abattus et ceux en attente.

Enlever toute pénibilité et tout stress aux opérateurs

« Cet outil reste de taille modeste, avec des cadences d'abattages faibles, trois à cinq bovins, ou dix à quinze agneaux par heure abattus sur deux à trois jours par semaine, ce qui va permettre

au personnel de travailler dans de très bonnes conditions et sans stress, ni pour lui ni pour l'animal », confie Nicolas Faure Roux. Des rails de suspension permettront un avancement des carcasses de façon gravitaire, du début à la fin de la chaîne d'abattage, avec arrêt automatique de celles-ci à chaque poste de travail pour enlever toute pénibilité pour l'opérateur.

« La majorité des carcasses seront suspendues de façon traditionnelle. Toutefois, notre outil d'abattage sera pourvu d'une chambre froide de maturation avec température et hygrométrie contrôlées, pour faire de la maturation longue de carcasses entières, elles-mêmes en suspension pelvienne pour optimiser leur qualité. Ce sera pour des quantités limitées, sur commande ou contractualisées. Du fait de notre localisation à la porte de Bègles, la fumière sera entièrement fermée et climatisée », observe Philippe Nompeix, avant de poursuivre : « les zones de déchargement, les stabulations et le hall d'abattage seront équipés de caméras de vidéosurveillance, avec des images destinées exclusivement à la direction du groupe et aux services de contrôle de l'État ».

Sur le plan environnemental, la réduction importante de la durée des transports, en amont comme en aval, aura un impact conséquent sur l'empreinte carbone. L'accent a également été mis sur le choix des techniques moins consommatrices d'énergie (équipements limitant l'émission de CO₂ et récupérateurs de l'énergie perdue, appareils d'éclairage diminuant de 2,5 fois la puissance de consommation par rapport à une solution classique). « Enfin l'ossature du bâtiment est prévue

pour qu'à terme la charpente puisse supporter l'installation de panneaux photovoltaïques pour une production d'électricité en autoconsommation. »

En matière de communication et de transparence, une salle de réception sera créée en mezzanine avec une baie vitrée donnant sur la zone d'abattage. Ceci permettra de présenter aux professionnels, aux élus et autres publics dûment autorisés, les conditions et principes d'abattage en situation de fonctionnement ou non. Elle pourra également servir d'outil pour la formation aux métiers de la viande, en partenariat avec les écoles.

Un investissement de 4,5 millions d'euros

Bordeaux Métropole, la région Nouvelle Aquitaine et l'Europe ont soutenu le projet à hauteur de 1,2 million d'euros. Le futur abattoir représente un investissement de 4,5 millions d'euros. Il emploiera dix à douze personnes supplémentaires, cinq pour l'abattoir et cinq à sept pour l'unité de découpe. « L'abattoir de proximité de Bègles est avant tout un outil d'entreprise, basé sur un tonnage initial de 650 tonnes annuelles, capable de fonctionner avec des bases de coûts supportables et maîtrisables. C'est un outil évolutif qui pourra, si nécessaire, traiter 1 200 tonnes annuelles avec les mêmes installations, en augmentant le nombre d'heures d'abattage. Cette unité de valorisation de la production des éleveurs girondins complétera ainsi le réseau de boucheries déjà mis en place par le groupement en générant une offre nouvelle sur la métropole bordelaise. L'outil d'abattage sera utilisé à 90 % par le GEG et ses adhérents, mais il sera également ouvert en prestation de service exclusivement pour les opérateurs locaux: éleveurs indépendants et bouchers abatteurs intéressés... Le montant de cette prestation n'est pas arrêté à ce jour et sera fixé à la mise en service, en se basant sur le coût d'investissement et de fonctionnement et les coûts habituellement facturés par les opérateurs dans ce secteur d'activité. Ces prestations de service auront dans un premier temps une journée réservée afin de bien maîtriser et gérer ces entrées d'animaux en abattoir et les coûts du personnel affecté à la réception. 2018 sera l'année où notre devise 'de la fourche à la fourchette' trouvera tout son sens », conclut Philippe Nompeix. ■

Cyrielle Delisle