
RAPPORT

Octobre 2016

L'abattoir du futur

**Vers un nouveau modèle économique pour la
filière abattage**

Président

Jean-Dominique WAGRET

Rapporteur

Sophie CHAUSSI

Chargé de mission

François AUBRY

Sommaire

Sommaire	3
Auditions et remerciements	5
Avis	7
Introduction	9
1. Les abattoirs, une activité au cœur de la filière viande en Normandie	11
1.1. La Normandie, une terre d'élevage	11
1.2. ... à l'origine d'importantes activités de transformation de viandes	13
1.3. ... et d'un maillage encore dense d'abattoirs	13
2. Les activités d'abattage confrontées en Normandie comme en France à de nombreuses problématiques	21
2.1. Les contraintes et problématiques usuellement observées	21
2.2. Plusieurs problématiques spécifiques aux structures d'abattage normandes.....	27
3. Préconisations et orientations favorables à la filière de l'abattage en Normandie	31
3.1. Maintenir le maillage actuel des abattoirs en Normandie : une ambition nécessaire.....	31
3.2. Mener une réflexion sur les conditions optimales d'intervention des pouvoirs publics en faveur des équipements existants ou des projets de création	33
3.3. Favoriser la modernisation et l'innovation dans les abattoirs régionaux	35
3.4. Encourager les démarches collectives et structurantes en amont et en aval des abattoirs	38
3.5. Soutenir (hors aides financières) les abattoirs dans leur processus d'adaptation	43
Conclusion	49
Déclarations des groupes	51
Liste des sigles	55

Auditions et remerciements

Le CESER de Normandie remercie l'ensemble des personnes qui ont pris part à cette réflexion en acceptant de nous rencontrer ou des transmettre des informations. Nous tenons notamment à saluer (les titres et les fonctions spécifiés sont ceux du moment de leur entretien avec le CESER) :

Mr Bouvet

Directeur de l'abattoir ELIVIA de Villers-Bocage

Mr Berhault

Directeur EdE de Normandie

Mr Bouttier

Responsable de l'abattoir de Saint-Fulgent-des-Ormes

Mr Cezar

Directeur régional de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Forêt (DRAAF)

Mr Chatelier

Président INTERBEV Normandie

Mr Collobert

Chef du service de l'alimentation (DRAAF)

Mr Declomesnil

Président de l'AREA Normandie

Mr Delacroix

Responsable du service statistique (DRAAF)

Mr Dumesnil

Président du syndicat de la boucherie de Seine-Maritime

Mme Gasnereau

Responsable de l'ARIP Normandie

Mr Faucon

Président régional de la FNB

Mme Lemignier

Agricultrice bio

Mr Mesnildrey

Chargé de mission IRQUA Normandie

Mr Mouchel

Directeur FranceAgrimer

Mme Moussel

Chargé de mission Interbio

Mr Pajot

Directeur Abattoir SNV-LDC

Mr Pellerin

Délégué Normandie OABA

Mr Pellerin

Président Normandie Viande Bio

Mr Pringault

Directeur de l'abattoir TEBA

Mr Quilichini

Directeur INTERBEV

Mr Ricoeur

Directeur Abattoir Webert et Ricoeur

6

Nous remercions également chaleureusement l'ensemble des entreprises qui ont accepté de répondre à notre questionnaire. Enfin, Mr Pascal Ferey (Président de la Commission Aménagement et développement des territoires-Environnement) et Mme Sophie Chaussi (Rapporteur) remercient vivement les membres du groupe de travail qui ont participé à cette réflexion : Mmes Dumoutier-Manière, Lefebvre, Pichereau-Quentin et Zijp et Mrs Delaporte, Devis, Girod et Legrain.

Avis

Adopté à la séance plénière du
20 octobre 2016 par 113 voix
pour, 8 contre et 17 abstentions

Introduction

La question des abattoirs en Normandie et de leur avenir constitue une thématique d'importance régionale et revêt à bien des égards un caractère stratégique, ce pour des raisons à la fois économiques, sociales, d'aménagement du territoire et environnementales.

Il s'agit en effet d'une activité économique à part entière dont l'apport en termes d'emplois et de valeur ajoutée ne saurait être considéré comme négligeable d'autant qu'elle se révèle être une activité charnière, située entre l'élevage et la transformation-distribution de denrées carnées. Participant à l'animation de bassins d'emplois ruraux ou péri-urbains, c'est également une activité dont le positionnement géographique et la répartition au sein d'une région relève d'un enjeu d'aménagement du territoire incontestable. En substance, sans abattoirs, les différentes formes régionales d'élevages (bovin, porcin, ovin et avicole pour l'essentiel), en circuits court et long, seraient menacées dans leur niveau de production et même dans leur existence en tant que secteurs économiques d'importance. De même, la proximité relative des outils d'abattage détermine le degré de présence de certains types de commerce de produits carnés et leur capacité à résister à la concurrence de la grande distribution. Enfin, en assurant un débouché aux activités d'élevage, l'abattage participe au maintien des espaces en herbe, du moins pour les bovins et les ovins, et en particulier au maintien des plus fragiles d'entre eux, en l'occurrence ceux situés dans les zones humides.

Or, les abattoirs connaissent depuis un certain nombre d'années des difficultés, certains d'entre eux ayant été contraints soit à la diminution de leur activité, soit, hélas, à la disparition. Néanmoins, il est indispensable pour une région comme la Normandie, terre d'élevage s'il en est (les troupeaux bovin et porcin se situant au plan quantitatif au 4^{ème} rang français sur 13), de disposer sur l'ensemble de son territoire d'outils d'abattage à demeure, soit spécialisés, soit multi-espèces, à même de répondre à la demande des éleveurs, des transformateurs et de l'ensemble des modes de distribution.

Les contraintes que connaissent les entreprises d'abattage en matière financière (activité fortement capitalistique dégageant peu de marge), sanitaire, de bien-être animal, de logistique, ... suscitent donc des interrogations quant à l'avenir de cette activité et rendent légitime la réflexion que le Conseil régional de Normandie confie au CESER dans le cadre du SRDEII¹. A ce propos, si la question de l'avenir des abattoirs en Normandie appelle sans nul doute des réponses spécifiquement régionales, il ne faut pas ignorer que l'avenir de certains d'entre eux ne peut être dissocié des évolutions et tendances observées aux niveaux européen et mondial ainsi que des stratégies développées par les grands groupes agroalimentaires. Qu'il s'agisse de la consommation de viandes (modes et quantités), des marchés en croissance (Chine, Inde ...), du positionnement de grands groupes agroalimentaires internationaux (VION, Danish Crown, Tönnies, et pour la France de Bigard, LDC, Cooperl, ...) et des négociations commerciales internationales en cours (TAFTA²), l'avenir d'une partie des abattoirs régionaux obéit à des stratégies et à des facteurs extra-régionaux.

A ces facteurs globaux d'incertitude, il faut ajouter le caractère constant des modifications législatives et réglementaires dans les domaines sanitaire et du bien-être animal ainsi que les évolutions observées des modes de consommation, ce dans un contexte permanent de baisse des ventes de produits carnés.

¹ Schéma Régional de Développement Economique d'Innovation et d'Internationalisation.

² Traité de libre-échange atlantique

De la sorte, dans un environnement aussi évolutif, la nécessité d'une vision claire des enjeux apparaît indispensable au plan régional.

Il est enfin nécessaire d'intégrer dans cette analyse la question des relations et des coopérations qui doivent s'intensifier entre éleveurs, organisations professionnelles, structures d'abattage et secteur de la transformation et de la distribution. Il serait en effet vain de ne penser les outils d'abattage sans les intégrer dans une filière longue, en l'occurrence la filière viande, associant les acteurs.

La question des abattoirs du futur et du futur des abattoirs revêt donc une véritable importance pour une région qui compte plus de 90 000 emplois dans les secteurs agricole et agroalimentaire. Ne pas mener une réflexion structurante et d'anticipation sur les outils d'abattage conduirait à s'exposer dans les années à venir à de profondes déconvenues. En l'occurrence, existe-t-il un modèle économique ou plutôt des modèles économiques susceptibles d'apporter une gamme étendue de réponses à une problématique complexe mais qui ne peut être éludée.

La réflexion menée par le CESER, par souci de concision et d'efficacité, repose sur une triple approche :

- un diagnostic condensé des structures d'abattage en région s'appuyant sur des éléments factuels (localisation, flux d'animaux, montant des tonnages abattus au sein des différents abattoirs régionaux, ...) et contextuels (évocation des caractéristiques des principales parties amont et aval de la filière viande, ...);
- un état des problématiques, certaines générales, d'autres spécifiquement régionales, posées aux structures d'abattage normandes, qu'elles soient d'ordre conjoncturel (évolution de la consommation carnée, ...), structurel (spécificités et densités des élevages, des équipements d'abattage, ...) ou organisationnel (logistique, partenariat avec l'élevage, transformation et la distribution, dialogue inter-abattoirs ...);
- des orientations et des préconisations s'adressant tant aux professionnels de l'abattage qu'à la filière viande et aux pouvoirs publics.

1. Les abattoirs, une activité au cœur de la filière viande en Normandie

Procéder à une présentation des abattoirs en région sans resituer ceux-ci au sein de l'ensemble de la filière viande régionale porterait atteinte à une vision d'ensemble et nuit à la compréhension des liens qui unissent éleveurs, négociants en viandes, abatteurs, transformateurs et distributeurs et des enjeux propres à la question des abattoirs. Il importe donc d'opérer de façon liminaire une présentation succincte des principaux échelons situés en amont et en aval des équipements d'abattage.

1.1. La Normandie, une terre d'élevage ...

La présence en Normandie d'activités d'élevage, indéniablement développées et variées, y détermine, comme dans les régions du Grand Ouest d'ailleurs (à l'origine d'environ 60 % de la production nationale de viande³), l'existence de structures d'abattage en nombre et en importance. Il est utile à ce propos d'opérer au préalable une brève présentation des activités régionales d'élevage et de leurs spécificités ainsi que de leurs localisations préférentielles.

L'élevage bovin est de loin le plus important. Il rassemble environ 2 200 000 têtes mêlant vaches laitières, troupeau allaitant, bœufs, taurillons et veaux de boucherie. La Normandie est d'ailleurs la 4^{ème} région française pour la production de bovins (et même la deuxième pour les gros bovins) avec 14 % de la production totale. Cette activité intéresse, avec des intensités variables, près de 15 000 exploitations (selon le Recensement Agricole-RA- 2010). S'il est partout présent sur le territoire régional, les concentrations d'élevages correspondent aux caractéristiques pédoclimatiques d'où une présence marquée dans la partie de la région située à l'ouest de la Plaine de Caen-Alençon et sur les franges maritimes ainsi qu'au nord-est de la Normandie. Il convient par ailleurs de souligner que les zones de plaine hébergent des activités d'élevage non négligeables, activités exercées assez souvent à titre complémentaire.

La production bovine régionale était estimée en 2014 à 476 000 têtes de gros bovins et à 100 000 veaux de boucherie, soit l'équivalent de 192 000 tonnes de carcasses à raison de 35 % de vaches de réforme, 33 % de jeunes bovins, 14 % de bœufs, 11 % de génisses et 7 % de veaux.

La consommation nationale de viande bovine (23,4 kg par individu⁴) a régressé d'environ 1,5 % par an entre 2009 et 2014 (13,9 kg en Europe). Le prix moyen au kg est d'environ 14 euros⁵.

L'élevage porcin est en Normandie à l'origine d'une production annuelle de 1,250 million de porcs charcutiers (5 % des quantités françaises) pour un tonnage évalué à 109 000 tonnes⁶, en très faible baisse surtout si on la compare à celle observée au niveau national, beaucoup plus conséquente. Cette production est le fait de 850 exploitations professionnelles pour l'essentiel situées dans le Sud

³ De façon détaillée, le Grand Ouest produit 3 millions de tonnes de viande à raison de 43 % en porcs, de 35 % en volailles et de 21 % en bovins, les autres productions étant marginales (ovins, caprins, lapins, ...) ; Voir à ce propos Insee Analyses Pays de Loire n° 24 de mars 2016.

⁴ Elle était proche de 40 kg en 1970 !

⁵ Toutes les données (prix et variation de la consommation) citées dans ce document ont issues de FranceAgriMer.

⁶ Pour l'essentiel (97 %) en porcs charcutiers.

Manche et les régions de bocage voisines et présentant un fort degré d'organisation (existence de 5 groupements de producteurs).

Enfin, la viande de porc présente la particularité d'être surtout consommée en charcuterie (75 % du tonnage abattu). La consommation nationale diminue d'environ 1 % par an (32,5 kg par individu contre 39,6 kg en Europe) ; en frais, le prix moyen au kg est à peine supérieur à 7 euros.

L'élevage ovin, de la même manière, demeure une activité généralement de complément présente dans tous les départements (l'Orne étant cependant très en retrait) avec notamment des exploitations spécialisées sur le littoral et rétro-littoral du département de la Manche. Cette activité d'élevage connaît un déclin régulier en région⁷. Il est élevé en Normandie de l'ordre de 170 000 ovins par environ 12 000 détenteurs dont 650 professionnels avec un caractère saisonnier dans la vente et la consommation. La production régionale de viande ovine était estimée à 4 100 tonnes en 2014 (3,7 % de la production française).

La consommation de viande ovine a connu entre 2009 et 2014 une baisse annuelle de 5 % (pour se situer actuellement à 3 kg par individu mais 1,9 kg en Europe). Le prix moyen au kg est de 14 euros.

Pour mémoire, l'élevage caprin intéresse un cheptel d'environ 10 000 têtes avec peu d'exploitations spécialisées et une production de viande modeste caractérisée par de faibles débouchés.

La filière volailles, dans l'absolu peu développée en Normandie (2,8 % de la production nationale soit 50 000 tonnes⁸ dont 70 % en poulet de chair), est le fait d'exploitations qui, pour une grande partie d'entre elles, exercent cette activité à titre accessoire. Deux catégories d'élevage sont observables : l'une de type fermier qui valorise en circuit court et l'autre qui s'articule autour d'une filière longue, intégrée et organisée (organisations de producteurs (OP), abattoirs, implication des fabricants d'aliment animal). 800 élevages sont considérés comme spécialisés et sont principalement localisés dans la moitié sud du département de la Manche, l'ouest de l'Orne, en Seine-Maritime et dans la partie est de l'Eure. D'une façon générale, il est considéré que la production locale reste encore insuffisante pour satisfaire le marché régional.

L'abattoir SNV (Société Normande de Volaille)⁹, situé à la Chapelle d'Andaine (61), absorbe la majeure partie des volailles produites en filière longue en Normandie ; sa production (coqs, poulets, dindes et lapins¹⁰) était en 2015 de 42 000 tonnes annuelles. La production fermière en circuits courts rassemblerait en région des abattoirs fermiers (plus de 160) dont le volume d'animaux abattus est réglementairement limité à 500 animaux par semaine.

Enfin, il faut souligner qu'au sein des produits carnés, la viande de volailles est la seule qui voit sa consommation croître (+ 1,35 % par an entre 2009 et 2014) avec 26,5 kg par individu (24,7 kg en Europe). Le prix moyen au kg est estimé à 8 euros en frais.

Globalement, l'ensemble de ces activités d'élevage est à l'origine de 18 % de la richesse dégagée par l'agriculture normande. En termes d'emploi, elles suscitent une activité à temps plein ou partiel à environ 34 000 UTA (Unités de Travail Agricole) à raison de 5 300 à titre principal. Au sein de cet

⁷ Entre 2000 et 2011, l'effectif des brebis mères a diminué de 18 % en Haute-Normandie et de 36 % en Basse-Normandie

⁸ A comparer avec les 500 000 tonnes produites en Pays-de-la-Loire.

⁹ Appartenant au groupe LDC, 3 milliards de chiffre d'affaires et 16 000 salariés.

¹⁰ L'élevage de lapins (cuniculiculture) représente une production régionale annuelle d'environ 3 000 tonnes.

ensemble, 4 200 emplois salariés sont répertoriés. C'est à cet égard une composante importante de l'agriculture régionale même si elle reste essentiellement une activité de complément à côté de la production de lait et des cultures végétales.

1.2. ... à l'origine d'importantes activités de transformation de viandes ...

La partie de la filière située à l'aval des activités d'élevage, c'est-à-dire les entreprises d'abattage, de transformation¹¹, de négoce, de stockage et de transport, est constituée d'environ 500 établissements rassemblant de l'ordre de 9 000 emplois en région¹². La partie abattage-transformation représente à elle seule plus de 131 établissements et 6 100 emplois.

Les établissements de la filière viande présentent en Normandie la particularité d'afficher une forte dépendance vis-à-vis d'entreprises extérieures à la région. Ainsi, environ 5 000 emplois salariés de la filière aval, soit 55 % de l'ensemble, relèvent de cette situation contre 45 % en Bretagne et 41 % en Pays-de-Loire. Les centres de décisions extérieurs sont notamment situés en Ile-de-France, Pays-de-la-Loire et Bretagne. Il convient de souligner que ces entreprises sont de dimensions nationales voire internationales comme par exemple les groupes Bigard et LDC.

1.3. ... et d'un maillage encore dense d'abattoirs

Il est indispensable pour la compréhension de la problématique abattoir en Normandie de procéder à une présentation globale mais condensée des équipements en activité sur le territoire régional. Il est tout d'abord utile de les situer sur l'échiquier national et du Grand Ouest, puis de mentionner leurs principales caractéristiques techniques ainsi que certaines de leurs spécificités.

13

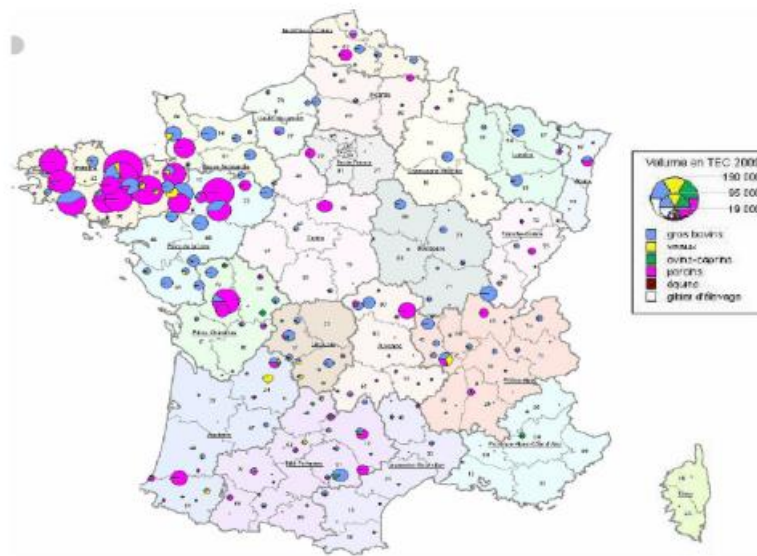
1.3.1. Les abattoirs normands partie intégrante des activités de primo-transformation du Grand Ouest

La localisation des abattoirs normands au plan national permet de comprendre très rapidement certaines des problématiques auxquelles ces équipements sont confrontés. La carte ci-après proposée montre combien les régions du Grand Ouest, et en particulier celles de Bretagne et des Pays-de-le Loire, présentent un niveau d'équipement élevé quoiqu'hétérogène, qu'ils s'agissent du nombre d'outils ou encore de leurs capacités respectives d'abattage. Cette densité trouve naturellement ses origines dans la prédominance des activités d'élevage (bovin, porcin et avicole pour l'essentiel) et de transformation situées dans cette partie de la France. Elle détermine par ailleurs des concurrences intra et extrarégionales particulièrement fortes auxquelles chaque région, chaque territoire sont exposés. Cette situation de compétition est d'autant plus exacerbée qu'une grande partie des abattoirs souffre d'une sous-utilisation de leurs capacités de production ce qui n'empêche pas certains d'entre eux de procéder à des investissements de capacité. C'est par exemple le cas dans le domaine porcin de l'abattoir ABERA à Saint- Brice-en-Coglès (35).

¹¹ De façon précise, les activités de transformation se décomposent en 4 catégories : la 1^{ère} transformation correspond à l'abattage, la 2^{ème}, transformation au désossage et à la découpe, la 3^{ème} transformation à la préparation de viandes hachées et la 4^{ème} transformation à la préparation de plats cuisinés.

¹² Soit 8 600 salariés et 300 à 400 non salariés au 31 décembre 2012 (sachant que la moitié des 500 établissements répertoriés ne compte aucun salarié). Le détail de ces emplois apparaît dans INSEE Analyses n° 3 de février 2016.

Les abattoirs normands dans le contexte national en 2009



1.3.2. Des abattoirs en Normandie nombreux et offrant une large palette d'activités

Les établissements d'abattage et de découpe présents en Normandie, principalement localisés dans la partie occidentale de la région, sont au nombre d'une vingtaine¹³. Hors abattoirs avicoles, leur nombre est passé de 16 en 2005 à 13 aujourd'hui (disparition des équipements situés à Bolbec -76-, Saint-Lô -50-, Vire -14- et Forges-les-Eaux -27- et création à Saint-Fulgent-des-Ormes -61-). Ils emploient de l'ordre de 3 500 salariés, soit près de 60 % des emplois aval de la filière viande au plan régional. Il est indispensable de signaler que les abattoirs, pour la grande majorité d'entre eux, ne reposent pas seulement sur la prestation d'abattage pour le compte d'autrui. De plus en plus, ils achètent les animaux, les abattent et les commercialisent avec différents degrés de transformation, allant même parfois jusqu'à proposer une découpe « sur mesure » voire du conseil.

- Les caractéristiques générales des abattoirs normands

Ils obéissent à une typologie reposant sur trois catégories d'établissements, en l'occurrence la plus souvent utilisée pour caractériser ce type d'entreprise agroalimentaire.

Il faut tout d'abord citer les abattoirs rattachés à de grands groupes nationaux, généralement de type industriel et traitant de gros volumes de viandes (SOCOPA-Bigard à Coutances, Gacé et Le Neubourg¹⁴, Elivia à Villers-Bocage et SELVI à Alençon dépendant du groupe coopératif TERRENA¹⁵ ...). Ils représentent de l'ordre de 65 % des tonnages abattus en région avec des quantités unitaires traitées généralement égales ou supérieures à 25 000 tonnes annuelles de carcasses¹⁶. Ils sont aussi spécialisés dans une seule espèce (bovine ou porcine) et même au sein de cette espèce à des types

¹³ A l'exclusion des abattoirs fermiers de volailles traitant des tonnages de volailles dans l'absolu faibles par référence à la totalité des volailles abattues en Normandie.

¹⁴ SOCOPA leader français du marché de la viande (abat 40 % des bovins français, 15 000 emplois 60 sites de production), avec une stratégie reposant sur l'intégration et la mise en œuvre d'activités d'abattage, de découpe et de confection de produits élaborés

¹⁵ TERRENA, n°2 français des viandes de grande consommation avec 2 400 salariés et 16 sites de production, abat, transforme et commercialise 150 000 tonnes de viandes par an.

¹⁶ Quelques abattoirs situés en Bretagne peuvent atteindre un volume de production proche de 200 000 tonnes annuelles.

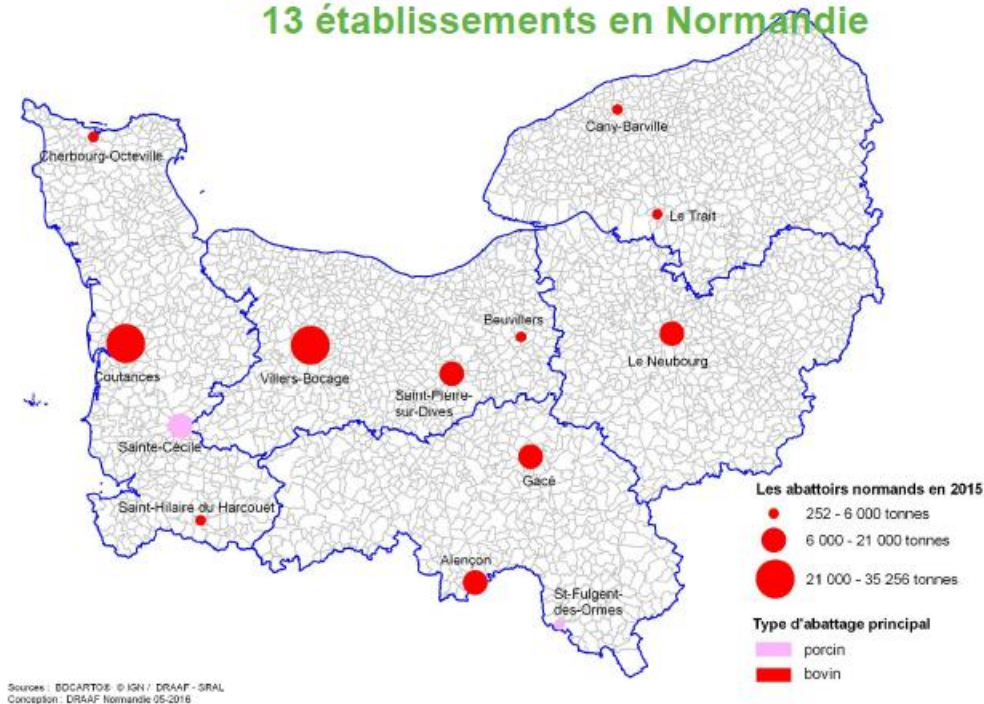
d'animaux spécifiques (vaches de réformes, taurillons, veaux, ...). Toutefois, au sein des grands abattoirs régionaux, l'établissement SOCOPA du Neubourg fait figure d'exception car il traite les bœufs, les porcs et les ovins. Ces abattoirs traitent donc des gros volumes et des grosses carcasses (bovins) pour lesquels la valorisation de la viande est importante. En revanche, l'abattage d'animaux plus petits ou encore à la demande d'éleveurs (notamment ceux travaillant en circuits courts) ne présente pour ces équipements qu'un intérêt très relatif. En effet, cette demande spécifique impose aux abattoirs de modifier leur organisation voire d'ouvrir des lignes spécifiques et, dans tous les cas, de mobiliser du personnel pour un nombre dans l'absolu peu important d'animaux.

Egalement, ils ne se limitent pas à d'unique opérations d'abattage ; la plupart d'entre eux intègrent des activités de 2^{ème}, 3^{ème} voire de 4^{ème} transformations ce qui, outre leur adossement à un grand groupe, leur confère un surcroît de rentabilité. Ils fournissent en effet la grande distribution en pièces de viande (plus ou moins débitées), la restauration hors domicile (RHD), les entreprises agroalimentaires et des marchés à l'export. Ils relèvent donc pour l'essentiel de leurs activités des circuits longs. Cette description sommaire des schémas de fonctionnement des grands abattoirs vaut aussi pour SNV, abattoir spécialisé dans la volaille, à ceci près que le niveau d'intégration de ce dernier est supérieur puisqu'il est en contrat avec la majeure partie des Organisation de Producteurs (OP) avicoles qui l'approvisionnent.

D'une façon générale, les abattoirs de grande dimension disposent donc de plus grandes facultés d'adaptation ce qui leur permet de mieux absorber, au sein de leur propre groupe, les fluctuations de l'offre et de la demande et de résister (jusqu'à un certain point) aux conditions actuelles de sous-activité. Ils déploient donc des stratégies globales. Par exemple, le groupe Bigard a pris le contrôle de SOCOPA, ce même groupe reprenant l'abattoir (municipal) de Forges-les-Eaux pour ultérieurement le fermer et recentrer l'activité de ce dernier sur Formery (60).

La deuxième catégorie relève d'un niveau intermédiaire avec des tonnages usuellement compris entre 5 000 et 10 000 tonnes voire plus dans le domaine porcin. Elle est composée d'entreprises régionales d'abattage (Weber et Ricoeur à Cany-Barville et à Beuvillers, EVA à Saint-Pierre-sur-Dives, AIM à Sainte-Cécile, ...). Ces établissements représentent de l'ordre de 25 à 30 % des tonnages abattus en Normandie. Ils sont multi-espèces pour certains d'entre eux, proposent une offre de prestations de services assez étendue (incluant parfois des certifications pour le bio) et, enfin, accueillent une clientèle également variée, allant de l'éleveur en circuit court à l'artisan-boucher en passant par les GMS locales voire l'exportation. Ils disposent pour certains d'entre eux d'ateliers de découpe ou fabrication de produits élaborés.

Les abattoirs 13 établissements en Normandie



16

La troisième catégorie est composée d'abattoirs de plus petite taille, de statut privé ou sous Délégation de Service Public –DSP- (abattoir du Trait géré par la société Athor, les abattoirs saint-hilairiens gérés par TEBA à Parigny, SMANCO à Cherbourg-en-Cotentin). Leur production est généralement d'un tonnage bien inférieur à 5 000 tonnes ; ils sont multi-espèces et répondent à une demande locale mais pas seulement. On trouve même au sein de cette catégorie un abattoir assez original en son genre, celui de Saint-Fulgent-des-Ormes (61). Il est en effet détenu par un agriculteur. Il est multi-espèces (ovins, caprins, porcs), abat de l'ordre de 250 tonnes par an, dispose d'un atelier de découpe et détient une spécification bio.

Parallèlement à ces abattoirs travaillant pour l'essentiel des quadrupèdes (bovins, porcins équins, ovins, caprins), il existe un certain nombre d'abattoirs spécialisés dans la volaille (et le lapin) qu'il est également possible de répartir en trois catégories : un abattoir de très grande taille (SNV à La Chapelle d'Andaine -61- avec une production de 42 000 tonnes et employant plus de 1 000 salariés¹⁷) ; des abattoirs de taille intermédiaire au nombre d'une trentaine dont cinq traitant des tonnages pouvant aller jusqu'à 5 000 tonnes (à Plumetot, au Molay-Littry -14-, Moyon -50-, Verneuil-sur-Avre -27-, Vibeuf -76-) et, enfin, plus de 160 abattoirs établis dans des exploitations d'élevage avicole¹⁸.

Avec ces différentes catégories d'abattoirs présents sur le territoire régional, il est possible de considérer que le maillage proposé répond de façon relativement satisfaisante à la demande différenciée des clientèles amont et aval. Beaucoup d'autres régions ne bénéficient pas d'un tel maillage. Les entreprises concernées ne développent cependant pas de complémentarités ou de véritables partenariats et les situations de concurrence restent de règle.

¹⁷ Et 200 emplois supplémentaires dans une unité de transformation située à proximité.

¹⁸ Soit 33 dans le Calvados, 32 dans l'Eure, 39 dans la Manche, 14 dans l'Orne et 48 en Seine-Maritime.

Dans un contexte difficile, la dernière décennie a été marquée en Normandie pour un certain nombre des structures d'abattage par des soucis financiers (AIM dernièrement) voire par des fermetures (Bolbec et Vire en 2006, Saint-Lô en 2008, Forges-les-Eaux en 2011 et SMANCO Cherbourg-en-Cotentin envisagée d'ici 2017). Il est possible de considérer que ce sont les plus petites structures qui sont les plus exposées à ces aléas, celles-ci n'étant pas adossées à un groupe susceptible d'amortir d'éventuelles difficultés financières récurrentes.

Le tableau synoptique proposé en page 13 donne un aperçu des spécificités des différents abattoirs situés en Normandie

- Les particularités des abattoirs normands

La première particularité qu'il convient de souligner est le nombre encore conséquent d'abattoirs présents en Normandie et la variété de leurs spécialités, ce qui constitue un réel avantage. Au nombre d'une vingtaine (y compris ceux spécialisés en volailles¹⁹) et relativement bien répartis sur le territoire régional, avec cependant une présence plus affirmée dans la moitié ouest de la région, ils restent relativement accessibles aux éleveurs et autres partenaires de la filière viande. Toutefois, en raison du caractère plus ou moins spécialisé de ces équipements, de leur offre variable de prestations et de leur éloignement relatif, ils occasionnent pour un certain nombre d'éleveurs des coûts logistiques accrus.

Les abattoirs normands ne drainent pas l'essentiel, loin s'en faut, des animaux élevés en région et destinés à la boucherie. L'exemple des flux d'abattage observés dans le domaine bovin en Normandie vient illustrer cette affirmation. Si l'activité des abattoirs normands en matière bovine est conséquente (339 000 gros bovins abattus en 2014 soit la 5^{ème} région de France), elle est loin cependant de traiter l'ensemble de la production d'animaux de boucherie produits en région. Ainsi, seulement 47 % de la production régionale de gros bovins (228 000 animaux) y a été abattue, la Bretagne étant la région qui assure le plus d'abattages de bovins d'origine normande. Il convient cependant de rappeler que 111 000 bovins élevés hors de Normandie ont été abattus en région²⁰.

De même, dans le domaine de l'élevage porcin, la part de la production régionale abattue en Normandie est faible et évaluée à 23 %²¹. Seulement 325 000 porcs sont ainsi abattus en Normandie (très majoritairement chez AIM à Sainte-Cécile-50-) dont 287 000 sont d'origine régionale (88 %). Les problèmes rencontrés en 2014 par ce dernier abattoir et la réduction d'activité consécutive (division par 2 voire plus des quantités abattues) expliquent en partie la relative modestie de ces résultats. Plus généralement, la proximité des grands abattoirs bretons et à un moindre degré ligériens²² et la présence en région d'OP porcines extra-régionales expliquent ce déséquilibre.

Ces quelques données montrent combien les activités d'abattage d'animaux de boucherie sont caractérisées par des flux intra et interrégionaux considérables qui s'expliquent par l'implantation géographique des entreprises, par les stratégies commerciales des opérateurs et les besoins des

¹⁹ Nombre n'incorporant pas les abattoirs fermiers de volailles.

²⁰ Voir à ce sujet le cahier édité par la Chambre Régionale d'Agriculture de Normandie à l'occasion d'un colloque intitulé « Quelles productions de viande en Normandie et pour quels marchés ». 25 mars 2016.

²¹ 37 % en 2013-2014 c'est-à-dire avant les difficultés que cette entreprise a connues

²² Trois grands abattoirs porcins situés en Bretagne et en Pays-de-la-Loire interviennent dans l'aire d'influence d'AIM : Socopa Evron (1 330 000 porcs) en Mayenne, Abera à Saint Brice-en-Coglés (1 150 000 porcs) et Gatine Viandes (1 130 000 porcs) en Ille-et-Vilaine.

marchés. Ces flux, pour le moins importants, ne sont pas non plus sans rejaillir sur l'empreinte carbone générée par la filière viande.

Dans la filière volailles, la situation est différente. L'existence d'un grand abattoir spécialisé dans la volaille, en l'occurrence SNV²³, situé à la Chapelle d'Andaine (61), permet d'absorber la majeure partie des volailles produites en filière longue en Normandie (et même au-delà).

Les abattoirs régionaux, comme la plupart de leurs homologues au plan national, se caractérisent également par une situation de sous-activité relative. On considère ainsi qu'ils fonctionnent à environ 80 % de leurs capacités maximales d'abattage. Cette situation se répercute négativement sur leur capacité à investir²⁴.

En dehors des grands abattoirs, il faut insister sur le caractère performant et sur la qualité de services proposés par quelques abattoirs de tailles petite et moyenne. TEBA à Saint-Hilaire-du-Harcouët (50), Saint-Fulgent-des-Ormes (61), SELVI à Alençon (61), 1^{er} abattoir français pour le bio, Cany-Barville (76), pour n'en citer que quelques uns, sont des équipements qui offrent à leur clientèle à la fois une certaine variété dans les espèces animales traitées et dans les prestations proposées. En cela, ils revêtent une certaine exemplarité.

Enfin, la quasi-totalité des équipements normands est agréée pour l'abattage rituel à l'exception de deux établissements (Athor au Trait et Saint-Fulgent-des-Ormes). Pour l'un d'entre eux, l'abattoir de Beuvillers, cette orientation constitue l'essentiel de l'activité (70 % de son tonnage). Cette spécialisation très présente en région répond à une demande réelle, aujourd'hui objet de l'attention de la Commission d'enquête parlementaire sur les conditions d'abattage des animaux de boucherie. Il faut à ce propos signaler que cet abattage (avec ou sans étourdissement²⁵) concerne de l'ordre de 15 % de la viande bovine et 27 % de la viande ovine abattue en France²⁶, que le propriétaire de l'animal ignore parfois qu'il sera procédé à un tel type de mise à mort, et que la viande issue de cette forme d'abattage ne fait pas l'objet d'un étiquetage spécifique quand elle est commercialisée dans le circuit classique, autrement dit qu'elle peut être consommée par les particuliers à leur insu.

²³ Appartenant au groupe LDC, 3 milliards de chiffre d'affaires et 16 000 salariés, cet abattoir fonctionne pratiquement aux trois quarts de ses capacités.

²⁴ Toutefois, compte tenu de leurs spécificités (notamment une proportion de frais fixes réduite dans les prix de revient), les grands abattoirs de volailles sont beaucoup plus impactés par les variations du prix des aliments que par les variations de leur plan de charge.

²⁵ La réglementation européenne, au nom du droit à la subsidiarité, autorise cette option. En Normandie, dans l'abattoir SNV (la Chapelle d'Andaine), l'abattage rituel est précédé d'une électroanesthésie sous bain d'eau ; l'abattoir de Saint-Hilaire-du-Harcouët (TEBA) impose l'étourdissement préalable.

²⁶ Chiffres cités par Mr S. Le Foll, Ministre de l'Agriculture le 18 mai 2016 devant la Commission d'enquête parlementaire susmentionnée. Des chiffres plus élevés sont également cités ; ainsi, cette forme d'abattage pourrait affecter environ un tiers de la viande bovine abattue.

		Socopa Le Neubourg	Webert & Ricoeur Cany-Barville	Athor Le Trait	Socopa Gacé	Socopa Coutances	EVA Saint- Pierre sur Dives	ELIVIA Villers- Bocage	SMANCO Cherbourg	AIM Sainte Cécile	SELVI Alençon	TEBA Parigny	St Fulgent des Ormes
	Tonnage	19 000	5 000	1 500	19 000	35 200	17 000	35 000	3 000	25 000	7 000	3 000	250
Type	Abattoir Industriel de groupe	x			x	x		x			x		
	Entreprise régionale d'abattage		x				x			x			x
	Abattoir public DSP			x					x			x	
Espèces	Bovin	x	x	x	x	x	x	x	x		x	x	
	Ovin	x	x	x					x			x	x
	Porcin	x							x	x		x	x
Clientèle	Boucherie Trad, circuits courts	x	x	x		x	x	x	x	x	x	x	x
	GMS	x				x	x	x		x	x		
	RHD	x				x		x		x			
	Export industrie				x	x	x			x			
Prestations	Abattage	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
	Découpe	x	x	x			x	x				x	x
	Transformation		x					x				x	

2. Les activités d'abattage confrontées en Normandie comme en France à de nombreuses problématiques

L'évolution sur le long terme du nombre et des tonnages traités par les différents établissements d'abattage, que cela soit au plan national ou régional, tend à montrer qu'il s'agit d'une activité économique soumise à de véritables mutations et à des contraintes et à des problématiques considérables, lesquelles ne sont pas sans influencer la situation globale de ce secteur. Ces différents facteurs affectant l'activité des abattoirs normands sont soit d'ordre général, soit spécifiques aux équipements et au contexte régional.

2.1. Les contraintes et problématiques usuellement observées

Celles-ci sont nombreuses et concernent indifféremment les obligations législatives et réglementaires croissantes, les questions du bien-être animal et de l'abattage rituel, la tendance à la baisse de la consommation de viandes, une structuration de la clientèle des abattoirs de plus en plus segmentée, les situations de concurrence aux plans intrarégional, interrégional et international, le recours à des techniques d'abattage et de découpe de plus en plus efficaces, les difficultés de recrutement imputables à la spécificité des métiers de l'abattage.

- Une activité soumise à de fortes contraintes législatives et réglementaires

C'est notamment sous l'impulsion de l'Europe que le corpus législatif et réglementaire français a profondément évolué ces dernières décennies. Ainsi, au plan de la sécurité alimentaire, un « paquet hygiène » a été mis en place le 1^{er} janvier 2006. Responsabilisant les acteurs de l'ensemble de la filière, « de la fourche à la fourchette », il a eu pour principal effet de substituer l'obligation de résultat à l'obligation de moyens, déterminant par là même des exigences nouvelles en matière d'hygiène dans les abattoirs et introduisant le principe de traçabilité comme outil de sécurité alimentaire. Indispensables au plan sanitaire et pour restaurer la confiance des consommateurs, ces mesures ont induit des obligations nouvelles pour les structures et leurs personnels et imposé des investissements supplémentaires, lesquels n'ont pas été sans conséquences sur l'équilibre financier des établissements d'abattage et ont conduit un certain nombre d'unités, généralement les plus petites et sous statut public²⁷, à la fermeture.

Plus généralement, l'activité d'abattage a depuis fort longtemps fait l'objet de la part des pouvoirs publics d'une attention soutenue. Ainsi, en 1960, avait été mis en place un Plan d'Équipement en Abattoirs (PEA), lequel correspondait à une volonté d'aller vers une concentration des établissements pour des raisons notamment de facilitation des diverses formes de contrôle. Toutefois, une loi datant de 1965 prévoyait de maintenir les structures qui répondaient à une nécessité régionale caractérisée, loi ayant pour effet de maintenir jusqu'en 2006 des structures non-conformes. En 2010, le PEA a été abrogé par la loi de simplification pour respecter une directive européenne car perçu comme faisant obstacle à la liberté d'entreprendre. En 2012, une Commission Interrégionale des Abattoirs (CIA) a été créée par décret pour élaborer des stratégies à un niveau territorial pertinent.

²⁷ Il est estimé que le nombre d'abattoirs publics est passé de 450 en 1980 à 120 en 2010. Le rapport d'information sénatorial sur la filière viande bovine (n°754 2010-2011 ; rapporteur G. Bailly) considérait qu'une vingtaine devait encore disparaître entre 2010 et 2012.

- L'abattage rituel, l'acceptabilité sociale de l'abattage et plus largement le bien-être animal, objets de débats animés au sein de la société française

Si la question du bien-être animal constitue un sujet auquel les français et les pouvoirs publics sont depuis longtemps attachés²⁸, la diffusion répétée de reportages dénonçant des conditions d'élevage et surtout d'abattage choquantes est à l'origine ces dernières années de débats passionnés. Malgré les progrès accomplis dans le domaine de l'élevage, du convoyage et de l'abattage, ce notamment du fait de l'évolution de la législation et de l'action de certaines associations²⁹, certaines pratiques apparaissent encore perfectibles tandis que d'autres, certes isolées, sont indéniablement condamnables. Les effets sur l'opinion publique et sur les modes de consommation alimentaires sont immédiats et durables et contribuent à la baisse tendancielle de consommation de produits carnés (sauf cependant la volaille et le poisson).

Consécutivement, des audits ont été diligentés par les directions départementales de la protection des populations (DDPP) au sein des abattoirs. En Normandie, cette démarche a été accomplie auprès de 13 abattoirs et a permis d'établir un bilan satisfaisant avec cependant la demande de prise en compte de quelques mesures correctives et l'établissement de trois procès-verbaux pour des faits de nature ponctuelle.

Parallèlement et conjointement, l'abattage rituel est à l'origine de plusieurs problématiques posées tant aux citoyens, aux acteurs de la filière qu'aux consommateurs ; certaines sont d'ordre moral (saigner des animaux sans étourdissement préalable ?), éthique (consommer sans le savoir des viandes issues d'animaux abattus selon des rites religieux ?) ou économiques (les marchés Casher et surtout Halal sont en expansion et constituent un véritable débouché pour certains abattoirs, ces derniers craignant en cas d'évolution restrictive de la législation de perdre des marchés au profit de l'étranger).

Ces différents sujets de discussions voire de controverses posent plus généralement la question de l'acceptabilité sociale de l'élevage et de l'abattage à des fins d'alimentation, Notre société, de plus en plus urbaine et de moins en moins au contact de ces réalités, admet avec difficulté ces nécessités. Pour autant, il faut convenir que d'indispensables progrès doivent être accomplis pour que la condition animale évolue favorablement. Les débats actuels et leur poursuite ne peuvent qu'y contribuer de même que les travaux et les conclusions qui seront rendues par la commission parlementaire en charge du thème des conditions d'abattage des animaux de boucherie. De toute évidence, cette préoccupation va continuer à évoluer dans les années à venir en relation directe avec la considération grandissante manifestée par l'opinion et ce d'autant plus que les marges de progression sont en matière de bien-être animal particulièrement considérables.

- Une baisse tendancielle en France et en Europe de la consommation de viandes et des modifications des modes de consommation

Les modes de consommation alimentaire de même d'ailleurs que la part du budget des ménages consacrée à l'alimentation connaissent depuis plusieurs décennies des évolutions notables. Sans

²⁸ Présentation par le Ministre de l'agriculture en avril 2016 d'un programme en 20 mesures pour améliorer les conditions de sacrifice des animaux de boucherie. Remise également en septembre 2016 d'un rapport parlementaire sur la question des abattoirs suite à la création d'une commission d'enquête mise en place le 22 mars 2016.

²⁹ OABA, L214, Fondation B. Bardot, ...

vouloir évoquer en détail ces changements, il est ici utile de rappeler les plus remarquables d'entre eux³⁰.

Tout d'abord, la consommation de viandes connaît en France depuis de nombreuses années une évolution tendancielle à la baisse³¹. A titre d'exemple, la consommation française annuelle de viande bovine est aujourd'hui d'environ 25 kg par personne (2^{ème} rang européen³² derrière le Danemark mais loin devant la moyenne européenne qui est de 14 kg) ; elle était supérieure à 30 kg voici une vingtaine d'années. Cette tendance concerne également les viandes ovine et porcine, certes à un degré moindre, alors que la consommation de viande de volailles connaît à l'inverse une croissance (+0,360 kg/an).

Conséquence mécanique de cette évolution globalement négative, le nombre d'animaux élevé en France diminue de façon régulière. Toutefois, cette tendance à la baisse n'est pas seulement imputable à la diminution de consommation. Par exemple, les performances laitières des vaches sont devenues telles qu'il n'est plus nécessaire de conserver un troupeau laitier aussi développé qu'auparavant ; de même, les importations de viandes (bovine, porcine et ovine) contribuent à la baisse des activités d'élevage. Enfin, la tendance avérée à orienter l'activité des exploitations vers les productions végétales est un dernier facteur à prendre en considération.

Ensuite, les modes d'achat et de consommation de la viande sont caractérisés par la prééminence de la grande distribution et de la restauration hors domicile (RHD). La répartition des parts de marché en 2014 dans le domaine de la viande bovine (chiffres hors RHD) confirme cette affirmation : GMS (Grandes et Moyennes Surfaces) 71,7 %, Hard Discount 4,1 %, bouchers 18,2 %, autres 6,0 % (données FranceAgrimer). Pour les autres viandes, la répartition est comparable voire plus favorable encore à la grande distribution (cas de la viande porcine et de la volaille). Toutefois, le service proposé au consommateur au travers des « drive » semble pénaliser les GMS pour leurs ventes de viandes préemballées, une partie des acheteurs ne préférant pas y acheter des produits frais. On observe également une montée en puissance de la RHD avec 30 % des volumes consommés de viandes bovines et l'achat croissant par les ménages de plats préparés et de viandes hachées (45 % des volumes de viandes bovines). En revanche, la vente en circuits courts ne cesse de croître et constitue un marché porteur qui devrait notamment inciter à s'intéresser au maintien d'équipements d'abattage de petite taille.

Par ailleurs, les segmentations des formes d'achat prennent au sein des modes de consommation une importance indéniable. Ainsi et de façon schématique peut-on observer une consommation courante en semaine (achat en GMS³³, recours à la RHD, ...) et plutôt orientée en fin de semaine vers des achats faisant appel à des produits caractérisés par des signes distinctifs de qualité (AOP, labels, bio, ...). Ces segmentations existent également pour les types commercialisation concernés : circuits longs, circuits courts.

Enfin, le pouvoir d'achat et les choix de consommation des ménages constituent des facteurs à ne pas négliger car ils peuvent inciter les consommateurs à procéder à des arbitrages.

- Une faible rentabilité économique des abattoirs

³⁰ Cette partie du rapport se base sur des informations issues de FranceAgrimer et du CREDOC.

³¹ Mais toutes les viandes connaissent dans le monde une progression des quantités produites du fait l'augmentation de la population et de l'augmentation des pouvoirs d'achat.

³² En valeur absolue, la consommation de viande bovine est passée dans l'UE à 27 de 10,750 millions de tonnes en 1989 à 7,0 millions de tonnes en 2014 (source FranceAgrimer d'après Eurostat).

³³ GMS : Grande et Moyenne Surface ; RHD : Restauration Hors Domicile ; AOP : Appellation d'Origine Protégée.

Pour des raisons à la fois structurelles (nécessité récurrente de renouvellement des matériels, évolutions réglementaires déterminant le financement de nouveaux équipements, pesanteur de la grande distribution dans la négociation des prix, ...) et conjoncturelles (baisse du pouvoir d'achat d'une partie des ménages, évolution des modes de consommation au détriment de l'achat de produits carnés, ...), les abattoirs affichent une faible rentabilité. Les analyses réalisées par l'Observatoire de la Formation des prix et des marges (OFPM) en attestent : le résultat avant impôt est estimé en moyenne française pour les abattoirs bovins en 2015 à 0,08 euros par kg de carcasse (soit 8 centimes pour une viande vendue en moyenne 14 euros le kg au consommateur !) et à 0,03 euros pour les ovins (pour 2014)³⁴.

- Des techniques d'abattage et de primo-transformation de la viande à l'efficacité accrue

Les progrès réalisés en termes d'efficacité technique au sein des ateliers d'abattage et de primo-découpe ont été considérables au cours des dernières décennies. De ce fait, là où une ligne d'abattage traitait 20 bovins à l'heure voici 20 ans, elle en débite désormais une trentaine voire plus encore (jusqu'à 60 dans des abattoirs industriels) dans le même laps de temps. L'ampleur des progrès accomplis dans le domaine de l'efficacité industrielle des outils d'abattage explique pourquoi, sans même évoquer d'autres causalités, des abattoirs sont devenus progressivement moins concurrentiels que d'autres et, consécutivement, contraints soit à la réduction de leur activité, soit à la fermeture.

La tendance à la diminution de la consommation de viandes de même que l'augmentation régulière de l'efficacité technique des équipements d'abattage expliquent principalement pourquoi aujourd'hui la quasi-totalité des abattoirs français est en sur-capacité.

24

- Des situations de concurrence marquées.

Les cartes proposées en début de document montrent combien les structures d'abattage sont implantées en nombre et en capacité dans le Grand Ouest. Si cette offre abondante constitue un avantage indiscutable pour le maintien d'activités d'élevage densément présentes et productrices, elle induit cependant des concurrences intrarégionales et extrarégionales d'autant plus prononcées que tous les équipements concernés affichent actuellement des surcapacités de production. Dès lors, l'adaptation des animaux aux marchés (en termes de conformation, de races, ...), le degré variable de compétitivité industrielle, l'offre de prestations et les débouchés commerciaux de chaque outil déterminent des flux d'abattage différenciés.

Ce contexte de concurrence accrue a, entre autres, pour effet de consolider les structures de type industriel, ce qui n'exclut cependant pas des « accidents » de type GAD en Bretagne ou encore AIM dans la Manche. Dès lors, cette tendance à la massification des sites d'abattage constitue une forme d'avantage au profit des clientèles exigeant des approvisionnements en grandes quantités de type RHD ou grande distribution ou encore de certaines entreprises agroalimentaires. En revanche, cette tendance se révèle préjudiciable aux filières en circuits courts et au commerce traditionnel qui demandent une plus grande proximité et une plus grande plasticité des structures d'abattage.

A ces problématiques d'ordres local et (inter)régional viennent s'en ajouter d'autres de nature internationale. En effet, le commerce de la viande est de plus en plus élargi et la majeure partie des tonnages abattus l'est par des groupes de dimensions européenne et mondiale tandis que les groupes français (Bigard, Terrena, Cooperl pour les plus importants d'entre eux) sont loin d'être des

³⁴ D'après les données éditées par l'Observatoire de la formation des prix et des marges (OFPM).

acteurs majeurs dans ce concert³⁵. Il faut également citer les effets produits par l'embargo russe décidé en 2014 lequel est durement ressenti par la filière viande dans son ensemble.

De plus, les flux commerciaux sont fluctuants. A titre d'exemple, le marché chinois, aujourd'hui alimenté par des importations entre autres européennes (AIM y exporte des carcasses de porcs), peut dans quelques temps se refermer car la filière chinoise se structure, leurs grandes exploitations devant être opérationnelles dès 2017-2018.

De même, les coûts de production en matière d'élevage mais surtout ceux liés à la logistique et à l'abattage génèrent des flux commercialisation dont tirent parti certains pays européens et ce d'autant plus que le marché de la viande est de moins en moins encadré au niveau communautaire. Il existe donc des circuits d'achats d'animaux en France (en particulier en matière porcine) pour faire abattre ceux-ci en Allemagne où les abattoirs disposent d'une main d'œuvre étrangère, quoiqu'européenne, rétribuée nettement en dessous des conditions de rémunération pratiquées en France car alignée sur les conditions salariales et sociales de leur pays d'origine. A ce propos, dans un mémorandum rédigé en 2011, le syndicat national des industries de la viande (SNIV) estimait que 60 % des salariés des abattoirs outre-Rhin ne coûtaient que 7,5 euros par heure, net de charges, ce qui induisait par rapport aux structures françaises une distorsion évaluée comme étant de l'ordre de 5 à 10 centimes d'euros par kilo³⁶. Cependant, certains observateurs considèrent que ces ordres de grandeur apparaissent quelque peu surestimés.

- Une clientèle des abattoirs et des circuits de commercialisation segmentés.

Les abattoirs sont de moins en moins des équipements destinés principalement à l'abattage des animaux pour le compte d'autrui. Ils achètent pour eux-mêmes des animaux et proposent une transformation graduée de la viande. Ils entretiennent de ce fait des relations étroites avec les différents échelons de l'appareil de commercialisation. C'est pourquoi ils travaillent avec les éleveurs investis dans les circuits courts, avec des organisations de producteurs, avec les négociants en viande, avec la restauration collective, la grande distribution et les industries agroalimentaires et avec les bouchers. Il faut souligner que ces derniers constituaient naguère un maillon essentiel dans la commercialisation de la viande. Mais l'emprise grandissante de la grande distribution a eu pour effet de conduire cette profession à voir ses effectifs diminuer fortement ; ainsi est-on passé de 47 000 artisans bouchers-charcutiers en 1980 en France à moins de 18 000 aujourd'hui ! Plus récemment, la croissance des circuits courts (vente à la ferme) a également concouru à les concurrencer. De la sorte, leur part dans le marché de la viande est passée sous la barre des 20 % tandis que celle des GMS et des industries agroalimentaires est d'environ 70 % voire plus.

Par ailleurs, la restauration hors domicile représente désormais entre un quart et un cinquième de la consommation de produits carnés (tous modes de consommation confondus). De surcroît, les entreprises concernées s'approvisionnent pour les deux tiers de leurs besoins auprès d'élevages européens (allemands ou irlandais pour la majeure partie).

Consécutivement, les volumes absorbés par ces deux derniers acteurs de la filière (grande distribution et RHD) sont tels qu'ils les placent en situation de force dans la négociation sur les prix ce

³⁵ Ainsi, le groupe Bigard traite 2,5 fois moins de tonnes de viande que le groupe Vion, deux fois moins que Danish Crown alors que le groupe, Vion, leader européen, pèse 6,5 fois moins que JBS et quatre fois moins que Tyson Foods, leaders mondiaux !

³⁶ Sans compter une prise en charge de l'équarrissage par les Länder.

au détriment à la fois des abattoirs et *in fine* des éleveurs³⁷ sachant qu'aux quelques grandes centrales d'achats sont confrontés un nombre relativement important d'abatteurs et une multiplicité d'éleveurs lesquels pour une partie d'entre eux ne sont pas adhérents à des OP.

Par ailleurs, cette segmentation explique en partie pourquoi les abattoirs se subdivisent en trois catégories allant des structures de type industriel en relation avec la grande distribution, les entreprises agroalimentaires et la RHD en passant par des équipements de taille intermédiaire pour aboutir, en troisième lieu, à des abattoirs de petite taille en liaison étroite avec la demande locale ou plus largement régionale.

- Une offre de formation insatisfaisante et des difficultés de recrutement avérées

L'offre en formations spécifiques aux métiers des abattoirs est notoirement insuffisante. Il n'existe pas en effet de formation spécifique à l'abattage et les possibilités offertes en termes de préparation aux métiers des abattoirs ne reposent que sur celles en lien avec les métiers de la viande. Plus précisément encore, selon une récente étude de l'ERREFOM³⁸, le CAP industries agro-alimentaires, option ouvrier polyvalent du travail industriel des viandes, n'est pas proposé en Normandie. Il est en revanche enseigné en Bretagne et en Pays-de-la-Loire. Il y était souligné par ailleurs le fait que les qualifications étaient, sur les postes de production, peu élevées (75 % d'ouvriers) et que peu d'abattoirs avaient mis en place (en 2014) de systèmes de validation des compétences. Par ailleurs, la branche propose six Certificats de Qualification Professionnelle (CQP) auxquels encore peu d'abattoirs recourent. Les entreprises déploient surtout des procédures de formation en interne en sollicitant notamment des prestataires en formation³⁹.

26

Les professionnels de l'abattage et des métiers connexes insistent également de façon quasi-unanime sur les problèmes de recrutement qu'ils rencontrent pour compléter leurs effectifs du fait de l'attractivité très faible des métiers concernés. Dans l'étude précitée, il apparaissait que 7 abattoirs sur les 9 interrogés signalaient des difficultés de cet ordre. Il y était mentionné que les conditions générales de travail (froid, sang, horaires, pénibilité, ...) influaient défavorablement sur l'image de ces métiers, ce en dépit des améliorations apportées à la gestuelle et au port de charges et malgré des niveaux de salaires légèrement supérieurs⁴⁰ à ceux observés dans les industries agroalimentaires. Il va de soi que les événements récents intervenus dans quelques abattoirs, particulièrement choquants et condamnables, sont de nature à influencer plus négativement encore la représentation qu'a la population des activités et des métiers de la viande. En outre, les perspectives économiques de cette activité, en proie à des difficultés récurrentes, sont telles que leur faculté d'attirer des salariés s'en trouve affectée. Enfin, il apparaît qu'un tiers des salariés travaillant dans ces établissements a plus de cinquante ans ce qui pose dans les années à venir la question cruciale de leur départ en nombre et donc de leur remplacement.

³⁷ Voir à ce sujet le rapport d'information sénatorial déjà mentionné. Il souligne (en page 27) que la part du producteur dans le prix de la viande est passée de 52 % en 2000 à 46 % en 2010 tandis que celle de la transformation et de la distribution passait de 43 % à 49 %, la majorité de la marge brute revenant toutefois à cette dernière.

³⁸ Informations issues de l'étude réalisée par l'ERREFOM en 2014 sur « La filière viande en Basse-Normandie ; zoom sur les emplois dans les abattoirs ».

³⁹ A titre d'exemple l'ADOFIA

⁴⁰ En 2014, le salaire brut mensuel d'un ouvrier employé dans un abattoir était de 2 161 euros contre 2 069 euros dans la moyenne des IAA (cf étude ci-dessus mentionnée).

2.2. Plusieurs problématiques spécifiques aux structures d'abattage normandes

Si le sous-chapitre précédent a procédé au rappel des principales problématiques auxquelles les abattoirs sont en général exposés, il est nécessaire dans le cadre de la réflexion confiée par le Conseil régional au CESER de se pencher sur les problématiques spécifiques aux structures d'abattage présentes en Normandie. Au titre de ces problématiques, il faut tout d'abord citer la difficulté à établir des synergies entre éleveurs, abatteurs et distributeurs. Il faut également mentionner le niveau variable d'efficacité des différents équipements d'abattage normands. De même, la faiblesse apparente du dialogue entre abattoirs régionaux constitue un autre facteur de nature à fragiliser le maillage des équipements d'abattage normands. Enfin, les questions de l'avenir de la filière porcine et celle de l'abattage en région des chevaux doivent aussi être abordées. En revanche, plus spécialement dans le domaine de l'élevage avicole, il semble que des marges de croissance demeurent.

- Un dialogue et des synergies entre acteurs de la filière viande insuffisamment développés

Cette problématique affecte pour l'essentiel l'amont de la filière et plus particulièrement les éleveurs de viande bovine. Si des organisations de producteurs (OP) comme PRENOR (groupe coopératif Cap Seine), Terr'Élevage, UNEBIO, et d'autres participent en Normandie à l'organisation de la production bovine, il apparaît cependant qu'une partie encore conséquente (supérieure à un tiers) des éleveurs n'adhère pas à de telles structures collectives. Les conséquences de cet état de fait sont globalement dommageables :

- appropriation moindre par les éleveurs des évolutions en matière de techniques d'élevage et de débouchés ;
- production d'animaux présentant une hétérogénéité (de races, de conformation) telle qu'elle ne répond pas toujours à la demande des abattoirs ;
- inscription non prioritaire dans les plannings des abattoirs ;
- coûts de collecte élevés et ressentis par les éleveurs comme prohibitifs ;
- prix d'achat des animaux pouvant être moins élevés.

Cette difficulté des éleveurs à se regrouper pénalise l'ensemble des producteurs bovins. En outre, la production de petites quantités d'animaux de boucherie et le faible poids de certains d'entre eux (toutes espèces confondues) constituent un véritable handicap notamment en termes de coûts logistiques.

Ces problèmes sont souvent évoqués et contribuent sinon à un dialogue de sourds du moins à alimenter des motifs de discorde quasi-permanents entre éleveurs et secteurs aval. Les premiers considèrent que ce reproche de non adaptation de la production à la demande est en fait un argument utilisé pour acheter les animaux en dessous de leur réelle valeur. Les seconds affirment en revanche, qu'outre la perturbation des chaînes d'abattage, ces animaux ne correspondent pas aux besoins (races, conformations) des transformateurs de même qu'aux goûts des consommateurs. Ainsi, plutôt que des flux tirés, les abattoirs doivent écouler, plus difficilement, une marchandise qui correspond plus à des flux poussés.

Sans être à même de juger de la justesse des arguments des uns et des autres, le CESER considère que cette opposition de point de vue récurrente témoigne d'un dialogue insuffisant entre secteurs de

la filière viande bovine. Ce débat, récurrent, prend une importance cruciale à un moment où tant les éleveurs que les abattoirs connaissent des difficultés que l'on ne peut ignorer.

- Quelques unités d'abattage nécessitant un regain d'investissements et donc de modernisation

Il n'est pas ici question de juger de la qualité et de la modernité des outils d'abattage en région. Toujours est-il que quelques uns d'entre eux présentent des niveaux de mécanisation et d'automatisation sans doute perfectibles à la fois pour l'abattage et pour les services proposés en aval. En l'occurrence, la faiblesse des investissements réalisés par ceux-ci ces dernières années demeure un sujet de préoccupation même si la modestie des marges dégagées par cette activité explique pour partie ce constat. Dans l'absolu, cet état de fait ne pourrait revêtir qu'une importance relative mais la proximité d'unités d'abattage en Pays-de-la-Loire et en Bretagne, à l'efficacité industrielle reconnue et objets d'investissements parfois considérables, est de nature à générer des situations de concurrence qui pourraient à moyen terme se révéler délicates pour certains des établissements normands. De surcroît, la majeure partie en volume des achats pratiqués auprès des unités d'abattage étant réalisée, soit par la grande distribution, soit par l'industrie de la transformation agroalimentaire, on comprend sans difficultés que la notion de compétitivité et d'efficience doit être considérée comme primordiale.

Corrélativement, ces problématiques de modernisation peuvent contribuer à une poursuite des mouvements de restructuration et/ou de spécialisation renforcée des outils d'abattage.

Enfin, la question de la modernisation des équipements d'abattage rejoint celle du bien-être animal ainsi que celle de l'amélioration indispensable des conditions de travail, lesquelles sont dans les abattoirs plutôt difficiles.

- Un dialogue et des synergies entre abattoirs insuffisamment développés

Il n'existe pas à proprement parler d'instances de dialogue et de concertation entre abattoirs normands. Une commission interrégionale des abattoirs aux dimensions du Grand Ouest (Bretagne, Pays-de-la-Loire, Normandie) a été mise en place mais la périodicité de ses réunions laisse à désirer⁴¹ et sa vocation n'est sans doute pas de débattre des uniques problématiques normandes en matière d'abattage. Qui plus est, la prégnance des équipements bretons et ligériens et de certains grands groupes spécialisés dans l'abattage en leur sein peut constituer un facteur de déséquilibre pouvant influencer le contenu des échanges voire des orientations que cette instance pourrait être amenée à soutenir.

En ce qui concerne la Normandie, le constat peut être fait d'une situation de concurrence relative entre unités. Cette relativité tient à la fois à la présence d'unités relevant d'un même groupe (trois pour SOCOPA⁴², deux pour TERRENA⁴³, deux pour Webert et Ricoeur⁴⁴, deux pour SNV⁴⁵) et à des périmètres et à des clientèles amont et aval parfois différenciés. On pourrait même considérer que cette situation est plutôt favorable à l'établissement de partenariats et d'accords, soit durables soit temporaires, entre unités ou groupes comme ceux qui étaient intervenus entre les AIM et TEBA pour

⁴¹ Deux depuis son installation en 2014-2015.

⁴² Abattoirs de Coutances, de Gacé et du Neubourg.

⁴³ Abattoirs d'Alençon et de Villers-Bocage.

⁴⁴ Abattoirs de Cany-Barville et de Beuvillers.

⁴⁵ Abattoirs de La Chapelle d'Andaines et de Plumetot.

l'abattage d'agneaux. Pour autant, à de rares exceptions près, il semble que les structures d'abattage situées en région ne cherchent pas à développer des synergies, lesquelles pourraient pourtant leur procurer de même qu'à leurs clientèles des avantages (en offres de prestations ou d'ordre logistique) ou générer encore des économies.

- L'avenir de la filière porc de Normandie tributaire de présence d'un abattoir de dimension significative

Si la production porcine régionale demeure modeste comparée à celle des Pays-de-le-Loire et surtout de la Bretagne, elle n'en occupe pas moins une place importante au sein de la filière viande normande. Or, les problèmes rencontrés notamment par l'abattoir de Sainte-Cécile (50), temporairement surmontés au prix cependant d'une diminution de ses effectifs (de 373 emplois à 206) et d'une division par plus de deux de son activité, rendent circonspects quant à l'avenir de la filière porcine en région. Faute d'abattoirs aux capacités significatives, proposant des conditions susceptibles de convenir à l'ensemble des opérateurs, le développement d'une filière porcine de Normandie apparaît impossible. Cette problématique intéresse le secteur primaire régional mais aussi ceux de la transformation (salaison) et de la commercialisation.

- L'abattage des chevaux, un problème en Normandie de plus en plus prégnant

En 2015, seulement trois abattoirs en Normandie (Le Trait, Saint-Hilaire-du-Harcouët, Cherbourg-en-Cotentin) étaient en mesure de procéder à l'abattage des chevaux ; or la demande régionale est importante, non pour des raisons hippophagiques mais bien parce que le nombre d'équins demeurant en région est considérable (115 000). La Normandie est en effet la première région de France pour l'élevage équin. De la sorte, faute de sites en nombre suffisant et de débouchés, les chevaux en fin de vie sont promis le plus souvent à l'équarrissage, lequel n'est pas sans susciter des interrogations en termes de respect vis-à-vis de l'animal.

- Des possibilités insuffisamment exploitées d'accroître la production avicole

Comme cela a été évoqué de façon liminaire, la consommation de volailles ne cesse d'augmenter. Or les capacités de production des abattoirs avicoles régionaux sont loin d'être pleinement utilisées. Un développement raisonné et raisonnable de la production reste possible d'autant que le modèle économique de ces abattoirs s'accompagne d'une certaine proximité des élevages (maximum 100 km). Néanmoins, cela suppose des efforts en amont à la fois en termes de formation des éleveurs et de durée d'instruction des dossiers de créations et d'extensions d'élevage, ce sans pour autant réviser à la baisse les contraintes réglementaires et notamment environnementales en vigueur.

3. Préconisations et orientations favorables à la filière de l'abattage en Normandie

La Normandie dispose sur son territoire d'une vingtaine⁴⁶ d'établissements d'abattage, présentant la caractéristique d'être répartis de façon relativement satisfaisante sur l'ensemble du territoire. De plus, ces abattoirs offrent la particularité d'une grande variété de tailles, de spécialisations et de prestations proposées. Ces équipements demeurent toutefois exposés à un certain nombre d'aléas, certains conjoncturels, d'autres structurels et, pour ces raisons, souffrent d'une relative fragilité. Pour autant, le maintien de ce maillage en région apparaît au CESER indispensable et revêt à bien des égards un caractère stratégique.

Cette volonté de maintenir un tel maillage constitue la préconisation principale et fondamentale du CESER en réponse au questionnement du Conseil régional sur la problématique des abattoirs en Normandie. Cette préconisation ne peut se suffire à elle-même ; elle doit être étayée par un certain nombre d'orientations et de préconisations plus sectorielles. En l'occurrence, il est indispensable d'envisager une incitation soutenue à la modernisation des équipements d'abattage. Parallèlement, il faut en Normandie mener rapidement une réflexion avec l'ensemble des partenaires de la filière sur les conditions optimales d'intervention des pouvoirs publics en faveur des équipements existants ou des projets de création. Il est également indispensable d'encourager les démarches collectives et structurantes en amont et en aval des abattoirs. Enfin, il faut donner une inflexion nouvelle à certaines politiques publiques au profit d'une consolidation des abattoirs en région.

31

3.1. Maintenir le maillage actuel des abattoirs en Normandie : une ambition nécessaire

Le maintien du maillage actuel constitue à la fois une nécessité et une ambition. C'est une nécessité car les abattoirs sont des équipements charnières indispensables en amont à la préservation en Normandie d'activités d'élevage développées et, en aval, aux unités de transformation, de commercialisation et de services dans le domaine de la viande.

La question du maintien des structures d'abattage dépasse en effet largement le seul cadre de ces établissements. Il s'agit d'un enjeu global concernant l'ensemble de la filière viande régionale et susceptible de produire des répercussions non seulement économiques mais aussi de nature environnementale et d'aménagement du territoire. Autrement dit, le maintien d'activités d'élevages diversifiées et d'espaces enherbés⁴⁷, la préservation de certaines zones écologiquement fragiles sont à la fois tributaires de ces types d'équipement et constitutifs d'une chaîne de valeur considérable notamment en termes de transformation et de vente de viandes.

En outre, dans une région où la présence de signes distinctifs de qualité est notoire et participe étroitement à l'image positive véhiculée par le vocable Normandie, le risque d'étiollement de l'appareil d'abattage doit être regardé avec attention. Il est en effet indispensable de chercher à conserver l'ensemble des abattoirs actuellement en activité car de leur présence dépend l'existence

⁴⁶ Nombre incluant les abattoirs de volailles hors abattoirs fermiers.

⁴⁷ La Normandie est la première région de France pour la part des surfaces toujours en herbe.

et le développement des productions basées sur les signes de qualité ou d'origine. A titre d'exemple, il a fallu obtenir une dérogation pour conserver l'AOP Agneaux de pré-salé de la Baie de Somme en raison de la fermeture de l'abattoir de Domart-en-Ponthieu dans le département de la Somme.

C'est aussi une véritable ambition car un certain nombre de facteurs et de paramètres incitent à considérer que le contexte est préoccupant à court et à moyen termes. Plusieurs arguments viennent étayer cette affirmation :

- une sous-utilisation des moyens de production concernant la quasi-totalité des abattoirs régionaux (et extra régionaux), situation rendue plus cruciale encore par l'érosion continue des cheptels ;
- des évolutions de la consommation de viandes orientées quantitativement à la baisse et ce, semble-t-il, de façon durable, et qualitativement vers une segmentation marquée ;
- une concurrence intra et extrarégionale exacerbée par les constats précédents ;
- certaines structures d'abattage en situation de fragilité compte tenu de la compétitivité perfectible de leurs outils.

Il est impossible de méconnaître et de ne pas prendre en considération ces différents éléments d'appréciation lesquels peuvent peser négativement sur l'avenir de quelques unités aujourd'hui en situation de fragilité.

De surcroît, le CESER tient à rappeler qu'en Normandie une demi-douzaine d'abattoirs dépendant de groupes de dimension nationale voire internationale traite de l'ordre de 80 % de la production régionale de carcasses : SOCOPA-BIGARD (3 unités), TERRENA (2) et LDC-SNV (2). Ces abattoirs développent dès lors des stratégies globales, dépassant largement le cadre régional et s'appuient sur des activités de transformation et sur la fabrication de produits élaborés qui contribuent à les conforter économiquement.

32

Parallèlement, une quinzaine d'abattoirs (en incluant dans cet ensemble des abattoirs de volailles de tailles petite et moyenne) viennent compléter et structurer la carte régionale des abattoirs. Ils sont généralement multi-espèces, sous DSP ou privés, proposent des services et des prestations assez étendues à leurs clientèles elles-mêmes diversifiées. Sans doute plus ancrés dans les territoires, ils viennent utilement compléter l'offre des grands équipements d'abattage. Ils sont par ailleurs beaucoup plus accessibles aux dispositifs et aux aides régionales.

Au-delà de ces modèles économiques différenciés, le CESER entend, au travers d'un ensemble de préconisations et d'orientations, donner aux établissements et aux entreprises d'abattage présents en Normandie la possibilité d'une consolidation pour certains d'entre eux et d'un développement pour d'autres. Le CESER considère que la nécessité et l'ambition de maintenir le maillage actuel d'abattoirs en Normandie doivent reposer sur une recherche de complémentarités entre ces différents équipements.

En soutenant et en affirmant la nécessité de faire en sorte de conserver l'appareil d'abattage régional dans sa structuration actuelle, en tant qu'équipements participant à l'équilibre des territoires, le CESER adopte donc une vision volontariste et ambitieuse des possibilités d'évolution du nombre d'abattoirs en Normandie. Il considère qu'il s'agit déjà d'un objectif qui, sur le court et le moyen termes, exigera de la part de l'ensemble des acteurs (ceux de la filière viande, les collectivités locales

et, plus largement, les pouvoirs publics) un engagement fort et durable. Cette orientation n'exclut bien entendu pas la possibilité de voir émerger des outils intermédiaires (ateliers de découpe et de transformation, centres d'allotement, ...) ou encore des équipements créés sur la base d'investissements privés ou de Délégation de Service Public.

3.2. Mener une réflexion sur les conditions optimales d'intervention des pouvoirs publics en faveur des équipements existants ou des projets de création

Si le maintien et la consolidation du maillage actuel d'établissements d'abattage existant en Normandie constituent un objectif premier, il est également utile de réfléchir à d'éventuelles initiatives visant à le consolider ou à le compléter. Une telle réflexion équivaut à se poser la question de l'intervention ou non des pouvoirs publics en ce domaine. Si la problématique de l'accès des entreprises d'abattage aux aides publiques à l'investissement ne suscite peu ou pas de débat, il n'en est pas de même de celle de la création ou de la consolidation de ces mêmes outils avec le concours des collectivités.

Selon le CESER, plusieurs réflexions peuvent à ce propos être formulées en s'inspirant notamment de l'architecture des abattoirs en région.

Les abattoirs de grande capacité, propriétés de grands groupes, obéissent à des stratégies globales et disposent de suffisamment de moyens pour structurer ou restructurer leurs (moyens de) productions sur de vastes territoires excédant en général les périmètres régionaux. A la fois industriels agroalimentaires (ils abattent, découpent et vont jusqu'à réaliser des produits élaborés), partenaires commerciaux de la grande distribution, de la RHD et même exportateurs, ces grands groupes, par la puissance de leur logistique et de leur organisation commerciale, peuvent en quelque sorte s'affranchir de la plupart des contingences locales. De surcroît, leurs dimensions et leur structuration limitent leurs possibilités d'accéder aux dispositifs d'aides publiques.

En revanche, les abattoirs de tailles petite et moyenne présentent un profil territorial beaucoup plus marqué. Ils sont soit sous statut privé soit sous DSP, le plus fréquemment multi-espèces, et dispensent un éventail plutôt large de prestations. Ils sont aussi les plus fragiles et les moins en capacité de compenser les aléas du marché et surtout d'une consommation de viandes tendanciellement à la baisse. Mais ils jouent un rôle incontestable en matière d'aménagement et de maillage du territoire. Dès lors, qu'ils bénéficient de la part des pouvoirs publics d'un surcroît d'attention n'est en rien illégitime. La nécessité d'un accompagnement soutenu de ces équipements de proximité apparaît même au CESER comme éminemment souhaitable.

Cette question est sans doute, au sein de la réflexion sur les abattoirs, l'une des plus délicates à traiter. En effet, l'absence d'entreprises (en l'occurrence d'abattage) et/ou une offre déficiente en services adaptés sur un territoire étendu peuvent légitimer l'intervention publique en ce domaine, ce dans l'intérêt général des territoires et plus largement de l'économie régionale.

Plus prosaïquement, à la question de l'intervention publique, directe ou indirecte, plusieurs réponses sont possibles :

- constat définitif de non viabilité de la structure d'abattage et fermeture de celle-ci ;

- soutien annualisé à l'équipement seulement possible quand la structure en cause relève d'une Délégation de Service Public (DSP) ;
- soutien exceptionnel par achat d'actifs (immobiliers par exemple) pour soulager (temporairement) des difficultés de trésorerie ;
- disparition d'un établissement compensée par une ouverture d'un autre, naturellement mieux équipé, mais avec une localisation modifiée ;
- création de structures intermédiaires périphériques à l'abattage (ateliers de découpe et de transformation, services logistiques pour les animaux vivants et/ou pour les viandes), voire d'un nouvel équipement d'abattage.

Ces cinq possibilités correspondent toutes à des situations passées ou à des projets actuellement à l'étude en région, en l'occurrence ceux de Carentan (50) en substitution à Cherbourg-en-Cotentin, d'Argentan (61) et de Forges-les-Eaux (76).

Concernant plus particulièrement la consolidation voire la création d'abattoirs de dimension locale, alors que la tendance de fond est à la réduction de l'activité au sein de nombreux abattoirs et à la disparition de certains autres, généralement les plus petits, le CESER signale cependant dans plusieurs régions l'émergence voire la concrétisation de projets d'abattoirs de petite taille assez généralement adossés à des ateliers de découpe et de transformation. Ces initiatives sont surtout développées dans le Massif Central, dans le quart sud-est de la France⁴⁸ mais aussi à Flixecourt dans le département de la Somme (non loin d'Amiens et à relative proximité de la Normandie) ou encore en Vendée⁴⁹.

34

Ces projets trouvent leurs origines dans un contexte local particulier et notamment en raison de la faiblesse globale voire de l'absence d'équipements d'abattage sur des territoires étendus remettant en cause les activités mêmes d'élevage. Ils reposent le plus souvent sur de nouveaux modèles de gouvernance basés sur le partenariat et la gestion collective entre acteurs et, parfois, la participation des pouvoirs publics. Ils répondent enfin à une véritable demande de structuration de la filière courte. La palette de services proposée (y compris des ateliers de découpe, ...) est généralement large pour mieux prendre en compte les exigences des éleveurs en circuits courts et des petits détaillants (y compris de petites GMS).

Compte tenu des contraintes financières actuelles rencontrées par les collectivités, le CESER juge cependant indispensable que toute intervention publique, de quelque nature qu'elle soit, soit précédée d'une étude économique approfondie et que ses conclusions soient prises en compte. En insistant sur ce dernier point, le CESER rappelle que voici une dizaine d'années un abattoir a été créé à Vire nonobstant les mises en garde opérées par la quasi-totalité des acteurs. Cet abattoir a fermé ses portes moins d'une année après son inauguration !

Il insiste également sur la nécessité de voir tout projet de soutien ou de création être conditionné à l'existence d'engagements fermes d'utilisation de la part des parties prenantes (éleveurs, négociants, détaillants, ...). Il s'agit de connaître par anticipation le volume d'abattage sur lequel l'abattoir peut compter et d'associer les utilisateurs aux risques économiques encourus.

⁴⁸ En particulier dans les départements du Jura, de l'Ain, de la Haute-Loire, du Rhône, de l'Isère, de la Drôme, de Haute-Provence et du Gard

⁴⁹ Reprise par la coopérative COVIA (350 éleveurs) de l'abattoir de Challans en Vendée. Activité : 10 gros bovins par semaine.

Egalement, le recours à la Délégation de Service Public, parce qu'elle peut répondre positivement à certaines problématiques, n'est concevable qu'à la condition que la collectivité ou les collectivités concédantes (plusieurs intercommunalités au besoin) adoptent une politique d'investissement ou de co-investissement constante autrement dit réinjectent les loyers acquittés par le concessionnaire pour autoriser une modernisation régulière de l'outil. Cela suppose un dialogue permanent entre l'autorité concédante et le concessionnaire (comme c'est le cas à Saint-Hilaire-du-Harcouët).

Enfin, tout projet de création d'une nouvelle structure d'abattage se doit d'intégrer les éventuelles modifications de conditions de concurrence faites aux équipements préexistants. En l'occurrence, il est parfois plutôt souhaitable de continuer à soutenir un outil en relative difficulté plutôt que d'investir lourdement dans un nouvel établissement surtout si sa localisation est modifiée. Dans ce cas, sa création peut être de nature à modifier voire à déséquilibrer significativement les conditions d'exploitation des abattoirs situés dans une certaine proximité sans pour autant déterminer la viabilité à moyen et long termes de l'outil nouvellement créé. Le remède peut être parfois pire que le mal. Il est donc indispensable d'apprécier ces projets au regard de leur positionnement géographique au sein d'un bassin de production, de commercialisation et vis-à-vis des équipements préexistants.

Le CESER considère donc que les abattoirs sous DSP, même si cette formule a connu ces dernières années des vicissitudes (ce sont ces types d'équipements qui, pour l'essentiel, ont disparu), constituent une solution qui continue de présenter un réel intérêt. Sous réserve des précautions précédemment énumérées, du choix d'un gestionnaire de qualité et dans la mesure où ils sont implantés au cœur d'un bassin de production digne de ce nom, les abattoirs sous DSP peuvent contribuer au maintien en région d'un maillage satisfaisant en équipements d'abattages et favoriser un accroissement de l'offre de prestations généralement proposées à la clientèle des abattoirs.

3.3. Favoriser la modernisation et l'innovation dans les abattoirs régionaux

La modernisation des abattoirs normands est une nécessité non pas tant parce qu'ils souffrent en la matière de déficiences –certains sont même très bien équipés- mais bien parce que les équipements concurrents et géographiquement proches ne cessent d'améliorer leurs performances industrielles. Il y a donc une obligation à investir à laquelle il est d'autant plus difficile de répondre que les abattoirs dégagent en général de très faibles marges. En ce sens, le CESER croit indispensable d'accentuer les efforts d'innovation (sous toutes les formes possibles), de voir les abattoirs poursuivre leurs efforts d'investissement, de déployer une politique novatrice en faveur des démarches et des équipements utiles au bien-être animal et, enfin, de contribuer à l'amélioration de la performance énergétique des abattoirs.

- **S'inscrire plus encore dans un processus de recherche-développement favorisant l'innovation**

S'il est sans doute indispensable pour les abattoirs normands de poursuivre voire d'intensifier leur modernisation, ils doivent aussi développer un processus de recherche-développement favorable à l'innovation et s'inscrire ainsi véritablement dans la démarche d'abattoirs du futur. En ce sens, l'appel à projet lancé par le Commissariat Général à l'Investissement dans le cadre du deuxième

Programme d'Investissements d'Avenir (PIA2), appel à projet concernant l'abattage et la découpe⁵⁰ (date limite 9 janvier 2017) donnant accès à une enveloppe de 20 millions d'euros réservés à la reconquête de la compétitivité dans le cadre des priorités du plan industriel agroalimentaire, constitue une véritable opportunité. Les abattoirs normands, pris isolément ou de façon concertée, doivent s'attacher à participer à cette procédure. Or, il ne semble pas qu'à l'heure actuelle, il y ait eu des dossiers déposés ou en cours émanant d'abattoirs normands⁵¹. Il sera en revanche possible dès le 1^{er} janvier 2017 dans le cadre du futur PIA3 de soutenir des projets intéressant les abattoirs dans le cadre de la priorité « accélérer la modernisation des entreprises » ou encore du focus agriculture et agroalimentaire.

On peut regretter à cet égard que la Normandie ne dispose pas à l'instar des régions voisines d'un Centre de Ressources Technologiques (CRT) dédié dont la présence et l'action permettraient notamment aux abattoirs de tailles petites et moyennes de s'inscrire dans une démarche de recherche-développement.

L'innovation dans ce domaine d'activité est donc indispensable et la concurrence forte à laquelle les abattoirs sont confrontés doit les inciter à développer de véritables stratégies en ce sens. Il faut en outre souligner que désormais la concurrence entre abattoirs n'est plus seulement franco-française mais européenne.

La question de l'innovation est indissociable du maintien en région d'abattoirs susceptibles également d'accompagner les évolutions du travail et du marché de la viande. Cette innovation ne doit et ne peut pas seulement porter sur l'acte d'abattage et de primo-découpe. Elle doit concerner l'ensemble des métiers que les abattoirs sont amenés à pratiquer. Ainsi, la logistique, la diminution de la pénibilité et de la répétitivité gestuelle, le piéçage des viandes, leur présentation commerciale et leur traçabilité sont autant de domaines dans lesquels l'innovation peut intervenir et distinguer les abattoirs normands de leurs concurrents.

- **Accroître le niveau d'efficacité industrielle et technique des abattoirs en Normandie**

Sans être en capacité de juger avec précision du degré de modernité industrielle des abattoirs implantés en Normandie, la question des nécessaires évolutions techniques que ces derniers devront connaître ne peut être éludée. Les abattoirs restent encore, en Normandie comme ailleurs en France, une activité dont le niveau de mécanisation, malgré les progrès accomplis régulièrement, demeure largement perfectible. En ce sens, la poursuite des efforts d'investissement et donc de modernisation va dans le sens d'une plus grande efficacité et doit être considérée comme indispensable dans le moyen terme car, dans les régions voisines, un certain nombre d'abattoirs procèdent soit à des investissements de modernisation, soit même à des investissements de capacité.

On ne peut pas considérer à cet égard que les abattoirs ont pris le virage de l'automatisation et de la robotisation avec la même intensité que la plupart des autres activités industrielles. Il faut cependant reconnaître qu'une partie des tâches qui y sont accomplies nécessite l'intervention de la main de l'homme ; c'est le cas en particulier du désossage qui exige une dextérité gestuelle que peu de

⁵⁰ Plus précisément « Action : projets agricoles et agroalimentaires d'avenir (P3A) ».

⁵¹ Toutefois, du fait de la présence de six abattoirs en région relevant de groupes nationaux dont le siège social est extrarégional, il est possible que des dossiers concernant des établissements normands de ces groupes aient été traités et enregistrés au lieu des sièges sociaux.

machines à l'heure actuelle sont en mesure de proposer. En cela, les abattoirs demeurent, toute proportion gardée, des activités fortement employeuses de main d'œuvre.

Les investissements et les efforts de modernisation doivent tout d'abord concerner la partie abattage et primo-découpe. Les progrès accomplis en la matière sont permanents. Ils n'ont pas pour seuls objets d'accroître la productivité ; ils ont souvent pour effet d'engendrer des évolutions favorables à la diminution de la pénibilité sur les postes de travail qui reste une des caractéristiques des métiers exercés au sein des abattoirs. On peut ainsi citer l'apparition (en Allemagne notamment) de dispositifs de mécanisation de plus en plus élaborés. On évoque à ce propos le concept de « cobotique » (ou collaboration et robotique) avec l'intervention de dispositifs s'inspirant d'exosquelettes qui, outre le gain de productivité procuré, soulagent le travail des opérateurs en termes d'efforts fournis. Il faut à ce propos citer l'expérimentation lancée chez Holvia Porc à Laval (groupe TERRENA) en relation avec la région Pays-de-la-Loire et l'antenne régionale du Commissariat à l'Énergie Atomique (CEA Tech) visant la mise au point d'un appareillage comparable. De telles collaborations pourraient être également mises en œuvre en Normandie.

Si le souci de modernisation est pour les abattoirs un facteur de productivité et pour les salariés un facteur de sécurité et de qualité accrues, c'est aussi un élément indispensable à l'obtention des agréments sanitaires⁵² soit de droit commun, soit encore pour exporter et sans doute d'ici quelque temps pour accéder aux marchés de la restauration collective.

Plus généralement, l'accroissement du niveau d'efficacité des abattoirs régionaux passe également par une place accrue donnée aux préoccupations et aux actions de formation.

Enfin, il faut souligner que les collectivités territoriales, la Région en particulier, mettent à disposition des entreprises agroalimentaires un large éventail de dispositifs et de types de financement adaptés aux besoins des entreprises. En l'occurrence, les TPE, PME et ETI de ce secteur ont accès notamment aux aides que sont le prêt à taux zéro (pour les investissements en matériel), à la Prime Régionale à la Création d'Entreprise (PRCE) et aux garanties d'emprunt bancaire. Il faut ajouter que les entreprises relevant du secteur agricole pour certains de leurs investissements peuvent bénéficier des fonds européens (FEADER).

- **Contribuer à la maîtrise des coûts en énergie et en eau dans les abattoirs dans le cadre d'une démarche d'économie circulaire**

L'énergie et l'eau représentent le deuxième poste de dépenses des abattoirs. Si certaines des structures d'abattage situées en Normandie ont déjà investi dans la recherche d'économies dans leur consommation de fluides (électricité, gaz et eau) comme cela a déjà été le cas chez SOCOPA, TEBA ou ELIVIA, il semble utile de réaffirmer dans ce rapport-avis la nécessité de poursuivre ce type d'investissements lesquels induisent généralement des économies significatives (pouvant aller d'un quart à plus d'un tiers des dépenses concernées) et peuvent être l'occasion de réfléchir à des modifications dans l'organisation de la production. De la même manière, dans un souci accru d'économie circulaire et avec le recours à l'expertise de l'ADEME et de l'Agence de l'Eau, des solutions partenariales pourraient être envisagées avec des collectivités ou des acteurs privés pour

⁵² Il existe quatre niveaux de classement sanitaire des abattoirs. Une minorité d'abattoirs en région est située en classe C et D soit les niveaux les moins élevés. L'accès à la restauration collective sera bientôt seulement réservé aux établissements de niveaux A et B, ceux de niveaux C devant élever leur classification dans les meilleurs délais.

envisager des solutions innovantes d'alimentation et d'épuration des eaux ou encore de méthanisation.

- **Doter la Région d'une politique d'accompagnement à l'amélioration du bien-être animal dans les abattoirs**

Le bien-être animal est non seulement une question d'actualité mais aussi une indiscutable problématique de progrès à laquelle les abattoirs sont confrontés. De surcroît, l'impact des campagnes médiatiques actuelles est à ce propos tel qu'il est indispensable de prendre en considération cette question qui dépasse le seul cadre médiatique. Ses conséquences négatives sur l'évolution de la consommation de viandes sont d'ailleurs immédiatement perceptibles. Sur le plan même du bien-être animal, il apparaît donc nécessaire de progresser ; il serait également approprié de distinguer en la matière la Normandie et de le faire savoir. C'est pourquoi le CESER pense utile d'élaborer une politique régionale incitant et accompagnant les abattoirs dans une prise en compte améliorée du bien-être animal. Le concept d'abattoir du futur doit répondre et inclure cette préoccupation.

Cette politique pourrait concerner tant les domaines de la formation des personnels que le conseil et l'évolution de l'ensemble des équipements, de la bouverie aux équipements même d'abattage. Les outils de financement existent déjà pour l'essentiel mais il serait ainsi judicieux de les mettre au service d'une politique régionale dédiée sur laquelle ultérieurement il serait possible de communiquer. A ce propos, le CESER tient à formuler deux observations. D'une part, les services de l'Etat en charge de cette question se devront de participer de façon accrue à cette nécessaire évolution. D'autre part, une reprise du dialogue entre abattoirs et associations intervenant en faveur du bien-être animal (comme OABA) est souhaitable ce afin de réactiver l'échange sur les bonnes pratiques en ce domaine.

Ainsi, la détermination de modules de formation spécifiques à l'amélioration du bien-être animal doit être développée et structurée (amélioration notamment des référentiels). De la même façon, la prise en charge partielle de prestations d'audit et de conseil aux entreprises pour déterminer et évaluer les inflexions utiles en ce domaine (soit d'ordre comportemental, soit d'ordre matériel) pourrait être proposée.

3.4. Encourager les démarches collectives et structurantes en amont et en aval des abattoirs

Si la poursuite des efforts d'investissement dans les abattoirs apparaît indispensable pour maintenir leur compétitivité, il est utile de compléter cette orientation par la mise en œuvre de démarches collectives et de structuration à la fois en amont et en aval des abattoirs. Selon le CESER, il apparaît en effet nécessaire d'étoffer l'offre de services proposée par les abattoirs, d'envisager au besoin le déploiement d'équipements ou de services complémentaires à l'abattage, d'intensifier le dialogue et la structuration au sein de la filière bovine et de susciter la création d'une instance régionale des abattoirs normands.

- étoffer l'offre de services des abattoirs

Si la poursuite des efforts d'investissements dans les abattoirs pour demeurer compétitifs se révèle indispensable, il est sans doute utile de compléter cet effort par un élargissement de l'éventail de prestations et de services proposés par ceux-ci et par l'établissement de partenariats entre acteurs de la filière.

La problématique diffère quelque peu selon qu'il s'agisse de grands abattoirs ou d'abattoirs de tailles moyenne et petite.

Les abattoirs de grande dimension, compte tenu des spécificités déjà mentionnées dans ce document (spécialisation, adossement à des activités de transformation, connexion avec la grande distribution, ...) affichent une certaine réticence à traiter les demandes d'abattage émanant d'éleveurs et de détaillants proposant soit des faibles quantités d'animaux, soit des animaux ne correspondant pas précisément aux standards de l'abattoir et n'offrent que peu de prestations en aval de l'abattage.

Le CESER considère que ces réticences privent en quelque sorte les abattoirs concernés d'une forme d'ancrage territorial, de clientèles nouvelles, de volumes et de recettes complémentaires. Tout en reconnaissant pour les abattoirs concernés le caractère quelque peu perturbateur de cette demande, le CESER estime que ces derniers gagneraient cependant à mieux la prendre en compte. De surcroît, cette amélioration de l'offre d'abattage (y compris en matière d'abattage d'urgence⁵³) présenterait au plan macroéconomique des avantages dont au moins deux doivent être cités. D'une part, cette offre étendue d'abattage (voire de transformation) éviterait aux éleveurs et négociants de faire accomplir à leurs animaux des distances (et donc à des durées de transports) parfois considérables, ce qui n'est pas sans conséquence en termes de coût et de bien-être animal. D'autre part, cette prise en compte de la demande d'abattage dans sa diversité pourrait éviter de voir naître des projets de petites unités d'abattage, susceptibles de générer des déséquilibres et dont la viabilité à court et à moyen termes demeurent incertaine.

Les abattoirs de tailles petite et moyenne présentent généralement la particularité d'être multi-espèces, plus ouverts aux clientèles diverses et de proposer à l'aval de leur activité d'abattage une plus grande gamme de prestations. Toutefois, certains d'entre eux souffrent d'une relative fragilité ce en raison de tonnages traités plus ou moins limités, d'investissements retardés, de capacités financières parfois insuffisantes pour s'adapter à des réglementations sans cesse en évolution, ...

Leur consolidation et, pourquoi pas, leur développement restent tributaires d'une offre de services élargie qui les distingue des grands abattoirs. Il convient donc que ces abattoirs « territoriaux » cherchent à étendre et à améliorer leur offre de services y compris dans le domaine de la traçabilité (notamment dans le domaine du bio pour en particulier le sang et les abats). C'est en cultivant cette plus grande intrication avec le tissu économique loco-régional et en répondant plus aisément à la demande d'un grand nombre d'opérateurs locaux comme les éleveurs en circuits courts, les bouchers-charcutiers détaillants, certaines GMS (pour leur rayon vente à la coupe), la RHD (celles des collectivités locales par exemple) qu'ils pourront tirer parti de leurs différences. Même si cette clientèle, hétérogène, n'est pas en termes de volume potentiel comparable avec la grande distribution et les industries de transformation, elle n'en demeure pas moins représentative de la

⁵³ L'abattage d'urgence constitue un véritable service rendu aux éleveurs. Il permet, notamment dans le cas de blessures accidentelles, d'éviter à l'animal des souffrances prolongées (et l'équarrissage) et contribue à limiter l'importance de la perte financière.

qualité et de la diversité des modes de production et de commercialisation au sein des différents territoires constituant la Normandie.

Pour ce qui concerne les services proposés par les abattoirs, ceux-ci peuvent concerner l'amont (notamment la logistique) et l'aval. Dans ce dernier domaine, la demande des éleveurs en circuits courts concerne souvent des formes de troisième et de quatrième transformations (steak haché, produits élaborés, ...) ou encore la mise à disposition de services de stockage réfrigéré (pour la maturation des viandes) voire de surgélation (pour mieux gérer les abats et l'équilibre matière). Il importe véritablement que cette demande soit mieux prise en compte à l'instar en particulier de ce que proposent déjà certains d'entre eux.

- **Examiner les possibilités de créer des équipements ou des services complémentaires à l'abattage**

La mise à disposition d'équipements ou de services complémentaires à l'abattage constitue non seulement une opportunité mais aussi un réel besoin au niveau régional.

La question de la logistique et plus particulièrement des centres de regroupement et d'allotement, au sein de l'activité d'abattage, est une préoccupation constante pour l'ensemble des acteurs de la filière viande. Elle revêt une importance particulière pour les éleveurs qui, individuellement, adressent aux abattoirs de faibles nombres d'animaux voire des animaux à l'unité.

Les centres d'allotement présentent plusieurs avantages. Ils autorisent sur un périmètre pertinent une connaissance améliorée des flux d'animaux à abattre, une optimisation de la collecte et du transport de ceux-ci et une baisse des coûts pour l'ensemble des acteurs. Ils facilitent également l'insertion des animaux dans le planning de fonctionnement des abattoirs, offrent en outre l'avantage de consolider des équipements d'abattage existants et pourraient contribuer à limiter les flux d'animaux sortants de la Normandie. Ils peuvent même produire des effets positifs sur les niveaux de prix pratiqués par les abattoirs vis-à-vis des éleveurs en limitant les transactions portant sur des animaux en faible nombre ou à l'unité, lesquelles parfois tirent les prix vers le bas.

Plusieurs observations doivent cependant être formulées. Il faut tout d'abord analyser précisément les besoins au sein de certains territoires de créer de telles structures logistiques. Il ne faut pas oublier que les négociants en animaux de boucherie rendent déjà ce type de service. Elles exigent ensuite un niveau d'organisation, de prévision et de gestion des flux particulièrement élaboré et ce d'autant plus que la collecte des animaux, compte tenu du caractère disséminé des élevages, peut être assimilée à une forme de cueillette. Il faut également financer ces plates-formes ce qui exige que les acteurs intéressés par le projet (le plus souvent des abattoirs mais aussi des éleveurs, des bouchers) se regroupent pour contribuer contractuellement à leur financement par ailleurs pouvant bénéficier de crédits publics et européens (jusqu'à 40 % du montant total du projet). Il faut enfin que les engagements d'utilisation des parties prenantes soient fermes et donc respectés.

Enfin, le CESER souligne que si un centre d'allotement draine durablement des flux d'animaux de boucherie et fait donc la preuve de son utilité, il constitue une base sérieuse pour étudier et envisager à terme la création d'une structure d'abattage de petite taille à l'image de celles qui existent déjà en Normandie.

Au titre des équipements complémentaires aux abattoirs, il est également possible de citer les plates-formes de services offrant tous les outils de la valorisation de la viande. Ce sont des dispositifs particulièrement adaptés aux circuits courts et basés sur un investissement collectif des utilisateurs. Ils peuvent autoriser la découpe et la transformation chaude et froide de la viande, proposer des box dédiés à la maturation des viandes de même que des unités de surgélation et de décongélation. De tels équipements peuvent bénéficier de soutiens européens (dans la mesure cependant où ils nécessitent la construction de locaux neufs).

La solution des unités mobiles d'abattage (UMA) est régulièrement évoquée. Elle comporte un certain nombre d'avantages et dont celui notamment de répondre aux particularismes de certaines exploitations (éloignement relatif, faibles quantités d'animaux à abattre, ...); corrélativement, elle permet d'éviter le transport d'animaux et contribue donc à leur bien-être. Toutefois, l'abattage des bovins est exclu pour des motifs infrastructurels (poids élevé de l'animal, espace vertical nécessaire, volume des déchets, ...).

A l'heure actuelle, cette solution, développée en quelques endroits du territoire, paraît surtout répondre à des problèmes spécifiques d'abattage ovin comme ceux posés en particulier à l'occasion de fêtes religieuses. Il s'agit donc d'installations temporaires déployées pour éviter les problèmes sanitaires que peut susciter l'abattage hors réglementation d'ovins en grand nombre. Néanmoins de tels équipements nécessitent des investissements assez lourds (surtout si leur utilisation est réduite), la disponibilité des services de contrôle, une logistique appropriée, une connexion aux réseaux (eau, électricité) et un traitement des effluents de même que l'évacuation du cinquième quartier (sang, cuir, sabots, os, ...). Le CESER considère à ce propos qu'il est indispensable d'analyser préalablement la viabilité économique et technique de ce type de dispositif comme de ceux proposant des solutions d'abattage en plus grande proximité des lieux d'élevage.

En l'occurrence, le CESER estime que ces différents types d'équipements (centres d'allotement, plates-formes de services, ...), pourvu qu'ils fassent l'objet d'études préalables de viabilité économique et d'engagements fermes d'utilisation et de participation (financière) de la part des opérateurs intéressés, devraient être pris en compte par le Conseil régional et les collectivités locales concernées comme autant d'équipements susceptibles de contribuer à maintenir des activités d'élevage et de commercialisation dans les territoires les moins bien desservis et dotés en abattoirs.

- **Intensifier le dialogue au sein de la filière viande bovine**

Les abattoirs constituent une activité charnière, à l'interface des activités d'élevage et des activités agroalimentaires et de distribution de la viande. Pour cette seule raison, leur avenir et leurs perspectives de maintien ou de développement sont pour partie tributaires d'une prise en compte collective des exigences et des contingences que connaissent ces équipements. Autrement dit, une partie des solutions pouvant être mises en œuvre au profit du maintien du maillage actuel des abattoirs en Normandie passe un dialogue accru au sein de la filière viande régionale.

Le CESER considère à ce propos que plusieurs axes de réflexion sont en la matière envisageables.

Il semble tout d'abord utile au CESER d'intensifier le dialogue et la structuration entre éleveurs au sein de la filière viande bovine. Ce dialogue peut être mis à profit notamment pour contribuer à déterminer et à tendre vers des standards d'animaux (sans pour autant uniformiser) correspondant le mieux possible aux marchés. En l'occurrence, à l'exception des taurillons, les animaux proposés (y

compris les vaches de réforme) offrent parfois une telle variété de conformation et de races que le travail de certains abattoirs (les plus importants d'entre eux) et les débouchés peuvent s'en trouver affectés. Selon certains observateurs, on observe plus en ce domaine des flux poussés que des flux tirés.

Egalement, les éleveurs dans le domaine bovin doivent chercher plus encore à rejoindre des Organisations de Producteurs (OP), lesquelles peuvent les accompagner dans leurs démarches et, surtout, favoriser le regroupement de l'offre d'animaux vis-à-vis des abattoirs et des circuits de commercialisation. La création de telles structures, très pratiquée dans d'autres productions animales (porcs, volailles), devrait être encouragée et accompagnée par les organisations professionnelles. Une telle orientation pourrait notamment contribuer à rééquilibrer les termes de la négociation commerciale entre éleveurs et abattoirs. De tels engagements imposent naturellement une réelle régularité dans la fourniture d'animaux de même que des choix de races et de conformation préétablis et respectés. UNEBIO, OP nationale née d'une initiative normande, obéit par exemple à ces objectifs pour les productions animales bio.

Une appropriation plus poussée de ces préoccupations de la part de la profession bovine serait susceptible dans le moyen terme de faire évoluer favorablement la relation entre éleveur et abatteur.

Dans ce même ordre d'idées, la recherche de partenariats et la passation de contrats bipartites, ou mieux encore tripartites⁵⁴, entre les différentes parties prenantes des filières viande est à promouvoir.

42

Dans sa partie liminaire, l'avis du CESER mentionne l'existence d'une commission interrégionale des abattoirs, présidée par le Préfet de la Région Bretagne et réunissant les représentants des abattoirs des trois régions de Bretagne, Pays-de-la-Loire et Normandie. Cette structure ne semble pas caractérisée par une vitalité débordante (deux réunions depuis sa création). Le CESER considère à cet égard qu'il serait probablement utile d'envisager au niveau régional la mise en place d'une instance des abattoirs, au sein par exemple d'Interbev (interprofession de la filière viande), et qui réunirait les responsables des abattoirs régionaux avec, selon les problématiques abordées, des élus locaux (pour tenir compte des préoccupations de maillage territorial) ou encore des représentants des éleveurs ou des consommateurs. Il apparaît en effet au CESER indispensable de voir les responsables de ces équipements définir des approches partagées des problématiques auxquelles ils sont confrontés, de mutualiser certains équipement ou services, d'élaborer enfin des stratégies communes et offensives.

Pour compléter cette dernière préconisation et aller dans le sens d'une structuration plus aboutie, le CESER pense souhaitable que la Région impulse la mise en place d'un cluster autour des métiers de la viande et des consommations futures afin d'être proactif vis-à-vis du marché, de mieux valoriser l'image normande et de mettre tous les partenaires en synergie. Le marché de la viande va encore évoluer, la création d'un cluster devrait permettre d'anticiper, de saisir les opportunités face aux changements de comportements et de perception de la qualité.

⁵⁴ Comme dans le cas de l'accord passé avec le groupe Mac Donald, sachant que dans le cas de cet accord les abattoirs, en l'occurrence le groupe SOCOA-Bigard, prennent à leur charge l'équilibre matière. Plus régional, l'accord passé sous l'égide de l'association « Local et Facile » rassemble des éleveurs de la section bovine de CAPSEINE, l'abattoir SOCOA du Neubourg et la cuisine centrale de Rouen.

3.5. Soutenir (hors aides financières) les abattoirs dans leur processus d'adaptation

L'intervention des pouvoirs publics en faveur des abattoirs ne saurait se limiter au seul déploiement d'aides de nature financière. D'autres domaines d'action doivent être pris en considération qu'il s'agisse du renforcement des services vétérinaires, des évolutions nécessaires de l'abattage rituel, d'une offre de formation plus adaptée ou, enfin, d'un effort des collectivités dans le domaine de la restauration collective.

- **Redonner aux services de contrôle et d'inspection vétérinaires les moyens d'accomplir pleinement leurs missions**

Les événements intervenus en 2016 (et avant) au sein d'abattoirs et d'élevages, mettant en cause la question du bien-être animal, ont donné à la problématique du contrôle et de l'inspection vétérinaires une actualité et une acuité incontestables. Force est d'admettre que, faute d'effectifs adaptés, les inspections des abattoirs se sont progressivement concentrées sur la surveillance sanitaire aux dépens sans doute du bien-être animal. Ainsi, entre 2007 et 2011, les services vétérinaires sont ainsi passés au niveau national de 1 650 à environ 1 400 personnes⁵⁵. Depuis 2013⁵⁶ cependant, le Ministère a gelé les réductions d'effectifs et entrepris de créer 60 postes par an, ce jusqu'en 2017. Les effectifs restent toutefois en limite de capacité pour accomplir toutes les tâches demandées et ce particulièrement pour ce qui a trait au bien-être animal.

En soulignant ces insuffisances, le CESER n'entend pas jeter le discrédit sur les abattoirs mais il considère que les incidents dommageables intervenus dans certains d'entre eux sont aussi la conséquence d'une carence en matière de contrôle, celle-ci étant imputable à la puissance publique. Ces événements suscitent chez les citoyens-consommateurs des sentiments partagés qui se traduisent de façon quasi-simultanée et durablement par une perte de confiance et, plus prosaïquement, par des baisses dans la consommation de viande impactant évidemment l'ensemble de la filière dont les abattoirs.

Le CESER insiste pour que les corps d'inspection et de contrôle concernés retrouvent progressivement les moyens suffisants pour accomplir leurs missions en insistant sur une prise en compte accrue de la problématique de bien-être animal.

- **Donner à la question de l'abattage rituel des réponses satisfaisantes en région**

La question de l'abattage rituel prend une importance croissante tant en termes de débat de société que de volumes d'animaux de boucherie concernés. Comme cela a déjà été précisé, l'abattage rituel peut légalement être opéré sans étourdissement préalable (Code rural article R214-70 et règlement communautaire applicable dès le 1^{er} janvier 2013). Certains pays scandinaves, la Pologne et aux Pays-Bas (dès le 1^{er} janvier 2017) s'y refusent et certains abattoirs en Normandie, agréés pour l'abattage rituel, n'acceptent d'abattre les animaux que sous condition d'étourdissement préalable, décision dont il conviendrait de s'inspirer en France. Outre les questions de morale, de bien-être et de souffrance de l'animal, qui sont manifestes, se posent avec l'abattage rituel les problèmes de la transparence et de l'information sur les conditions d'abattage et l'origine des viandes mises en vente. En effet, une partie significative des quantités de viandes ainsi abattues est commercialisée

⁵⁵ En Normandie, en 2016, les effectifs des cinq DDTP étaient de 81 équivalents temps plein affectés à l'inspection en abattoirs des animaux de boucherie et globalement de 285 (y compris en contrôle dans le domaine végétal).

⁵⁶ Le scandale des lasagnes à la viande de cheval a eu pour effet à cette date de créer un « électrochoc ».

au-delà du circuit traditionnel de vente Halal et Casher et ce sans que l'éleveur, le détaillant et le consommateur en soient informés.

Le CESER souhaite que la commission d'enquête parlementaire sur les conditions d'abattage des animaux de boucherie prenne en considération cette question et qu'elle fasse des propositions au Gouvernement susceptibles de contribuer à la clarification de ce débat, à l'information du consommateur et à la prise en considération du bien-être animal.

Il propose donc que sur cette question les abattoirs de Normandie adoptent des pratiques uniformes et en particulier pratiquent l'abattage précédé de l'étourdissement (y compris pour les volailles). De surcroît, une attention toute particulière devra être portée sur l'information de l'ensemble des parties prenantes et en particulier des consommateurs sur la méthode d'abattage de la viande. Une telle volonté de transparence ne pourrait produire que des effets positifs auprès notamment des consommateurs et distinguer les abattoirs normands par la qualité accrue de leurs pratiques.

- **Amplifier le recours à la formation au sein des abattoirs**

Si le secteur de l'abattage tire insuffisamment parti des dispositifs de formation mis à sa disposition, il faut cependant rappeler qu'il n'existe pas de formations correspondant au travail spécifique en abattoir. Les formations existantes sont celles en lien avec les métiers de la viande et, de surcroît, le CAP industries agro-alimentaires, option ouvrier polyvalent du travail industriel des viandes n'est pas proposé en Normandie⁵⁷. Par ailleurs, si la branche propose six Certificats de Qualification Professionnelle, il semble que le déploiement de ceux-ci dans les entreprises gagnerait à être intensifié. Il convient également de souligner que l'enseignement des métiers de la boucherie-charcuterie repose plus aujourd'hui sur une transmission des savoirs calqués sur les besoins de la grande distribution lesquels sont d'un niveau de compétence moindre qu'en entreprise artisanale.

Plus généralement, le CESER souhaite vivement qu'un Institut de Formation Régional des Industries Alimentaires (IFRIA) soit implanté en Normandie. Pratiquement présent dans toutes les régions françaises, cet organisme intervient à tous les niveaux et modes de formation dans le domaine alimentaire et pourrait ainsi utilement compléter et renforcer l'appareil et les dispositifs de formation concernés en région.

Face aux problèmes de recrutement, de pénibilité et de perspectives limitées d'évolution dans les entreprises, qui pèsent lourdement sur l'attractivité déficiente des métiers de l'abattage, les entreprises concernées doivent prendre conscience de cette nécessité d'agir tant sur la modernisation de leurs outils (à des fins entre autres de diminution de la pénibilité) que sur la formation. A ce propos, les politiques de formation mises en place par le Conseil régional (à travers par exemple le dispositif « une formation-un emploi ») peuvent être sollicitées par les entreprises d'abattage.

Une réflexion sur la découverte par les jeunes des métiers de l'abattage, sur la mise en place de formations spécifiques (avec mise en situation), sur l'échange de bonnes pratiques en matière de recrutement⁵⁸ et sur l'accès aux CQP de la viande doit également être initiée d'autant que les années à venir vont être marquées par des départs en retraite en nombre dans ce secteur (de l'ordre de 25

⁵⁷ Informations issues de l'étude réalisée en 2014 sur la filière viande en Basse-Normandie par l'ERREFOM.

⁵⁸ Voir à ce propos, la méthode de recrutement par stimulation mise en œuvre à SOCOPA Coutances en liaison avec Pôle Emploi. (source : Normandinamik juin 2016 ; CCI de Normandie).

% des effectifs sur les cinq à dix ans à venir⁵⁹). Il faut signaler cependant que la profession, consciente de ces difficultés, entreprend des opérations globales tendant à donner aux métiers de la viande en général et de l'abattage en particulier une image plus favorable. En l'occurrence, la profession mène actuellement l'opération « Made in viande » mêlant rencontres, visites d'entreprises, entretiens avec des professionnels, information sur les formations. De telles opérations, à la condition de s'inscrire dans le long terme, peuvent porter leurs fruits à l'instar des opérations de communication déjà menées avec un certain succès⁶⁰ par les organisations professionnelles de la boucherie-charcuterie.

Cette opération est d'autant plus nécessaire que l'actualité montre une facette des activités d'abattage qui est de nature à affecter négativement tant les métiers de la viande que la consommation même de viande.

Plus largement, des efforts de formation, que la Région se doit d'accompagner, devront également concerner les professions d'élevage et en particulier le domaine de l'élevage avicole. En l'occurrence, au sein de la filière viande, il s'agit du seul secteur en croissance. Or il n'existe pas en Normandie de formation à cette spécialité en lycée agricole.

- Favoriser la consommation de viandes produites localement

Les collectivités publiques, par le truchement de leurs services de restauration (écoles primaires, collèges et lycées, maisons de retraite, restaurants administratifs, cuisines centrales communales ou intercommunales, ...) et le secteur privé (restaurants d'entreprise, ...) peuvent jouer un rôle significatif au profit de la filière viande. Ils peuvent ainsi favoriser et encourager l'approvisionnement de leur restauration hors foyer en pièces de viandes d'origine loco-régionale et, de la sorte, contribuer à l'activité des abattoirs normands. Certains équipements régionaux, comme celui du Neubourg, consacrent une partie de leur activité à ce segment d'activité.

Il faut signaler que, malgré quelques initiatives remarquables (par exemple celle de l'association « Local et Facile » en liaison avec SOCOPA, de la coopérative CAPSEINE ou encore d'Éleveurs de Normandie –EDN-), le degré d'approvisionnement de la restauration collective publique en région reste encore peu élevé. L'étude réalisée en 2015 par le CESER d'ex Basse-Normandie souligne et déplore cet état de fait. Malgré les dispositifs déployés (Inter Bio Normandie Services, Agrilocal 14, 50, 61 et 76 et d'autres plus locaux), la part de l'approvisionnement en circuits courts ou de proximité dans la restauration collective publique régionale demeure pour le moins largement perfectible. Plusieurs facteurs motivent cette situation. Tout d'abord, il faut citer la question de l'équilibre matière qui peut poser des problèmes si l'animal est acheté entier. Ensuite, la complexité des procédures liées aux marchés publics reste de mise (malgré des allègements récents) et peut constituer un obstacle. Enfin, une relative réticence de la part des gestionnaires (qui sont personnels Etat dans les lycées et les collèges) contribue également à expliquer cette situation, ces derniers préférant traiter les marchés plus importants et d'un seul tenant. Dans cet ordre d'idées, il importe de faire en sorte que les parties prenantes apprennent mieux à connaître leurs contraintes respectives.

Le Conseil régional, en particulier avec les lycées, peut développer en la matière une politique exemplaire. La diffusion renouvelée du guide des bonnes pratiques réalisé en septembre 2015 par le Conseil régional de l'ex Basse-Normandie pourrait à cet égard contribuer à favoriser plus encore la

⁵⁹ Selon l'INSEE sur une base de calcul datant de 2012 (INSEE Analyses n° 3 –février 2013)

⁶⁰ On constate suite à ces opérations de communication une hausse des recrutements en particulier en matière d'apprentissage (+ 28 % en deux ans).

mise en œuvre de telles démarches d'autant qu'il est possible réglementairement de prendre en compte les «performances en matière de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture »⁶¹.

Plus généralement, il est indispensable que l'ensemble des collectivités publiques normandes s'inspire de cet exemple et développe plus encore dans les structures de restauration qu'elles ont sous leur responsabilité un recours accru à un approvisionnement en viandes locales et régionales abattues et élaborées dans les équipements d'abattage et de transformation situés en Normandie. Le CESER insiste donc pour que des actions de sensibilisation soient menées auprès des responsables de l'approvisionnement des établissements relevant des collectivités publiques de la région avec, au besoin, la fixation d'objectifs de résultats.

SYNTHESE DES PRECONISATIONS ET ORIENTATIONS EN FAVEUR DE LA FILIERE ABATTAGE EN NORMANDIE

Au travers de ce rapport-avis, le CESER a voulu élaborer un ensemble de préconisations, certaines d'ordres général et stratégique, d'autres plus techniques et sectorielles, visant au maintien d'un maillon essentiel de la filière viande en Normandie, en l'occurrence les abattoirs. Cinq grandes catégories de préconisations sont ainsi proposées.

Maintenir le maillage actuel des abattoirs en Normandie : une ambition nécessaire

Cette première préconisation est d'ordre général ; elle constitue à la fois une ambition et une nécessité surtout si l'on se place sous l'angle de l'aménagement du territoire et du maintien dans sa globalité de la filière viande en Normandie.

Mener une réflexion sur les conditions optimales d'intervention des pouvoirs publics en faveur des équipements existants ou des projets de création

Inéluctablement et compte tenu des évolutions structurelles et conjoncturelles, l'intervention des pouvoirs publics pour accompagner en particulier les abattoirs de tailles moyennes et petites apparaît utile. Néanmoins, elle doit être envisagée avec discernement et suppose la mise en place de partenariats et d'engagements fermes de la part des parties prenantes. La solution de la Délégation de Service Public (DSP) peut en ce domaine constituer une voie possible surtout si la ou les collectivités participent régulièrement à la modernisation de l'outil en réinjectant dans celui-ci les loyers acquittés par le concessionnaire.

Favoriser la modernisation et l'innovation dans les abattoirs régionaux

Moderniser constamment les équipements des abattoirs est une autre nécessité incontournable. Leur efficacité et leur rentabilité en dépendent. En ce sens, plusieurs orientations doivent être déployées :

- s'inscrire plus encore dans un processus de recherche-développement favorisant l'innovation en cherchant à y associer les abattoirs de tailles moyenne et petite.

⁶¹ Décret 2011-1000 du 25 août 2011

- accroître le niveau d'efficacité industrielle et technique des abattoirs
- contribuer à la maîtrise des coûts en énergie et en eau dans les abattoirs dans le cadre d'une démarche d'économie circulaire
- doter la Région d'une politique d'accompagnement à l'amélioration du bien-être animal dans les abattoirs. Cette préconisation, outre le respect que l'on doit porter aux animaux de boucherie, vise à distinguer positivement les abattoirs régionaux et à contribuer à la reconnaissance de leur qualité.

Encourager les démarches collectives et structurantes en amont et en aval des abattoirs.

Il s'agit là de compléter les actions proprement techniques de modernisation par des démarches soit collectives, soit favorables à un élargissement de l'offre aval des abattoirs.

- étoffer l'offre de services proposée par les abattoirs ; pour se donner un supplément d'attractivité, les abattoirs doivent ainsi proposer une gamme de services plus étendue et conforme à la demande d'une clientèle de plus en plus hétérogène : pièçage adapté, maturation surgélation, traçabilité renforcée, ...
- examiner les possibilités de créer des équipements ou des services complémentaires à l'abattage. Les possibilités de créer des centres de regroupement et d'allotement, des plates-formes de services voire des dispositifs d'abattage itinérants doivent faire l'objet d'une réflexion.
- intensifier le dialogue au sein de la filière viande bovine. En l'occurrence, une structuration accrue de l'élevage de bovins-viande est indispensable notamment par un recours plus intense aux Organisations de Producteurs (OP). De même, la passation de contrats bipartites avec les abattoirs voire tripartites avec la distribution est souhaitable. Enfin, la mise en place d'une instance favorisant au niveau régional un dialogue inter-abattoirs devrait être envisagée, la Région pouvant même impulser la mise en place d'un cluster autour des métiers de la viande et des consommations futures.

Soutenir (hors aides financières) les abattoirs dans leur processus d'adaptation

Il s'agit d'un ensemble de préconisations visant l'environnement des abattoirs.

- redonner aux services de contrôle et d'inspection vétérinaire les moyens d'accomplir pleinement leurs missions.
- donner à la question de l'abattage rituel des réponses satisfaisantes. Avec la préconisation précédente, le passage souhaitable à l'étourdissement préalable pourrait contribuer à apaiser les débats actuellement ouverts.
- amplifier le recours à la formation au sein des abattoirs. Une offre de formation plus adaptée et la création en région d'un Institut de Formation Régional des Industries Alimentaires (IFRIA) viendraient utilement répondre aux besoins observés dans le secteur des abattoirs, par ailleurs affectés par des problèmes de recrutement.
- favoriser la consommation de viandes produites localement. Un approvisionnement de la restauration hors domicile (RHD) notamment publique par un recours accru aux viandes et aux abattoirs régionaux contribuerait à la consolidation de ces derniers.

Conclusion

La présence et le maintien d'un maillage adapté abattoirs en Normandie sont nécessaires et doivent être considérés en tant que tels comme une véritable ambition. Celle-ci dépasse d'ailleurs le seul cadre des équipements d'abattage et doit s'appliquer à l'ensemble de la filière viande. En l'occurrence, si les abattoirs exigent de la part des pouvoirs publics et des acteurs de la filière une attention soutenue, il convient également d'insister sur l'importance de conserver en Normandie un secteur de l'élevage suffisamment dimensionné. Le maintien des abattoirs en région est en effet étroitement tributaire de ces activités et une diminution des différents cheptels occasionnerait très probablement des répercussions négatives sur les activités régionales d'abattage.

En cela, la question du maintien des abattoirs procède d'une vision plus globale et d'un véritable enjeu d'aménagement du territoire avec des déclinaisons économiques, sociales et environnementales.

Non seulement l'activité des équipements existants doit être consolidée en termes d'approvisionnement mais encore doit-on s'attacher à rechercher et à favoriser l'évolution de ceux-ci en conformité avec les exigences de la société et des modes de consommation. Ainsi, leur avenir dépend de leur répartition sur le territoire et de la modernisation de leurs équipements de façon à capter le mieux possible les flux d'animaux de boucherie, au besoin même en créant des centres d'allotement.

Leur attractivité dépend également de la mise en œuvre d'une offre de services plus élaborée qu'elle ne l'est actuellement. Les abattoirs, pour gagner en attractivité, doivent donc élaborer et proposer une gamme plus étendue de services à leur clientèle incorporant par exemple des outils assurant la maturation ou la surgélation. De même, la question de la traçabilité revêt une importance indéniable. C'est à la fois une exigence des consommateurs mais aussi des producteurs qui, notamment lorsqu'ils commercialisent en circuits courts et de proximité, demandent de plus en plus aux abattoirs de répondre à cette attente partagée.

La prise en compte par les responsables des abattoirs de ces préoccupations d'ordre qualitatif apparaît donc indispensable d'autant que les marchés et la consommation de viandes sous signes de qualité (y compris bien entendu le bio) ne cessent de progresser.

Parallèlement, l'amélioration de l'organisation de certaines productions, en particulier bovines, l'instauration d'un dialogue plus étroit entre acteurs de la filière de même qu'un effort notable en direction de la formation des salariés apparaissent indispensables.

Les questions de bien-être animal et de l'abattage rituel devront faire en région l'objet d'approches volontaristes permettant à la Normandie de se distinguer et de contribuer ainsi à une image de marque plus positive encore. En l'occurrence, le développement et le recours à l'abattage avec étourdissement pour ces types de marchés apparaît au CESER comme une démarche à privilégier sachant au demeurant que c'est au législateur qu'il appartient en définitive de prendre les dispositions nécessaires.

A l'issue de cette conclusion, le CESER voudrait insister à nouveau sur la nécessité de conserver en région une couverture territoriale en abattoir adaptée. Il s'agit d'un enjeu d'aménagement du territoire indiscutable. Dès lors, les pouvoirs publics devront réfléchir notamment aux dispositifs susceptibles de produire et d'induire un accompagnement efficace des structures d'abattage et en

particulier de celles de tailles petite et moyenne lesquelles sont plus étroitement encore en relation avec les territoires et la diversité de leurs activités d'élevage

Déclarations des groupes

A venir

Liste des sigles

ADEME	Agence De l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie
AOP	Appellation d'Origine Protégée
CAP	Certificat d'Aptitude Professionnelle
CIA	Commission Interrégionale des Abattoirs
CQP	Certificat de Qualification Professionnelle
CREDOC	Centre de Recherche pour l'Etude et l'Observation des Conditions de vie
CRT	Centre de Recherche Technologique
DDTP	Direction Départementale de la Protection de la Population
DSP	Délégation de Service Public
ERREFOM	Espace Régional de Ressources sur l'Emploi, la Formation et les Métiers
ETI	Etablissement de Taille Intermédiaire
FEADER	Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural
GMS	Grande et Moyenne Surface
IAA	Industrie Agro-Alimentaire
IFRIA	Institut de Formation Régional des Industries Alimentaires
INSEE	Institut National de la Statistique et des Etudes Economiques
OABA	Œuvre d'Assistance aux Bêtes d'Abattoirs
OFPM	Observatoire Français des Prix et des Marges
OP	Organisation de Producteurs
PEA	Plan d'Equipement des Abattoirs
PIA	Programme d'Investissement d'Avenir
PME	Petite et Moyenne Entreprise
PRCE	Prime Régionale à la Création d'Entreprise
P3A	Projets Agricoles et Agro-Alimentaires d'Avenir
RHD	Restauration Hors Domicile

TAFTA	Traité de Libre-Echange Atlantique
SNIV	Syndicat national des Industries de la Viande
UMA	Unité Mobile d'Abattage
UTA	Unité de Travail Agricole