

CIRCUIT "LA VIANDE BOVINE DANS TOUS SES ÉTATS DANS LE COUSERANS"



Caroline GUINEBAULT

SCIC Abattoir de St Girons

Parc de Palètes



Le centre d'Abattage et Transformation du Couserans A Lorp Sentaraille

C'est une renaissance ! Menacé de fermeture en 2011, l'abattoir de Saint Girons a pu revivre grâce à la mobilisation de tous les acteurs du territoire : éleveurs de montagne, artisans-bouchers, grossistes en viande, salariés, communauté de commune du Couserans...

TOUS CES ACTEURS ONT CHOISI DE CRÉER UNE SOCIÉTÉ COOPÉRATIVE D'INTERÊT COLLECTIF (SCIC)

Située au cœur du Parc Naturel Régional des Pyrénées Ariégeoises, elle permet une labellisation pour des animaux nés, élevés et abattus sur place.



UNE BELLE HISTOIRE DE SYNERGIE ENTRE ACTEURS DU TERRITOIRE A DÉCOUVRIR !

Caroline et Bertrand GUINEBAULT A Cazavet

Les personnes qui y travaillent :
Caroline et Bertrand



Production / activité :

80 bovins allaitants, dont 35 mères Aberdeen Angus, 80 ha
Pâturage tournant, agriculture biologique

Transformation / commercialisation :

Viande, abattage à la SCIC SA du Couserans
Vente directe et sur pied

Historique / dates clés :

2016 : installation de Caroline, reprise d'une ferme extérieure
2018 : Bertrand arrête son travail extérieur pour être sur la ferme

MIEUX / BIEN VIVRE MON MÉTIER :

Améliorer mon quotidien, optimiser mon temps,
diminuer la pénibilité de mon travail.
L'aménagement des parcs et des bâtiments nous a
fait gagner beaucoup de temps, tout comme notre
système de gestion de l'eau. Les investissements
mécaniques sont faits pour augmenter la surface
pâturée, et mieux suivre le passage des bêtes

Le centre d'Abattage et Transformation du Couserans A Lorp Sentaraille

Historique de l'abattoir

Constitué en SCIC-SA (Société Coopérative d'Intérêt Collectif – Société Anonyme) depuis 2011, le Centre d'Abattage et de Transformation du Couserans est un abattoir de proximité situé à Lorp-Sentaraille en Ariège. Il rassemble différents acteurs du territoire, répartis en 5 collèges distincts : les éleveurs, les bouchers, les grossistes et/ou chevillards, les salariés ainsi que les collectivités locales.

Créé en 1995, l'abattoir était à l'origine exploité par une société privée avec des bâtiments appartenant à la Communauté de Communes Pyrénées-Couserans. Quand la société fait faillite en 2001, l'intercommunalité reprend l'exploitation de l'abattoir, dont les capacités sont estimées à 2000 tonnes. Mais alors que l'abattoir demande régulièrement des investissements importants pour sa mise aux normes, le volume de fonctionnement peine à être atteint, ce qui nuit à l'équilibre financier de l'outil. Laetitia Brunet, directrice explique : *« Soit l'abattoir est fermé, soit il faut alors chercher de la coopération pour la pérennité de l'outil. Suite à une étude de restructuration organisationnelle et de repositionnement, il est alors décidé de créer la SCIC en avril 2011, avec l'apport garanti d'un volume de 1 500 tonnes grâce à l'entrée dans la coopérative du chevillard « Les fils de Fort Basile » qui abattait avant à Saint-Gaudens. Sans « Les fils de Fort Basile », c'est compliqué de fonctionner ».*

Un fort engagement de la communauté de communes

Le Centre d'Abattage et de Transformation du Couserans réalise un chiffre d'affaires annuel d'environ 800 000 euros. Plus de 60 % de ce chiffre d'affaires provient des animaux abattus par « Les fils de Fort Basile », le reste provenant pour 30 % des bouchers et pour 10 % des éleveurs.

Jean-Jacques Méric, président de l'abattoir, maire de Caumont et vice-président de la communauté de communes Pyrénées Couserans, témoigne de la *« lourdeur de l'outil, qui demande des investissements considérables consacrés essentiellement à des mises aux normes, supportés par la communauté de communes. On peut dire que 100 000 à 150 000 euros par an sont investis du budget annuel de l'intercommunalité à l'outil, comme par exemple pour la mise en place d'une station de pré-traitement des effluents, ou actuellement pour un changement du système de froid. Il y a des aides publiques pour soutenir ces investissements, mais qui ne couvrent pas tout. Pour pouvoir trouver un équilibre financier, c'est très dur, comme une casserole sur le feu, il faut y être... ».*

Des éleveurs attentifs au bien-être animal

Cet engagement de la part de la collectivité locale permet aux éleveurs du territoire de bénéficier d'un outil qui, pour Caroline Guinebault, éleveuse à Cazavet, *« entend leurs demandes. On peut emmener nos animaux le plus tard possible, jusqu'à 1h avant la mise à mort, c'est important pour nous les éleveurs ».* Des éleveurs souhaiteraient aller plus loin dans l'amélioration du bien-être animal avec l'abattoir, en portant le projet FEADER d'un abattage à la ferme. Ils étaient 80 à se réunir le mois dernier pour échanger sur ce projet, qui permettrait aux animaux d'être mis à mort dans un environnement plus familier, qui n'est pas marqué par la mort (au niveau de l'odeur, du bruit), et qui limiterait le stress lié aux déplacements entre la ferme et l'abattoir pour les animaux.

Mais pour Jean-Jacques Méric, *« on n'y est pas encore, à trouver l'équilibre financier pour ce système, qui nécessite de payer le temps et le déplacement d'un opérateur sur le site de la ferme où a lieu l'abattage, le vétérinaire qui doit contrôler les animaux avant et après abattage, ainsi que le véhicule pour le transport de la viande... De plus, il faut compter 45 minutes maximum au niveau de la réglementation entre la mise à mort et l'éviscération de l'animal, qui aurait lieu à l'abattoir du Couserans, pour la fabrication de la viande hachée par exemple ... Il ne faudrait pas que l'abattage coûte plus cher que la bête ».*

Un abattoir multi-espèces qui favorise la vente directe et le développement de produits locaux

Au Centre d'Abattage et de Transformation du Couserans, 14 personnes sont employées à plein temps, embauchant à 5h00 le matin et travaillant jusqu'à 15h45, l'heure de fin dépendant du nombre d'animaux à passer. « *On est dans l'esprit de famille. Je vais voir régulièrement les opérateurs quand la porte est ouverte. Nous faisons un debriefing une fois par semaine, en mangeant, ça aide...* » explique Laetitia Brunet. Les lundis et jeudis, ce sont les porcs et les agneaux qui sont abattus et découpés, et les mardis et vendredis, ce sont les vaches et les veaux. Et à la saison de la chasse, les cerfs, les sangliers...

Laetitia Brunet affirme que « *cet abattoir multi-espèces favorise le développement de produits locaux, en passant des animaux issus du territoire, sauf pour les porcs qui peuvent venir de plus loin dans le sud-ouest, comme les Landes, les Pyrénées-Atlantiques. Il abat des animaux sous plusieurs signes de qualité, comme les labels biologique, rouge ou viande bovine française... C'est un abattoir de proximité, aussi parce qu'il permet une vente directe entre les éleveurs et le personnel de l'abattoir. Les éleveurs amènent leurs animaux, les déchargent tranquillement... cela ne passe pas par des intermédiaires. Cette proximité-là, c'est une de nos plus-values* ». Jean-Jacques Méric rajoute « *Ce qui est très important, c'est la qualité du travail, que les bouchers n'aient rien à redire. Ils sont prêts à payer 1 ou 2 centimes de plus, mais il faut qu'il n'y ait aucun reproche. C'est cela aussi l'intérêt de la proximité. Vite et bien, ça ne passe pas* ».

Des enjeux de développement pour subsister

Comme d'autres abattoirs, le Centre d'Abattage et de Transformation du Couserans a des difficultés à recruter du personnel et à garder ses opérateurs, notamment l'été, lorsque la demande en abattage est plus forte pour répondre à la consommation des touristes sur le territoire. Avec les abattoirs de Pamiers et de Saint-Gaudens, ils étudient la mutualisation de ce besoin par la mise en place d'un pôle de 5 à 6 personnes qui pourraient travailler entre les trois sites selon là où les besoins sont les plus forts...

Un des projets futurs pour l'abattoir pourrait être la mise en place d'une salle de découpe, pour maîtriser sous forme de SCIC également cette étape. Il en existe une actuellement à côté des bâtiments, mais qui appartient au grossiste « Les Fils de Fort Basile », apporteur principal d'animaux de l'abattoir, qui réalise donc les prestations de découpe pour les bouchers, les éleveurs... L'avenir est incertain pour l'abattoir, dans un contexte de déclin de la consommation de la viande. Mais pour Laetitia Brunet, « *l'outil a toutes ses chances, car il n'est pas sur la quantité, il produit de la qualité* ».

Caroline et Bertrand GUINEBAULT

A Cazavet

Présentation de Caroline et Bertrand

Caroline et Bertrand Guinebault se sont installés depuis trois ans (2016) sur une ferme en élevage biologique de bovins viande (races Angus majoritairement, et Dexter) dans le village de Cazavet, entre 600 mètres à plus de 1 100 mètres d'altitude en Ariège. Tous deux enfants d'agriculteurs, ils ont eu envie de retourner à ce métier après une autre vie professionnelle à Toulouse, à la même période où ils sont devenus parents, notamment pour élever leurs enfants à la campagne. Ils n'avaient pas la passion de l'élevage à la base, mais ont chacun de bons souvenirs de jeux avec les animaux sur les fermes où ils ont grandi.



Caroline s'est installée la première, et Bertrand l'a rejoint complètement deux ans plus tard, après avoir poursuivi son emploi à temps plein puis à mi-temps pour sécuriser leur revenu.

Des aménagements pour simplifier le travail au quotidien

Prendre le temps de vivre avec leurs enfants est essentiel pour Bertrand et Caroline, qui ont alors décidé d'investir beaucoup d'énergie au démarrage de leur installation, pour simplifier le travail au quotidien afin de gagner du temps. *"Je ne pensais pas que je pouvais dormir aussi peu..."*, raconte Caroline en se rappelant des deux premières années qui sont loin d'avoir été tranquilles. Ceci s'est traduit par la rénovation des bâtiments sur la ferme : installation de gouttières, réparation des toitures, mise en place d'un caniveau pour éviter le ruissellement au niveau du stockage du foin, rénovation de la porte du couloir d'alimentation pour pouvoir y passer avec le tracteur, remise en état des clôtures, défrichage (ils ont réussi à libérer 17 ha de SAU en nettoyant les parcelles)...

Mais aussi par l'amélioration de la gestion de l'eau pour les animaux. Ils utilisent des flotteurs dans les bacs à eau situés dans les parcs où pâturent les vaches, pour visualiser le niveau d'eau pour les réalimenter. Un futur projet sur la ferme, consiste d'ailleurs à irriguer l'intégralité des parcs de la ferme, pour les vaches qui sont en pâture tournant. *"On fait des millions de petits trucs au quotidien, pour qu'on ait de moins en moins de travail qui ne serve à rien"*, explique Caroline.

Un élevage « le plus naturel possible »

Se simplifier le travail, cela passe par la recherche d'élever les vaches le plus naturellement possible. Caroline et Bertrand utilisent un taureau pour l'insémination des vaches qu'ils laissent faire tout seul; pareil pour les naissances, les vaches vêlent toutes seules (ils n'ont eu qu'un seul problème de vêlage pour 80 naissances). C'est d'ailleurs une des raisons de leur choix de la race Angus : ce sont des animaux qui peuvent vivre dehors toute l'année sur ce territoire où il gèle faiblement, qui s'adaptent très bien au paysage (il y a dans les parcelles de nombreux passages de gibier), qui se conduisent facilement en élevage biologique... par ailleurs, elles n'ont pas de cornes, et sont très câlines, ce qui est précieux pour Caroline qui a été marquée par un accident dans sa famille avec des cornes, et qui ne voulait pas les couper.

Côté santé, Caroline et Bertrand privilégient l'homéopathie : réagir vite avec les plantes quand il y a des signes de mauvaise santé, cela permet d'éviter d'appeler trop souvent le vétérinaire et de réduire les charges sur ce plan-là. Cela fait un an qu'ils n'ont pas utilisé d'allopathie sur leur troupeau. Caroline raconte que le fait d'être à l'AFOCG Haute-Garonne/Ariège, lui permet d'avoir des échanges précieux avec les collègues. Notamment en faisant partie du Conseil d'Administration... Un jour, elle arrive en réunion inquiète car un de ses veau était ballonné, et reçoit alors de la part de deux de ses collègues, des conseils de "recette de grand-mère", qui lui ont permis de soigner l'animal.

Caroline et Bertrand, qui ont pour l'instant fait le choix de la vente directe, supportent mal l'abattoir, même s'ils savent qu'ils ont de la chance d'avoir un abattoir de proximité qui travaille avec une qualité qu'il n'y a pas beaucoup en France (cf. CR visite de l'abattoir). Ils pensent à vendre plutôt leurs animaux sur pieds dans le futur, à un an par exemple, et uniquement des Angus, il y a de la demande pour cela. Et cela leur permet des contacts avec d'autres éleveurs, ce qu'ils apprécient.

Lien à l'AFOCG et aux autres

Pour Caroline et Bertrand, l'AFOCG, c'est *"une clé, qui les aide à faire"*. Ils ont besoin de quelqu'un qui leur tienne la main, mais qui ne leur impose pas de règles. Ils aiment partager et être indépendants. Et pour eux, les personnes qui ont envie de gérer leur comptabilité, ont envie de progresser sur de nombreux aspects, ce qui rend les échanges très constructifs. Le fait de gérer leur comptabilité de cette manière-là, leur permet de se poser régulièrement des questions dans l'année : *"Quand tu as le nez dans ta comptabilité, tu vois ce qui ne vas pas, tu réfléchis pour savoir comment arranger les choses..."*. Caroline est aussi au CA du CIVAM Bio Ariège, ce qui lui permet d'avoir d'autres échanges précieux avec des collègues.



Elle y connaît notamment quelqu'un qui est en GAEC à 5 sur à peu près la même surface qu'eux. "C'est géant... j'aimerais qu'il y ait de plus en plus de petites structures" pour Caroline, qui rêverait d'accueillir par exemple un couple en élevage de cochons pour valoriser les bois sur la ferme, et avec qui ils pourraient se remplacer mutuellement pour des périodes de congés.