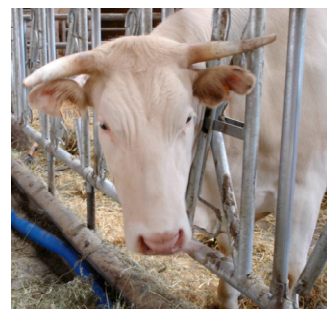


«ABATTOIR DE DIE»



MOYENS HUMAINS :

Pilote de l'action

- La Communauté de Communes du Diois (CCD) prend le relais de la Commune de Die et devient propriétaire de l'abattoir.
- Gestionnaire en délégation de service public : La SARL Abattoir du Diois (49 sociétaires- 7 co-gérants)

Partenaires

Soutien financier

- l'État, le Conseil général de la Drôme, l'Agence de l'eau et la Région, Les collectivités locales (Villes de Die et de Crest, Parc du Vercors, Communautés de communes du Val de Drôme, du Vercors, du Pays de Saillans, du Crestois)
- La CCD rembourse les emprunts contractés grâce à la taxe d'usage (10 cts/kg de bête abattue) versée par la SARL.
- Syndicat d'électrification de la Drôme (projet photovoltaïque : assure les travaux de toiture ; vend l'électricité pour son compte).

Soutien technique

- l'ADIV (Association de développement de l'industrie de la viande) participe au montage de dossier au côté de la CCD et fait des préconisations.
- GRETA (isolation -chaux-chauvre- du local de vie et de l'ensemble des murs originaux du bâtiment)
- D'autres abattoirs.

Synopsis

Le projet de développement local de la Communauté de Communes de Die vise la modernisation de l'abattoir afin d'éviter sa fermeture et d'assurer la continuité et le développement des circuits courts à partir de cette structure.

Présentation

En 2004, l'abattoir municipal de Die devient Abattoir intercommunal, propriété de la Communauté de Communes du Diois (CCD). Aujourd'hui considéré comme un véritable outil de développement local, cet abattoir « façonnier » ne s'occupe que de découpe et n'achète aucune bête.

Contexte et objectifs

Contexte

En 2002, l'abattoir n'était plus aux normes : menace de fermeture (nombreuses fermetures d'équipements plus grands en France) face à diverses contraintes

- Mauvaises conditions de travail
- Faible tonnage
- Difficulté de gestion de la Ville de Die
=> Il devenait logique que ce soit la Communauté de Communes qui porte cet outil à vocation intercommunale.

Par chance, au moment de la réflexion, l'abattoir n'a pas été mis en concurrence avec une autre structure publique ; il aurait alors pu disparaître au profit d'autres choses (médiathèque, piscine...)

Objectifs

- Maintenir ce service public (sinon pas de service à moins de 70Km)
- Valoriser les produits locaux/bio en circuits courts
- Maintenir/créer des emplois

Enjeux et perspectives

Enjeux

1) Faire vivre et pérenniser l'activité du dernier abattoir public (en délégation de service public) de la Drôme:

- Optimiser une capacité d'investissement qui croît avec l'évolution du loyer.
- Maintenir le bâtiment en état de fonctionnement (avoir de la visibilité sur la programmation des travaux à venir)
- Une pérennité conditionnée par l'implication des usagers et par la bonne entente entre la CCD et la SARL.

2) Accompagner l'évolution du tonnage:

- la demande progresse : Diois, territoires voisins, restauration collective
- certains jours, la limite de stockage est déjà atteinte.
- les besoins en 2° transformation (mets cuisinés) pourraient croître.

Perspectives

- La CCD souhaite accompagner le développement de l'abattoir en accord avec les gérants de la SARL et en phase avec la stratégie Biovallée© (construction d'un éco-territoire rural de référence en matière de développement durable) pour la réalisation de travaux.

- Des boutiques paysannes ont permis un débouché supplémentaire pour des éleveurs : toucher une clientèle plus éloignée, nouvelle (Sud de la Drôme, Nord du Vaucluse).

=> Des possibilités de développement existent pour les fermiers utilisateurs de l'abattoir, d'autant qu'il n'a pas atteint son quota maximum.

Méthode

Dispositif, progression de l'action...

2003-2004

- La mairie souhaitait se séparer de la gestion de l'abattoir : elle convie les utilisateurs et la Communauté de communes à des réunions.
- La Communauté de Communes s'entend avec la mairie de Die pour reprendre la gestion de l'abattoir. Les producteurs acceptent le principe.
- Création de la SARL par les producteurs en juin 2004 et début d'activité début juillet 2004.

	<p>Sauvetage de la structure entre 2003 et 2006</p> <ul style="list-style-type: none">- Début du chantier en 2005 : modernisation de l'abattoir, création de la salle de découpe, création d'une station de prétraitement des eaux usées.- 24 juin 2006 : Inauguration- Salle de découpe mis en service en septembre 2006- Accompagnement du développement à partir de 2008 (PDF CCD SARL Abattoir 2007 Où en est-on; Proposition de programme CCD SARL Abattoir Diois 2009)- Décembre 2010 : pose des panneaux photovoltaïques (compromis entre la SARL et la CCD pour une réfection des toitures qui convienne à tous)	<p>Bénéficiaires</p> <ul style="list-style-type: none">- Les producteurs : la salle de découpe évite le transport des carcasses (moindre coût et plus de traçabilité) et permet aux éleveurs de vendre en direct grâce aux emballages sous vides et à une découpe à la demande (suppression d'un intermédiaire donc gain supérieur),- Pour le territoire : c'est un atout indéniable d'avoir un abattoir.
<p>Organisation <i>Structuration, gestion...</i></p>	<p>A partir de 2004 et jusqu'à la fin des travaux (2006), la mairie laisse un préposé sanitaire à disposition de la SARL = transition « en douceur ».</p> <ul style="list-style-type: none">- DSP (délégation de service public) de la CCD à la SARL- La « Location » est déterminée en fonction du volume (bêtes abattues) qui couvre l'emprunt. <p>- Après 2004, les frais engagés par la CCD sont imputés sur le budget de l'abattoir (taxe d'usage versée par l'abattoir qui couvre les annuités d'emprunts de la CCD).</p> <p>Suivi</p> <p>Suivi annuel en commission consultative : représentants élus de la Communauté de communes, technicien en charge du suivi technique de l'abattoir, responsable des services techniques de la CCD, 2 co-gérants de la SARL, la Direction des Services Vétérinaires, le receveur de la trésorerie, des usagers.</p> <p>Cette commission, régie réglementairement, aborde surtout le principe du fonctionnement (rapport et conclusion avec la marche à suivre pour l'année à suivre ; présentation des doléances).</p> <p>Autres suivis liés à la gestion normale de l'entreprise : contrainte de la DSV pour l'exécution des travaux.</p>	<p>-----</p> <p>MOYENS TECHNIQUES :</p> <p>Analyses, études...</p> <p>La Communauté de communes gère tout le montage du dossier avec l'ADIV (Association de développement de l'industrie de la viande) : a déterminé plusieurs volumes d'emprunts et le tonnage qu'il fallait dégager pour les couvrir. Les producteurs ont pu choisir le scénario qui leur semblait le plus réaliste.</p> <p>Communication</p> <ul style="list-style-type: none">- L'association des Fermiers du Diois (AFD) fédère les éleveurs depuis plus de 20 ans : cette association édite une plaquette présentant ses fermiers adhérents, leurs types d'élevages, leurs produits... => Cette plaquette est un bon outil de communication dont se servent les éleveurs adhérents.- La SARL n'a pas pour objet de faire du commerce (elle devrait pour cela acheter les carcasses). Il y a donc une bonne articulation entre les objectifs de l'AFD (communiquer et commercialiser) et ceux de la SARL (abattre, découper).- AGRIBIODRÔM et l'ADABIO sont également deux bons canaux de communication.
<p>Résultats <i>Constats, intérêts, difficultés...</i></p>	<p>Intérêts / organisation interne</p> <p><u>La gestion</u></p> <p>Le choix de la SARL de ne pas assurer la distribution (qui serait alors une structure de service et devrait acheter les carcasses) oblige les producteurs à s'impliquer pour la commercialisation de leur viande.</p> <p>Le bilan est plus que satisfaisant après 2 ans de fonctionnement :</p> <ul style="list-style-type: none">- Les tonnages maximums envisagés à 10 ans sont déjà dépassés (ce qui permet d'avoir de la marge et d'envisager de faire des travaux d'amélioration)- L'abattoir jouit d'une bonne notoriété, service complet « abattage découpe » qui répond à des besoins qui semblent croître... La clientèle professionnelle (restaurateurs, le martouret...) est en demande. <p><u>La découpe</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Réalisée sur place : moins de kilomètres alimentaires, possibilité d'emballer sous vide et d'étiqueter- Réalisée par des indépendants, très personnalisée ; le producteur emballe lui-même sa viande et fait ses lots dès que la viande est découpée. <p><u>Les échanges</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Échange d'expériences avec d'autres abattoirs : La Mure, Bourg-d'Oisans, Annonay, Romans, Lamastre, Beaufort. <p><u>La DSP</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Bien que la gestion en DSP soit parfois compliquée, le fait que les travaux de maintenance soient réalisés par la CCD est très intéressant pour la SARL.	

- Accord sur la nécessité de maintenir la réflexion sur l'opportunité et la programmation des travaux à mener sur le bâtiment (notamment concertation annuelle par le biais de la commission consultative)
- Bel exemple de pérennisation d'activité.
- Un service public qui dépasse le Diois : 200 utilisateurs recensés, autant de circuits courts confortés !

Articulation AFD (association des fermiers du Diois)/ Abattoir du Diois.

- Cette association permet le regroupement de producteurs pour la réalisation de commandes pour la restauration collective, alors que la SARL n'a pas cette compétence.

Difficultés

Frictions entre la Communauté de Communes et la SARL :

- Un outil collectif en gestion à la fois privée et publique nécessite que chacun y mette du sien
- Nécessite beaucoup de concertation.
- La pénibilité croissante du travail, pour les producteurs et l'augmentation de la charge (du point de vue administratif) pour la Communauté de communes sont deux éléments déclencheurs de tensions.

En interne, la SARL

- Le fonctionnement en SARL est différent du fonctionnement d'un abattoir municipal : il y a davantage de structuration, les gérants de la SARL doivent prendre des mesures réglementaires qui peuvent faire ressortir des intérêts divergents = s'engager collectivement reste très difficile.
- La SARL ne refuse aucun producteur, mais il y a parfois des contraintes sanitaires qui l'obligent à refuser l'abattage de certains animaux.
- Pour la découpe, il n'est pas possible d'avoir des salariés : contrainte de saisonnalité très forte dans le Diois.

La restauration collective

- La SARL n'ayant pas pour objectif de faire du commerce, elle ne peut pas répondre aux demandes de la restauration collective: elle renvoie les demandes de la restauration collective à l'Association des Fermiers du Diois.

MOYENS FINANCIERS

Coût financier global du sauvetage 2003-2006

- Environ 700.000€ investis.
- Dont 40% financés par l'Etat, le Conseil général de la Drôme, l'agence de l'eau, et la Région.
 - Les collectivités locales (Villes de Die et de Crest, Parc du Vercors, CC du Val de Drôme, du Vercors, du Pays de Saillans, du Crestois...) ont contribué aux 60% restant de la CCD (45.000€)

Fonctionnement

- Taxe de la CCD sur la SARL
- Taxe d'usage de 10 cts/kg de bête abattue : cette taxe couvre les annuités d'emprunts de la CCD.
- Taxes de la SARL sur les producteurs
- Taxe sur la découpe de 27,5 cts/kg. de carcasse découpée qui est facturée aux éleveurs en plus des frais généraux et de la redevance sanitaire.

CONTACTS

- SARL Abattoir du Diois
Avenue de la Clairette
26150 Die
Tél. : 04.75.22.01.00
- Sascha BRODUSCH - entretien bâtiment, travaux mise aux normes
Boucherie BRODUSCH Die
Tél.: 04 75 22 00 84
 - Jochen HAUN - salle de découpe, formations hygiène, analyses
éleveur à Vachères en Quint
Tél.: 04.75.21.23.70
 - Alain Ferrand - Planning abattage bovins sans découpe
Boucherie Ferrand à La Chapelle en Vercors
Tél.: 04.75.48.20.10