

Tours, le 07 juin 2021

COMMUNIQUE DE PRESSE

La Scic des Viandes du Pays de la Châtre structure et dynamise la filière viande sur le territoire

Novembre 2018 : l'abattoir de Lacs (36), plus gros abattoir multi-espèces de la région, est contraint de fermer ses portes pour raisons sanitaires. Les éleveurs de l'Indre sont alors obligés d'emmener leurs bêtes à 1h de route de là, dans le Cher, mais cette solution ne satisfait personne : stress pour les animaux, capacité d'accueil saturée, fatigue pour les éleveurs, mauvais bilan carbone... La réouverture de l'abattoir de Lacs apparaît rapidement comme une évidence. Grâce à la mobilisation des acteurs locaux de la filière depuis 2019, notamment à travers la création d'un Collectif et l'appui de la Communauté de communes, c'est chose faite depuis janvier 2020. Une reprise d'activité rendue possible par la création de la Scic (Société Coopérative d'Intérêt Collectif) des Viandes du Pays de la Châtre.



L'abattage : un outil majeur de la filière viande

L'Indre est le plus gros département d'élevage de la région Centre-Val de Loire. L'abattoir de Lacs, près de La Châtre, situé au carrefour de 3 régions et 4 départements, est au cœur de la filière viande locale : il s'agit du plus gros abattoir multi-espèces de la région, utilisé par 400 éleveurs, pour une capacité de 5 000 tonnes annuelles.

C'est pourquoi, lorsque le site est contraint de fermer ses portes fin 2018 pour raisons sanitaires, l'ensemble des acteurs de la filière élevage ne peuvent s'y résoudre. « À la fermeture de l'abattoir, je me suis retrouvé à devoir faire 2h de route aller-retour pour me rendre à l'abattoir le plus proche, à St Amand dans le Cher », raconte Arnaud Labesse, éleveur et actuel président de la Scic des Viandes du Pays de la Châtre. « C'était du stress pour nos bêtes et de la fatigue pour les éleveurs, sans compter qu'à St Amand, ils se sont vite retrouvés débordés avec cet afflux de nouveaux clients. La réouverture de l'abattoir de Lacs est donc apparue primordiale. » « En parallèle, il y avait la volonté des éleveurs d'être plus impliqués dans la gestion de cet outil au service du territoire, ce qui vient répondre en partie à une demande croissante des consommateurs d'une approche locale de la production et de la transformation, gage de qualité et d'éthique », complète Christophe Tholoniât, directeur du Groupement de Défense Sanitaire (GDS) du Centre.

Une première étape est alors franchie avec la création, en 2019, de l'association Collectif Filière Viande du Pays de La Châtre. Parmi ses différents objectifs : garantir une meilleure rémunération aux éleveurs, mieux répondre aux attentes sociétales, notamment en termes environnementaux et éthiques, créer de la valeur ajoutée sur le territoire, ou encore engager des partenariats avec les collectivités pour favoriser un approvisionnement local. Mais aussi de créer une structure pour reprendre l'exploitation et la gestion de l'abattoir de Lacs.

Une Scic au service du développement du territoire

« Rapidement, dès que l'orientation qu'on voulait donner au projet a été trouvée, le choix de la Scic a été évident », poursuit Christophe Tholoniât. « Ce statut correspond parfaitement aux valeurs et à l'état d'esprit que le collectif voulait défendre. La Scic garantit un ancrage territorial fort et pérenne : on ne risque pas de voir notre outil de travail revendu à une structure privée ou un industriel sorti de nulle part. » « Et puis c'est un outil géré par et pour les acteurs locaux, dans un souci de démocratie, de solidarité, au service d'un territoire. La Scic trouve tout son sens dans la démarche de structuration de filière que nous souhaitons mettre en place, c'est un véritable projet de territoire », complète Arnaud Labesse.



Composée de 19 associés, la Scic représente l'ensemble des acteurs de la filière, dans toute leur pluralité : éleveurs issus des différents syndicats agricoles, bouchers-charcutiers, partenaires (la Communauté de communes de La Châtre-Ste Sévère, le Syndicat des bouchers-charcutiers, le GDS et, bien sûr, le Collectif Filière Viande.) « *La diversité des acteurs engagés dans le projet permet de garantir une transparence dans l'activité et la gestion de l'abattoir, d'un point de vue réglementaire, économique, stratégique, mais aussi en termes de bien-être animal et de qualité de vie au travail pour ses salariés* », précise Ludovic Breuillault, éleveur et président du Collectif.

Structurer une filière viande de qualité et de proximité

Bilan après une première année d'exploitation : une montée en charge progressive de l'activité, et une importante campagne de travaux de modernisation de son matériel mais aussi de ses processus d'exploitation. Aujourd'hui, la Scic des Viandes du Pays de La Châtre entame la deuxième phase de son projet de structuration de filière.

En parallèle de la mise en place de partenariats avec la restauration collective et les distributeurs locaux pour favoriser les circuits-courts, elle ambitionne, avec le collectif et des partenaires locaux, de développer la capacité du site de Lacs à produire localement des produits transformés, en créant à terme une marque locale. Pour y parvenir, elle soutient un dossier de demande de financement pour le déploiement d'ici deux ans d'un atelier de deuxième transformation (viande hâchée, saucisses...) attendant à l'abattoir.

Ces investissements doivent permettre la pérennisation des 14 emplois à temps plein actuels de l'abattoir, mais aussi de plus d'une centaine d'emplois indirects que son activité génère, dans un rayon de 100 km, par l'intermédiaire de la logistique, de la découpe ou de la transformation. La Scic, qui a obtenu la certification Bio pour toutes les espèces (bovins, ovins et porcins) vise un chiffre d'affaires de 1,5 M€ pour 2021.

Contacts

Presse : Isabelle Jacquet, Chargée de communication - ijacquet@scop.org - 04 78 53 08 06 – 07 76 83 51 14

Union régionale des Scop & Scic Centre-Val de Loire : Florence Delacroix, déléguée – fdelacroix@scop.coop

