

Filière viande locale, Aude Abattoir intercommunal de Quillan



Résumé

Le projet d'outil d'abattage et de transformation de la Haute vallée de l'Aude :

- offre un service de proximité et de qualité à l'ensemble des acteurs de la filière viande,
- favorise la vente directe qui diversifie les débouchés des éleveurs et valorise leurs productions,
- incite l'installation de jeunes agriculteurs,
- soutient l'élevage extensif qui contribue à l'entretien et à l'aménagement des espaces pastoraux du Pays Cathare.

Le territoire

Situé dans l'Aude, département majoritairement viticole, le territoire de la Haute Vallée à la porte des Pyrénées, est un secteur agricole mixte de montagne dominé par un élevage extensif. Des outils économiques collectifs sont au cœur du développement des filières locales axées sur l'élevage, la viticulture des appellations « Limoux » et la diversification végétale : pomme de terre, plantes aromatiques, vergers de montagne... Au delà d'une économie agricole qui cherche à valoriser au mieux ses productions, la Haute Vallée développe ses prestations touristiques grâce à la démarche Pays Cathare.

Les chiffres clés

- plus de **200 usagers**, éleveurs et bouchers
- plus de **400 tonnes** de viande dont **60 tonnes en agriculture biologique**
- environ **50 emplois créés ou soutenus** hors filières agricoles
- **35 agriculteurs installés** et utilisateurs de l'abattoir

En 1995, l'abattoir de Quillan ne répondant pas aux normes d'hygiène et de sécurité, est menacé de fermeture. Afin de conserver l'activité d'élevage sur le territoire et notamment la vente directe, véritable valeur ajoutée pour les éleveurs de la Haute vallée de l'Aude, les agriculteurs et 29 communes se lancent dans le projet de modernisation de l'abattoir de Quillan.

L'outil doit être adapté à son environnement :

- service de proximité et de petit tonnage,
- chaîne d'abattage multi-espèces,
- certifications en adéquation avec les productions.

Les 29 communes, dont la commune de Quillan, créent un Syndicat inter-communales à vocation unique (SIVU) afin d'assurer la conception et la réalisation de l'abattoir. Sa gestion est assurée par quatre salariés d'une Entreprise unipersonnelle à responsabilité limitée (EURL) dont l'actionnaire principal est le syndicat des usagers de l'abattoir. L'abattoir assure

l'abattage de bovins, de caprins, d'équins, d'ovins et de porcins et possède de nombreuses certifications : agriculture biologique, bœufs gascons et marque Pays Cathare/Sud de France. Aujourd'hui, plus de 200 éleveurs et une dizaine de bouchers sont usagers de l'abattoir de Quillan et produisent plus de 400 tonnes de viande sur l'année.

L'importance de cette structure pour les filières viandes locales conduit l'ensemble des acteurs à poursuivre la dynamique vers de nouveaux marchés. La création d'un nouvel atelier de steaks hachés surgelés à destination de la restauration hors-domicile est à l'étude. Ce projet s'inscrit dans une réflexion stratégique autour de l'abattoir qui nécessite de nouveaux investissements de modernisation après plus de 15 ans d'activité.



Filière viande locale

PLUS-VALUES POUR LE TERRITOIRE

L'abattoir de Quillan offre une large palette de services de qualité qui permet de soutenir l'ensemble des micro-filières viandes.

Il apporte de la valeur ajoutée en permettant la vente directe, qui consolide la situation économique des élevages et apporte une dynamique sur le territoire. L'abattoir est une source d'activités pour une cinquantaine d'emplois et a constitué un atout pour l'installation de trente jeunes agriculteurs.

L'élevage constitue une activité importante pour la production d'herbe et la conservation des estives, patrimoine du territoire et réservoir de biodiversité.



Filière viande locale

INVESTISSEMENTS PUBLICS

La Chambre d'agriculture s'est investie massivement dans ce projet avec la mise à disposition d'un conseiller, pour la moitié de son temps, depuis 1996 afin d'apporter un soutien administratif, comptable et financier. Elle accompagne également l'abattoir dans ses réflexions stratégiques par du temps d'animation vis à vis des acteurs de la filière.

La construction de l'abattoir en 1995, prise en charge par le SIVU, a nécessité 655000 euros dont 65% subventionnés par des aides publiques : Etat, FIDAR (Fond interministériel de développement et d'aménagement rural), Conseil Régional, Conseil Général.

La moitié des investissements du gestionnaire EURL a été subventionnée, à hauteur de 70 000 euros par l'Etat et le programme de développement rural du FEADER.

Le Conseil général a subventionné la chaîne d'abattage porcine en 2008.

L'étude en cours de faisabilité d'un atelier de steak haché surgelé s'inscrit dans un projet LEADER cofinancé par le Conseil Régional. Couplés aux besoins de modernisation de certains postes, ce projet a conduit les collectivités locales à s'engager davantage au travers de la transformation du SIVU en syndicat mixte regroupant les 8 communautés de communes du territoire et doublant ainsi l'assise financière de la structure.