



L'abattoir de Gap emploie 15 salariés.

Un abattoir de référence au niveau régional

... *Le nouvel abattoir municipal multi-espèces sera mis en service d'ici l'été. Un équipement*
... *dernier cri qui sera le pilier et la vitrine de la filière d'élevage des Alpes du Sud.*

« On peut rendre cet hommage au maire de Gap : avec le nouvel abattoir, on aura un outil qui donnera les moyens à la génération d'éleveurs qui arrive de structurer la filière régionale pour le porc et le boeuf » : l'analyse est signée Bruno André, président de la Sica (Sica Bétail alpin), l'exploitant de l'abattoir multi-espèces de Gap. « Si on peut avoir une fierté, c'est celle-là. C'était courageux de se lancer dans ce projet : peu de villes le font aujourd'hui. »

Jean-Louis Brochier, conseiller municipal délégué à l'agriculture, ajoute que « cette réalisation nous permet de passer à un outil complètement actuel, tant pour le bien-être animal que pour les conditions de travail des salariés. Désormais, nous aurons une belle vitrine, notamment pour les centrales d'achat, chose qui n'aurait pas été possible en rénovant l'actuel abattoir, qui était devenu vétuste. Je suis persuadé que nous allons passer un cap rapidement avec ce nouvel outil. Je rappelle aussi qu'il a été initié par la Ville de Gap, mais qu'il a une vocation

départementale voire régionale, car c'est le dernier gros abattoir en bœuf et porc de la région en dehors de celui très spécifique de Tarascon (spécialisé dans le taureau de Camargue, NDLR). Nous allons être beaucoup plus performants aussi bien en qualité des produits qu'en termes d'image. »

Le nouvel équipement permettra non seulement d'accroître les capacités d'abattage, mais aussi d'améliorer la qualité de la production et de faciliter le travail de toute la chaîne, grâce à la salle de découpe mise à disposition de la Sica Le Montagnard des Alpes, à la possibilité pour les professionnels de la viande de s'organiser pour exploiter une autre salle de découpe et à l'installation de plusieurs chambres froides, dont une de maturation.

« C'est vraiment un outil majeur pour notre développement économique et pour pérenniser notre profession », considère Bruno Gros, président du syndicat des bouchers et lui-même boucher abatteur. « Cela nous permet d'avoir une filière courte pour la viande. Le circuit

LA PRÉOCCUPATION DU BIEN-ÊTRE ANIMAL

Une meilleure prise en compte du bien-être animal figure parmi les multiples intérêts de ce nouvel abattoir. « De la réception des bêtes dans les stabulations, avec des surfaces beaucoup plus grandes et des volets pour les ventiler, à leur accompagnement vers la tuerie, sans qu'il y ait besoin de devoir les faire reculer, avec un parcours logique et moins stressant, tout a été pensé dans ce sens », relève Jean-Louis Brochier, conseiller municipal délégué à l'agriculture et lui-même éleveur bovin à Romette. « Dans le cadre de la nouvelle DSP (délégation de service public), le cahier des charges nous a aussi imposé d'investir environ 300 000 € dans le restrainter 3 points, qui assure l'étourdissement de l'animal sans reprise de conscience », complète Bruno André.

court, c'est la première écologie, quand on constate d'où peut provenir la viande qu'achètent les consommateurs ! » De plus, ce nouvel abattoir possède une chambre froide de maturation, qui est « essentielle dans l'affinage des viandes. Quand j'achète une bête, elle sera abattue dans trois jours et elle sera vendue dans 10 à 15 jours pour avoir de bonnes caractéristiques organoleptiques. Cette chambre de maturation nous permettra de laisser notre viande au froid à l'abattoir. C'est un vrai plus pour optimiser la qualité. »

Isolation, récupération de la chaleur, panneaux photovoltaïques : un équipement exemplaire

Au total, cet équipement neuf de plus de 4000 m² permettra de développer les atouts de la filière viande locale, notamment dans la perspective de plusieurs labels de qualité (lire par ailleurs). Cela passe notamment par un renforcement de la démarche de qualité. Une qualiti-cienne a ainsi été recrutée par la Sicaba pour suivre le respect des normes sanitaires, les process, les indicateurs bactériologiques et les bonnes pratiques pour la qualité de la viande mais aussi du cuir pour sa vente.

L'abattoir sera exemplaire en termes de transition énergétique. Il bénéficie d'une isolation renforcée et il est doté d'un système de récupération des calories

DES CONDITIONS GRAND-DEMENT AMELIOREES POUR LE PERSONNEL

« Le bien-être du personnel est fondamental », assure Jean-Louis Brochier. « C'est un métier difficile, pour lequel il y a des problèmes de recrutement, et notre objectif était de réduire au maximum la pénibilité. Tous les postes ont été pensés et repensés pour les accompagner. » Dans les couloirs d'amenée, les louviers, qui font évoluer les animaux, seront ainsi protégés. Les carcasses seront désormais triées automatiquement, notamment pour les porcs, qui représentent la grande majorité du volume de l'abattoir. « Les chaînes sont ergonomiques et plus sécurisées, les espaces plus confortables », observe Bruno André. « Les volumes de stockage frigorifiques seront plus importants, ce qui permettra par exemple de réaliser un vide sanitaire sans avoir à tout regrouper dans une seule chambre froide. Les chaînes seront aussi plus ergonomiques, notamment pour pousser les carcasses en hauteur. » Le président de la Sicaba souligne que « les locaux seront conviviaux à la fois pour le personnel et pour recevoir nos clients ».



Jean-Louis Brochier, conseiller municipal délégué à l'agriculture.



issues des moteurs des chambres froides, qui permettra de produire l'eau chaude sanitaire. De même, le système de réfrigération fonctionne à base d'eau glycolée, refroidie par un échangeur installé à l'extérieur. « Il n'y aura plus de gaz dans les locaux », se félicite Bruno André.

La toiture de l'abattoir est par ailleurs prévue pour accueillir des panneaux photovoltaïques. Elle va être mise à disposition de l'Agglomération afin de produire de l'électricité





Bruno André, président de la Sicaba, qui exploite l'abattoir municipal.



La stabulation permettra d'accueillir aussi bien de gros volumes que de plus petits.

destinée à la station d'épuration voisine, qui est l'équipement le plus énergivore de la collectivité.

Dans le nouvel abattoir, la stabulation permettra d'accueillir aussi bien de gros volumes que de plus petits, notamment pour la vente directe. Si celle-ci n'est pas forcément vue d'un bon œil par les bouchers abatteurs, elle est néanmoins une réalité, qui pèse 14 à 15% de l'activité de l'abattoir. « Elle ne porte pas préjudice aux bouchers abatteurs », estime Bruno André. « Il y a une clientèle qui désire aller acheter sa viande chez le produc-

UN ABATTOIR AVICOLE EN PROJET

Les consultations ont été lancées en vue de la réalisation d'un abattoir avicole, sur le site de l'ancienne usine Lactalis, au Moulin du Pré. L'objectif est de soutenir le développement de la filière locale de production de poulets de chair. Cet outil à taille humaine permettrait l'abattage de 300 à 350 poulets par heure. Le chantier pourrait débuter d'ici la fin de l'année.

teur. Nous avons aussi des producteurs qui, grâce aux « paniers » et aux réseaux sociaux, vont vendre jusqu'à la Côte d'Azur. »

L'ouverture de l'abattoir est prévue en juin prochain. « L'installation de tout l'équipement est en voie d'achèvement », indique Jean-Paul Cattarello, directeur général des services techniques municipaux. « Il y aura ensuite une phase de vérification par les services vétérinaires de l'Etat avant la mise en service. Nous effectuerons un essai à blanc et un essai en charge. » ■



L'ABATTOIR EN CHIFFRES

- 4000 m² (dont 1000 m² pour Le Montagnard des Alpes, qui voit doubler sa surface par rapport à ses installations actuelles, et 400 m² pour la future salle de découpe multi-espèces)
- 11 M€ d'investissement (avec le concours financier de l'Etat, de l'Union européenne, de la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur et du Département des Hautes-Alpes)
- 3800 tonnes de viande produites en 2023, dont :
 - 2200 tonnes de porc (2000 tonnes pour la seule Sica Le Montagnard des Alpes)
 - 1000 tonnes de bœuf
 - 240 tonnes d'ovins
- 15 salariés équivalent temps plein à la Sicaba et 15,5 à la Sica Le Montagnard des Alpes.

Un abattoir au cœur d'une démarche de qualité

Le nouvel abattoir de Gap est au cœur des démarches pour obtenir un label rouge pour la viande de bœuf et une IGP « Viande de porc des Hautes-Alpes ».

L'élevage haut-alpin est en pleine transformation depuis plusieurs années, que ce soit en matière de production de viande de porc ou de bœuf.

Pour le porc, la Sica Le Montagnard des Alpes est au cœur de la démarche. « Nous sommes un peu les leaders régionaux », souligne Bruno André, qui est administrateur de la Sica. « Il n'existe pas d'autre structure aussi impliquée dans l'élevage, l'abattage et la distribution de viande de porc. » La Sica réunit sept élevages du département et produit 20 000 à 22 000 porcs par an. « Notre qualité est appréciée, et nous avons aujourd'hui des clients jusque dans le Vaucluse et les Bouches-du-Rhône. » Pour l'essentiel, la production est destinée aux artisans bouchers haut-alpins et aux salaisoniers du département, dont l'activité s'est fortement structurée ces dernières décennies.

1000 m² ont été attribués au Montagnard des Alpes dans le nouvel abattoir, soit le double de la surface dont il disposait jusqu'à présent. « Le but n'est pas de doubler l'activité, mais de bénéficier d'un meilleur confort et d'une unité de lieu



avec l'abattoir », explique Bruno André. « Nous allons ainsi éviter des manipulations. Le système est mécanisé pour faire avancer les carcasses automatiquement dans le frigo, sans contact humain, afin d'éviter la salmonelle et respecter le cycle du froid. »

Cet espace a été mis à disposition du Montagnard des Alpes à l'état brut. C'est la Sica qui a investi dans tous les aménagements intérieurs pour plus de 2 M€, avec le concours de la Région Sud. « C'est incontestablement un bel outil de structuration de la filière », reconnaît Bruno André. « On travaille sur un cahier des charges pour obtenir une IGP (indication géographique protégée) Viande de porc des Hautes-Alpes, avec un élément de référence qui sera l'abattoir de Gap, ce qui permettra aussi de le sécuriser en volume de production. »

Des démarches de qualité sont aussi engagées pour la viande de bœuf. Après Paturalp, une seconde marque, les Excellentes, a vu le jour à l'automne 2022. Elle réunit à ce jour 37 éleveurs, essentiellement dans les Hautes-Alpes, qui produisent des bovins allaitants de cinq races à viande. 103 animaux abattus en 2023 ont été labellisés et l'objectif est de dépasser le cap des 200 cette année. Avec en ligne de mire un label rouge. « Nous avons effectué le premier test en laboratoire pour vérifier si des consommateurs pouvaient différencier cette viande d'un produit standard et c'est le cas », relève Cécile Richaud, chargée de

mission à l'association César, organisation de défense et de gestion du label Les Excellentes. « La viande se différencie par sa tendreté et ses arômes particuliers. »

Il s'agira ensuite de rédiger un cahier des charges en 2025 en vue de la candidature au label rouge. « Ce sont des critères très rigoureux », observe Jean-Louis Brochier. « Mais cela peut amener des volumes supplémentaires à l'abattoir de Gap, puisque le label impose que l'abattage s'y déroule. »

Cette démarche de qualité amène déjà Cécile Richaud à intervenir régulièrement auprès des salariés de la Sicaba. « J'ai beaucoup travaillé avec eux sur l'émousage des carcasses pour le faire de façon homogène. Je les sensibilise aussi aux coups de couteau dans la cuisse, qui vont affecter la qualité de la viande. Je leur apporte beaucoup d'information sur ce que ça coûte aux éleveurs. »

Les Excellentes espèrent accueillir de nouveaux éleveurs, avec l'avantage d'obtenir un prix fixé à l'avance dans le cadre de la loi Egalim 2 et plus élevé que celui du marché. « A la suite du recul du bovin laitier, le bovin viande prend une place importante aujourd'hui dans le département avec des éleveurs qui se spécialisent, qui s'appuient sur la génétique », relève Jean-Louis Brochier. « Il y a un vrai engouement pour le bovin allaitant, avec des jeunes agriculteurs qui s'installent », complète Cécile Richaud. « C'est très prometteur pour la filière et pour l'abattoir de Gap. » ■

