



CESER
champagne ardenne

DIAGNOSTIC & AVIS

12 OCTOBRE 2012

LES ABATTOIRS EN CHAMPAGNE-ARDENNE

SOMMAIRE

I. LA DÉMARCHE DU CESER.....	2
-------------------------------------	----------

II. LE CONTEXTE NATIONAL.....	2
--------------------------------------	----------

III. LES ENJEUX DE L'ABATTAGE DE PROXIMITÉ.....	4
--	----------

IV. LA SITUATION EN CHAMPAGNE-ARDENNE	5
--	----------

1. L'élevage	5
---------------------------	----------

a. La filière bovine.....	6
---------------------------	---

b. La filière porcine	6
-----------------------------	---

c. La filière ovine.....	7
--------------------------	---

2. Les abattoirs	9
-------------------------------	----------

a. <u>Quatre abattoirs de proximité : les abattoirs de Rethel, Charleville-Mézières, Troyes et Chaumont.....</u>	<u>9</u>
--	----------

⇒ <i>L'abattoir de Charleville-Mézières</i>	<i>9</i>
---	----------

⇒ <i>L'abattoir de Rethel</i>	<i>11</i>
-------------------------------------	-----------

⇒ <i>L'abattoir de Troyes</i>	<i>13</i>
-------------------------------------	-----------

⇒ <i>L'abattoir de Chaumont.....</i>	<i>15</i>
--------------------------------------	-----------

b. <u>Un abattoir industriel : l'abattoir de Vitry-le-François.....</u>	<u>17</u>
---	-----------

AVIS	19
-------------------	-----------

ANNEXES	22
----------------------	-----------

I. LA DÉMARCHE DU CESER

Le 25 mai 2012, le Président du Conseil régional a saisi le Conseil Économique, Social et Environnemental sur la question des abattoirs en Champagne-Ardenne.

En effet, face au plan abattoirs adopté par le gouvernement et à la mise en place de commissions interrégionales des abattoirs qui vont se pencher sur leur avenir, il lui est apparu indispensable de définir une stratégie régionale pour les abattoirs en Champagne-Ardenne.

Ce travail doit permettre à la Région de se faire entendre au niveau interrégional au vu de l'existant et des enjeux tant en termes d'activité économique, d'emploi que d'aménagement du territoire régional.

Ce travail a été confié à la commission « développement agricole » du CESER, élargie aux Présidents des commissions « aménagement du territoire », « développement économique » et « environnement ».

Le diagnostic suivant s'appuie largement sur les échanges avec les différents interlocuteurs rencontrés par la commission : représentants des filières régionales d'élevage et responsables des abattoirs situés en région.

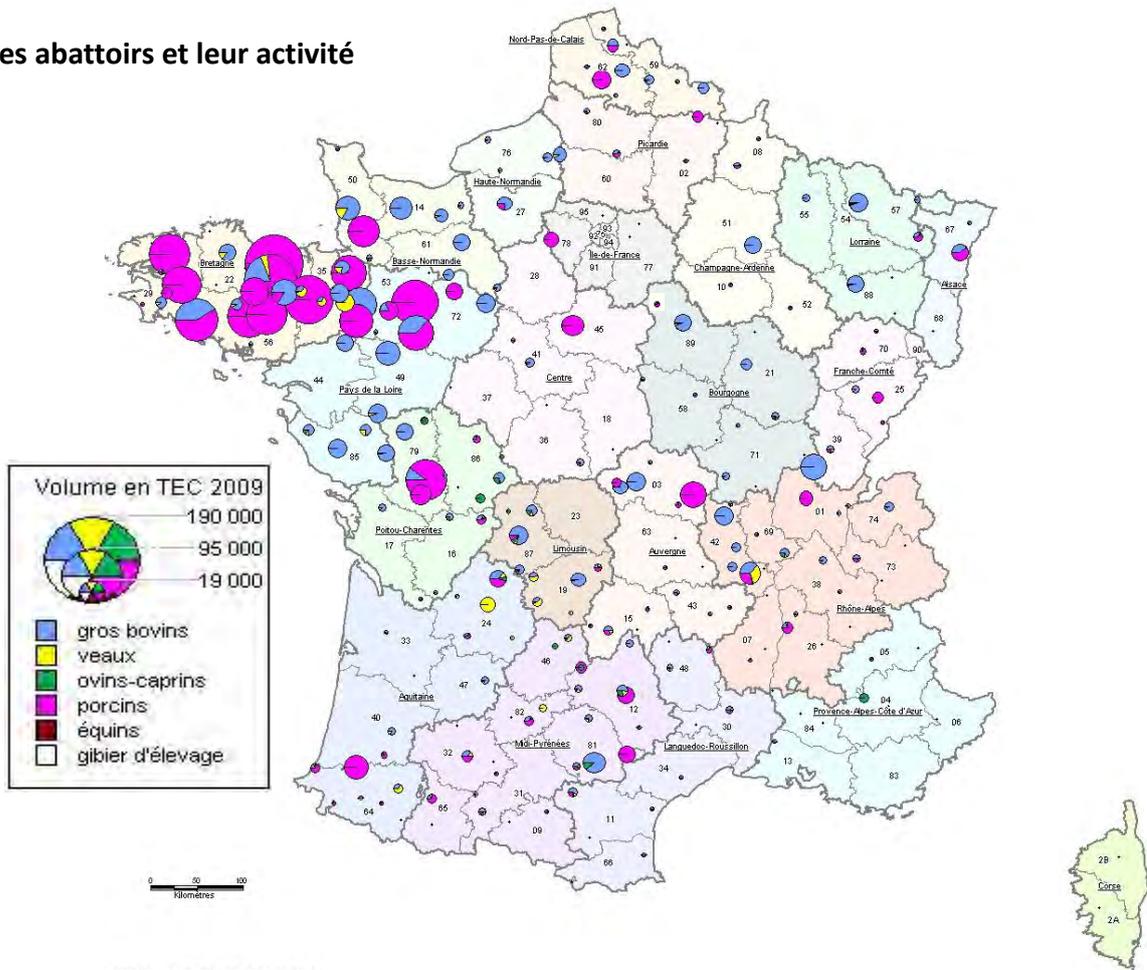
II. LE CONTEXTE NATIONAL

Depuis quelques années, les filières des viandes de boucherie connaissent des difficultés économiques importantes. Elles doivent affronter à la fois une concurrence accrue, une baisse de la production d'animaux due à une baisse de la rentabilité de l'élevage, une augmentation de l'exportation d'animaux vivants et une baisse de la consommation de viande (Cf. annexe page 22). Or, les abattoirs sont un maillon central de ces filières. Ils sont le passage obligé de la mise en marché.

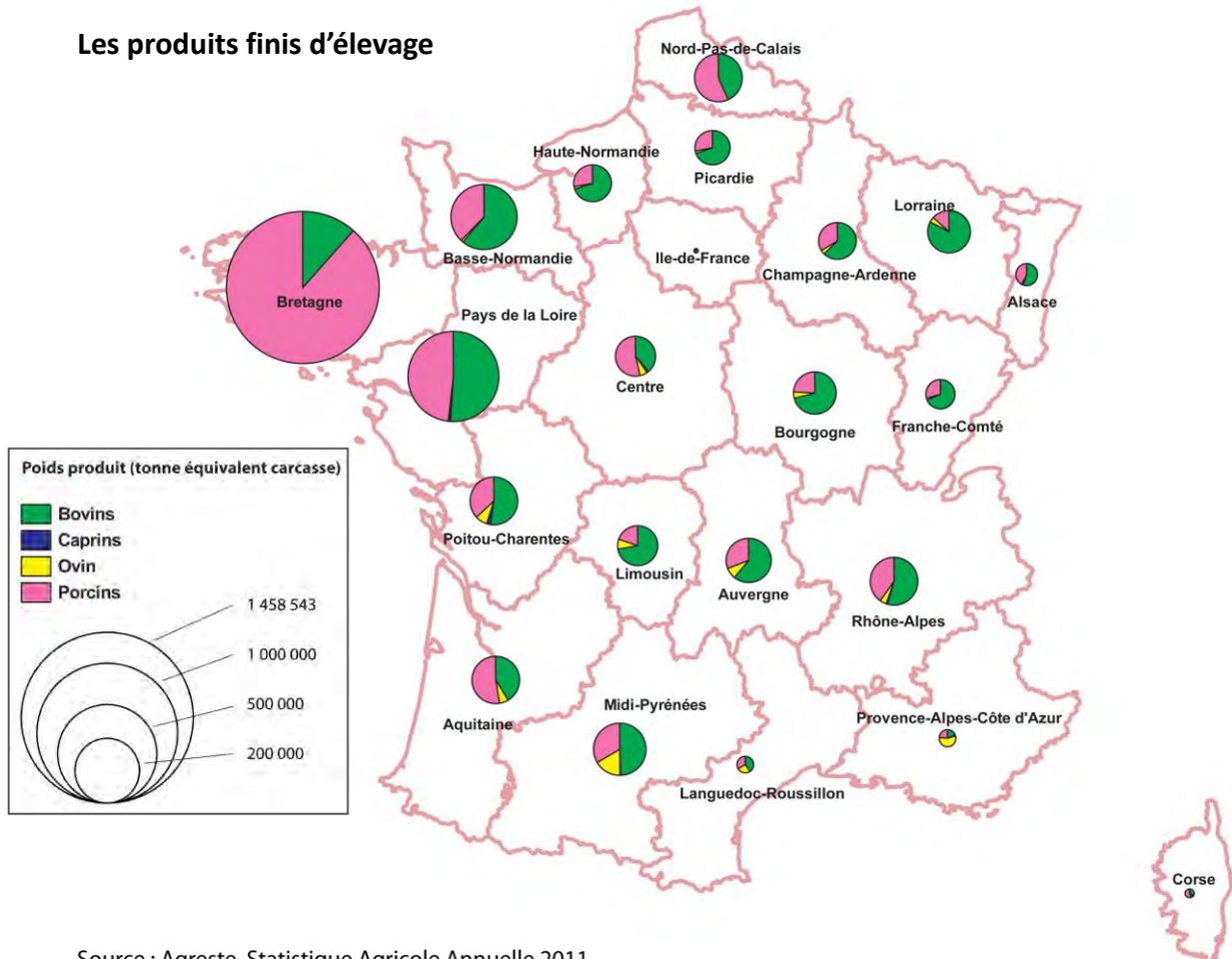
Sur les dernières années, l'activité d'abattage en France a connu d'importantes restructurations et la disparition d'un nombre conséquent d'abattoirs (21 % entre 2001 et 2010), à la fois en raison de difficultés économiques et de renforcement des exigences sanitaires.

Il existe aujourd'hui, en France, 263 abattoirs de gros animaux de boucherie. Ces abattoirs sont de deux types : les anciens abattoirs publics, de taille modeste, d'une part, et les abattoirs industriels qui sont basés sur la rationalisation et la standardisation, d'autre part. Ainsi, 170 des abattoirs français produisent entre 10 et 10 000 tonnes par an, soit une production de 500 000 tonnes sur les 5,6 millions de tonnes produits, et les 8 plus gros abattoirs réalisent 30 % du tonnage.

Les abattoirs et leur activité



Les produits finis d'élevage



Source : Agreste, Statistique Agricole Annuelle 2011

De l'état des lieux sur les abattoirs d'animaux de boucherie en France, réalisé à la demande du Ministère chargé de l'agriculture, il ressort les éléments suivants :

- une surcapacité d'abattage qui pourrait entraîner la disparition d'environ 20 % des abattoirs ;
- un déséquilibre géographique des outils d'abattage sur le territoire national.

Face à ce constat, et avec l'objectif de « *favoriser l'émergence d'un réseau structuré des abattoirs, adapté aux besoins de la production et de la consommation* », l'État a mis en place un plan abattoirs qui comprend trois volets :

- des aides publiques (via FranceAgriMer) ;
- la mise en place d'un Observatoire national ;
- une approche par bassin avec la mise en place de commissions interrégionales.

Ces commissions interrégionales¹ sont composées de 30 membres dont 20 représentants des professionnels de chaque filière (10 pour la production et 10 pour la mise en marché, les transformateurs et les distributeurs) et 10 représentants des personnalités publiques.

Elles sont chargées de :

- réaliser un diagnostic de pertinence sur les outils existants ;
- définir les perspectives d'évolution des abattoirs ;
- établir une stratégie interrégionale avec intégration des objectifs nationaux.

Elles seront également chargées de donner un avis sur les demandes d'aides FranceAgriMer. Ces aides pourront porter sur l'investissement matériel (modernisation, innovations) ou immatériel et sur les opérations de restructuration. Elles s'appuient sur une enveloppe dédiée de 4 millions d'euros.

La Champagne-Ardenne est intégrée à la commission interrégionale des régions du nord-est qui réunit les régions Alsace, Lorraine, Nord-Pas de Calais et Picardie. Cette commission est pilotée par la Préfecture de Lorraine.

En ce qui concerne la commission interrégionale des régions du nord-est, il est proposé que la Région Champagne-Ardenne participe en tant qu'expert qualifié. Le Préfet de région et le Président de la Chambre régionale d'agriculture en sont par ailleurs membres.

La première réunion de cette commission est prévue à l'automne 2012 et la définition d'une stratégie doit se faire d'ici la fin de l'année 2012.

III. LES ENJEUX DE L'ABATTAGE DE PROXIMITÉ

Les abattoirs de proximité ont cinq rôles :

- ◆ un rôle sanitaire et de proximité. En effet, il est difficilement envisageable, pour les territoires d'élevage, de ne pas avoir d'abattoir à proximité pour les abattages d'urgence et les abattages familiaux réalisés pour les producteurs.
- ◆ un rôle économique car c'est le passage obligé pour la mise en marché des produits des filières viande au niveau du territoire. Ils permettent l'existence et le développement d'autres activités (transformation à la ferme, vente directe, marques de producteurs, marques locales, circuits courts et de proximité, ...) et donc d'emplois liés aux territoires.

¹ Instituées par le décret n°2012-176 du 6 février 2012.

- un rôle territorial car ils sont en prise directe avec les bassins de production et de consommation et sont un outil permettant l’ancrage territorial des filières locales.
- un rôle sociétal du fait de l’accroissement des abattages rituels et de la volonté légitime des pouvoirs publics d’encadrer ces pratiques.
- un rôle environnemental car leur existence s’inscrit pleinement dans une logique de diminution des distances de transport. Par là-même, celle-ci induit une diminution du temps de transport² et donc une amélioration du bien-être animal.

La réflexion sur les abattoirs doit prendre en compte ces différents aspects.

Elle doit également prendre en compte la particularité des outils qui produisent de 1 000 à 10 000 tonnes par an. En effet, leur fonctionnement dépend souvent d’une personne responsable sur laquelle repose la pérennité de l’outil, d’où la problématique de leur transmission-reprise.

D’autre part, ces outils ont des coûts d’abattage assez élevés et leurs capacités d’investissement ne sont pas toujours à la hauteur de ce qui serait nécessaire au maintien de leur activité.

Deux autres aspects sont importants pour la pérennité de ces abattoirs :

- le lien avec les opérateurs de l’amont et de l’aval (inscription dans une chaîne approvisionnement – abattoir – 1^{ère} et 2^{ème} transformations, voire au-delà) ;
- l’appui des collectivités.

IV. LA SITUATION EN CHAMPAGNE-ARDENNE

1. L’élevage

La production annuelle³ de l’élevage en région Champagne-Ardenne est de :

Bovins	143 900 têtes	52 100 tonnes équivalent carcasse
Porcins	322 800 têtes ⁴	28 200 tonnes équivalent carcasse
Ovins	128 000 têtes	2 800 tonnes équivalent carcasse

et une capacité d’abattage, avec l’abattoir de Vitry-le-François (spécialisé en bovins), de :

Bovins	24 000 tonnes
Porcins	6 600 tonnes
Ovins	600 tonnes

Ces chiffres masquent de fortes disparités selon les départements et ce sont seulement 29 % des animaux produits dans la région qui sont abattus en Champagne-Ardenne.

² Les transports d’animaux vivants sont régis par le règlement CE n° 1/2005 du 22/12/2004 et le code rural et de la pêche maritime (partie législative, articles L 214-12 à L 214-13 et partie réglementaire, articles R 214-49 à R 214-62).

³ Chiffres 2011 – Statistique Agricole Annuelle – Agreste – Production de bétail fini

⁴ Hors porcelets

La consommation de la population régionale peut être estimée à :

Bovins	25,5 kg/habitant/an ⁽¹⁾	34 100 tonnes/an ⁽²⁾
Porcins	33,6 kg/habitant/an ⁽¹⁾	45 000 tonnes/an ⁽²⁾
Ovins	3,6 kg/habitant/an ⁽¹⁾	4 800 tonnes/an ⁽²⁾

(1) En équivalent carcasse, y compris graisses de découpe – Source : Agreste

(2) Extrapolation à partir de la population régionale (ne tient pas compte d'éventuelles particularités régionales)

a. La filière bovine

Actuellement, la production de viande finie en Champagne-Ardenne concerne près de 144 000 bovins, soit 52 000 tonnes alors que les abattoirs de Champagne-Ardenne, y compris celui de Vitry-le-François, produisent 24 000 tonnes de viande de bovins. Ainsi, seulement 28 % des animaux produits en Champagne-Ardenne y sont abattus.

Le Grand-est a une capacité d'abattage de 20 à 30 % de sa production d'animaux.

Les besoins des éleveurs pour les abattoirs de proximité sont importants. Suivant le dernier recensement agricole, une exploitation sur quatre pratiquerait, à petite ou à grande échelle, de la vente directe, ou de la vente via un intermédiaire local tel qu'un boucher ou une petite ou moyenne surface. L'utilisation de ces outils de proximité aide à un bon maillage territorial, surtout quand ils sont dotés d'une salle de transformation ou de découpe. En effet, des outils de proximité équipés de salle de transformations peuvent permettre de proposer de la viande à des restaurants de collectivités locales ou des cantines.

De plus, avec l'accroissement de la population mondiale, la demande en produits carnés va fortement augmenter. Les perspectives à moyen et long terme sont donc très positives sur la rentabilité de la production de viande. La Champagne-Ardenne est très bien placée sur le marché de viande de qualité avec les mesures sanitaires et de traçabilité demandées au niveau des cheptels. D'autre part, les consommateurs se dirigent de plus en plus vers « une consommation responsable » sur le plan environnemental et social. Toutes ces tendances sont susceptibles de renforcer de la vente de proximité pour laquelle l'existence d'abattoirs de proximité est indispensable.

Toutefois, l'abattage de proximité a un coût qui ne pourra jamais être « tiré » au niveau de celui des abattoirs industriels. Selon les professionnels, la différence de coût est de l'ordre de 10 à 30 centimes par kilo de carcasse pour les bovins pour un prix de vente qui est de l'ordre de 10 €/Kg, ce qui représente 10 à 30 centimes de plus par kilo, soit environ 3 à 4 centimes de plus pour un steak.

b. La filière porcine

Il existe 130 éleveurs (élevages de plus de 20 truies) en Champagne-Ardenne. La production porcine régionale est en baisse et atteint près de 323 000 têtes par an dont 60 % dans la Marne, 20 % dans l'Aube et 10 % dans les Ardennes et la Haute-Marne.

Trois années de prix de vente bas ont mis beaucoup d'éleveurs de porcs dans des difficultés financières. Devant l'obligation de mise aux normes liée au bien être animal avant le 1^{er} janvier 2013 qui s'ajoute à ces difficultés, certains éleveurs ont pris la décision d'arrêter la production porcine. Cette crise est mondiale.

Même si le prix au cadran⁵ est actuellement de 1,7 €/Kg, aujourd'hui, le prix de production reste supérieur au prix de revient. Pour inverser cette situation, il faudrait un prix au cadran de 2 €/Kg.

La principale problématique de la filière est le prix de l'alimentation des animaux sachant qu'un kilogramme de porc produit nécessite trois kilogrammes d'aliment.

D'autre part, beaucoup des élevages régionaux créés il y a une vingtaine d'années, suite à la réforme de la PAC de 1992, ont besoin d'être rénovés. La question qui se pose est de savoir si ces élevages vont perdurer, notamment avec les nouvelles contraintes liées au bien-être des animaux.

La consommation connaît une légère baisse mais qui sera loin d'être aussi importante que celle de la production prévue en Europe en conséquence de la mise aux normes de début 2013.

Il n'y a pas d'unités de transformation en Champagne-Ardenne car la région n'est pas un bassin de consommation suffisant.

Il s'agit aujourd'hui de trouver des pistes pour maintenir la production. La région a tous les éléments pour produire : une production de matières premières pouvant servir à l'alimentation du bétail, de l'espace et des possibilités pour l'utilisation des effluents d'élevage (épandage, méthanisation).

85 % des animaux sont commercialisés par des organisations de producteurs. S'y ajoutent quelques indépendants qui alimentent les abattoirs de Charleville-Mézières et Chaumont.

Ce sont 80 000 animaux qui sont abattus en région avec une tendance orientée légèrement à la baisse. Ainsi, sur trois porcs produits et sur cinq porcs consommés en Champagne-Ardenne, un seul est abattu en Champagne-Ardenne.

Selon les professionnels, abattre un porc en Champagne-Ardenne coûte deux fois plus cher que de l'abattre à Orléans.

Un camion semi-remorque (équipement retenu pour minimiser le coût de transport) transporte 180 à 200 porcs qu'il faut décharger au même endroit. Or certains abattoirs locaux ne sont pas équipés pour traiter en une journée cette quantité d'animaux.

Si ces abattoirs disparaissent, les niches qui les utilisent aussi et cela affectera aussi la production. En effet, les sites d'abattage de Champagne-Ardenne ne fonctionnent qu'avec une part minime de la production locale utilisée pour de la vente directe, des circuits courts, des marques, ..., qui disparaîtraient si les abattoirs de proximité étaient supprimés. En fait, c'est l'abattage de porcs qui leur permet de continuer à exister.

c. La filière ovine

Il existe 750 éleveurs en Champagne-Ardenne pour un cheptel de 95 000 brebis. 50 % des agneaux sont élevés à l'herbe (surtout dans les Ardennes et la Haute-Marne) et 50 % en bergerie.

La production régionale est en baisse : moins 3 à 4 % par an de brebis. Ceci est surtout dû à un non renouvellement de génération chez les éleveurs.

⁵ Le cadran, marché de commercialisation du porc charcutier par vente aux enchères, sert de référence nationale pour le prix du porc.

Il existe trois groupements de producteurs : le Bergers du Nord-Est (Nord-Pas-de-Calais, Ardennes, Marne) qui travaillent avec l'abattoir de Laon, la COBEVIM (Haute-Marne, Aube) qui emmène les animaux à l'abattage dans le sud de la France et la CIALYNE (Yonne, Aube) qui a un abattoir spécialisé à Migennes. S'y ajoutent deux négociants principaux qui travaillent avec les abattoirs départementaux.

Certains éleveurs qui font de la vente directe travaillent également avec les abattoirs départementaux.

Enfin, les agneaux de l'Aube, qui sont nés et élevés dans le département, n'y sont pas abattus.

La filière ovine est dans une situation où la production est plus faible que la demande des consommateurs au niveau français : la production ovine, en France, ne représente que 45 % de ce que l'on consomme. Il y a donc des parts de marché à prendre, d'autant que le marché mondial est en train de se tendre avec l'augmentation de la consommation chinoise. En Champagne-Ardenne, la production ovine ne représente que 20 % de la consommation.

Les abattoirs de proximité sont très importants pour la vente directe qui est un bon débouché ainsi que pour les abattages rituels liés à la fête de l'aïd qui est un débouché important pour la filière ovine.

Les circuits courts⁶ des produits issus des exploitations agricoles de Champagne-Ardenne

En Champagne-Ardenne, 1 119 exploitations commercialisent leurs produits via un circuit court (hors viticulture), soit 4,6 % de l'ensemble des exploitations.

Ces exploitations commercialisant en circuit court se répartissent pour 30 % d'entre elles dans les Ardennes, 26 % dans la Marne, 25 % dans l'Aube et 19 % en Haute-Marne.

39 % des exploitations avec circuit court commercialisent une production animale. Les produits d'origine animale sont plus présents dans les Ardennes et en Haute-Marne.

En vente directe, tous produits confondus, le principal mode de commercialisation est la vente à la ferme (cueillette, marché à la ferme...) loin devant la vente sur les marchés. En troisième place, soit pour une exploitation sur dix, la vente par correspondance (internet ou autre) est le premier mode de commercialisation. La vente en paniers, type Amap (Association pour le maintien d'une agriculture paysanne), est très peu développée dans la région. En vente indirecte avec un seul intermédiaire, il s'agit essentiellement de ventes avec des commerçants détaillants et des grandes et moyennes surfaces. La commercialisation auprès de la restauration commerciale ou collective est infime.

Les exploitations commercialisant en circuit court mettent en valeur 87 220 hectares, soit 6 % de la surface agricole utilisée (SAU) dans la région.

Pour l'ensemble des exploitations, l'emploi s'établit en moyenne à 1,7 unité de travail annuel (UTA), mais atteint 2,6 UTA pour les moyennes et grandes exploitations soit 0,6 UTA de plus que pour toutes les exploitations régionales.

Source : Agreste Champagne-Ardenne – recensement agricole 2010 – janvier 2012

⁶ Le circuit court est défini comme un « mode de commercialisation des produits agricoles qui s'exerce soit par la vente directe du producteur au consommateur, soit par la vente indirecte à condition qu'il n'y ait qu'un seul intermédiaire ».

2. Les abattoirs

Il existe actuellement cinq abattoirs en Champagne-Ardenne, dont quatre abattoirs de proximité et un abattoir industriel appartenant à un grand groupe et couplé à une unité de transformation.

Actuellement, les abattoirs de proximité régionaux ne fonctionnent pas à leur capacité maximum. Les capacités d'accueil des animaux et les capacités en froid, qui supposent des investissements supplémentaires, sont les éléments limitant leur activité.

Répartition des abattages régionaux en 2011 (source IntervianDES)

	Ardennes	Aube	Marne	Haute-Marne	Champagne-Ardenne	Évolution 2011 / 2010
Abattages (Tonnes)						
Gros bovins	3 354	662	18 731	705	23 452	-3,1 %
Veaux	466	40	167	168	841	3,2 %
Ovins	373	96	73	72	614	-
Porcins	3 505	1 617	-	1 469	6 591	7,6 %
Équidés	13	-	2	8	23	51,3 %
Total	7 711	2 415	18 973	2 422	31 521	- 0,8%
Emplois (source CCIR 2011)						
Emplois abattoirs	30 (Charleville) + 37 (Rethel)	11	145	13	236	

a. Quatre abattoirs de proximité : les abattoirs de Rethel, Charleville-Mézières, Troyes et Chaumont

⇒ L'abattoir de Charleville-Mézières

Les dates clés de l'abattoir

- 1970 Création de la SOCAVI (Société carolomacérienne des viandes), société de commerce de gros de viande.
- 1986 Reprise de la gestion de l'abattoir par la SOCADA (Société carolomacérienne d'exploitation d'abattoir), qui reste propriété de la Ville de Charleville-Mézières.
- 1994 Réfection de l'abattoir.
- 2012 Renouvellement de l'affermage pour 6 ans.

Les investissements nécessaires à l'avenir

L'abattoir est actuellement en classe 2⁷. Il possède une salle de découpe louée par la SOCAVI. Lors du renouvellement de l'affermage, un accord a été conclu entre la Ville de Charleville-Mézières, propriétaire de l'abattoir et le fermier (la SOCADA) pour une prise en charge, par ce dernier des investissements qui seraient nécessaires au fonctionnement de l'abattoir. Mais aujourd'hui, il n'y a pas de gros travaux nécessaires au niveau de l'abattoir.

L'activité de l'abattoir en 2011

Tonnage et débouchés

L'activité de l'abattoir a été d'environ 2 000 tonnes en 2011 pour une capacité de 3 000 tonnes. Depuis début 2012, ce sont 1 900 tonnes qui ont été réalisées.

Avant l'arrêt de l'utilisation de l'abattoir par Arcadie (ravitaillement de magasins Shopi), l'activité de l'abattoir était de 2 650 tonnes.

Le plus gros opérateur de l'abattoir est la SOCAVI. Les tonnages qu'elle réalise représentent 95 % de l'activité de l'abattoir. Ce dernier travaille également avec l'Atelier des éleveurs de Vrigne-aux-Bois, à hauteur d'environ 50 % de leurs besoins en abattage.

La SOCAVI travaille surtout avec des bouchers (une cinquantaine). Elle ne fournit que quelques grandes et moyennes surfaces.

Elle fournit également une trentaine d'institutionnels dont 80 % des établissements scolaires des Ardennes et l'hôpital de Charleville-Mézières.

Ses débouchés sont localisés à 80 % dans le département des Ardennes.

Répartition par espèce

	Animaux
Bovins	2 500
Porcins	10 000
Ovins	5 000

Les bovins abattus sont issus uniquement de races à viande.

La capacité maximale d'abattage est de 200 porcs par jour.

Origine des animaux

Les animaux proviennent à 85 % du département des Ardennes.

La SOCAVI, qui achète les animaux, s'approvisionne :

- directement auprès des éleveurs pour les porcins,
- auprès d'un groupement de producteurs, les bergers du Nord-est, pour les ovins
- et principalement auprès de deux négociants et de façon moindre avec un groupement de producteur, CAPEVAL (EMC2), pour les bovins.

⁷ Le Ministère de l'agriculture, de l'Agro-alimentaire et de la Forêt classe les abattoirs français en quatre catégories qui indiquent leur conformité avec la réglementation européenne en matière sanitaire. Les abattoirs en classe 1 sont conformes à la réglementation et en classe 2 ont quelques points de non conformité. Les abattoirs en classe 3 et 4 sont considérés comme non conformes aux exigences sanitaires communautaires.

Nombre d'emplois

10 emplois pour la SOCADA et 20 emplois pour la SOCAVI.

Les problématiques de l'abattoir

Actuellement, l'abattoir tourne un peu au ralenti. Le plus gros souci est de trouver la quantité nécessaire d'animaux à abattre.

Depuis le début de l'année, tous les bouchers ont vu leur activité ralentir.

En 1990, la SOCAVI met en place un produit de qualité avec un label « Ardennes de France ». Face aux exigences de plus en plus grandes vis-à-vis des labels, elle a fait évoluer ce label vers la marque « Porcs des Ardennes ». Cette marque permet, d'une part, de mieux valoriser la viande qui est ainsi payée 25 à 30 centimes de plus par Kg aux éleveurs et, d'autre part, à l'abattoir de conserver une activité qui rend possible son existence.

L'inconvénient d'un coût d'abattage plus élevé que celui de la concurrence est contrebalancé par un travail régulier avec les éleveurs (programmation des abattages, ...) et un suivi très important de la clientèle.

Aujourd'hui, la SOCADA équilibre ses comptes. Toutefois, un problème de succession du gérant de la société se pose car la rémunération de ce poste ne peut pas être à la hauteur des responsabilités importantes qu'il engendre.

Selon elle, la SOCAVI aurait besoin de plus de constance dans la qualité des viandes pour satisfaire ses clients.

Les abattages liés à la fête de l'aïd el kebir posent des problèmes d'organisation et de main d'œuvre, en particulier si elle a lieu en semaine.

⇒ **L'abattoir de Rethel**

Les dates clés de l'abattoir de Rethel

1968 : Création de la SOBEVIR (Société du Bétail et des Viandes du Rethémois), société commerciale qui réalise alors ses abattages dans l'abattoir municipal.

1978 : Construction de l'abattoir par la SOBEVIR.

Création de la SOREDEX (Société Rethémoise d'Exploitation), société prestataire de service qui exploite l'abattoir.

1985 : Création de la salle de désossage.

1992 : Automatisation de la chaîne d'abattage.

1999 : Création de la salle de production de steaks hachés.

Depuis 1999, il y a uniquement eu des travaux de modernisation :

- Réfection des boxes d'abattage pour les porcs et les agneaux en 2009 (100 000 €) ;
- Mise en place du dégrillage et dégraissage des eaux usées (120 000 €).

Actuellement des travaux sont en cours sur les installations « froid » (120 000 € pour la partie abattoir).

D'ici la fin de l'année 2012, la SOBEVIR et la SOREDEX vont fusionner en une seule société.

L'agrément sanitaire de l'abattoir

2010 : L'abattoir est classé 2.

Fin 2010 : Retour de l'abattoir en classe 3 car les vestiaires ne sont pas accolés à l'abattoir.

Mi 2012 : L'abattoir retrouve la classe 2 (mise en place d'un sas sanitaire et travail sur les procédures).

Les investissements nécessaires à l'avenir

Si l'abattoir ne refait pas ses vestiaires, il ne conservera pas longtemps la classe 2. Or cela nécessiterait 250 000 € d'investissements.

Les quais d'expédition ne sont plus assez fonctionnels pour intéresser certains opérateurs. Leur réfection nécessiterait un investissement de 450 000 €.

De plus, des investissements s'imposeront pour l'adaptation de l'abattoir aux normes gaz de 2014.

L'activité de l'abattoir en 2011

Tonnage et débouchés

L'activité de l'abattoir a été de 6 500 tonnes en 2011.

Les volumes traités par la SOBEVIR représentent 90 % de l'activité de l'abattoir.

L'abattoir travaille aussi en collaboration avec l'atelier de découpe de Vrigne-aux-Bois (25 à 30 bêtes par semaine et cela prend de l'ampleur).

D'autre part, les abattages pour la vente à la ferme sont de plus en plus nombreux.

L'abattoir travaille également pour deux chevillards⁸ (société Grimplet et Bruno Cagniard).

Enfin, l'abattoir a une activité de tuerie traditionnelle : il réalise de plus en plus d'abattages rituels (halal et casher) qui imposent un agrément sanitaire de classe 2.

Répartition par espèce

	Tonnes
Bovins	3 000 t
Veaux	500 t
Porcins	2 500 t
Ovins	500 t

Origine des animaux

Bovins 95 % proviennent de Champagne-Ardenne (inscription dans la démarche « éleveurs de Champagne-Ardenne »).

Veaux ils proviennent du quart nord-est de la France (élevages locaux et de l'est de la Picardie).

Agneaux 95 % proviennent d'éleveurs de Champagne-Ardenne appartenant au groupement Bergers du Nord-Est.

⁸ Bouchers grossistes ayant des activités d'achat de bétail, de sa transformation et de commercialisation de la viande en gros

Évolution du chiffre d'affaires et du résultat

	2011
Chiffre d'affaires	2 M€
Résultat	4 000 €

Nombre d'emplois

70 personnes (SOBEVIR et SOREDEX).

Les problématiques de l'abattoir

Le traitement des déchets représente une charge très importante, environ 250 000 € par an. L'abattoir produit une tonne de boues par jour qui sont classées en déchets de classe 1 dont le traitement coûte 170 €/tonne alors que ce sont des boues méthanisables. Les deux équarisseurs régionaux ont un monopole. L'abattoir a eu une proposition intéressante d'un équarisseur belge mais les déchets de classe 1 ne peuvent pas passer la frontière.

Un des avantages de l'abattoir est qu'un des plus gros marchés aux bestiaux de France est installé à Rehel. La SOBEVIR a une activité de commerce d'animaux de race laitière qu'elle vend à des abattoirs industriels car l'abattoir de Rehel ne peut pas les concurrencer sur ce type de produits.

En raison de l'évolution de la réglementation concernant le bien-être animal, on va vers des possibilités de transport des animaux vivants de plus en plus réduites. D'autre part, il est plus facile de faire circuler un camion contenant 70 carcasses que 35 animaux vivants. Or l'abattoir n'a pas d'accès suffisant pour intéresser certains opérateurs. Si l'abattoir refait ses quais, il pourrait intéresser les magasins Intermarché et les centres Leclerc, qui, dans le cadre de leur démarche « mon voisin producteur », font abattre des animaux ardennais en Bretagne avant de les mettre en vente à Sedan.

L'abattoir n'a pas reçu beaucoup d'aide des collectivités pour les travaux de réfection de ses box d'abattage porcins et ovins. Il est actuellement à la recherche d'aide pour les travaux indispensables sur les quais et les vestiaires.

Avant de penser à développer l'activité, l'existant doit être conforme aux exigences de la réglementation. Or, il y a régulièrement de nouvelles exigences qui imposent à l'abattoir de nouveaux travaux. Maintenir un abattoir en activité coûte très cher.

En cas de problème sanitaire, les conséquences sont très graves. Ainsi, la SOBEVIR a été touchée par l'arrêt de l'usine SEB de Saint-Dizier qui a découlé d'un problème sanitaire.

La SOBEVIR a accès aux appels d'offres des collectivités locales mais ceux-ci n'intègrent pas de critères d'attribution du marché relatifs à l'origine géographique de la viande.

⇒ **L'abattoir de Troyes**

Les dates clés de l'abattoir de Troyes

Avant 2008 : l'abattoir était la propriété du Département de l'Aube et la SICAVYL avait une délégation de service public pour son exploitation.

2007 : la SICAVYL, basée dans l'Yonne, a souhaité ramener son activité abattage de Troyes à Migennes dans l'Yonne. A ce moment là, l'abattoir de Troyes risquait de fermer.

2008 : Rachat de l'abattoir au Département de l'Aube par la SICABA.

Les charges de l'abattoir

Le remboursement du crédit bail se monte à un peu plus de 30 000 € par an.

Les charges salariales représentent environ 50 % des charges. Les autres principales charges concernent les déchets (environ 50 000 € par an) et le traitement des eaux usées.

Actuellement, l'abattoir est en discussion en ce qui concerne sa taxe foncière. Les impôts devraient consentir à la diviser par 2 (actuellement, elle est de plus de 30 000 € par an) par la prise en considération de l'ensemble de l'abattoir comme bâtiment industriel.

Les investissements nécessaires à l'avenir

L'investissement nécessaire, afin que l'abattoir soit pleinement en capacité de traiter 2 500 à 3 000 tonnes par an, est estimé à 2,5 millions d'euros.

Il existe actuellement deux salles de découpe, propriétés du Département de l'Aube, dont l'une nécessite des investissements.

S'il n'y a pas d'aide apportée à l'investissement, l'abattoir ne pourra pas continuer à exercer son activité très longtemps.

L'activité de l'abattoir de Troyes en 2011

Tonnage et débouchés

SA Hugulier ⁹	1 670 t
Leoni Viandes ¹⁰	350 t
Éleveurs (une dizaine)	215 t
Bétail champenois ¹¹	75 t
Bouchers	65 t
Abattages familiaux	45 t
Abattage totaux	2 410 t

Le plus gros opérateur de l'abattoir de Troyes est la société Hugulier qui représente 70 % des volumes traités (bovins et, surtout, porcins). En ce sens, l'abattoir est un abattoir de proximité atypique. C'est un avantage mais aussi une fragilité.

Évolution du tonnage

2011	2010	2009
2 420 t	2 410 t	2 140 t

Répartition par espèce

	Animaux
Bovins	2 000
Porcins	18 000
Ovins	5 000

1 000 à 1 200 animaux sont abattus le jour de l'aïd el kebir.

⁹ Société de transformation des produits carnés basée à Mailly-le-Camp (10)

¹⁰ Société de commerce de gros basée à Romilly-sur-Seine (10)

¹¹ Grossiste basé à Saint-Just-Sauvage (51)

Origine des animaux

Les animaux proviennent du département de l'Aube et des départements limitrophes.

Évolution du chiffre d'affaires et du résultat

	2011	2010	2009
Chiffre d'affaires	1 008 366 €	962 253 €	828 820 €
Marge brute	869 153 €	842 250 €	751 224 €
Résultat	-803 €	41 014 €	-63 281 €

Nombre d'emplois

10 emplois.

Les problématiques de l'abattoir

La gérance de l'abattoir de Troyes est assurée par le conseil d'administration de la SICABA.

La plupart des bouchers ne tuent pas à l'abattoir mais achètent leur viande à Rungis.

Pour la valorisation d'agneaux nés et élevés dans l'Aube, il existe une marque départementale, les « agneaux de l'Aube »¹². Par contre, comme l'abattoir de Troyes n'a pas de cheville, ces agneaux ne sont pas abattus dans l'Aube mais à Migennes.

L'abattoir n'a pas accès aux appels d'offre des donneurs d'ordre publics. Il a des interlocuteurs très durs au niveau de la Direction des services vétérinaires.

L'abattoir de Troyes, comme les autres abattoirs de proximité de Champagne-Ardenne, est vieillissant et donc impacté par un entretien important du matériel. D'autre part, s'il équilibre ses comptes, il n'a pas les moyens suffisants pour investir.

⇒ **L'abattoir de Chaumont**

Les dates clés de l'abattoir de Chaumont

1960 : Construction de l'abattoir de Chaumont.

1973 : Création de l'atelier de découpe par SICABEV 52.

1992 : Vente de l'atelier de découpe de SICABEV au groupe Arcadie.

1995 : Rénovation des chaînes d'abattage, des sols et des peintures.

2001 : Mise en liquidation judiciaire de la SNA, qui gérait l'abattoir en délégation de service public, et reprise de l'abattoir par la SA CAV, en bail emphytéotique, et installation de la SA SEAC (nouvelle société exploitante) en 2003 avec un actionariat composé des utilisateurs de l'abattoir et des principaux groupements de producteurs. Cette période marque une très forte implication de la Chambre d'Agriculture de Haute Marne dans la gestion du site.

2005 : Départ d'Arcadie, principal opérateur économique du site, et création de Viandes 52 par Promoviande association d'éleveurs de bovins.

2007 : Début des travaux de mise en conformité - l'abattoir est classé 4.

2008 : Poursuite des travaux de mise en conformité - l'abattoir est classé 3.

¹² Marque privée qui regroupe des éleveurs adhérents à la CIALYN

2010 : Rénovation chaufferie et fin de la mise en conformité - l'abattoir est classé 2.

2011 : Réflexion sur la modernisation des box d'abattage pour bovins et ovins et de la chaîne d'abattage pour ovins. Obtention d'un agrément « dépouille de gibier ». Régularisation du site au titre de la législation des installations classées.

2012 : Concrétisation du projet d'investissement. Obtention de l'autorisation d'abattage rituel avec dérogation à l'étourdissement.

Les projets pour 2013

L'abattoir a les projets suivants pour 2013 :

- la modification de la gouvernance du site,
- la poursuite des travaux de maintenance et de modernisation du site,
- la mise en place de la filière halal pour répondre à la demande locale avec une volonté de traçabilité pour rassurer les opérateurs circuit court,
- une réflexion sur une montée en puissance de l'activité dépouille de gibier,
- la consolidation des abattages locaux en créant ou stimulant la création d'un atelier de 3^{ème} et 4^{ème} transformations de viandes locales pour le compte de la restauration collective,
- une démarche de reconquête de la boucherie locale en réconciliant l'offre et la demande avec un travail en amont réalisé chez les éleveurs.

Les priorités pour l'avenir

La priorité est de disposer d'un volume d'activité de 3 000 tonnes pour permettre le financement des indispensables investissements de modernisation et d'entretien de manière à sécuriser le fonctionnement de l'abattoir et permettre le maintien de l'agrément sanitaire de niveau 2.

Les investissements suivants doivent être pris en compte en dehors du renouvellement courant (environ 20 à 30 000 € par an) :

- 2012 : modernisation de l'abattage des bovins et ovins ainsi que la chaîne ovins (350 000 € avec le soutien de la Région, du FEADER et du GIP Bure Saudron) ;
- 2014 : modification des fluides frigorifiques (70 000 € non financés à ce jour mais avec le soutien de la Région, du FEADER et du GIP Bure Saudron) ;
- 2015-2016 : amélioration du prétraitement des eaux usées (70 000 €) ;
- 2016 : remplacement de l'épileuse et adaptation de la chaîne porcins (100 000 €) ;

Par ailleurs, il faudrait prévoir, tous les ans, entre 10 et 20 000 € d'entretien structurel sur les toitures, façades, cours extérieures, bouverie, ...

A plus long terme et en fonction du volume d'activité, il faudra prévoir une intervention sur le convoyage des carcasses et des débuts de rénovation de la chaîne bovin (écarteur bovin à la fente, plateforme qui commence à fatiguer, treuil,...).

Des rénovations et investissements sur l'atelier de découpe, évalués entre 150 et 200 000 €, doivent également être pris en compte.

L'activité de l'abattoir de Chaumont en 2011

Tonnage et débouchés

Abattages familiaux	155 t
Prestations de services (bouchers, magasins de producteurs)	766 t
Total circuit locaux	921 t
Grossiste Viandes 52	1 671 t
Abattage totaux	2 592 t

Répartition par espèce

	Animaux	Tonnes
Bovins	1 853	704 t
Veaux	1 315	135 t
Porcins	18 087	1 631 t
Ovins	3514	70 t
Chevaux	26	7,6 t
Gibiers dépouillés	349	10 t

Origine des animaux

Bovins Haute Marne

Veaux Haute Marne et veaux issus d'élevages suivis par Mamellor (entreprise d'aliments pour veaux)

Agneaux Haute Marne

Porcins Haute Marne et Région Champagne Ardenne

Répartition du chiffre d'affaires de Viandes 52

Bouchers	53 %
GMS	23 %
Collectivités	2,5 %

Chiffre d'affaires et résultat

	2011
Chiffre d'affaires	907 414 €
Résultat	31 448 €

20 000 € de réintégration de provisions ont été constatés en 2011.

L'abattoir avait une activité de cheville qu'il a transférée à Viandes 52 en 2011.

Nombre d'emplois

12 à l'abattoir et 12 à Viandes 52

b. Un abattoir industriel : l'abattoir de Vitry-le-François

L'abattoir de Vitry-le-François est un abattoir privé datant d'une quarantaine d'années. Son activité a été de 19 500 tonnes en 2011, soit 900 à 1 000 animaux abattus par semaine. La moitié est désossée sur place.

L'abattoir abat exclusivement des bovins pour le groupe Bigard. Il prépare des produits de base pour une transformation dans les usines du groupe Bigard. Il fournit également une prestation pour un grossiste de la Meuse (bovins et ovins).

En proportion, les animaux abattus sont :

- 30 % de jeunes bovins
- 70 % de vaches

Ce sont des animaux qui proviennent principalement de la région et d'au maximum 200 kilomètres autour de l'abattoir. L'abattoir s'approvisionne auprès des organisations de producteurs ainsi que des négociants de la région.

Sur un an, l'activité de l'abattoir a connu une baisse de 3,5 à 4 % en matière de tonnages et encore plus en termes de nombre d'animaux, avec des animaux abattus plus lourds.

Le seuil bas de l'abattoir en termes d'activité est de 19 000 tonnes.

L'abattoir exporte des carcasses vers la Grèce, l'Italie et l'Allemagne et de la viande désossée sous vide vers l'Allemagne.

Le marché de l'abattoir est principalement axé sur les grandes et moyennes surfaces via leurs centrales d'achat.

L'abattoir emploie 135 à 140 salariés tous en CDI. 35 personnes pour le désossage et 6 personnes pour le nettoyage s'y ajoutent, en sous-traitance.

Le groupe Bigard

Le groupe Bigard possède 21 sites d'abattage. Il abat 25 000 à 29 000 bovins par semaine, ce qui représente 40 % de l'abattage national. Il abat également 100 000 porcs et 4 000 veaux de boucherie par semaine.

Les autres abattoirs du groupe les plus proches de Vitry sont situés à Feignies (Nord), Verdun (Meuse), Metz (Moselle) et Cuiseaux (Saône et Loire).

L'abattoir de Reims a été fermé en 2008. La construction d'un abattoir à Feignies a alors été privilégiée. Ce dernier a une capacité d'abattage de 2 100 bovins par semaine.

Le groupe emploie 15 000 personnes.

Il existe au niveau de Bigard, à la fois, une vision par site et une vision groupe, en particulier sur la gestion des flux matière.

Pour l'abattage, le groupe se fournit à 60 % auprès du négoce et à 40 % auprès de groupements de producteurs.

Le groupe Bigard est confronté à une baisse de l'abattage d'environ 7 % par rapport à l'année précédente à la fin juillet 2012.

Ceci est dû, à la fois, à l'augmentation des expéditions d'animaux finis en vivant, principalement vers la Turquie, et à une baisse, depuis un an et demi, de la production des élevages confrontés à une diminution de leur rentabilité (augmentation du prix des rations liée à l'augmentation du prix des productions végétales).

L'augmentation des expéditions d'animaux vivants s'explique par le fait que les droits de douane appliqués par la Turquie sont de 15 % contre 75 % pour la viande après abattage. Depuis septembre 2011, un nombre important de jeunes bovins a été exporté vers la Turquie.

AVIS

**LES ABATTOIRS EN
CHAMPAGNE-ARDENNE**

Président : **Gérard MAHOT**

Rapporteur : **Philippe BAUDET**

Séance Plénière du vendredi 12 octobre 2012

Avis adopté à l'unanimité

Face à un constat de surcapacité d'abattage en France et de déséquilibre dans la répartition géographique des abattoirs, le gouvernement a récemment adopté un plan abattoirs qui a pour objectif de « favoriser l'émergence d'un réseau structuré des abattoirs, adapté aux besoins de la production et de la consommation ».

Ce plan a mis en place des commissions interrégionales des abattoirs chargées d'établir une stratégie interrégionale avec intégration de l'objectif national. La Champagne-Ardenne est intégrée à la commission interrégionale des régions du nord-est qui réunit les régions Alsace, Lorraine, Nord-Pas de Calais et Picardie.

Conscient des enjeux, le Président du Conseil régional a saisi le Conseil Économique, Social et Environnemental sur la question des abattoirs en Champagne-Ardenne.

En effet, les abattoirs sont un maillon central des filières des viandes de boucherie, importantes pour une région d'élevage comme la Champagne-Ardenne.

Dans les dernières décennies, la Champagne-Ardenne n'a pas échappé au mouvement de restructuration et de disparition d'un nombre conséquent d'abattoirs, à la fois en raison de difficultés économiques et de renforcement des exigences sanitaires.

Elle est aujourd'hui dans une situation où la production d'animaux est largement supérieure aux capacités d'abattage régionales. D'autre part, la consommation locale en viandes de porcins et d'ovins est, elle-même, nettement supérieure à la production régionale.

La Champagne-Ardenne compte, sur son territoire, quatre abattoirs de proximité, multi-espèces, à Charleville-Mézières, Reims, Troyes et Chaumont ainsi qu'un abattoir industriel, spécialisé dans l'abattage de bovins, à Vitry-le-François. Ce dernier appartient à un grand groupe français de transformation de viande, Bigard, et est couplé à une usine de fabrication de produits frais.

Ces deux types d'abattoirs répondent à des logiques différentes.

Premièrement, l'abattoir industriel de Vitry-le-François est important à la fois pour l'activité et l'emploi qu'il génère et en tant que débouché pour l'élevage bovin régional et interrégional.

Deuxièmement, les abattoirs de proximité ont cinq rôles essentiels :

- un rôle sanitaire et de proximité. En effet, il est difficilement envisageable, pour les territoires d'élevage, de ne pas avoir d'abattoir à proximité pour les abattages d'urgence et les abattages familiaux réalisés pour les producteurs.
- un rôle économique car c'est le passage obligé pour la mise en marché des produits des filières viande au niveau du territoire. Ils permettent l'existence et le développement d'autres activités (transformation à la ferme, vente directe, marques de producteurs, marques locales, circuits courts et de proximité, ...) et donc d'emplois, directs et indirects, liés aux territoires.
- un rôle territorial car ils sont en prise directe avec les bassins de production et de consommation et sont un outil permettant l'ancrage territorial des filières locales et le maintien des races locales.
- un rôle sociétal du fait de l'accroissement des abattages rituels et de la volonté légitime des pouvoirs publics d'encadrer ces pratiques.
- un rôle environnemental car leur existence s'inscrit pleinement dans une logique de diminution des distances de transport. Par là-même, celle-ci induit une diminution du temps de transport et donc une amélioration du bien-être animal. Par ailleurs, une disparition des abattoirs nuirait à la qualité des ouvrages d'épuration collectifs auxquels ils sont raccordés.

Au vu de l'importance de ces enjeux (sociaux, sanitaires, économiques, territoriaux, sociétaux et environnementaux), la Région doit montrer une volonté politique forte de conserver les abattoirs présents sur son territoire, volonté en cohérence avec son action de soutien à l'élevage régional.

Pour cela :

- ⇒ elle doit se faire entendre au niveau interrégional ;
- ⇒ elle doit conforter l'existence des abattoirs de proximité régionaux en accompagnant les investissements qui sont nécessaires à leur pérennité et en soutenant le développement de leur activité par un renforcement de l'action régionale sur l'animation des filières locales, sur la valorisation des produits locaux et la mise en place de circuits de proximité ;
- ⇒ elle doit inciter à la consolidation des liens entre les abattoirs de proximité et les opérateurs de l'amont, y compris les filières organisées, d'une part, et, d'autre part, les opérateurs de l'aval.

Bibliographie

Abattoirs : synthèse des études et données économiques à fin 2010, Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire - CGAAER, Xavier RAVAUX, Rapport n°10227, juin 2011

Décret n° 2012-176 du 6 février 2012 relatif aux commissions interrégionales des Abattoirs

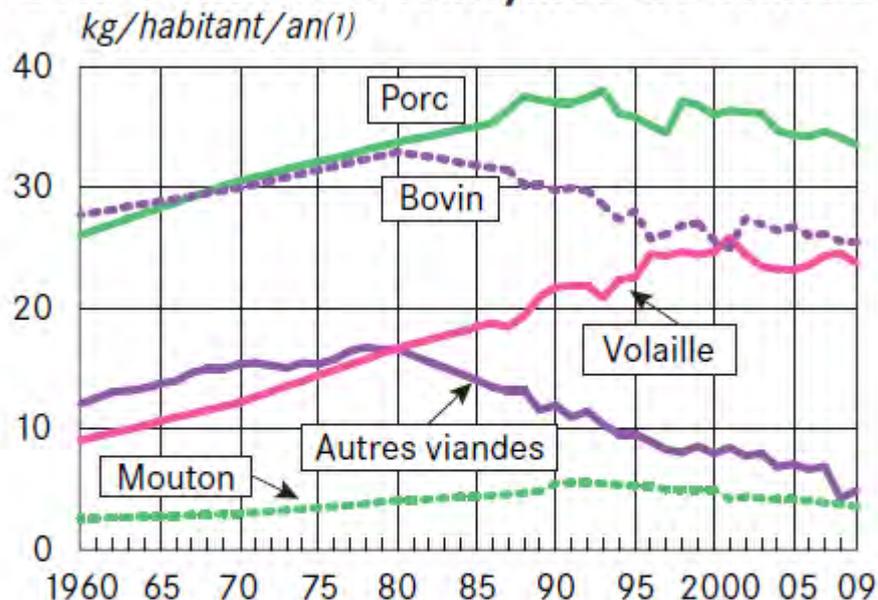
Étude prospective élevage 2015 dans les Ardennes, Chambre d'agriculture des Ardennes, ADASEA des Ardennes, Institut de l'élevage, 31 mars 2009

Évaluation prospective de l'état financier et sanitaire des abattoirs en France, Ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche - CGAAER, Catherine BOUVIER, Pierre FOUILLADE et Jean-Pol PETER, Rapport n°1991, Mars 2010

L'abattage dans les filières en circuits courts et dans les filières locales, Chambres d'agriculture, Mai 2011

Présentation du Plan abattoirs, Ministère de l'agriculture

Consommation française de viande



(1) En équivalent-carcasse, y compris graisses de découpe.

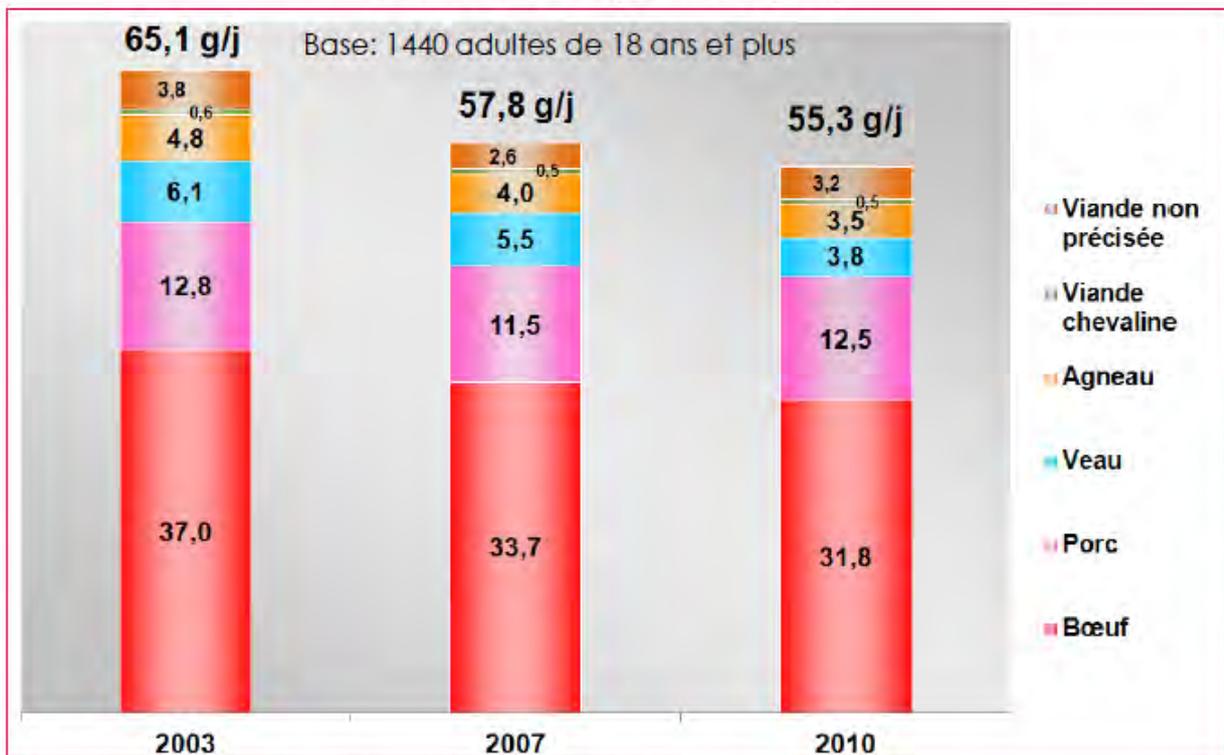
Données interpolées entre 1960 et 1969, entre 1970 et 1979, puis entre 1980 et 1986.

Changement dans la prise en compte des abattages servant de base à la consommation des autres viandes.

Champ : France y compris les Dom à partir de 1996.

Source : Agreste - Bilans d'approvisionnement.

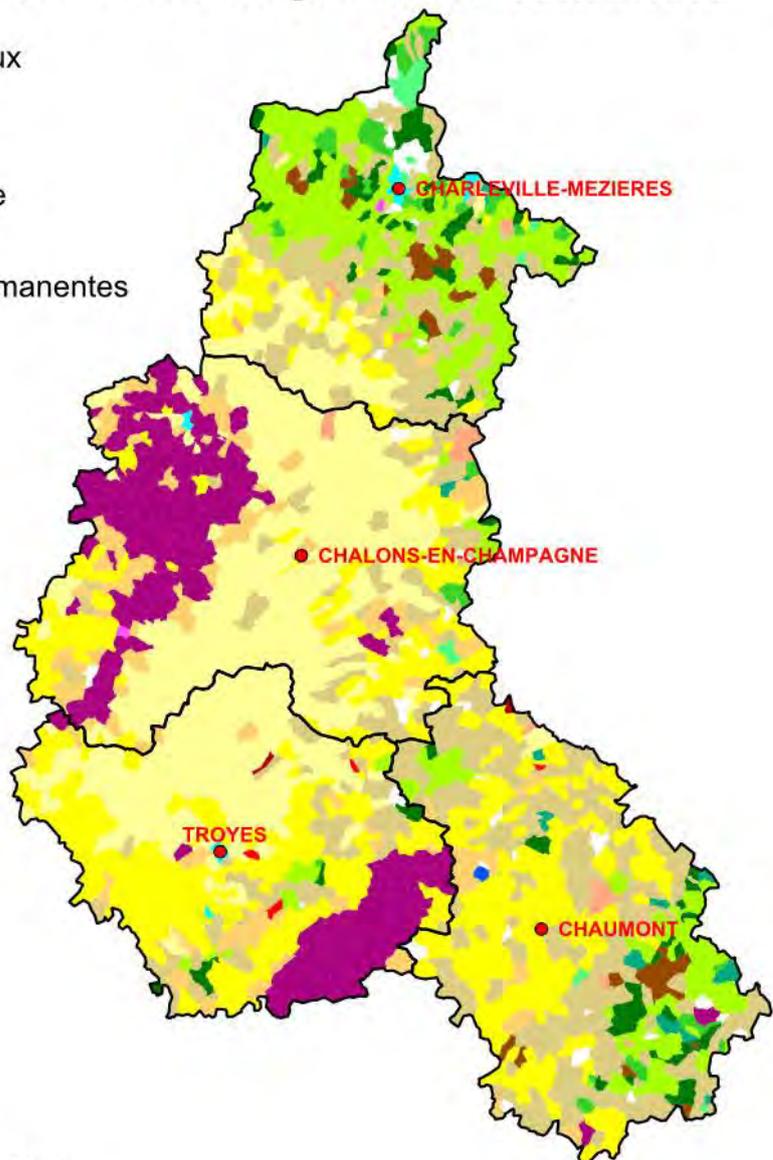
Quantités de viandes de boucherie consommées (g/j) chez les adultes (18 ans et plus)



Source : CRÉDOC, Enquêtes CCAF 2003, 2007 et 2010

Orientation technico-économique de la commune

- Céréales et oléoprotéagineux
- Autres grandes cultures
- Légumes et champignons
- Fleurs et horticulture diverse
- Viticulture
- Fruits et autres cultures permanentes
- Bovins lait
- Bovins viande
- Bovins mixtes
- Ovins, caprins
- Polyélevage d'herbivores
- Porcins
- Aviculture
- Autre polyélevage
- Polyculture dominante
- Polyélevage dominant
- Polyculture et polyélevage
- Exploitations non classées
- Sans exploitation



Source : Agreste - Recensement agricole 2010
 GEOFLA® Copyright « IGN - Paris - 2010 » Reproduction interdite

CRITÈRES D'ÉVALUATION DES PRÉCONISATIONS

Nombre d'abattoirs existant sur le territoire régional

Évolution du tonnage réalisé par les abattoirs régionaux

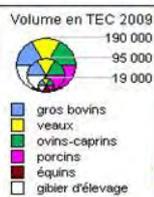
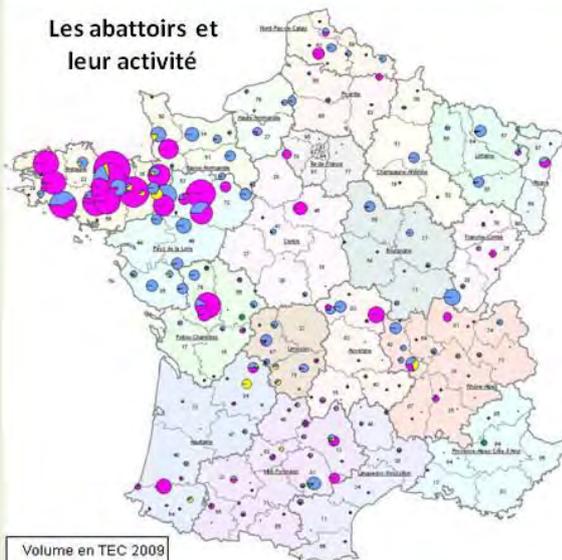
Présentation du diagnostic

CONTEXTE NATIONAL

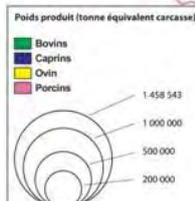
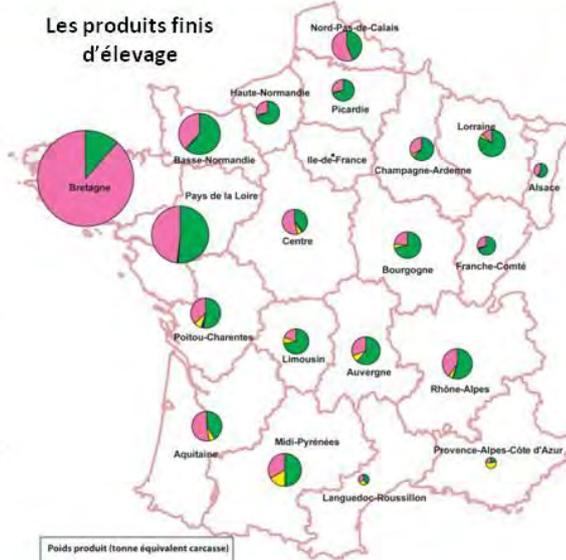
- Une diminution du nombre d'abattoirs
- Une surcapacité d'abattage
- Un déséquilibre géographique des outils d'abattage sur le territoire national

CONTEXTE NATIONAL

Les abattoirs et leur activité

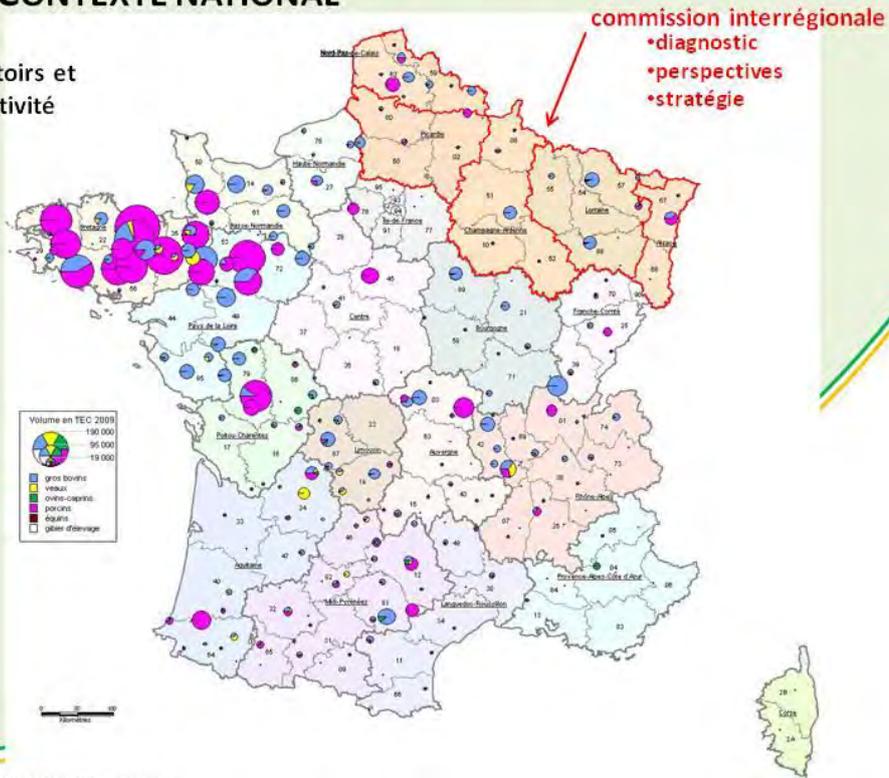


Les produits finis d'élevage

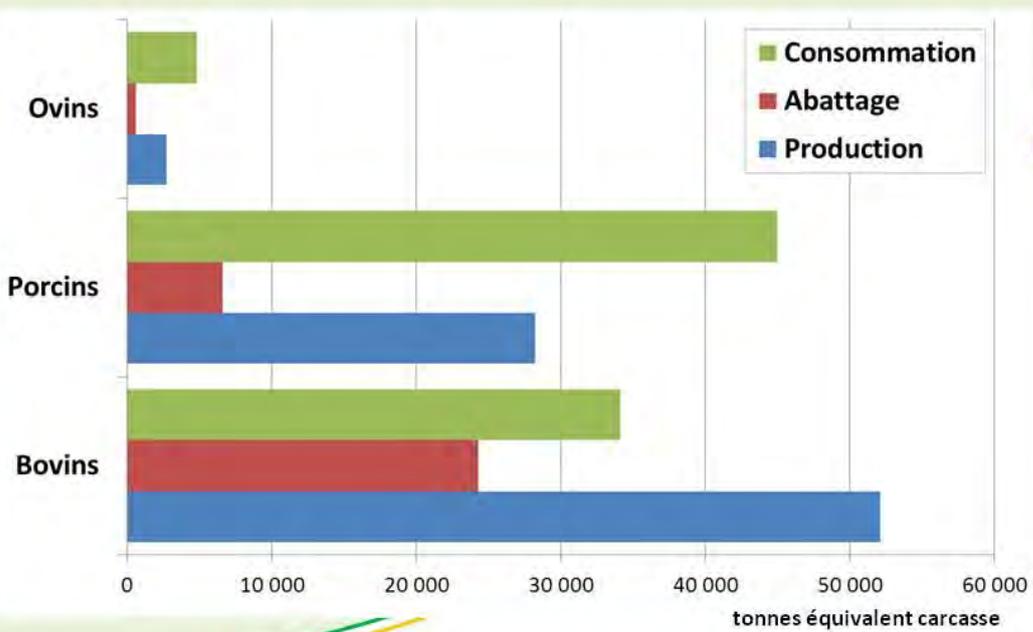


CONTEXTE NATIONAL

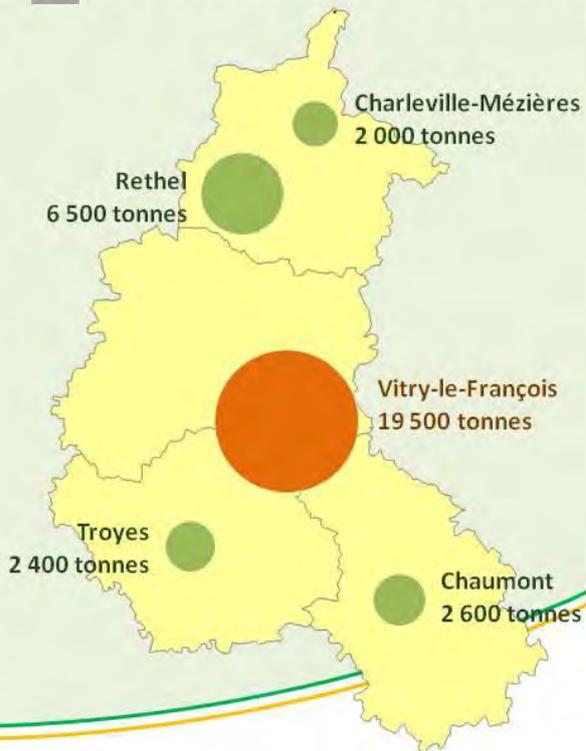
Les abattoirs et
leur activité



EN CHAMPAGNE-ARDENNE



LES ABATTOIRS DE CHAMPAGNE-ARDENNE



1 abattoir industriel
4 abattoirs de proximité

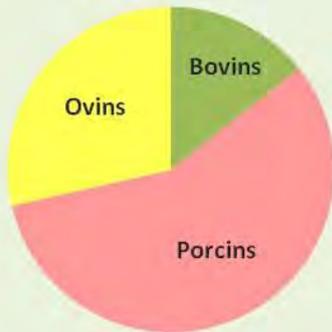
L'ABATTOIR DE VITRY-LE-FRANÇOIS

Un abattoir industriel :

- qui appartient au groupe Bigard,
- qui abat exclusivement des bovins,
- qui connaît une baisse de son activité,
- qui emploie en direct 135 à 140 personnes et 41 en sous-traitance.

L'ABATTOIR DE CHARLEVILLE-MÉZIÈRES

Animaux abattus

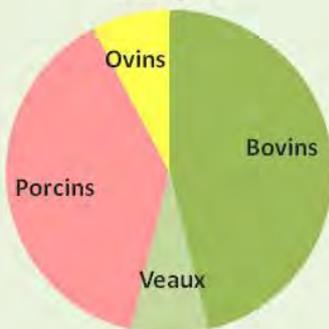


Un abattoir :

- qui emploie en direct 10 personnes (+ 20 commerce de gros),
- qui n'a pas actuellement de gros travaux nécessaires.

L'ABATTOIR DE RETHEL

Tonnages

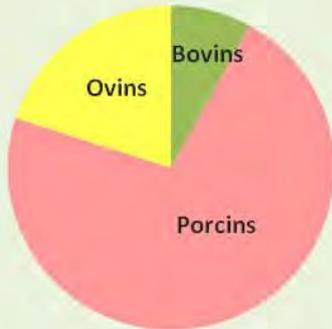


Un abattoir :

- qui emploie 70 personnes (abattoir + commerce de gros),
- qui a une nécessité d'investissement estimée à au moins 700 000 €.

L'ABATTOIR DE TROYES

Animaux abattus

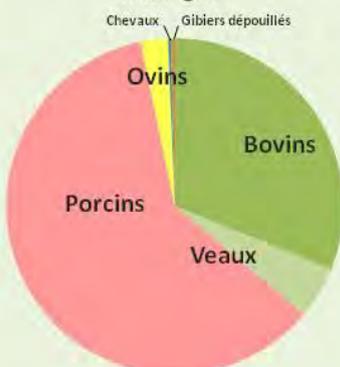


Un abattoir :

- qui emploie en direct 10 personnes,
- qui a une nécessité d'investissement estimée à 2,5 M€.

L'ABATTOIR DE CHAUMONT

Tonnages



Un abattoir :

- qui emploie 12 personnes (+ 12 commerce de gros),
- qui a une nécessité d'investissement estimée à au moins 370 000 €.

CONSEIL ÉCONOMIQUE, SOCIAL ET ENVIRONNEMENTAL RÉGIONAL
DE CHAMPAGNE-ARDENNE
HÔTEL DE RÉGION
5 RUE DE JÉRICO
51037 CHÂLONS-EN-CHAMPAGNE

TÉL : 03 26 70 31 79

FAX : 03 26 21 69 76

MAIL : ceser@cr-champagne-ardenne.fr

SITE WEB : <http://www.ceser-champagne-ardenne.fr>