



En Creuse, l'abattoir des éleveurs innove pour respecter le bien-être animal



Le bâtiment du Pôle viandes locales est terminé. Les éleveurs réceptionnent désormais le matériel. Des équipements qui coûtent cher aux 78 actionnaires éleveurs qui ont financé le projet. « Ce site ne sera pas rentable mais on ne l'a pas conçu pour gagner de l'argent », confie Guillaume Betton, le président de la SAS.

Notre guide du jour commence la visite par la bouverie. Guillaume Betton lève les yeux en direction du plafond. « Il est perforé pour éviter que ça ne résonne trop. » De même, tout un travail a été réalisé sur les ombres et la lumière. Intensité, couleur, tout est réglable. Dans les boxes d'attente, les lumières sont bleues. L'idée : quand l'animal arrive, il doit accumuler le moins de stress possible.

Un projet innovant car les éleveurs investissent l'aval

À chaque fois, les paysans ont dû travailler avec les entreprises à la mise au point de nouvelles machines ou installations. Car rien n'existait. « Ce projet est innovant car les paysans investissent l'aval : l'abattage, la découpe et la transformation. » Ils font tout. Avec leurs valeurs. « Chez les paysans, ça fait 10.000 ans qu'on pratique le bien-être animal. Cette problématique de la bientraitance animale, c'est après l'agriculture que ça se passe. »

Le début des travaux du Pôle viandes locales

C'est pourquoi les éleveurs ne s'affolent pas d'être en retard. Du moment que tout est bien fait. Au contraire, après les treize années qui se sont écoulées depuis le lancement du projet, les attentes des consommateurs ont évolué et sont rattachées avec cette envie des éleveurs de localiser les outils sur le territoire après la fermeture dans les années 2000 de trois abattoirs : Guéret, Eymoutiers et Giat.

Dans la même salle de bouverie, Guillaume nous indique le futur emplacement de la cascade d'eau qui viendra détendre veaux, vaches, moutons, cochons ou encore bisons pendant leur attente. De même, la circulation des animaux a été pensée pour qu'ils puissent évoluer seuls. Sans intervention humaine. Sans stress. « On a travaillé par réduction d'espace, grâce à des barrières amovibles. Normalement, les abattoirs ne sont pas dotés de couloirs circulaires. » Or, les animaux détestent les angles droits. Et les premiers tests ont tellement été concluants que les animaux avancent même très vite.

La bientraitance animale ne se décrète pas, c'est un chemin

Pour penser toutes ces innovations, les éleveurs se sont très vite entourés d'un ingénieur, Yohan Toulza-Lemaire, avant de créer un comité scientifique. Claudia Terlouw, à l'Inra, Clermont-Ferrand les a aidés à définir les paramètres du stress ; Elisabeth Lecrivain, éthologue, les accompagne sur la question du bien-être. Puis ils se sont inspirés des travaux de la chercheuse Temple Grandin. « C'était un peu trop en anglais à mon goût, plaisante Guillaume, mais avec un bon dico on y arrive toujours ! »

D'ailleurs, le comité scientifique ne s'arrêtera pas à l'ouverture. Il continuera à se réunir. C'est pour cette raison qu'il y a des caméras. Pour voir si des choses peuvent être améliorées ou si tout va bien. En effet, « la bientraitance animale ne se décrète pas, c'est un chemin. Quand on se retrouve dans une situation tendue, on se demande comment mieux faire la fois suivante », analyse l'éleveur de moutons. Les paysans se relaieront au pôle pour assister les cinq salariés, des bouchers formés exprès.

Du jamais vu avant et un brevet déposé

L'étape suivante dans la visite, le box d'étourdissement, présente sans doute l'espace le plus innovant. Tout d'abord, parce qu'il est multi-espèces et que cela n'existait pas. D'autre part, la personne intervient via une caméra, l'animal n'a personne en face « pour le stresser ». De même le robot est dans l'angle mort de la bête. Elle est ainsi étourdie avant de passer à la saignée dans la salle d'à côté. Cette machine a été conçue avec une entreprise de l'Allier, Lamartine, installée à côté de Montluçon et les éleveurs sont en train de déposer un brevet. « Personne n'avait jamais fait cela ailleurs dans le monde ! »



Le Pôle viandes locales de Saint-Dizier-Masbaraud comprend une cinquantaine de salles pour une superficie totale de 1.100 m².

Là encore, Guillaume Betton raconte qu'ils n'ont pas choisi cette entreprise par hasard. « Elle travaille avec les zoos sur la conscience du bien-être animal et elle a cette culture de la recherche. » Cette machine a coûté 400.000 euros. « Cet outil permet de répondre à nos valeurs ainsi qu'à celle de nos consommateurs. » Les paysans souhaitaient être force de proposition et ne surtout pas s'affranchir en faisant comme les autres. Au total, le projet du pôle aura coûté 4 millions et demi d'euros, dont 1,5 million de subventions. « Quelqu'un m'a dit que ça fait un peu cher le steak haché ! Mais c'est le coût pour changer de modèle. »

Une sorte de Cuma de transformation de la viande

Il y aura un seul jour d'abattage par semaine. Soit 400 tonnes d'équivalent carcasse par an, contre 20.000 tonnes à Limoges par exemple. Mais les éleveurs pourront également payer pour d'autres prestations. En fait, les paysans se sont réunis pour créer « une sorte de Cuma de transformation de la viande ».

En réalité, il s'agit de créer toute une filière de transformation. Dans les années 2000 déjà, les paysans proposaient des caissettes de viande mais aujourd'hui « les consommateurs demandent davantage ». C'est pourquoi Guillaume Betton nous entraîne dans une cinquantaine de salles différentes, allant de divers frigos à la légumerie qui permettra de concocter des plats cuisinés.

La visite s'achève avec une grande salle, dédiée à recevoir du public et des formations, avec une vue imprenable sur la vallée, les prés et les vaches limousines. Parce que, d'après Guillaume, « ça ne sert à rien de faire les choses bien, si on ne le dit à personne ».

Virginie Mayet