

Diagnostic abattoirs

NOUVELLE-AQUITAINE

Table des matières

Introduction	4
1. Le profil de l'élevage en Nouvelle Aquitaine : typologie, densité et diversité des ateliers	5
1.1 Filière bovine : races allaitantes et signes officiels de qualité et de l'origine	5
1.1.1 <i>Le cheptel bovin</i>	5
1.1.2 <i>Typologie des ateliers d'élevage</i>	8
1.1.3 <i>Circuits de commercialisation des animaux (flux sortants) – Exportation en vif</i>	8
1.1.4 <i>Filières bovines de qualité</i>	10
1.2 Des élevages porcins développés aux extrémités de la région et diffus sur le reste du territoire... 10	
1.3 Les élevages ovins	13
1.3.1 <i>Le cheptel ovin</i>	14
1.3.2 <i>Typologie des ateliers d'élevage d'ovins</i>	14
1.4 Les élevages caprins.....	15
1.4.2 <i>La typologie des ateliers caprins</i>	17
1.4.3 <i>Les filières caprines de qualité</i>	17
2. Le profil des abattoirs de Nouvelle-Aquitaine	20
2.1 Typologie et cartographie	20
2.2 Polyvalence et spécialisation	24
2.3 Champ d'activité : l'offre de service des abattoirs de la région et les ateliers attenants	25
2.4 Ressources humaines dans les abattoirs	26
2.5 Statut Juridique : propriété et exploitation	28
3. L'activité des abattoirs de la région Nouvelle-Aquitaine	29
3.1 Volumes d'abattage	29
3.2 Adéquation des outils d'abattage au territoire	31
3.3 Valorisation : SIQO et abattages rituels	33
3.3.1 <i>Abattage SIQO</i>	33
3.3.2 <i>Abattages rituels et agréments</i>	35
3.3.3 <i>La valorisation des sous-produits : abats, cuir et méthanisation</i>	35
3.4 Profil des usagers et dépendance	36
4. Provenances, commercialisation, destinations des animaux abattus.....	37
4.1 Zones d'approvisionnement des abattoirs et zones de production	37
4.1.1 <i>Provenance des bovins (y compris les veaux)</i>	37
4.1.2 <i>Provenance des porcins</i>	39
4.1.3 <i>Provenance des ovins</i>	39
4.1.4 <i>Provenance des caprins (hors chevreaux)</i>	40
4.2 Circuits de commercialisation : principaux débouchés des abattoirs et abatteurs	42

5. Approche de la santé économique et de la modernisation des abattoirs de la région Nouvelle-Aquitaine.....	43
5.1 Caractérisation de la santé économique des abattoirs.....	43
5.2 Le poids des charges.....	44
5.3 Modernisation des abattoirs.....	45
6. Conclusion.....	47

Introduction

La Nouvelle-Aquitaine est la première région agricole de France par le nombre d'exploitations agricoles et d'emplois générés. On compte 77 900 salariés dans ce secteur d'activité pour plus de 10 000 entreprises et un chiffre d'affaires de l'agroalimentaire régionale de 35,6 milliards. Les activités agroalimentaires se répartissent sur l'ensemble du territoire, proches des zones de production, y compris dans les secteurs éloignés des pôles urbains. Le secteur de la viande, principale filière agroalimentaire de la région, concentre une part importante de son activité dans les départements des Deux-Sèvres et dans le Limousin, deux bassins d'élevage auxquels s'ajoute un troisième bassin dans les Pyrénées Atlantiques.

En 2022, 359 entreprises du secteur de la transformation et de la conservation de la viande, et de la préparation de produits à base de viande (source Agreste Nouvelle Aquitaine) emploient 7 656 ETP, pour un chiffre d'affaires de 2 313 millions d'euros (dont 259 millions à l'export). Le taux de marge des industries agroalimentaires (IAA) du secteur des viandes est de l'ordre de 6%, c'est le plus faible taux de marge de l'ensemble des secteurs agroalimentaires.

De façon générale, la région Nouvelle-Aquitaine se caractérise par des dynamiques de spécialisation des territoires. Les bassins de production animale tendent à se concentrer et à se resserrer sur eux-mêmes. Le nombre d'exploitations et de chefs exploitants ne cesse de diminuer et, de façon corollaire, la spécialisation ne fait que s'affirmer, de même que les territoires. En conséquence, la polyculture-élevage tend à diminuer au profit des grandes cultures et les bassins de production traditionnels en polyculture-élevage tendent à voir les effectifs d'animaux diminuer soit au profit des productions végétales soit de la déprise agricole.

Cette tendance est exacerbée par l'insuffisance du renouvellement générationnel dans les exploitations qui accentue encore la non reprise de cheptels d'animaux. Ainsi, dès lors où la main d'œuvre se réduit dans les exploitations, les ateliers d'élevage se réduisent en nombre ou disparaissent.

Les abattoirs de boucherie et ateliers de découpe qui maillent le territoire sont fragilisés par un volume d'approvisionnement structurellement en baisse, et ce d'autant plus que le contexte économique est difficile. C'est particulièrement vrai pour les outils vieillissants nécessitant d'importants investissements.

En raison de ces importantes difficultés conjoncturelles auxquelles est confronté le secteur des abattoirs, l'Etat engage une méthode d'action collective associant les acteurs professionnels et les collectivités territoriales pour construire une stratégie territorialisée de gestion des abattoirs de boucherie au bénéfice des filières d'élevage. L'objectif de ce document qui ne couvre pas le secteur des volailles, des lapins et des chevreux) est d'établir un diagnostic régional de l'offre d'abattage au regard de la capacité de production des bassins d'élevage en tenant compte des spécificités régionales, des bassins d'élevage comme le massif pyrénéen et le massif central ainsi que les différentes formes de valorisation des productions et denrées d'origine animale (signes de qualité, circuits-courts, filières de l'engraissement ...). **Ce document s'appuie sur les données disponibles à la date de sa rédaction et pourra faire l'objet d'une actualisation régulière.**

Ce travail qui pourra avantageusement être complété par des données issues d'audits plus fins des outils d'abattage, doit alimenter la réflexion de l'instance régionale de suivi des abattoirs. Cette instance a vocation à apprécier et accompagner si nécessaire l'évolution des outils, en tenant compte de la structuration des filières, de la répartition des tonnages abattus, de la spécialisation des outils et des enjeux de maillage du territoire pour définir une vision stratégique tout en s'efforçant de préserver au mieux un service de proximité.

Il s'agit à travers un partage d'informations fiables suivant une approche cohérente de l'ensemble des acteurs de la filière en vue de progresser vers un maillage pertinent des outils au regard des bassins de production, et d'orienter la mobilisation des actions de soutien en conséquence.

1. Le profil de l'élevage en Nouvelle Aquitaine : typologie, densité et diversité des ateliers

1.1 Filière bovine : races allaitantes et signes officiels de qualité et de l'origine

Ce qu'il faut retenir :

A. 3 bassins de production. : Limousin ; Pyrénées Atlantiques ; Deux-Sèvres ;

B. 1er bassin allaitant et veaux de boucherie; une production laitière peu présente mais toujours significative dans le nord ;

C : érosion du cheptel plus forte que la tendance nationale depuis 2000 (allaitant : env - 20 %), laitiers -15 %;

D : des flux importants de broutards à l'exportation surtout vers l'Italie

E : importance des productions sous label

1.1.1 Le cheptel bovin

La région Nouvelle-Aquitaine est la première région française pour la production de bovins de race à viande et pour la production de veaux de boucherie de race à viande

Trois bassins de production de bovins de caractéristiques différentes se distinguent avec une production diversifiée au nord-ouest et des bassins allaitants dans le Limousin et les Pyrénées.

La production est en baisse, en particulier s'agissant de la production de bovins mâles (-12 % en 5 ans entre 2017 et 2021 et -11,5 % spécifiquement pour les bovins mâles de race à viande).

En 2020, la production de Nouvelle-Aquitaine diminue plus que la moyenne nationale (-1,9 % dans la région contre -0,2 % dans la France entière). Cette baisse concerne tous les départements, à l'exception de la Vienne. De modérée dans les Deux-Sèvres (-0,5 %), elle plus marquée dans les départements où la production de veaux est importante dont les Pyrénées-Atlantiques (-4,7 %), la Dordogne (-4,3 %) et la Corrèze (-2,6 %). (Agreste Nouvelle-Aquitaine-Etudes-Janvier 2022 N°29).

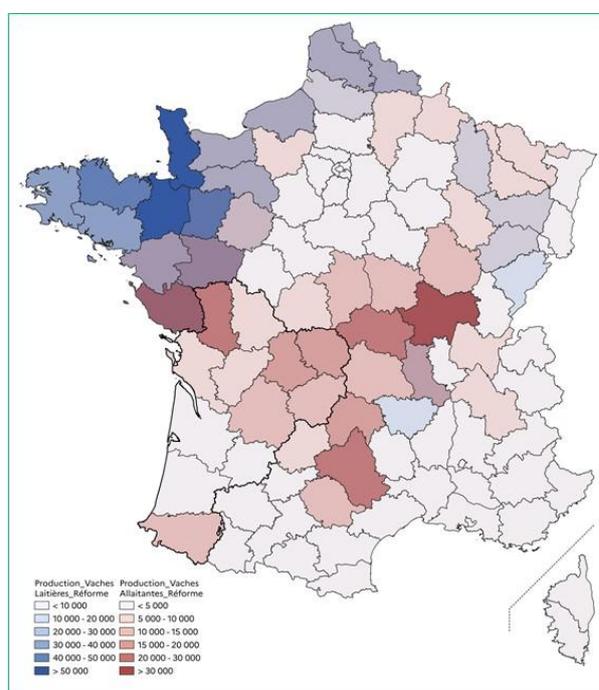


Figure 1: Production vaches laitières et vaches allaitantes - RA 2020 - Traitement Sriset

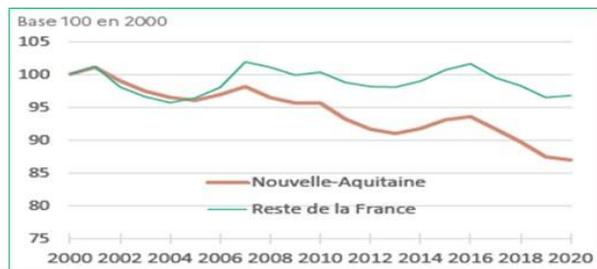
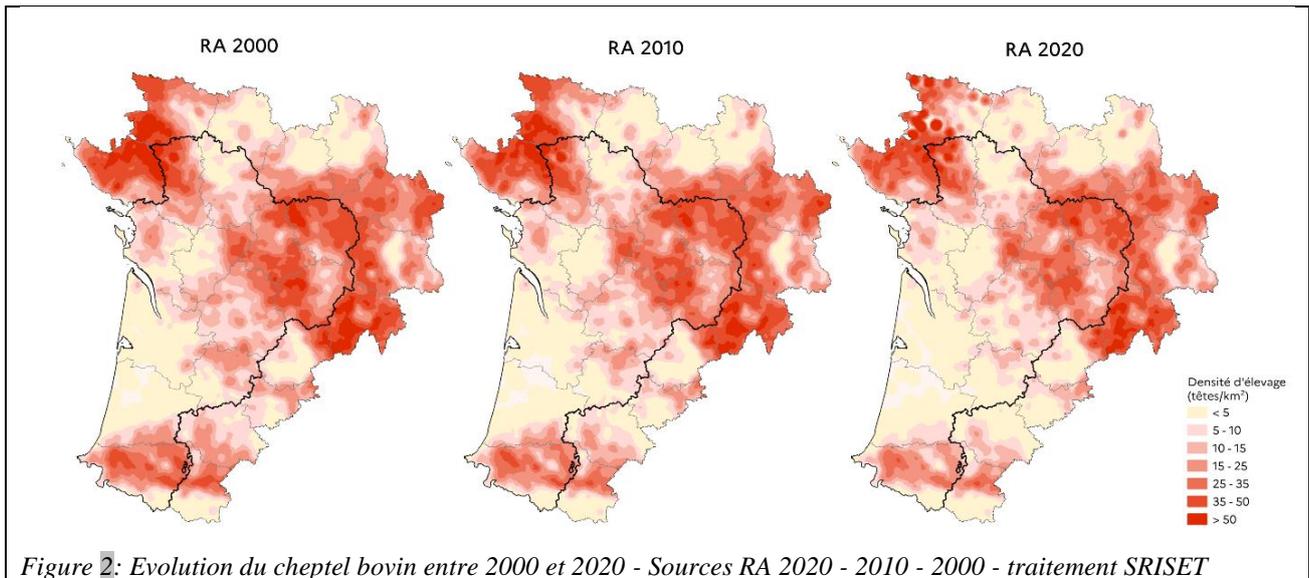


Figure 3: Evolution du cheptel de vaches allaitantes de 2000 à 2020 - Sriset

Ce repli est légèrement plus marqué dans la région, même si le rythme de décapitalisation reste comparable au national depuis 2017.

Les raisons de ces évolutions sont principalement liées aux évolutions démographiques (IDELE, 2019 et 2021). Si le flux à l'installation est relativement stable, il ne suffit plus à compenser les départs. L'augmentation des cheptels en place marque également le pas : les exploitants recherchent davantage une meilleure autonomie fourragère ou la création de produits supplémentaires (diversification, engraissement).

En 2022, le cheptel de vaches allaitantes en Nouvelle-Aquitaine, le plus important de France, regroupe 790 000 têtes sur le territoire.

L'élevage de bovins de races à viande se concentre principalement dans le Limousin, avec 51 % du cheptel régional et 52% des éleveurs de bovins. Il est également sur la frange nord-ouest en bordure des Pays de la Loire et dans les montagnes pyrénéennes.

La race Limousine est prépondérante (52 %), devant la Blonde d'Aquitaine (14 % des vaches de la région) et la Charolaise (12 %). D'autres races concourent également à la notoriété régionale, comme la Bazadaise et la Parthenaise.

En 2022, les départements des Deux-Sèvres, de la Creuse et de la Haute-Vienne fournissent plus de la moitié des bovins de boucherie de Nouvelle-Aquitaine.

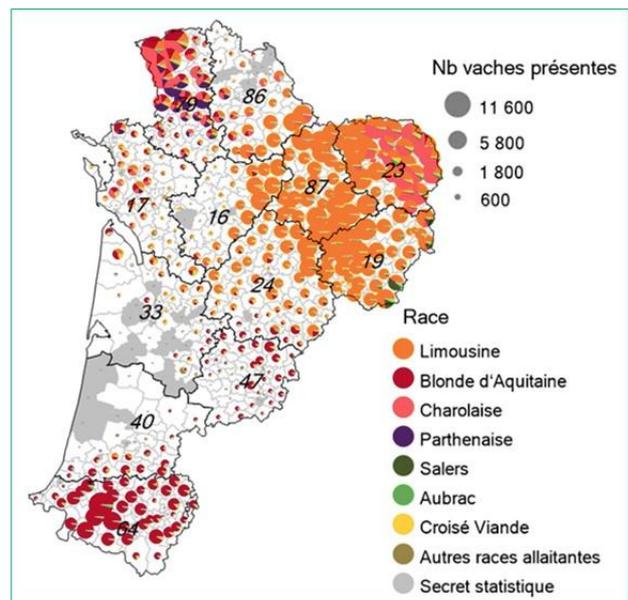


Figure 4: Vaches allaitantes présentes au 1er janvier 2021 en région Nouvelle Aquitaine - GEB - Idele d'après SPIE/BDNI et Normabev

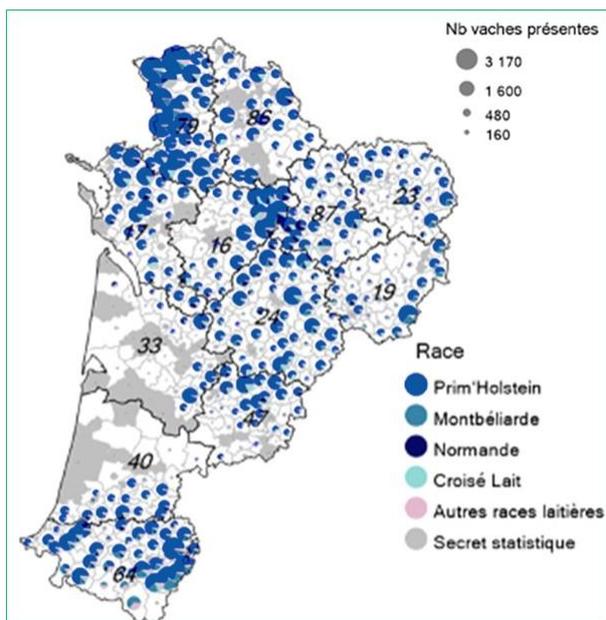


Figure 5: Nombre de vaches laitières en Nouvelle Aquitaine au 1er janvier 2021 - Source : GEB-Institut de l'Élevage d'après SPIE et Normabev

Le **cheptel de bovins laitiers**, moins représenté (17%), reste assez présent dans les **Pyrénées** et dans le nord-ouest de la région, en marge du bassin laitier du nord-ouest français.

La région est très concernée par la déprise laitière avec **une érosion forte de cheptel de bovins laitiers**, déjà peu présent sur le territoire avec une baisse de (-15 %) en 5 ans entre 2017 et 2021. Il en résulte une faible présence de vaches de réforme envoyées dans les abattoirs à destination de l'industrie de la transformation de la viande et notamment du steak haché.

Plus de la moitié des élevages de bovin viande de la région sont spécialisés dans la production de bovins maigres destinés principalement à l'exportation. Sept sur dix sont situés en Haute-Vienne, en Creuse et dans les Deux-Sèvres. La Corrèze est au premier plan en production de veaux sous la mère. Les autres ateliers de production de veaux de boucherie sont principalement localisés en Dordogne et dans les Pyrénées-Atlantiques. (Source Agreste)

Ces trois départements regroupent les deux tiers des ateliers. La taille moyenne de ces élevages est plus réduite que dans les autres principales familles.

29 % des veaux produits (viande et lait) sont issus des élevages spécialisés producteurs de veaux et 56 % des élevages de veaux de boucherie. En 2020, un atelier producteur de veaux, sort en moyenne 21 veaux dans l'année.

Plus de 194 000 veaux de boucherie dont deux tiers d'entre eux de races à viande, ont été produits en 2022 en Nouvelle-Aquitaine. Les veaux de race allaitante de Nouvelle Aquitaine regroupent 23 % de la production nationale.

Entre 2010 et 2020, les sorties de bovins pour la boucherie ont diminué de 11 % (8 % en France). La production de génisses a régressé de 13 % (-4 % en France) et celle de bovins mâles de 12 % (-19 % en France). La production de veaux de boucherie de type viande a reculé (-8 %), alors qu'elle a augmenté en France (+7 %). Les sorties de vaches allaitantes de réforme ont connu une légère hausse en lien avec le mouvement de décapitalisation en cours.

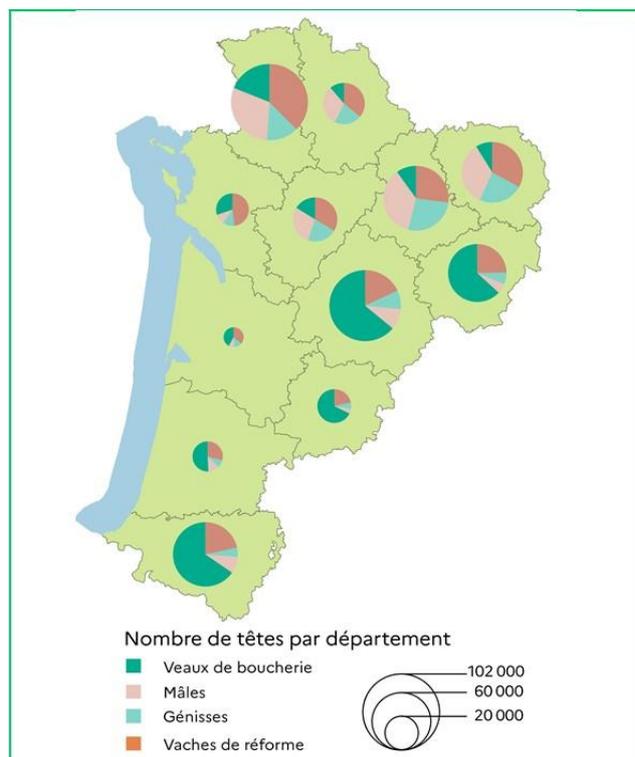


Figure 6 : Bovins toutes races - Cheptel départemental par catégorie de bovins - Sources : RA 2020 - Trt Sriset

1.1.2 Typologie des ateliers d'élevage

La filière élevage et viande en Nouvelle-Aquitaine se compose de nombreux acteurs, très diversifiés avec 26 500 élevages présents sur le territoire pour 12000 ateliers bovins viande. Avec des ateliers vaches allaitantes en moyenne de 66 vaches en 2020 la Nouvelle-Aquitaine, se place un peu au-dessus de la moyenne nationale de 62,5 vaches. En recul depuis 2017, l'élevage bovin viande de Nouvelle-Aquitaine suit la même évolution que le niveau national. La diminution est significative du cheptel avec une accélération de la baisse tendancielle du nombre d'ateliers de plus de 20 vaches.

On discerne différentes typologies d'ateliers avec des élevages de bovins :

- **naisseur** : la moitié des élevages de bovins viande de la région sont spécialisés dans la production de bovins maigres destinés principalement à l'exportation. La plupart privilégient la production de broutards (veaux allaitants sortis de l'exploitation entre 8 et 12 mois). Les autres produisent des broutards repoussés (vendus après 12 mois). Ils sont au nombre de sept ateliers de bovins viande sur dix dans la Creuse et d'environ la moitié des ateliers en Corrèze, Haute-Vienne et dans les Pyrénées-Atlantiques. 80 % des broutards produits sont issus des élevages spécialisés naisseurs. En moyenne, 34 broutards sont sortis annuellement de chaque élevage spécialisé naisseur en 2020.
- **naisseur-engraisseurs** : ces élevages font naître et engraisent des jeunes et gros bovins de boucherie. Sept sur dix sont situés en Haute-Vienne, en Creuse et dans les Deux-Sèvres. Dans ces départements, un tiers des élevages de bovins viande sont orientés naisseurs-engraisseurs, notamment en Deux-Sèvres alors qu'ils représentent un élevage sur quatre en Haute-Vienne. Ces élevages sont généralement plus grands que ceux produisant des broutards ou des veaux. 62 % des bovins de boucherie de 12 à 24 mois produits sont issus des ateliers naisseurs-engraisseurs. En moyenne, 41 bovins de boucherie de 12 à 24 mois sont sortis de chaque élevage naisseur-engraisseur en 2020.
- **engraisseurs de veaux** : ces élevages peu nombreux dans la région, récupèrent dans d'autres exploitations, de très jeunes veaux, de race laitière ou viande, pour les engraisser. Ils se distinguent des producteurs de veaux également en détenant un cheptel de veaux plus important.
- **engraisseurs** : ces élevages sont spécialisés dans l'engraissement des gros bovins jusqu'à leur abattage sans détenir de vaches allaitantes. Les bovins sont issus d'autres élevages, le plus souvent des broutards des élevages de bovins naisseurs.



Figure 7: Les acteurs de la filière bovine en Nouvelle-Aquitaine - Source : Interbev

Le bon fonctionnement de la filière repose aussi de manière indispensable sur 200 négociants, 8 marchés aux bestiaux, 24 organisations de producteurs, 33 abattoirs et 60 entreprises de transformation pour un total d'environ 64000 emplois directs.

1.1.3 Circuits de commercialisation des animaux (flux sortants) – Exportation en vif

La région est peu tournée vers l'engraissement pur, la filière est très développée pour la production de jeunes bovins destinés à l'exportation. Près des deux tiers de ces jeunes bovins sont des mâles, les femelles étant plus souvent conservées pour le renouvellement du troupeau ou engraisées sur l'exploitation. En

2020, 242 000 têtes de jeunes bovins ont ainsi été exportées par la région, soit 22 % des exportations nationales. La région Nouvelle-Aquitaine se place au deuxième rang derrière la région Auvergne-Rhône-Alpes (29 %) pour le volume de ses exportations de jeunes bovins. En 2023, 71 % des 338 000 broutards produits en Nouvelle Aquitaine ont été exportés principalement à destination de l'Italie, premier client de la région.

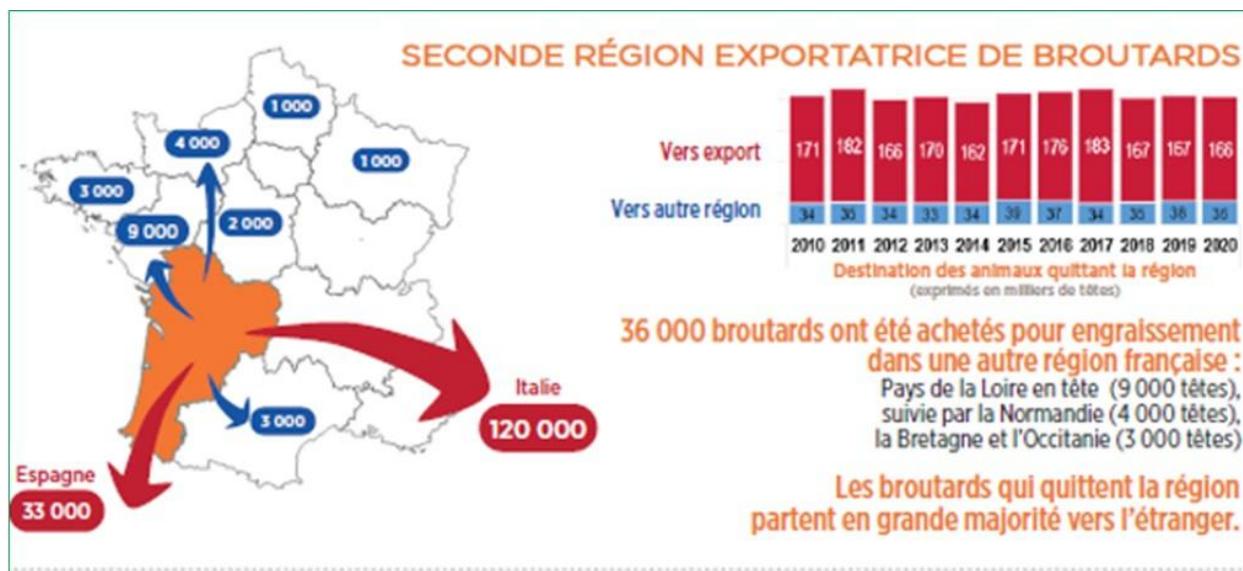


Figure 8: Nombre de têtes exportées en bovins (source : Interbev – Photographie de la filière Viande Bovine en Nouvelle-aquitaine 2022)

La Nouvelle-Aquitaine reste la seule région française, en janvier 2024, à ne pas avoir adopté de plan régional pour la filière engraissement des bovins. Les travaux sur ce sujet sont en cours et devrait être présentés prochainement.

Si une intégration de 1 à 2 %, devrait conduire à une réduction des volumes exportés, elle devrait permettre de rééquilibrer sans arrêter les exportations notamment vers l'Italie très consommatrice de jeunes bovins même si une part d'entre eux retourne en France après engraissement. On note un déficit de données précise de traçabilité régionale des viandes exportées. Des données de traçabilités sur les mouvements de ces animaux vifs sont disponibles au niveau national. Elle nécessite d'être affinées au niveau régional. Ce serait particulièrement utile pour une région comme Nouvelle-aquitaine qui exporte beaucoup de broutards

1.1.4 Filières bovines de qualité

Les filières bovines de qualité de Nouvelle-Aquitaine : ce sont sept Labels Rouges et IGP bovins spécifiques de la région ainsi que quatre autres signes de qualité (SIQO) non spécifiques attestant de la qualité de la filière bovine régionale (source : INAO).

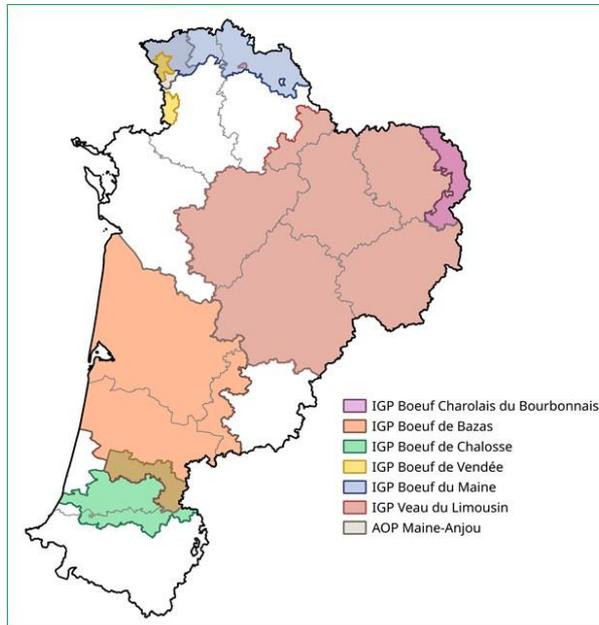


Figure 9: IGP et AOP bovines en Nouvelle-Aquitaine données INAO traitées Sriset

• Trois IGP :

L'IGP Bœuf de Chalosse (sud des Landes, nord des Pyrénées-Atlantiques), l'IGP Bœuf de Bazas (Gironde, nord des Landes, ouest du Lot-et-Garonne, nord-ouest du Gers) et l'IGP Veau du Limousin (Haute-Vienne, Creuse, Corrèze, Indre, Charente, Vienne, Dordogne, Lot, Cantal, Puy de Dôme)

• Quatre Label Rouge :

Veau élevé sous la mère, Viande bovine Blonde d'Aquitaine, Viande bovine de race Parthenaise, et Viande bovine de race Limousine

Quatre autres SIQO : IGP Bœuf Charolais du Bourbonnais, IGP bœuf de Vendée, IGP bœuf du Maine, AOP Maine-Anjou. Ces signes de qualité sont non spécifiques à la région mais leurs aires géographiques couvrent le territoire régional

La valorisation de la filière de la viande bovine région passe par 14 démarches sous SIQO et les cahiers des charges dont la liste figure dans le tableau suivant (source INTERBEV) :

<ul style="list-style-type: none"> • Bœuf de Bazas (IGP), • Bœuf de Chalosse (LR/IGP), • Bœuf de nos campagnes (LR) • Bœuf d'Excellence (LR), • Bœuf Blond d'Aquitaine (LR), • Limousin Junior (LR), • Bœuf Limousin (LR), 	<ul style="list-style-type: none"> • La Parthenaise (LR), • Charolais LR), • Salers (LR), • Vendée Qualité (LR), • Veau fermier élevé sous la mère (LR), • Veau fermier limousin élevé sous la mère (LR/IGP)
---	--

En 2017, 55% des animaux étaient élevés et produits dans des exploitations agricoles sous cahier des charges Label Rouge contre 31% au niveau national ce taux monte à 72 % pour les productions de la Haute-Vienne (source Agreste Nouvelle Aquitaine).

Suite à des années 2022 et 2023 difficiles, la filière des viandes limousines sous signes officiels de qualité (Label rouge, IGP) fait face à de sérieuses difficultés. La production de bœuf limousin sous Label Rouge est en recul de -14.5% avec des prévisions ne laissant pas entrevoir de significatives améliorations en 2024. (Linéaires- web 9/02/2024).

1.2 Des élevages porcins développés aux extrémités de la région et diffus sur le reste du territoire.

Ce qu'il faut retenir :

- 3e région de production porcine,
- Une forte concentration en 79,
- Une production concentrée sur 25 % des élevages. En 10 ans, une réduction du cheptel porcine (1/5e), plus rapide en Nouvelle-Aquitaine qu'ailleurs en France (12%),
- SIQO prépondérants (58 % des exploitations),

1.2.1 Le cheptel porcin

Comparativement au bassin de production breton, la filière porcine régionale parait peu développée.

Néanmoins, la Nouvelle-Aquitaine est la troisième région française de production porcine en volume et valeur avec plus 900 000 têtes abattues, derrière la région des Pays de la Loire.

En 2020, les départements des Deux-Sèvres (167 021 têtes /112 exploitations) et des Pyrénées Atlantiques (206 967 têtes/ 199 exploitations) concentrent à eux deux 40% des effectifs de la région ainsi que les plus gros outils d'abattages de porcs.

On compte également des cheptels importants dans la Vienne avec 125 000 têtes et en Charente avec moins de 100 000 têtes.

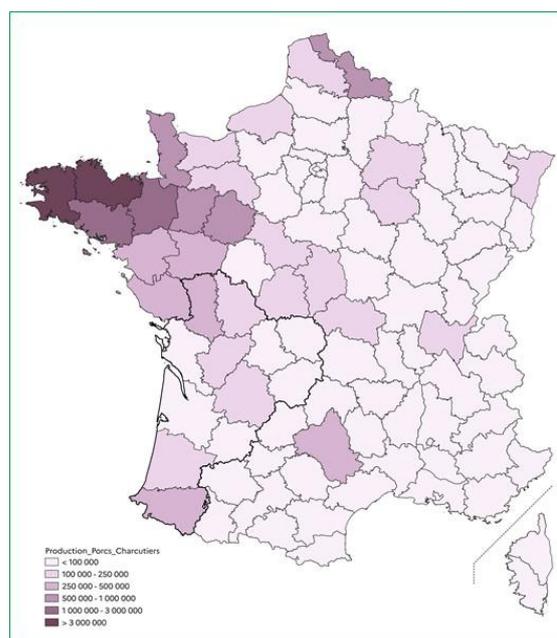


Figure 10: Elevage de porcs charcutiers – données RA 2020 - Traitement Sriset

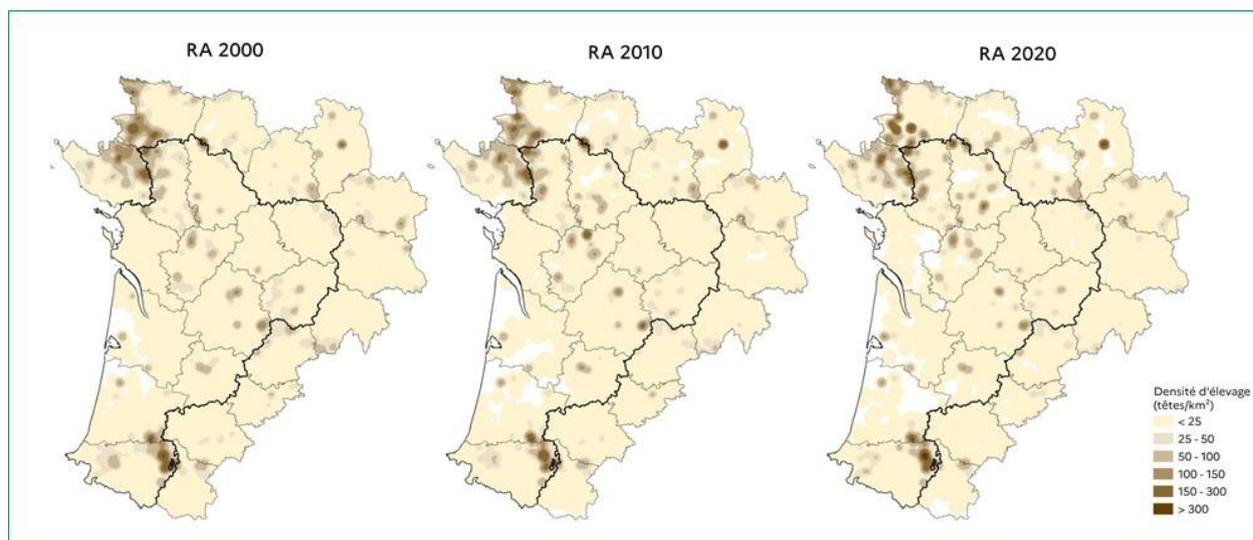


Figure 11 : Evolution du cheptel porcins en Nouvelle Aquitaine entre 2010 et 2020 Traitement Sriset

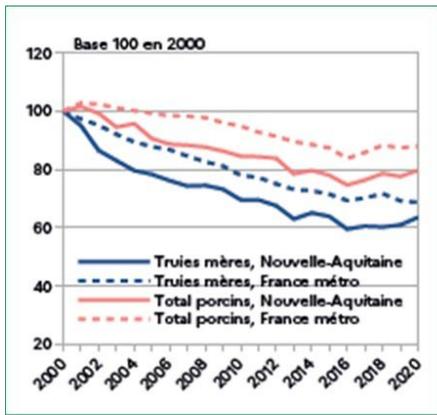


Figure 12 : Evolution du cheptel de truie en Nouvelle Aquitaine entre 2010 et 2020
Traitement Sriset

Le cheptel porcin régional est en diminution entre 2010 et 2020. Le recul est de plus de 25 % pour les truies alors que celui des porcs charcutiers est plus modéré.

Cette évolution marquée par une tendance de fond vers la réduction du cheptel plus rapide en Nouvelle-Aquitaine qu'ailleurs, conduit à une spécialisation croissante des ateliers de la région vers l'engraissement. En dix ans, l'effectif porcin régional recule de 20 % contre seulement 12 % au niveau national.

1.2.2 La typologie des ateliers d'élevage porcins

Si dans la région, l'élevage porcin est souvent un atelier complémentaire à d'autres productions, un quart des élevages détiennent plus de 90% du cheptel porcins en Nouvelle-Aquitaine. En 2020, si 1 557 éleveurs de la région déclarent détenir des porcins seulement 40 % d'entre eux ont un atelier de plus de 100 animaux. Beaucoup d'exploitations disposent d'un atelier de taille inférieure mais elles sont bien moins nombreuses qu'en 2010. Le nombre d'exploitations détenant un atelier a reculé de 60 % alors que le nombre de celles en détenant au moins 500 places ne baisse que de 16 %.

Le cheptel régional est principalement constitué de porcs charcutiers, qui représentent 40 % des effectifs porcins fin 2020. La capacité d'engraissement varie fortement selon les élevages. Dans les Pyrénées-Atlantiques, premier département de la région pour le nombre d'exploitations détenant des porcins, la taille moyenne d'un atelier d'engraissement est de 730 places.

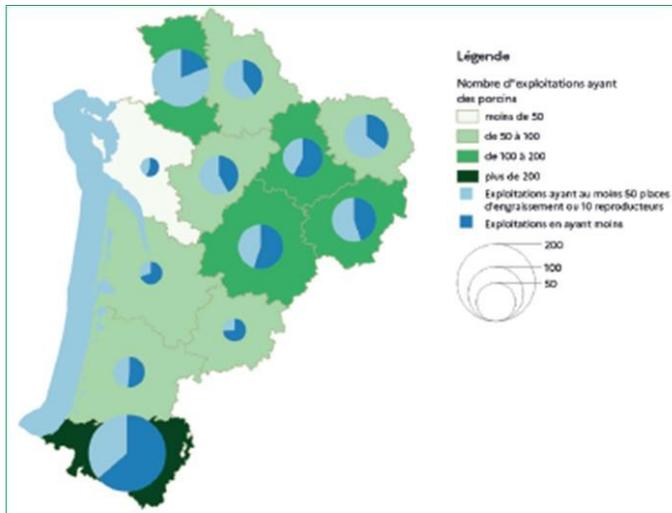


Figure 13 : Nombre par département d'exploitation détenant des porcins: RA 2020
Traitement Sriset

Par contre, dans les départements de la Vienne et des Deux-Sèvres la taille des ateliers d'engraissement avoisine 1500 places.

En Nouvelle-Aquitaine, les ateliers spécialisés en engraissement concentrent la moitié des places de porc à l'engrais fin 2020.

Les exploitations détenant un atelier porcin de taille significative, c'est-à-dire d'au moins 10 reproducteurs (truies ou verrats) ou 50 places d'engraissement, représentent 47 % des exploitations déclarant détenir des porcins pour 99 % du cheptel fin 2020. L'atelier porcins est complémentaire d'une autre activité agricole pour la moitié des exploitations. La seconde moitié des exploitations, soit environ 400 élevages

porcins spécialisés, concentrent 83 % du cheptel.

1.2.3 Les filières porcines de qualité

Bien que globalement marginale la production porcine de Nouvelle-Aquitaine en agriculture biologique, avec 8 % des truies certifiées Agriculture Biologique en 2021, regroupe un quart du cheptel national de truies bio.

58 % des exploitations sont engagées dans des démarches de production sous SIQO (recensement agricole de 2020).

L'IGP Jambon de Bayonne regroupe la majorité de la viande porcine sous signe de qualité. L'AOP Kintoa pour le porc basque reconnue en 2017, permet notamment de valoriser l'ensemble des carcasses issues du territoire, y compris celles d'animaux élevés sous l'IGP Jambon de Bayonne.

La filière porcine régionale peut également valoriser ses productions sur la base d'autres IGP que sont les IGP Porc du sud-ouest, IGP Porc de Vendée dans l'ouest des Deux-Sèvres, l'IGP Porc d'Auvergne dans l'est de la Creuse et la Corrèze, l'IGP Porc Noir de Bigorre dans l'est des Pyrénées-Atlantiques.

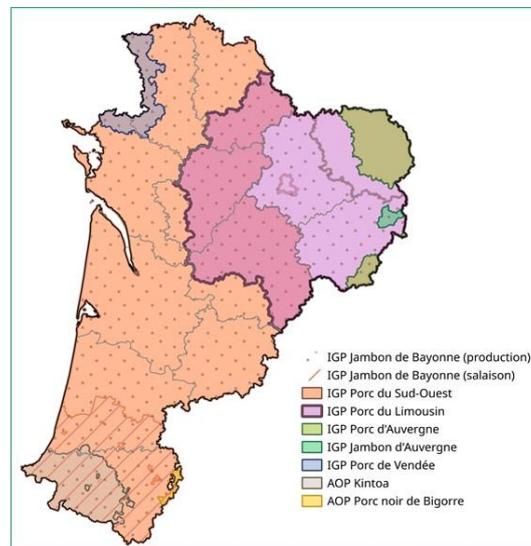


Figure 14 : IGP et AOP porcines en Nouvelle Aquitaine
Source INAO -Traitement Sriset

1.3 Les élevages ovins

Ce qu'il faut retenir :

- A. Les bassins de production sont implantés dans la partie nord et dans la partie pyrénéenne de la région,
- B. Un cheptel en baisse porté par des exploitations de taille croissante,
- C. Importance des productions sous label IGP,

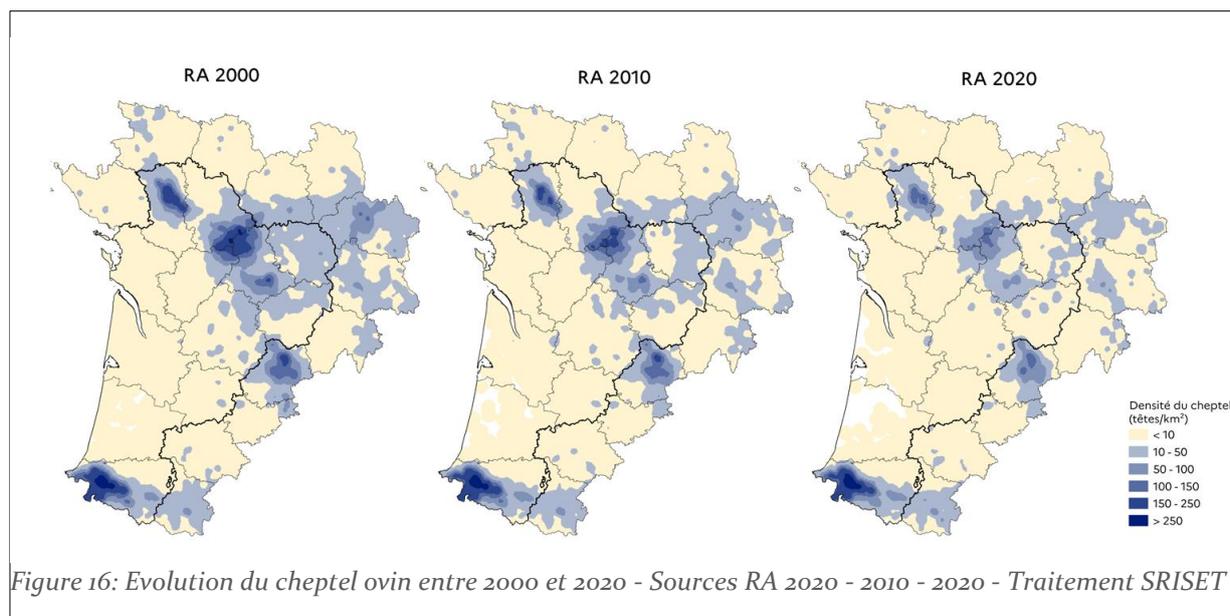


Figure 16: Evolution du cheptel ovin entre 2000 et 2020 - Sources RA 2020 - 2010 - 2020 - Traitement SRISET

1.3.1 Le cheptel ovin

La production ovine régionale se décompose en deux bassins de production l'un au nord d'ovins de races à viande et l'autre au sud pour les ovins lait. Elle regroupe 21 % du cheptel national de brebis nourrices en 2022.

Avec plus de **617 000 brebis nourrices**, 21 % de l'effectif national de brebis de race à viande se trouve dans la région Nouvelle-Aquitaine en 2022. Trois départements regroupent plus de la moitié des effectifs de la région, la Haute-Vienne 24 %, les Deux-Sèvres 19 % et la Vienne 18 %.

Le cheptel d'ovins de race à viande est globalement aux niveaux national et régional en diminution depuis quelques années. Les effectifs dans les départements où ils sont le plus importants baissent plus rapidement que la somme régionale ou nationale. Ainsi entre 2021 et 2022, le troupeau de brebis nourrices reproductrices a diminué de 10 % en Haute-Vienne et de 9 % dans les Deux-Sèvres et la Vienne pour une baisse de 7 % pour la moyenne régionale et nationale. Le département des Pyrénées-Atlantiques fait exception avec un cheptel en augmentation de 16 % en 2022.

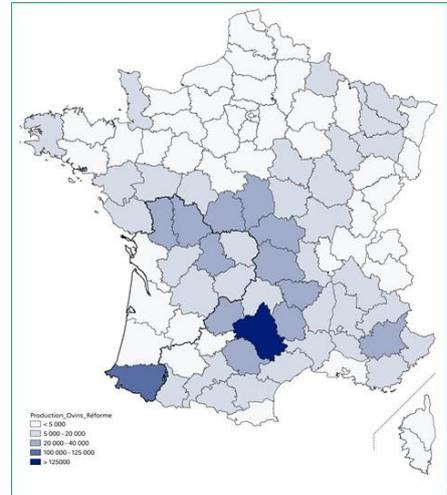


Figure 15: Production d'ovins par département RA 2020 - Traitement Sriset

En 20 ans entre 2002 et 2022, le cheptel de brebis nourrices a reculé de 50 %. Source : SAA

1.3.2 Typologie des ateliers d'élevage d'ovins

Près de 3 000 exploitations détiennent au moins 50 brebis nourrices, effectif minimum pour prétendre à l'aide ovine de la PAC. Ces exploitations regroupent 93 % du cheptel régional.

Effectif de brebis nourrices au 1 ^{er} janvier 2022 (en tête)	
40 - Landes	2 820
17 - Charente-Maritime	8 330
33 - Gironde	11 320
47 - Lot-et-Garonne	12 010
19 - Corrèze	29 020
24 - Dordogne	32 670
16 - Charente	36 770
23 - Creuse	44 360
64 - Pyrénées-Atlantiques	64 630
86 - Vienne	112 600
79 - Deux-Sèvres	115 970
87 - Haute-Vienne	146 970
Nouvelle-Aquitaine	617 470
France métropolitaine	2 962 082
Part de la région dans la France métropolitaine	21 %

Source : Agreste - SAA provisoire 2022

42 % de ces exploitations spécialisées en ovin viande détiennent un cheptel moyen de 213 brebis mères pour une SAU moyenne de 98 ha. Pour les autres exploitations détenant moins de 50 brebis reproductives nourrices, l'atelier ovin est un atelier complémentaire pouvant fonctionner en parallèle d'un atelier bovins viande (18 % des exploitations), de caprins (17 %) ou s'inscrire dans un système de polyculture-élevage (13 %). La part de ce type d'exploitation a reculé 62 % des exploitations à 52 % en 2020 (sources RRA 2010 et 2020).

La production de viande ovine concerne également de nombreux petits troupeaux répartis sur l'ensemble de la région, dont le nombre est en déclin sur le territoire de -7,5 % en 5 ans entre 2017 et 2021.

La filière de production laitière est surtout reconnue pour la production de fromage Ossau-Iraty dans les Pyrénées Atlantiques. L'appellation Ossau-Iraty regroupe un tiers du cheptel français de brebis laitières.

La production de lait de brebis recule de 1,7 % comparée à la moyenne cumulée de 2017 à 2021. La fabrication de fromages de brebis ralentit de -6 %, de même que celle des fromages Ossau-Iraty avec -10 %.

La filière ovine est confrontée au problème du renouvellement générationnel, plus de la moitié des 7 500 dirigeant des exploitations possédant des ovins viande ont plus de 55 ans en 2020.

1.3.3 Les filières ovines de qualité

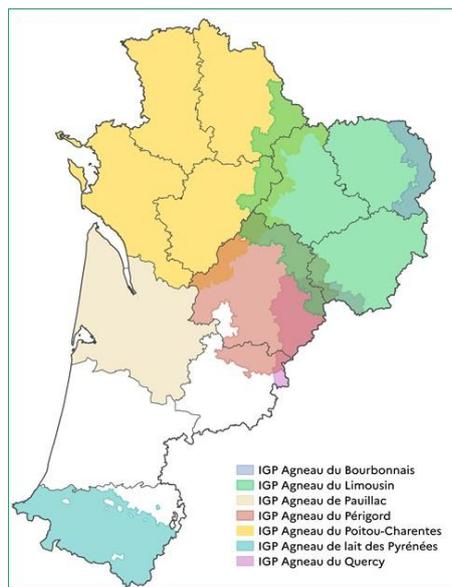


Figure 17: IGP ovines en Nouvelle-Aquitaine –
Source INAO – Traitement Sriset

La filière ovine régionale peut s'appuyer sur 12 IGP et Labels Rouges dont les IGP Agneau du Poitou-Charentes, Agneau du Limousin, Agneau de Pauillac, le Label Rouge Diamandin, et les IGP et Labels Rouges Agneau du Périgord, Agneau de Lait des Pyrénées, Agneau du Bourbonnais et Agneau du Quercy

En 2022, l'agriculture biologique progressait de +3 % pour le cheptel certifié et de +5% pour le cheptel pour un total proche de 48 000 brebis nourrices sous label biologique ou en conversion comparativement à 2021. Avec un total de 470 éleveurs dont 445 certifiés en augmentation de +8 % sur la même période, la région Nouvelle-Aquitaine se place au deuxième rang des régions françaises derrière l'Occitanie pour le nombre d'éleveurs bio de brebis nourrices.

1.4 Les élevages caprins

Ce qu'il faut retenir :

- A. Un cheptel caprin concentré dans le nord de la région, 1/3 de l'effectif total français,
- B. les modes d'élevage sont diversifiés,
- C : Stabilisation du cheptel depuis 2015 mais une chute de 35 % du nombre d'exploitations,
- D : faible présence des AOP, (une seule appellation reconnue en Nouvelle-Aquitaine : le chabichou du Poitou), de nombreux fromages fermiers typiques produits.

1.4.1 La typologie des ateliers d'élevage caprins

La Nouvelle-Aquitaine compte en 2022, plus de 300 700 chèvres pour 1 700 exploitations, soit respectivement 33 % de l'effectif de France métropolitaine et 17 % du total des exploitations caprines de France métropolitaine.

Si l'élevage de caprins est présent dans tous les départements de la région, il est particulièrement important dans le nord de la région qui regroupe 46 % du cheptel régional et notamment dans les Deux-Sèvres (24%) et dans la Vienne (22 %) (recensement agricole 2020).

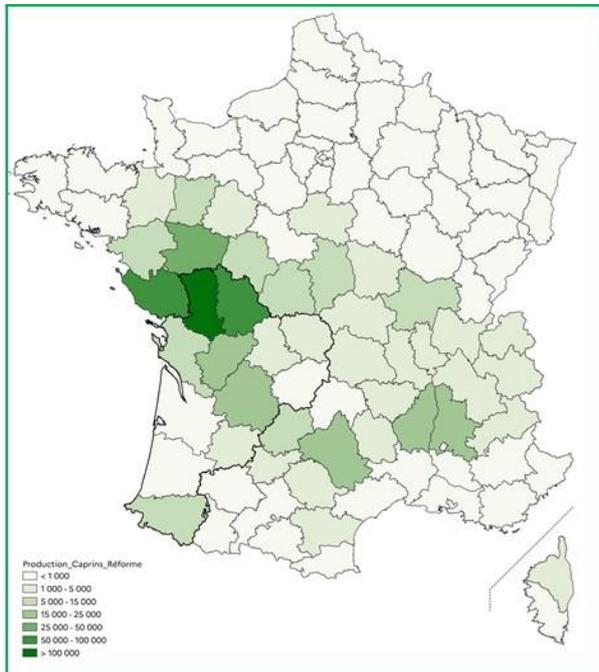


Figure 18: Cheptel de chèvres en France par département fin 2022 - traitement Sriset

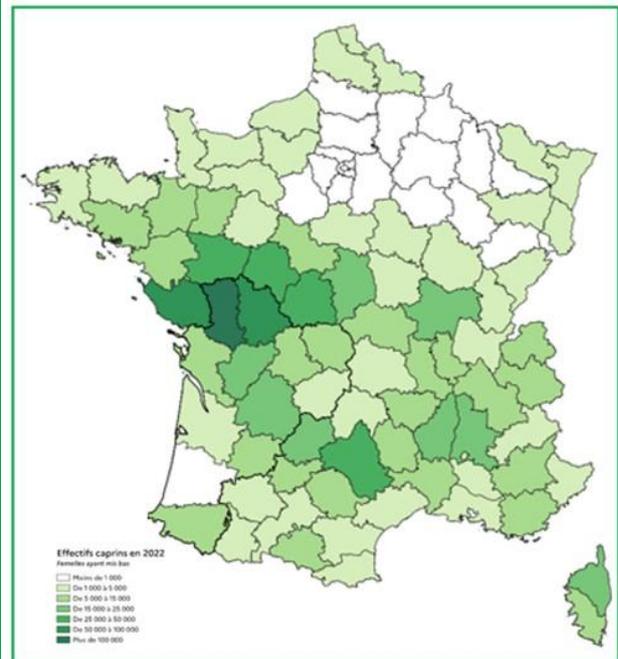


Figure 19: Production caprins de réforme par département - RA 2020 - Traitement Sriset

Après une progression significative du cheptel caprin entre 2000 et 2010, la crise de surproduction entre 2010 et 2015 a conduit à un recul de -15 % du nombre d'animaux élevés (11 % à l'échelle métropolitaine). Depuis 2015 le cheptel régional reste globalement stable (0,1 % de différence entre 2015 et 2022) mais avec une disparité entre les départements. La population caprine a presque triplé dans les Pyrénées-Atlantiques et doublé en Haute-Vienne mais diminué de -7 % dans les Deux-Sèvres qui reste le département au plus fort effectif.

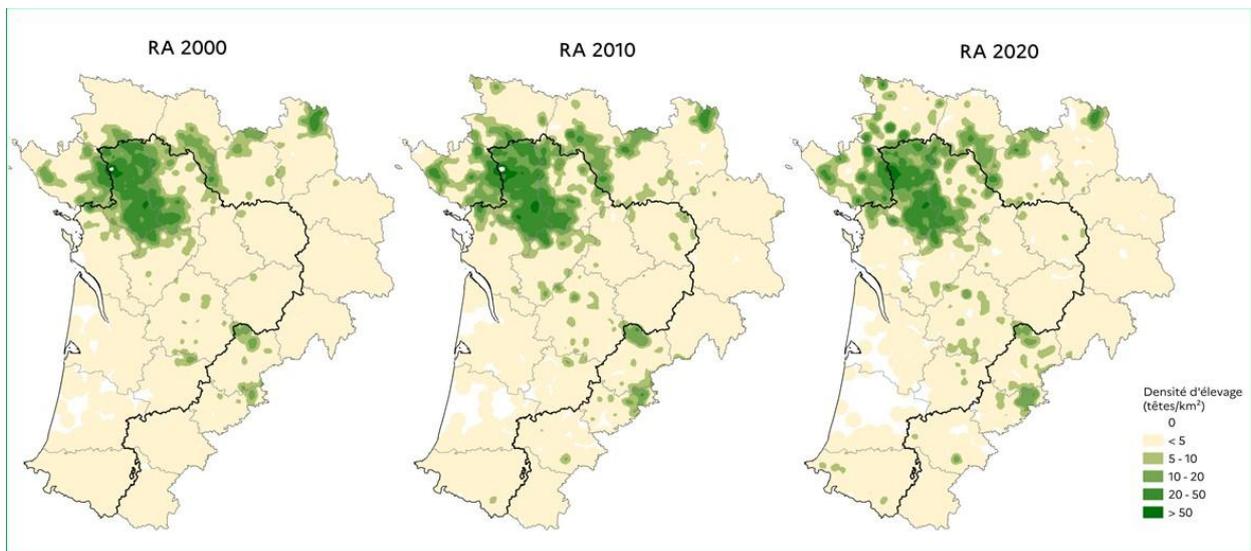


Figure 20: Evolution du cheptel caprins de 2010 à 2020 RA 2000 – RA 2010 et RA2020 – Traitement Sriset

La Nouvelle Aquitaine est la principale région française de production de lait de chèvre (36 % de la production totale en France dont 43 % des livraisons à l'industrie en 2022) et de fromages de chèvres (62 500 tonnes, soit 70 % de la production française en 2022). Le modèle dominant de la transformation du lait est en laiterie avec pour principal débouché la production de fromages affinés industriels, dont en particulier la bûchette pur chèvre (46 000 tonnes en 2022). La transformation à la ferme est toutefois en progression. On ne compte qu'une AOP en Nouvelle-Aquitaine). La production de nombreux fromages fermiers typiques est marginale.

Tableau 2 – Un tiers des exploitations de la région sont dans les Deux-Sèvres
Exploitations élevant des chèvres au 1^{er} janvier 2020

	Nombre d'exploitations	Ayant au moins 25 chèvres	Nombre de chèvres	Part régionale (nombre d'exploitations)
16 - Charente	114	84	19 900	7 %
17 - Charente-Maritime	86	56	12 878	5 %
19 - Corrèze	85	16	2 924	5 %
23 - Creuse	93	36	6 732	5 %
24 - Dordogne	165	95	21 591	10 %
33 - Gironde	61	7	1 362	4 %
40 - Landes	30	5	653	2 %
47 - Lot-et-Garonne	67	33	6 674	4 %
64 - Pyrénées-Atlantiques	218	71	10 381	13 %
79 - Deux-Sèvres	470	423	141 458	28 %
86 - Vienne	214	189	66 475	13 %
87 - Haute-Vienne	100	29	6 983	6 %
Nouvelle-Aquitaine	1 703	1 044	298 011	100 %
France métropolitaine	9 957	5 613	919 296	
<i>Part de la région dans la France</i>	17 %	19 %	32 %	

Source : RA 2020

1.4.2 La typologie des ateliers caprins

De 2010 à 2020, le nombre d'exploitations élevant des chèvres a diminué de 35 %. En 2020, 1 700 exploitations détiennent au moins une chèvre, et un peu plus de 1 000 en détiennent au moins 25. Le nombre d'exploitations élevant moins de 25 chèvres (seuil permettant de prétendre à l'aide caprine de la politique agricole commune) est élevé au regard du nombre total d'exploitations. Plus de 500 en Nouvelle-Aquitaine, soit 31 % des exploitations détenant des caprins, regroupent 1 % du cheptel régional. 40 % des exploitations détiennent entre 50 et 300 chèvres. Les exploitations de plus de 500 chèvres regroupent 30 % du cheptel régional.

La Nouvelle-Aquitaine est la principale région française de production de lait de chèvres (36 % de la production totale en France dont 43 % de livraisons à l'industrie en 2022) et de fromages de chèvre (62 500 tonnes, soit 70 % de la production française en 2022). La majorité des exploitations livre son lait à une laiterie pour la fabrication de fromages affinés industriels, principales productions des laiteries, dont en particulier la bûchette pur chèvre (46 000 tonnes en 2022). Les exploitations fabriquant leurs fromages à la ferme s'organisent et progressent.

Les exploitations caprines ont enregistré de meilleurs résultats économiques que ceux d'autres élevages de la région mais aussi que ceux des élevages caprins des autres régions. L'interprofession cherche à encourager les installations. L'emploi lié à la filière de l'élevage caprin est estimé à environ 2 600 équivalents temps plein (recensement agricole 2020). Les chevreaux légers (moins de 11/12 kg) sont essentiellement abattus dans des abattoirs de volaille non traités dans ce document.

1.4.3 Les filières caprines de qualité

Si on trouve dans la région de nombreux fromages de chèvres fermiers typique de la région (Tomme fermière du Limousin, Feuille du Limousin, Cabécou du Périgord...), il n'y a qu'une seule appellation officielle pour le fromage de chèvre en Nouvelle-Aquitaine : le Chabichou du Poitou, reconnu AOC/AOP en 1990. Une demande de reconnaissance AOP du Mothais sur feuille, produit traditionnellement dans les Deux-Sèvres et départements limitrophes est à l'étude.

Les deux AOP Sainte-Maure-de-Touraine au nord et Rocamadour à la lisière du Lot débordent sur la Nouvelle-Aquitaine.

La dynamique autour de l'agriculture biologique avec 208 exploitations certifiées AB détenant de l'ordre de de 19 000 chèvres en 2022 en Nouvelle-Aquitaine est en hausse de +8 % par rapport à 2021. La région se place au troisième rang des régions françaises pour le nombre d'exploitations caprines AB, derrière la région Auvergne-Rhône-Alpes (360 exploitations pour 21 400 chèvres) et l'Occitanie (310 exploitations pour 22 500 chèvres).

Le cheptel de chèvres bio se situe majoritairement dans le département de la Dordogne (30 %) et dans les Deux-Sèvres (21 %). La Dordogne compte aussi le plus grand nombre d'élevages bio de la région (31 %), suivi par les Pyrénées Atlantiques (15 %) et les Deux-Sèvres (13 %).

De même que pour les autres types de lait (vache et brebis), la production de lait de chèvres sous cahier des charges en Agriculture Biologique a connu un essor important. Le nombre d'éleveurs néo-aquitains engagés en bio a connu une forte progression de 2015 à 2021 avec une progression régulière des volumes collectés pour atteindre 65 000 hectolitres en 2021.

Le développement de ce mode de production semble cependant s'essouffler même si le nombre d'élevages augmente, le cheptel n'évoluant plus depuis 2020. En 2022, le nombre de livreurs de lait de chèvre bio baisse de 10 % par rapport à 2021. La quantité totale livrée à l'industrie baisse de plus de 7 % entre 2021 et 2022.

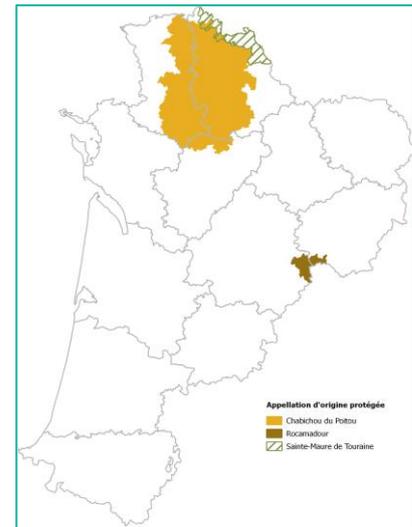


Figure 21 : Les AOP caprines en Nouvelle-Aquitaine Source INAO - Traitement SRISSET

Les abattoirs de boucherie en Nouvelle-Aquitaine 2010-2024 : 34 en activité en 2022
puis 33 en activité en 2023

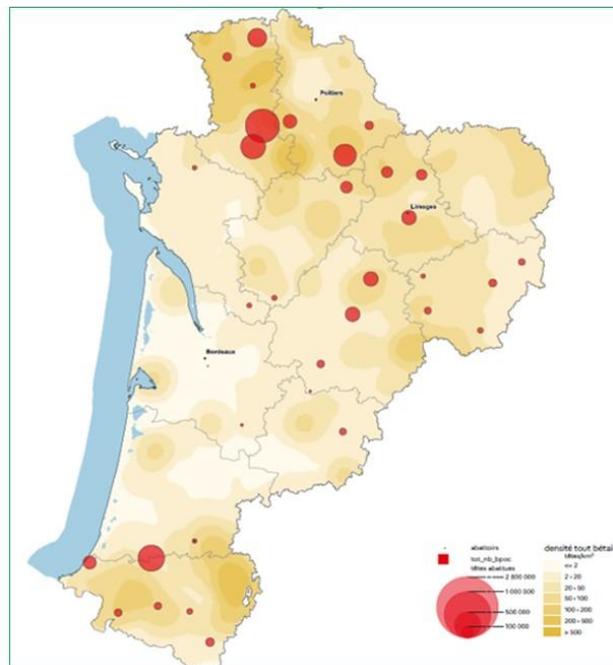
DPT	CODE POSTAL	COMMUNE	RAISON SOCIALE	N°SIRET	Nature juridique	Statut : privé/public	Propriétaire des murs	Année de construction / Mise en service	Ouverture/ fermeture
16	16210	CHALAIS	SCIC CENT ABAT DE CHALAIS - SUD CHARENTE	51 348 097 000 013	SCIC	Pu/Pr	CC	1970	ouvert
16	16500	CONFOLENS	CC DE CHARENTE LIMOUSINE-ABATTOIR	20 007 204 900 048	régie	public	CC	1965	ouvert
16		RUFFEC	ABATTOIR MUNICIPAUX – PUBLIC	21 160 292 500 029				16/03/1983	Fermé 2015
17	17270	MONTGUYON	SOC EXPLOIT CENTRE ABATTAGE MONTGUYON	52 715 005 600 010	SAEM	Pu/Pr	commune	1971	ouvert
17	17700	SURGERES	STE SURGERIENNE D'ABATTAGE	42 920 066 000 018	SARL	privé	SIBCAS	1977	ouvert
19	19200	USSEL	GROUPT USAGERS ABATTOIR USSEL (GUAU)	30 547 727 500 013	SA	privé	GUAU	1960	ouvert
19	19210	LUBERSAC	STE D'EXPL. DES ABATTOIRS DE LUBERSAC	52 370 022 700 011	SEM	Pu/Pr	commune	01/07/2010	ouvert
19	19240	SAINT VIANCE	SOCIETE D'ABATTAGE DE BRIVE	88 805 617 300 022	SAS	privé	TRHEA	2005	ouvert
19	19300	EGLÉTONS	CHARAL ETABLISSEMENT EGLÉTONS	54 695 037 900 117	SAS	privé	Charal	1988	ouvert
19	19400	ARGENTAT	SAS SOL	52 918 379 000 029	SAS	privé	Bigard	1979	ouvert
23	23400	BOURGANEUF (SAINT-DIZIER-MASBARAUD)	PAYSANS ET CONSOMMATEURS (EX SAS PÔLE VIANDE)	91000107200024 (ex SIRET: 80505875700016)				2010 ?	Fermé 2020/2022
24	24100	BERGERAC	ABATTOIR DE BERGERAC – SEMAB (20-49 SALARIÉS)	89 249 447 700 011	régie	Public	commune	1980	ouvert
24	24500	EYMET	SOCIETE D'EXPLOITATION DES ABATTOIRS D'EYMET EN PERIGORD	51 883 905 500 010	SAS	privé	commune	03/11/2009	ouvert
24	24600	RIBERAC	SOCIÉTÉ RIBÉRAÇOISE D'ABATTAGE SEMOP (55 % DU CAPITAL DÉTENU PAR LA COMMUNE)	82 137 078 000 016	SEMOP		commune	1979	Fermé 2021
24	24750	BOULAZAC	SOBEVAL MONSIEUR CHARDIN	31 770 705 700 020	SAS	privé	Sobeval	1980	ouvert
24	24800	THIVIERS	SOCIETE D'ABATTAGE DE THIVIERS	88 801 355 400 025	SA	privé	TRHEA	1979	ouvert
33	33130	BEGLES	SAS LES ELEVEURS GIRONDINS ABATTAGE	53 881 303 100 027	SAS	privé		2020?	ouvert
33	33430	BAZAS	SOCIETE BAZADAISE D'ABATTAGE	82 984 165 900 016	SEMOP	Public	CC	1977	ouvert
40	40000	MONT DE MARSAN	LA MONTOISE D'ABATTAGE (6 À 9 SALARIÉS)	41 101 624 900 012	Asso		CC		Fermé 2020
40	40700	HAGETMAU	SAS ABATTOIR DES LANDES (EX ABATTOIR MUNICIPAL D'HAGETMAU)	88 502 960 300 010	SAS	Pu/Pr	CC	1986	ouvert
47	47300	VILLENEUVE SUR LOT	L'ABATTOIR 47	81 738 107 200 013	SAS	privé	Chambre d'agri 47	2015 (reprise)	ouvert
64	64130	MAULEON-LICHARRE	ABATTOIR MUNICIPAL DU PAYS DE SOULE	34 806 742 200 017	Régie ?	Public	CC	1987	ouvert
64	64140	LONS (PAU)	Société POINT VIANDE (Ex abattoir municipal de Pau-Lons - privatisé en 2006)	49092007100019	SARL	Privé	GLV et groupe Serval	2006 (privatisation)	Fermé 2012
64	64220	ST JEAN PIED DE PORT	SIVU DE L'ABATTOIR DE SAINT JEAN-PIED DE PORT	25 640 368 400 010	SIVU	Public	commune	1994	ouvert
64	64270	LAHONTAN	FIPSO INDUSTRIE	33 817 288 500 067	SAS	Privé	Fipso Industrie	2001	ouvert
64	64400	OLORON SAINTE MARIE	ABATTOIR DU HAUT BEARN	79 021 191 600 016	EPIC	Public	CC	2013	ouvert
64	64440	LOUVIE SOUBIRON	ABATTOIR DOSSAU	78 939 445 900 018	EPIC	Public	CC	2012	ouvert
64	64600	ANGLET	ABATTOIR BAYONNE ANGLET (Arcadie Viande)	88 888 906 000 032	SA	privé	CC	2020	ouvert
79	79100	THOUARS	SA SOVILEG	42 501 690 400 012	SA	privé	Sovileg	1999	ouvert
79	79200	CHATILLON SUR THOUET	SOC ABATTAGE BRESSANDIERE PARTHENAY	51 416 060 500 028	SAS	privé	SAB Parthenay	2011	ouvert
79	79300	BRESSUIRE	ELIVIA BRESSUIRE	34 447 746 800 187	SAS	privé	Elivia	1978	ouvert
79	79370	CELLES SUR BELLE	SOCOPA VIANDES SITE DE CELLES SUR BELLE	50 851 378 500 198	SAS	privé	Bigard Socopa	01/03/09	Fermé 2023
79	79800	SAINTE EANNE	COOPERL ARC ATLANTIQUE SAINTE EANNE	38 398 687 400 204	soc. Coop. Agricole	privé	Cooperl	1992	ouvert
86	86100	CHATELLERAULT	ABATTOIR DE CHATELLERAULT	21 860 066 600 414		public		25/12/96	Fermé 2011
86	86150	LE VIGÉANT	SOC ELEVEURS DE MOUTONS POITOU-LIMOUSIN (SODEM-COVIMO)	30 926 706 000 023	SA d'intérêt collectif agricole	privé	Sodem	1977	ouvert
86	86500	MONTMORILLON	SOCIETE D'ABATTAGE DE MONTMORILLON (SAM)	75 212 964 300 017	soc. Coop. Agricole	privé	TRHEA majoritaire + CELMAR	1979	ouvert
86	86600	LUSIGNAN	SAS ABATTOIRS MELUSINS	32 396 242 300 022	SAS	privé	Abattoirs melusins	1982	ouvert
87	87000	LIMOGES	ABATTOIR DE LIMOGES METROPOLE	44 035 213 600 012	EPIC	Public	CC	1980	ouvert
87	87250	BESSINES SUR GARTEMPE	SAS ABATTOIR DE BESSINES	52 213 654 800 016	SAS	privé	Somafer	1979	ouvert
87	87300	BELLAC	LIMOVIN SAS (SICAREV)	48 276 457 800 027	coop	privé	SICAREV	1979	ouvert
87	87500	SAINT YRIEX LA PERCHE	ABATTOIR DE SAINT YRIEIX (VLS, SOBEVIL, GLBV)	53 883 215 500 013	SA EM	Pu/pr	comcom	2011 (Changement statut)	Fermé 2013

2. Le profil des abattoirs de Nouvelle-Aquitaine

2.1 Typologie et cartographie

En 2022, de l'ordre de 400 000 tonnes toutes espèces confondues sont abattues dans les 34 abattoirs de la région. A quelques exceptions, près et notamment pour les porcins, la répartition géographique des abattoirs est en cohérence avec les bassins de production (figure 22). Ils se concentrent ainsi dans le nord et le sud de la région avec un dimensionnement (taille) adapté à la zone de production de leur localisation.

Les Pyrénées Atlantiques (64) regroupe le plus grand nombre d'abattoirs (6), celui des Deux-Sèvres (79) concentre la plus grosse activité d'abattage pour un total de l'ordre de 163 000 tonnes et 41 % des volumes d'animaux abattus toutes espèces confondues contre 72 000 tonnes dans les Pyrénées Atlantique (figure 23). En Haute Vienne, on compte trois sites d'abattage mais aucun dans la Creuse (23) malgré une forte densité d'élevage. Dans le reste de la région, aucune zone en cœur d'élevage n'est dépourvue en outils d'abattage.



La présence d'infrastructures routières est un élément de contexte important dans l'approvisionnement d'outils éloignés des zones de production. Le temps de transport ne semble pas toujours un élément décisif et les distances parcourues par les animaux peuvent être importantes.

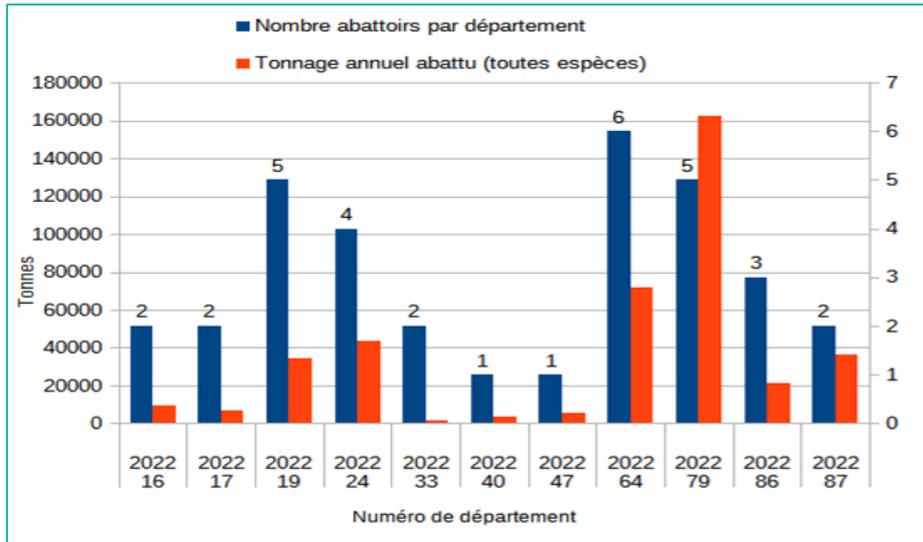


Figure 23: Nombre et volume d'abattage (Tonnes/an en 2022) par département

Les caprins sont majoritairement abattus dans la Vienne, les veaux en Dordogne du fait notamment d'un opérateur spécialisé, et dans une moindre mesure en Corrèze, du fait du nombre des élevages de veaux sous la mère de ce département. Les ovins sont majoritairement abattus en Vienne.

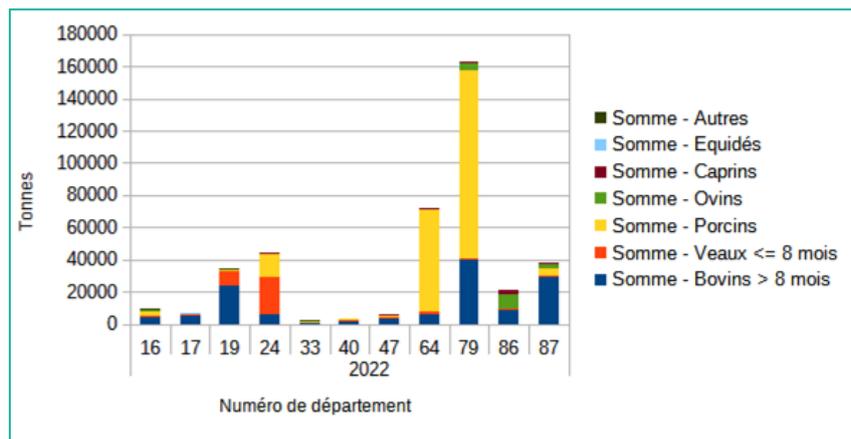


Figure 24: Espèces abattues par département (tonnes/an en 2022)

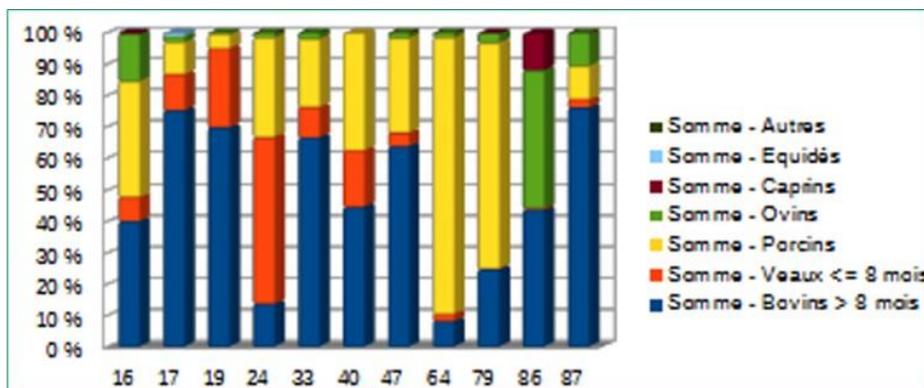


Figure 25: Part (%) des tonnages annuels des espèces abattues par département

La mise en perspective des cartes d'implantation des abattoirs sur les zones d'élevages en fonction des espèces (figures 26 à 29), montre une certaine cohérence, mais les abattoirs s'approvisionnent également en fonction de leur typologie dans un périmètre plus ou moins élargi, en allant au-delà de 100Km.

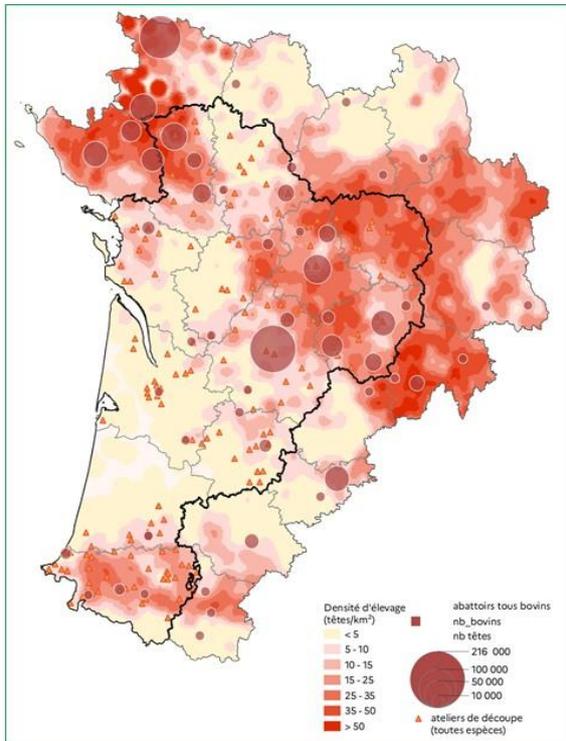


Figure 26: Bovins - Densité du cheptel, abattoirs et ateliers de découpe de boucherie en NA et départements limitrophes - Sources : RA 2020 - Diffaga 2022 - Resytl -Traitement Sriset

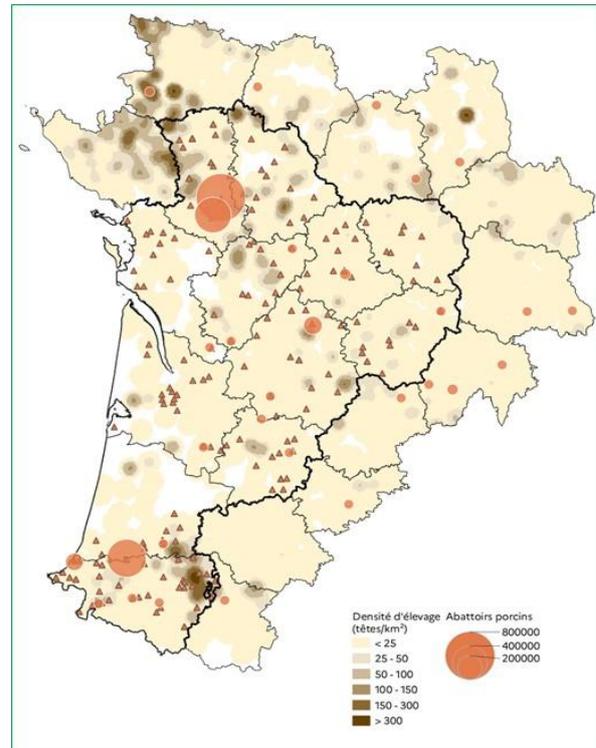


Figure 27: porcins - Densité du cheptel, abattoirs et ateliers de découpe de boucherie en NA et départements limitrophes - Sources : RA 2020 - Diffaga 2022 - Resytl -Traitement Sriset

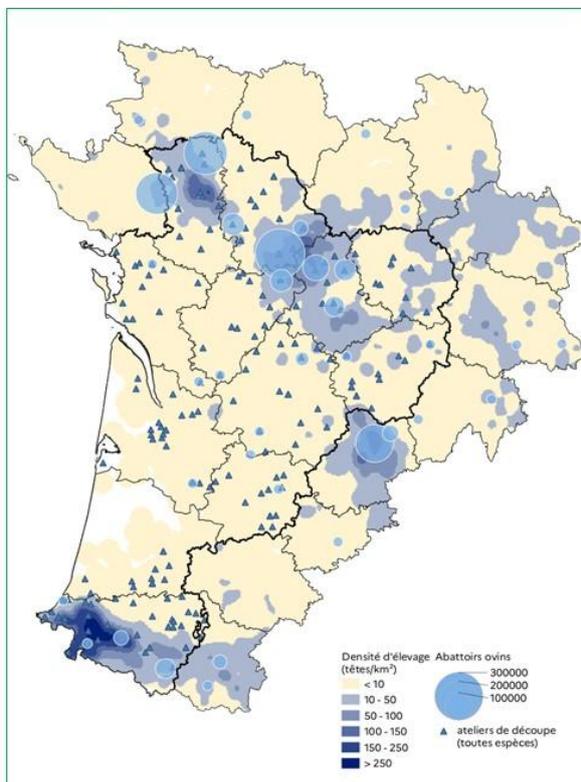


Figure 28: Caprins - Densité du cheptel, abattoirs et ateliers de découpe de boucherie en NA et départements limitrophes - Sources : RA 2020 - Diffaga 2022 - Resytl -Traitement Sriset

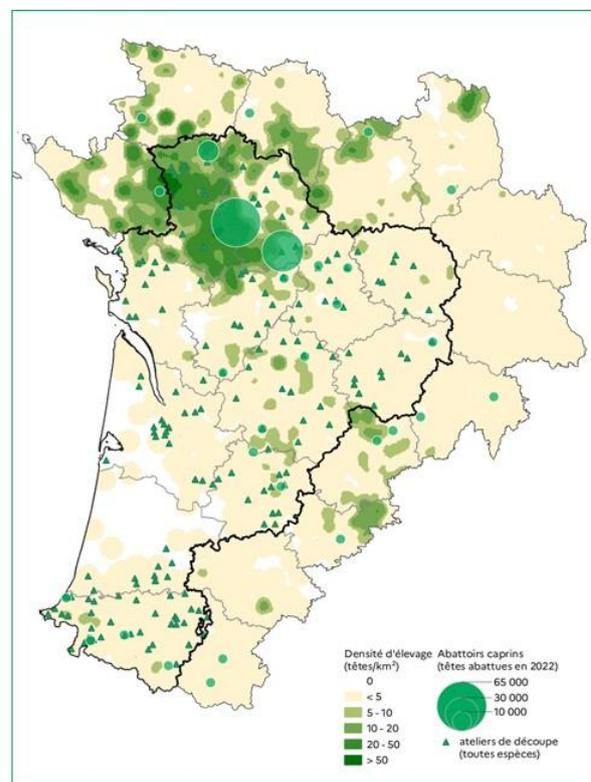


Figure 29: Ovins - Densité du cheptel, abattoirs et ateliers de découpe de boucherie en NA et départements limitrophes - Sources : RA 2020 - Diffaga 2022 - Resytl -Traitement Sriset

En 2022, les volumes des différents outils d'abattage sont compris entre 538 tonnes/an à 86 969 tonnes/an pour une moyenne régionale de 11 740 tonnes. Il y a donc dans la région une forte disparité de situations pour les différents abattoirs de boucherie. Cette diversité s'exprime aussi bien par la diversité du dimensionnement des outils, des espèces abattues que de la disponibilité en personnel, leur situation géographique (accessibilité), de la contractualisation et l'appartenance ou non à un groupe, de leur statut juridique ou encore des offres de services. Malgré cette diversité et cette complexité les abattoirs de la région peuvent être regroupés notamment en fonction des volumes d'abattage annuels dans 4 classes d'abattoirs :

- Petite taille < 1 000 tonnes (orange)
- Intermédiaires 1 000 à 5 000 tonnes (vert)
- Intermédiaires industriels 5000 à 10 000t (bleu)
- Industriels > 10 000 t (rouge)

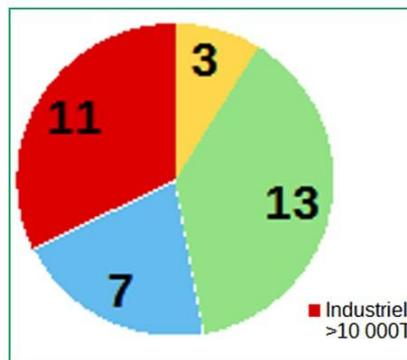


Figure 30: Abattoirs de Nouvelle Aquitaine par classe de taille - 2022

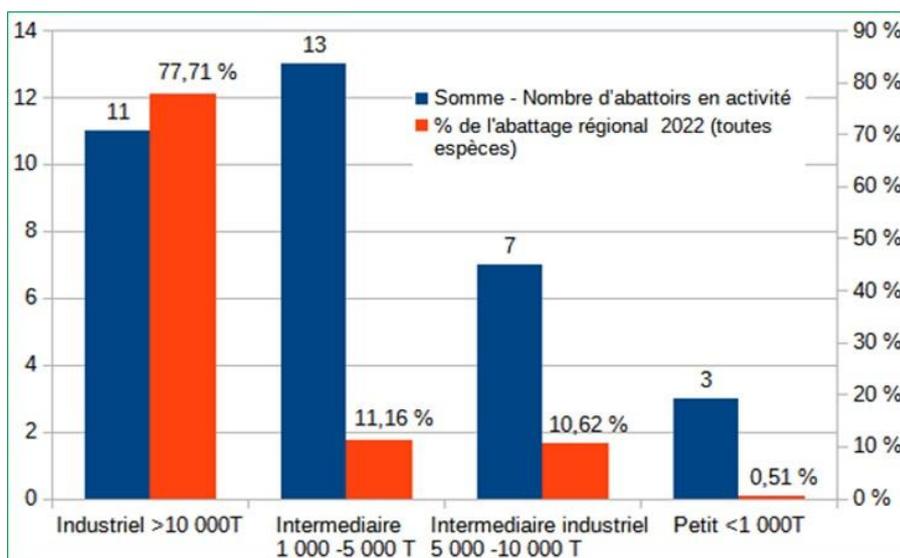


Figure 31: Répartition du volume d'abattage 2022 par taille d'abattoir

L'analyse des capacités de ces outils d'abattage, montre qu'1/3 des abattoirs de la région concentrent près de 78 % de l'activité d'abattage. Les volumes restant se répartissent à part égale entre les différents outils intermédiaires appartenant ou non à un groupe industriel.

2.2. Polyvalence et spécialisation

Sur les 34 abattoirs en activité en NA en 2022, 23 sont multi-espèces dont 9 polyvalents tout en conservant une spécialité plus marquée.

Onze sont spécialisés et regroupent 45 % des activités régionales d'abattage d'animaux de boucherie dont :

- 5 spécialisés dans les races bovines (gros bovin/veau) [la Société d'abattage de Brive à Saint-Viance (19), Charal à Égletons (19), la SAS SOL à Argentat (19), la Société d'abattage Bressandière Parthenay à Chatillon sur Thouet (79), Elivia à Bressuire (79)],
- 1 spécialisé dans l'abattage des veaux à Boulazac (24),
- 3 spécialisés dans l'abattage des ovins et caprins [SOVILEG à Thouars (79), Sodem-Covimo au Vigeant (86), de Louvie-Soubiron Ossau 64)
- Et 2 des porcins FIPSO Industrie à Lahontan (64 -) et celui de SOCOPA à Celle-sur-Belle qui a fermé en 2023.

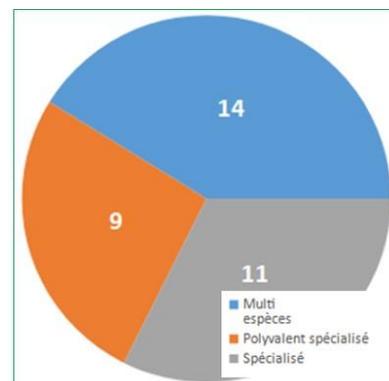


Figure 32: Polyvalence des abattoirs

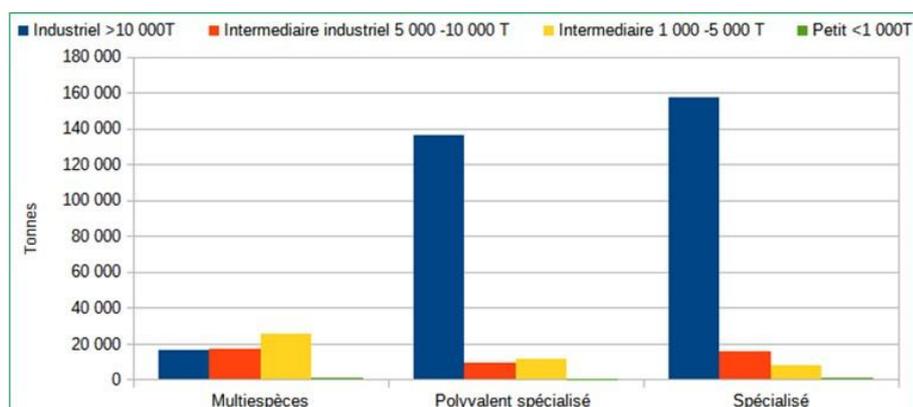


Figure 33: Tonnages abattus selon la polyvalence des abattoirs (T/an)

Plus de la moitié des abattoirs industriels (6/11) ont une activité spécialisée ou sont polyvalents avec un volet de spécialisation (4/11). La majorité des abattoirs intermédiaires (9/13) assure une prestation d'abattage multi-espèces

Cinq abattoirs ne traitent que l'espèce bovine (gros bovin/veau) et 1 abattoir ne traite que du veau. Trois sites n'abattent que des ovins /caprins et 1 que des porcins (Figure 34)

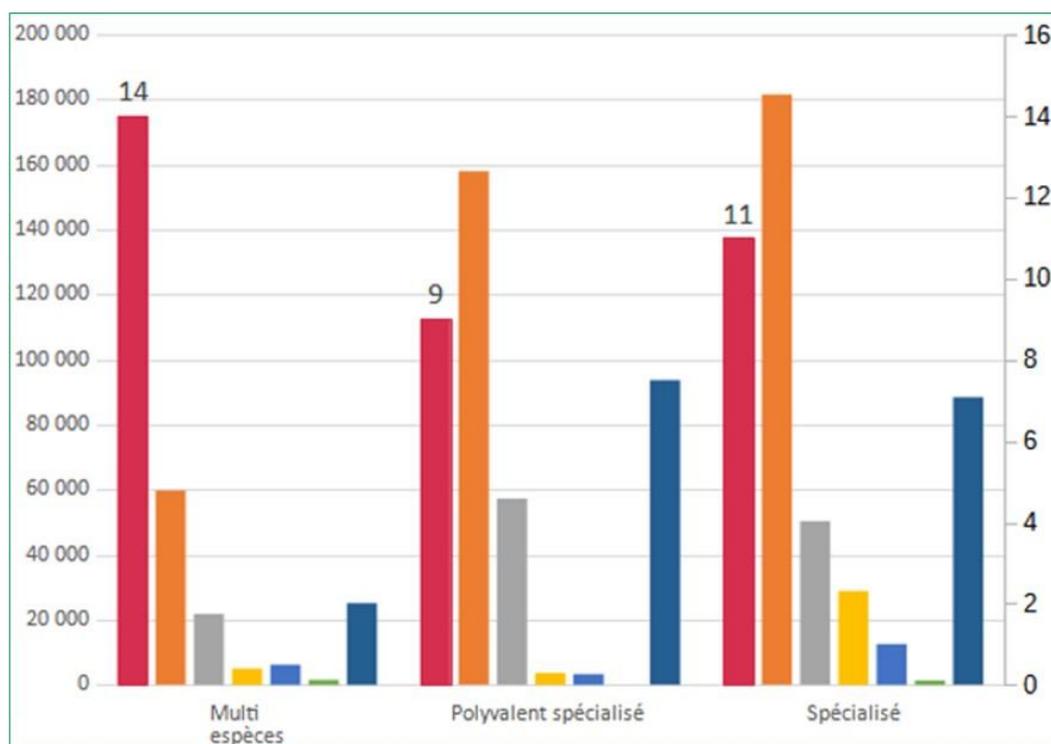


Figure 34 : Tonnages abattus par espèces abattues selon la catégorie d'abattoir en Nouvelle-Aquitaine (T/an)

Avec 166 850 tonnes de bovins abattus en 2022, les abattoirs de Nouvelle-Aquitaine regroupent 13 % de l'activité nationale d'abattage de bovins qui se répartissent principalement entre les abattoirs spécialisés de Bressuire et de Boulazac, multi-espèces de Limoges et d'Égletons.

Au niveau régional, aucun nouveau projet de création d'abattoir avec une offre de spécialisation n'est identifié.

2.3 Champ d'activité : l'offre de service des abattoirs de la région et les ateliers attenants

Une gamme d'offres de services divers allant du transport d'animaux au transport aval en passant par la **découpe (I, II ou in fine)**, la **transformation** (froide, chaude, sèche) et le conditionnement en UVC (unité de vente consommateur) est proposée par certains abattoirs pour fidéliser leurs clients.

Les ateliers de découpe sont souvent un levier d'équilibrage des comptes pour un abattoir dans la mesure où ils assurent un service rentable, à la différence, parfois, de l'activité d'abattage stricte. Ces ateliers sont à ce titre un levier de création de valeur pour les abattoirs. En 2023, 27 des 33 abattoirs en activité de la région, sont dotés d'un atelier de découpe attenant dont 20 gérés par le propriétaire de l'abattoir. Tous les abattoirs industriels sont dans cette configuration y compris ceux qui étaient anciennement des abattoirs publics, contre seulement 1/3 des abattoirs intermédiaires ou de petite taille. Cette démarche des groupes vise un objectif de plus grande maîtrise du maillon de l'abattage en particulier du niveau de qualité sanitaire des carcasses ensuite commercialisées entières ou après une transformation primaire. Ces outils sont soumis régulièrement à des audits aussi bien sur l'hygiène que la bienveillance animale afin de répondre aux exigences des clients vont parfois bien au-delà du niveau d'exigences réglementaires. Cette stratégie leur permet de compenser les coûts d'abattage avec l'activité de commercialisation.

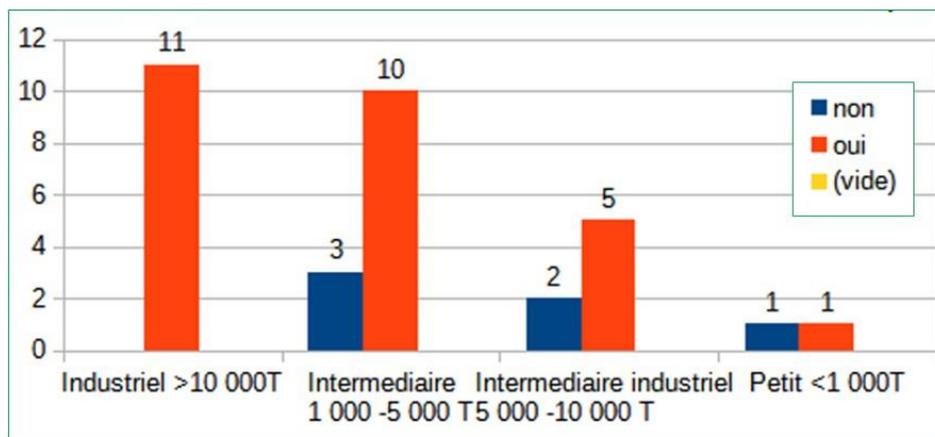


Figure 35 : Répartition des abattoirs par catégories de taille

La part découpe dans les outils de petite taille au regard des volumes de découpe dans la région est anecdotique. Pour autant, cette activité complémentaire à l'abattage constitue une offre de service de proximité importante, notamment en prestations pour la vente directe et la boucherie.

Certains abattoirs publics ne proposent pas ce service du fait notamment des coûts d'investissements nécessaires à la création de ce type d'atelier de découpe. Ces abattoirs ont souvent des comptes déficitaires, n'ont ni la volonté politique ni la capacité financière pour s'engager dans ce type d'aménagement. Le choix est parfois fait de ne proposer qu'une prestation d'abattage comme service aux usagers afin de ne pas entrer en concurrence avec les ateliers de découpe déjà installés (souvent clients de l'abattoir). Ce choix politique a généralement pour objectif de soutenir ces outils de découpe en tant que partenaires de proximité et acteurs économiques locaux.

Néanmoins, les ateliers de transformation intégrés aux outils publics peuvent être des éléments intéressants pour contribuer au développement économique de l'abattoir en améliorant la rentabilité de ses activités, favorisant les investissements de maintenance et d'innovation. Ils sont susceptibles de contribuer à l'emploi local dans une commune et permettent également de participer au développement des circuits courts et répondre à une demande des consommateurs en produits locaux.

2.4 Ressources humaines dans les abattoirs

En 2020, l'activité des abattoirs a généré **2 807 emplois directs (2 380 ETP)** et mobilise en 2024, près de **179 ETP vétérinaires ou auxiliaires vétérinaires**, dont la présence est indispensable à l'activité d'abattage. La majorité des emplois (75%) se concentre dans les outils de taille industrielle. La polyvalence du personnel est une force pour les outils de petite taille.

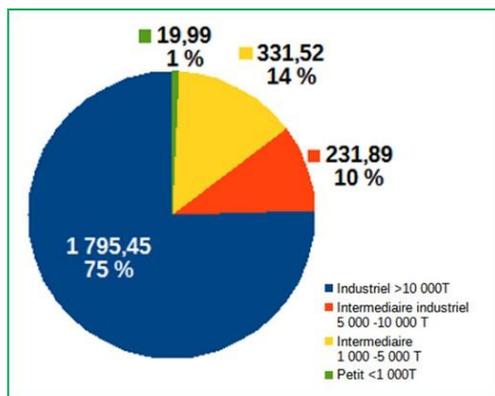


Figure 37 : Emplois directs : effectifs salariés ETP par catégories de taille d'abattoirs de Nouvelle-Aquitaine

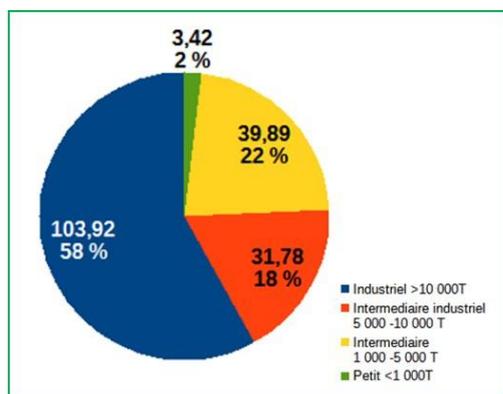


Figure 38 : Emplois fonctionnaires : effectifs vétérinaires ETPT mobilisés par catégorie de taille d'abattoirs de Nouvelle-Aquitaine

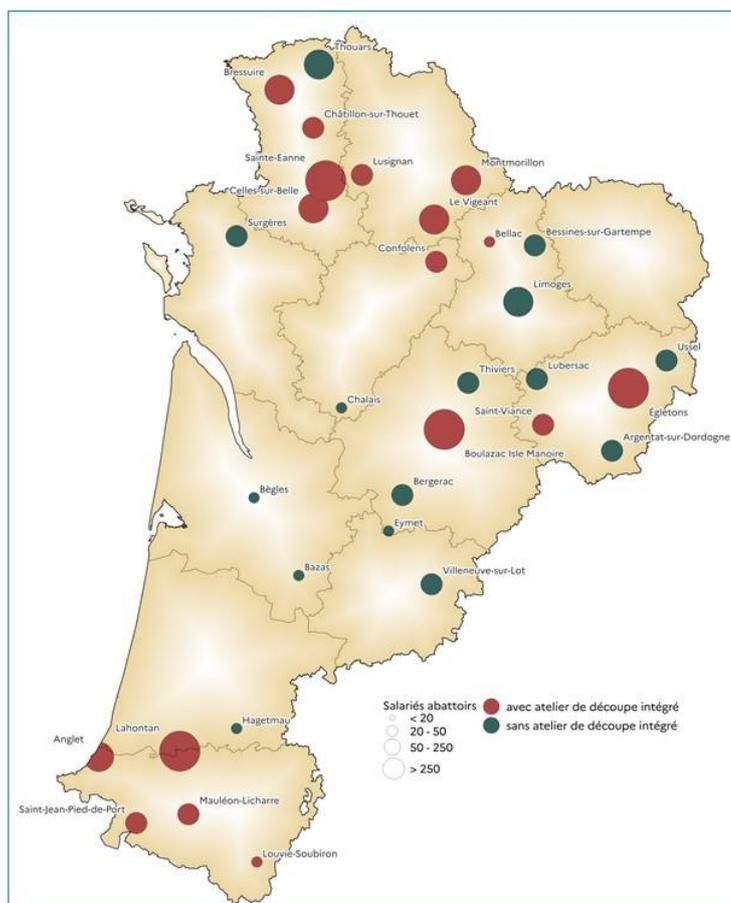


Figure 36 : Répartition des emplois directs en abattoirs et ateliers attenants en Nouvelle-Aquitaine

Quatre départements sur douze concentrent plus de la moitié des emplois agricoles liés à la viande dans la région : la Corrèze, la Creuse, les Pyrénées-Atlantiques et la Haute-Vienne. Alors que la Charente-Maritime et la Gironde pèsent très peu. COOPERL Arc Atlantique première entreprise du secteur de la viande de boucherie, possède un abattoir à Sainte-Eanne (79). Elle se place au 5ème rang des entreprises de la région en termes d'effectif salariés.

Types d'abattoirs	Moyenne (nombre de salariés)	Dispersion (nb de salariés)
Abattoirs industriels	195,55	37 à 509 salariés par outil
Abattoirs industriels intermédiaires	27,92	5 à 118 salariés par outil
Abattoirs intermédiaires	38,00	23 à 71 salariés par outil
Abattoirs petite taille	9,00	8 à 10 salariés par outil

L'activité de ces abattoirs se heurte cependant à de nombreuses difficultés et notamment un important turnover dans les outils rendant difficile de garder le personnel de chaîne et de découpe, des difficultés de recrutement et de formation dans un contexte d'absence de centre de formation pour le personnel travaillant en abattoir et nécessitant la mise en place de formations internes et enfin un déficit d'attractivité des métiers dans ce secteur (conditions de travail, localisation des outils...). Le nombre d'emplois indirects générés est quant à lui difficile à mesurer. Les services vétérinaires font également face à des difficultés de recrutement.

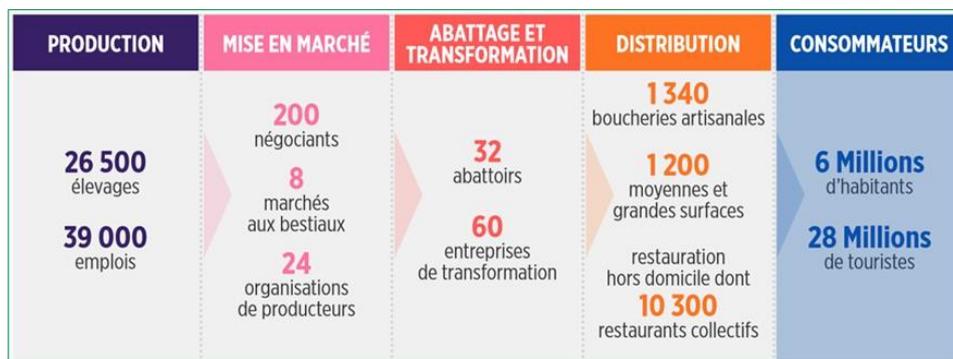


Figure 39 : Maillons de la filière générateurs d'emplois

Les 4 secteurs d'activités de la filière élevage et viande de Nouvelle-Aquitaine représentent en 2022, au total **64 000 emplois directs hors porcins** (ne prend pas en compte l'abattoir de Lahontan et Celle-sur belle) (source INTERBEV)

2.5 Statut Juridique : propriété et exploitation

En 2022, les abattoirs de boucherie de la région peuvent se répartir dans trois catégories :

- Les abattoirs privés ;
- Les abattoirs publics gérés par un exploitant privé. Dans ce cas, la société exploitante peut être une société mixte incluant usagers et collectivités dans son capital
- Les abattoirs publics d'exploitation publique.

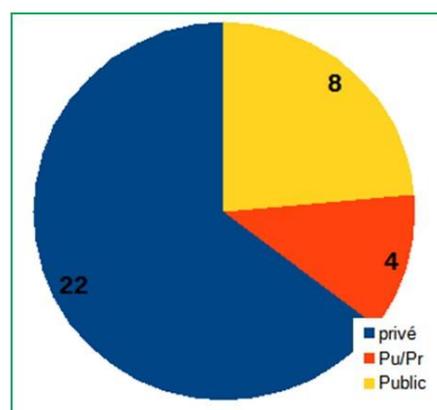


Figure 40 : Répartition par statut juridique des abattoirs de Nouvelle-Aquitaine

Dans le cas d'un abattoir public par la propriété, la collectivité est propriétaire des murs et du terrain de l'abattoir. L'exploitant verse un loyer à la collectivité propriétaire, qui supporte les coûts propres à l'abattoir (entretien et mise aux normes notamment) et réalise les investissements. Ces loyers sont souvent faibles et n'équilibrent pas les charges de fonctionnement. Les abattoirs publics et « publics par la propriété » sont des abattoirs soutenus par les collectivités locales qui souhaitent maintenir l'activité sur leur territoire comme marqueur d'un soutien à l'élevage et au développement des circuits courts et de proximité. Ces établissements sont rattachés à des communes ou à des communautés de communes (agglomération ou métropoles) bien qu'elles n'aient pas cette compétence qui est dévolue aux Conseils Régionaux.

Les abattoirs de la région sont pour 65 % d'entre eux sous statut juridique privé, 24 % sous statut public et 12 % sous statut Public/privé avec des formes juridiques d'exploitation publique (régies à autonomie financière, EPIC) ou publique/privée (SEM, SEMOP, SAEM, SIVU). La région Nouvelle Aquitaine se place parmi les 3 régions avec Occitanie et Auvergne Rhône Alpes pour l'importance de la part d'abattoirs publics.

Les formes juridiques des 22 abattoirs en exploitation privée sont également diverses (SA, SARL, SAS, SCIC) avec dominante SAS

Tableau 4 : liste des statuts juridiques des abattoirs de boucherie de Nouvelle-Aquitaine

Public	Public/privé	Privé
EPIC 3	SEM 1	SA 5
Régie 3	SEMOP 1	SARL 1
	SIVU 1	SAS 11
	SAEM 1	SCIC 1
		Soc. Coop. Agricole 3
		SA d'intérêt collectif agricole 1

En 2023, maintien de 36% d'outils d'abattage en propriété publique ou Pu/Pr (soit 12 outils sur le total de 33 dont 4% de typologie intermédiaires). Le soutien des collectivités territoriales est souvent indispensable pour le fonctionnement des outils et les investissements de tous types mais elles sont parfois jugées comme moins réactives dans la gestion de ces outils notamment du fait des délais nécessaires à la prise de décision ou encore de la prise en compte des besoins des usagers.

Depuis quelques années, le nombre d'abattoirs en exploitation publique tend à diminuer au profit d'outils en exploitation privée (propriété publique ou privée) et la création SCIC, SEM avec prises de participation des usagers. Cette tendance vers plus d'implication des usagers ou des salariés dans l'exploitation et la gestion des outils d'abattage (petite taille et intermédiaires) apparaît de plus en plus comme une solution pour le maintien d'outils, notamment de proximité. Mais la question de la viabilité de ces outils est posée. Le passage d'un statut public à un statut de propriété publique/privé est un premier pas dans la prise de capital par les usagers, même dans les cas où la collectivité reste majoritaire dans la société nouvellement créée. A la suite de la création de cette société d'exploitation, la collectivité peut se désengager progressivement du capital pour, à terme, céder à la société d'exploitation la propriété du bâtiment qui prend ainsi en charge la totalité de la gestion de l'abattoir.

Les enjeux majeurs qui se dégagent, concernent particulièrement :

- La révision des règles de gouvernance et le montage statutaire des outils d'abattage pour préserver les intérêts de tous les usagers et l'interdépendance avec les collectivités propriétaires,
- Vigilance pour s'assurer d'un juste partage des responsabilités financières entre les usagers et les collectivités par un partenariat public/privé adapté,

Le rapport annuel de la Cour des Comptes de février 2020 dénonçait « des charges pour les abattoirs publics rarement justifiées » et encourageait le développement des modes de gestion favorisant le partage économique via des CUMA ou des SCIC. Ce rapport propose d'associer à la gestion l'ensemble des acteurs concernés (petits exploitants, bouchers, chevillards) et également, éventuellement, les salariés de l'outil. Il cite également les dispositifs d'abattage mobiles, dont le développement est permis à titre expérimental par décret du 15 avril 2019, comme pouvant faire partie des solutions à explorer. Cependant, il semble que cela ne soit pas une solution viable, si l'on se base sur le retour d'expérimentation qui s'est soldé par un échec en raison notamment du coup de mise en place. En Nouvelle-Aquitaine, la dynamique d'implication des usagers au sein des abattoirs est déjà en cours et doit être maintenue, tout en assurant le même niveau de service existant (abattage d'urgence, abattage diagnostic, astreintes...).

3. L'activité des abattoirs de la région Nouvelle-Aquitaine

3.1 Volumes d'abattage

En 2022, 399 181 tonnes d'animaux de boucherie ont été abattus en Nouvelle-Aquitaine, dont 52% de porcs, 32 % de gros bovins 9%, de veaux, 6 % d'ovins caprins et moins de 76 tonnes d'autres espèces.

Variation de l'activité d'abattage et impact selon les outils sur les 12 dernières années

Après une hausse du tonnage total entre 2013 à 2019 en passant de 399 654 tonnes à 421 275 tonnes, soit une progression d'environ 5%, les tonnages semblent s'être stabilisés depuis autour de 400 000 tonnes (la capacité maximale lissée sur les 5 dernières années est de 403 000t/an toutes espèces confondues) indépendamment de la diminution du nombre d'exploitations agricoles détenant un atelier de production d'animaux de boucherie. Plus de la moitié de ce tonnage se rapporte à des porcins. (Figure 41)

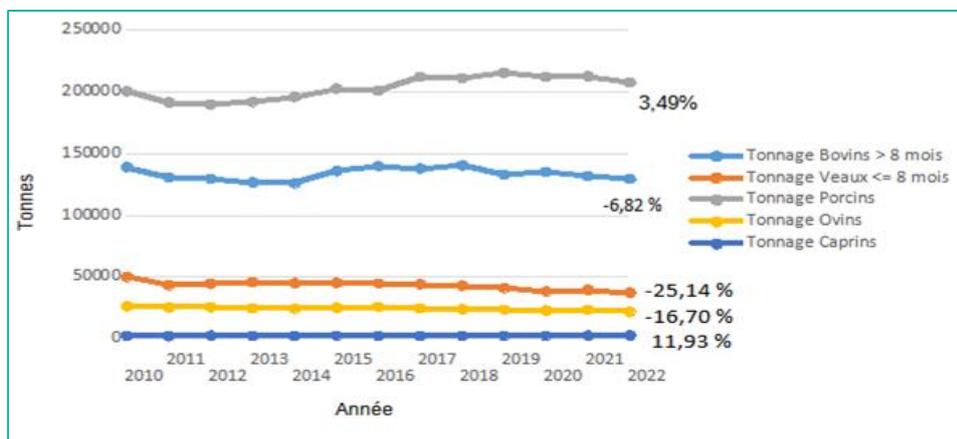


Figure 41: Evolution des volumes d'abattage (tonnes/an) entre 2010 et 2022

La réduction de -15 % du nombre d'outils d'abattage entre 2011 et 2022 n'a pas eu la même incidence sur le volume d'abattage, celui-ci ne reculant que de -5 % sur la même période. On note toutefois que la baisse d'activité est plus forte dans la catégorie des outils industriels intermédiaires qui accusent un recul d'activité de -29% sans que leur nombre ait évolué (8). L'activité d'abattage de la catégorie petits outils, qui passent de 863 t/an à 2 038 t/an entre 2010 et 2022, est en très forte augmentation. A l'échelle d'un abattoir, elle passe en moyenne de 431,5 T/an et par abattoir à en moyenne 679,5 T/an soit une progression de +57 % par abattoir. Cette forte variation positive est liée à l'ouverture d'un nouvel abattoir sur Bègles (33) qui masque la baisse d'activité d'autres outils. Les outils industriels, semblent les plus résilients, avec une progression d'activité de + 3,4 % entre 2010 et 2022 pour un nombre identique d'outils de cette catégorie. Ces outils, souvent en lien avec les stratégies de groupes, tentent de maintenir leurs volumes en jouant sur le report de volumes des outils fermés au niveau régional. Cependant, sur les cinq dernières années, on note malgré tout un ralentissement de leur activité de - 3,5%, montrant la tendance globale de baisse d'activité sur l'ensemble des outils.

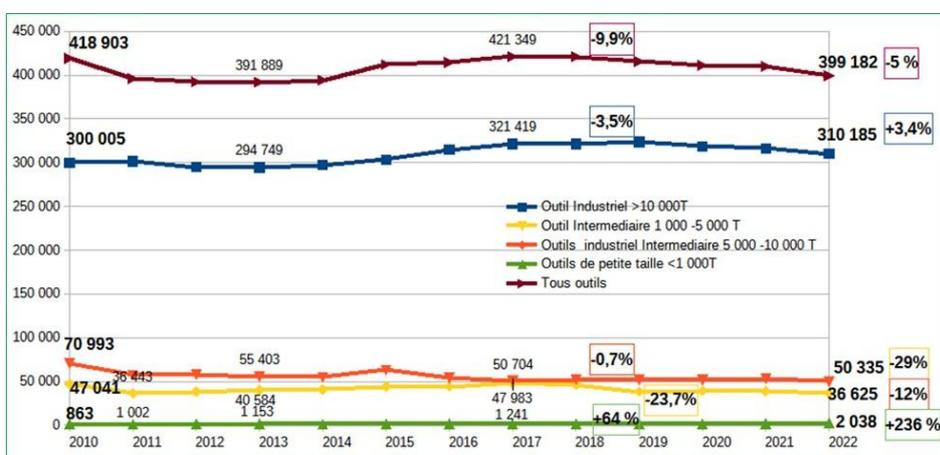


Figure 44 : Evolution des volume d'abattage (en T/an) entre 2010 et 2021 en Nouvelle Aquitaine par catégorie d'abattoirs

3.2 Adéquation des outils d'abattage au territoire

3.2.1 Capacité maximale d'abattage et Agrément ICPE

L'objectif est d'estimer la capacité d'abattage des outils du territoire au regard du volume d'animaux à abattre des différents bassins de production.

Les données de la capacité maximale d'abattage des outils d'abattage sont accessibles dans le dossier d'agrément Installation Classée pour la Protection de l'environnement (ICPE) délivré à chaque outil avant sa mise en exploitation. L'autorisation ICPE est une autorisation globale portant sur un volume total annuel et journalier et non sur un volume autorisé par chaîne d'abattage, sans tenir compte du cycle de travail des abattoirs qui peut être de 3, 4 ou 5 jours par semaine.

La capacité maximale d'abattage des outils ne dépend pas uniquement des critères ICPE. Elle est aussi fonction de la disponibilité en personnel formé, de la technologie des chaînes d'abattage, de la cadence, de la capacité de stockage interne et aussi possiblement de prestataires externes.

Idéalement, l'analyse de la capacité maximale d'abattage devrait se faire sur une période de temps longue (par exemple les 10 dernières années), espèce par espèce et par abattoir afin d'évaluer approximativement le volume que peut traiter un abattoir sur chacune de ses chaînes d'abattage.

Pour évaluer le degré de saturation des équipements, une première approche a consisté à identifier le volume le plus élevé traité par outil depuis 2015 et à le comparer au volume de 2023. Dans un deuxième temps les DDPP ont été questionnées pour connaître leur appréciation de la capacité réelle des outils en fonction des freins (techniques, humains, ...) connus.

Activité d'abattage des bovins :

En 2020, 30 des 34 abattoirs de la région ont abattu 597 000 bovins, pour un total de 175 000 tonnes de bovins. Les plus forts tonnages sont réalisés dans les abattoirs exclusivement spécialisés dans l'abattage de bovins, dont Bressuire et Boulazac et les abattoirs multi-espèces de Limoges et d'Égletons. Cette activité régionale d'abattage représente 13 % de l'activité nationale d'abattage de bovins. En comparaison, les abattoirs de Bretagne opèrent 25 % de cette activité nationale.

Plus des deux tiers des animaux abattus sont originaires de la région, le reste provenant majoritairement des régions limitrophes. 75 % de ces bovins abattus sont de races à viande dont 70% originaires de la région. Les bovins de races laitières abattus sont essentiellement des veaux de boucherie, originaires pour 55 % d'entre eux d'autres régions. Les bovins élevés en Creuse, faute d'abattoir dans ce département, sont majoritairement expédiés pour 34 % d'entre eux vers des abattoirs du Limousin et 37 % des abattoirs d'Auvergne-Rhône-Alpes (*Agreste Nouvelle-Aquitaine- Etudes- Janvier 2022 -N°29*).

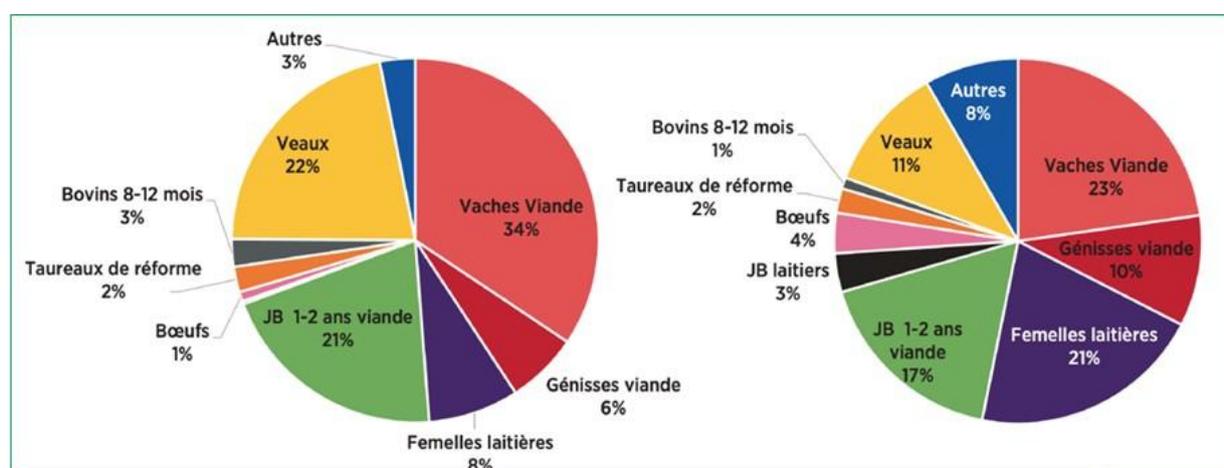


Figure 45: Répartition des volumes d'abattage par catégories de bovins en 2022 en Nouvelle Aquitaine (à gauche) et en France (à droite).

Activité d'abattage des porcins :

En 2022, les abattoirs de la région ont abattu un peu plus de 2,2 millions de porcins pour un total de plus de 200 000 tonnes de carcasses porcines. L'activité d'abattage se répartit majoritairement entre les départements des Deux Sèvres (56 % de l'activité) et les Pyrénées-Atlantiques (28 %), la production de porcs charcutiers se concentrant dans ces deux départements. Malgré un élevage de porcins moins présent en nombre que celui d'herbivores, la viande porcine représente 42 % du volume de gros animaux finis en Nouvelle-Aquitaine en 2020.

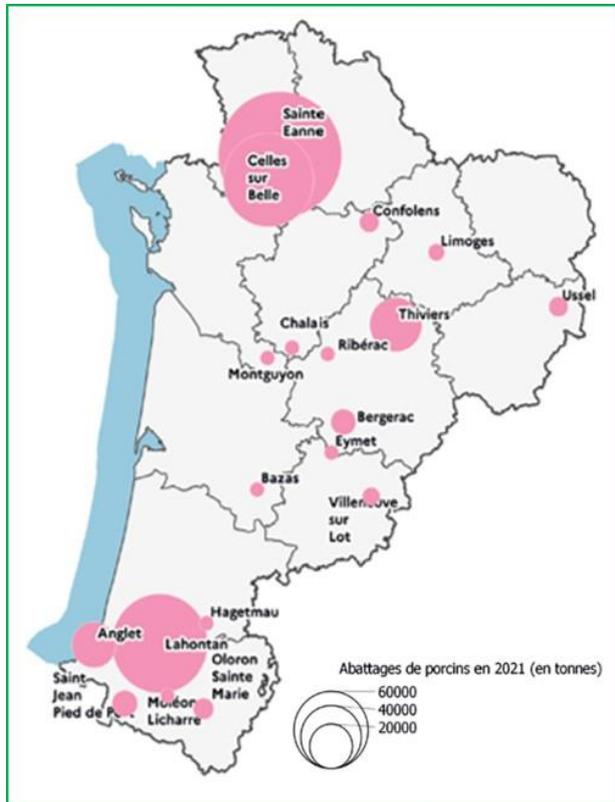


Figure 46: Volumes d'abattage en tonnes de porcins en Nouvelle-Aquitaine en 2021

La filière porcine du jambon de Bayonne, dont l'aire géographique de l'IGP s'étend à presque la totalité de la région, porte de manière forte cette activité d'abattage. 68 % des porcins abattus sont originaires de la région Nouvelle-Aquitaine produisant de l'ordre de 1,5 millions de porcins soit environ 150 000 tonnes pour une valeur de 212 millions d'euros. La filière de production porcine régionale représente 7 % de la production porcine nationale, aussi bien en volume qu'en valeur. La fermeture de l'abattoir SOCOPA de Celle-sur-Belle, spécialisé dans l'abattage de porcins (40 000 T/an), devrait faire évoluer significativement à la hausse le taux d'abattage de porcs originaire de la région, puisque sa zone d'approvisionnement était très largement en dehors de la Nouvelle-Aquitaine

L'aval de la filière porcine régionale se fragmente en petits ateliers charcutiers et quelques très gros transformateurs. Si la nomenclature de la source Insee-Flores ne permet pas d'identifier spécifiquement les établissements de transformation spécialisés en viande porcine, d'importants établissements sont implantés dans la région comme :

- la FIPSO, gestionnaire de l'abattoir de Lahontan (64) qui draine une part de l'activité de transformation de l'IGP Jambon de Bayonne ;
- Madrange, historiquement implantée à Limoges (87) sur deux sites et rattachée à la COOPERL Arc Atlantique depuis 2017, coopérative bretonne spécialisée en porcins, dont l'un des trois abattoirs est dans les Deux-Sèvres.

Activité d'abattage d'ovins :

En 2022, 22 des 34 abattoirs de Nouvelle-Aquitaine ont abattu de l'ordre de 25 000 tonnes d'ovins dont les plus forts tonnages (agneaux + autres ovins) essentiellement dans les abattoirs du Vigeant (86) et de Thouars (79). Ces deux abattoirs, spécialisés en viande ovine et caprine, réalisent à eux deux plus de la moitié des volumes abattus.

Suivent ensuite par les tonnages traités les abattoirs de Bellac (87), Lusignan (86), Confolens (16) et Bessines-sur-Gartempe (87) qui sont également équipés de chaînes d'abattage de bovins. Logiquement les deux plus gros abattoirs d'ovins et de caprins sont implantés dans le nord de la région et les territoires traditionnellement producteurs d'agneaux.

Les tonnages en viande ovine sont relativement plus difficiles à réaliser comparativement aux autres espèces d'animaux de boucherie qui affichent des poids de carcasses plus lourds.

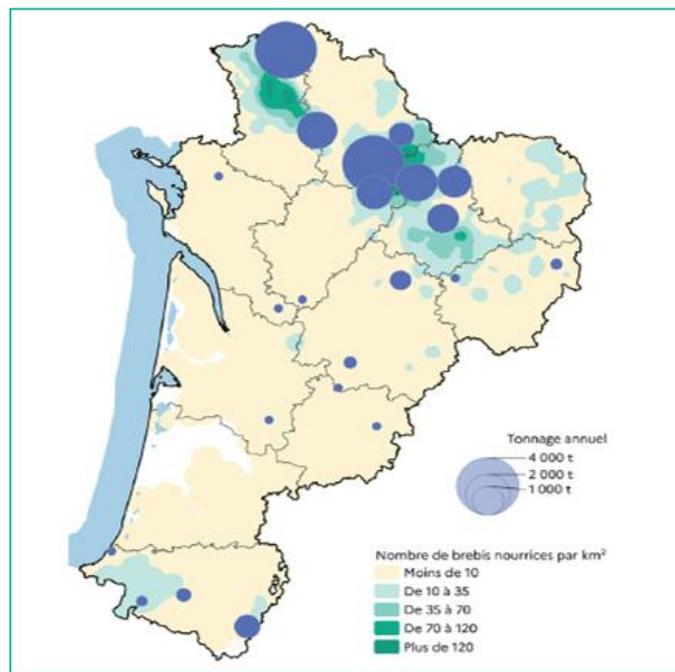


Figure 47: Abattage Ovins en 2022 en NA - Source DIFFAGA - RA 2020 - Traitement Sriset

3.3 Valorisation : SIQO et abattages rituels

En Nouvelle-Aquitaine, la diversité des produits à base de viande d'animaux de boucherie est tout aussi importante que les modalités de leur commercialisation. Les denrées alimentaires d'origine animale du Sud-Ouest disposent d'une bonne image de qualité auprès des consommateurs. Produits de qualité et produits « standards » cohabitent néanmoins dans la région et offrent une large gamme et diversité de choix aux consommateurs.

La possibilité d'abattre des animaux sous signe de qualité et d'origine est perçue comme un gage de qualité par l'utilisateur et donc constitue pour l'abattoir une bonne « carte de visite », même si le volume abattu sous Signes Officiels de Qualité (SIQO) est peu important (29 543 T soit 7,4 %). Ce type d'activité permet de fidéliser les usagers. Le label Agriculture Biologique (AB) impose des contraintes à l'abattoir en nécessitant audit et certification par un organisme certificateur. Le volume abattu sous AB est souvent marginal dans les abattoirs mais participe aussi à une certaine fidélisation des usagers comme tout autre SIQO.

3.3.1 Abattage SIQO

Pour la viande et la charcuterie, 77 signes d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) sont recensés en Nouvelle-Aquitaine : 2 AOP Charcuterie, 1 AOP Viande, 1 IGP Charcuterie, 12 IGP Viande, 18 LR Charcuterie, 43 LR Viande. (*Mémento SIQO - INAO -la Chambre régionale d'agriculture Nouvelle-Aquitaine, DRAAF Nouvelle-Aquitaine, Région Nouvelle-Aquitaine et AANA -2021 données statistiques 2019*). La production sous SIQO (hors bio) porte dans la région sur un total de 29 543 tonnes. 17,4 % des viandes et charcuteries françaises sous Label rouge sont issues de Nouvelle-Aquitaine.

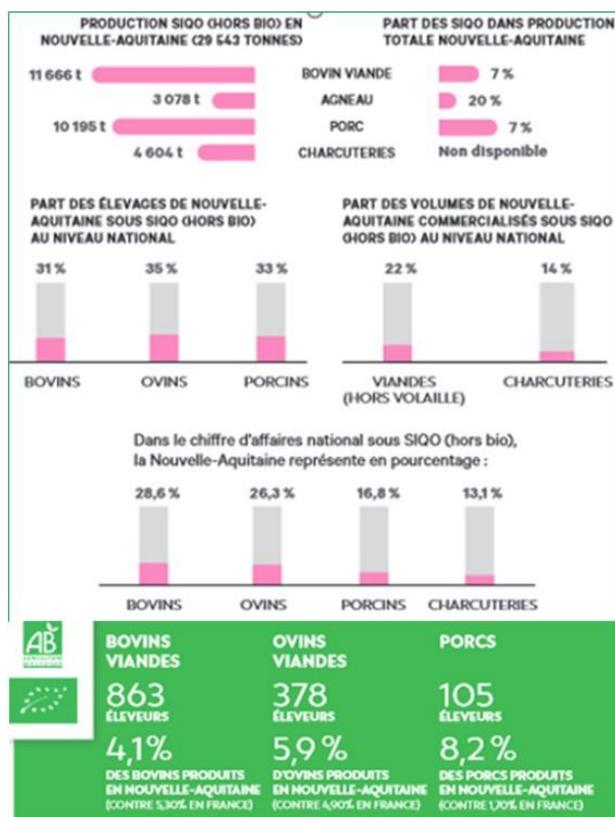


Figure 48: Viandes et charcuterie - Mémento
Observatoire économique des SIQO Nouvelle-Aquitaine - Version 2021 consolidée sur données statistiques 2019

Landes, du Gers et des Hautes-Pyrénées.

La Nouvelle-Aquitaine est l'une des régions les plus riches en SIQO, dont les outils d'abattage profitent en se retrouvant au cœur des zones d'appellation AOP/ IGP.

De nombreuses filières sous Label Rouge structurantes et dynamiques permettent de tisser des liens forts entre les organisations de producteurs (OP) et usagers. Ces filières label rouge à forte valeur ajoutée génère d'importants marchés. C'est pour cette raison que la quasi-totalité des abattoirs de boucherie de la région disposent d'habilitation pour l'abattage/étiquetage de SIQO.

La présence de ces abattoirs s'inscrit pleinement et en cohérence dans l'écosystème de ces filières de qualité. Les groupes industriels présents sur la région sont en effet d'importants metteurs en marché de produits sous signes officiels de qualité et marques hors bio.

A côté des SIQO, les marques collectives interprofessionnelles (VPF/VBF) très présentes permettent aux filières de faire la promotion de leur mode d'élevage à l'herbe, qui est une particularité française et régionale forte.

Le mode de production en agriculture biologique repose beaucoup sur les circuits en vente directe mais avec des volumes qui restent confidentiels et des perspectives d'évolution à la baisse (volume faible dans le contexte d'inflation actuel).

La région a une production de viande sous SIQO Label Rouge (qualité supérieure) qui est très importante. Cependant le consommateur néo-aquitain semble plus attaché aux races locales mises très en avant sur le territoire qu'à un SIQO.

En effet, après une saison difficile en 2022, 2023 a été une année noire pour la filière des viandes limousines sous signes officiels de qualité (Label rouge, IGP). La production de bœuf Limousin Label rouge a baissé de -14,5% en 2023 en tonnages. Pour 2024, les prévisions de production de la filière limousine ne s'annoncent guère favorables. Elle espère limiter au maximum ce recul. (*Linéaires- web 9/02/2024*). La

Dans le détail :

Pour la viande bovine, les 24,8 % des élevages de bovins de race à viande sous SIQO (hors Bio), produisent dans 27 abattoirs 11 666 tonnes soit 7 % du total de la production régionale sous SIQO.

Pour les viandes ovines, 2 196 élevages sont sous SIQO (hors bio). 13 abattoirs de la région procèdent à l'abattage des ovins viande sous SIQO (hors Bio) de l'IGP Agneau du Poitou-Charentes, LR Diamandin, IGP Agneau du Limousin, IGP et LR Agneau du Périgord, IGP et LR Agneau de lait des Pyrénées, IGP Agneau de Pauillac. Certains de ces abattoirs ne se limitent pas à l'abattage sous SIQO de la région, en opérant également des abattages d'ovins sous SIQO originaires d'autres régions comme les IGP et LR Agneau du Bourbonnais et IGP et LR Agneau du Quercy.

Pour les viandes porcines, 776 élevages produisent sous SIQO (hors bio) dans la région. La filière jambon de Bayonne valorise 1 500 000 porcs charcutiers élevés par an dans la région soit 68 % des porcs abattus en Nouvelle Aquitaine en 2020. L'aire de production d'animaux couvre presque la totalité du territoire régional et s'étend au-delà. Par contre, l'aire de salaison est plus restreinte en se limitant au bassin de l'Adour, principalement située en Pyrénées-Atlantiques et qui inclut des communes des départements limitrophes des

plupart des productions de ses 5 909 éleveurs sont en repli, voire en très forte baisse : -8,6% en tonnages de jeune bovin "limousin junior", -14,5% pour le bœuf, -15,6% pour le veau du Limousin et -29% pour le veau élevé sous la mère, -23,6% en agneau. Seule espèce en progression : le porc (+13 %). D'après « Limousin Promotion », face à l'inflation, les consommateurs ont fait des choix, ils achètent moins de produits hauts de gamme, et quand ils en prennent, ils réduisent souvent la quantité. Les filières veau et agneau sont particulièrement en difficultés : elles s'inquiètent de la baisse de la production en région, au bénéfice des importations.

3.3.2 Abattages rituels et agréments

En 2024, 14 abattoirs sur 33 soit 42 % des outils sont agréés pour réaliser de l'abattage rituel essentiellement d'ovins. La spécialisation pour certains outils et certaines espèces correspondant à des débouchés spécifiques génèrent un intérêt pour certains usagers/opérateurs qui cherchent à se positionner sur le halal. Le manque de données précises sur les flux ne permet pas d'identifier une tendance.

Cependant, les contraintes réglementaires et techniques, sont un frein majeur qui rendent difficile l'accès à cet agrément, voir amène à ne plus en demander le renouvellement : en 2023, sur l'ensemble des abattoirs agréés ou non, les services d'inspection ont notifié 33 mises en demeure à 13 abattoirs de boucherie suite à une inspection défavorable (certains abattoirs cumulent plusieurs mises en demeure en protection animale ou en hygiène des process). Après recontrôle des actions correctives, un groupe de 7 abattoirs restent en difficultés et font l'objet d'un suivi renforcé par les services d'inspection avec l'appui de référents nationaux et des inspecteurs de la DGAL.

Le socle réglementaire Paquet Hygiène adopté en 2004 encadre les abattoirs pour les aspects sanitaires et le règlement UE/ 1099/2009 pour la protection animale. Les constats de non-conformité aux exigences fixées par ces textes sont le plus souvent rattachés à un manque d'entretien et un essoufflement dans la dynamique de maintien des compétences aux bonnes pratiques notamment d'hygiène qui a des coûts de formation et en personnel.

3.3.3 La valorisation des sous-produits : abats, cuir et méthanisation

La valorisation des sous-produits animaux est une problématique importante à prendre en considération compte tenu des coûts de leur traitement. Les sous-produits non valorisables ont un statut de déchet qui sont principalement traités par des sociétés d'équarrissage (groupe principal, SARIA et sa filiale SECANIM) peu nombreuses et souvent en situation de quasi-monopole conduisant à des tarifs généralement très élevés de ce service. Les abattoirs ont une obligation réglementaire de faire traiter les sous-produits animaux non valorisés par équarrissage. L'équarrissage est un poste de charge important qui se répercute sur les tarifs d'abattage proposé aux usagers.

Les abats sont souvent peu valorisés du fait des possibilités de valorisation très dépendantes des cours des marchés nationaux et internationaux. Des abattoirs des Pyrénées Atlantiques dénoncent une absence de concurrence entre prestataires de services limitant les leviers possibles pour maîtriser les prix.

La méthanisation

La recherche de moyens pour diminuer les charges de traitement des déchets et des matières stercoraires a conduit les abattoirs à tenter de se tourner vers d'autres filières, avec en premier lieu **la méthanisation**. Certains abattoirs ont du mal à y trouver leur place et en particulier en cas d'apports suffisants par les exploitants agricoles locaux de certaines unités de méthanisation. Pour contourner ce problème certains abattoirs envisagent de développer leur propre unité de méthanisation en y associant des éleveurs et agriculteurs. Le développement d'unités de méthanisation pourrait être encouragé en particulier pour les abattoirs bovins bien structurés du nord de la région. Ces projets de long terme, se heurtent cependant à de fortes oppositions des riverains, des coûts d'investissements très élevés et des complexités de mise en œuvre.

La filière cuir

La Nouvelle-Aquitaine, et en particulier la Dordogne, dispose d'une filière d'excellence du travail du cuir à destination des entreprises du secteur du luxe. Cette filière implique certains abattoirs du département. Les cours des cuirs subissent une importante baisse depuis plusieurs années que la crise du Covid-19 a eu tendance à amplifier. La fermeture des tanneries limite les possibilités des débouchés et ce d'autant plus que les exigences de qualité sont très élevées.

3.4 Profil des usagers et dépendance

Le vivier d'apporteurs potentiels ou d'acheteurs susceptibles de faire appel aux services des 33 outils néo-aquitains s'organise essentiellement pour la filière viande de boucherie (hors porcs) autour de 200 négociants (grossistes/chevillards), 24 organisations de producteurs, 8 marchés aux bestiaux, 60 entreprises de transformation et les boucheries. Sans connaître le pourcentage de partage de l'abattage du tonnage régional entre les différents types d'opérateurs, les abatteurs se répartissent globalement entre les opérateurs industriels, les grossistes/chevillards, les bouchers, les entreprises de découpe-transformation et les éleveurs. La grande majorité du volume régional abattu intervient dans les plus gros outils de groupes d'envergure interrégionale et nationale.

Dans un contexte de concurrence exacerbée, les usagers n'hésitent plus à aller vers « le plus offrant ». Le nomadisme et l'opportuniste des usagers sont de plus en plus fréquents. Ce comportement accroît l'instabilité à laquelle doit faire face l'entreprise d'abattage. C'est un frein à l'anticipation dans des investissements de modernisation.

Peu d'outils d'abattage déclarent établir des contrats d'engagement de volumes avec leurs usagers, exception faite des outils dans lesquels des changements récents (statut, investissement...) sont intervenus (source enquête ROL et Coll. 2020). Dans la plupart de ces établissements, il n'y pas d'engagement écrit ou ils sont anciens et n'ont pas été actualisés. Globalement, les acteurs interviennent sur la base de la confiance et l'échange découlant de relations historiques, malgré la promulgation de la loi Egalim qui peine à faire bouger les lignes.

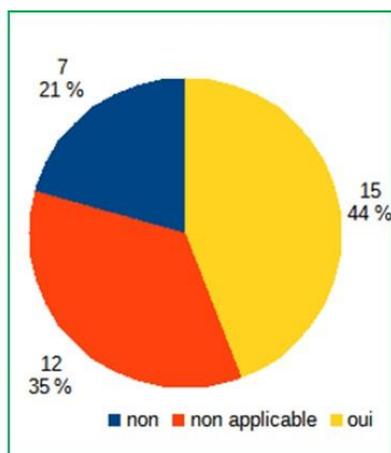


Figure 50: Part des abattoirs sous la dépendance d'un usager

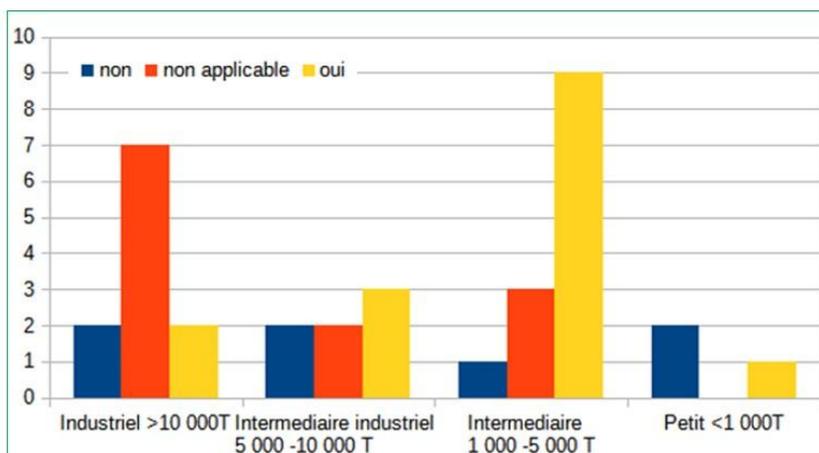


Figure 51: Typologie des Abattoirs sous la dépendance d'un usager >30

Le nomadisme de certains usagers conduit à une fragilité des outils d'abattage et en particulier lorsque la dépendance à un apporteur est supérieure à 30 % et a fortiori si elle est supérieure à 50 %. Au moins 44 % des outils d'abattage de Nouvelle-Aquitaine sont dans cette situation. La dépendance à l'apporteur est surtout marquée pour les outils de taille intermédiaire. Parmi ces outils dépendants d'un apporteur à plus de 30%, 6 sont sous statut privé (27,3%), 4 sous statut Public/privé (100%) et 5 sous statut public (62,5%). Ce critère de dépendance n'est pas applicable dans les abattoirs disposant de filière d'approvisionnement intégré.

Les abattoirs de petite taille qui ont une répartition généralement plus diversifiée de leurs apporteurs sont moins exposés à ce phénomène. Les bouchers abatteurs et les filières courtes (vente directe) sont fortement dépendants de ces outils de petite taille pour maintenir leur activité.

INTERBEV insiste sur le fait que la décapitalisation des cheptels et l'avenir de l'approvisionnement est une grande source d'inquiétude : la région Nouvelle Aquitaine n'échappe pas à la baisse du nombre de vaches et de bovins en général, elle-même liée à la baisse du nombre d'éleveurs principalement du fait de l'évolution de la pyramide des âges. Dans ce contexte, les opérateurs de taille moyenne se sentent vulnérables face à la concurrence très forte des gros acheteurs de la filière. Ceci pose également le

problème de la marge de manœuvre sur la qualité. Auparavant, les opérateurs pouvaient se permettre de choisir ce dont ils avaient besoin en fonction de la demande de leurs clients. Aujourd'hui, ils prennent ce qui est proposé et répartissent les carcasses et la viande au mieux pour satisfaire les clients.

4. Provenances, commercialisation, destinations des animaux abattus

4.1 Zones d'approvisionnement des abattoirs et zones de production

Pour chaque espèce d'animaux de boucherie, la superposition des zones d'approvisionnement réelles des abattoirs de Nouvelle Aquitaine à la carte de la densité du cheptel en 2020 sont présentées sous forme de cartes.

Les zones d'approvisionnements réelles sont établies à partir de la provenance des animaux entrés dans chacun des abattoirs, quelle que soit la distance. Les cartes établies par catégorie d'animaux permettent de visualiser le chevauchement des zones d'approvisionnement de tous les outils d'abattage de France métropolitaine. La zone affichée sur les cartes se limite à la région Nouvelle-Aquitaine et ses départements limitrophes.

4.1.1. Provenance des bovins (y compris les veaux)

En 2020, sur les 597 000 bovins abattus en Nouvelle Aquitaine, 216 000 étaient originaires d'une autre région. Les entrées de bovins de race à viande pour abattage dans un abattoir de la région sont stables alors que celles de races laitières sont en recul entre 2016 et 2020. Par contre, les sorties de bovins vers des abattoirs hors de la région sont en diminution (206 100 en 2020). On distingue 6 bassins d'approvisionnement en bovins de différents sites d'abattage de la région :

- les Charentes (16 et 17) avec Chalais, Montguyon, Surgères et Confolens
- le Centre avec Bazas, Bègles, Villeneuve sur Lot et Bergerac
- le Nord avec Sainte-Eanne, Bressuire, Surgères et Montmorillon
- le Nord Est avec Confolens, Limoges, Bessines sur Gartempe et Montmorillon
- l'Est corrézien avec Ussel, Égletons, Lubersac, Saint-Viance, Argentat
- le Sud avec Mauléon, Anglet, Oloron et Hagetmau

Les zones d'approvisionnement de chaque unité d'abattage sont très diverses, elles peuvent être de faible à grande étendue, uniques ou multiples, situées en périphérie ou très excentrées.

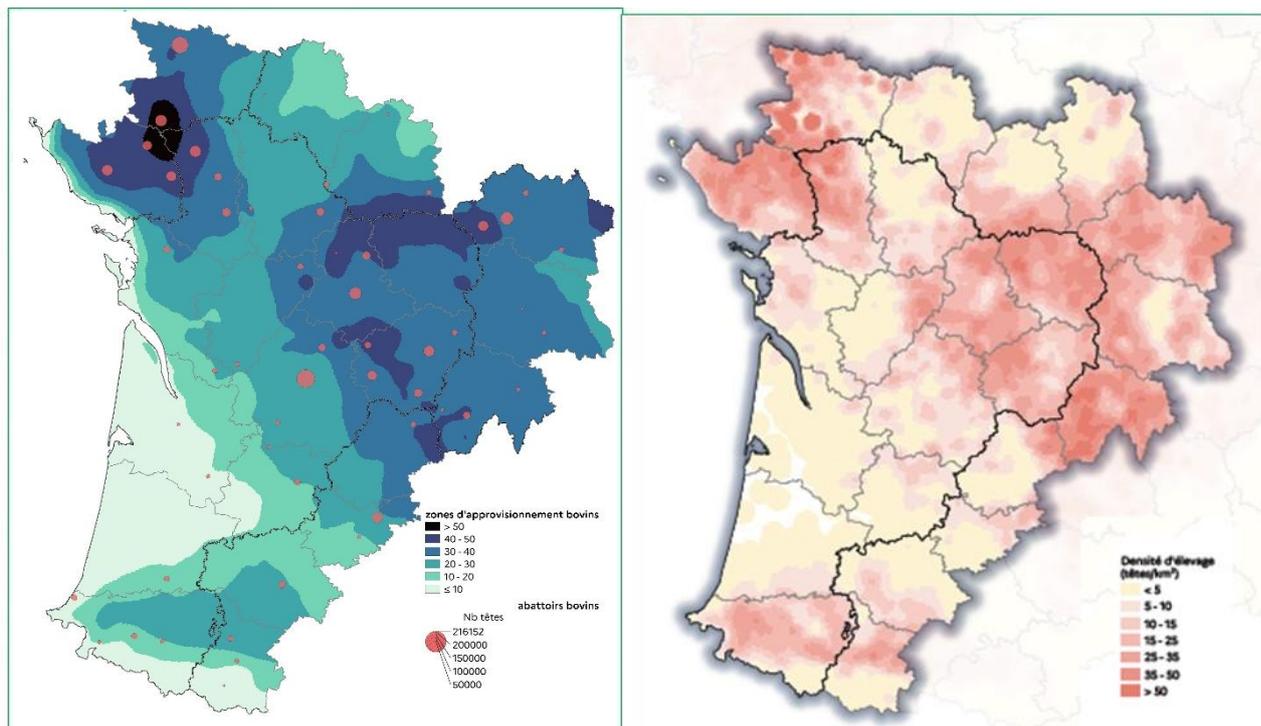


Figure 52 : Superposition des zones d'approvisionnement des abattoirs en bovins - RA 2020 - Traitement Sriset
 Figure 53: Densité du cheptel bovin - RA 2020 - Traitement Sriset

Ces zones d'approvisionnement sont en fait très liées à la nature de l'activité commerciale des usagers du site. Par exemple, pour les abattoirs dont l'acteur majeur est spécialisé en veau de boucherie, la zone d'approvisionnement se concentre sur les zones d'élevage correspondantes. De ce fait, elles se chevauchent avec celles des abattoirs ayant la même activité. Les usagers des différents abattoirs se font directement concurrence sur les territoires.

Pour les bovins, sur certains territoires on peut compter plus de 40 destinations d'abattage (zones en noir et en mauve) laissant supposer de nombreux flux sortants au moins à l'échelle inter-régionale.

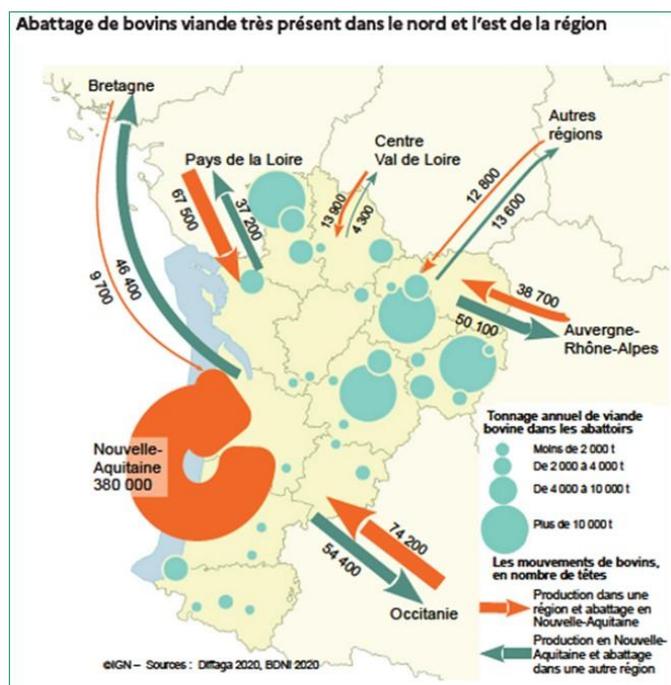


Figure 56 : Entrées et sorties de bovins pour abattage

4.1.2. Provenance des porcins

La production porcine régionale est concentrée aux extrémités nord et sud de la région. Les plus gros outils spécialisés d'abattage de porcins et de transformation sont dans les départements des Pyrénées Atlantiques et des Deux Sèvres. Ces outils permettent de délester ceux du nord-ouest de la France en traitant des porcs en provenance de régions moins bien dotées en abattoirs.

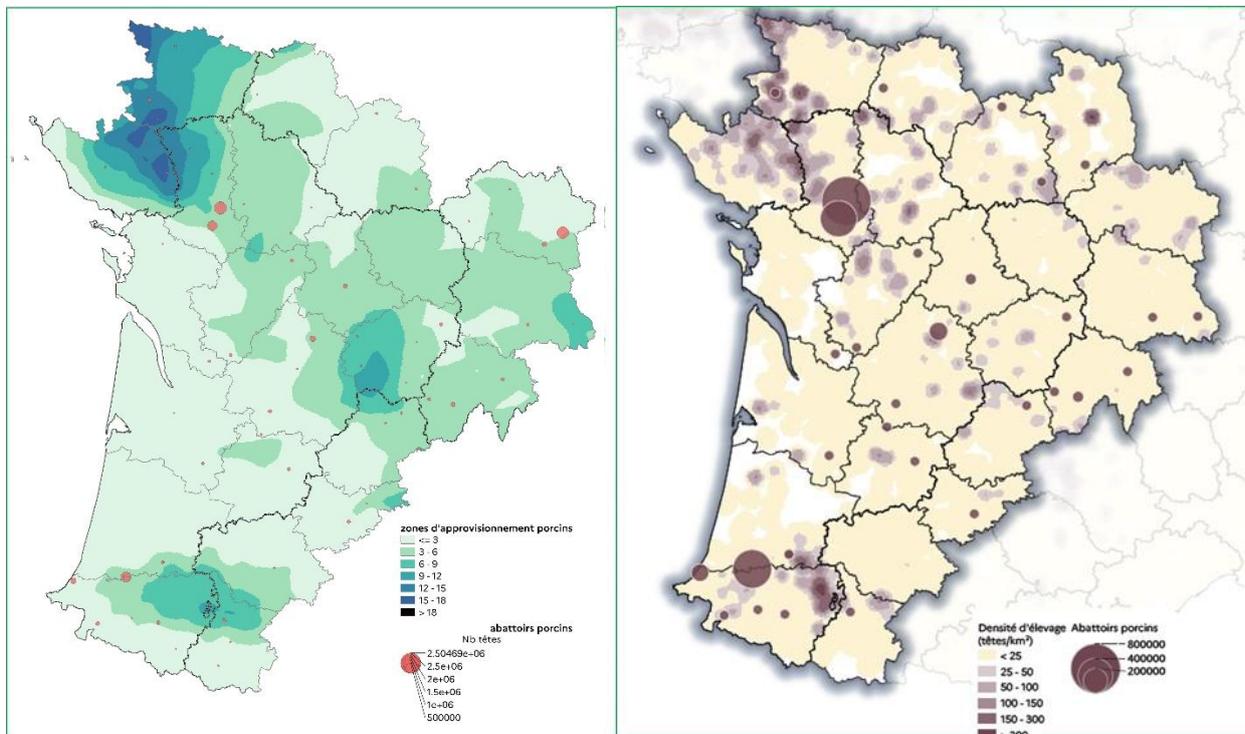


Figure 55 : Superposition des zones d'approvisionnement des abattoirs en porcins - RA 2020 - Traitement Sriset

Figure 56: Densité du cheptel porcine - RA 2020 - Traitement Sriset

4.1.3. Provenance des ovins

La production ovine comporte un bassin de production de lait situé sur le sud et une production d'agneaux de boucherie dans le nord et le nord-est. On note la présence de plusieurs abattoirs spécialisés proches les uns des autres, proches également d'abattoirs multi-espèces dans le nord-est de la région. Les zones d'approvisionnement à forte concurrence se situent également sur la Creuse et l'Allier.

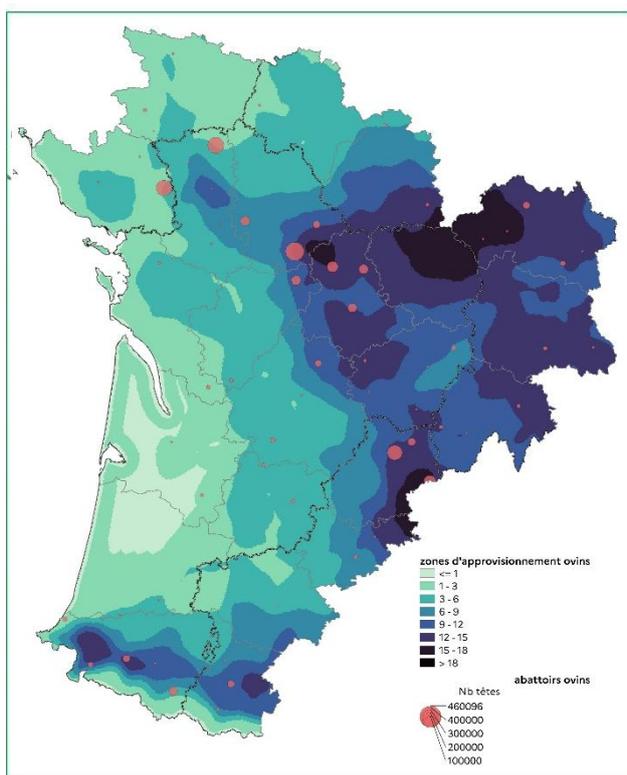


Figure 57 : Superposition des zones d'approvisionnement des abattoirs en ovins - RA 2020 - Traitement Sriset

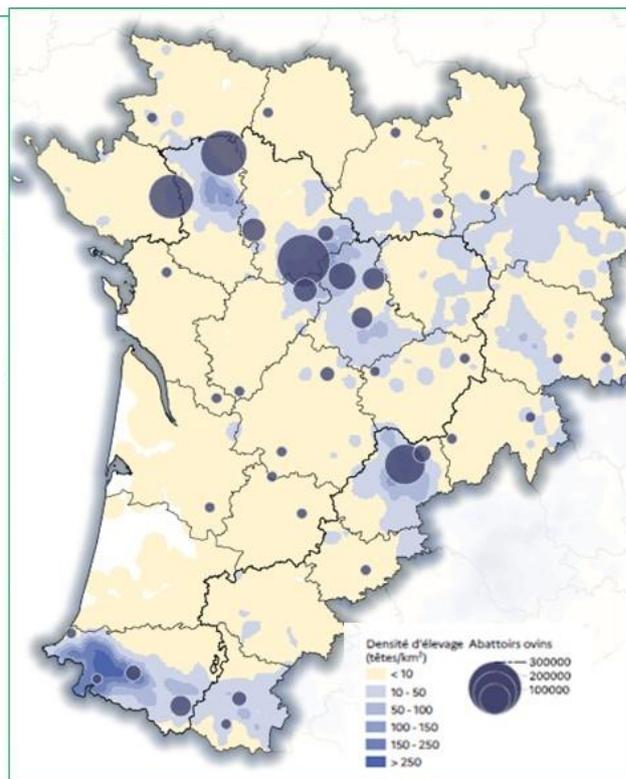


Figure 58: Densité du cheptel ovin - RA 2020 - Traitement Sriset

4.1.4. Provenance des caprins (hors chevreaux)

La production caprine est historiquement concentrée dans le nord de la région mais s'accroît sur tout le territoire. Les chevreaux issus des chèvres élevées pour la production laitière sont valorisés pour la viande exclusivement via le circuit des abattoirs de volailles (carcasses légères de 11 kg environ). Il n'existe pas d'abattoir spécialisé pour cette espèce. La superposition des zones d'approvisionnement est plus importante sur le lieu de production des chèvres de réforme, dans les Deux-Sèvres.

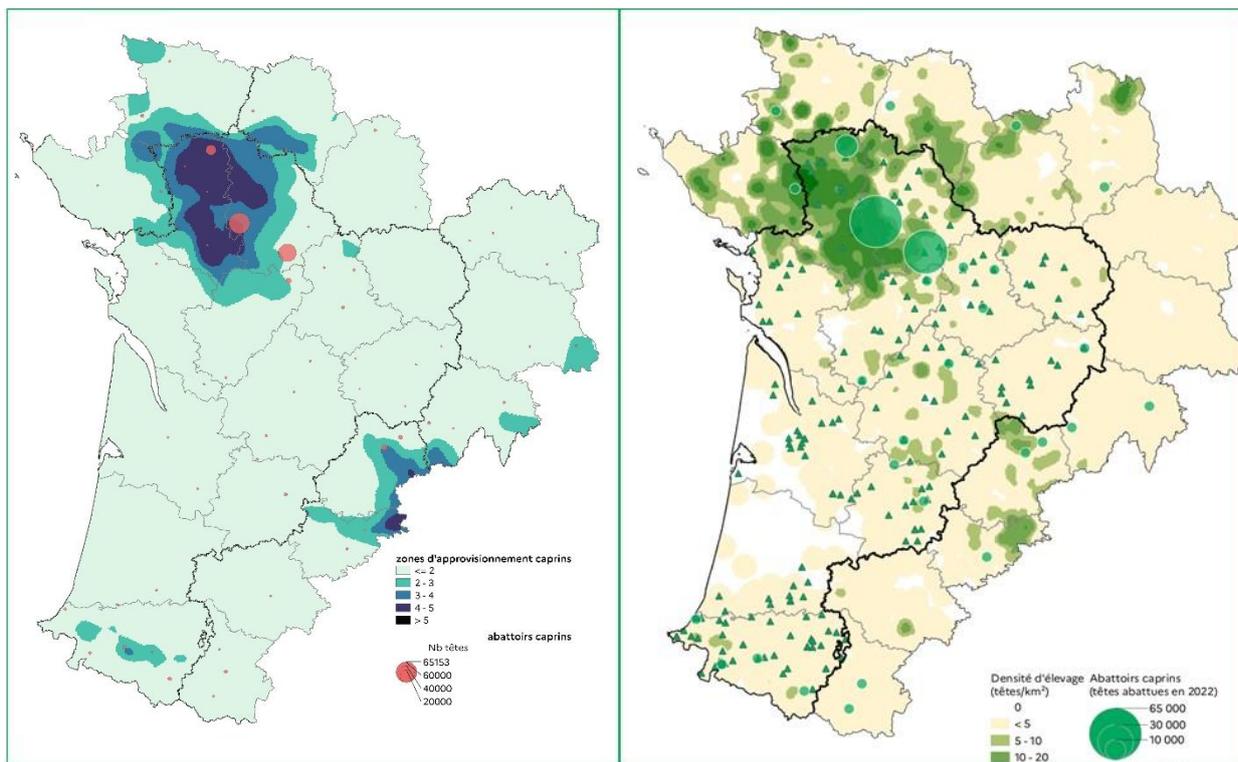


Figure 59 : Superposition des zones d'approvisionnement des abattoirs en caprins - RA 2020 - Traitement Sriset

Figure 60: Densité du cheptel caprin - RA 2020 - Traitement Sriset

L'analyse des cartes montre que pour l'ensemble des abattoirs, plus de la moitié du tonnage provient d'animaux abattus originaires de la région. D'une manière générale, pour toutes les espèces, la concurrence apparaît plus marquée dans les zones de production où la densité d'animaux est la plus élevée. Les zones de chalandise des outils d'abattage de la région ont tendance à être départementales ou dans les départements limitrophes majoritairement pour les petits outils ou de taille intermédiaire, toutes espèces confondues. La zone d'approvisionnement est plus large voire nationale lorsque l'outil est spécialisé ou en fonction des usagers et les influences des filières qualité des régions limitrophes.

Problématiques soulevées :

Importantes difficultés d'approvisionnement, impactant principalement les plus gros outils. Quasi plus d'élevages sur la bande Bordeaux/Castelnaudary (Aude, Occitanie).

L'augmentation ou le maintien de l'activité des abattoirs spécialisés dans l'abattage de porcs repose sur des approvisionnements extérieurs au moins jusqu'à fin 2023. La fermeture de l'abattoir SOCOPA dans les Deux-Sèvres est susceptible de réduire l'approvisionnement en provenance de régions plus au nord, du fait de la taille très importante de cet outil.

Certains petits outils souffrent de la captation des animaux par les abattoirs de grande taille, en raison des tarifs de prestation inférieurs ou des offres de services qu'ils proposent.

La pérennité d'un abattoir ne semble pas liée à la présence d'un élevage à moins de 100km, la réciproque étant vrai. Les animaux peuvent être transportés sur des distances de plus de 100km. Elle peut parfois être plus liée à l'association avec un outil de transformation comme par exemple dans le cas de l'abattoir Charal à Egletons (19) proposant abattage, désossage, élaboration de steaks hachés et congélation.

Par contre la présence d'une AOP/IGP permet de maintenir un ancrage territorial que ce soit pour l'élevage que pour les abattoirs concernés et sont nécessaires au maintien de l'activité économique territoriale.

4.2 Circuits de commercialisation : principaux débouchés des abattoirs et abatteurs

Les circuits de commercialisation des carcasses et découpes des animaux abattus s'opèrent via les grandes et moyennes surfaces (GMS), l'industries de la transformation agroalimentaire, les boucheries, la vente directe, les grossistes/industries et la restauration commerciale ou collective (RHD).

Principaux débouchés par type d'abattoirs

La boucherie artisanale et la vente directe constituent les principaux débouchés pour les volumes traités par les petits outils ainsi que par les outils intermédiaires. Ces débouchés diminuent au profit des circuits « GMS » et « Grossistes/Industries » pour les abattoirs intermédiaires et industriels. Les volumes traités par les abattoirs industriels alimentent surtout les circuits de la GMS ou des industries/grossistes. Les collectivités sont alimentées directement par l'ensemble des outils. Une partie des volumes abattus en Nouvelle-Aquitaine est commercialisée au niveau national voire international, sous réserve des agréments à l'export.

Principaux débouchés par catégorie d'animaux (source INTERBEV)

Les femelles de bovins de race à viande, sont destinées principalement à la boucherie traditionnelle et aux GMS : majoritairement en carcasse ou demi-carcasse. Le débouché vers la boucherie traditionnelle porte plus sur des carcasses semi-découpées, voire parfois du compensé (ndlr : circuit commercial où les carcasses sont découpées, désossées, conditionnées puis regroupées individuellement, le plus souvent dans un chariot, avant d'être expédiées au client). Il s'agit de vaches plutôt lourdes mais les exigences varient en fonction de la région de consommation tant en matière de conformation que d'engraissement. La grande distribution s'approvisionne majoritairement en compensé, les rayons traditionnels acceptant encore des carcasses. Si le catégoriel (circuit commercial où les carcasses sont découpées et désossées par catégorie de morceaux sans référence directe aux carcasses dont elles proviennent. Ce circuit ne concerne qu'une partie des morceaux d'une même carcasse en même temps) est également demandé, les Unités de Vente Consommateur Industrielles (UVCI (correspondant aux barquettes de viandes destinées au consommateur, fabriquées par une entreprise de découpe puis expédiées aux distributeurs)) restent pour le moment minoritaires mais progressent d'année en année, autour d'animaux plus légers et de jeunes génisses. Certains opérateurs constatent une demande de plus en plus forte en VPH (hachage à la demande en magasin) permettant la valorisation de certains quartiers avant.

La Restauration Hors Domicile (RHD) commerciale concerne des déhanchés dévertébrés et un peu de catégoriel, avec une gestion de la saisonnalité en faisant appel à la surgélation. Peu présente sur les races à viande, la restauration collective peut recourir marginalement à des viandes sous label, pour satisfaire aux exigences de la loi EGALIM ou encore dans le cadre de marchés comme celui du Groupement Alimentaire Région Nouvelle-Aquitaine (GARA).

• Deux types de veaux sont produits et abattus dans la région : les veaux sous la mère d'une part et les veaux élevés en ateliers en intégration d'autre part. La boucherie artisanale demande des carcasses entières. C'est un débouché important pour les veaux sous la mère, mais également pour les veaux élevés en atelier. En GMS, les rayons traditionnels prennent en général des carcasses entières mais la demande pour les rayons Libre-service (LS) se concentre sur les pans de veau. Cette demande implique aux abatteurs de gérer l'équilibre matière et de trouver d'autres débouchés pour les basses, les épaules et les bas carrés.

• Vaches laitières et taureaux de réforme sont orientés vers la production de VPH et de catégoriel : moins la carcasse est conformée et plus la part de muscles prélevée pour le catégoriel est faible. Dans les abattoirs liés à des groupes industriels et ne disposant pas de ligne de fabrication de steaks haché, les carcasses ou les muscles peuvent être envoyés en dehors de la région dans des outils spécifiques à la fabrication de haché ou autres produits transformés.

Les vaches laitières conviennent bien également pour la mise en barquette UVCI, grâce à une taille de muscles limitée. Les élaborés (brochettes, steaks marinés, produits cuits) constituent un marché en forte augmentation qui offre de bonnes perspectives de valorisation.

La restauration commerciale et la restauration collective constituent également des débouchés pour les vaches laitières, en catégoriel. A noter que la saisonnalité de la demande (et donc du prix) est de plus en plus marquée, et que la surgélation est une solution utilisée par plusieurs opérateurs.

• Les jeunes bovins (JB) de race à viande, valorisés à l'export et secondairement en France : L'Italie (quartiers arrière ou petites carcasses) et la Grèce (quartiers avant et quelques petites carcasses) constituent des débouchés complémentaires historiques. Les ventes vers la Grèce ont diminué ces dernières années en raison de la hausse des prix sur les avants français du fait de la demande nationale pour le haché. Les petites carcasses de TJB subissent en outre la concurrence de l'Espagne. La Grèce demande de la viande maigre et claire et très bien conformée (plutôt E, et minimum U= à U+). Sur l'Italie, la viande française est concurrencée par les viandes espagnoles et polonaises et les volumes ont aussi légèrement diminué. Les Pays-Bas constituent un marché en progression du fait de la baisse de production néerlandaise. La demande de respecter le dispositif de bien-être animal « Beter Leven » est un réel défi pour la filière française. Le marché français est également un débouché pour le JB de race à viande, notamment à travers le segment Halal, surtout pour les avants et les globes, mais également de plus en plus pour des carcasses entières. Les conformations demandées sont moindres qu'à l'export (R+ à U-).

Situation du marché de la viande bovine (étude Où va le bœuf 2022)

La consommation française de viande bovine est restée globalement stable entre 2017 et 2022, mais la part de viande bovine importée a augmenté de 21.7% à 23.2% dans la consommation au détriment de la viande bovine française. Le haché a continué de progresser pour représenter près de 48% de la consommation française de viande bovine, contre 45% en 2017. La GMS reste le principal débouché de la viande bovine avec 56% des volumes, dont 11% d'import. Les ventes de haché sont restées dynamiques, tandis que les ventes de piécé se sont érodées de -21%. En cinq ans, la GMS affiche une perte de -4% de parts de marché, qui s'explique par le transfert de la consommation vers la RHD.

La RHD concentre 28% des volumes de viande bovine en augmentation de +14% par rapport à 2017. La viande importée correspond à 55% des approvisionnements de la RHD (dont 73% de piécé). La RHD concentre près de deux tiers des importations totales de viande bovine, tous débouchés confondus. Ces importations sont principalement destinées à la restauration commerciale, secteur dominé par des indépendants pour qui l'origine n'est pas le premier critère d'achat. La boucherie, troisième débouché avec 12% des volumes de viande bovine, reste un secteur très éclectique qui s'approvisionne essentiellement en viande issue du cheptel allaitant, avec une préférence pour les jeunes vaches et génisses. La viande issue de jeunes bovins de races à viandes est majoritairement valorisée en circuits rituels. En boucherie, l'import représente 15% des volumes. L'export reste un débouché important qui comptabilise 16% des volumes abattus, dont 90% de viande issue de jeunes bovins.

Selon INTERBEV, « la baisse de la consommation de viande bovine par les ménages interroge. Toutefois, le marché du haché reste dynamique bien qu'il commence à plafonner, voire entame une érosion due au manque de matière, à la hausse des prix et plus récemment à la baisse de pouvoir d'achat liée à l'inflation. La marge de progression sur le prix est questionnée de même que l'équilibre des prix sur la carcasse. Les avants ne sont en effet pas suffisamment valorisés ce qui met en péril l'équilibre économique de la carcasse. Le marché des produits élaborés est vu comme un segment qui offre de belles perspectives. Les opérateurs notent la nécessaire adaptation aux nouveaux modes de consommation. Les saisons sont de plus en plus marquées et occasionnent des déséquilibres matière. Ces déséquilibres sont gérés grâce à la surgélation. D'une manière générale, le veau (tous morceaux) est de plus en plus difficile à placer en été. Il faudrait donc travailler à de nouveaux types de consommation de ce produit (plus de produits élaborés...). Ces constats confortent les orientations et le travail spécifique engagé en Nouvelle-Aquitaine pour proposer des produits innovants qui répondent aux nouveaux comportements d'achat et de consommation, sur le bœuf comme sur le veau et l'agneau ».

5. Approche de la santé économique et de la modernisation des abattoirs de la région Nouvelle-Aquitaine

5.1 Caractérisation de la santé économique des abattoirs

De manière assez générale indépendamment de leur taille, les sites d'abattage de la région sont confrontés à des difficultés de stabilisation des équipes, de recrutement d'opérateurs sur chaîne ou d'absentéisme. Ce secteur d'activité reste peu attractif pour les emplois non qualifiés compte tenu notamment de la pénibilité et des horaires de travail. De nombreux sites dans ce contexte recourent à de la main d'œuvre étrangère via des prestataires ou font appel à de la main d'œuvre intérimaire locale associées à un important turn-

over et à des difficultés en termes de management. Si ce problème est général à tous les abattoirs, la situation est très hétérogène entre les sites.

La rentabilité des abattoirs ne dépend pas uniquement du volume d'activité et du degré de saturation de chacun d'eux par rapport au potentiel optimal lié aux installations, évalué en moyenne à 88 % (base activité 2022) pour l'ensemble des sites régionaux actifs. De multiples paramètres concourent à la performance des établissements et potentiellement à leur pérennité, parmi lesquels la qualité et l'entretien des installations, les caractéristiques capitalistiques, les espèces traitées, la capacité de traitement des sous-produits (5^{ème} quartiers, cuirs, déchets...), le traitement des eaux usées, la localisation géographique, les capacités de transformation, la qualité de la gouvernance, l'environnement concurrentiel. Une étude plus approfondie à l'échelle d'un site est possible dans le cadre de l'axe 2 de la démarche et permettra d'apprécier ces situations.

Cependant, le rapport de la cour des comptes insiste sur une réelle corrélation qui se dégage entre le degré de fragilité et le type de statut juridique de l'établissement avec d'un côté les sites privés ou appartenant à des groupes et de l'autre les sites appartenant à des collectivités, intervenant uniquement en prestation de service :

- Les sites privés ou appartenant à des groupes : souvent spécialisés ou de taille industrielle avec des unités de transformation permettant d'apporter de la valeur ajoutée, ils disposent d'installations de bonne qualité, entretenues avec des programmes d'investissements plus réfléchis que contraints. Sur ces sites, l'activité d'abattage est calée sur les débouchés commerciaux de l'entreprise et ne constitue pas le centre de profit de la société. Tous les « à cotés » de l'activité abattage (sous-produits, traitement des eaux, économie d'énergie, logistique...) sont maîtrisés. Même s'ils subissent les aléas de l'offre et de la demande, ils ont des capacités d'adaptation et une bonne résilience en cas de difficultés. Ils peuvent selon la stratégie de l'entreprise accueillir des abatteurs externes en prestation pour optimiser l'exploitation de la partie abattoir et modifier leur zone d'approvisionnement en cas de besoin.
- Les sites publics ou bicéphales avec une collectivité publique propriétaire et une société d'exploitation : ces sites sont très exposés au nomadisme et aux exigences de leurs clients usagers (grossistes, particuliers, bouchers), avec lesquels il n'existe pas de contrat d'engagement quantitatif. Ils pâtissent d'un faible niveau de rentabilité qui anéantit leur capacité d'investissements. Les installations sont souvent vétustes, la collectivité propriétaire et/ou exploitante étant rarement en position de moderniser ou d'adapter les équipements ou les process. Leur qualité de prestataire étant la seule source de chiffre d'affaires à la différence des précédentes, ces structures sont vulnérables sur le plan économique et sans véritable stratégie. Les investissements résultent plus d'obligations au regard des normes que de choix réfléchis et planifiés dans le temps. Ils sont, à l'exception de Limoges Métropole, de petite taille et multi-espèces, ce qui leur confère la caractéristique d'abattoirs de proximité. Ces deux critères (taille, multi-espèces) présentent l'avantage de satisfaire un large panel d'usagers mais génèrent une gestion plus difficile des coûts de fonctionnement et *in fine* des équilibres financiers fragiles. La gouvernance est souvent complexe du fait de leur statut public avec une inertie dans la prise de décisions (vote d'élus) pouvant constituer un frein au pilotage et altérer la qualité de la gestion du site.

5.2 Le poids des charges

L'analyse économique sur trois abattoirs de la région Nouvelle-Aquitaine, corroborée par l'expertise de l'Association pour le Développement des Industries de la Viande (ADIV) rapporte que :

- au niveau des charges d'exploitation le 1^{er} poste est de loin la main d'œuvre puis viennent les services extérieurs/entretien et réparation (très variable selon l'état de l'outil) et les services extérieurs/sous-traitance générale déchets (variable selon l'investissement de la gouvernance de l'entreprise dans sa volonté de rechercher de la valorisation en dehors du circuit équarrissage). S'agissant des fluides, notamment l'énergie, si ce poste reste important, il arrive en 4^e position, avec des évolutions observées

récemment qui dépendent des investissements effectués sur les équipements pour faire des économies et des contrats existants avec les fournisseurs.

- les charges nettes d'amortissements sont quant à elles liées aux montants des investissements et à leur subventionnement s'ils sont réalisés ou non par la structure exploitante.

5.3 Modernisation des abattoirs

Les dispositifs de soutien aux abattoirs sont portés par la Région et l'Union Européenne via le FEADER. Au niveau régional, trois règlements encadrent les modalités de soutien aux entreprises agroalimentaires.

L'analyse de ces dispositifs sur plusieurs années, met en évidence les difficultés pour les abattoirs publics d'y accéder, notamment du fait de la lourdeur administrative interne qu'ils impliquent pour valider un projet, de la complexité du montage des dossiers, ou encore un plancher de dépenses trop élevé. Cependant, dans le cas du plan de Relance « Modernisation des abattoirs », les outils publics ont été particulièrement réactifs pour pouvoir répondre à l'appel à projet.

Dans le cadre du dispositif de Modernisation des abattoirs de France Relance, 17 projets concernant des abattoirs de boucherie de la région ont été accompagnés et ont bénéficié d'un soutien financier pour un montant total de 9 367 903,90 € visant des investissements matériels et immatériels à réaliser d'ici au plus tard le 31/12/2024. Certains de ces projets consistent en une rénovation globale de l'abattoir dans le contexte du plan de relance de l'État visant notamment à l'amélioration des conditions de bientraitance animale.

Ont ainsi bénéficié de ce dispositif les abattoirs de :

- Confolens (16),
- Surgères (17) et Montguyon (17),
- Ussel (19) et Brive Saint-Viance (19),
- Thiviers (24),
- Bazas (33),
- Hagetmau (40),
- Villeneuve sur Lot (47),
- SAB Chatillon sur Thouet (79), SOVILEG Thouars (79), Bressuire (79) et LOEUL-PIRIOT Thouars (abattoir mixte) (79)
- Saint Jean Pied de Port (64) et Mauléon (64),
- Bellac (87), Limoges (87) et SOMAFER Bessines sur Gartempe (87),

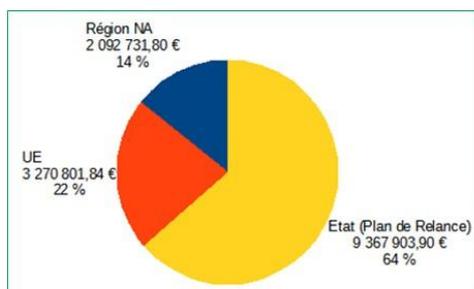


Figure 61 : répartition des sources de financement dans l'accompagnement des abattoirs de Nouvelle-Aquitaine

D'autres aides d'État passent également par des appels à projets nationaux sur des thématiques spécifiques. Depuis 2017, la Région et l'Union Européenne sont intervenus en soutien de 17 abattoirs néo-aquitains, respectivement pour des montants de **2 092 731,80 M€** (16 abattoirs) et **3 270 801,84 M€** (7 abattoirs).

Au total, la modernisation de 25 abattoirs a été accompagnée financièrement par l'État, la Région et l'Union Européenne pour un montant total de **14 731 438 €**, depuis 2017.

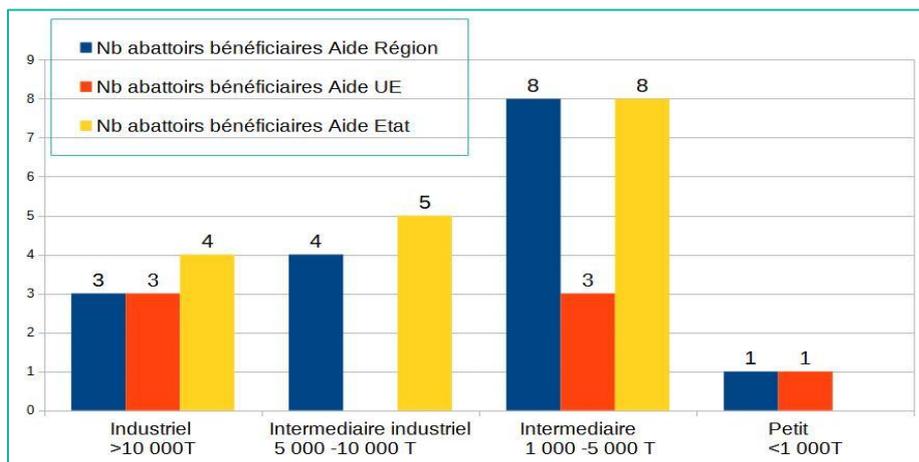


Figure 62 : répartition des aides financières accordées aux abattoirs de Nouvelle-Aquitaine entre 2017 et 2024

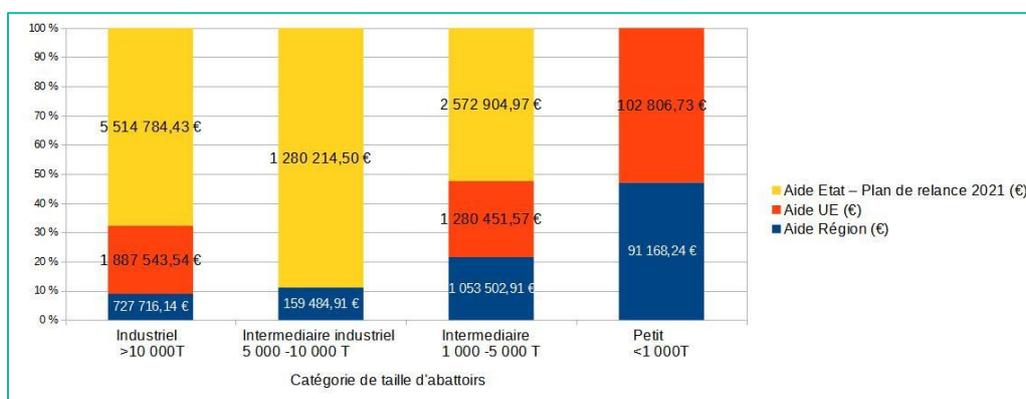


Figure 63 répartition des types d'aides financières par catégorie d'abattoirs entre 2017 et 2024

5.3. Evolutions du maillage des abattoirs sur le territoire régional

Depuis 2010, le nombre relativement important d'abattoirs de boucherie en Nouvelle-Aquitaine tend à diminuer. Des **40 abattoirs que comptait la région en 2010, 9 ont fermé entre 2010 et 2022** : Bordeaux (33), Châtellerauld (86) et Saint-Vincent de Cosse (24) en 2011, Lons (64) et Saint-Yrieix-la-Perche (87) en 2012, Ruffec (16) fin 2015, Mont-de-Marsan (40) en 2020, et Ribérac (24) en 2021. En 2023, à la suite d'un incendie, l'abattoir SOCOPA de Celles-sur-Belle (79) a également fermé ses portes. Il représentait 10 % de la capacité annuelle régionale d'abattage.

Dans la même période, trois créations d'abattoirs sont enregistrées : Châtillon-sur-Thouet (79) en 2011, Bègles (33) en 2017 et Bourgneuf (23). Toutefois, l'abattoir de Bègles a dû interrompre son activité du début de l'année 2019 jusqu'en 2021 suite à des malfaçons qui ont nécessité d'important travaux. La mise en activité de l'abattoir de Bourgneuf (23) bien que prévue pour la fin d'année 2020, n'est toujours pas effective. Le projet de reprise par Paysans et consommateurs (« C'est qui le patron ») n'a pas été concluant malgré des investissements supplémentaires pour assurer sa mise en service. Il reste à l'arrêt du fait d'un problème de gouvernance, et par décision du tribunal de commerce placé en liquidation judiciaire.

Un **projet de nouvel abattoir** à Barbezieux (16) ou à Montguyon (17) est à l'étude en lien avec un autre projet de remise en service de l'abattoir de Ribérac (24). Aucune décision n'a été prise sur ces projets qui concernent des outils qui se situent dans le même périmètre (de l'ordre de 50 km) que les abattoirs de

Chalais (16) et de Montguyon (17), conduisant à penser du fait de cette situation géographique qu'un projet unique pourrait avoir du sens.

6. Conclusion

Ce document dresse un panorama régional du secteur de l'élevage et des abattoirs et illustre les enjeux auxquels sont confrontés les abattoirs de Nouvelle-Aquitaine. Il vise à contribuer à la réflexion à conduire collectivement, professionnels, collectivités et l'Etat, en soutien et en accompagnement des filières.

Les 33 abattoirs de boucherie sont répartis de manière hétérogène sur le territoire néo-aquitain, tant au niveau des espèces animales que des volumes traités. Depuis 2013, le tonnage total réalisé des abattoirs est en hausse, porté par l'activité porcine. Même si la Nouvelle-Aquitaine est la première région française pour la production de bovins de race à viande et pour la production de veaux de boucherie de race à viande, l'abattage ne représente que 13% de l'abattage national avec 175 000 tonnes de bovins abattus, une part importante partant à l'export.

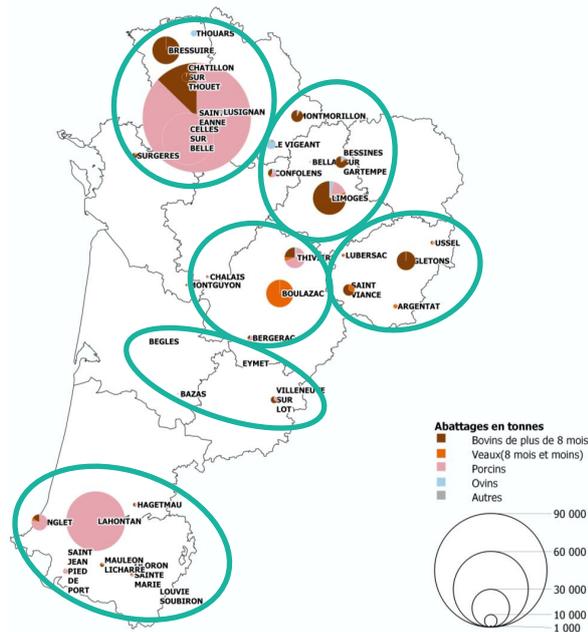
Les disparités entre les abattoirs sont importantes au niveau des volumes traités, allant de 500 tonnes à plus de 90 000 tonnes, de leur statut juridique, de la qualité de leurs installations. Leur activité peut être spécialisée, polyvalente avec une espèce majoritaire, ou multi-espèces.

Le territoire comporte 11 outils en 2022 (10 en 2024) contribuant à 78 % du tonnage régional, ils assurent 90 % des abattages de porcins. Les intermédiaires sont au nombre de 20 et correspondent à 20 % du tonnage régional. Trois abattoirs de très petite taille complètent cette répartition.

Fin 2023, la capacité maximale d'abattage est estimée à 403 000 t/an compte tenu de la fermeture de certains outils. Le taux de saturation se situant à 85% avec un volume annuel de 346 000 t, toutes espèces confondues, la majorité des outils sont en sous activité au regard de leur capacité d'abattage. Cependant ce constat cache une grande disparité et une variabilité en fonction des espèces.

S'agissant de l'adéquation des outils à la production, on constate qu'il est abattu en Nouvelle-Aquitaine plus de porcins qu'il n'en est produit, mais ce décalage va s'estomper avec la fermeture d'un site spécialisé en septembre 2023. La présence d'élevage en SIQO IGP et AOP crée un ancrage plus fort au territoire et permet un maintien d'outils d'abattage dans la zone.

Les périmètres d'approvisionnement varient en fonction de la catégorie de l'abattoir et des stratégies en place.



Sur la base de ce diagnostic, il est possible de découper la région en plusieurs zones que l'on peut qualifier en fonction de leur spécificité :

1 **Zone Nord Nouvelle-Aquitaine (Surgères/Lusignan)**: 6 abattoirs : Zone à forte capacité d'élevage – présence de gros opérateurs privés. Des outils majoritairement spécialisés en bovins ou porcins ou Ovins/caprins – Un taux de saturation à 90% des outils (127 710 versus 141 548 t/an en capacité max (Cmax)). Une prise en charge de volumes supplémentaires tant en bovins (2 000t), qu'en porcins (10 000t) et petits ruminants est possible dans trois outils dans la limite des ressources SVI disponibles

2 **Zone Sud Vienne/ /Haute-Vienne** : 5 abattoirs : Zone à forte densité d'élevage bovins. A proximité de la Creuse sans abattoirs. Outils en surcapacité avec un taux à 79% (48 805 t/an versus 62 008 t/an en Cmax). Outils majoritairement privés et appartenant à des groupes industriels. 3 sur 5 favorisent l'abattage bovins. Possibilité d'absorber 9 000t/an de bovins supplémentaires sur les 3 outils et 3 000

t de petits ruminants sur 1 seul outil en raison d'une limitation en SVI.

- 3 **Zone Corrèze** : 5 abattoirs : zone d'élevage avec des abattoirs appartenant à des groupes. Les outils de la zone sont à saturation à **85%** en moyenne (35 367 versus 41 846 t/an en Cmax). Outils de bon niveau sanitaire (B1 majoritaire). Essentiellement spécialisés bovins. Peuvent reprendre un peu de volume à hauteur de 3 000t de bovins sur un outil. Pour 3 outils l'augmentation n'est pas souhaitable en raison de différents points à améliorer comme la gouvernance, nécessité de travaux pour augmentation capacité frigo...)
- 4 **Zone Dordogne / Sud Charentes** (Thiviers, Chalais, Montguyon, Bergerac, (Ribérac), Boulaçac) : Zone d'élevages bovins et caprins à cheval sur le Poitou-Charentes et le Limousin, présence de démarches de territoires : PNR PL, PER Cuir, Produits phares (SIQO), → Zone de chalandise régionale à faible capacité de saturation d'abattage pour la majorité des outils (2 sous le seuil des 60%) avec un **taux moyen de saturation à 76%** (52 655 versus Cmax 68 994t/an). Essentiellement des outils multi-espèces, hormis un outil spécialisé en veaux. Etat sanitaire C pour la majorité. Potentiel de reprise de volumes en porcs et en bovins si ajout d'un jour d'abattage supplémentaire dans 2 des outils, et seulement après travaux pour 2 autres. Limitation en personnel vétérinaire
- 5 **Zone Centre NA** (4 abattoirs : Bègles, Bazas, Eymet, Villeneuve /Lot) : Zone d'élevages multi-espèces mais de faible densité. Erosion de la production d'animaux de boucherie – concurrence avec d'autres productions. Carrefour – Infrastructures routières (N21 – A62) → Zone intermédiaire proche Bordeaux en surcapacité d'abattage importante pour certains outils et présentant un fort nomadisme des usagers. Le taux moyen est **de 86%** : 7 426 t/an versus 8 662 t/an Cmax. Outils multi espèces dont un plus orienté bovins. 3 petits outils et 1 de capacité plus importante qui ont profité de la fermeture de plusieurs abattoirs en Occitanie. Potentiel de reprise de volumes en porcins et bovins, sauf pour un des outils.
- 6 **Zone Pyrénées Ouest – Adour/Sud Landes** (6 abattoirs : Hagetmau, Anglet, St Jean Pied de Port, Mauléon-Licharre, Oloron St Marie, Louvie-Soubiron) : Zone à handicaps naturels (Piémont-Montagne) – Zone d'élevage multi-espèces à forte densité - Forte identité – Beaucoup de SIQO - Tendence à la spécialisation des abattoirs - Abattoirs de petites capacités dont certains orientés à l'export - Proximité de l'Espagne, avec des mouvements transfrontaliers - Présence de l'axe routier

Bayonne-Toulouse → Zone avec possibilité de développement - 92% (73 792 t/an sur la zone en 2023 vs 80 230 t capacité totale max). 4 outils sont orientés porcins, 1 spécialisé ovins, les autres étant multi espèces. Peu de potentiel d'augmentation de volumes soit pour des raisons sanitaires, soit d'outils vieillissants, et/ou de manque de personnel.... 1 voire un deuxième pourraient envisager de prendre des porcs supplémentaires (2 000 t/sem.) et un autre, sous réserve de personnel supplémentaire, d'abattre plus de petits ruminants.

Dans chacune de ces zones, certains outils présentent une surcapacité importante (Taux de saturation à 55% environ) pouvant générer des difficultés économiques, souvent associés à des non conformités d'ordre sanitaires ou de protection animale. Ils seront susceptibles de faire l'objet d'une vigilance particulière. L'instance de concertation pourra mener une réflexion sur la manière d'accompagner ces outils.



DRAAF Nouvelle-Aquitaine