

Le pôle viande gersoises prépare l'avenir et

Le départ de l'abattoir d'Auch d'Arcadie Viandes annoncé fin 2022 et effectif depuis le préserver sur le département une filière élevage performante et compétitive. Au cœur d'Arcadie. En parallèle des entreprises agroalimentaires connectées à cet outil se sont

Visite guidée de l'abattoir d'Auch Gers : présence massive des éleveurs

Plus de cent personnes ont répondu à l'invitation de la société 3AGERS pour visiter l'abattoir aushain le 26 juin dernier. Cette invitation s'adressait tout particulièrement aux éleveurs mais a rassemblé également des professionnels de la viande, bouchers mais aussi des enseignants du CFA de Pavie venus avec leurs élèves. Pour la soixantaine d'éleveurs présents, c'était l'occasion d'aller au-delà de l'entrée de la bouverie où ils déposent leurs bêtes pour remonter l'actuelle chaîne d'abattage bovin, en plus de rencontrer l'équipe de l'abattoir. Une équipe de 25 salariés, stable et aguerrie permet une production de 5500 tonnes équivalents carcasses annuel répartie sur 4 jours de la semaine. Les éleveurs ont pu découvrir les garanties qu'apportent cet outil de production à taille humaine en termes de traçabilité, sécurité alimentaire,

notamment grâce à l'engagement dans la filière steak haché et les services proposés. Suite à la visite guidée, les plans de développement de l'abattoir ont été exposés par Fabrice Rançon, son directeur. Cinq millions d'euros ont été investis depuis 2017 car les investissements sont permanents pour maintenir l'outil performant. Les prochains réaménagements sont prévus cet automne et concerneront la bouverie et la triperie. En 2024 des travaux permettront la réhabilitation de la ligne porcine-ovine-caprine fermée en 2012. Les études relatives à la déclaration ICPE (installation classée pour la protection de l'environnement) sont en cours et la ligne devrait ouvrir en mai 2024. D'ici là, l'abattoir entame aujourd'hui une première étape dans sa diversification avec l'acquisition en juillet d'un atelier à Fleurance permettant de mieux valoriser les déchets issus du



Fabrice Rançon, directeur de l'abattoir, présente les projets aux visiteurs.

process. Cette nouvelle activité de fabrication d'aliment pour animaux domestiques, appelée aussi pet-food, conçue en collaboration avec une marque

geroise Gasco Nature devrait démarrer dès octobre 2023. Ce rendez-vous a permis de faire se rencontrer les différents maillons de la filière en

présence de nombreux élus et institutionnels. Pour les éleveurs qui n'ont pas pu se libérer de nouvelles visites seront organisées cet hiver.

Un positionnement stratégique validé

La demande de l'agglomération Grand Auch Cœur de Gascogne (GACG) propriétaire du site, deux études ont été commanditées pour valider l'intégration des projets dans ce qu'il convient d'appeler le pôle viande gersoises. La première sur la prospective de l'élevage dans le Gers réalisée par la Chambre d'agriculture et la seconde pilotée par le CerFrance Gascogne Occitanie avec l'appui de la Chambre d'agriculture sur le positionnement stratégique régional et la viabilité économique. Ces études ont démontré que l'abattoir d'Auch-Gers est un outil opérationnel avec une ligne bovins performante, une équipe formée et stable, une maîtrise qualitative et sanitaire de ses prestations ainsi qu'une

différenciation sur le process bovins pour sécuriser en aval les fabrications de steak haché. Il investit régulièrement pour rester à ce niveau d'efficacité, il sait anticiper puisque le projet actuel est envisagé depuis 2022, il innove sur la valorisation des coproduits. Il est au cœur d'un écosystème de professionnels de la filière viande : coopératives, négociants, grossistes en viande, bouchers, ateliers de découpe ou de transformation... Un collectif d'usagers locaux gère cet outil depuis 2015. Tous ces éléments contribuent à son attractivité pour des acteurs significatifs qui pourraient bénéficier de ses services. Certains opérateurs ont d'ailleurs déjà rejoint les usagers de l'abattoir, compensant

en partie les volumes d'Arcadie. La remise en service des chaînes porcines, ovines et caprines renforcera encore son caractère territorial, sa place dans le maillage régional, apportant des solutions de proximité aux éleveurs et acteurs des filières courtes ou de proximité qui pourront proposer du « né, élevé, abattu et transformé dans le Gers ». En résumé, la stratégie étudiée permettra à l'abattoir de sécuriser son activité en diminuant ses facteurs de risques comme la dépendance à un usager prépondérant, tout en consolidant ses points forts actuels, notamment son savoir-faire sur l'espèce bovine et l'apport de nouveaux services attendus par les éleveurs porcins, ovins et caprins gersoises.



des dynamiques nouvelles apparaissent

mois dernier a fédéré tous les maillons et acteurs de l'élevage gersoises vers l'objectif de du système, l'abattoir a anticipé et s'est préparé pour compenser les volumes perdus projetés vers l'avenir et investissent.

Amont et aval, les initiatives se multiplient en faveur du pôle viande gersoises

Un des éléments marquants de la mobilisation des acteurs de la filière viande en faveur d'un outil d'abattage consolidé sur Auch a été la création de l'association des éleveurs porcs ovins caprins (POC32) le 8 mai dernier à l'initiative d'Audrey Bourrust. Il y a au cœur des objectifs de ce collectif de préparer l'ouverture de la chaîne multi espèces de l'abattoir et de lui garantir des volumes d'apports. En parallèle la Chambre d'agriculture poursuit son accompagnement des éleveurs ovins qui se sont mobilisés pour structurer une filière « Agneau du Gers » et répondre aux sollicitations des metteurs en marché en recherche d'un produit local « estampillé Gers ». Elle apporte également son appui à la pérennisation et au développement de la Mirandaise, la race bovine locale Geroise qui est principalement élevée dans le Gers avec quelques élevages situés dans les départements limitrophes. Depuis 2018, le cheptel Mirandais

augmente d'environ 10 % de femelles par an, ce qui traduit une bonne dynamique de la Fédération Interdépartementale de la Race Mirandaise (FIRM). En 2022, un total de 306 animaux Mirandais se sont vendus dont la moitié des ventes était pour des boucheries traditionnelles et des supermarchés gersoises disposant d'un rayon boucherie, mais aussi pour de la vente directe. Côté aval, à Auch, la « boucherie des éleveurs », devenue Aquicho, s'équipe pour répondre à la demande des éleveurs et des consommateurs gersoises. Le 30 juin dernier était inaugurée leur nouvelle salle de découpe de 200m², pensée pour garantir de nouveaux débouchés aux producteurs locaux. Un équipement de 1,1 millions d'€ d'investissements qui dispose des agréments européen, labels et bio. Cet atelier a une capacité de découpe de 500 tonnes par an. Le périmètre d'approvisionnement est délimité à 150 kilomètres autour d'Auch pour garantir une logique de cir-



Nicolas SOTTOM, de face à gauche de la photo, présente son magasin aux clients.

cuit-court, tout en s'inscrivant comme un acteur privilégié du marché toulousain. Les viandes travaillées sur le site sont destinées au grand public, aux professionnels de la restauration collective, à des boucheries... Il est prévu que cet atelier soit, en plus de ses activités pour la boucherie et la prestation pour les éleveurs, mis à disposition du CFA de Pavie pour les ap-

prentis bouchers. A Gimont, la Maison SOTTOM ouvre une boucherie charcuterie. Nicolas SOTTOM dirigeant de l'entreprise GersBoeuf qui est un usager de l'abattoir d'Auch a inauguré avec son équipe le 12 juillet dernier un ensemble de 300 m² magasin et laboratoire de boucherie. Des propres d'usagers de l'abattoir des lieux cette activité de

commerce lui manquait depuis la fermeture de la boucherie familiale de Lombez, qui a néanmoins été reconverte en laboratoire pour les salaisons de l'entreprise. Aux côtés de produits issus de la filière abattoir-GersBoeuf la Maison Sottom propose également un rayon traiteur et des gammes de produits de qualité en conserves, fromages, vins...

Les effectifs de ventes en bovins viande pour le Gers

Le nombre d'animaux vendus en 2022 est en baisse de 4 % par rapport à la moyenne 2017-2022. Les ventes élevage représentent deux tiers des volumes et ont diminué de 3 % par rapport à 2021. Les broutards légers et lourds sont toujours les catégories commerciales dominantes du département et représentent encore près de la moitié des ventes. Si les ventes boucherie sont plutôt stables depuis 2021, on constate une évolution à la baisse de la part des ventes de veaux de moins de 10 mois (veaux sous la mère, veaux rosés) et des jeunes bovins mâles, tandis que la part d'animaux adultes finis augmente très sensiblement. Les catégories de gros bovins et des vaches de réformes représentent 24 % des ventes et sont majoritairement des ventes boucherie.

(Source : Arsœe de Soual)

Contact
Pôle Tourisme Filières Alimentation (cf p. 19)

Effectif des ventes par catégorie

Ventes éleveurs BV 2022	Animaux vendus en 2022	Répartition des ventes en 2022	Évolution 2022/2021
Veaux gras - de 5,5 mois	1 796	5%	+1%
Veaux gras - de 5,5 à 10 mois	2 198	6%	-6%
JB mâles 10-24 mois	1 673	5%	-4%
JB femelles 10-24 mois	935	3%	+9%
Génisses Grasses 24-36 mois	347	1%	-6%
Mâles et Bœuf gras < 9 ans	265	1%	+21%
Vaches grasses < 9 ans	2 852	8%	+1%
Gros bovins > 9 ans	2 386	7%	+1%
Total Ventes boucheries	12 452	34%	0%
Veaux < de 4 mois	834	2%	-5%
Broutards 4-9 mois	12 068	33%	0%
Broutards lourds 9-12 mois	4 963	14%	-10%
Repousses 12-18 mois	1 626	4%	-7%
Maigres 18-36 mois	1 297	4%	+7%
Réformes maigres > 36 mois	3 187	9%	-6%
Total Ventes élevage	23 972	66%	-3%
Ventes totales	36 424	100%	-2%