

# 1 Démarche de circuits courts autour de l'abattoir de Bourgueil : les acteurs de la filière viande et les partenaires sociaux se réunissent

Centre

## Contexte local

L'abattoir de Bourgueil est le seul abattoir en activité en Indre-et-Loire à Bourgueil. Abattoir multi espèces (gros bovins, ovins, veaux, chèvre, équidés, porcs, chevreaux) qui ne trouve pas de tonnage pour satisfaire sa capacité

## Descriptif de l'initiative

Jusqu'en 2010, l'abattoir de Bourgueil faisait face à de nombreuses difficultés (baisse de tonnage, problème de mise aux normes, difficultés financières).

En 2010, le Préfet, interpellé par les problématiques de vente directe, par les abattages rituels, par la demande de plus en plus forte des consommateurs en viande locale initie une démarche de « circuits courts » au niveau du département. Dès lors des rencontres sont organisées avec les différents acteurs locaux et les partenaires sociaux impliqués dans la filière viande.

## Le partenariat et son évolution

- Chambre d'agriculture d'Indre-et-Loire
  - CCI Touraine
  - Chambre des Métiers et de l'Artisanat
  - Région Centre
  - Communauté des Communes du Pays de Bourgueil
  - Conseil Général d'Indre-et-Loire
  - Fédération de la boucherie d'Indre-et-Loire
  - Syndicat mixte du pays du Chinonais
- Une fois la volonté de fournir aux consom-

mateurs une viande locale et de bonne qualité, donc en circuit court, bouchers, éleveurs et partenaires locaux se sont réunis pour constituer des groupes de travail autour de ce projet commun.

## Bénéficiaires

Les principaux bénéficiaires sont les consommateurs. Puis les éleveurs qui vendent leurs bêtes au juste prix, les bouchers qui ont une garantie sur la qualité de la viande qu'ils vont pouvoir servir à leurs clients et puis l'ensemble des partenaires sociaux qui répondent aux préoccupations de leurs concitoyens.

Tous les partenaires impliqués bénéficient des fruits de ce travail collectif.

## Difficultés relevées

La principale difficulté est la multitude de partenaires dans le montage de la SCIC et de trouver « un terrain d'entente » pour chacun.

## Pour en savoir plus

Coobof chargée de mission: Kévine Lefang

# Éléments d'analyse

## Liens sociaux, relations humaines

Lors des réunions, les relations sont souvent tendues mais cela ne dure pas car chacun souhaite repartir avec des décisions fixes. Les relations sont respectables.

## Équité dans les échanges, aspects économiques

« Un objectif nous réunit, tout le monde y trouve son compte et tout le monde a intérêt à ce que ça fonctionne ».

## Organisation, gouvernance, modalités de fonctionnement

Dans le cadre de la privation de l'abattoir de Bourgueil en 2010 pour arriver à le sauver, les éleveurs se sont organisés et ont constitué une association d'éleveurs. Dans un même temps une trentaine de bouchers se sont réunis pour constituer une association « Les Bouchers Réunis ». Dans une volonté commune de partenariat et d'amélioration des services de l'abattoir, ces deux associations ont ensuite fusionné pour constituer l'Association des Utilisateurs de l'Abattoir de Bourgueil (ADUAB) qui a repris l'abattoir en 2010. Cette association est régie par un statut SCIC.

## Logistique

Les animaux en provenance des élevages adhérents sont amenés sur pied par l'éleveur à l'abattoir. Les carcasses sont récupérées à la sortie de l'abattoir soit par le boucher soit livrées par l'abattoir au boucher.

## Communication

En 2012, pour communiquer et valoriser le travail de circuits courts fait en amont, l'association décide de créer la marque « viande de Touraine et d'Anjou ». Les critères de cette marque sont l'origine des animaux, les lieux d'abattage et de transformation. Les partenaires clés dans la mise en route de ce projet sont : les éleveurs, les bouchers, le responsable de l'abattoir et le directeur de la SCIC.

Une démarche est mise en place de façon formelle sans cahier des charges établis.

Concernant la mise en œuvre de la démarche, une technicienne est recrutée pour s'assurer que les besoins des partenaires (éleveurs, bouchers, abattoir) soient respectés. La mission de la technicienne est de recenser les besoins en qualité « viande » des bouchers puis de sélectionner les éleveurs locaux pouvant adhérer et les animaux répondant au besoin des bouchers.

Pour suivre et définir les accords, une réunion trimestrielle se tient en présence des éleveurs, des bouchers, de la technicienne et du représentant de l'abattoir pour parler des difficultés rencontrées, de la qualité de la viande, des tonnages et des prix. Les prix sont fixés tous les trimestres selon une grille. Ce prix prend en compte :

- le prix des animaux vifs,
  - la taxe et prestations d'abattage,
  - le prix du transport,
  - les frais de gestion de communication
- et les bouchers s'engagent sur des tonnages

Pour la grille de prix, les cotations mises à jour par FranceAgrimer servent de base de discussion et de négociation.

## Valeurs partagées ou non

Les valeurs sont tout à fait partagées. L'éleveur a besoin de vendre sa bête au juste prix, le boucher veut une « qualité » de viande et l'abattoir veut un tonnage régulier.