



Photo : Gilles GARCIA

Des abattoirs francs-comtois dimensionnés pour le marché local

Sept abattoirs pour la plupart de taille modeste, dont deux sont spécialisés dans la viande porcine, sont localisés en Franche-Comté. En constante restructuration, ce secteur d'activité répond essentiellement à un marché local. Pour la viande porcine ou équine, les abattoirs francs-comtois sont capables de répondre aux besoins régionaux. Par contre, pour la filière de la viande bovine, plus de la moitié des animaux produits en Franche-Comté sont abattus dans des ateliers implantés hors des frontières régionales, notamment en Bourgogne.

Avec un volume d'activité de 36 000 tonnes équivalents carcasse (tec) en 2013, l'activité des sept abattoirs francs-comtois représente 1% des abattages français. Il n'y a que pour les équidés que la part des tonnages réalisés en Franche-Comté est conséquente. Pour cette espèce, plus d'un quart des volumes français abattus le sont en Franche-Comté, ce qui place la région au premier rang des régions françaises, juste devant Languedoc-Roussillon. Hormis l'importance relative des tonnages équins abattus, la ventilation entre espèces est proche de la ventilation nationale. Les tonnages porcins représentent 55% des volumes abattus et les gros bovins un tiers.

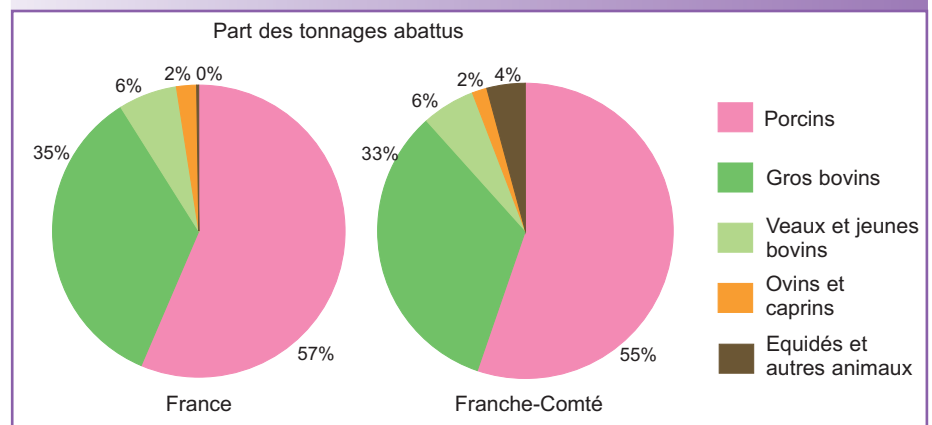
En 2013, la région compte deux abattoirs spécialisés porcins situés à Valdahon et à Pusey et cinq abattoirs multi espèces. Néanmoins, une

espèce prédomine dans l'activité de chacun de ces abattoirs : bovine à Besançon, Luxeuil, Perrigny et Pontarlier, équine à Equevillon.

Des abattoirs de petites tailles

Les abattoirs régionaux sont de petite taille. En moyenne, leur volume d'activité annuel atteint 5 000 tec, contre plus de 13 000 tec en moyenne nationale. Les abattoirs de Pontarlier et Luxeuil, de très petite taille (moins de 2 000 tec annuelles), sont essentiellement utilisés pour abattre les animaux distribués en circuits courts (bouchers, transformateurs locaux, agriculteurs, fermes auberges, abattages familiaux...). Autre abattoir de taille modeste, celui d'Equevillon s'est résolument orienté vers l'abattage d'équidés destinés à l'exportation. Entre 2012 et 2013, les tonnages abattus sur ce site ont aug-

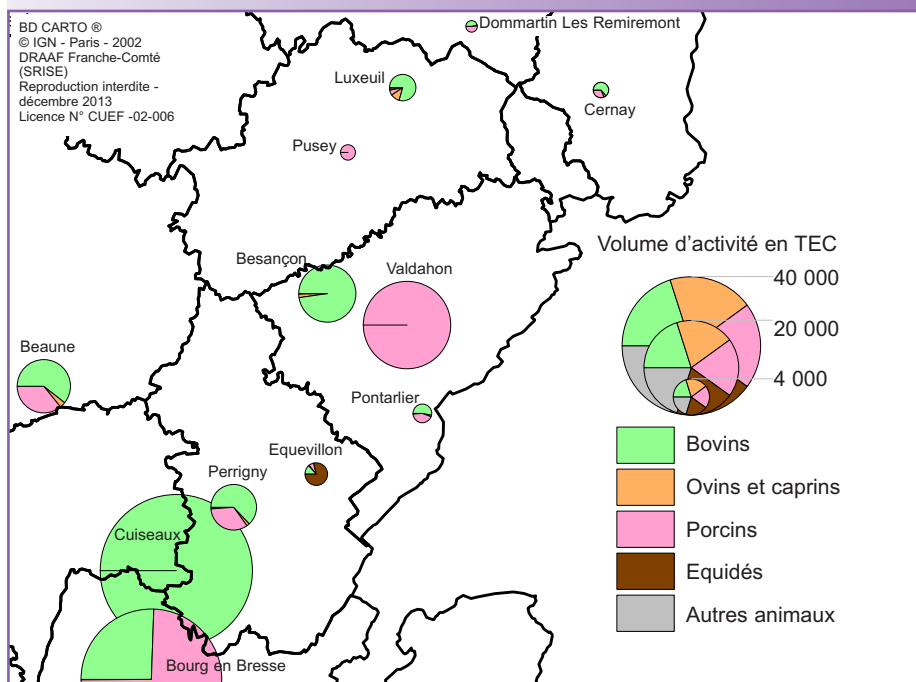
Les porcins majoritaires en Franche-Comté comme en France



Source : Agreste - DIFFAGA 2013

Direction régionale de l'alimentation,
de l'agriculture et de la forêt

Deux ateliers spécialisés porcine et cinq outils multi espèces



Source : Agreste - DIFFAGA 2013

menté de 25% en raison de la progression des abattages équin qui représentent désormais près de 80% de son activité. L'abattoir d'Equevillon est ainsi, depuis 2013, le premier site français d'abattage d'équidés (4ème place en 2011). L'abattoir de Perrigny, bien qu'ayant une activité plus importante reste de taille modeste (5 500 tec). Il est utilisé par des chevillards découpeurs, parfois transformateurs. Besançon est le seul outil à vocation régionale. Néanmoins, depuis 2006, suite au départ d'un opérateur, son volume d'activité est passé sous la barre des 10 000 tec. Depuis sa reprise en 2007, qui s'est conjuguée à une restructuration et à une mise aux normes, l'activité redémarre progressivement. Au cours des trois dernières années, le volume d'activité a augmenté de 40% pour atteindre 8 000 tec en 2013. L'abattoir de Valdahon et depuis 2013, l'atelier de Pusey, sont spécialisés dans l'abattage des porcs. Avec une capacité supérieure à 15 000 tec par an, l'abattoir de Valdahon est le plus important de la région et rayonne au delà des frontières régionales. Au contraire, l'abattoir de la Motte situé à Pusey, répond aux besoins d'éleveurs locaux soucieux d'avoir un outil de proximité leur permettant d'écouler leur production en circuit court. En

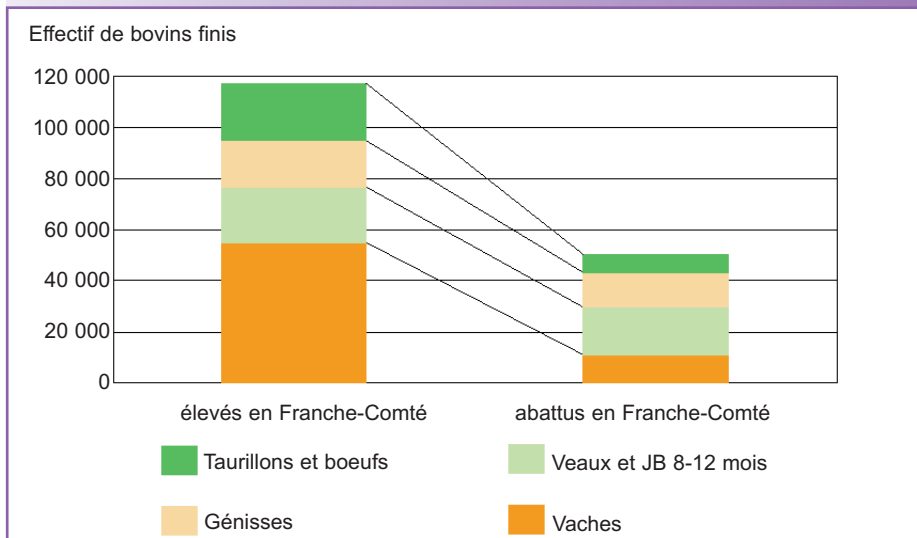
2013, pour ses neuf premiers d'exploitation, moins de 7 500 porcs (soit 660 tec) y ont été abattus.

En Franche-Comté, l'activité d'abattage est moins concentrée qu'au niveau national. En effet, un cinquième des abattoirs français réalisent trois quarts des tonnages. Dans la région, les trois quarts des tonnages sont réalisés par trois sites sur les sept existants. Fin 2011, l'activité d'abattage et de première transformation sur ces sites générait 220 emplois soit 3% des emplois des industries agro alimentaires de la région. (Source : Insee - CLAP 2011).

L'activité des abattoirs régionaux n'est pas directement liée à l'activité d'élevage en Franche-Comté. En effet, tous les animaux abattus n'ont pas forcément été élevés dans la région et inversement tous les animaux finis produits dans la région ne sont pas traités localement. Dans le secteur de la viande porcine, la Franche-Comté abat ainsi plus de porcs (239 000 têtes en 2013) qu'elle n'en produit (210 000 têtes en 2012) en raison du développement de la filière charcutière sous IGP.

Dans le secteur de la viande bovine, les abattoirs de la région répondent essentiellement à des besoins locaux. En effet, près des deux tiers des animaux abattus en Franche-Comté proviennent d'exploitations agricoles de la région. Si on ajoute à cela les animaux élevés dans les régions limitrophes, ce taux grimpe à plus de 99%. Un tiers des bovins abattus dans la région ont été élevés sur des exploitations situées dans un rayon de 30 km autour de l'abattoir. Seul un quart parcourt plus de 100 km pour rejoindre l'abattoir. Neuf taurillons sur dix et quatre vaches sur cinq sont originaires d'exploitations franc-comtoises. Les vaches extra régionales sont surtout des vaches allaitantes bourguignonnes. En revanche, seule un peu plus de la moitié des génisses provient d'un élevage franc-comtois. Un peu moins d'un quart arrive de Bourgogne et plus de 10% de Lorraine. La moitié des veaux abat-

En bovins, la production représente plus du double des abattages



Source : Agreste - BDNI 2012

L'abattage, un secteur en constante restructuration

Le secteur français de l'abattage des animaux de boucherie a connu ces trente dernières années une forte restructuration. Elle s'explique par l'intensification de l'élevage, le développement des groupements de producteurs, la concurrence accrue, la nécessité de réduire les coûts, mais aussi par une réglementation, notamment sanitaire, de plus en plus stricte. Elle se traduit par la réduction du nombre d'abattoirs et par leur spécialisation.

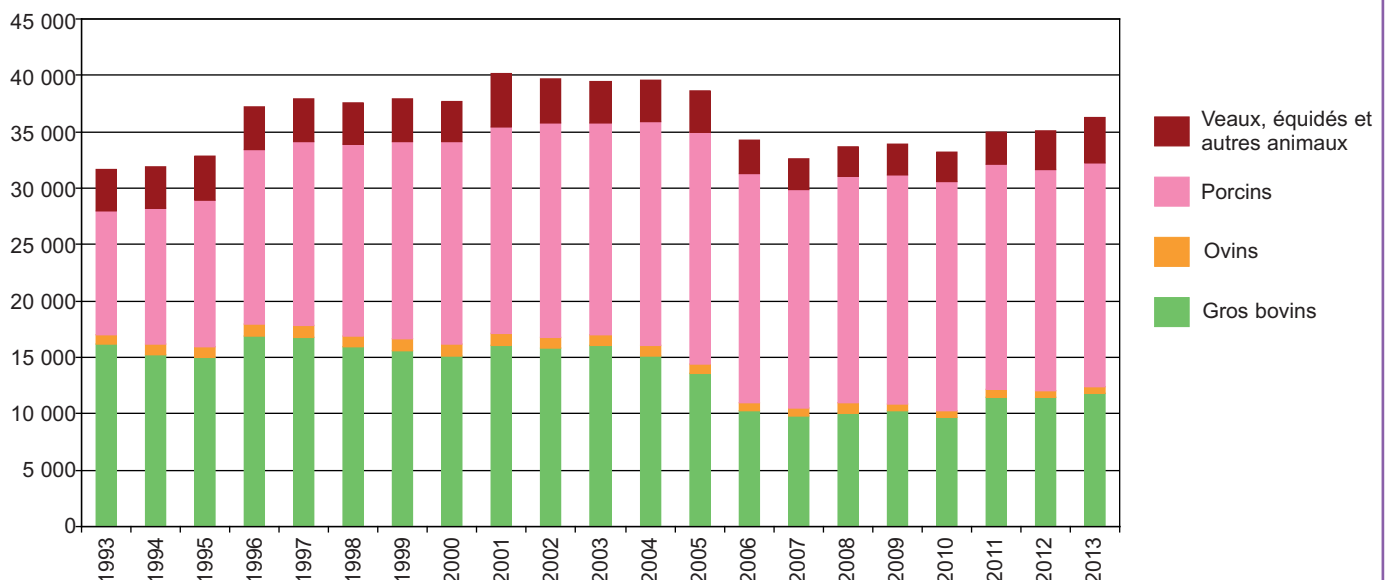
Ce processus de restructuration n'épargne pas la Franche-Comté. En 1996, l'abattoir multi espèces de Valdahon ferme et un abattoir couplé à un atelier de découpe spécialisé en porc est construit. Il y a dix ans, la région comptait huit abattoirs. Fin 2006, celui de Voujeaucourt près de Montbéliard arrête son activité. Fin 2007, l'atelier de Champagnole dans le Jura ferme ses portes, son activité étant reprise par un outil neuf construit à proximité, à Equevillon. En 2007 également, le désengagement d'un des deux principaux utilisateurs de l'abattoir de Besançon met en péril l'outil, qui se retrouve en redressement judiciaire. Le site est finalement sauvé grâce à l'intervention des collectivités territoriales (pour le rachat du site) et de la coopérative Franche-Comté Elevage (pour la gestion). En 2012, la coopérative renforce encore son implication dans le fonctionnement du site, par le rachat de la société Belot, un des principaux utilisateurs de l'établissement. Cette reprise se couple à d'importants investissements sur l'abattoir et l'atelier de découpe. Fin 2012, l'abattoir de Vesoul, vieillissant et contraint par l'absence de projet de restructuration ferme à son tour. Au printemps 2013, à l'initiative de trois éleveurs transformateurs locaux, un nouveau site, l'abattoir de la Motte, a démarré son activité à Pusey, à proximité de Vesoul. Cet outil, d'une capacité d'abattage de 250 porcs par semaine, répond aux besoins de ces éleveurs.

Enfin, l'abattoir de Luxeuil dont la viabilité économique est fragile, ne répond plus aux nouvelles normes sanitaires. Un projet de réhabilitation a été mis à l'étude et validé fin 2013. Ce projet consiste à installer de nouvelles lignes d'abattage de bovins et de petits ruminants, pour une capacité annuelle de l'ordre de 2 400 tonnes. Dans l'attente de la réalisation de ce projet, cet abattoir bénéficie d'une prolongation d'agrément sanitaire jusque fin 2014.

Depuis le début des années 90, les volumes abattus en Franche-Comté ont progressé, jusqu'à atteindre un maximum de plus de 40 000 tec en 2001. Après un palier de quelques années, les tonnages régressent à partir de 2005. Ainsi, en 2007, l'activité d'abattage en Franche-Comté retrouve son niveau de 1995. Selon les espèces, les dynamiques sont cependant différentes. L'activité porcine, en progression régulière pendant plus d'une douzaine d'années, oscille depuis 2005 autour de 20 000 tec chaque année. Ce plafonnement de l'abattage porcin s'explique par la stabilisation du nombre de porcs élevés en Franche-Comté, le développement de l'élevage porcin étant difficile. Cette croissance des tonnages porcins n'a pas suffi à compenser la chute des tonnages de gros bovins entre 2003 et 2010 (- 40%). Cette régression est à mettre en lien direct avec les difficultés rencontrées par les abattoirs multi espèces francs-comtois, notamment celui de Besançon. En effet, dans le même temps, le cheptel bovin (vaches laitières et allaitantes) ne s'est réduit que de 3%. Ces deux dernières années, les tonnages de gros bovins se redressent, mais cette tendance demande à être confirmée sur plus longue période. Enfin depuis 2000, le nombre d'ovins abattus dans la région s'est réduit de moitié. Pour cette espèce, la diminution des abattages est à mettre en lien direct avec le recul de l'élevage ovin dans la région.

Vers une reprise des abattages de gros bovins

Tonnages abattus en Franche-Comté (en tec)



Source : Agreste - DIFFAGA 2013

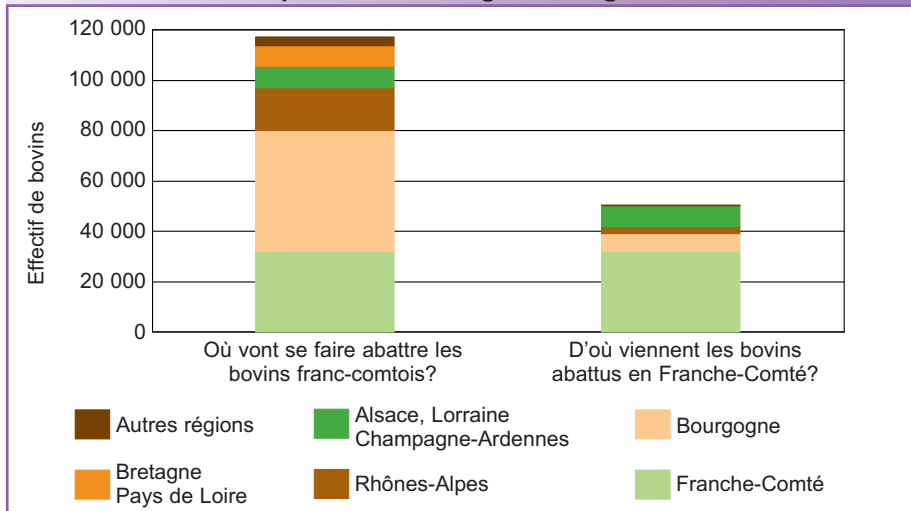
tus a été élevée en Franche-Comté, les autres sont originaires, à parts égales, des régions limitrophes Bourgogne, Lorraine, Alsace et Rhône-Alpes.

En 2012, 117 000 bovins finis élevés dans la région ont été abattus. Les deux tiers de ces animaux sont de race laitière, les autres de race allaitante ou croisés. Parmi les bovins de race laitière, plus de la moitié sont des vaches de réforme et 20% sont des veaux. Parmi les allaitants et les croisés, ce sont les génisses et taurillons qui dominent avec 58% des effectifs. Au global, compte tenu de la prépondérance de l'élevage laitier dans la région, près de la moitié des bovins finis abattus sont des vaches et 18% sont des veaux.

Quatre bovins sur dix abattus en Bourgogne

En raison de débouchés locaux limités, seul un peu plus d'un quart de ces animaux est abattu dans la région. Pour les vaches, les taurillons et les bœufs, il existe un facteur de un à trois entre le nombre de têtes abattues en Franche-Comté et celui de têtes produites. Même pour les génisses et les veaux, seules catégories de bovins pour lesquelles les volumes produits et abattus sont de niveaux comparables, il existe des échanges importants avec les régions voisines. En effet, la logique d'approvisionnement des entreprises et notamment celle des unités de grande capacité est interrégionale.

Moitié plus de bovins franc-comtois abattus en Bourgogne que dans leur région d'origine



Source : Agreste - BDNI 2012

De plus, des débouchés particuliers peuvent exister en fonction de la qualité des animaux. L'existence d'unités de transformation, notamment en steak haché, est par exemple un atout pour valoriser les avants des carcasses, en particulier ceux des vaches de race laitière. Un tel établissement appartenant au groupe Bigard est implanté à Cuiseaux en Saône-et-Loire à quelques kilomètres des limites régionales. C'est pourquoi, cet abattoir moderne et de grande capacité est la première destination des gros bovins franc-comtois. De plus, un bovin franc-comtois sur huit est abattu sur cinq autres sites bourguignons.

Ainsi, l'abattage des bovins élevés en Franche-Comté est plus fréquent en Bourgogne que dans leur région

d'origine. En 2012, il a représenté 41% des bovins finis produits en Franche-Comté. Il a même été majoritaire pour les taurillons et les vaches. Quelle que soit la race du bovin, l'abattage en Bourgogne est fréquent, mais il concerne pour les raisons déjà évoquées, plus fréquemment les bovins laitiers que les allaitants ou les croisés, avec pour seule exception les taurillons de 12 à 24 mois. L'abattage en Rhône-Alpes (14% des bovins francs-comtois abattus) concerne plus fréquemment les allaitants. Les abattages dans l'Ouest (Bretagne - Pays de Loire) et en Champagne-Ardenne sont spécifiques des bovins laitiers. Une vache laitière sur dix est ainsi abattue dans l'Ouest de la France. Enfin, l'abattage dans d'autres régions est peu important. ■

Méthodologie et définitions

■ **Enquête DIFFAGA** : enquête réalisée par le Service de la statistique et de la prospective auprès des abattoirs privés ou publics contrôlés par les services vétérinaires. Sont relevés les effectifs et le poids des animaux de boucherie qui y sont abattus : bovins, ovins, caprins, porcins, équidés. Cette enquête est réalisée mensuellement.

■ **BDNI** : Base de données nationale de l'identification bovine. Gérée par le ministère en charge de l'agriculture, la BDNI est le référentiel national pour l'identification et la traçabilité des bovins. Tous les bovins et leurs mouvements y sont enregistrés : naissance, entrée dans un cheptel, sortie pour abattage, sortie vers un autre élevage.

■ **Tec** : tonne équivalent carcasse. Cette unité permet d'agréger les données en poids relatives aux carcasses et viandes sous toutes leurs présentations. On applique au poids brut un coefficient propre à chaque forme du produit.

Service régional de l'information statistique et économique (SRISE)

Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt
Service de l'information statistique et économique

191 rue de Belfort - Immeuble Orion -
25043 Besançon Cedex
Tél : 03.81.47.75.50 - Fax : 03.81.47.75.05

site internet : <http://draaf.franche-comte.agriculture.gouv.fr>

Directeur : Jean-Luc LINARD

Directeur de la publication : Florent VIPREY
Rédaction : Kristina FRETIERE, Florent MAIRE
Composition : Monique MARION
Impression : DRAAF
Dépôt légal : à parution
ISSN : 0246-1803 Prix : 4,50 Euros