

Dossiers filières

Abattoirs de boucherie en 2016

Ce dossier a pour objectif de présenter les informations disponibles concernant les activités d'abattage en région Auvergne-Rhône-Alpes.

Il permet de situer les abattages et leur évolution en termes de volumes d'activité dans les différentes catégories d'animaux de boucherie.

Il fait aussi le point sur la place de la région par rapport à la production nationale.

Les données proviennent de l'enquête mensuelle réalisée auprès des abattoirs (Service Statistique du Ministère - SSP).

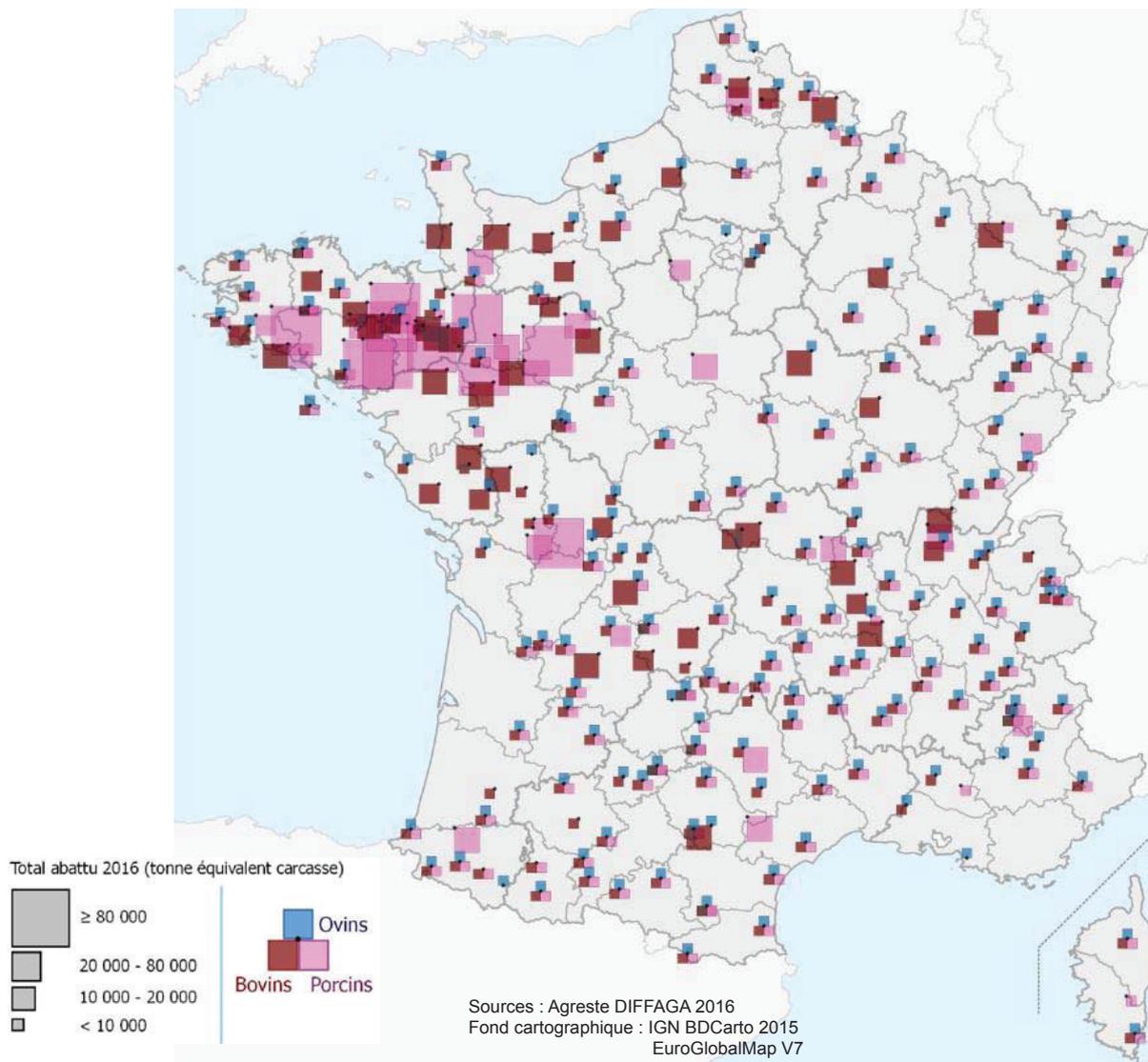
Ce dossier sera mis à jour chaque année, en fonction de la disponibilité des différentes sources d'informations.



Mise au froid de carcasses de bovins



Carte des abattoirs de boucherie en France métropolitaine en 2016



Les caractéristiques marquantes :

Un déséquilibre géographique de la situation des abattoirs marquée par une concentration dans le grand ouest, le maillage devient faible dans certaines régions.

La disparition de 21 % des outils entre 2000 et 2010 ; malgré tout, la France reste globalement en surcapacité d'abattage, notamment les abattoirs bretons.

Des abattoirs en grande partie en gestion privée ; les abattoirs publics représentent 26 % des abattoirs pour seulement 9 % du tonnage abattu (308 000 t). En France, quatre grands groupes privés contrôlent 70 % des abattages suite à d'importants mouvements de restructuration.

En 2014, deux gros abattoirs de l'ouest ont été placés en redressement judiciaire (abattoirs GAD et AIM) du fait des difficultés sur le marché du porc.



Les caractéristiques marquantes

Des situations très diversifiées

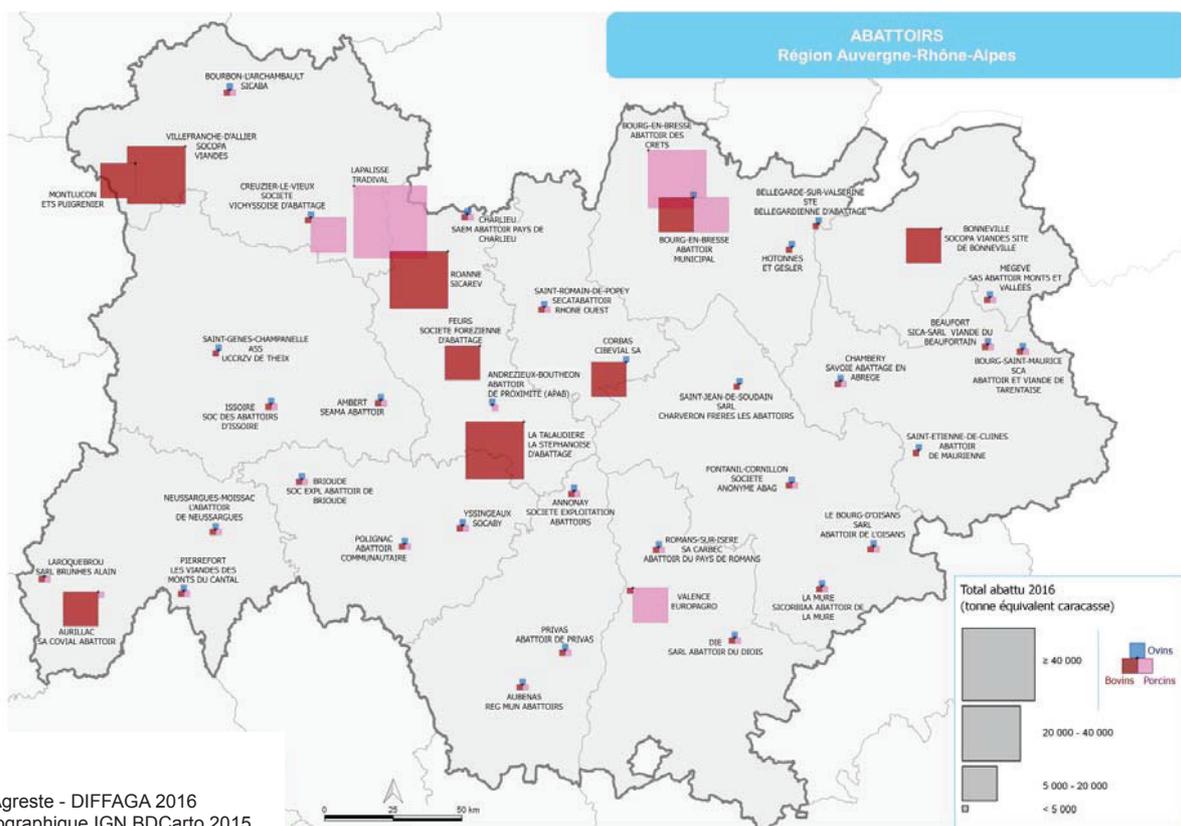
Au total, plus de 305 000 tonnes de viande sont produites par les 42 abattoirs de la région en 2016. La moyenne régionale annuelle s'établit à 7 300 tonnes (contre 12 000 t pour la moyenne nationale). Plusieurs cas de figure sont observés :

- Des établissements dont l'activité est supérieure à la moyenne régionale (11 abattoirs), ils sont souvent proches des zones d'engraissement et développent leur activité. Parmi ceux-ci, 2 abattoirs sont spécialisés

porcins (dans l'Ain et l'Allier) et 6 sont spécialisés bovins (Allier, Loire et Haute-Savoie)

- De nombreux établissements de petite taille de moins de 3 000 tonnes (24 abattoirs) qui jouent la carte de la proximité. Ils sont souvent multi-espèces et situés en zone de montagne où l'on produit plutôt des animaux maigres.

- Des établissements de taille moyenne, multi-espèces, mais n'ayant pas franchi le cap de la dimension industrielle (7 abattoirs).



Une activité d'abattage majoritairement localisée dans 3 départements

Les départements du nord de la région concentrent les deux tiers des abattages. Toutes espèces confondues, le département de l'Allier contribue pour 35 % grâce à la forte activité d'abattage porcine. Le département de la

Loire abat 26 % des tonnages, très majoritairement des bovins. Enfin le département de l'Ain représente 14 % des abattages avec également une forte activité porcine.

Des dynamiques variables selon les espèces :

Le secteur bovin est très dynamique sous l'impulsion de groupe coopératifs (SICAREV) ou de sociétés privées (SOCOPA).

Une situation contrastée dans le secteur porcin, l'activité d'abattage se développe dans l'Allier avec un outil récent et moderne alors qu'elle recule dans l'Ain.

L'abattage est très faible pour les ovins dont la majorité des animaux produits sont abattus hors région (Castres, Gramat et Sisteron).

Les petits abattoirs locaux permettent de satisfaire les besoins des filières courtes de vente directe, des signes de qualité et des abattages familiaux. Ils sont un support indispensable à la boucherie traditionnelle encore présente.

Évolution des abattages (en tonnes équivalent carcasse)



Source : Enquête abattoirs

Une situation sanitaire globalement bonne :

Tous les abattoirs ont un classement sanitaire en classe I ou II mais quelques petits abattoirs locaux nécessitent des travaux importants de rénovation.



Contrôle sanitaire par les services de l'État

Rappels sur le classement sanitaire

Jusqu'à fin 2015, l'état sanitaire des abattoirs, c'est à dire la vérification des équipements et de l'aménagement des structures ainsi que leur fonctionnement, est apprécié par une note de I à IV.

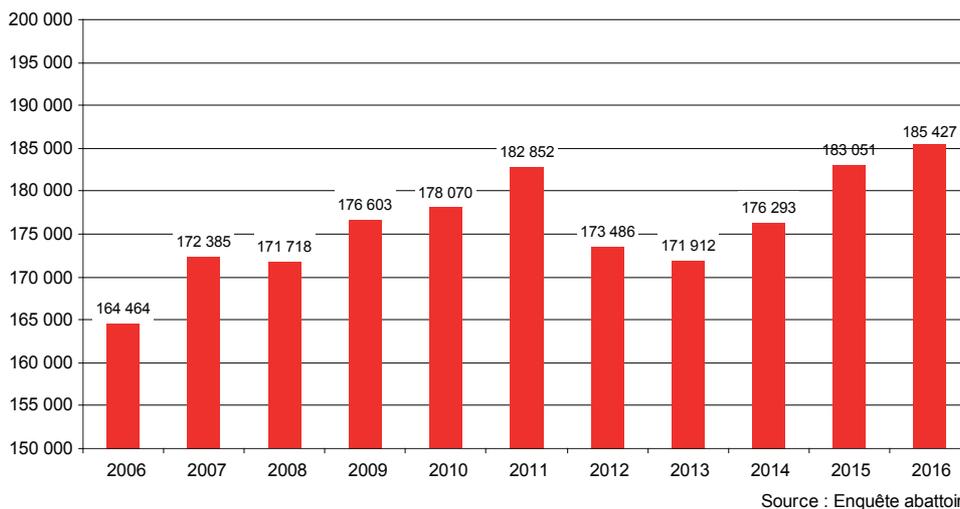
- Note I** : établissement respectant la réglementation
- Note II** : établissement convenable présentant quelques points de non conformité
- Note III** : établissement présentant des défauts importants sur les équipements ou le fonctionnement
- Note IV** : établissement présentant des défauts graves qui peuvent entraîner la suspension de l'agrément.



Bovins

Les abattages de bovins sont repartis à la hausse depuis 2013 à la faveur d'investissements dans les établissements d'abattage. En 2016, 586 500 têtes ont été abattues dans les abattoirs de la région.

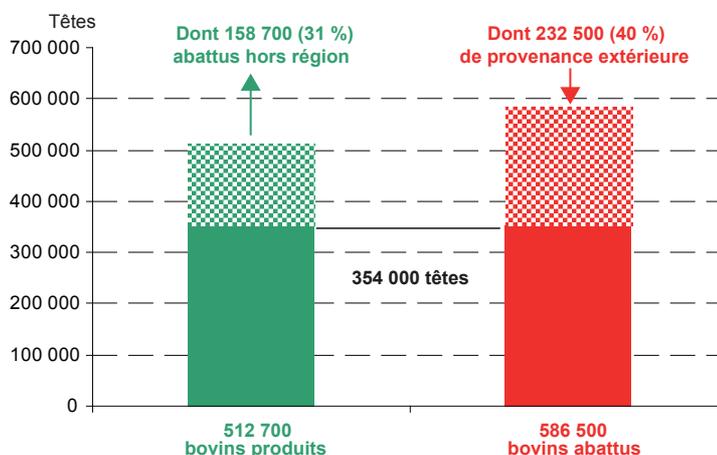
Évolution des abattages de BOVINS en Auvergne-Rhône Alpes (en tonnes équivalent carcasse)



Avec les abattoirs de Roanne, Feurs et La Talaudière, le département de la Loire concentre 45 % de l'activité régionale. Le département de l'Allier vient ensuite (20 %) avec les abattoirs de Montluçon et Villefranche d'Allier. Le département de l'Ain connaît une forte progression des abattages (+ 40 % depuis 2005) avec 50 000 têtes abattues

dans les abattoirs de Bourg en Bresse et Haut Valromey. Les abattoirs de la région Auvergne-Rhône-Alpes abattent plus d'animaux qu'il ne s'en produit dans les élevages. Environ 40 % des animaux abattus sont issus d'élevages extérieurs à la région, principalement Bourgogne et Limousin.

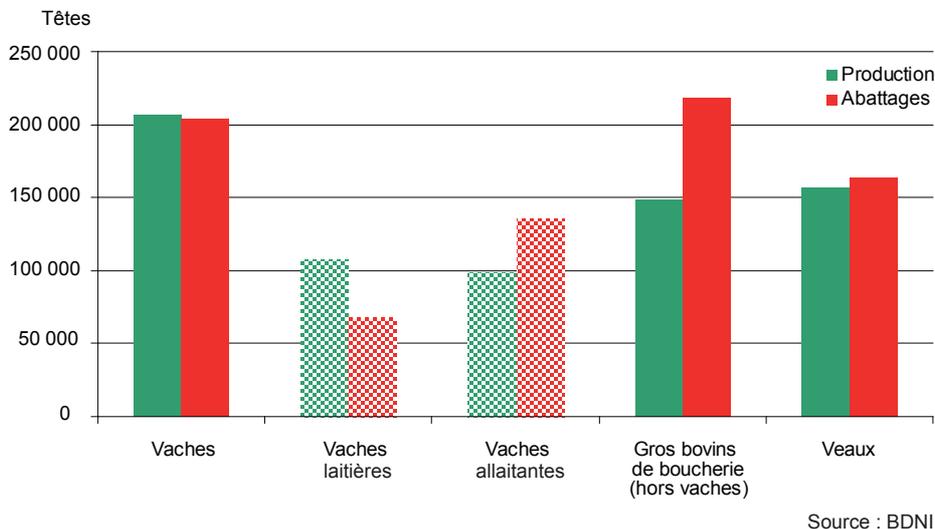
Une activité d'abattage qui dépasse la production régionale



Les abattages de vaches de réforme sont au niveau de la production régionale mais avec une disparité selon les races. La proximité du bassin allaitant charolais explique la forte activité d'abattage de bovins de races à viande dans les établissements régionaux. Au contraire, une

bonne part des vaches laitières de la région sont abattues et transformées dans l'ouest de la France dans des outils dédiés. Alors que le troupeau vaches allaitantes régional représente 14 % des effectifs français, les abattoirs régionaux abattent 20 % du cheptel national.

Le troupeau allaitant majoritairement abattu dans la région

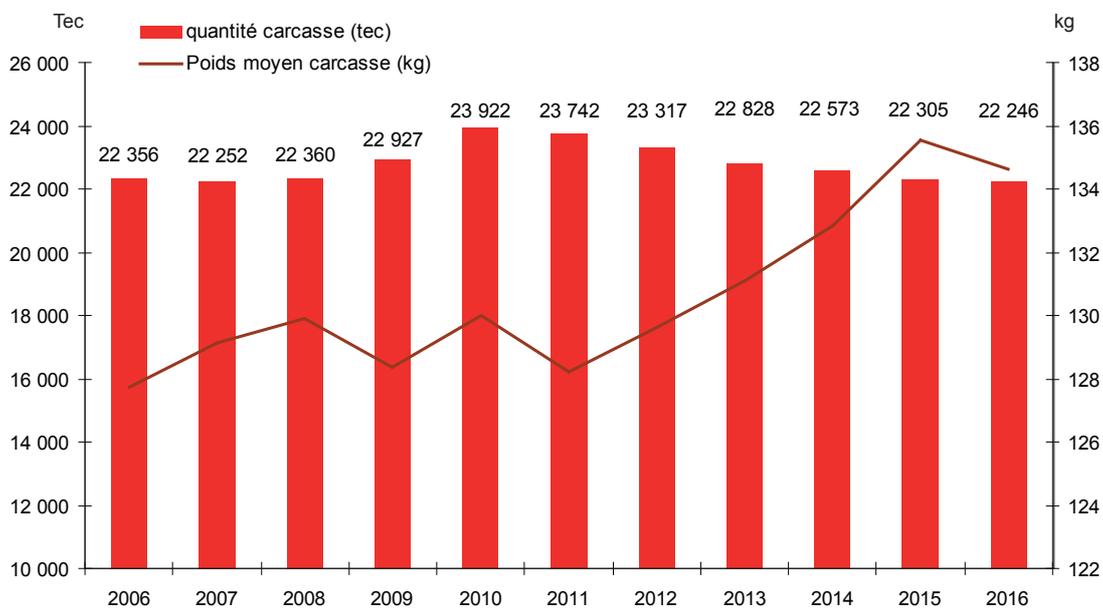


Les 10 principaux abatteurs régionaux de bovins de boucherie			Nombre de bovins (en milliers)
Nom de la structure	CP	Commune	
LA STEPHANOISE D ABATTAGE	42350	LA TALAUDIÈRE	+ 150
SOCOPA VIANDES	03430	VILLEFRANCHE D ALLIER	50 à 100
SICAREV (SIEGE SOCIAL)	42300	ROANNE	50 à 100
ABATTOIR DE MONTLUCON	03100	MONTLUCON	30 à 40
FOREZIENNE D ABATTAGE	42110	FEURS	30 à 40
CAB ABATTOIR MUNICIPAL	01000	BOURG EN BRESSE	33 427
SOCOPA	74130	BONNEVILLE	30 à 40
S.A.CANTAVIA	15000	AURILLAC	10 à 20
ETS CIBEVIAL	69960	CORBAS	10 à 20
ETABLISSEMENTS GESLER	01260	HAUT VALROMEY	10 à 20
470 964 bovins, soit 80 % des abattages			

Les veaux de boucherie de la région sont majoritairement abattus dans la Loire (52 %). Depuis 2005, l'activité d'abattage des veaux est en baisse de 10 000 têtes

environ, toutefois l'augmentation du poids moyen de carcasse (+ 8 kg) permet un maintien des quantités abattues à plus de 22 000 tonnes

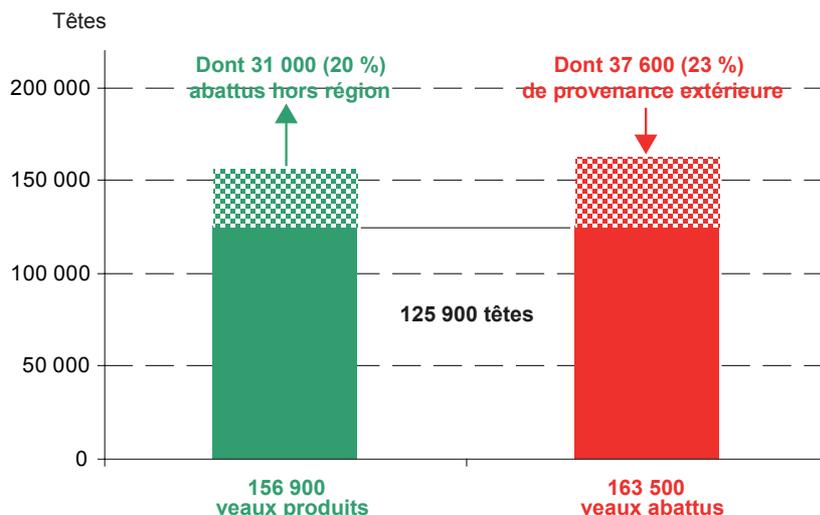
Évolution des abattages "VEAUX DE BOUCHERIE" en Auvergne-Rhône Alpes (en tonnes équivalent carcasse)



Source : Enquête abattoirs

A l'échelle régionale, 80 % des veaux élevés sont abattus localement, privilégiant ainsi le transport sur de courtes distances.

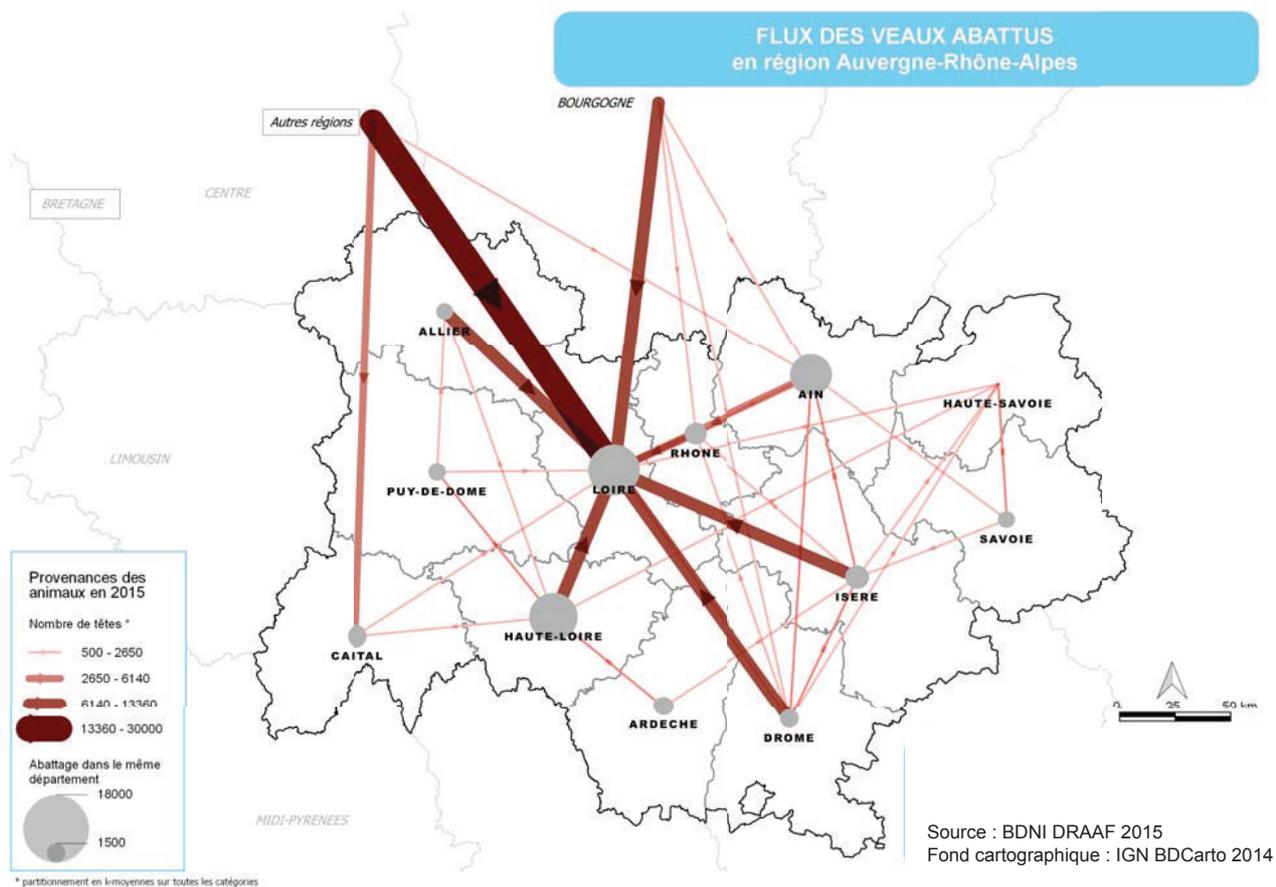
Légèrement plus de veaux abattus que produits en région



Source : BDNI

« La stéphanoise d'abattage », située à Saint-Etienne concentre près de la moitié des abattages. Son approvisionnement est local mais aussi extérieur (Bourgogne, autres régions)

Les 10 principaux abatteurs régionaux de veaux de boucherie			Nombre de bovins (en milliers)
Nom de la structure	CP	Commune	
LA STEPHANOISE D ABATTAGE	42350	LA TALAUDIÈRE	+ 70
CAB ABATTOIR MUNICIPAL	01000	BOURG EN BRESSE	6 à 10
SOCOPA	74130	BONNEVILLE	6 à 10
ABATTOIR COMMUNAUTAIRE	43000	POLIGNAC	6 à 10
ETS CIBEVIAL	69960	CORBAS	5 à 6
S.A.CANTAVIA	15000	AURILLAC	5 à 6
S.A. CARBEC	26100	ROMANS SUR ISERE	4 à 5
SAEM ABATTOIR PAYS CHARLIEU	42190	CHARLIEU	4 à 5
ETABLISSEMENTS GESLER	01260	HAUT VALROMEY	3 à 4
ABATTOIR RHONE OUEST	69490	ST ROMAIN DE POPEY	3 à 4
128 869 veaux, soit 79 % des abattages			





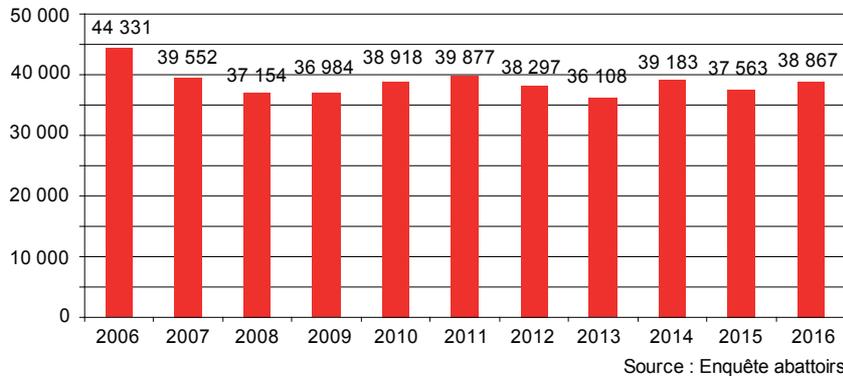
Les bovins de plus de 8 mois



Les génisses de boucherie

Les abattages de génisses sont en baisse continue en têtes (- 25 000 en 10 ans) mais l'augmentation du poids moyen de carcasse (+ 25 kilos en dix ans) permet de stabiliser les tonnages abattus.

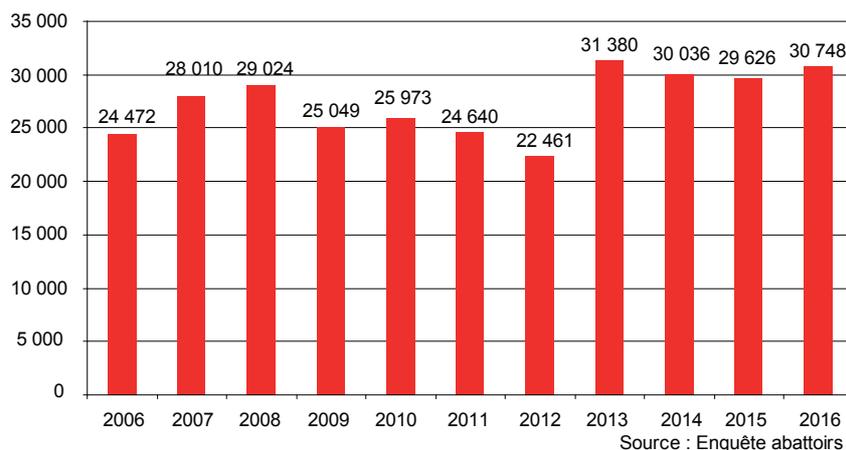
Évolution des abattages « génisses de boucherie » (en tonnes équivalent carcasse)



Les taurillons

Après un sursaut en 2013, les abattages de taurillons baissent en nombre de têtes mais restent stables en tonnage. Le poids moyen des carcasses augmente de près de 20 kg en 10 ans (409 kg).

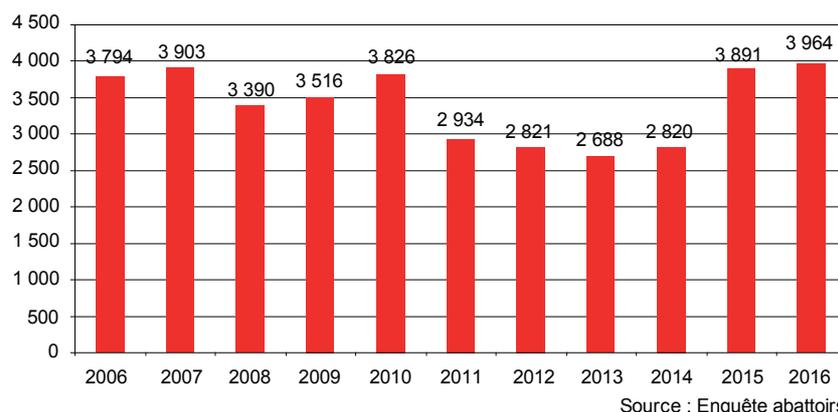
Évolution des abattages « taurillons » (en tonnes équivalent carcasse)



Les bœufs

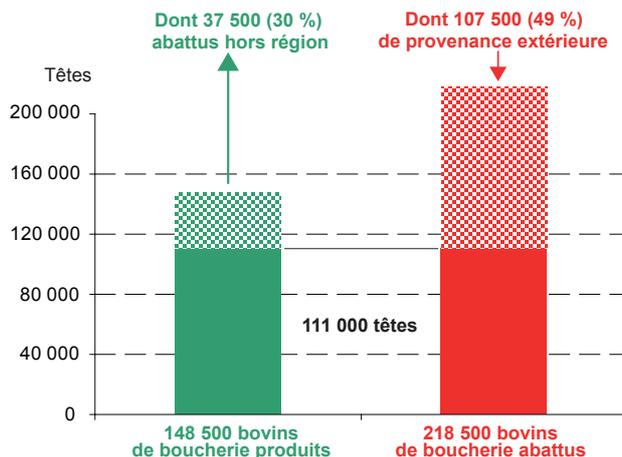
Après une longue période d'érosion, les abattages de bœufs repartent à la hausse en 2015. Moins de 10 000 animaux sont abattus, principalement dans les départements de la Loire et de l'Allier qui concentrent 80 % des abattages.

Évolution des abattages « bœufs » (en tonnes équivalent carcasse)



Globalement, les disponibilités de bovins de plus de 8 mois (hors vaches) ne permettent pas de satisfaire les besoins des abatteurs. Ainsi, près de la moitié des bovins de boucherie proviennent d'autres régions plus spécialisées dans l'engraissement.

Une part importante de bovins issue des régions voisines

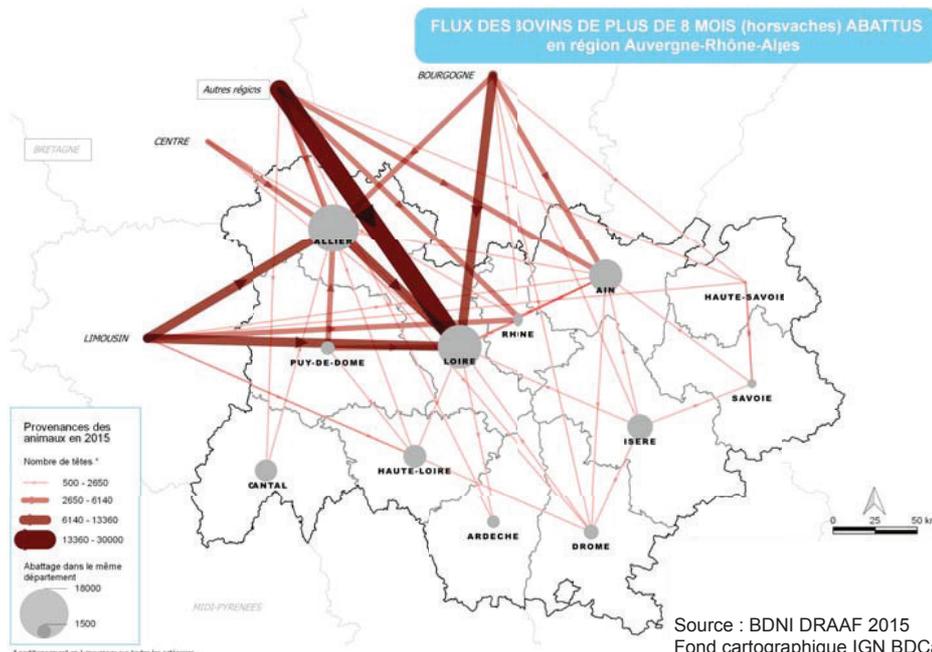


Source : BDNI

Le groupe Sicarev concentre près de la moitié des abattages sur ses sites de Roanne et La Talaudière

Les 10 principaux abatteurs régionaux de bovins de boucherie			Nombre de bovins (en milliers)
Nom de la structure	CP	Commune	
LA STEPHANOISE D ABATTAGE	42350	LA TALAUDIÈRE	+ 30
SICAREV (SIEGE SOCIAL)	42300	ROANNE	+ 30
SOCOPA VIANDES	03430	VILLEFRANCHE D ALLIER	20 à 30
FOREZIENNE D ABATTAGE	42110	FEURS	10 à 20
ABATTOIR DE MONTLUCON	03100	MONTLUCON	10 à 20
CAB ABATTOIR MUNICIPAL	01000	BOURG EN BRESSE	10 à 20
ETS CIBEVIAL 69960 CORBAS	69960	CORBAS	10 à 20
SOCOPA 74130 BONNEVILLE	74130	BONNEVILLE	5 à 10
EUROPAGRO	26000	VALENCE	5 à 10
S.A. CARBEC	26100	ROMANS SUR ISERE	5 à 10
172 471 bovins, soit 79 % des abattages			

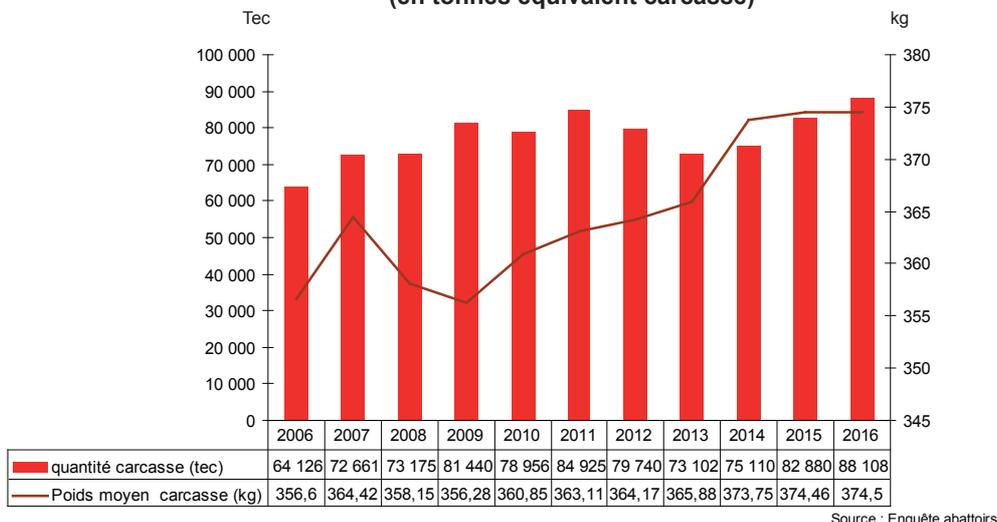
La provenance des bovins est diverse, avec une prédominance du Limousin et de la Bourgogne (races à viande Charolaise et Limousine).



Les abattages de vaches de réforme sont en hausse en 2015 et 2016 suite au fort renouvellement du troupeau laitier conjugué à une décapitalisation du fait de la crise

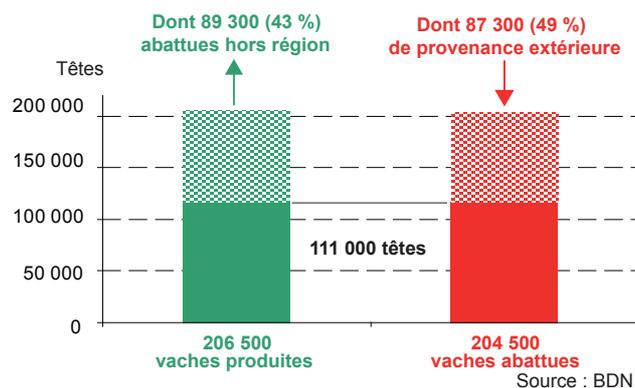
laitière. Sur une période de 10 ans, la tendance est plutôt haussière. Le poids moyen des carcasses s'alourdit de 20 kg en 10 ans.

**Évolution des abattages « vaches de réforme »
(en tonnes équivalent carcasse)**

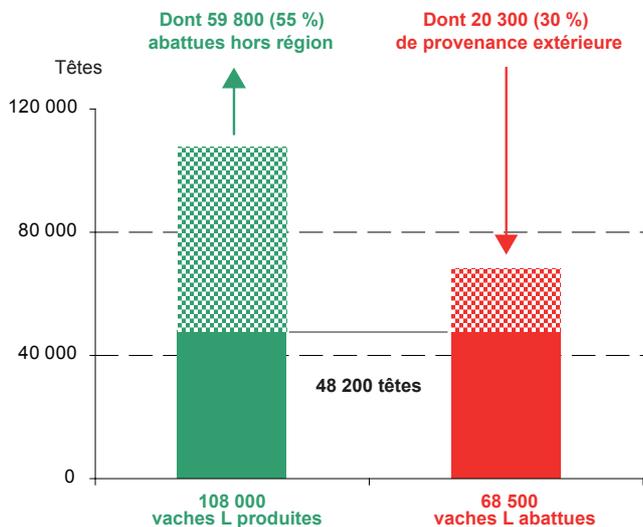


Globalement, le nombre de vaches élevées de la région est identique au nombre de vaches abattues.

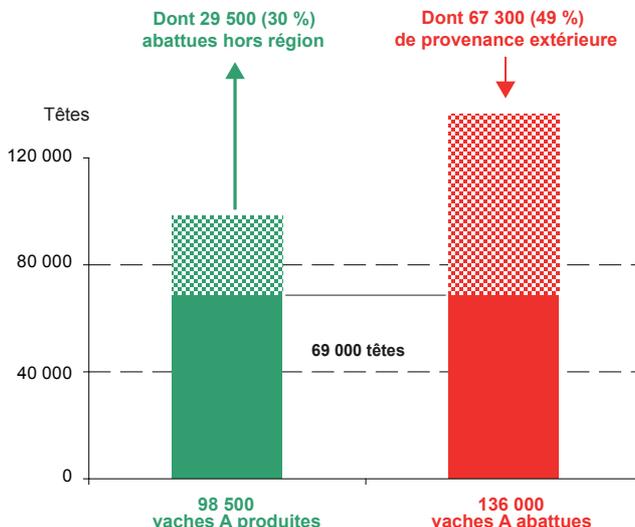
Les vaches de réforme



Les vaches de race laitière

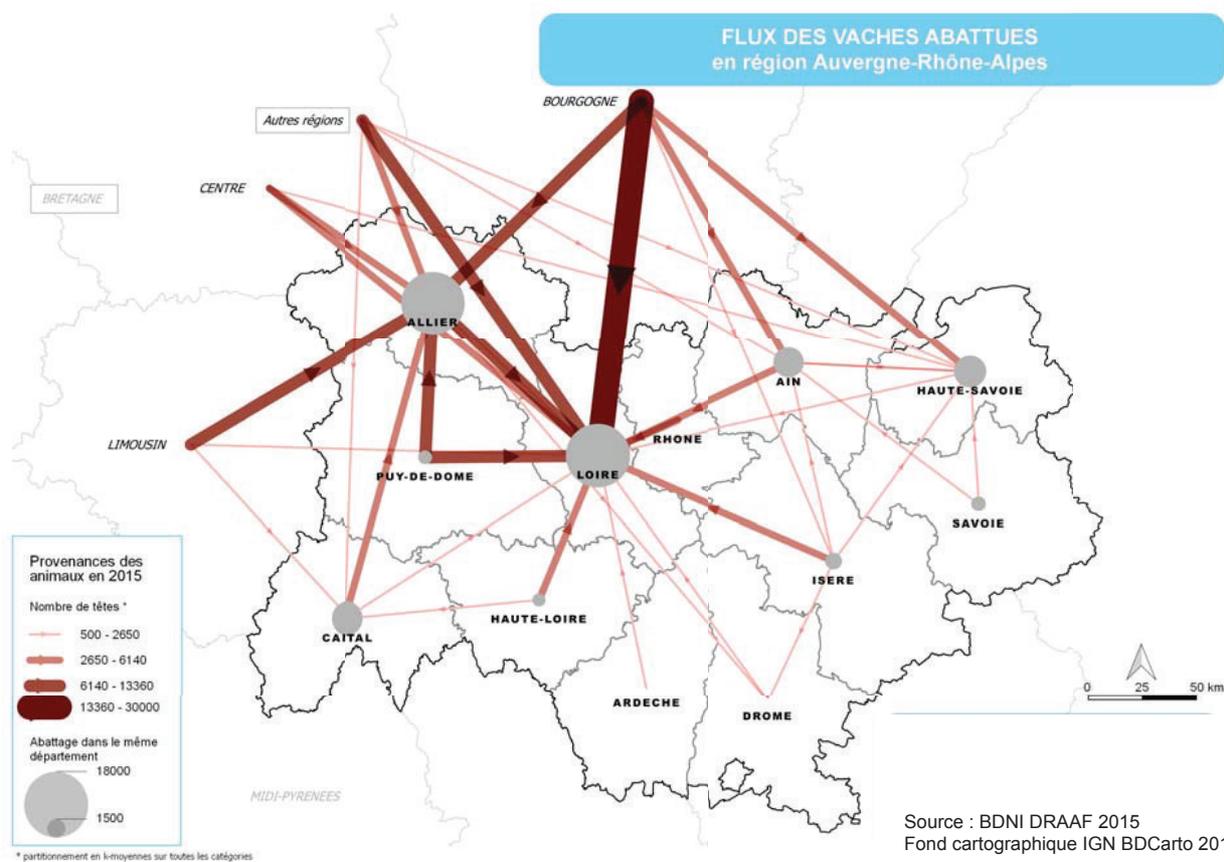


Les vaches de race à viande



Mais une forte disparité existe entre le troupeau laitier et allaitant. Alors que la majeure partie des réformes laitières est

abattue hors région, près de la moitié des vaches allaitantes abattues en région est de provenance extérieure.



Les 10 principaux abatteurs régionaux de vaches			Nombre de bovins (en milliers)
Nom de la structure	CP	Commune	
LA STEPHANOISE D ABATTAGE	42350	LA TALAUDIÈRE	+ 35
SOCOPA VIANDES	03430	VILLEFRANCHE D ALLIER	+ 35
SICAREV (SIEGE SOCIAL)	42300	ROANNE	30 à 35
ABATTOIR DE MONTLUCON	03100	MONTLUCON	15 à 25
FOREZIENNE D ABATTAGE	42110	FEURS	15 à 25
SOCOPA	74130	BONNEVILLE	15 à 25
S.A.CANTAVIA	15000	AURILLAC	8 à 10
CAB ABATTOIR MUNICIPAL	01000	BOURG EN BRESSE	8 à 10
ETABLISSEMENTS GESLER	01260	HAUT VALROMEY	3 à 5
EUROPAGRO	26000	VALENCE	3 à 5
189 241 vaches soit 92 % des abattages			



Préparation de carcasse de bovin sur chaîne d'abattage

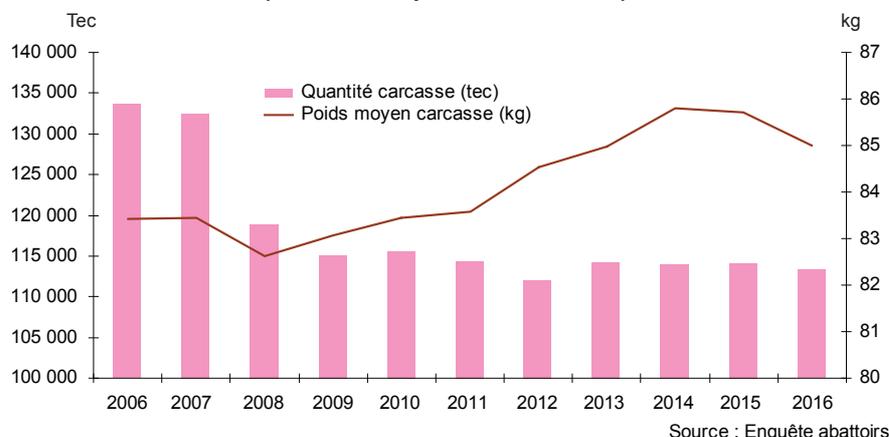


Porcins

L'essentiel des abattages de porcs charcutiers est effectué dans l'Allier, l'Ain et la Drôme. Les abattages se sont accentués dans l'Allier grâce à la participation du groupement de producteurs CIRHYO dans l'abattoir TRADIVAL

(+ 15 % en 10 ans). Par contre, ils ont fortement chuté dans l'Ain (- 40 % en 10 ans). Au total, environ 1 332 000 porcs charcutiers sont abattus dans la région en 2016.

Evolution des abattages « porcs charcutiers » (en tonnes équivalent carcasse)

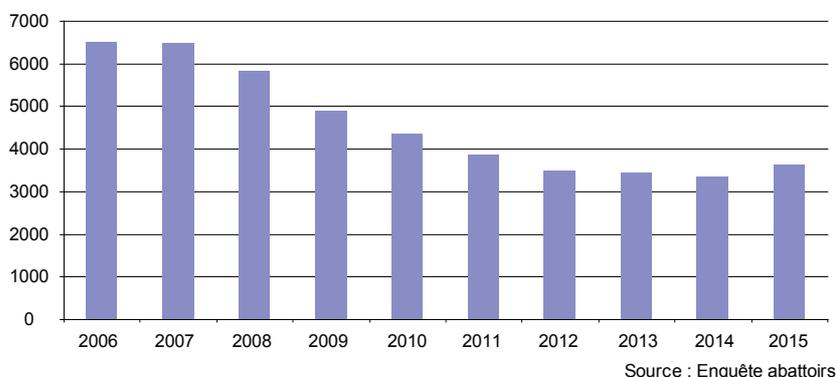


Ovins

Environ 200 000 agneaux sont abattus en 2016, principalement dans les départements du Rhône, de l'Allier et de l'Ardèche. L'activité d'abattage baisse fortement de

près de 50 % en 10 ans. Une grande partie des agneaux de la région sont expédiés vers les abattoirs de Gramat, Castres et Sisteron.

Evolution des abattages « agneaux » (en tonnes équivalent carcasse)



François Bonnet
Jean-Baptiste Guittard

Méthodologie

Les abattoirs d'animaux de boucherie en 2016. Ce dossier regroupe les principaux résultats annuels relatifs aux abattoirs d'animaux de boucherie et aux tonnages des abattages contrôlés pour les gros bovins, les veaux, les porcins, les ovins. Les résultats annuels sont établis à partir des informations collectées mensuellement dans le cadre de l'enquête administrative mensuelle sur les abattages d'animaux de boucherie (SSP). Ces informations mensuelles sont recueillies directement auprès des abattoirs d'animaux de boucherie (hors volailles et lapins) par le bureau des statistiques des industries agricoles et alimentaires (BSIAA).



Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt
Service régional de l'information statistique, économique et territoriale
16B rue Aimé Rudel - BP45 - 63370 Lempdes
Tél : 04 73 42 16 02 - Fax : 04 73 42 16 76
Courriel : sriset.draaf-auvergne-rhone-alpes@agriculture-gouv.fr
www.draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr
www.agreste.agriculture.gouv.fr

Directeur de publication : Gilles Pelurson
Rédacteur en chef : Seán Healy
Composition : SRISSET Auvergne-Rhône-Alpes
Crédit photo : ©Pascal Xicluna/Min.Aagri.Fr
Tarif : 3,50€
Dépôt légal : juin 2017
ISSN : 2494-050X (En ligne)