

Mangez local ! Tuez lointain ?

VINCENT SCHOENMAKERS

Cinquante ans de production standardisée (répondre aux besoins quantitatifs), 20 ans d'approvisionnement mondialisé (le consommateur veut ses haricots verts et avocats toute l'année) et scandales retentissants, laissent maintenant place au « Mangez local » ! Cela ne représente qu'une infinitésimale fraction du besoin mais les adeptes y trouvent leur compte.

Les associations puis les élus se mobilisent en promouvant les AMAP¹, les cultures urbaines, et l'élevage local ; ce dernier nécessitant le plus d'investissement, en particulier pour abattre les animaux.

Le cas bordelais

Les agriculteurs ouvrent des magasins de proximité pour élargir la clientèle et des applications internet permettent de s'approvisionner à domicile. Un hiatus demeure cependant : l'absence locale d'abattoirs et d'industries de transformation des produits carnés ou laitiers. Aucune production lactée significative faute d'entreprise. Le micro-artisanat prévaut. On fait avec !

En revanche, où sont les abattoirs (fermés depuis 2011) et les tueries (volailles) ? Comment les éleveurs gèrent-ils ce manque ?

Les abattoirs de Paludate, « l'OIN m'a tuer ? »

La réponse est plus complexe : inaugurés en 1938, les abattoirs gérés en régie par la CUB devaient faire face à de nouveaux investissements (malgré leur reconstruction partielle suite à un incendie en 1997) et à une baisse d'activité significative faute de tissu local de

transformation. Dans cette précarité, leur terrain faisait saliver les urbanistes tandis que le florissant Marché d'Intérêt National voisin fut considéré comme plus difficilement « liquidable ». Décision fut donc prise de stopper les pertes et de valoriser le foncier pour laisser place au programme culturel phare de Bordeaux Euratlantique et autres aménités. Le site accueille en 2019 la MECA (Pôle Régional de la Culture et de l'Economie Créative) et la magnifique halle aux bestiaux, art déco, est depuis peu transformée en pôle de bacchanales métropolitaines, La BOCA : un ensemble de restauration organisé autour d'une « cour gourmande » de 14 stands culinaires, bars et restaurants adjacents, permettant de faire perdurer l'esprit historique du second « ventre » historique de Bordeaux après les Capucins.

Et pendant ce temps...

Las, les éleveurs locaux durent se replier vers Bazas et Bergerac. Trois cents kms aller/retour depuis le Médoc ou Nord-Gironde stressent inutilement le bétail dont le temps de parcours vers l'abattoir a ainsi été multiplié par deux. Quant à l'exploitant, cela rallonge considérablement le temps mobilisé hors de son exploitation et provoque une perte de rentabilité (personnel dédié, par exemple).

En conséquence, un Groupement des éleveurs girondins (30 agriculteurs) a mené un projet privé qui sera inauguré à Bègles au premier semestre 2019. Une lutte de 8 ans contre vents et marée provoquée par une opinion publique paradoxale : abasourdie par les récurrents scandales d'abattoirs mais demandant « des animaux locaux bien traités ».

Des sècheries de morues aux abattoirs ultraconnectés

Le site de Hourcade, rue Radio Londres (cela ne s'invente pas, en termes de résistance à l'adversité !), accueillera le nouvel équipement privé métropolitain d'un budget de plus 4 millions d'euros. Les élus ont soutenu le projet : une municipalité écologiste qui conçoit que l'on doit se donner les moyens de tuer à proximité des lieux de productions et de consommation, la Région et la Métropole apportant leur écot au titre du soutien à la filière. La majeure partie de l'investissement reste supportée par le Groupement.

Cent cinquante éleveurs (bovins et ovins) fréquenteront l'équipement pour traiter 650² tonnes d'animaux abattus par an (1/10^e de Bergerac), 15 agneaux ou 5 bovins par heure soit beaucoup moins que les installations industrielles. Temps de trajet des éleveurs d'une heure maximum, enregistrements vidéo en continu, partenariat avec une association militant pour un abattage digne, et... une mezzanine pour recevoir le public témoin (sic). Chacun, ou presque, devrait être satisfait : local, tracé, sous contrôle et relativement « artisanal ».

Peut mieux faire ?

Le problème reste entier pour les éleveurs de volailles. Les normes sanitaires imposées pour les « tueries » rendent l'investissement hors de portée des petits producteurs locaux. Il faut se rendre vers Marmande, et pour encore longtemps, faute de projet porté. La demande locale n'est pas suffisante.

Un espoir ? la nouvelle loi EGALIM (États généraux de l'alimentation) d'octobre 2018 autorise à titre expérimental (4 ans) des dispositifs d'abattoirs mobiles se déplaçant à la demande, sur les exploitations. Un service existant en Suède depuis 2014. —

1 | Association pour le maintien d'une agriculture paysanne.

2 | Possibilité de doubler à terme.