

Le futur abattoir d'Antrenas mise sur les filières de qualité



Construit sur la commune d'Antrenas, à proximité de Marvejols, l'abattoir est la première entreprise à s'installer sur une zone artisanale dédiée à la filière agroalimentaire.

« **A** travers ce projet, le Conseil général conforte et accompagne de façon significative la filière viande de Lozère et les opérateurs économiques qui la composent : 1 200 élevages

spécialisés, les commerçants en bestiaux, les organisations de producteurs, les artisans bouchers ainsi que la grande distribution », précise Jean-Paul Pourquier, Président du Conseil général.

Après plus de 18 mois de travaux, la construction de l'abattoir départemental d'Antrenas s'achèvera en février 2012. Une opération qui s'élève à 6,5 M€, et le coût du futur atelier de découpe qui sera construit dans le prolongement est estimé à 2 M€. Aucun opérateur privé n'aurait eu la capacité de porter cet investissement, le Conseil général en a donc pris l'initiative en créant une Société d'Économie Mixte composée de trois actionnaires publics ainsi que de 15 actionnaires privés.

CIRCUITS COURTS ET QUALITÉ

Les produits de qualité, les marchés de niche et les circuits de proximité permettront à la filière lozérienne de se distinguer de ses concurrents. Cet abattoir s'appuiera sur les circuits courts, s'intégrera dans le paysage, valorisera les énergies



Aucun opérateur privé n'ayant la capacité de porter cet investissement, le Conseil général a pris l'initiative de créer une Société d'Économie Mixte composée de : trois actionnaires publics que sont le Conseil général de la Lozère, le Conseil régional du Languedoc-Roussillon et la Communauté de Communes du Gévaudan, ainsi que de quinze actionnaires privés représentatifs des différents maillons et partenaires de la filière. Présidée par Jean-Paul Pourquier, c'est elle qui porte le projet et qui assurera la gestion et le fonctionnement de l'abattoir.



Un bâtiment HQE (Haute Qualité Environnementale)

LA RÉCUPÉRATION ET LE STOCKAGE DES EAUX PLUVIALES PERMETTRONT DE COUVRIR UNE PARTIE DES BESOINS EN EAU. UNE CHAUDIÈRE BOIS ASSURERA PLUS DE 80 % de la production de chaleur et d'eau chaude sanitaire. Enfin, dans un souci d'intégration paysagère, la majeure partie du bâtiment sera bardée de bois. L'inauguration est prévue pour le mois de janvier prochain.

EN CHIFFRES

45 000 agneaux,
10 000 gros bovins
et **4 000** porcs sont
abattus chaque année à Marvejols.

70 % des animaux sont
issus d'élevages du département.

Plus de **40 %** des produits
traités sont couverts par un signe
officiel de qualité.

renouvelables et sera un levier fort pour le développement de la valeur ajoutée à l'échelon local.

« Je suis persuadé que ce sont les produits de qualité, les marchés de niche et de proximité qui permettront à la Lozère de se distinguer de ses concurrents. Cet abattoir s'appuie sur les circuits courts. D'une surface de plus de 2 800 m², il permettra de traiter entre 5 500 et 6 000 tonnes-équivalent-carcasse chaque année, déclare Jean-Paul Pourquier. Nous attendons une augmentation sensible de l'activité avec l'ouverture du nouveau site. L'économie induite par l'actuel abattoir de Marvejols dépasse 23 M€ / an et n'a cessé de progresser depuis les dix dernières années. Le cap des 25 millions d'euros devrait être atteint dès la première année. »

La récupération et le stockage des eaux pluviales permettront de couvrir une partie des besoins en eau. Une chaudière bois assurera plus de 80 % de la production de chaleur et d'eau chaude sanitaire. Dans un souci d'intégration paysagère, la majeure partie du bâtiment sera bardée de bois.

Dimensionné pour traiter entre 5 500 et 6 000 tonnes-équivalent-carcasse par an, le nouvel abattoir s'étendra sur une surface de plus de 2 800 m². Avec un effectif de 22 salariés, l'activité d'abattage se déroulera 5 jours par semaine, toute l'année. À terme, plus de cinquante salariés évolueront sur le site. Implantés à moins de 2 km de l'A 75, au-delà de leur positionnement stratégique en matière de desserte, ces deux bâtiments seront une vitrine pour nos produits d'élevage. ■