



PROJET DE DEVELOPPEMENT DE L'ABATTOIR PUBLIC D'AMBERT LIVRADOIS FOREZ (2025-2030)



Abattoir d'Ambert Livradois Forez- Avenue de la Dore - 63600 Ambert
Mail : abattoir.ambert@gmail.com - Tél. : 04 73 95 10 01
<https://www.abattoir-ambert.fr/>

Table des matières

01 – L’Abattoir d’Ambert : un abattoir local, certifié biologique et ancré dans son territoire de montagne	3
La structure	3
Les enjeux	3
02 – L’étude de marché	4
Evolution de la filière viande et des abattoirs	4
Le marché de l’abattoir	5
Production et abattage :	5
Distribution et commercialisation :	6
03 - La stratégie 2025-2030	7
Feuille de route 2025 -2030 :	8
Objectif 2026 : Être le moteur du circuit court local viande en mettant à disposition des éleveurs un service de proximité multi-espèces de qualité sur un site aux normes.	9
🎯 Cible : mi-2026 : 300 tonnes abattues dont 25% découpées (bovin, veau, ovin/caprin), à effectif constant (5.8 ETP).	9
Objectif 2028 : Apporter de la valeur ajoutée par la multiplication et la qualité des services. 10	
🎯 Cible 2027 : 400 tonnes abattues, dont 35% découpées auxquelles 30% seront transformés (bovin et veau) (6.3 ETP).	10
L’abattage rituel en ovins temporaire	10
Le développement des services de découpe et de transformation (préparation des viandes hachées ...)	10
🎯 Cible 2028 : équilibre financier de l’abattoir avec 600 tonnes abattues, dont 50% découpées auxquelles 30% seront transformées (7 ETP).	11
Travaux de réduction des consommations d’énergies (rénovation équipements froid) et d’eau	11
Vision 2030 : Être un outil clé du développement de l’élevage et de l’alimentation locale	13
04 – Prévisionnel financier	14

01 – L'Abattoir d'Ambert : un abattoir local, certifié biologique et ancré dans son territoire de montagne

La structure

L'abattoir d'Ambert, créé en 1963, est le seul abattoir public du département du Puy-de-Dôme. C'est un abattoir dit « de proximité », de petite taille, multi-espèces, agréé pour l'abattage des bovins, ovins, porcins, caprins et complété d'un atelier de découpe.

Il emploie actuellement sept salariés et compte plus de deux cents usagers, essentiellement des bouchers et des éleveurs. Il dispose d'une certification « agriculture biologique », pour son activité d'abattage et de découpe. Outil de proximité et véritable service public, cet abattoir intercommunal est essentiel pour l'élevage et le développement d'une alimentation locale.

Propriété de la commune d'Ambert, il a d'abord été exploité dans le cadre d'une régie communale jusqu'en 1980 puis en gestion déléguée jusqu'en 2019, avant d'être repris en régie directe par la commune suite à la liquidation de l'exploitant, jusqu'au transfert de la compétence en 2022 à la communauté de communes d'Ambert Livradois Forez.

Les enjeux

L'abattoir public d'Ambert répond à de nombreux enjeux économiques, sociaux, environnementaux, et donc de développement durable, tels que l'alimentation de proximité, les circuits courts, le bien-être animal, le maintien des emplois ...

En raison de difficultés d'exploitation liées à des périodes de fermeture de chaînes (partielle et totale) et à une instabilité dans la structuration de l'équipe de direction, l'établissement a connu une baisse significative du volume d'abattage traité, et a fait l'objet d'un suivi particulier des services de l'Etat, notamment dans les domaines vétérinaires, sanitaires, d'hygiène, de protection animale et de protection de l'environnement.

En termes d'activité, l'abattoir prenait en charge, entre 950 et 1000 tonnes équivalent carcasses/an jusqu'en 2020, 637 tonnes en 2021, moins de 100 tonnes en 2022.

Face à ce constat, l'intercommunalité a entrepris :

- 1. Une réflexion stratégique sur le modèle économique de l'abattoir**, afin d'assurer dès 2025 la reprise courante de l'activité, la stabilisation opérationnelle, humaine et financière de l'outil et restaurer la confiance des usagers.

L'abattoir est un maillon indispensable à la valorisation des produits locaux en circuit court. De façon plus large, ces objectifs sont intégrés dans le Programme Alimentaire Territorial du Grand Clermont et du Parc Naturel Régional du Livradois-Forez dans lequel la collectivité est partie prenante et dont l'abattoir d'Ambert s'inscrit pleinement. En parallèle, Ambert Livradois Forez mène un travail avec la restauration collective pour développer les approvisionnements locaux et de qualité (en lien avec les objectifs de la loi EGalim notamment). L'abattoir trouve aussi toute sa place dans ce projet, en tant qu'acteur de la filière, intermédiaire entre producteurs et acheteurs.

2. Un programme global et ambitieux de travaux de modernisation de l'abattoir pour offrir aux agents et aux usagers un outil adapté, raisonné et fonctionnel.

Une première phase de travaux de mise aux normes, d'un montant de 1,10 million d'€, est d'ores et déjà engagée dans le souci de se conformer au plus vite au corpus de règles sanitaires, d'hygiène et de protection animale. La ligne d'abattage des porcs a été entièrement rénovée en juin 2024, permettant la reprise d'activité fin 2024. A compter d'avril 2025, l'abattoir d'Ambert clôturera cette première phase de travaux pour être entièrement fonctionnel, avec la mise aux normes et la modernisation de la bouverie, du hall d'abattage des bovins et de l'atelier de découpe.

Les travaux de modernisation de l'abattoir intercommunal reprendront à compter de 2027 avec :

- Une seconde phase de travaux liés aux installations classées au titre de la protection de l'environnement (ICPE) pour un montant de 60 000 €,
- Une troisième phase de travaux dédiés à la réduction des consommations d'énergie (rénovation des équipements en froid) et de la ressource en eau pour un montant de 347 000€ ;

Aujourd'hui, la Communauté de Communes Ambert Livradois Forez reprend en main l'outil, l'équipe est confortée et soudée. La stratégie de développement choisie pour les prochaines années consiste à apporter de la valeur ajoutée à la structure par la multiplication et la qualité des services proposés aux usagers. L'objectif en volume sera un retour à des tonnages satisfaisants, qui permettront d'atteindre la durabilité économique de l'outil et son équilibre financier d'ici fin 2028.

02 – L'étude de marché

Evolution de la filière viande et des abattoirs

La décennie 2000 a été marquée en France par une forte réduction du nombre d'abattoirs publics pour l'ensemble des filières animales. Le nombre d'abattoirs de boucherie publics a diminué d'un tiers en 10 ans soit par fermeture, soit par vente au secteur privé. De 1980 à 2009, le tonnage sorti des abattoirs publics s'est effondré, passant de 62,5 % à 8,8 % du total. Ainsi, en 2020, la France ne comptait plus que 80 abattoirs publics d'animaux de boucherie, propriétés des collectivités locales, répartis sur huit régions dont celle d'Auvergne-Rhône-Alpes qui en héberge 18.

*– Les abattoirs publics représentent 80 abattoirs mais ne couvrent que 8,8 % du tonnage abattu ;
– Les abattoirs de groupes industriels sont au nombre de 70. Ils couvrent 75,41 % de l'activité d'abattage en viandes de boucherie ;
– La concentration de l'abattage se poursuit sur les plus gros établissements dans toutes les filières.*

En effet, il est démontré que les abattoirs industriels de groupe couvrent les $\frac{3}{4}$ des besoins de la filière viande mais que d'autres abattoirs sont nécessaires pour couvrir les besoins de services de proximité.

Des activités à forte valeur ajoutée comme les bouchers-abatteurs et les filières courtes sont fortement dépendantes de la proximité d'un outil d'abattage pour maintenir leur activité.

Les abattoirs de proximité sont à la fois indispensables et fragiles : indispensables car une majorité vient en appui à d'autres politiques de l'État comme l'aide aux PME et à l'artisanat, la valorisation des signes officiels de qualité et d'origine, les circuits courts et l'installation d'agriculteurs ; fragiles car dans un

grand nombre de cas leur chiffre d'affaires est insuffisant pour proposer des équipements modernes et une gestion performante.

Les industries des viandes ont des taux de rentabilité parmi les plus bas des industries agroalimentaires, elles restent fortement manufacturières du fait de la difficulté à automatiser le traitement des carcasses par nature non homogènes, les charges de personnel représentent près des 3/4 de la valeur ajoutée créée.

Il faut ajouter à cela la nécessité d'investissements lourds, afin de répondre à des normes sanitaires et environnementales exigeantes, la pesanteur de la grande distribution dans la négociation des prix, ... et de manière conjoncturelle : la baisse du pouvoir d'achat d'une partie des ménages, l'évolution des modes de consommation au détriment de l'achat de produits carnés, des difficultés de recrutement imputables à la spécificité des métiers de l'abattage.

Le marché de l'abattoir

Production et abattage :

Le territoire du PAT compte près de 25% des élevages allaitants du Puy-de-Dôme (1881 élevages allaitants sur le département). On compte une majorité de fermes spécialisées mais de nombreux éleveurs ont deux activités ou plus.

486 élevages allaitants se situent sur le territoire du PAT Grand-Clermont et PNR Livradois-Forez. Parmi eux :

- 316 sont des éleveurs de bovins viande (65%)
- 70 élevages bio ou en conversion en 2020 (14% en AB)
- 316 élevages en filière longue (dont 9% en AB)
- 170 élevages en filière courte (au moins une partie de la production) dont 24% en AB

Les abattoirs les plus utilisés par les éleveurs du territoire en filières courtes sont publics. Les abattoirs avec un atelier de découpe sur place ou à proximité sont les plus plébiscités par les producteurs. Les ateliers proposant également de la transformation sont recherchés.

En Auvergne-Rhône-Alpes, la situation des abattoirs de boucherie se caractérise par des situations très diversifiées en termes de taille d'établissement, une activité principalement localisée dans trois départements qui concentrent les deux tiers des abattages (Allier avec 35 %, Loire avec 26 % et Ain avec 14 %), et des dynamiques hétérogènes selon les espèces.

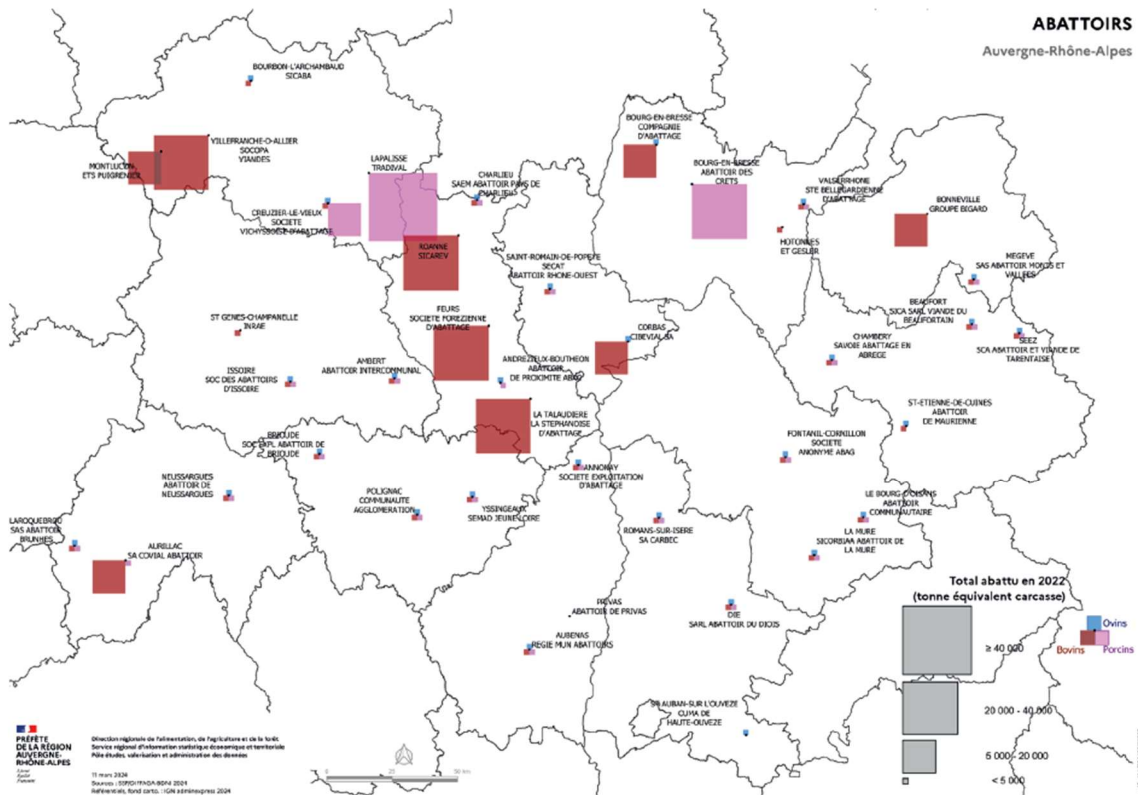
L'abattoir d'Ambert est confronté à une réelle concurrence, du fait de plusieurs abattoirs situés à moins de 90 km tels que ceux de d'Issoire (à 60 km), de Brioude (Haute-Loire à 62 km), de Pagnac (Haute-Loire à 67 km), de Creusiez-le-Vieux (Allier à 88 km), ou d'Yssingeaux (Haute-Loire à 73 km). Ces établissements, pour la plupart également multi-espèces, assurent des prestations de découpe similaires.

Pour autant, jusqu'en 2021, le nombre des usagers de l'abattoir d'Ambert est demeuré relativement stable. Mais en 2022, en conséquence de la période de fermeture, ses clients ont été contraints de faire abattre leurs animaux dans les abattoirs voisins. Dans le contexte présent de retour d'inflation, l'abattoir d'Ambert, pourrait regagner en compétitivité et attractivité en raison du renchérissement des coûts de transports, plus sensibles encore dans un territoire rural de moyenne montagne.

Les établissements d'abattage en 2022

6

4 Une activité d'abattage essentiellement concentrée dans 3 départements au nord de la région



Distribution et commercialisation :

La majorité des opérateurs filières longues vendent leur production à l'échelle nationale aux grandes surfaces, magasins bio, bouchers, restaurants collectifs.

A l'échelle du PAT, les bouchers s'approvisionnent en grande partie auprès d'opérateurs filières nationales. L'offre en viandes Label Rouge et Bio est encore faible en boucherie. Seule une partie des bouchers ont gardé le savoir-faire nécessaire à l'achat en ferme des animaux sur pied et au passage de leur bête par l'abattoir. Le transport des animaux à l'aller et des carcasses au retour de l'abattoir vers la boucherie est une charge et un handicap souvent soulignés.

La plupart des supermarchés locaux, de petite taille ou appartenant à des réseaux pour lesquels les achats peuvent passer hors centrale d'achat, peuvent s'approvisionner auprès d'abattoir de proximité.

Les producteurs en filière courte commercialisent majoritairement leur viande par la vente directe et privilégient la vente en caissette. Les producteurs vendent principalement dans les AMAPs, les marchés ou la vente à la ferme. Ils sont peu nombreux à travailler avec les grandes surfaces ou les magasins bio.

Le manque de synergies entre éleveurs, abatteurs et distributeurs, et la faiblesse apparente du dialogue entre abattoirs régionaux constitue des facteurs de nature à fragiliser le maillage des équipements d'abattage.

Les conséquences de cet état de fait sont globalement dommageables :

- La majorité des éleveurs commercialisent à des opérateurs en filières longues en perdant la main sur leur filière,
- Des problèmes de délai de temps de route important pour faire abattre et découper les carcasses localement,
- Une commercialisation en circuits courts difficile pour les éleveurs (temps passé pour la transformation et la commercialisation importants, manque d'appui à la communication). Les éleveurs en circuits courts ne sont pas structurés (planification, mutualisation des livraisons) pour fournir les intermédiaires locaux (restauration collective, magasins bio, GMS, etc...).
- Un prix de la viande locale et bio-locale jugée onéreuse par les consommateurs alors que les prix de vente sont perçus comme insuffisant par les éleveurs locaux.
- Des bouchers peu ancrés dans les filières courtes et les signes de qualité, s'approvisionnant principalement auprès des opérateurs économiques en filières longues.
- Une baisse de l'attractivité des métiers en abattoir qui engendre des difficultés d'embauche pour les ateliers de découpe.

L'abattoir d'Ambert doit aujourd'hui se saisir de ces enjeux, en capitalisant notamment sur :

- Un développement des éleveurs vers la commercialisation en circuits courts (35% sur le territoire) ;
- Les viandes vendues en circuits courts sont de qualité, notamment issues de l'agriculture biologique et répondent à la demande sociétale sur le respect de l'environnement et bien-être animal ;
- Un accroissement de la demande des citoyens, magasins bio pour des viandes issues de filières locales ;
- La loi EGalim en restauration collective : 50% de produits de qualité dont 20% en production biologique et depuis 2024 : au moins 60 % de produits durables et de qualité pour les viandes produits « viandes ».

03 - La stratégie 2025-2030

Dans un environnement aussi évolutif, la nécessité d'une vision claire apparaît indispensable au niveau local mais aussi départemental.

Il est important d'avoir conscience que le projet de développement retenu pour l'abattoir d'Ambert aura des implications directes sur le territoire :

- A qui l'abattoir rend service : les usagers locaux, des entreprises de l'industrie agro-alimentaire plus éloignées ?
- Que veut-on privilégier pour le territoire ? Quel type d'agriculture ?
- Quelles filières souhaite-t-on encourager ?

Le maintien du maillage actuel constitue à la fois une nécessité et une ambition. C'est une nécessité car l'abattoir est un équipement charnière indispensable en amont à la préservation des activités d'élevage développées et, en aval, aux unités de transformation, de commercialisation et de services dans le domaine de la viande.

Il s'agit d'un enjeu global concernant l'ensemble de la filière viande, susceptible de produire des répercussions non seulement économiques mais aussi de nature environnementale et d'aménagement du territoire. Le maintien d'activités d'élevages diversifiées et d'espaces enherbés, la préservation de certaines zones écologiquement fragiles sont à la fois tributaires de ces types d'équipements et constitutifs d'une chaîne de valeur considérable notamment en termes de transformation et de vente de viandes.

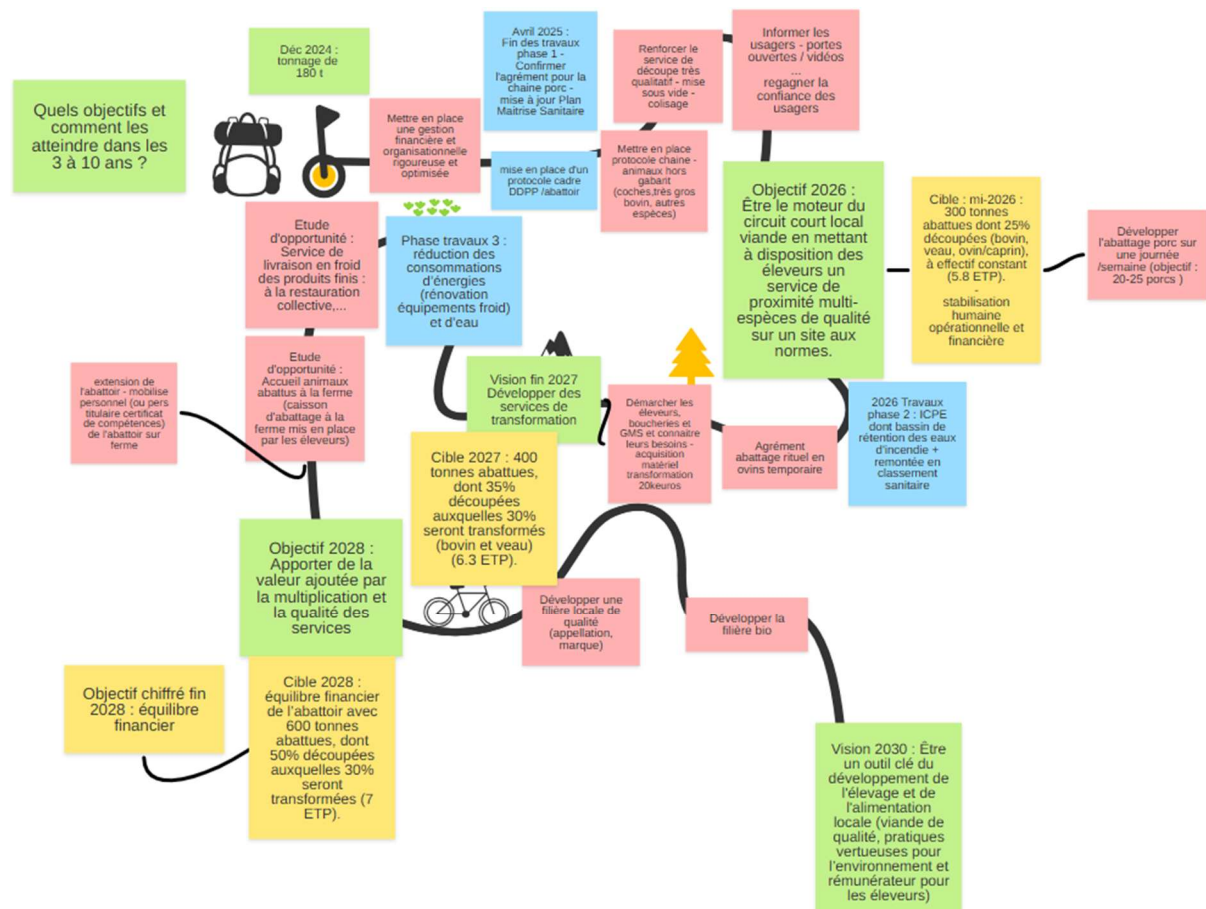
L'abattoir s'inscrit dans une stratégie (2025-2030) de services de proximité afin d'apporter de la valeur ajoutée par la multiplication et la qualité des services. L'objectif financier est d'atteindre dès 2028 une viabilité financière de l'outil avec un volume cible à 600 tonnes en étant :

- L'appui indispensable aux circuits courts et à la vente directe de viande par les agriculteurs. Pour ces éleveurs qui transportent leurs animaux à l'abattoir avec les moyens de la ferme, la proximité est une nécessité impérieuse.
- Un maillon de la traçabilité sur l'origine des viandes de qualité sous signes ou appellations diverses dont la viande « bio ». Les grands abattoirs industriels ont de grandes difficultés à gérer la diversité des obligations des cahiers des charges des signes de qualité.
- Un levier pour l'emploi local.
- Le support indispensable à la boucherie traditionnelle, apprécié des éleveurs car les prix d'achats des animaux en vif sont stables et rémunérateurs.
- Une réponse à des besoins d'abattage spécifiques et ponctuels (ex : demande du bassin Thiernois au moment de la fête de l'Aïd el Kebir).

Cette stratégie est en totale cohérence avec les objectifs du Plan Alimentaire Territorial du Grand Clermont-PNR Livradois Forez, à savoir : s'orienter vers le local, valoriser les produits, développer les circuits courts et respecter le bien-être animal.

De plus, un travail sur l'approvisionnement local de la restauration collective est en cours sur la communauté de communes d'Ambert Livradois Forez et sur l'agglomération Clermontoise, l'abattoir peut devenir un maillon de ces initiatives. Il serait intéressant de pouvoir développer de la mutualisation de services autour de l'abattoir et d'encourager la création de collectifs d'éleveurs.

Feuille de route 2025 -2030 :



Le plan d'actions stratégique 2025-2030 s'échelonne en trois étapes :

Objectif 2026 : Être le moteur du circuit court local viande en mettant à disposition des éleveurs un service de proximité multi-espèces de qualité sur un site aux normes.

🎯 Cible : mi-2026 : 300 tonnes abattues dont 25% découpées (bovin, veau, ovin/caprin), à effectif constant (5.8 ETP).

Dans le contexte actuel et avec l'historique de l'abattoir, **la priorité est de travailler à court terme sur une phase de "stabilisation humaine, opérationnelle et financière" (2024-2025) afin de redonner confiance aux services de l'Etat et aux usagers**, et offrir dès le printemps 2025 un service rendu de qualité qui permet de gagner également en volume (bouche à oreille, satisfaction des clients).

La finalisation des travaux de mise aux normes dès avril 2025, pour un montant de 1,10 million d'€ HT concernant : les quais de déchargement des animaux, la bouverie, les couloirs d'amenée, la chaîne porcs, la chaîne bovin, l'aire de lavage des camions ou bétailières, les vestiaires du personnel et de la DDPP, le stockage des déchets, la production d'eau chaude et la rénovation de la salle de découpe, permettront :

- de confirmer l'agrément DDPP pour la chaîne porc, et plus globalement l'actualisation du protocole cadre DDPP /abattoir,
- de mettre en place de nouveaux modes opératoires pour les animaux hors gabarit (coches, très gros bovins, autres espèces), afin d'envisager le retour d'apporteur de types grossistes assurant un certain volume abattage,
- de disposer d'un outil opérationnel améliorant les conditions de travail et la polyvalence,
- de renforcer un service découpe qualitatif (à hauteur de 25% du tonnage abattu), de mise sous vide et de personnalisation des colis.

A cette fin, la nouvelle direction est actuellement accompagnée par :

- les services de la Communauté de communes Ambert Livradois Forez dans la mise en place d'une gestion financière, sociale/organisationnelle rigoureuse et optimisée,
- le cabinet ADOFIA dans la mise en conformité réglementaire HACCP de l'abattoir, l'actualisation du dossier d'agrément pour l'abattoir et l'atelier de découpe et la rédaction du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS),
- l'APAVE dans la rédaction du "Porter à connaissance" dans le cadre de la mise à jour réglementaire relative au classement ICPE du site,
- le conseil d'exploitation (tous les 3 mois) dans le suivi et la prise de décisions,
- le comité des usagers (cellule regroupant les usagers volontaires) dans la réflexion sur l'avenir de l'outil)

Une **stratégie commerciale offensive** sera mise en place dès 2025 en vue de regagner la confiance des usagers, et augmenter le niveau de service fourni par rapport aux attentes du client. Elle passera par :

- L'amélioration et la fluidité de la prestation de services (abattage/découpe),
- Une politique tarifaire incluant des offres packagées,
- L'intégration d'éleveurs dans la chaîne d'abattage pour compléter la main d'œuvre pour développer le système de recommandations,
- La mise en place d'une stratégie de communication digitale (vidéos, témoignages...),
- L'organisation d'événements (portes ouvertes, réunions d'informations destinées aux éleveurs (ex : Agrilocal63 ...),

- Le développement de partenariats et synergies avec le Pôle viande d'Issoire à l'échelle départementale (actions de communication autour de la filière viande locale).

Courant 2026, la seconde phase de travaux relative à la mise en conformité environnementale (ICPE) sera réalisée pour un montant HT de 60 000€.

Cette phase prévoit la mise en place d'un système d'extraction d'air permettant une ventilation optimale des locaux ainsi que la création d'un bassin de rétention des eaux d'incendie.

Objectif 2028 : Apporter de la valeur ajoutée par la multiplication et la qualité des services

- 🎯 Cible 2027 : 400 tonnes abattues, dont 35% découpées auxquelles 30% seront transformés (bovin et veau) (6.3 ETP).

L'abattoir multi-espèces d'Ambert, plus ouvert aux clientèles diverses se doit de proposer à l'aval et à l'amont de son activité d'abattage une plus grande gamme de prestations.

Sa consolidation et son développement restent tributaires d'une offre de services élargie qui le distinguera des autres abattoirs. Il conviendra donc que l'abattoir cherche à étendre et à améliorer son offre de services dans le domaine du bio, dans les services de découpe et de transformation, et dans les services de logistique.

En répondant plus aisément à la demande d'un grand nombre d'opérateurs locaux comme les éleveurs en circuits courts, les bouchers-charcutiers détaillants, certaines GMS (pour leur rayon vente à la coupe), la Restauration Hors Domicile (RHD) des collectivités locales, il pourra tirer parti de son avantage compétitif.

Le comité des usagers s'est régulièrement exprimé sur les attentes des éleveurs à voir se multiplier les services de l'abattoir. **Le développement des activités portera dès 2027 sur :**

L'abattage rituel en ovins temporaire

L'obtention de cet agrément aura pour objectif de donner à la question de l'abattage rituel, présentant des niveaux de consommation à la hausse, des réponses satisfaisantes à l'échelle du département, en termes de transport des animaux et de processus d'abattage (en termes de bien-être animal et d'hygiène sanitaire).

Sur cette question l'abattoir d'Ambert pourra tenter de travailler en concertation avec les parties prenantes sur une pratique uniforme d'abattage (précédé de l'étourdissement). Une attention toute particulière devra être portée sur l'information de l'ensemble des parties prenantes et en particulier des consommateurs sur la méthode d'abattage de la viande. Une telle volonté de transparence ne pourrait produire que des effets positifs auprès notamment des consommateurs et distinguer l'abattoir d'Ambert par la qualité accrue de ses pratiques.

Le développement des services de découpe et de transformation (préparation des viandes hachées...)

L'abattoir en partenariat avec ses usagers travaillera au développement de partenariats stratégiques via l'établissement de contrats tripartites (GMS/RHD-abattoir-éleveurs), contrat d'engagements fermes d'utilisation de la part des parties prenantes afin de promouvoir la connaissance du volume abattage à l'avance, et qualifier la demande auprès des éleveurs. L'évolution vers une SEM pourra être étudiée.

La demande des éleveurs en circuits courts concerne souvent de nouvelles prestations de découpe ainsi que des prestations de transformation par la préparation des viandes hachées. Il importe véritablement que cette demande soit mieux prise en compte.

L'acquisition de matériel de transformation pour un montant de 20k€ est prévu en 2026 afin d'équiper un local déjà dédié. L'objectif sera de transformer 30% du tonnage découpé, en visant dès 2028 : 50% du tonnage découpé.

🎯 **Cible 2028 : équilibre financier de l'abattoir avec 600 tonnes abattues, dont 50% découpées auxquelles 30% seront transformées (7 ETP).**

Au-delà l'augmentation du tonnage abattu, découpé puis transformé, l'équilibre financier de l'abattoir, visé dès 2028, repose également sur le contrôle de ses dépenses énergétiques :

Travaux de réduction des consommations d'énergies (rénovation équipements froid) et d'eau

D'un montant de 290 000€ HT, ces travaux prévus en 2028 et 2029 ont vocation à contribuer à la maîtrise des coûts en énergie et en eau dans le cadre d'une démarche d'économie circulaire.

Les groupes froids individuels actuels sont anciens et énergivores et les fluides utilisés ont des GWP (Potentiel de Réchauffement Planétaire) élevés qui seront en partie interdits à partir de 2030. Les travaux prévoient la centralisation de ces équipements et la récupération de chaleur associée (pour le préchauffage de l'eau chaude sanitaire).

L'énergie et l'eau représentent un poste de dépenses important pour l'abattoir, il est nécessaire de poursuivre ce type d'investissements, lesquels induisent généralement des économies significatives (pouvant aller d'un quart à plus d'un tiers des dépenses concernées) et peuvent être l'occasion de réfléchir à des modifications dans l'organisation de la production. De la même manière, dans un souci accru d'économie circulaire et avec le recours à l'expertise de l'ADEME et de l'Agence de l'Eau, des solutions partenariales pourraient être envisagées avec des collectivités ou des acteurs privés pour envisager des solutions innovantes d'alimentation et d'épuration des eaux ou de recyclage/valorisation des déchets.

Le développement d'une unité mobile d'abattage (UMA) et le développement de service de livraison en froid ou de location de remorque réfrigérée

Bien qu'elles ne soient pas intégrées aux projections financières de l'abattoir, deux nouvelles prestations semblent être intéressantes à étudier dans le cadre du développement des services de l'abattoir :

- **L'accueil de caissons d'abattage mobile** est une des pistes à étudier dans un projet d'avenir (même s'il concernera de petits volumes).

Les travaux actuellement réalisés au sein de l'abattoir permettront leur accueil. Cette solution comporte un certain nombre d'avantages, dont celui notamment de répondre aux particularismes de certaines exploitations (éloignement relatif, faibles quantités d'animaux à abattre...). Elle permet d'éviter le transport d'animaux vivants, source de stress, en prenant en charge la mise à mort à la ferme et concourt donc à un meilleur respect de la bien-être animale.

La loi EGalim de 2018 a permis d'expérimenter ces outils mobiles. Il s'agit d'une remorque-caisson au sein de laquelle il est possible de réaliser les opérations d'étourdissement jusqu'à l'étape de la saignée, la carcasse-peau est ensuite transportée vers un abattoir qui réalise la suite des opérations. Ils ne

concurrent pas l'abattoir fixe, mais en constituent le prolongement. Le caisson est réglementairement lié à son abattoir de rattachement, il est inscrit dans son dossier d'agrément.

Un surcoût de 60 à 80 cts/kg carcasse est en moyenne à envisager. Ceci s'explique notamment par le fait que l'abattage à la ferme est un prolongement d'activité de l'abattoir mobilisant ainsi son personnel. Certains abattoirs constatent que ce surcoût limite aujourd'hui le recours à cette solution. Aujourd'hui ce type d'abattage résulte du choix et des convictions de l'éleveur et répond aussi à une certaine demande sociétale.

Il sera indispensable d'analyser préalablement la viabilité économique de ce type de dispositif, pouvant être trouvé éventuellement par la formation d'éleveurs tacherons à la ferme (titulaire d'un certificat de compétences) afin de ne pas désorganiser l'abattoir, limiter la mobilisation de ses ressources humaines, et limiter les coûts d'abattage.

- **Le développement de service de livraison en froid ou de location de remorques réfrigérées** constitue non seulement une opportunité mais aussi un réel besoin pour les éleveurs locaux.

La question de la logistique est une préoccupation constante pour l'ensemble des acteurs de la filière viande. Elle revêt une importance particulière pour les éleveurs qui, individuellement, adressent aux abattoirs de faibles nombres d'animaux voire des animaux à l'unité.

Les collectivités publiques, par leurs services de restauration (écoles primaires, collèges et lycées, maisons de retraite, restaurants administratifs, cuisines centrales communales ou intercommunales, ...) et le secteur privé (restaurants d'entreprise, ...) peuvent jouer un rôle significatif au profit de la filière viande. Ils peuvent ainsi favoriser et encourager l'approvisionnement de leur restauration hors foyer en pièces de viandes d'origine loco-régionale et, de la sorte, contribuer à l'activité de l'abattoir.

Actuellement, dans la suite de son travail sur les approvisionnements locaux et de qualité dans la restauration collective, Ambert Livradois Forez est investi dans un projet de plateforme décentralisée en partenariat avec la SCIC Auvergne Bio Distribution.

Le projet prévoit la création d'un local réfrigéré basé à Ambert qui permettra de développer les approvisionnements en produits bio et/ou locaux en facilitant la question des transports. Cette plateforme pourra constituer une continuité de service à l'abattoir permettant une mise en relation avec les établissements de la restauration collective du territoire.

Synthèse des objectifs 2025-2028

Objectif 2026 : Être le moteur du circuit court local viande en mettant à disposition des éleveurs un service de proximité multi-espèces de qualité sur un site aux normes.

- Cible : mi-2026 : 300 tonnes abattues dont 25% découpées (bovin, veau, ovin/caprin), à effectif constant (5.8 ETP).
- ⇒ Travailler à court terme sur une phase de "stabilisation humaine, opérationnelle et financière" (2024-2025) afin de redonner confiance aux services de l'Etat et aux usagers ;
- ⇒ Finaliser les travaux de mise aux normes dès avril 2025, pour un montant de 1,10 million d'€ HT ;
- ⇒ Mettre en place une stratégie commerciale offensive dès 2025 en vue de regagner la confiance des usagers, et augmenter le niveau de service fourni par rapport aux attentes du client.
- ⇒ Engager en 2026 la seconde phase de travaux relative à la mise en conformité environnementale (ICPE) pour un montant HT de 60 000€.

Objectif 2028 : Apporter de la valeur ajoutée par la multiplication et la qualité des services

- Cible 2027 : 400 tonnes abattues, dont 35% découpées auxquelles 30% seront transformés (bovin et veau) (6.3 ETP).
- ⇒ Proposer à l'aval et à l'amont de l'activité d'abattage une plus grande gamme de prestations.
 - Abattage rituel en ovins temporaire
 - Services de découpe et de transformation (préparation des viandes hachées ...)
- Cible 2028 : équilibre financier de l'abattoir avec 600 tonnes abattues, dont 50% découpées auxquelles 30% seront transformées (7 ETP).
- ⇒ Engager les travaux de réduction des consommations d'énergies (rénovation équipements froid et d'eau
- ⇒ Développer des unités mobiles d'abattage (UMA) et le développement de service de livraison en froid ou de location de remorque réfrigérée

Vision 2030 : Être un outil clé du développement de l'élevage et de l'alimentation locale

A l'aide d'un outil modernisé, aux normes, fournisseur de multiples prestations de service de qualité, l'abattoir se doit d'être un outil clé de développement de l'élevage et de l'alimentation locale au sein de la filière viande régionale, en valorisant des viandes de qualité, des pratiques vertueuses pour l'environnement et rémunératrices pour les éleveurs.

Il semble important d'intensifier le dialogue et la structuration entre éleveurs au sein de la filière viande. Les éleveurs doivent chercher à rejoindre des Organisations de Producteurs (OP), lesquelles peuvent les accompagner dans leurs démarches et, surtout, favoriser le regroupement de l'offre d'animaux vis-à-vis des circuits de commercialisation. La création de telles structures, doit être encouragée et accompagnée. Une telle orientation pourrait notamment contribuer à rééquilibrer les termes de la négociation commerciale entre éleveurs et distributeurs.

Par son caractère public, l'abattoir d'Ambert Livradois Forez et en lien étroit avec la collectivité et sa politique agricole notamment qui permet de faciliter et créer un contexte favorable au développement de son activité.

Dans ce même ordre d'idées, la recherche de partenariats et la passation de contrats bipartites, ou mieux encore tripartites, entre les différentes parties prenantes des filières viande est à promouvoir.

Il serait probablement utile d'envisager au niveau régional la mise en place d'une instance des abattoirs, qui réunirait les responsables des abattoirs régionaux avec, selon les problématiques abordées, des élus locaux (pour tenir compte des préoccupations de maillage territorial) ou encore des représentants des éleveurs ou des consommateurs afin d'élaborer des stratégies communes et offensives

Déployer des formations permettant un meilleur recrutement au sein des abattoirs, valoriser l'alimentation locale de qualité, encourager les démarches collectives et structurantes en amont et en aval des abattoirs sont autant de sujets de réflexion pour aller dans le sens d'une structuration de la filière plus aboutie.

04 – Prévisionnel financier

EXPLOITATION

	2025	%	2026	%	2027	%	2028
PRODUITS D'EXPLOITATION	687 521	16,0%	797 345	-0,1%	796 250	32,5%	1 055 150
<i>Production vendue de services</i>	200 000	75,0%	350 000	65,7%	580 000	67,2%	970 000
Abattage	130 000	130,8%	300 000	33,3%	400 000	47,5%	590 000
Découpe	70 000	-28,6%	50 000	120,0%	110 000	109,1%	230 000
Transformation		n.c.	0	n.c.	70 000	114,3%	150 000
<i>Vente de marchandises</i>	12 000	108,3%	25 000	0,0%	25 000	0,0%	25 000
<i>Ports et frais accessoires</i>	4 000	0,0%	4 000	0,0%	4 000	0,0%	4 000
CHIFFRE D'AFFAIRES	216 000	75,5%	379 000	60,7%	609 000	64,0%	999 000
Subvention d'exploitation - ACI	56 150	0,0%	56 150	0,0%	56 150	0,0%	56 150
Subvention d'exploitation - complément	399 670	-9,4%	362 195	-63,8%	131 100	-100,0%	0
Autres produits	15 701	-100,0%	0	n.c.	0	n.c.	0
CHARGES D'EXPLOITATION	626 000	16,6%	730 200	5,6%	771 250	13,4%	874 950
Achats de matières premières et autres approvisionnements	29 200	33,6%	39 000	38,5%	54 000	64,8%	89 000
Autres achats et charges externes	173 300	8,8%	188 600	3,7%	195 650	10,0%	215 250
Impôts, taxes et versements assimilés	0	n.c.	0	n.c.	0	n.c.	0
Charges salariales	330 000	12,0%	369 600	5,1%	388 600	12,6%	437 700
Dotations aux amortissements nettes	90 500	43,6%	130 000	0,0%	130 000	0,0%	130 000
Autres charges	3 000	0,0%	3 000	0,0%	3 000	0,0%	3 000
RESULTAT D'EXPLOITATION	61 521	9,1%	67 145	-62,8%	25 000	620,8%	180 200
Produits financiers	0	n.c.	0	n.c.	0	n.c.	0
Charges financières	28 000	-7,1%	26 000	-3,8%	25 000	-8,0%	23 000
RESULTAT FINANCIER	-28 000	-7,1%	-26 000	-3,8%	-25 000	-8,0%	-23 000
RESULTAT COURANT	33 521	22,7%	41 145	-100,0%	0	n.c.	157 200
Produits exceptionnels	7 680	-94,8%	400	25,0%	500	0,0%	500
Charges exceptionnelles	51 500	-99,0%	500	0,0%	500	0,0%	500
RESULTAT FINANCIER	-43 820	-99,8%	-100	-100,0%	0	n.c.	0
RESULTAT DE L'EXERCICE	-10 299		41 045		0		157 200
Résultat reporté	10 299		0		0		0
RESULTAT CONSOLIDE	0		41 045		0		157 200
Virement à la section d'investissement	0		-41 045		0		-157 200
RESULTAT NET	0	n.c.	0	n.c.	0	n.c.	0
AUTOFINANCEMENT BRUT	90 500		171 045		130 000		287 200
-Remboursement annuel de la dette	-79 080		-72 430		-73 430		-72 930
AUTOFINANCEMENT NET	11 420		98 615		56 570		214 270

INVESTISSEMENT

	2025	%	2026	%	2027	%	2028
PROGRAMMES D'INVESTISSEMENT	86 000		130 000		50 000		281 000
<i>Opérations structurantes</i>	36 000		80 000		0		231 000
Travaux de modernisation	30 000		0		0		0
Travaux énergétiques	0		0		0		231 000
Mises aux normes ICPE	6 000		60 000		0		0
Equipements cellule transformation	0		20 000		0		0
<i>Programmes récurrents</i>	50 000		50 000		50 000		50 000
FINANCEMENT DES INVESTISSEMENTS	117 385		130 000		56 570		220 840
Résultat antérieur net (hors RàR)	105 965		31 385		0		6 570
Autofinancement net	11 420		98 615		56 570		214 270
Subventions reçues	0		0		0		0
Emprunt	0		0		0		0