

**LE MONDE** Par Mathilde Gérard

Publié le 27 février 2020 à 00h40 - Mis à jour le 28 février 2020 à 10h46



## Aux portes du Queyras, des éleveurs ont redonné vie à l'abattoir de Guillestre

Par [Mathilde Gérard](#)

Publié le 27 février 2020 à 00h40 - Mis à jour le 28 février 2020 à 10h46

Quand elle s'est rendue à la première réunion d'information sur une possible reprise de l'abattoir intercommunal, en 2016, Véronique Dubourg a d'abord douté. Eleveuse de chèvres laitières à Puy-Sanières (Hautes-Alpes), la sexagénaire à la frêle silhouette et au doux regard s'est interrogée sur sa présence dans cette assemblée de grands gaillards : travailler dans un abattoir, elle, la fromagère qui a régalié pendant trente ans les marchés de la région de ses tommes et briquettes de chèvre ? « *Je n'avais ni le bon âge, ni le bon sexe, ni le bon gabarit* », s'étonne encore aujourd'hui l'agricultrice de 64 ans.

Pourtant, trois ans plus tard, celle qui a gardé un petit troupeau d'agneaux se retrouve, tous les mardis, à pousser des carcasses dont le poids dépasse 100 kg, à retirer les peaux des cochons et des ovins tout juste abattus et à manipuler de lourdes machines. « *S'il y avait eu une trentaine de baraqués prêts à faire le travail, je me serais effacée. Mais il fallait des bras* », raconte-t-elle.



Portraits des éleveurs-tâcherons à l'abattoir de Guillestre, le 28 janvier. De gauche à droite : François Humbert, Jean-Marie Maurel et Véronique Dubourg.

Avec une dizaine d'autres paysans, Véronique Dubourg est désormais « éleveuse-tâcheronne » à l'abattoir de Guillestre, bourg du Briançonnais, niché à mi-chemin entre les parcs du Queyras et des Ecrins. L'établissement, repris en main par une coopérative, a rouvert ses portes fin 2016, quatre mois seulement après sa fermeture.

Y consacrant une journée par semaine, les éleveurs dessinent ici un nouveau modèle d'abattage, sans cadence imposée, en limitant la souffrance des animaux – les leurs, en grande partie. Indemnisés à la bête abattue (7 euros pour un cochon ou agneau, 18 euros pour un veau, 31 euros pour une vache, répartis entre le nombre de personnes sur la chaîne), les « tâcherons » ont trouvé dans cette activité nouvelle un moyen de maîtriser l'ensemble de la chaîne de production, en s'affranchissant des intermédiaires, jusqu'à pouvoir assurer la vente directe de leur viande.

### « Cela permet de développer un pôle agricole local »

La structure précédente – qui employait trois ouvriers, une secrétaire et un directeur – avait été contrainte de fermer en raison de frais trop lourds. Pour être rentable, il aurait fallu qu'elle tourne à 600 tonnes de viande par an, un volume inatteignable dans la région où l'on pratique un élevage pastoral de petits animaux.

« Quand l'abattoir a fermé le 12 août, c'était la pleine saison pour les éleveurs, raconte Bénédicte Peyrot, présidente de la société coopérative qui gère désormais l'établissement. Pour certains éleveurs, il fallait compter une demi-journée de transport pour rejoindre l'abattoir le plus proche situé à Gap. » Des trajets à rallonge pour des exploitants agricoles n'ayant parfois besoin de faire tuer que deux agneaux de lait à la fois, soit 16 kg de viande, et synonymes de stress pour les bêtes trimbalées sur des routes de montagne.



Bénédicte Peyrot, présidente de la société coopérative qui gère désormais l'abattoir de Guillestre.

Rouvrir l'abattoir de Guillestre, c'était maintenir l'activité d'élevage dans ce secteur des Hautes-Alpes. « *C'est important que les paysans puissent abattre localement, insiste le maire de la commune, Bernard Leterrier, vétérinaire retraité. Il faut qu'il y ait le moins de transport possible pour les animaux, et cela permet de développer un pôle agricole local.* » C'était aussi un pied de nez à un mouvement continu en France de fermeture des abattoirs, dont le nombre est passé de 1 200 en 1970 à 263 en 2016 (hors ceux de volailles), dont un tiers d'établissements publics.

**Le nombre d'abattoirs est passé de 1 200 en 1970 à 263 en 2016 (hors ceux de volailles)**

Les éleveurs de Guillestre ont bénéficié du soutien des communes propriétaires des murs de l'abattoir, de la préfecture et des services vétérinaires du département, qui leur ont accordé l'indispensable agrément. Aucune structure classique de salariat n'étant viable, ils se sont inspirés d'une initiative à Die, dans la Drôme, où des paysans ont repris, dans les années 2000, l'abattoir intercommunal. Pendant quatre mois, les Hauts-Alpins se sont formés auprès des pionniers drômois et ont passé toutes les certifications en protection animale.

## « Fière d'accompagner mes bêtes jusqu'au bout »



Arrivée des animaux à l'abattoir de Guillestre, bourg du Briançonnais, le 28 janvier.



Arrivée des ovins à l'abattoir. Les animaux ne sont pas mélangés.

En France, plusieurs groupes d'éleveurs revendiquent un « abattage paysan » et portent des projets divers – reprise d'outils existants par une coopérative, caissons d'abattage mobile ou camions se déplaçant de ferme en ferme. Tous ont les mêmes objectifs : des abattoirs de proximité, au service des éleveurs, permettant de maîtriser ce maillon final de la production.

Une disposition de la loi agriculture et alimentation (Egalim) permet, depuis avril 2019, l'expérimentation des dispositifs mobiles, mais les initiatives en sont encore à l'état de projet, en raison des lourdeurs administratives.

Début décembre 2019, à l'invitation de la Confédération paysanne, différents collectifs se sont retrouvés lors d'un séminaire pour échanger et tenter de définir leurs spécificités. Pour Olivier Bel, porte-parole du syndicat dans la région Provence-Alpes-Côte d'Azur (PACA), il y a à la fois une cause pragmatique à ces projets – la disparition des abattoirs locaux –, et une cause morale – se réapproprier la mort des bêtes.

**« On ne tue pas impunément les animaux, ce n'est pas banal. Il faut des conditions dignes »**

Abattre les animaux qu'on a élevés, cela n'a rien d'évident. Si chaque éleveur sait que les bêtes dont il prend soin auront pour destinée l'abattoir, se confronter directement à la mort de l'animal peut être difficile.

« *On ne tue pas impunément les animaux, ce n'est pas banal. Il faut des conditions dignes* », insiste la sociologue Jocelyne Porcher, cofondatrice du collectif Quand l'abattoir vient à la ferme. « *Avant, j'amenaient mes bêtes à l'abattoir et mon travail s'arrêtait là*, raconte Amélie Griveau, éleveuse de brebis et d'agneaux de lait à Vallouise (Hautes-Alpes). *C'était un endroit qui me terrorisait. Mais la peur, c'est culturel, parce qu'il y a une désappropriation de l'outil.* » Aujourd'hui, M<sup>me</sup> Griveau est « *fière d'accompagner [s]es bêtes jusqu'au bout* ».



Le grand frigo où on entrepose les carcasses qui vont macérer une semaine au moins avant de passer à l'atelier de découpe.

Sur la chaîne d'abattage de Guillestre, tous les éleveurs sont polyvalents. Mais dans la pratique, une répartition des tâches s'est naturellement opérée. « *La mort reste inconfortable pour moi, et je ne pourrais pas faire la saignée*, confie ainsi Véronique Dubourg. *Quand je travaille sur les carcasses, il y a déjà plus de distance.* » L'étourdissement des cochons et des agneaux, puis leur saignée, est effectué par Eric Sibille, qui, d'un geste sûr et précis, insensibilise les bêtes au moyen d'une pince à électronarcose maintenue sur leur tête – quelques longues secondes pour les porcins de plus de 100 kg, plus rapidement pour les ovins qui tombent sans un cri. Plus loin, sur une autre chaîne, vaches et veaux sont étourdis au moyen d'un « matador », une tige perforante qui leur fait perdre conscience. Les bêtes sont ensuite saignées, puis suspendues par les pattes et vidées de leur sang.

## Loin des cadences des abattoirs privés

Loin des cadences des abattoirs privés, qui peuvent atteindre jusqu'à 700 porcs par heure, ici personne ne regarde le chronomètre, et les tâcherons peuvent passer dix minutes voire plus sur chaque animal pour ces quelques étapes cruciales. Les bêtes sont ensuite passées dans une « épileuse » pour les porcins (bain d'eau chaude à 60 °C, qui décolle les poils), ou dans des machines qui retirent les peaux et cuirs des ovins et bovins, puis sont nettoyées, éviscérées, fendues en deux, pesées, tamponnées... avant de finir dans la chambre froide.

Sur la chaîne, certains multiplient les casquettes, comme Etienne Humbert, moustachu jovial chargé de l'accueil des bêtes, de la triperie et du ménage, pour qui « *l'abattoir permet de toucher un revenu supplémentaire et de voir du monde chaque semaine* », tandis que trois autres tâcherons se sont spécialisés dans la maintenance et le suivi technique des installations.



Les peaux des vaches et des brebis sont salées pour être conservées dans la salle d'entreposage.

Lors de toutes ces étapes, un préposé vétérinaire rattaché aux services de l'Etat vérifie l'état des bêtes ante et post-mortem et le bon déroulé des procédures. Jean-Pierre Giordano a connu le précédent abattoir : « *Avant, je devais souvent arrêter la chaîne et râler contre les ouvriers. Maintenant, il y a beaucoup plus de respect. Au niveau du traitement des animaux, c'est le jour et la nuit.* »

Les éleveurs, habitués à un travail solitaire avec leur troupeau, ont ici appris à collaborer. « *On se respecte les uns les autres, et on respecte les animaux*, affirme Amélie Griveau. *C'est un fil de confiance qu'on tisse avec ceux qui nous confient leurs bêtes, car on sait tout le travail nécessaire pour les faire grandir.* »

**« Avant, je devais souvent arrêter la chaîne et râler contre les ouvriers. Maintenant, il y a beaucoup plus de respect. Au niveau du traitement des animaux, c'est le jour et la nuit. »**

En ce mardi de la fin janvier, l'équipe aura abattu une vache de 457 kg, un veau de 115 kg, sept cochons, quatre caprins, et trente et un agneaux. En parallèle, Bastien Mathieu, boucher de 24 ans, aura découpé et préparé des colis de viande mis sous vide puis récupérés par les éleveurs. A 13 heures, il est temps de nettoyer les outils, les bottes, les tabliers et de partager un casse-croûte. « *Manger ensemble après*

*l'abattoir, qui est un lieu fermé, cela permet d'avoir un sas de décompression », relève Bénédicte Peyrot.*

Les repas, tout comme le café et les croissants du matin, n'ont rien d'anecdotique. « *Pour nous, l'abattoir, c'est la vie des éleveurs, c'est la vie des consommateurs, insiste la présidente de la coopérative. On recrée ce lien qui n'existe plus sur les exploitations.* »



Le 28 janvier, le repas après la matinée de travail. Tous les éleveurs apportent de la nourriture pour la partager lors du repas.

En 2019, 117 tonnes de viande, provenant de 136 élevages sont sorties de l'abattoir de Guillestre. Mais, si l'établissement est aujourd'hui à l'équilibre financier, c'est au prix d'un gros investissement de temps de la part de chaque administrateur et d'une part de bénévolat. Bien conscients qu'un tel modèle ne pourrait se généraliser partout en France, les coopérateurs sont néanmoins fiers de réussir à faire tourner la structure depuis trois ans. Pour eux, loin d'être un lieu mortifère, l'abattoir peut faire vivre une communauté.

**Mathilde Gérard** Guillestre (Hautes-Alpes, envoyée spéciale)