



Ils font vivre l'abattoir de Guillestre

REPORTAGE Cinq ans après, c'est un succès. Dans les Hautes-Alpes, l'abattoir repris en coopérative par des éleveurs a réussi à trouver un équilibre économique. La Provence a suivi une jeune chevrrière, qui prête main-forte au sein de cet "Abattoir des Hautes-Vallées".

Clémence Alliey, 22 ans, qui se prépare à reprendre l'exploitation familiale, aux Vigneaux, procède ici à la pesée des carcasses des bêtes qui viennent d'être abattues.

/PHOTOS J.C.M.

Elle accroche la bête abattue à un "dépouille-flancs", puis avec un geste sûr, passe sa main sous la peau, pour la décoller des chairs. À l'abattoir de Guillestre, ce matin de janvier, Clémence Alliey fait ce que l'on appelle "l'habillage" des agneaux. "On appelle ça comme ça, mais on les déshabille en fait", glisse la jeune femme. Un épais tablier par-dessus sa combinaison, coiffée d'un casque, de larges bottes aux pieds, cette Haut-alpine participe avec une dizaine d'autres éleveurs à une matinée de travail.

Ce sont eux qui font vivre cet abattoir intercommunal, qui a failli disparaître en 2016. Démarche inédite sur le territoire Haut-alpin, ils se sont rassemblés dans une Société coopérative d'intérêt collectif (Scic) pour le reprendre en main... avec, cinq ans après, un bilan positif (voir ci-dessous).

"C'est de la magie", sourit Véronique. L'éleveuse, de Puy-Sanières, s'est embarquée dès le début de l'aventure. Dans le bu-

reau de la direction, c'est autour d'un café chaud qu'elle discute avec François, qui a amené des biscuits "maison". Sur la table, des viennoiseries. Pascal y ajoute une galette des rois, pour le déjeuner: lui vient de Briançon pour assurer le suivi vétérinaire. Jérôme n'est pas éleveur, mais "marâcher, pas très loin." "Je viens donner un coup de

"Sans cette convivialité, beaucoup d'entre nous ne seraient pas restés."

main à l'abattoir, ce type d'outil de proximité est essentiel pour maintenir la vie agricole locale", juge-t-il en grignotant. On papote avec le sourire, avant de passer au vestiaire pour s'équiper.

Dehors, le soleil tarde à franchir les sommets du Queyras. Étienne se frotte les mains pour se réchauffer. Cet éleveur de

moutons réceptionne les bêtes. Des porcs viennent de passer, et là, des bovins "Highland", arrivent d'Ubaye. "Une race rustique", marmonne ce moustachu. "Aucune bête n'est amenée la veille, elles n'attendent pas", insiste-t-il. Pas de bousculade: les animaux quittent les bétailières et entrent dans le calme.

À l'intérieur, ce sera ce matin une demi-douzaine de cochons, qui, une fois abattus, passeront dans l'eau bouillante pour perdre leurs soies. Puis ce sera au tour d'une quarantaine d'agneaux qu'il faudra "habiller". En tandem avec Véronique, Clémence Alliey a pris sa place de tâcheron. "La première fois je suis venu voir par curiosité... et puis je suis restée", raconte-t-elle. C'était il y a 18 mois. "Je viens avec plaisir: on sait que le mardi, on voit les copains."

Une équipe qui ne rechigne pas à la tâche, mais sait prendre le temps. "Ici on se connaît bien, et on a tous la même vision de l'agriculture, explique la jeune

femme. On a énormément de temps d'échanges, il y a une vraie convivialité, avec des générations différentes. Sans cette ambiance, beaucoup d'entre nous ne seraient pas restés."

"Nous sommes dans une forme d'autogestion, et c'est pour cela que cela fonctionne, ajoute Véronique. Il y a un engagement de chacun, une volonté de faire tourner cet outil. Il n'y a pas d'ascendant hiérarchique, cela responsabilise tout le monde."

Quand l'équipe s'est formée, une osmose s'est créée, se souvient de son côté la présidente de la Scic, Bénédicte Peyrot. Nous avons gardé des moments d'échange, le café du matin, le repas ensemble après la matinée de travail... Et ça se voit forcément à la chaîne: il n'y a pas de tension, personne ne crie, pas même les bêtes!"

La gestion du bien-être animal se fait "spontanément", expose la dirigeante. "Tout le monde suit une formation, évidemment, mais un éleveur sait comment gérer les bêtes, ils ont cette fibre. Chacun sait aussi le

travail que cela représente de mener un animal à cette taille-là, et il y a forcément un respect."

Clémence Alliey ne dira pas le contraire. Les chèvres, "j'ai grandi avec", sourit l'éleveuse de 22 ans. Aux Vigneaux, dans la maison familiale attenante à la chèvrerie, elle pointe une série de photos accrochée aux murs. "Regardez le biberon que je pre-

"Il y a un lien affectif, et parfois une appréhension, mais on fait la part des choses."

nais petite, c'est le même qu'on donne aux chevreaux qui viennent de naître!" Un carnet d'agnelage est posé sur la table en bois du salon. Django, l'imposant patou qui monte la garde, grogne un peu. "Pendant les périodes de mise à bas, il faut être là tous les jours. On vit forcément au rythme des bêtes", décrit l'éleveuse avant de marquer

un temps d'arrêt: "attendez une seconde, pousse-t-elle en se levant, je vais voir si un petit n'est pas arrivé."

Et voir ses propres bêtes de l'autre côté, à l'abattoir, "ça fait forcément bizarre, confie-t-elle. Il y a un lien affectif, et parfois une appréhension, mais on fait la part des choses. Cela reste des animaux, et puis je préfère qu'elles partent à Guillestre, je sais comment cela se passe, et qu'elles ne souffrent pas. Tout ira vite, elles ne stresseront pas."

La proximité d'un abattoir permet à l'exploitation familiale, engagée dans la fabrication de fromages, de proposer aussi de la viande en vente directe, "et de diversifier la production", précise Clémence Alliey.

Tâcheron à l'Abattoir des Hautes-Vallées, "je compte faire ça encore longtemps, assure-t-elle. Même si c'est un peu compliqué d'expliquer aux gens que c'est du plaisir d'aller là-bas. Et puis c'est aussi faire preuve de solidarité." Une clé de voûte, en territoire rural.

Jean Christophe MAGNET

50 ans d'histoire

"Ce petit abattoir local a été construit en 1972 au bord du torrent du Chagne", rappelle Bernard Leterrier. Maire de Guillestre jusqu'en 2020, le Haut-alpin connaît bien les lieux: "j'y étais vétérinaire", glisse-t-il.

"Après une gestion municipale jusqu'en 1995, raconte l'ancien maire, la nécessaire mise aux normes a pu se réaliser grâce à la création d'un syndicat mixte, le Smiag, qui regroupait communautés de communes du territoire: le Guillestrois, le Queyras, l'Argentiérois, le Briançonnais, l'Embrunais."

Puis "la gestion de l'abattoir a été confiée à un exploitant unique, une Société d'intérêt collectif agricole (SICA)", poursuit Bernard Leterrier. Une structure qui déposera le bilan en 2016, "les recettes ne couvrant pas les dépenses de fonctionnement". La mobilisation paysanne aboutira à la création d'une création d'une Société coopérative d'intérêt collectif (SCIC) pour reprendre en main le site, avec l'aval des autorités.



Clémence Alliey ▲ suit ses bêtes au jour le jour. A l'abattoir, chaque matinée de travail ▼ débute dans la convivialité.



QUESTIONS À BÉNÉDICTE PEYROT, PRÉSIDENTE DE LA SCIC

"Tout le monde est impliqué, il n'y a pas de pouvoir hiérarchique"



Bénédicte Peyrot, elle-même éleveuse, assure bénévolement la présidence de la SCIC de l'Abattoir des Hautes-Vallées.

Quels ont été les écueils ?

Il fallait prouver que l'on était capable de faire aussi bien que des abattoirs industriels. Nous prouvons aujourd'hui que l'on fait même mieux, que l'on peut avoir un modèle économique viable sans épuiser les tâcherons. Nous avons réussi à dépasser l'équilibre, nous sommes en bénéfice sur 2021. On fait environ 140 tonnes par an, une activité en croissance chaque année. Ovins, caprins, porcins, bovins, équins... l'abattoir est multi-espèces. Nous pourrions aller plus haut, mais nous sommes limités par la capacité de la chambre froide. Et puis notre but, ce n'est pas la course aux rendements, il s'agit surtout de permettre aux éleveurs de pouvoir faire leur vente directe. Nous avons même un atelier de découpe pour que les éleveurs puissent vendre ensuite à leurs clients en caisse. Cela fonctionne car tout le monde est impliqué. On ne délègue pas les responsabilités: les éleveurs sont libres de venir travailler à l'abattoir s'ils le veulent. Je n'ai aucun pouvoir hiérarchique sur eux. Si on a un gros coup de bourre, on ramène tous ceux qui

peuvent venir. Les très grosses journées d'automne, on appelle et du monde vient. Nous pouvons nous adapter car les éleveurs annoncent l'arrivée de leurs bêtes à l'avance. Donc on n'est jamais surpris par un manque de main-d'œuvre.

Qui sont les adhérents à la coopérative ?

Nous assurons un service public, n'importe qui peut amener ses bêtes. Mais les sociétaires ont un tarif de base mois élevé. Ils sont 161: en majorité des éleveurs, évidemment, mais aussi des bouchers, consommateurs individuels, et bien sûr des collectivités locales: neuf communes du Nord du 05. Toute structure qui a intérêt au maintien de l'abattoir peut prendre des parts.

Comment les tâcherons ont-ils été formés ?

Au tout début, durant 4 mois, nous avons eu la chance d'être accompagnés par Jacques Alverne et Pierre-Emmanuel Robin de l'abattoir de Die, dans la Drôme. Puis les anciens ont transmis aux nouveaux. Tout le monde a également suivi une formation sur la protection animale.

Votre expérience inspire-t-elle d'autres territoires ?

Des éleveurs du Var, du Luberon, de Charente-Maritime ou encore des Cévennes sont venus nous voir. Nous sommes fiers de montrer l'exemple! Nous sommes tous heureux d'avoir remporté ce pari... même si ce n'était pas gagné d'avance.