

LA VILLE D'ALÈS PROPOSE UN PLAN DE SURVIE ET DE DÉVELOPPEMENT POUR L'ABATTOIR

Afin de donner un second souffle à l'abattoir d'Alès et d'assurer sa pérennité économique, le conseil municipal a voté, lundi 31 mai, un plan de relance qui passe avant tout par l'obtention de subventions indispensables à la viabilité du projet.

Le conseil municipal d'Alès s'est réuni lundi 31 mai, avec pour unique ordre du jour l'avenir de l'abattoir. Une séance capitale pour cet équipement utile à tout un bassin d'activité et qui participe, comme l'a relevé Christophe Rivenq, 1^{er} adjoint au maire d'Alès et président d'Alès Agglomération, « *au mode de vie des Cévennes classées au patrimoine mondial par l'Unesco au titre de l'agropastoralisme* ». Cet outil stratégique est pourtant menacé en raison d'un déficit chronique qui a poussé la chambre régionale des comptes à exiger de la municipalité alésienne, propriétaire des lieux, de trouver rapidement un nouveau mode de gestion. La production de l'abattoir d'Alès est passée de 5 200 tonnes de viande en 2014 à 2 600 tonnes en 2018 à la suite d'un film tourné par l'association L214. Mais depuis 2019, l'activité de l'abattoir progresse à nouveau avec 3 700 tonnes et une prévision à 4 200 tonnes de viande en 2021.

Près de 6 millions d'euros d'investissements

« *La crise du Covid-19 nous a fait gagner un an. Mais il nous faut maintenant être force de proposition et sortir de l'ornière* », a insisté, le ton grave, le maire d'Alès, Max Roustan. À partir de 2019, la Ville a ainsi engagé études et audit avec des cabinets spécialisés pour co-construire, avec les usagers, cette nouvelle stratégie de gestion dont l'objectif concerne la restructuration de l'outil et l'implication financières des acteurs privés dans cette future gestion.

Il est envisagé de créer une société d'économie mixte (SEM) réunissant la Ville d'Alès, Alès Agglomération, le Pays des Cévennes et les principaux usagers de l'abattoir (grossistes, bouchers, éleveurs), qui investiront près de 300 000 € pour assurer l'activité d'abattage.

Cette solution de poursuite de l'activité et de modernisation de l'abattoir passe par des investissements portés par la SPL Alès Cévennes pour une remise aux normes, mais aussi des actions pour l'amélioration du bien-être animal, ainsi que le développement des capacités de production et de transformation. Le montant des travaux est de 4 M€ pour l'activité abattage, et 1,8 M€ pour le futur atelier de découpe et de transformation.

Cet atelier, qui sera lui aussi géré par une SEM à créer, permettra de proposer un véritable Pôle Viande au service de la valorisation des circuits courts, des labels locaux de qualité et du Plan Alimentaire Territorial.

Investir ou fermer

Cependant, déjà contraint par l'importance de la dette cumulée au fil des années, l'abattoir d'Alès, pour engager cette indispensable modernisation, devra nécessairement obtenir de l'État, de la Région, du Département et de l'Europe, des subventions à hauteur de 40 à 50 % du coût global des travaux. « *C'est une condition indispensable, sans quoi nous devons, à regret, fermer l'abattoir* », a averti le maire d'Alès.

La fermeture constituerait un vrai coup de massue pour les 25 équivalents temps plein qui y travaillent, mais aussi pour toute une filière "viande locale" représentant plus de 350 emplois... Un aspect crucial du dossier qui n'a pas échappé aux élus. Tous ont voté pour la création de la SEM et la demande de subventions, sauf les représentants du Rassemblement National qui se sont opposés. Le calendrier est serré. Si les subventions sont obtenues, l'abattoir modernisé pourrait ouvrir ses portes en 2023.

Pourquoi un Pôle Viande d'excellence des Cévennes ?

L'atelier de découpe viendrait renforcer l'offre de services de l'abattoir d'Alès et constituerait ainsi un Pôle Viande offrant une réelle plus-value pour améliorer la rentabilité de l'équipement. « *Son activité tournerait autour de la fabrication de steaks hachés, permettant ainsi de mieux valoriser les carcasses. Il servirait, notamment, la cuisine centrale et celle de l'hôpital. C'est un équipement qui n'existe pas chez nous et qui mettrait en avant les productions locales* », explique Christophe Rivenq.

Cet atelier devra traiter 300 tonnes de viande à l'année, pour un chiffre d'affaires de 650 000 €.