**HISTORIQUE**

**ABATTOIR DE DIGNE LES BAINS**

**Un outil régional structurant pour la commercialisation de la viande en circuit court :**

* En 1995, grâce à la mobilisation des acteurs locaux, création du SIVU de l’abattoir du Pays Dignois (devenu plus tard Syndicat mixte). Puis création d’une SARL pour exploiter l’activité.
* En 2003, l’abattoir obtient l’agrément CEE.
* 1995-2005 : stabilisation et développement de l’abattoir multi-espèces.
* En 2007 : création d’une salle de découpe par les éleveurs. Des éleveurs s’associent pour créer la SARL de Découpe du Pays Dignois, sur le site même de l’abattoir. Ceci fait suite à la fermeture d’une salle de découpe privée.
* L’outil obtient en 2007 l’agrément bio.
* En 2008, la société d’abattage dépose le bilan. Ce qui compromet l’existence de la salle de découpe, les activités étant directement liées. Un plan de reprise de la SARL d’abattage est proposé par la SARL de découpe.
* En janvier 2009, l’intégration des 2 sociétés est officielle. Elle devient la SARL d’Abattage et de Découpe du Pays Dignois. L’ensemble des activités exercées rentrent dans la catégorie des prestations de services. Les animaux abattus et la viande découpées sont la propriété des clients de l’entreprise, constituée pour l’essentiel d’éleveurs locaux et de quelques grossistes.

Tous les équipements et murs appartiennent au syndicat mixte = 29 communes et 4 cantons. Il y a un contrat d’affermage pour la SARL pour l’utilisation de l’outil. Le syndicat mixte détient le décompte du tonnage qui passe à l’abattoir et la SARL paye une redevance mensuelle pour l’utilisation de l’abattoir (c’est un loyer qui dépend de l’utilisation, d’une moyenne de 2000 €). Le personnel est à la charge de la SARL.

La SARL a signé une obligation de Service Public auprès du Syndicat Mixte. Dans ce cadre-là, un prélèvement de 2€/an/habitant de la zone du syndicat mixte est mis en place.

* Fin 2009, l’abattoir, menacé de fermeture par la DSV, est remis aux normes ce qui lui permet de passer du niveau 4 au niveau 2. 200 000 € sont investis pour cela, et le poste d’un responsable qualité est créé.
* Début 2010, création d’un atelier de transformation saucisserie (saucisses, merguez, chipolatas), ce qui permet de travailler les viandes qui ne se prêtaient pas à la découpe auparavant.
* Fin 2010 : obtention de l’agrément steak haché. Cela permet une diversification des prestations proposées par la salle de découpe et une adaptation aux besoins du marché.
* En 2010, des réflexions sont entamées avec le Pays de Haute Provence pour envisager la participation de l’Abattoir de Digne dans l’approvisionnement de viande pour la restauration collective.
* 2012 fin de l’abattage rituel sans étourdissement sous ordre de la DDCSPP, ce mode de tuerie était pratiqué uniquement lors de fête de l’AID (courrier officiel du 26/12/2012
* En 2013 Création du Logo ABATUALP et du site Internet avec l’aide de la Chambre d’Agriculture 04.
* Au 31 décembre 2015 la SARL Atelier d’Abattage et de Découpe est mise en liquidation judiciaire.
* Au 1er janvier 2016 Le Syndicat Mixte de la ville de Digne les Bains reprend la gestion de l’Abattoir avec Mr VILLARON Bruno président du S.M. Année de création du poste de Bouvier (réception des bêtes les veilles d’abattages et entretien quotidien des écuries)
* Au 1er janvier 2017 Le Syndicat Mixte est absorbé par la Communauté d’Agglomération, l’abattoir devient alors **Provence Alpes Agglomération/ Abattoir de Digne.**

A ce jour l’Abattoir de Digne travaille prioritairement pour le circuit court, donc la vente direct éleveurs ou magasins de proximité.

Courant 2017, mise aux normes nationales avec investissements importants afin de répondre aux obligations actuelles sur le bienêtre animal, dont le Restraîner (Moyen de contention des ovins avant leur mise à mort)

Difficultés récurrentes de trésorerie pour maintenir un outil performant et répondre à la règlementation générale imposée.

Tonnages abattage et découpe en évolution, grâce a des prestations adaptées aux saisons et besoins des clients pour valoriser la totalité de leurs carcasses.

La clientèle actuelle englobe les départements du 04 / 06 / 13 / 83 et 84 avec toujours une contribution de 2 € par habitant mais **uniquement** du territoire de l’Agglo.

La nécessité du maintien de cette prestation pour l’activité économique régionale n’est plus à démontrer, cela inclus les éleveurs, les bouchers, les magasins de vente directe, les transporteurs, les entreprises locales et bien sur les 14 emplois directs sur site.

Une étude est en cours afin de mettre en place un logo plus adapté à Provence Alpes Agglomération.

M. ACCIAI Bruno

Vice-Président P.A.A