

	EXTRAIT DU REGISTRE DES DELIBERATIONS DU CONSEIL DE BORDEAUX METROPOLE	Délibération
	Séance publique du 21 juin 2019	N° 2019-371

Convocation du 14 juin 2019

Aujourd'hui vendredi 21 juin 2019 à 09h30 le Conseil de Bordeaux Métropole s'est réuni, dans la Salle du Conseil sous la présidence de Monsieur Alain ANZIANI, Vice-président de Bordeaux Métropole.

ETAIENT PRESENTS :

M. Alain ANZIANI, M. Nicolas FLORIAN, M. Emmanuel SALLABERRY, M. Christophe DUPRAT, Mme Christine BOST, M. Michel LABARDIN, M. Jean-François EGRON, M. Franck RAYNAL, M. Jacques MANGON, M. Clément ROSSIGNOL-PUECH, M. Fabien ROBERT, Mme Claude MELLIER, Mme Agnès VERSEPUY, M. Michel DUCHENE, Mme Brigitte TERRAZA, M. Jean TOUZEAU, Mme Anne WALRYCK, M. Dominique ALCALA, M. Max COLES, Mme Béatrice DE FRANÇOIS, Mme Véronique FERREIRA, M. Michel HERITIE, Mme Andréa KISS, M. Jean-Jacques PUYOBRAU, M. Kévin SUBRENAT, M. Alain TURBY, M. Jean-Pierre TURON, M. Michel VERNEJOUL, Mme Josiane ZAMBON, Mme Emmanuelle AJON, M. Erick AOUIZERATE, Mme Cécile BARRIERE, Mme Léna BEAULIEU, Mme Maribel BERNARD, Mme Odile BLEIN, M. Jacques BOUTEYRE, Mme Marie-Christine BOUTHEAU, M. Nicolas BRUGERE, Mme Sylvie CASSOU-SCHOTTE, M. Alain CAZABONNE, M. Didier CAZABONNE, Mme Chantal CHABBAT, M. Gérard CHAUSSET, Mme Solène CHAZAL-COUCAUD, Mme Brigitte COLLET, Mme Emmanuelle CUNY, M. Jean-Louis DAVID, M. Yohan DAVID, Mme Michèle DELAUNAY, M. Arnaud DELLU, Mme Laurence DESSERTINE, M. Gérard DUBOS, Mme Michèle FAORO, M. Vincent FELTESSE, M. Marik FETOUH, M. Jean-Claude FEUGAS, Mme Florence FORZY-RAFFARD, M. Philippe FRAILE MARTIN, M. Guillaume GARRIGUES, M. Max GUICHARD, M. Jacques GUICHOUX, M. Jean-Pierre GUYOMARC'H, M. Daniel HICKEL, M. Pierre HURMIC, Mme Dominique IRIART, Mme Martine JARDINE, Mme Laetitia JARTY-ROY, M. François JAY, M. Franck JOANDET, Mme Conchita LACUEY, Mme Anne-Marie LEMAIRE, M. Eric MARTIN, M. Thierry MILLET, M. Jacques PADIE, Mme Christine PEYRE, Mme Arielle PIAZZA, M. Michel POIGNONEC, Mme Dominique POUSTYNNIKOFF, Mme Marie RECALDE, Mme Karine ROUX-LABAT, Mme Gladys THIEBAULT, Mme Anne-Marie TOURNEPICHE, M. Serge TOURNERIE, Mme Elisabeth TOUTON, M. Thierry TRIJOULET, Mme Marie-Hélène VILLANOVE.

EXCUSE(S) AYANT DONNE PROCURATION:

M. Patrick BOBET à M. Christophe DUPRAT
Mme Anne-Lise JACQUET à M. Kévin SUBRENAT
Mme Isabelle BOUDINEAU à Mme Michèle FAORO
M. Guillaume BOURROUILH-PAREGE à Mme Brigitte TERRAZA
Mme Anne BREZILLON à Mme Maribel BERNARD
Mme Anne-Marie CAZALET à M. Guillaume GARRIGUES
Mme Nathalie DELATTRE à Mme Marie-Hélène VILLANOVE
M. Stéphan DELAUX à Mme Emmanuelle CUNY
Mme Magali FRONZES à Mme Cécile BARRIERE
M. Bernard JUNCA à M. Daniel HICKEL
M. Marc LAFOSSE à M. Jacques BOUTEYRE
M. Bernard LE ROUX à Mme Véronique FERREIRA
M. Pierre LOTHAIRE à Mme Brigitte COLLET
Mme Zeineb LOUNICI à Mme Gladys THIEBAULT
Mme Emilie MACERON-CAZENAVE à Mme Dominique POUSTYNNIKOFF
M. Pierre De Gaétan NJIKAM MOULIOM à M. Philippe FRAILE MARTIN
M. Benoît RAUTUREAU à M. Jean-Pierre GUYOMARC'H
M. Alain SILVESTRE à Mme Karine ROUX-LABAT

EXCUSE(S) :

M. Patrick PUJOL.

PROCURATION(S) EN COURS DE SEANCE :

M. Dominique ALCALA à Mme Anne WALRYCK à partir de 11h55
M. Jean-François EGRON à M. Jean TOUZEAU à partir de 12h00
M. Michel VERNEJOUL à Mme Andréa KISS à partir de 12h10
Mme Christine BOUTHEAU à M. Pierre HURMIC à partir de 12h20
Mme Solène CHAZAL-COUCAUD à Mme Elisabeth TOUTON jusqu'à 11h10
M. Yohan DAVID à Mme Solène CHAZAL-COUCAUD à partir de 12h10
Mme Laetitia JARTY-ROY à Mme Chantal CHABBAT à partir de 11h40
M. Thierry MILLET à Mme Christine PEYRE à partir de 12h20
M. Michel POIGNONEC à Mme Arielle PIAZZA à partir de 12h25
Mme Marie RECALDE à M. Thierry TRIJOULET jusqu'à 11h30
Mme Anne-Marie TOURNEPICHE à M. Gérard DUBOS à partir de 12h10
M. Serge TOURNERIE à Mme Christine BOST à partir de 11h55

EXCUSE(S) EN COURS DE SEANCE :

LA SEANCE EST OUVERTE

	Conseil du 21 juin 2019	Délibération
	Direction générale Valorisation du territoire Direction du développement économique	N° 2019-371

Bègles - Abattoir de proximité du Groupement des éleveurs girondins - Mise au point d'un protocole de bientraitance animale - Avenant n°1 au protocole du 31 décembre 2015 - Décision - Autorisation

Monsieur Clément ROSSIGNOL-PUECH présente le rapport suivant,

Mesdames, Messieurs,

A la suite de la fermeture du complexe de la viande de Bordeaux fin 2011, le Conseil métropolitain a décidé de soutenir les deux projets alternatifs permettant de poursuivre l'activité d'abattage en Gironde, avec la modernisation de l'abattoir public de Bazas et la construction d'un abattoir privé par le Groupement des éleveurs girondins (GEG).

Bordeaux Métropole a accordé par délibération du 18 décembre 2015 au GEG une aide à l'immobilier d'un montant de 420 000 €, ce projet étant aussi soutenu par la Région Nouvelle-Aquitaine et l'Europe. Les travaux de construction sont achevés et la mise en service du nouvel équipement à Bègles est effective.

L'établissement construit et exploité par le GEG sous la dénomination de « Pôle des viandes locales de Bordeaux Métropole » comprend notamment un abattoir de proximité, une salle de découpe, un magasin assorti d'un drive et une unité de conditionnement des viandes.

Il s'agit d'un projet global développé par le groupement, de l'élevage, à l'abattage et à la commercialisation de viandes de qualité bovines et ovines, produites localement. L'objectif est d'obtenir une chaîne entièrement maîtrisée du producteur au consommateur.

Le fonctionnement du nouvel outil :

La commune de Bègles a proposé, compte tenu des évolutions sociétales en cours, que cet outil de proximité soit exemplaire ; Bordeaux Métropole a validé cette initiative, comme la Région Nouvelle-Aquitaine.

Cela s'est traduit par la mise au point en concertation d'un protocole partenarial avec la ville de Bègles, l'Association en faveur de l'abattage des animaux dans la dignité (AFAAD), et la Région Nouvelle-Aquitaine, qui sera signé avec l'ensemble de ces acteurs et le GEG.

Les objectifs du protocole :

L'objet du protocole est d'apporter des garanties afin que le fonctionnement de cet outil soit exemplaire, notamment en matière de bientraitance animale.

Il comporte les engagements suivants :

- un élevage respectueux de l'environnement et du bien-être animal,
- le respect des circuits courts,
- une limitation du temps de transport des animaux n'excédant pas 1h30,
- des conditions de fin de vie dans le respect des normes en vigueur, avec la formation et la sensibilisation des opérateurs d'abattage,
- la présence de caméras de vidéosurveillance, pour des raisons de traçabilité, les images stockées étant à la disposition des services de contrôle de l'Etat et de la Direction de l'entreprise,
- la prise en compte des besoins réels locaux en matière d'abattage rituel, avec l'étourdissement préalable des animaux et des conditions d'abattage éthique,
- la maîtrise des cadences d'abattage, avec un abattoir de proximité de 700 tonnes par an,
- la création d'un comité de suivi du fonctionnement de l'abattoir.

L'offre de concours du GEG :

En compensation partielle des coûts de raccordement des réseaux en limite de son terrain, le GEG a signé un protocole d'offre de concours avec le Président de la Métropole le 30 décembre 2015, d'un montant estimatif de 133 000 € avec un paiement différé et échelonné sur 6 ans.

Ce chiffrage était basé sur un estimatif de travaux de 391 076 € TTC (travaux et honoraires) avec un taux de 34%. Ils s'élèvent en fonction des justificatifs à 294 232 €, ramenant la participation du GEG à 100 038 € (au lieu de 133 000 €).

Il est proposé que le 1er versement demandé au GEG en 2018 de 22 166 € soit annulé. Un nouvel échéancier de règlement est proposé dans le cadre d'un avenant au protocole signé le 30 décembre 2015 avec la SAS (Société par actions simplifiée) les éleveurs girondins abattage, filiale du GEG. Cet avenant est annexé à la présente délibération et permet un règlement échelonné à partir de 2020, avec 6 annuités de 16 673 €.

Ceci étant exposé, il vous est demandé, Mesdames, Messieurs, de bien vouloir si tel est votre avis adopter les termes de la délibération suivante :

Le Conseil de Bordeaux Métropole,

VU l'article L5217-2 du Code général des collectivités territoriales,

VU la délibération 2015/858 du 18 décembre 2015 relative à la réalisation de travaux de VRD (Voirie et réseaux divers) sur le secteur de Bègles Hourcade et à la participation du GEG avec une offre de concours,

VU le protocole signé entre Bordeaux Métropole et la SAS Abattage filiale du GEG le 30 décembre 2015,

ENTENDU le rapport de présentation,

CONSIDERANT qu'il y a lieu d'une part d'adopter un protocole relatif au fonctionnement de l'abattoir du GEG et d'autre part de revoir les modalités de sa participation à la réalisation de travaux d'amenée de réseaux sur le secteur concerné, en prenant en compte le coût réel des travaux,

DECIDE

Article 1 : d'autoriser M. le Président à signer avec le Groupement des éleveurs girondins, le Maire de la ville de Bègles, le Président de la Région Nouvelle-Aquitaine et l'association AFAAD le protocole partenarial ci-joint et tout document lié à son exécution.

Article 2 : d'autoriser M. le Président à signer avec la SAS les éleveurs girondins abattage, filiale du GEG, l'avenant n°1 annexé relatif à la participation de la société à la réalisation de travaux de VRD de 100 038 €.

Article 3 : d'imputer la recette correspondante au chapitre 13, compte 1328, fonction 61 sur les exercices 2020 et suivants

Article 4 : d'annuler le titre de recettes 2018-432, bordereau 116 du 21 février 2018 d'un montant de 22 166 €.

Les conclusions, mises aux voix, sont adoptées à l'unanimité.

Fait et délibéré au siège de Bordeaux Métropole le 21 juin 2019

REÇU EN PRÉFECTURE LE : 26 JUIN 2019	Pour expédition conforme, par délégation le Vice-président,
PUBLIÉ LE : 26 JUIN 2019	Monsieur Clément ROSSIGNOL-PUECH



Société « les éleveurs girondins abattage » - Groupement des éleveurs girondins

Avenant n°1 au protocole du 30 décembre 2015

Entre les soussignés :

- **La SAS (Société par actions simplifiées) « les éleveurs girondins abattage »** filiale de la société coopérative agricole GEG (Groupement des éleveurs girondins), domiciliée route de Labarthe 33190 Gironde sur Dropt, représentée par son Président, Serge Chiappa

et

- **Bordeaux Métropole**, domiciliée Esplanade Charles de Gaulle 33045 Bordeaux cedex, représentée par son Président, Patrick Bobet habilité aux fins des présentes par délibération du Conseil métropolitain n°2019/ du

Préalablement, les soussignés ont convenu ce qui suit :

Vu la délibération n°2015/858 du Conseil de la Métropole du 18 décembre 2015, relative à la participation de la filiale du GEG, la SAS « les éleveurs girondins abattage » au financement de travaux de voirie réseaux divers (VRD) réalisés par Bordeaux Métropole sur le secteur de Bègles Hourcade, en vue de l'amenée des réseaux publics desservant notamment le terrain d'assiette du futur abattoir,

Vu la convention signée entre les parties le 30 décembre 2015, fixant le montant et les modalités de participation de la société d'abattage dans le cadre du mécanisme d'une offre unilatérale de concours,

Considérant la nécessité de modifier la convention précitée du 30 décembre 2015, en vue de prendre en compte le coût réel des travaux de VRD, conformément à l'article 4 dernier alinéa de ladite convention et de modifier les modalités de paiement

ARTICLE PREMIER :

Les articles 3 et 4 de la convention du 30 décembre 2015 sont désormais rédigés comme suit :

article 3 : Montant de la contribution financière de la SAS Abattage

La société d'abattage a proposé de verser une participation de 133 000 € correspondant à 34 % du coût de cette opération évaluée à 391 076 € TTC (travaux et honoraires). Après production des justificatifs, le coût réel de l'opération est établi à 294 232 € ramenant la participation de la société à **100 038 €** (au lieu de 133 000 €).

Article 4 : Modalités de paiement

La société s'engage à verser cette participation d'un montant total de 100 038 € avec un échelonnement sur 6 ans, de la façon suivante :

de 2020 à 2025 inclus : montant annuel : **16 673 €**.

Un titre de recettes sera émis chaque année par les services financiers de la Métropole, au plus tard le 31 janvier de l'année considérée.

ARTICLE DEUX :

Les autres dispositions du protocole du 30 décembre 2015 demeurent sans changement.

Fait à Bordeaux le en 4 exemplaires originaux

Pour la SAS Abattage
le Président

Pour Bordeaux Métropole
le Président

Serge Chiappa

Patrick Bobet

Pôle des viandes locales de Bordeaux Métropole Site Hourcade à Bègles

Protocole partenarial

Entre les soussignés :

Le Groupement des éleveurs girondins, société coopérative agricole, domiciliée route de Labarthe 33190 Gironde sur Dropt, représentée par son Président, Serge Chiappa ;

La Ville de Bègles, représentée par son Maire, Clément Rossignol Puech, domicilié 77 rue Calixte Camelle - BP 153 - 33 321 Bègles, dûment habilité aux fins des présentes par une délibération du Conseil municipal n° 2019/ en date du

Le Conseil régional de la Nouvelle-Aquitaine, domicilié 14 rue François de Sourdis 33077 Bordeaux cedex représenté par son Président Alain Rousset, dûment habilité conformément à la convention Feder n°34610 du 2 mai 2016, au contrat Région A-15010550 du 31 mai 2016 et au contrat Région 3669120 du 10 janvier 2019

Bordeaux Métropole domiciliée esplanade Charles de Gaulle 33045 Bordeaux cedex, représentée par son Président, Patrick Bobet habilité aux fins des présentes par délibération du Conseil de métropole n°2019/ du

Et

L'association pour l'abattage des animaux dans la dignité dont le siège social est situé 6 rue des Silos à grains 95 460 Ezanville représentée par sa Présidente,

Exposé

L'objet du présent protocole est d'apporter des garanties afin que le fonctionnement de l'abattoir de proximité de Bègles, construit et exploité par le Groupement des éleveurs girondins (GEG) puisse être exemplaire et respecte le principe de bientraitance animale.

Ce document résulte d'une démarche partenariale, avec le porteur de projet, le GEG, et les collectivités concernées à savoir la Ville de Bègles, le Conseil Régional de Nouvelle-Aquitaine, ainsi que Bordeaux Métropole. L'AFAAD (Association en faveur de l'abattage des animaux dans la dignité) a été associée à ce dispositif.

1 - Les garanties en matière de bientraitance animale

1.1 L'élevage, la provenance et le transport des animaux

>L'élevage des animaux du GEG : une méthodologie garantissant la bientraitance animale dans le respect de l'environnement

Le GEG, dont le siège social est situé à Gironde-sur-Dropt (33190), est une coopérative agricole regroupant 120 producteurs de bovins et 30 producteurs d'ovins.

Les éleveurs du GEG fonctionnent exclusivement en élevage extensif. La densité des exploitations est voisine d'une unité de gros bétail (UGB) par hectare.

Les animaux sont nourris à base de fourrages et de céréales. La possibilité de passer à l'élevage biologique est laissée à la discrétion de chacun, les techniques d'élevage des éleveurs du groupement s'en rapprochant déjà fortement.

Autonomie alimentaire

Les animaux sont élevés en plein air en pâturage au moins six mois par an. Sauf intempéries significatives, les bovins peuvent même demeurer en prairie sur une période plus longue, allant du 15 mars au 15 décembre.

Par ailleurs ce type de conduite d'élevage permet de récolter suffisamment de fourrages sur l'exploitation pour couvrir l'alimentation des animaux en période hivernale.

Majoritairement les éleveurs adhérents du GEG, produisent eux-mêmes des céréales sur leurs exploitations pour permettre l'engraissement et la finition des animaux sur une période variant de 4 à 6 mois.

Les éleveurs du Médoc notamment, qui pour beaucoup sont des élevages de type pur herbager, achètent des céréales de proximité (maïs notamment), à leurs voisins céréaliers pour alimenter leurs animaux pendant la période d'engraissement.

La production de viande du GEG se caractérise donc par un élevage extensif, au pâturage et majoritairement basé sur une autonomie fourragère des exploitations.

Ce mode d'élevage autonome donne tout son sens au caractère 100% local du produit.

Le GEG commercialise une **viande de qualité** :

- Commercialisation des bovins : une marque certifiée « La Signature Gironde », bœuf élaboré à partir des races d'exception, que sont « la Blonde d'Aquitaine », « la Limousine » et « la Bazadaise »,
- Commercialisation des ovins : label rouge, Indication Géographique Protégée (IGP) « L'Agneau de Pauillac », la marque « Le Petit Prince » pour les autres agneaux, née de la volonté des éleveurs du GEG de compléter leur gamme de viande d'agneau avec un produit de terroir, compte tenu du caractère saisonnier de « l'Agneau de Pauillac ».

Aujourd'hui, la création de leur **propre outil d'abattage** permet aux agriculteurs du GEG de parfaire cette **logique de circuit court** qui les anime depuis la création du groupement dans une **prise en compte toujours plus poussée du bien-être des animaux et de la qualité du produit fini : limitation de la durée de transport, technologies d'abattage respectant l'animal et l'opérateur, conditions de conservation optimales de la viande**, concept novateur de maturation longue sur os avec une température et une hygrométrie contrôlées, une logique de circuits courts diminuant l'empreinte carbone (de l'élevage à la vente – magasin et drive sur site, notamment) et permettant une **maîtrise complète de la chaîne de production**.

L'abattoir de proximité est ainsi un véritable outil de valorisation de pratiques durables apportant des garanties quant à la bientraitance animale, à la qualité du produit vendu et à la pérennisation de l'activité des éleveurs du GEG, « de la fourche à la fourchette », philosophie qui anime les éleveurs du groupement.

>Un temps de transport n'excédant pas 1h30

Le principe est que le temps de transport n'excède pas 1h30 pour la **majorité des animaux**. Il dépend aussi du temps de chargement des camions, car le ramassage est effectué chez les adhérents du GEG. Il ne s'agit pas d'un simple transport mais d'une **collecte des animaux assurée par les services du GEG**.

Aussi, il faut différencier plusieurs cas de figure :

- La majorité des animaux provenant de la **zone d'agrément de la coopérative** (la Gironde principalement et les zones proches des départements limitrophes (16, 17, 24 et 47) est collectée par les services du GEG (soit 90 % de la production) ;
- Un adhérent du Groupement peut apporter l'animal à l'abattoir directement avec son propre véhicule (soit 5 % de la production) ;
- Les éleveurs indépendants et les bouchers abatteurs autorisés à **utiliser les services de l'abattoir en prestation** apportent eux-mêmes leurs animaux (ce seront donc exclusivement des opérateurs de proximité, représentant près de 5 % des animaux abattus) ;
- Des **approvisionnements sur la Région Nouvelle-Aquitaine** peuvent avoir lieu pour les besoins de l'abattage rituel notamment ;
- Un **partenariat avec une coopérative du Lot** pour l'approvisionnement de la marque « Petit Prince » induit le transport direct depuis le siège de la Coopérative.

La logistique des tournées est organisée en fonction des besoins et tient compte du temps de transport et de la capacité des camions.

Le temps de transport est en outre optimisé grâce à l'installation **d'une unité de pesage en vif sur site** permettant aux bovins de n'effectuer qu'un seul trajet, celui de l'exploitation à l'abattoir.

>Une faible densité de chargement

Les animaux sont répartis par lots dans les camions équipés de séparations. Toutefois, quel que soit le type de camion utilisé, il est toujours tenu compte du **confort des animaux** et de la capacité du camion : les animaux sont rangés les uns à côté des autres, debout, non serrés, pratique déjà effective aujourd'hui.

1.2 Les conditions de fin de vie : déchargement, hébergement et amenée

>Les conditions de déchargement

Le nombre de déchargements chaque semaine sera réparti comme suit :

- Nombre de bovins déchargés par semaine : 15 (20 à 25 à court terme),
- Nombre d'ovins déchargés par semaine : 120.

Il est prévu en outre, au départ **deux sessions d'abattage par semaine et par catégorie**.

Pour les animaux du GEG, le chauffeur du camion est également bouvier et salarié du GEG, habilité à recevoir les animaux. Les entrées restantes (soit 10 % des animaux) ont lieu un jour précis sur un créneau horaire défini avec la présence systématique d'un membre de l'abattoir.

Le rôle des responsables de l'abattoir dans ce cadre est donc d'encadrer, de contrôler et d'assurer la bonne conduite de la démarche.

Le déchargement s'effectue en journée et en extérieur.

La pente de déchargement est optimisée afin d'être la plus faible possible. En outre, le béton de la rampe de déchargement est rainuré pour éviter tout glissement.

Une fois déchargés, les animaux sont acheminés directement vers la stabulation, après pesage en vif, pour une majorité de gros bovins provenant du groupement, afin de permettre leur contrôle de performance, nécessaire au suivi technique de la production.

Cette unité de pesage des bovins en vif, avant l'entrée en bouverie, est unique en France dans les abattoirs. Elle permet d'éviter des manipulations supplémentaires, et donc les risques pour les hommes et les animaux (qui seraient générés par une pesée en ferme avant le départ ou en centre d'allotement). Elle limite également les transports, tout en satisfaisant aux exigences techniques de suivi des élevages.

>Les conditions d'hébergement

Les espèces sont logées séparément et la taille des bouveries permet aux animaux de se coucher sans encombre :

- 18 logettes pour bovins de 92 cm de largeur utile,
- 3 parcs à veaux et ovins (2 parcs de 16 m² chacun et un de 10 m²),
- 1 lazaret de 16 m² permettant d'isoler un animal (avec notamment la prise en charge des animaux à contrainte spécifique : animaux hors gabarit).

Chaque bouverie est pourvue d'abreuvoirs et de mangeoires.

En outre, il est possible d'étendre les parcs durant les périodes de pic d'activité sur un couloir de 30 m² environ.

Un équipement de sonorisation diffuse une musique apaisante et des bruits familiers (musique classique, chants d'oiseaux, écoulement d'eau...).

>L'amenée du déchargement vers les bouveries et des bouveries vers les postes d'abattage

Le sol des couloirs est antidérapant et les parois métalliques « sans saillie ».

Du camion à la logette, **le couloir d'amenée des bovins est courbe** (bifurcation à la sortie du quai de déchargement) sans contact entre l'homme et l'animal. Les ovins et veaux, quant à eux, peuvent être conduits facilement par l'homme sans utilisation d'un aiguillon électrique, outil prohibé par les éleveurs du groupement.

Les couloirs d'amenée mesurent 98 cm de largeur utile pour les bovins adultes. Un deuxième couloir, moins large, permet d'acheminer les ovins et les veaux au poste d'abattage.

Les 3 derniers mètres du couloir précédant la tuerie, la largeur se règle automatiquement à la taille de l'animal.

Les animaux à contrainte spécifique pourront être isolés dans un lazaret. Mais il faut noter que la largeur des couloirs de circulation et des logettes, bien supérieure à la moyenne, doit permettre de répondre à cette problématique sans utilisation du lazaret. Il est précisé que sauf

demande expresse des services de l'Etat pour des raisons sanitaires, aucune femelle gestante ne sera abattue.

La faiblesse des cadences d'abattage et la présence d'une protection (rideau) au bout du couloir d'amenée au poste d'abattage, permettent à l'animal de ne pas assister à l'abattage d'un autre animal.

1.3 L'abattage

>L'insensibilisation

Le piège s'adapte automatiquement à la taille de l'animal, dont la tête est également maintenue dans une mentonnière, permettant d'assurer une **contention optimale de l'animal**, afin de pouvoir procéder à l'étourdissement sans difficulté, manquement ou mise en danger de l'opérateur d'abattage.

La technologie d'insensibilisation choisie **pour les ovins est l'électronarcose en deux ou trois points** (procédé novateur) et **le pistolet type matador pour les bovins**.

Compte tenu de la faible cadence d'abattage et des technologies utilisées en matière de piège, de contention et d'étourdissement, l'opérateur peut aisément vérifier les trois signes d'inconscience de l'animal (absence de réflexe cornéen, de respiration rythmique et de réflexe ciliaire) sans se mettre en danger.

Cas de l'abattage halal :

Le fonctionnement de l'abattoir tient compte des besoins réels locaux en matière d'abattage halal et met tout en œuvre pour que cet abattage soit effectué dans de bonnes conditions, à la fois sanitaires, mais également en matière de respect du travail de l'opérateur et de la bientraitance animale.

A la suite d'une rencontre sur site, le 25 octobre 2018, entre les représentants de la Mosquée de Bordeaux et le GEG, en présence de la Direction Départementale de Protection des Populations, ont été définies les conditions d'abattage « éthique » qui feront également l'objet d'une certification « Mosquée de Bordeaux ». Cela s'est traduit par la signature le 30 avril 2019 d'une convention entre le GEG et la Grande Mosquée de Bordeaux.

Une avancée importante a été actée, avec un étourdissement préalable avant saignée pour tous les animaux abattus, faisant du site de Bègles le premier abattoir de France à insensibiliser tous les animaux dans le cadre d'une pratique de type rituel.

- Pour les bovins, l'étourdissement au matador a été validé considérant que s'il y a mort cérébrale, il n'y a pas mort cardiaque, et l'animal peut être saigné rapidement comme en pratique conventionnelle. Il n'y aura aucun retournement de l'animal avant étourdissement ou saignée.
- Pour les ovins, l'électronarcose en deux points (qui est pratiqué en conventionnel dans la majorité des abattoirs) a été retenue.

Ainsi les principes de la religion musulmane en la matière « l'animal ne doit pas souffrir et doit parfaitement se vider de son sang » seront respectés.

La communication sur la technique d'abattage retenue, dans le cadre de la certification « abattage halal » est du seul ressort de la Mosquée de Bordeaux.

>La saignée

Compte tenu de la réversibilité de la technique de l'électronarcose, **la saignée des ovins devra être effectuée le plus rapidement possible** (sous 25 secondes selon les préconisations de l'Anses (Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail)). L'utilisation du matador, quant à lui, entraîne la mort cérébrale du bovin, annule donc tout risque de réveil de l'animal.

Cet acte est défini par le mode opératoire normalisé n°7 figurant dans le dossier d'agrément sanitaire validé par la Direction départementale de protection des populations (DDPP).

>La maîtrise du volume d'abattage

Les cadences d'abattage sont réduites, permettant une anesthésie dans de bonnes conditions, tant pour l'homme que pour l'animal.

La gestion du planning des abattages est organisée en fonction des besoins des producteurs et consommateurs.

Toutefois, **le volume initial prévu, pour 3 à 4 jours d'abattage par semaine, est de :**

- **15 bovins par semaine en moyenne** (entre 12 et 20 bovins), soit une cadence de 4 à 5 bovins par heure,
- **100 à 120 ovins par semaine**, soit une cadence de 10 à 15 ovins par heure.

Afin de maîtriser les pics d'activités, et sécuriser le fonctionnement de l'abattage en cas d'absence du personnel affecté à la chaîne (congrés, arrêt de travail...) 2 à 3 bouchers salariés du groupement et formés à l'abattage, peuvent intervenir épisodiquement sur le site et venir ainsi compléter ou augmenter le nombre de postes de travail.

En outre, les éventuels animaux excédentaires peuvent être stockés en centres d'allotement (ou centres de rassemblement).

2 - Le respect des normes en vigueur

Les normes en vigueur sont définies dans le dossier d'agrément sanitaire déposé auprès de la Direction de protection des populations de la Gironde, pour attribution de l'agrément préalable à toute exploitation.

Le dossier d'agrément est constitué de plusieurs chapitres :

- Chapitres 1 -2 : présentation générale.
- Chapitre 3-1 : bonnes pratiques d'hygiène.
- Chapitre 3-2 : étude HACCP (analyse des points critiques pour permettre la sécurité sanitaire).

Ce dossier d'agrément est complété par une annexe fondamentale, relative à la protection des animaux pendant leur mise à mort et les opérations annexes :

Il s'agit de MON (Modes opératoires normalisés), décrivant de façon précise toutes les étapes opérationnelles de l'abattage :

- Réception et déchargement des animaux.
- Contrôles à réception.
- Mises en attente et logement.
- Amenée des animaux.
- Entrée dans le système de contention et immobilisation.
- Etourdissement, affalage, accrochage, hissage.

- Saignée.
- Gestion des animaux couchés bloqués.
- Contrôles internes étourdissement et saignée.

Le dossier complet d'agrément sanitaire a été validé par la DDPP de la Gironde.

2.1 La bonne gestion du matériel, des équipements et de l'outil

>La vérification du fonctionnement du matériel d'étourdissement

La vérification du matériel nécessaire à l'étourdissement (pinces à électronarcose et matador) est faite quotidiennement. Il existe obligatoirement une pince et un matador de rechange.

Du matériel de secours, prêt à l'emploi, est également prévu et mis à disposition.

Ce point est défini au mode opératoire normalisé n°6.

>La gestion des stocks

Les dispositions prévues figurent dans le dossier de règlement sanitaire.

>Le processus en cas d'évacuation du site

L'évacuation du site est à appréhender selon le type de sinistre en cause et selon le danger réel :

En matière d'accident

Pour le personnel, en cas d'accident du travail il convient de se référer au document d'analyse des risques.

Pour les animaux se référer au MON (Mode opératoire normalisé) n°8 : Gestion des animaux couchés bloqués.

En matière de dégât des eaux

L'inondation du site par le sol suite à une intempérie est rendue quasi impossible compte tenu de la surélévation du niveau du terrain (cinq mètres environ au-dessus du lit de l'Estey où il n'y a que très peu d'eau) et à laquelle s'ajoute la surélévation du bâtiment par rapport au sol fini.

Par ailleurs les mesures compensatoires mises en œuvre au moment de la construction, permettent de stocker l'eau sous la voirie et de l'évacuer progressivement vers l'estey.

Le risque d'inondation par fuite d'eau sur canalisation est inexistant puisque de nombreux regards d'évacuation sont disposés sur le site y compris sur la partie logement des animaux. De nombreuses vannes individuelles sur canalisation permettent de couper immédiatement l'eau lors de la découverte du sinistre

En matière d'incendie :

Pour le personnel se référer au plan d'évacuation du site tel qu'il a été défini et mis en œuvre avec information préalable des employés. Il fait l'objet de l'affichage réglementaire.

Pour les animaux :

- ✓ Si l'incendie se déclare sur une zone éloignée de la bouverie, les animaux seront chargés dans les camions bétailières et évacués vers le centre d'allotement du Groupement à Gironde sur Dropt.
- ✓ Si l'incendie se déclare sur la bouverie, les animaux pourront être lâchés à l'extérieur, sur la zone de déchargement des bétailières, qui est entièrement

clôturée à 1.80 m de haut et si toutes les conditions de sécurité du site sont réunies.

2.2 La formation et la sensibilisation continues des opérateurs d'abattage à la bientraitance animale

>La formation continue

Les dispositions relatives à la formation continue des dirigeants de l'abattoir (Directeur général du groupe, Directeur du site, chef de la chaîne d'abattage) et des ouvriers d'abattage sont prévues et définies dans le dossier d'agrément sanitaire.

>Les Responsables de la Protection Animale

Deux opérateurs ont été formés et sont aujourd'hui titulaires du brevet RPA (responsable de protection animale). Il s'agit du Directeur du site et du responsable de la chaîne d'abattage.

L'ensemble du personnel de l'abattoir intervenant sur la chaîne ou sur ses activités annexes (bouverie, triperie, cuirs...) sera formé sur le site, après ouverture, pendant la période d'agrément provisoire, en vue de l'obtention du CCPA (certificat de compétence protection animale).

>Les cas de dysfonctionnement

Les consignes, les comportements, les interventions sont régis par le dossier d'agrément sanitaire et les modes opératoires normalisés figurant dans le dossier d'agrément.

2.3 Les contrôles réguliers au poste d'abattage

>L'agencement de l'espace et la présence de caméras

Toutes les zones dites à risques : déchargement, réception et logement des animaux, couloirs d'amenée, hall d'étourdissement et de saignée (pour des raisons de bonnes pratiques et de respect de l'animal) et la chaîne d'abattage (pour des raisons de traçabilité sanitaire) seront équipées de caméras de vidéo-surveillance.

>Les contrôles effectués par les Responsables de Protection Animale

Le rôle du Responsable protection animale (RPA) est de tout mettre en œuvre pour éviter le stress et la souffrance animale, depuis le déchargement des animaux à l'abattoir jusqu'à l'amenée des animaux vers le poste d'abattage.

Après étourdissement de l'animal, le rôle du RPA est également de veiller à ce que l'opérateur ayant réalisé l'étourdissement qui a suivi la formation nécessaire sur site et titulaire du certificat de compétence protection animale (CCPA) et intervenant sous la responsabilité du RPA, s'assure de l'inconscience de l'animal.

Les contrôles des services sanitaires sont définis dans le dossier d'agrément sanitaire, sachant qu'un représentant de ces services est présent sur le site.

3 - Le développement des circuits courts et le fonctionnement du pôle des viandes locales

Le pôle des viandes locales de Bordeaux Métropole à Bègles est un outil de travail permettant de valoriser une démarche de proximité, ancrée sur son territoire et permettant de répondre aux différentes attentes sociétales.

Il constitue une entité unique pour une filière exemplaire « de la fourche à la fourchette » issue d'une agriculture responsable :

- Chargement des animaux en ferme et transport direct à l'abattoir de proximité.
- Empreinte carbone réduite au maximum de la ferme au point de vente de détail.
- « Zéro carbone » entre l'entrée à l'abattoir et la vente au consommateur au Magasin de Producteurs de Bègles.

>Les relations entre le GEG et la cuisine centrale de Bègles

La cuisine centrale pourra faire appel, selon ses besoins, à la fourniture de viandes issues de l'abattoir de Bègles. Le montant des achats annuels en viande fraîche de bœuf et ovin devra respecter la réglementation en vigueur en termes de marchés publics.

Les conditions de vente de gré à gré ainsi que les modalités de conditionnement et de livraison seront convenues avant la commande avec le Directeur de la cuisine centrale.

Vente en gros et demi gros des viandes locales

Les distributeurs de détail (Bouchers, restaurateurs, GMS...) pourront s'approvisionner directement à l'abattoir en réservant chaque semaine leurs carcasses ou pièces de carcasses qu'ils pourront enlever eux-mêmes ou se faire livrer par les services du GEG.

En outre ils pourront choisir sur place le produit et la qualité souhaitée : provenance (producteur ayant élevé l'animal), race (Blonde d'Aquitaine, Limousine, Bazadaise...), poids de carcasse, âge à l'abattage, état d'engraissement, viande maturée sur os en pièce entière (choisir et demander une mise en maturation et la durée de cette maturation), affinage des viandes en suspension pelvienne etc...

Ces viandes de proximité pourront être accompagnées d'un certificat attestant de l'origine et de l'abattage local du produit.

Des visites de l'outil d'abattage et des journées d'information en ferme pourront être réalisées, à l'attention de ces distributeurs.

>L'installation d'un outil de vente directe sur site (magasin et drive) et la promotion des activités de l'abattoir auprès des restaurateurs de la commune

Vente au détail des viandes locales

Outre l'abattoir de proximité le pôle des viandes locales de Bègles, abritera également une salle de découpe et de conditionnement, un magasin et un drive, entièrement gérés par les Eleveurs Girondins.

Cette unité sera ouverte aux professionnels (petits distributeurs de détail, restaurateurs, comités d'entreprise et restauration collective...), ainsi qu'aux particuliers dans le schéma « zéro carbone ».

L'exploitant de l'abattoir a fixé des objectifs visant à améliorer l'efficacité énergétique et à réduire la consommation d'énergie des bâtiments. Ainsi un système de récupération de la chaleur des groupes froid permet de produire de l'eau chaude. A terme des panneaux photovoltaïques en autoconsommation pourraient être installés au niveau de la charpente, cette question étant à l'étude.

La salle de découpe sera articulée autour de trois pôles de valorisation :

- Le magasin de producteurs avec vente aux particuliers : « Les Prairies d'Arcins ».
- La fabrication de steaks hachés pour vente aux collectivités et aux professionnels.
- Le conditionnement des produits pour tous types de clientèle.

La distribution pourra également être traitée par le biais d'un Drive, installé sur site, avec commandes et paiements en ligne. Dans un second temps des livraisons aux particuliers, via des systèmes type Chrono-fresh pourront être envisagées.

Le conditionnement des produits

Le conditionnement de tous types de produits en sous vide ou sous atmosphère protégée, sera une activité nouvelle pour le Groupement permettant d'aborder autrement tous types de clientèle : Collectivités, Comités d'entreprises, professionnels de la distribution de détail, particuliers et de prendre donc de nouvelles parts de marché.

La mise en avant d'un prix connu par le client à l'unité, avant l'acte d'achat, correspond en effet de plus en plus aux attentes du consommateur.

4 - Les relations partenariales entre le GEG, les acteurs institutionnels et l'AFAAD

4.1 Conseil, accompagnement et actions pédagogiques

>Les relations entre l'Association en faveur de l'abattage des animaux dans la dignité (AFAAD) et le GEG

L'AFAAD et le GEG s'engagent à :

- Organiser régulièrement des temps de rencontre et d'échange avec l'association sur le site de Bègles.
- Lui permettre un accès à l'outil en fonctionnement (cf 3.2.2).

L'association s'engage à :

- Participer au Comité de suivi local.
- Conseiller le GEG sur le plus long terme, afin d'apporter des améliorations ou correctifs si cela se révèle opportun (dysfonctionnements, évolution de la loi, des normes, des connaissances scientifiques, des techniques d'insensibilisation et d'abattage, etc.).

>Les relations entre la Ville de Bègles et le GEG

La Ville de Bègles s'engage à :

- Accompagner le GEG dans l'insertion de l'outil dans le tissu économique local, en communiquant notamment auprès des bouchers et restaurateurs de la commune.
- Fournir une aide à la promotion de l'outil en communiquant auprès des béglois, à l'aide notamment du présent document.

Les deux acteurs s'engagent à :

- Co-organiser des visites pédagogiques du site et/ou des exploitations à destination notamment des publics scolaires et des restaurateurs.

- Se rencontrer régulièrement afin de faire le point sur le fonctionnement de l'outil et les éventuelles problématiques rencontrées. Peuvent être associés à ces rencontres les autres acteurs signataires de la présente charte.

>Les relations entre la Région Nouvelle-Aquitaine et le GEG

La Région a apporté aux côtés de l'Europe, un soutien financier à la construction de l'abattoir et également à la réalisation d'une salle de découpe.

Dans le cadre du soutien à la filière, il est convenu qu'une collaboration sera instaurée avec le GEG sur le segment de la restauration collective, notamment au niveau du sourcing par les lycées.

Le groupement pourra témoigner de son modèle unique et exemplaire auprès d'autres acteurs régionaux. Il s'engage également à recruter des apprentis au pôle des viandes, ce qu'il fait d'ores et déjà dans les autres structures, notamment les boucheries du GEG.

Le GEG s'engage à maintenir et à créer des emplois au sein du nouvel établissement du Pôle des viandes locales de la Métropole. Ainsi ont été créés 6 emplois au niveau de l'abattoir et 4 postes à la boucherie (magasin et découpe de détail).

>Les relations entre Bordeaux Métropole et le GEG

Bordeaux Métropole a contribué au cofinancement de l'abattoir de Bègles et participera aux réunions du Comité de suivi local (cf 4.2). Des collaborations pourront être instaurées sur certains sujets, dans le cadre des compétences de la Métropole et des politiques publiques en faveur de la gouvernance alimentaire, de l'agriculture, du développement économique et de l'emploi : mise en relation avec les acteurs de la restauration y compris collective en partenariat avec les chambres consulaires.

4.2 Le suivi du fonctionnement de l'abattoir

>conformité des installations

La mise en service de l'outil a lieu après vérification de la conformité des installations par un organisme agréé, devant se traduire par l'obtention du consuel, garantissant la conformité des équipements mis en œuvre.

A noter que dans le cas de la construction de Bègles, plusieurs consuels certifiant la conformité des installations doivent être attribués avant la mise en exploitation de l'outil.

Il s'agit des installations et équipements des lots : électricité, froid industriel, process abattage et prétraitement des eaux usées.

Rôle des services sanitaires

Les services vétérinaires sont présents sur le site lors de toutes les opérations d'abattages. Ils contrôlent tous les animaux de façon individuelle en amont des opérations d'abattage et contrôlent toutes les carcasses de façon individuelle en aval de l'abattage. Ils valident ainsi par l'apposition d'un tampon leur entrée dans la chaîne alimentaire.

Ils sont garants du respect de toutes les procédures du dossier d'agrément sanitaire qu'ils ont délivré préalablement à la mise en exploitation de l'outil.

Dans le cas de l'abattoir de proximité de Bègles, où un contrôle par vidéo surveillance est mis en œuvre (système qui n'est pas obligatoire pour toutes les zones de travail et de stockage des produits, les images enregistrées seront mises à disposition des services sanitaires afin de leur permettre de vérifier a posteriori et en cas de doute la conformité des opérations réalisées.

>La création d'un comité de suivi local

Le comité de suivi local sera composé de l'ensemble des partenaires ayant participé à l'élaboration de la charte avec des représentants :

- Du Groupement des éleveurs girondins.
- De la Mairie de Bègles.
- De Bordeaux Métropole.
- Du Conseil Régional de Nouvelle- Aquitaine.
- De l'AFAAD.

Objet du comité de suivi local

Le comité de suivi local qui sera constitué doit être le garant du respect des engagements de la charte et l'outil de mise en œuvre de la communication permettant de valoriser la démarche.

A ce titre il aura les missions suivantes :

- Vérifier la bonne application des engagements de la charte.
- Faire le point sur les difficultés éventuelles rencontrées dans la mise en œuvre de la démarche, étudier et proposer des solutions.
- Proposer des adaptations permettant l'évolution de la charte en fonction des attentes sociétales.
- Assurer la promotion de la démarche auprès des collectivités, des distributeurs de détail, des restaurateurs et du grand public. Mettre en œuvre les opérations de communications afférentes.

Fréquence des réunions

Les réunions du comité de suivi local auront lieu au départ deux fois par an les 2 premières années et ensuite une fois par an. Le comité pourra également être réuni, à tout moment en cas de besoin, à la demande de l'un de ses membres.

Fait à BEGLES, le

P/ la Ville de Bègles

Le Maire

P/La Région Nouvelle-Aquitaine

le Président

P/la Métropole

le Président

C. Rossignol Puech

— A. Rousset

- P. Bobet

P/ l'association AFAAD

La Présidente

**P/Le Groupement
des éleveurs girondins
Le Président**