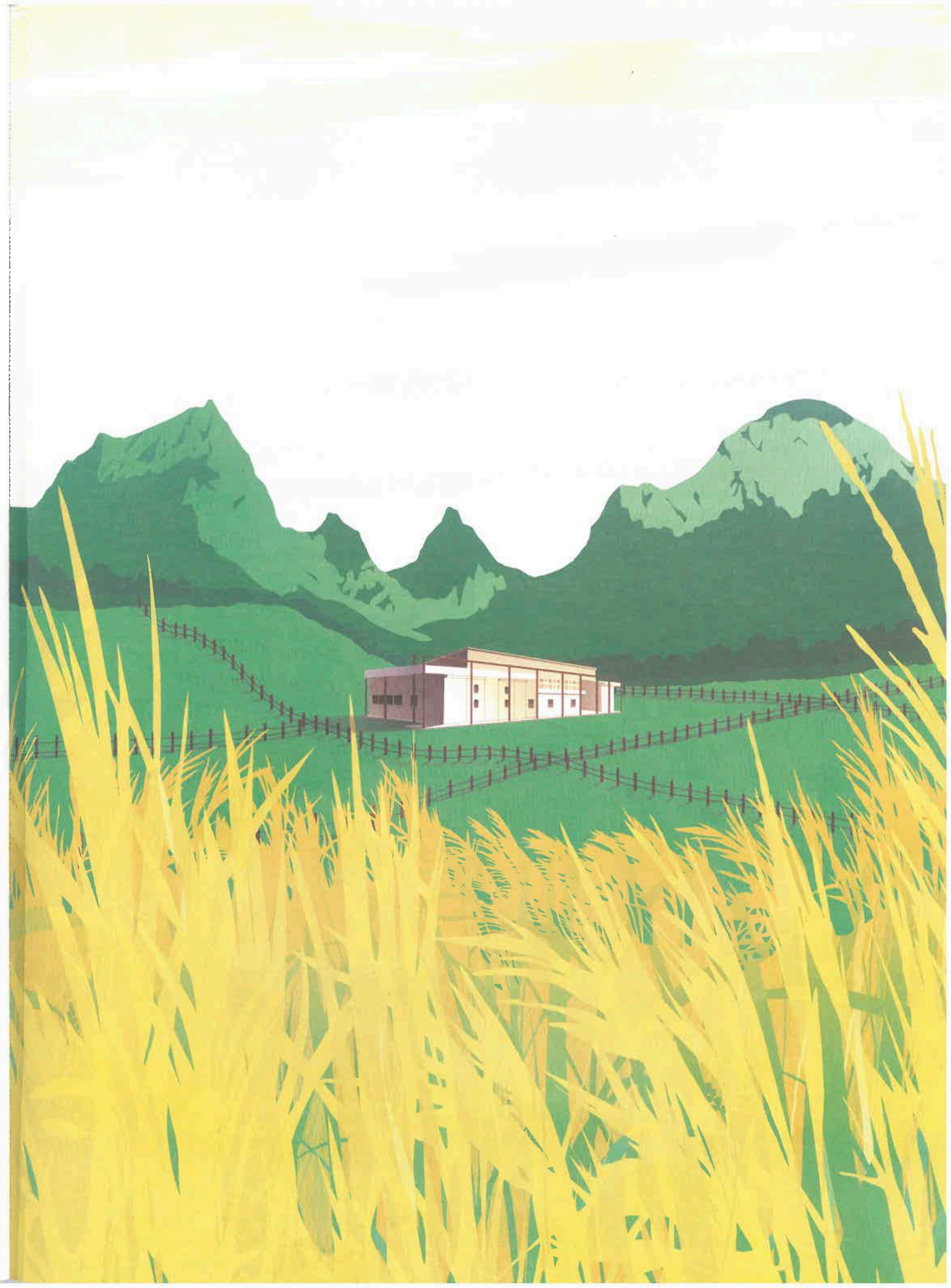
LE DIOIS EN PÂTURE

L'abattoir du Diois, dans la Drôme, est un des plus petits de France et un des seuls à être géré par des agriculteurs et bouchers. Sur ce territoire de petites montagnes, il est essentiel au maintien de l'activité agricole mais son existence est régulièrement menacée. Élus locaux et éleveurs se mobilisent pour le maintenir en activité.

PHOTOS
BENJAMIN BÉCHET

REPORTAGE
DAVID CHOMENTOWSKI

ILLUSTRATION
YASMINE GATEAU





Aurélie Venet, unique salariée de l'abattoir intercommunal, et les brebis entrant par le couloir d'amenée.

Le jour n'est pas encore levé à Die (5 000 habitants, sous-préfecture de la Drôme). Entre un garage et la cave coopérative, les éleveurs entrent dans l'abattoir, leurs véhicules contournent le bâtiment et s'arrêtent sur la zone de déchargement. Puis la "tuerie" commence. Trois autruches. Une truie. Une vache. Au total ce matin-là, 81 animaux sont abattus, brebis et chèvres pour l'essentiel. Au pied du Vercors, on est loin des chiffres des abattoirs industriels. Celui du Diois, équipement public intercommunal, est un des plus petits de France. Souvent montré en exemple, il doit faire face aujourd'hui à de nouvelles difficultés.

« Il était déjà menacé en 2002, tempère Isabelle Bizouard, maire de Die et élue municipale de 1995 à 2008. *Municipal à l'époque, l'abattoir était en mauvais état, pas aux normes, en déficit chronique faute de volumes. Nous avons pensé qu'il pourrait être un outil de développement du territoire. La municipalité l'a remis à l'équilibre, a rétabli un certain nombre de normes et l'a transféré à la Communauté des communes du Diois [CCD] en 2004. »* Le montage trouvé? À l'intercommunalité la charge du bâtiment tandis que éleveurs et bouchers s'associaient pour reprendre la gestion de l'abattoir en SARL par délégation de service public. Aujourd'hui, on compte cinq co-gérants et 49 sociétaires.

« On va au bout de notre métier »

« Ici, ce n'est pas un hasard si on fait de l'élevage en méthode pastorale, c'est-à-dire en faisant pâturer les troupeaux. C'est ce qu'on peut faire de mieux sur nos territoires de moyennes montagnes, raconte Joël Boeyaert, élu à la CCD. *En retour, toutes ces productions ont façonné la morphologie de nos paysages. »* Le Diois s'étend sur 1 200 km2, les distances sont longues. Sans l'abattoir de Die, explique l'élu, les éleveurs n'y trouveraient pas leur compte en termes de temps et de coût du transport. Ils perdraient aussi le sens de leur travail. Car sur la zone de déchargement, à la lumière de quelques néons, les éleveurs font eux-mêmes descendre leurs bêtes. Les bouviers, ceux qui accueillent et déplacent les bêtes, les mènent d'une logette à une autre, sous le regard de deux agents de la Direction départementale de la protection des populations, un service de l'État qui inspecte l'état de santé, la bientraitance et les conditions de mise à mort. Louis Bonvoisin est un des deux bouviers présents ce matin.

« On met beaucoup de vigilance dans notre élevage, on connaît souvent les bêtes depuis leur naissance, c'est important d'être présent dans la chaîne d'abattage. »

Comme tous les autres tâcherons de l'abattoir, il est prestataire. Comme les trois-quarts d'entre eux, Louis est éleveur. *« On met beaucoup de vigilance dans notre élevage, on connaît souvent les bêtes depuis leur naissance, c'est important d'être présent dans la chaîne d'abattage. »*

✳

« Les éleveurs ont une grande habitude de conduire et manipuler les bêtes, confirme Joël Boeyaert. *Ils ont passé du temps à les faire vivre. Ils prennent des précautions. Comme la plupart sont en vente directe, ils sont attentifs à chaque moment. »* Louis Bonvoisin complète : *« Mieux c'est fait, moins les bêtes ont de stress. »* Un aspect essentiel pour l'animal vivant et la viande à venir car le stress génère de l'acidité. *« Bien sûr qu'à la fin, ça finit mal : on donne la mort,* reconnaît l'élu, lui-même éleveur à la retraite. *Mais on va jusqu'au bout de notre métier. »*

Deux matinées par semaine

Les bêtes qui entrent par le couloir d'amenée sont étourdies, saignées, dépouillées, éviscérées. Une dizaine de personnes travaillent à l'intérieur du bâtiment. Les carcasses sont fendues, pesées et marquées après un nouvel examen par les services vétérinaires. À côté des chambres froides, un atelier de découpe est mis à disposition pour deux bouchers qui proposent leurs services aux éleveurs, lesquels font leur propre emballage pour la vente directe. 15 % du tonnage passe à la découpe, le reste part en carcasse dans d'autres ateliers ou en grandes et moyennes surfaces.



Une vétérinaire des services départementaux examine les animaux une fois descendus par l'éleveur de la bétaillère.

« Il y a deux matinées de tuerie, explique Aurélie Venet, seule salariée de la SARL, *les lundis pour les porcins, les mardis pour les ovins, caprins, bovins et autruches.»* Grâce à sa flexibilité, capable d'accueillir toutes les espèces et tous les volumes, même les plus petits, l'abattoir a attiré ces dernières années des éleveurs d'autres territoires (Communauté de communes du Val de Drôme, Montélimar Agglo, Communauté de communes de Dieulefit-Bourdeaux ; et dans une moindre mesure : Communauté de communes du Royans-Vercors et Communauté de communes des Baronnies en Drôme provençale) et le Diois ne représente plus que 30 % des bêtes abattues. Mais avec la réduction des cheptels, les épizooties, la hausse du prix des animaux, des maquignons viennent dorénavant acheter des bêtes sur pieds directement dans les fermes. L'éleveur touche autant sans avoir à les tuer, découper et commercialiser. À cela s'ajoutent la baisse générale de consommation de viande, la flambée du coût de l'électricité et la baisse du pouvoir d'achat localement.

Ainsi, l'abattoir a produit 436 tonnes de viande en 2024, dont 30 % en bio. Son revenu est fait de la prestation d'abattage touchée au poids des carcasses. Mais *« sur le premier semestre de cette année,* annonce Aurélie Venet, *on compte une baisse de 15 %».* Or *« si on passe en dessous des 400 tonnes*, alerte Marylin Carlier, une des co-gérantes, *on ne sera pas en mesure de payer la redevance d'usage pour les travaux à réaliser ».* Financés en partie par cette redevance versée à la CCD, les travaux s'élèvent à 750 000 euros pour conserver l'autorisation de fonctionnement suite à un rapport de la Force d'Inspection Nationale des Abattoirs en 2022. L'inquiétude est vive car la baisse d'activité implique une baisse de revenu, avec des difficultés pour couvrir les charges.

✷

« Les règles sanitaires sont contraignantes et en constante évolution, reconnaît Christian Rey, élu également à la CCD. *Mais aussi celles regardant le bien-être animal et les salariés. Les grands groupes industriels ont souvent un personnel et des infrastructures qui leur permettent de s'y conformer plus aisément que les abattoirs de petite taille.»*



Petit et modulable, l'abattoir de Die permet de faire passer une truie hors gabarit dans la chaîne d'abattage réservée aux bovins.



Luba Vink, éleveuse (troupeau de 13 vaches) et sociétaire de l'abattoir.

Cinq fois moins d'abattoirs depuis 1970

Au printemps 2025, une mission parlementaire livrait un état des lieux des abattoirs de boucherie en France. Leur nombre a été divisé par cinq depuis 1970, passant de 1 250 à 230. Il ne reste plus que 80 abattoirs publics ; les abattoirs privés, appartenant principalement à cinq groupes industriels, assurent plus de 90 % du tonnage national abattu. Selon le rapport, *« une stratégie d'aménagement intégrant la cohabitation des petits et des grands abattoirs est essentielle: les grands abattoirs permettent de répondre à des besoins industriels et internationaux, tandis que les petits abattoirs (...) permettent de soutenir des filières territorialisées ou devant traiter une qualité particulière.»* L'abattoir du Diois est aussi un maillon fondamental pour faire vivre le territoire et ses paysages, insiste Christian Rey: les troupeaux maintiennent les prairies, luttent contre l'embroussaillement et réduisent les risques d'incendie, les paysans font vivre l'économie dans les villages, permettent le maintien des écoles...

Si l'élu se félicite de la visite récente de parlementaires à l'abattoir et de leur intérêt pour ce modèle de partenariat public-privé, Luba Vink, éleveuse et sociétaire de la SARL, se montre plus sévère: *« Comme souvent dans le monde paysan, on s'intéresse à nous quand il est trop tard. Nous avons tous ici des modèles économiques très précaires, interdépendants. Nous formons une chaîne fragile.» « On est mal »*, confie un des tâcherons au café après la séance d'abattage. *« Si on est vraiment réaliste, on ferme dans un an et demi »*, prédit un autre. *« Sans l'abattoir, j'arrête l'élevage »*, dit un troisième.

Du côté de la CCD, on envisage une autre piste. *« Jusqu'à présent*, cite Joël Boeyaert à titre d'exemple, *si une cantine veut 200 côtes d'agneau, aucun éleveur ne peut les fournir seul, et que ferait-il du reste de viande? Nous devons chercher à structurer la filière locale pour une distribution locale.»* D'où le projet travaillé aujourd'hui d'une structure intermédiaire qui serait à même de transformer du cru en cuit, de faire des conserves, de fournir la restauration collective... Comme l'énonce la maire de Die: *« Il n'y a pas d'économie d'échelle possible du fait des caractéristiques du Diois. Pour maintenir le lycée, le collège, la médiathèque... on a toujours cherché des idées et inventé des solutions.»* ✷