



**PRÉFET
DE LA RÉGION
PROVENCE-ALPES-
CÔTE D'AZUR**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

DRAAF PACA

Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt

Projet de diagnostic du maillage des
abattoirs de la région Provence-Alpes-
Côte-d'Azur

TABLE DES MATIERES

1	Contexte et objectifs	3
2	Tissu régional de l'élevage.....	4
2.1	La place de l'élevage en région Provence Alpes Côte d'Azur	4
2.2	Filière OVINE : un élevage pastoral qui se maintient grâce aux aides et a un marché dynamique.....	8
2.3	Filière bovine : la Camargue s'appuie sur la différenciation et la diversification, les Alpes encore spécialisées dans les broutards.....	17
2.4	Filière porcine : les pôles des Alpes et du Ventoux, constitués de petits élevages	22
2.5	La viande caprine, filière critique pour les laitiers du tiers sud-est de la France	23
2.6	Focus alpin.....	25
3	Un maillage fort de 10 abattoirs, mais des capacités de report très limitées	26
3.1	Synthèse des outils présents en région.....	26
3.2	Un état de conformité globalement satisfaisant même si des retards d'investissements peuvent se faire sentir.....	28
3.3	Focus sur la découpe	31
4	Évolution de l'abattage	31
4.1	Evolution de l'abattage de porcins.....	31
4.2	Evolution de l'abattage de bovins	32
4.3	Evolution de l'abattage d'ovins	33
4.4	FOCUS FETES RELIGIEUSES	34
4.5	Besoins exprimés par la profession et nouvelles capacités d'abattage en projet	36
5	Éléments de synthèse.....	38
	Bibliographie.....	40

GUIDE DE LECTURE : LES SOURCES SONT NUMEROTEES ENTRE CROCHETS ET CONSULTABLES DANS LA SECTION « BIBLIOGRAPHIE »

1 CONTEXTE ET OBJECTIFS

Le présent diagnostic a été réalisé dans le cadre de l’Axe 1 de la Stratégie abattoirs annoncée par le Ministre de l’Agriculture et de la Souveraineté alimentaire le 7 juillet 2023. Il vise à répondre aux questions suivantes :

Concernant les types d’élevages :

- Quels types d'élevage sont présents sur le territoire (par espèces) ?
- Y-a-t-il des filières sous IGP ou AOP sur le territoire et/ou des filières en circuits courts ?
- Quelle densité d'élevage est présente sur le territoire ?
- Les ateliers d'élevage sont-ils multi-espèces ou spécialisés ?
- Quel type d'élevage est majoritairement abattus en dehors de la région ?
- La situation décrite est-elle évolutive ? si oui dans quel sens ?

Concernant les types d’abattoirs du territoire :

- Combien d’abattoirs sont présents sur le territoire ?
- De quels types d’outils s’agit-il ?
- Les abattoirs sont-ils publics ou privés ?
- Quel est leur volume d’activité annuel ?
- Sont-ils saturés en volume ou en sous-capacité ?
- Présentent-ils des difficultés économiques ? Menaces à moyen terme sur la pérennité ?
- Existe-t-il des projets de création d’abattoirs ?

Focus par abattoir :

- Zone d’approvisionnement :
 - Quelle est la zone d’approvisionnement théorique des abattoirs ?
 - Quelle est la zone d’approvisionnement réelle des abattoirs ?
 - Peut-on constater une dépendance entre l’abattoir et la zone d’élevage dans laquelle il se situe ?
 - Quels sont les liens entre les outils d’abattage et les infrastructures des metteurs en marches (emplacement des marches aux bestiaux et des centres de rassemblement) ?
 - Et inversement une dépendance entre les élevages et l’abattoir (abattoir en zone d’élevage SIQO par exemple) ?
 - Existe-t-il une capacité de report des élevages vers d’autres outils de la région/du bassin ?
 - Existe-t-il des flux transfrontaliers avec des abattoirs de pays limitrophes pour les régions ou cela serait pertinent ?
 - Existe-t-il une fluctuation des activités des abattoirs du territoire : à la fois pi d’activité (exemple : Aïd el Kébir) ou activité d’abattage sanitaire d’urgence ?
- Distances de transport des animaux
 - Part des animaux qui proviennent de plus de 100km ?
 - Jusqu’où vont les animaux pour être abattus ?
 - Quelle est la distance moyenne de transport des animaux d’une commune pour aller à l’abattoir ?

2 TISSU REGIONAL DE L'ELEVAGE

2.1 LA PLACE DE L'ELEVAGE EN REGION PROVENCE ALPES COTE D'AZUR

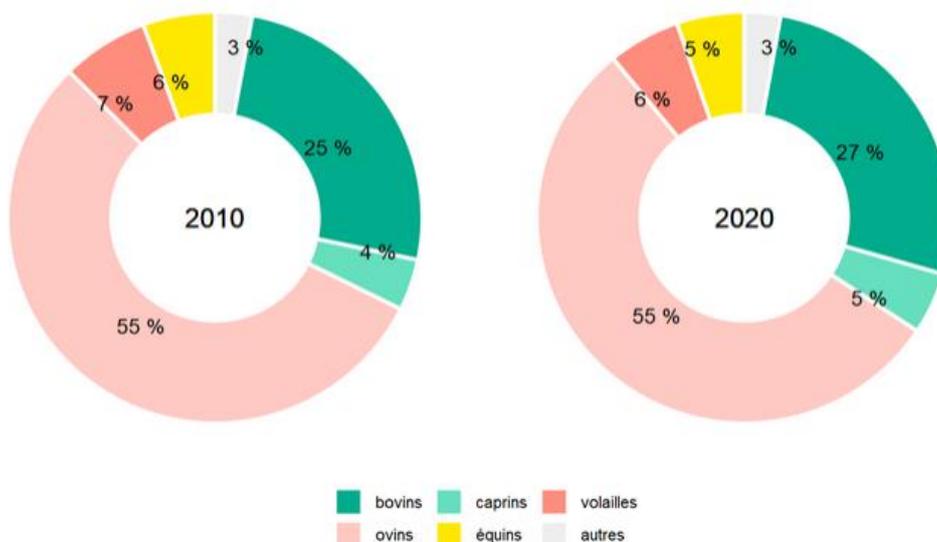
2.1.1 Chiffres clés

Avec 3500 éleveurs professionnels sur la région PACA, les filières d'élevage occupent près d'1Mha d'hectares cultivables, de prairies, de parcours et espaces boisés, soit 1/3 de la surface régionale totale.

ELEVAGE	TETES NATIONAL (1000 TETES) RAPPEL SAU FRANCE 26.8 M.HA	TETES PACA [1] (1000 TETES) RAPPEL SAU PACA 0.6 MHA = 2,2% DE LA SAU FRANCE [2], [3]	FLUX SORTANTS SIGNIFICATIFS ?	VIFS	LIEU D'ABATTAGE MAJORITAIRE	SPECIALISATION ELEVAGES	DES	PRESENCE DE SIQOS LOCALISES/ FILIERES SPECIFIQUES ? [4]
OVIN VIANDE	6 600	500 (7.5%)	20% d'agneaux engraissés en Aveyron [5]		En région 70% dont Sisteron 80%	Fortement pastoral	spécialisé,	IGP Agneau de Sisteron
BOVIN ALLAITANT	3 800	35 (1%)			Tarascon	Camargue : (élevages pastoraux bovins + équins avec jeux taurins et agritourisme)	Manades	AOP Taureau de Camargue, 40% de Bio
BOVIN LAIT	3 200	7,5 (0,2%)	Broutards vers l'Italie	non	Gap	Alpes: polyculture élevage, quelques poly-élevages		LR Les Excellentes, 40% de bio
PORCIN	12 800	27 (0.2%)	non		Gap (+ Pays d'Apt pour Ventoux)	Polyculture élevage Spécialisation circuit courts dans le 06		non (uniquement sur les fromages)
CAPRIN	1000	37 (0.4%)	non		Ribot – Lapalud (84)	58% élevage hors sol, 42% plein air [6]	Caprins Fromagers Fermiers & vente directe, à dominance pastorale	Pas de SIQO, marques "Montagnard des Alpes", Cochon du Mont Ventoux, Cochon Noir de Provence non (Uniquement sur les fromages)

Répartition des cheptels en UGB

Répartition des cheptels en UGB
Provence-Alpes-Côte d'Azur



source : Agreste – recensements agricoles 2010 et 2020

2.1.2 Un terroir majoritairement pastoral, sur des terres à faible potentiel

En Provence Alpes Côte d'Azur (PACA), l'élevage est présent dans 3500 exploitations, soit **1 exploitation sur 6**, [7] ne représente que 5% du PIB agricole régional [2], et ne couvre que 10 % des besoins alimentaires en produits carnés du territoire [8]. Les surfaces *pâturées* correspondent à **30% de la superficie régionale totale, et 45% de la SAU régionale** [2], [3].

Pour comprendre cette faible productivité de l'élevage, il faut appréhender la géographie régionale. Le patrimoine naturel de la région PACA est marqué par une forte influence climatique méditerranéenne et une topographie très accidentée [9], qui génère à la fois des potentiels agronomiques assez faibles et des espaces naturels remarquables. La région est d'ailleurs particulièrement couverte par des espaces naturels protégés [10]. Dans le même temps, la région est située au carrefour d'axes stratégiques que sont l'axe littoral Espagne-Europe du sud et l'axe rhodanien Méditerranée/ Europe du nord. Elle est donc un lieu de flux de matières et de commerce, et d'activités économiques intenses (tourisme, logistique, pétrochimie). Ces caractéristiques contraignent l'aménagement du territoire, la région se retrouve donc très densément peuplée et urbanisée le long de ces axes.

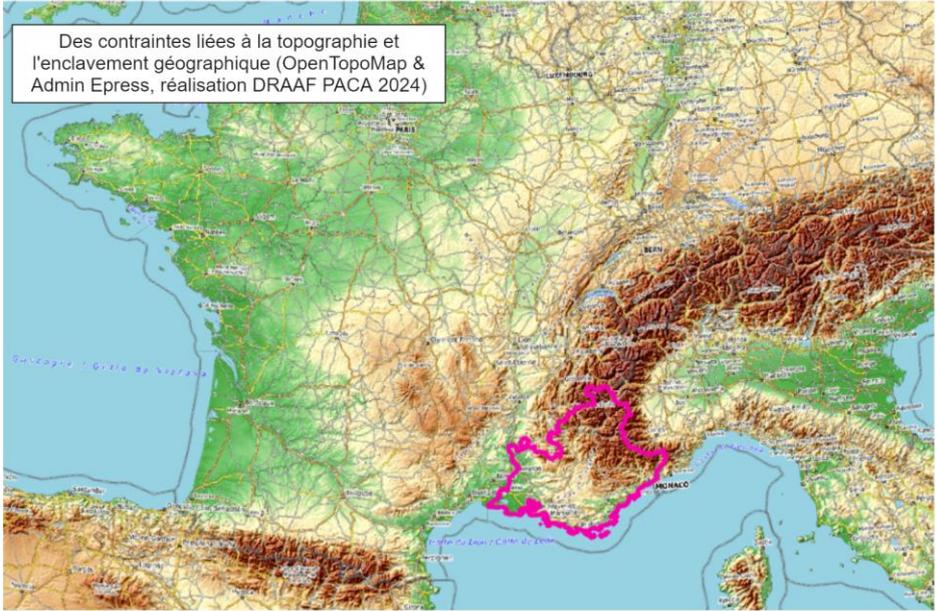
Sous la double pression agronomique et urbaine, l'élevage s'est trouvé majoritairement confiné dans les zones à très faible potentiel agronomique de l'arrière-pays, notamment la zone camarguaise du delta du Rhône et les contreforts des Alpes où, compte-tenu du contexte pédoclimatique, les terres sont difficilement exploitables autrement que par le pâturage extensif.

Traditionnellement, la transhumance des troupeaux entre la Provence et les Alpes joue toujours un rôle économique et social important. Chaque année, en effet, quelques 600 000 têtes de bétail estivent en montagne et 90 000 viennent hiverner depuis la montagne dans les départements de plaine, valorisant au total une superficie de plus de 850 000 ha. Il en résulte une adaptation des races, rustiques, résistantes à la marche, satisfaites de végétation diverses et grégaire, permettant un travail du berger facilité.

Dans un contexte marqué par le changement climatique et l'augmentation forte de la population lupine, l'élevage fait face à des contraintes nouvelles et de plus en plus marquées. D'un côté, les exigences des gestionnaires d'espaces naturels et de la société augmentent alors que les pâturages sont sensibles au changement climatique. De l'autre, le changement climatique accélère l'évolution du tourisme (abandon du tout neige en faveur du tourisme estival) et la transition énergétique (développement de l'agri-voltaïsme, par exemple) qui impliquent un étalement des activités humaines sur des espaces pastoraux toujours plus fragilisés.

Il n'en reste pas moins que les proximités élevage-ville-nature sont aussi porteuses d'opportunités que l'élevage peine parfois à s'approprier. Il s'agit par exemple de la valorisation locale des produits, mais aussi de valorisation d'aménités telles que la Défense des Forêts Contre les Incendies (DFCI), ou la préservation des espèces et habitats naturels liés au pastoralisme.

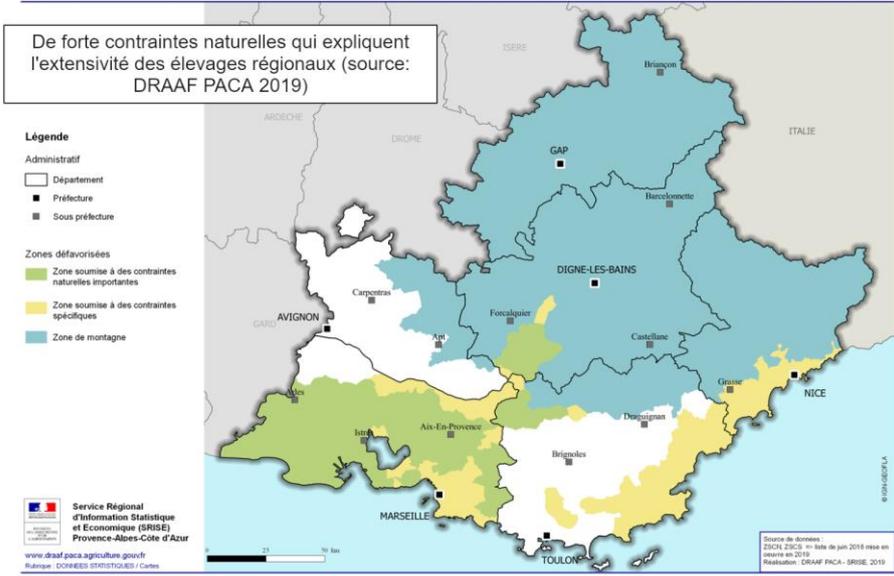
En un coup d'œil: Les facteurs géographiques structurants de l'élevage régional (1/2)



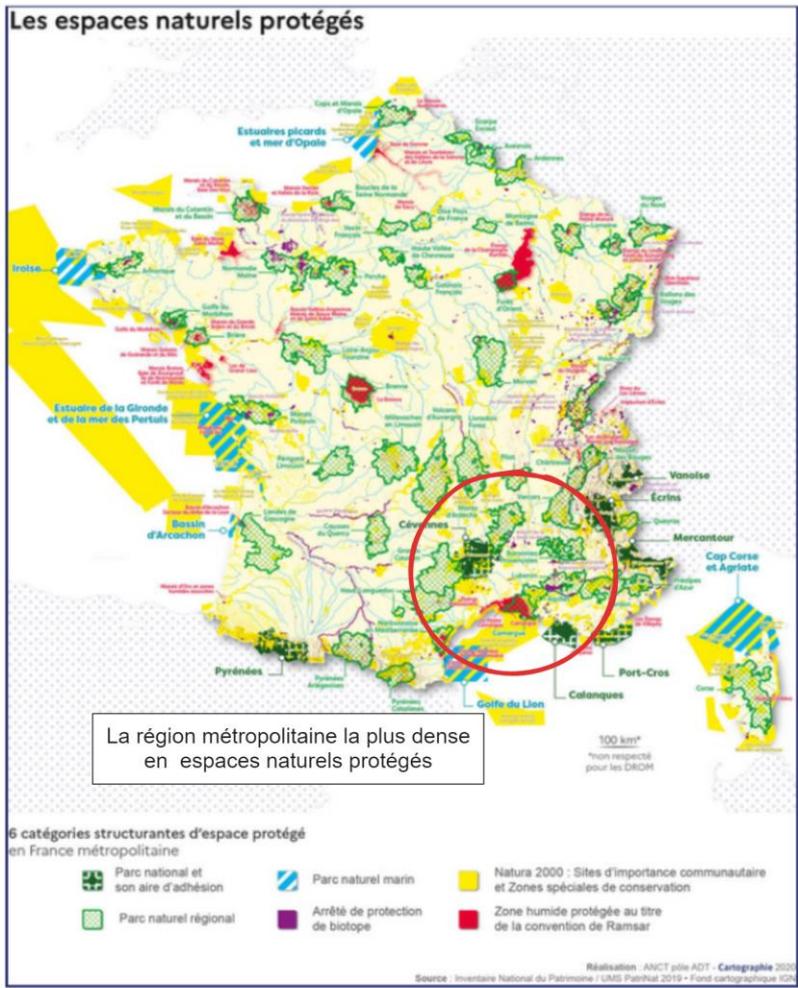
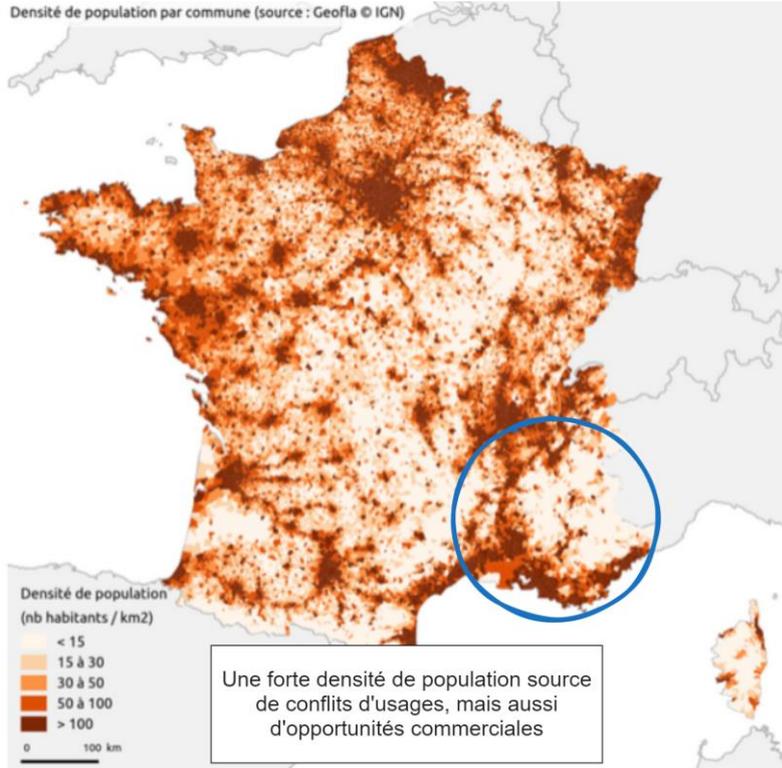
Une région fortement pastorale (sources: 1 - RA2020, 2 - INSEE 2021 & 2024, 3 - MRE 2023)

Surface pâturée totale	28% de la surface régionale totale (1,2)
Surface Toujours en Herbe	45% de la SAU (2)
Contribution des surfaces pastorales à l'alimentation du bétail	87% (3)
Contribution des surfaces pastorales à la matière sèche ingérée	50%(3)

Zones défavorisées en Provence-Alpes-Côte d'Azur



En un coup d'œil: Les facteurs géographiques structurants de l'élevage régional (2/2)



2.2 FILIERE OVINE : UN ELEVAGE PASTORAL QUI SE MAINTIENT GRACE AUX AIDES ET A UN MARCHE DYNAMIQUE

2.2.1 Une "pastoralité" particulière à la région PACA, qui expose les élevages au changement climatique

PACA est la quatrième région ovine de France, elle compte près de 525 000 brebis reproductrices et 1 300 éleveurs ovins. L'élevage ovin génère un nombre d'emplois estimé à 8 000 personnes, avec un pôle agroalimentaire important dans le secteur de Sisteron.

Un élevage spécialisé qui parvient à contenir l'érosion des cheptels soutenu par des aides importantes

L'élevage ovin, très spécialisé, est l'élevage dominant en PACA aussi bien en nombre de têtes qu'en tonnages et en surfaces. Adapté aux sols pauvres de la région, il se caractérise par une très forte extensivité et donc une grande mobilité des troupeaux pour valoriser ces grandes surfaces. On peut distinguer trois grands systèmes [11] :

- les systèmes de plaines (en particulier dans les Bouches-du-Rhône), basés sur de grands troupeaux qui effectuent souvent une transhumance vers les Alpes en été ;
- les systèmes montagnards, aux troupeaux plus petits qui alternent entre hivernage et montée en alpages collectifs, souvent proches de l'exploitation ;
- les systèmes préalpins, plus sédentaires.

L'élevage ovin régional a réussi à maintenir ses cheptels au travers de l'agrandissement des troupeaux et s'est montré résilient par rapport à l'érosion du cheptel au niveau national. Plusieurs spécificités régionales peuvent aider à comprendre cette tendance :

- La réforme de la PAC de 2015 a été favorable aux élevages de la région [12], [13], notamment grâce à la revalorisation de l'Indemnisation Compensatoire des Handicaps Naturels et à la convergence des DPB [14] : les aides PAC peuvent représenter jusqu'à 80% du chiffre d'affaires des élevages ovins.
- Une consommation régionale élevée [5].

Mais qui reste particulièrement exposé aux effets directs et indirects du changement climatique et aux conflits d'usages

L'environnement productif des élevages ovins reste cependant soumis à plusieurs menaces, qui sont autant d'incertitudes qui pèsent sur l'ensemble de la filière et donc sur les abattoirs :

- Le changement climatique se traduit par une baisse de productivité de certains alpages, en particulier en altitude [15]
- L'accès à l'eau pour l'abreuvement devient difficile dans certains territoires, en particulier dans le sud des Alpes [16]
- La prédation lupine est un facteur de stress important pour les éleveurs, les bergers et les troupeaux [17]
- L'augmentation concomitante des usages récréatifs des espaces pastoraux et de la présence de chiens de protection de troupeau génère d'importants conflits
- Un déficit de main d'œuvre qualifiée (bergers)
- Un besoin important de modernisation des équipements pastoraux (logements en alpage, impluviums)
- Une forte dépendance aux aides

En un coup d'œil: grandes caractéristiques de l'élevage ovin en région

Un élevage qui mise sur la mobilité pour valoriser des faibles potentiels agronomiques (crédits: CERPAM)

Chiffres clé (MRE PACA, 2023)

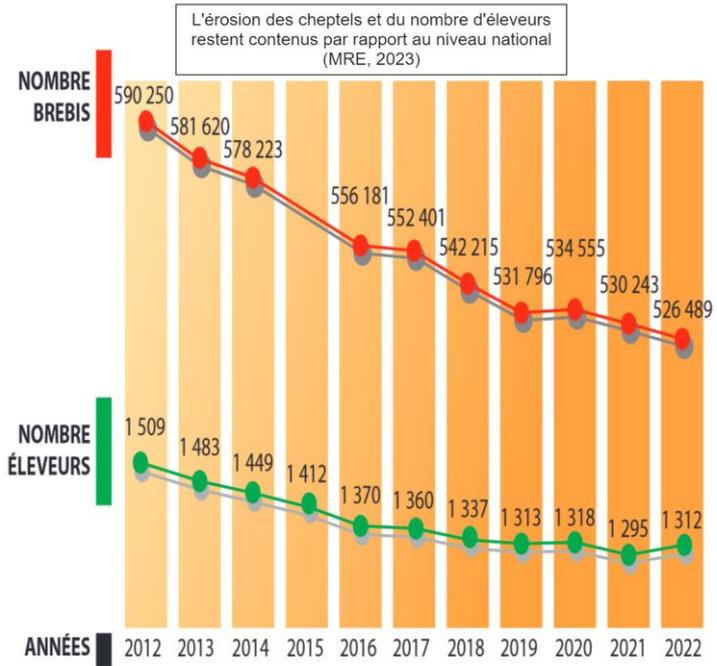
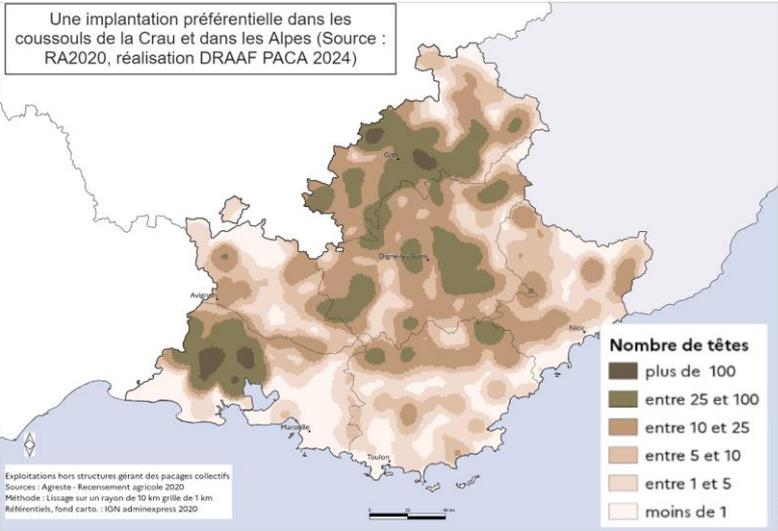


LA RÉGION SUD :
 Une grande région d'élevage ovin caractérisée par son élevage spécialisé et pastoral

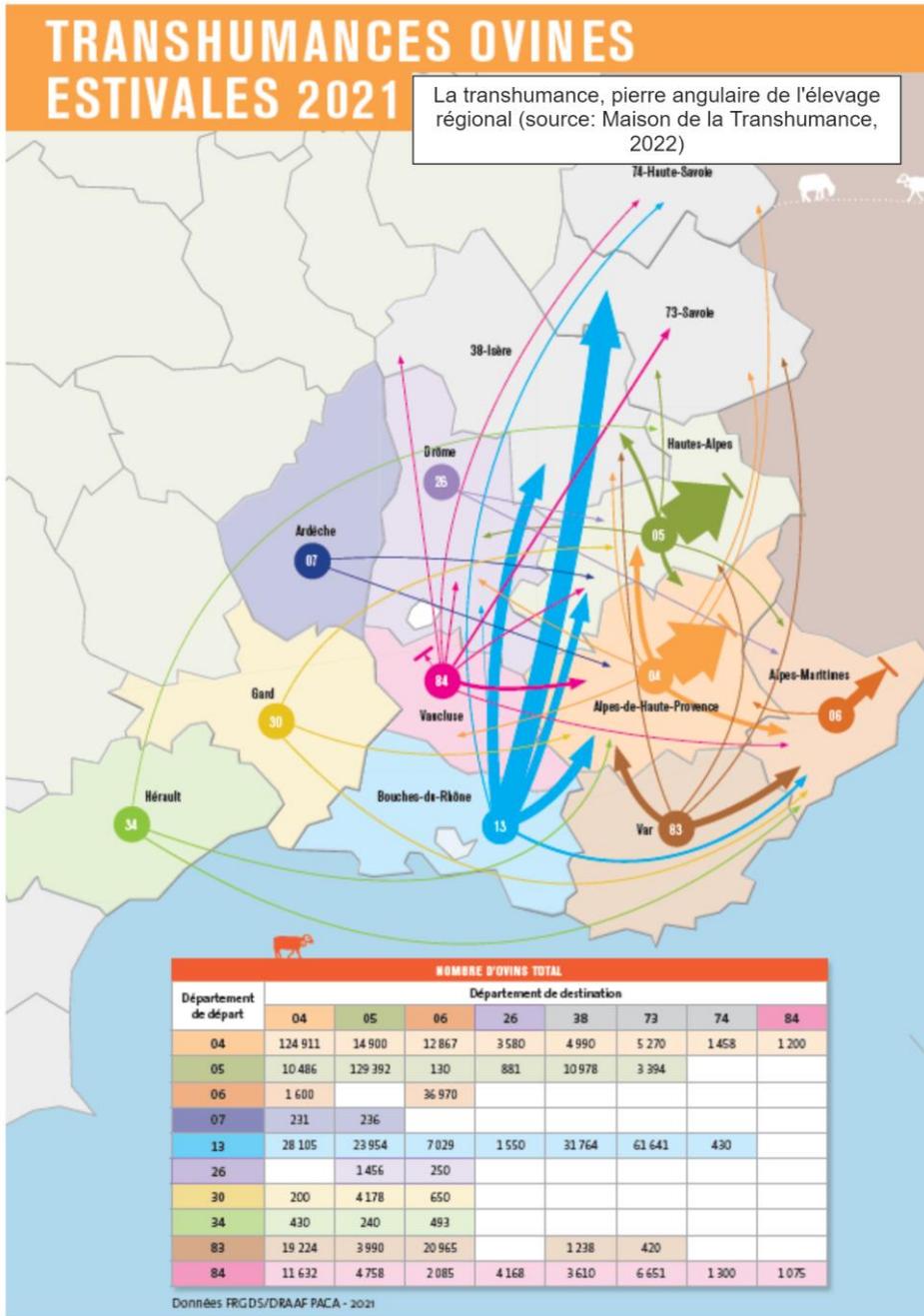
- 1 312 éleveurs soit 7,09% des éleveurs nationaux
- 526 789 brebis soit 11,34% des brebis nationales
- Taille moyenne du troupeau 401 brebis

Des brebis et des éleveurs dans tous les territoires de la région avec une densité plus importante dans les départements des Alpes-de-Haute-Provence et des Hautes-Alpes.
 Une spécificité des Bouches-du-Rhône : la plaine de la Crau avec un nombre restreint d'éleveurs mais un grand nombre de brebis.

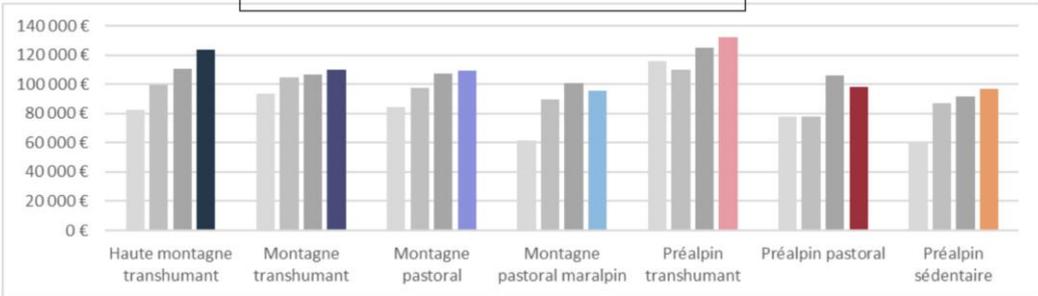
Nombre de brebis mères par km² - Provence-Alpes-Côte d'Azur



En un coup d'œil: grandes caractéristiques de l'élevage ovin en région



Des produits bruts en amélioration grâce à la PAC 14-21: illustration sur les années 2014-2017 sur différentes typologies d'élevages (Girard, 2023):



La forte typicité des modes d'élevages régionaux n'est pas valorisée malgré une forte demande

La région est marquée par un contexte de forte proximité urbain-rural dont découle un potentiel de commercialisation important. Cela est particulièrement vrai en matière de produits ovins : les habitants de la région consomment entre 48% et 77% de plus de viande ovine que la moyenne nationale, les exploitations ovines sont deux fois plus nombreuses que la moyenne nationale à pratiquer les circuits courts, et les boucheries traditionnelles sont plus nombreuses. Malgré une configuration *a priori* favorable à une consommation territorialisée, on constate qu'un quart des agneaux nés en région sont en fait engraisés et abattus dans d'autres régions et notamment en Occitanie. A contrario, les distributeurs s'approvisionnent également dans d'autres territoires pour répondre à la demande régionale [5].

Cette situation paradoxale s'explique par plusieurs facteurs :

- le pouvoir d'achat des consommateurs est sous contrainte, en particulier en PACA, troisième région de France la plus touchée par la pauvreté ;
- la concurrence des importations met une pression sur les prix, notamment dans la grande distribution et la restauration hors foyer;
- la recherche d'économies d'échelles en élevage aboutit à la spécialisation d'une partie des élevages et des territoires entre naissance et engraissement, et favorise l'éloignement entre les éleveurs et les consommateurs ;
- l'engagement limité des éleveurs régionaux dans les démarches de différenciation commerciale (Signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine - SIQO et marques).

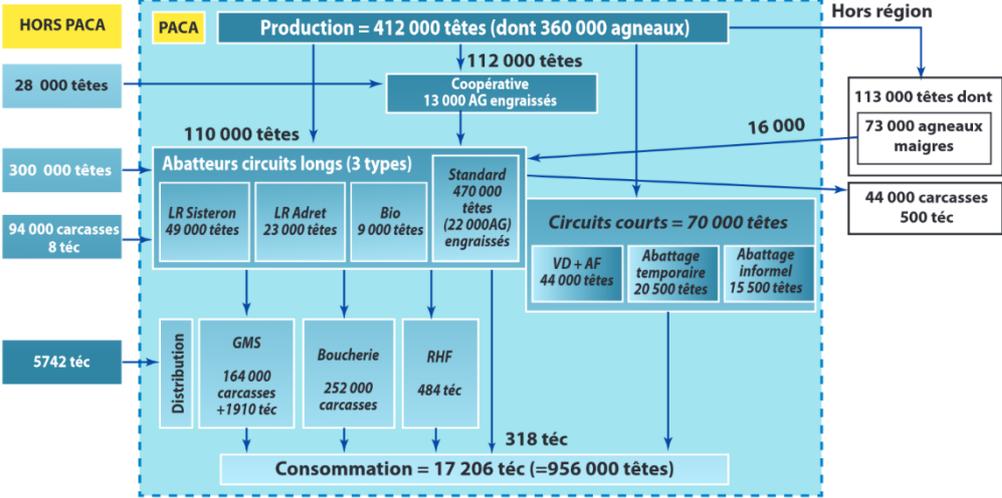
En complément, la consommation régionale en viande ovine correspond à 956 000 têtes alors que la production régionale est de 412 000 têtes (*source : Rapport de stage MRE*).

En un coup d'œil: la structure des flux et des filières

Cartographie annuelle des flux d'ovins en région PACA (MRE PACA, 2023)

La Région Sud est une région de forte consommation de viande ovine estimée à 3,38 kg par habitant (contre 2,3 kg/hab au niveau national) équivalent à 17 205 Tonnes Équivalent Carcasse (Tec).

Une consommation d'environ 412 000 têtes dont 360 500 agneaux.



2 Organisations de Producteurs (MRE PACA, 2023)

Des acteurs pour structurer la filière

Nombre d'adhérents :

- 334 adhérents en Région Sud
- 555 dans le Sud-Est de la France

Nombre de brebis :

- 136 166 brebis en Région Sud
- 190 690 dans le Sud-Est de la France

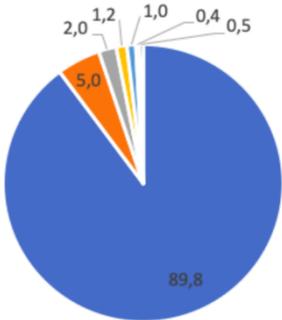
Nombre d'adhérents :

- 71 adhérents en Région Sud

Nombre de brebis :

- 32 000 brebis en Région Sud

Des abattages régionaux largement concentrés à Sisteron (Graphe Sergy 2022)



■ Sisteron ■ Tarascon ■ Gap ■ Digne ■ Puget ■ Saint Bonnet ■ Guillestre

Légende: Répartition des volumes ovins abattus entre les différents abattoirs de PACA en 2021 (en pourcentages)

2.2.2 Plusieurs signes officiels de qualité et de l'origine (SIQO)

Deux SIQO sont principalement exploités pour la commercialisation des agneaux : l'agneau de Sisteron et l'agneau de l'Adret.

L'Agneau de Sisteron : une délimitation stricte mais des volumes qui manquent à l'appel

L'IGP Agneau de Sisteron existe depuis 2003 alors que le Label Rouge a été validé officiellement fin 2007. Les agneaux doivent être nés et abattus en région Provence Alpes Côte d'Azur et en Drôme Provençale, territoires ayant des pratiques d'élevage similaires. Le label Rouge aujourd'hui, en sus de l'IGP, garantit sa qualité gustative supérieure.

Aujourd'hui, 230 éleveurs sont intégrés dans cette démarche, essentiellement sur la région PACA, et les races correspondent aux races traditionnelles du Sud Est de la France, berceau de l'élevage ovin transhumant.

50 000 carcasses d'agneaux par an sortent de l'abattoir municipal de Sisteron en Label Rouge sur les 500 000 agneaux abattus au total (10%), et sont commercialisés en circuits longs. Le cahier des charges de l'Agneau de Sisteron interdit la commercialisation en vente directe et circuits courts, et la distribution se fait à 70% par les GMS et 30 % par les boucheries, notamment sur les départements côtiers en PACA et peu dans les zones de production, paradoxalement.

Deux organisations de producteurs (OP), l'Agneau Soleil (commerciale) et l'Association Ciel Azur (non commerciale), interviennent dans les circuits d'abattage de ces agneaux :

- Une OP commerciale qui achète et revend les agneaux à des intermédiaires en prestations d'abattage (Alpes Provence Agneaux, Giraud Viandes, Dufour Mane)
- Une OP non commerciale assurant le lien entre les éleveurs et les abatteurs.

Aujourd'hui, l'ODG se félicite de la dynamique sur ces IGP et Label avec une augmentation assez régulière du nombre d'éleveurs rentrant dans ces SIQO, mais la principale difficulté reste le volume insuffisant face à la demande et la saisonnalité de la production toute l'année.

Label Rouge Agneau de l'adret : pas de rattachement géographique, mais une distribution plus large

L'adret, en géographie, est le nom des versants de montagne les plus exposés au soleil, par opposition avec l'ubac. Cette appellation n'est donc pas rattachée à une zone spécifique. Ce Label Rouge autorise un abattage des animaux sur plusieurs abattoirs dont celui de Sisteron.

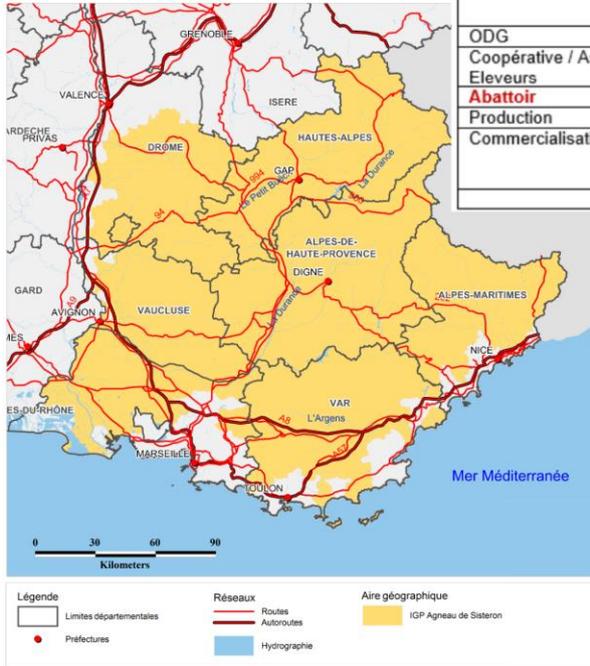
Les éleveurs de PACA représentent 14% des éleveurs engagés dans ce label, la majeure partie se situant plutôt en AURA : 68 % du cheptel est situé en montagne et 100% en zone défavorisée. Au total, 600 éleveurs sont engagés en Agneau de l'Adret correspondant à 31 400 agneaux labellisés, dont 23 000 sont abattus sur Sisteron, correspondant à 4% du volume annuel total de cet abattoir.

En un coup d'œil: Les facteurs géographiques structurants de l'élevage régional



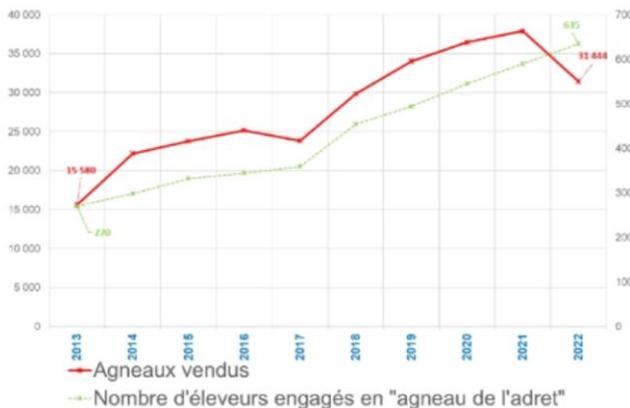
L'Agneau de Sisteron, IGP-Label rouge
(Sources: INAO 2013, DRAAF 2020)

IGP AGNEAU DE SISTERON
AIRE GEOGRAPHIQUE



Agneau de Sisteron / Label Rouge	
Nombre éleveurs	230
Département	Région PACA + Drôme
Race	Mérinos d'Arles, Mouréous ET Préalpes du Sud.
ODG	Association CESAR
Coopérative / Association Eleveurs	Coopérative Agneau Soleil Association Ciel d'Azur
Abattoir	Sisteron
Production	47 000 carcasses
Commercialisation	258 points de vente : 50 % GMS – 50 % boucherie – 5 % export
	4 opérateurs commerciaux

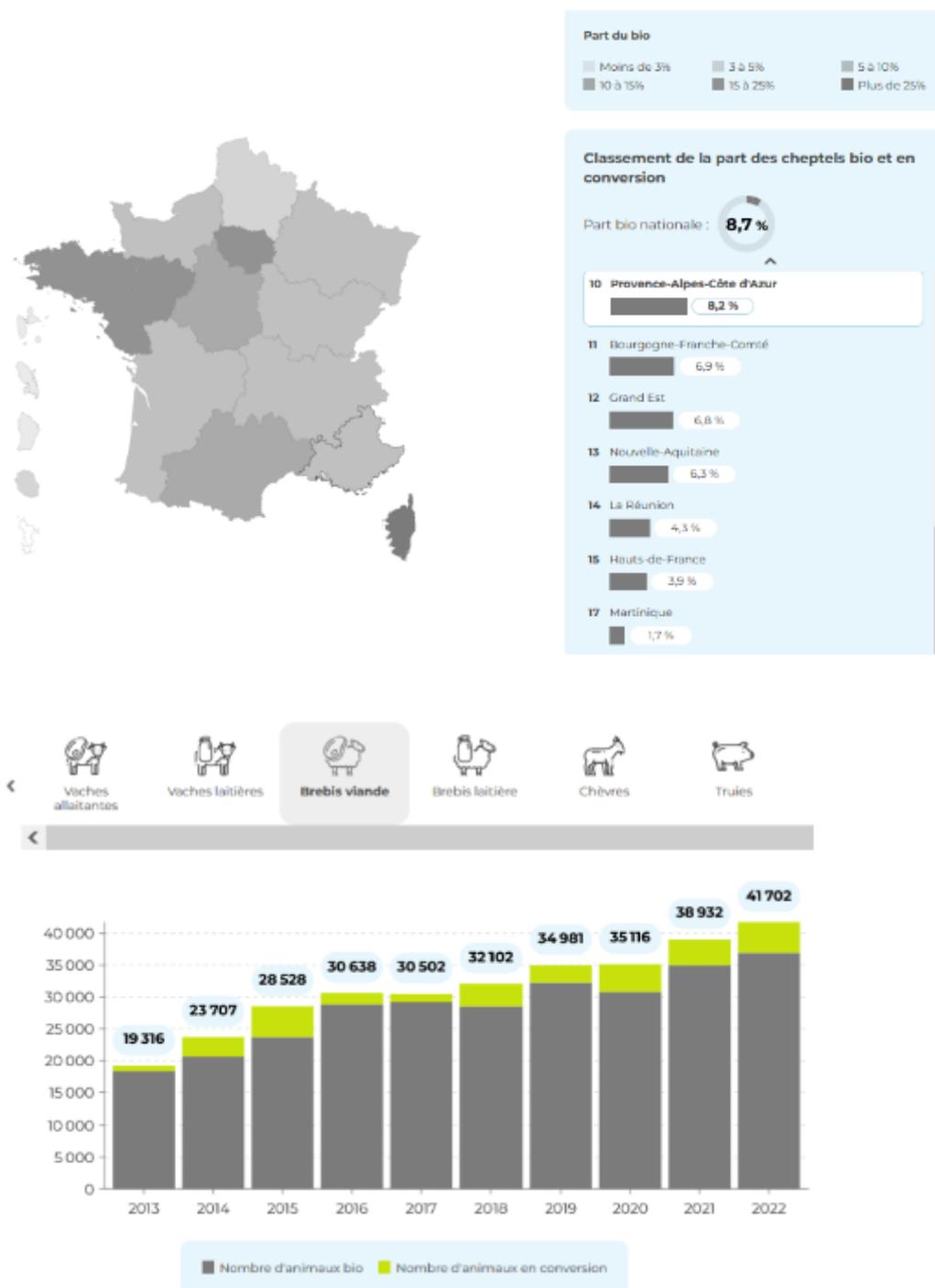
Agneau de l'adret, Label Rouge sans attache géographique (Sources: Avenir Agricole, 2023)



Le label Agriculture Biologique (AB)

On constate une augmentation constante du cheptel ovins viande PACA (brebis viande) en AB depuis 2013, pour arriver en 2022 à 41 702 animaux en AB ou conversion sur la région, représentant 8,2 % du cheptel ovin régional (contre 8,7% pour au niveau national). Les éleveurs ayant fait le choix de s'engager dans cette démarche sont essentiellement sur les départements des Alpes de Haute-Provence et des Hautes-Alpes (119 éleveurs sur 174 pour ces deux départements), précédant les Bouches du Rhône.

Sur l'abattoir de Sisteron, 9000 agneaux abattus en ovins sont en AB, représentant 1,64% des abattages réalisés [5].



Figures : Part (haut) et nombre (bas) d'ovins Bio en région PACA (source : La bio en chiffres, Agence Bio 2024 sur année 2023)

2.2.3 En parallèle des filières longues, les circuits courts : une pratique bien implantée mais dont la volatilité mériterait d'être mieux comprise

Le tissu aval se structure logiquement face à la forte prédominance des agneaux standards dans la production régionale. De la collecte à la distribution, en passant par l'abattage et la transformation, l'aval a connu de profondes restructurations. Ces dernières se sont notamment traduites par des intégrations aussi bien horizontales (au sein du même maillon de la filière) que verticales plus ou moins marquées. Ainsi, l'activité de négoce s'est concentrée au sein d'opérateurs extrarégionaux spécialisés, et on observe un nombre croissant d'abatteurs développer des activités d'engraissement et renforcer leur lien avec l'aval, ou se spécialiser sur des segments de niche tels que la valorisation des brebis de réforme.

La conjoncture 2023 est marquée par une hausse des cours de la viande ovine dans les filières longues, qui s'est traduite par une baisse momentanée des apports vers les abattoirs spécialisés dans les circuits courts. Malgré cette tendance à court terme, il n'en reste pas moins que l'intérêt des collectivités et des éleveurs pour les abattoirs de petite taille n'a cessé de se développer au cours des dernières années. Ces petits outils, publics et parfois en régie, nombreux sur le territoire régional, se sont spécialisés dans des prestations adaptées à la vente au détail voire directe. Leur fonctionnement s'appuie sur une clientèle non exclusive mais régulière, qui tire vraisemblablement un complément de revenu intéressant des circuits courts.

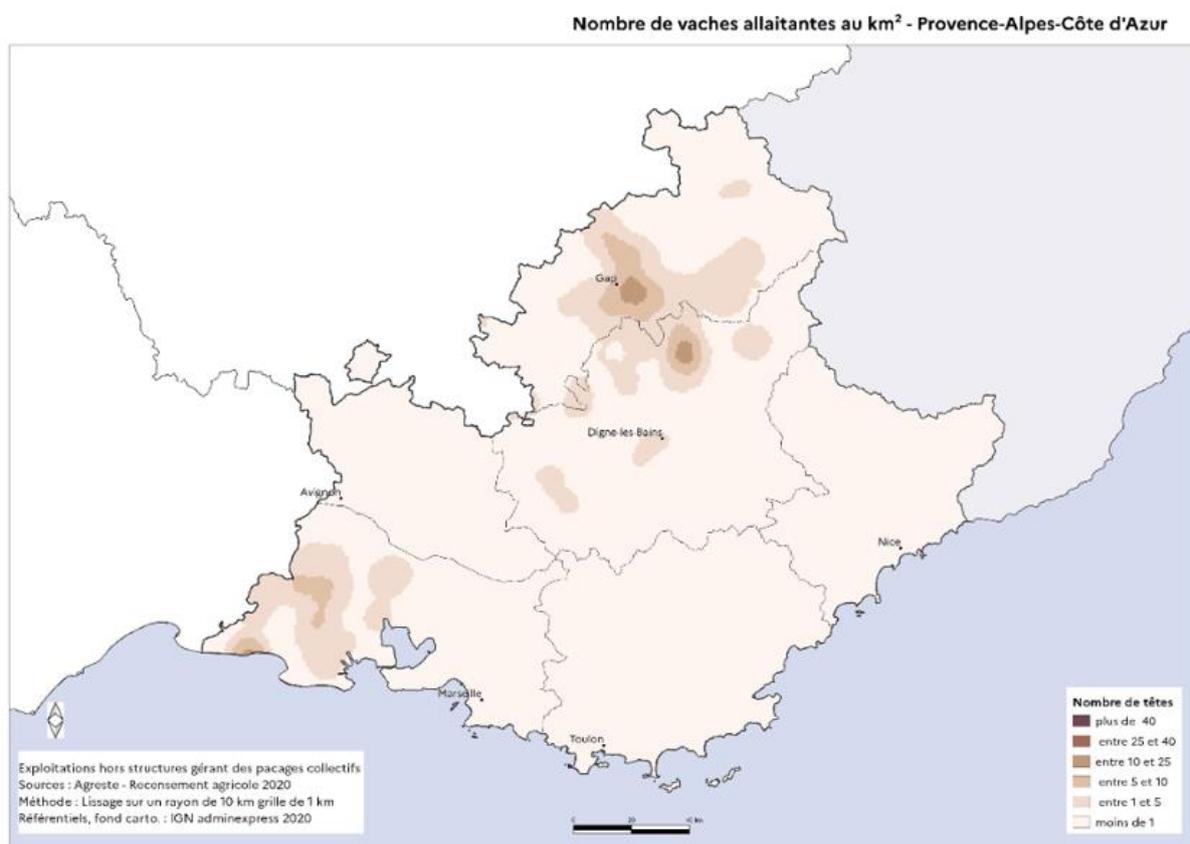
2.3 FILIERE BOVINE : LA CAMARGUE S'APPUIE SUR LA DIFFERENCIATION ET LA DIVERSIFICATION, LES ALPES ENCORE SPECIALISEES DANS LES BROUTARDS

Chiffres clés PACA	Eleveurs	cheptel	Produits vendus / an
<i>Bovins Allaitants</i>	635	35 000*	2 800t*
<i>dont AOP Camargue</i>	81*	1 500**	244t**
<i>dont Patur'Alp</i>	93*		480 bovins*
<i>dont Bio</i>	242***	7193***	

* Résonnances Elevage No 21, MRE PACA, 2019

** Graphiques annuels AOP CAMARGUE, 2018

*** Agence Bio 2023



Deux filières bovines allaitantes distinctes cohabitent en région PACA : un élevage bovin viande spécialisé dans les Hautes-Alpes (05) et le nord des Alpes-de-Haute-Provence (04), et la filière taurine de Camargue.

2.3.1 L'économie mixte du taureau camarguais, élevé en liberté conjointement avec les chevaux

Le territoire communément appelé « la Camargue » correspond à la zone géographique du delta du Rhône et sa proche périphérie. Elle est à cheval sur les départements du Gard (30, région Occitanie) et des Bouches-du-Rhône (13, région PACA). L'élevage y est spécialisé dans les taureaux de combat et course, ainsi que les chevaux de race Camargue qui sont utilisés notamment pour la conduite des troupeaux taurins.

La Camargue, zone particulièrement sensible au réchauffement climatique, est exposée à la remontée du niveau de la mer et aux vagues de chaleur. L'élevage, confiné dans les parties basses et arides de Camargue, devra donc faire face dans les prochaines décennies à la salinisation des terres et à l'adaptation du cheptel au réchauffement. La zone est également un réservoir pour la biodiversité, pour laquelle le maintien d'un élevage extensif est très favorable.[18]

La filière taurine camarguaise a par ailleurs une structure économique atypique et hybride, qui repose à la fois sur les jeux taurins (courses camarguaises et combats), sur l'agritourisme, et sur une valorisation des animaux de réforme s'appuyant sur les circuits courts et une AOP.[19]

Les trois piliers de cette économie font face à des défis importants :

- les jeux taurins sont de plus en plus décriés par le grand public et difficiles à couvrir par les assurances ;
- le tourisme camarguais stagne ;
- l'AOP repose sur un abattoir qui a subi des crises.

Sur ce dernier point, la faillite du précédent exploitant de l'abattoir de Tarascon a abouti à la reprise de l'outil par une SICA d'éleveurs en 2020 qui doit encore faire ses preuves dans la durée.

L'AOP Taureau de Camargue

Cette AOP est reconnue depuis 1996 et regroupe les éleveurs de la Raço di Biòu et de la race Brave. Les taureaux non sélectionnés pour les courses ou les spectacles (soit 90% du cheptel pour la race Brave) seront valorisés par l'AOP pour leur viande.

En 2022, l'AOP compte plus précisément 1600 bêtes abattues sur Tarascon et labellisées pour les 3 départements, correspondant à 300 T. 874 bêtes sont détenues par 46 éleveurs des Bouches du Rhône. L'abattage, lui, se maintient toute l'année avec cependant une baisse du nombre de bêtes à la fin de l'hiver et au début du printemps.

La vente directe constitue une part importante de la commercialisation puisqu'elle représente aux alentours de 30% des pratiques (entretien avec l'ODG).

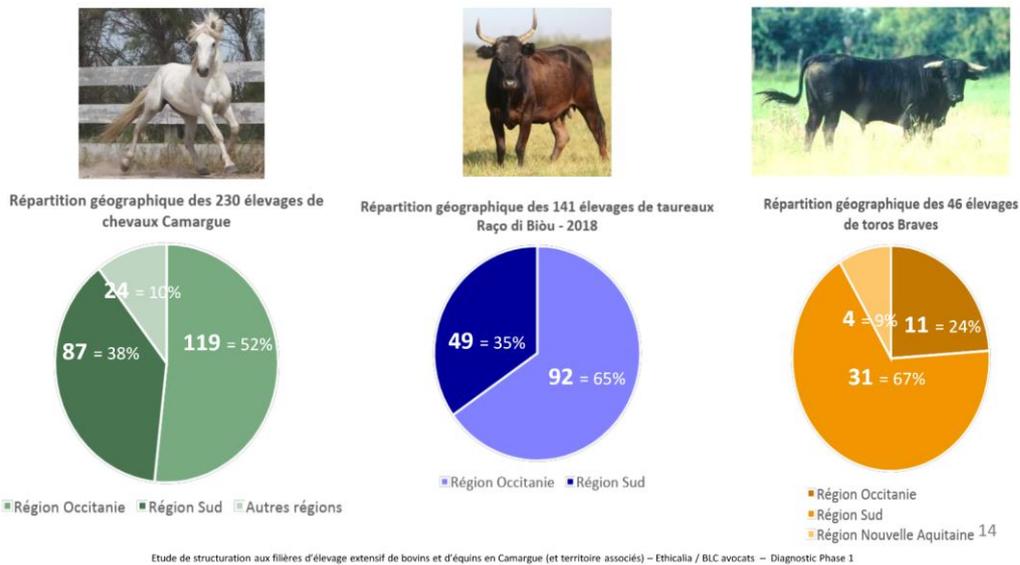
Il existe une forte dépendance entre le SIQO et l'abattoir de Tarascon car le Cahier des Charges (CDC) précise que l'abattage doit se faire dans la zone géographique de l'AOP. L'abattage est donc exclusivement pratiqué dans cet établissement. En 2022, un nouveau CDC autorise le recours à des ateliers de découpe hors de la zone de reconnaissance de l'AOP à condition qu'il s'agisse de vente au détail.

3 ateliers de découpe assurent la fourniture de la viande AOP :

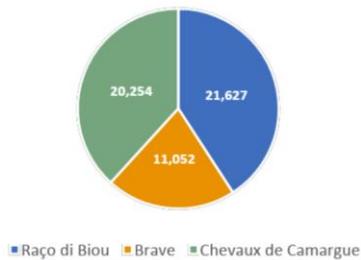
- Millet Découpe Viande (Tarascon) qui fait exclusivement de la découpe ;
- Alazard et Roux (Tarascon) qui réalise de l'abattage, de la découpe et de la transformation ;
- la cheville provençale (Chateaurenard) qui fait à la fois l'achat de carcasse, la découpe et la commercialisation.

Clés de compréhension de l'élevage camarguais interrégional
(Extraits de: Ethicalia et BLC avocats pour les régions
PACA (Sud) et Occitanie, 2021)

2 grandes régions berceuses : Région Sud et Région Occitanie



Répartition des animaux en nombre
(pour les deux régions, ndlr)



Statistiques 2019 bêtes abattues – source Syndicat AOP Taureau de Camargue

- 82,7% des bêtes, Bravae et Raço di Biòu, sont en AOP
- 37,7% des bêtes, Bravae et Raço di Biòu, sont en AOP + BIO
- 62,40% des Bravae sont AOP + BIO
- 32,5% des Raço di Biòu sont AOP + BIO

La qualité de la viande de taureau Camargue le choix de l'AOP



1 aire de répartition spécifique sur 3 départements : Bouches du Rhône, Gard et Hérault

Qui exclue les manades situées hors de l'aire géographique

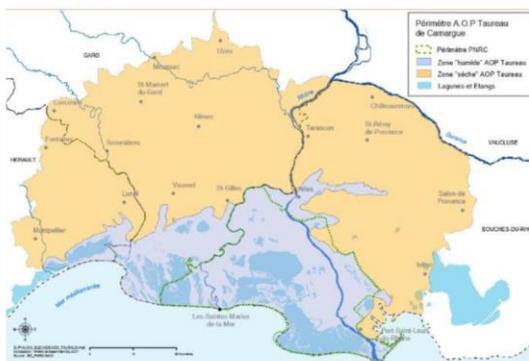


Tableau 6 : Diversifications touristiques des manades (source : Léa LAFOURNIERE et LGRB, 2017)

	Gîtes	Balades à cheval	Visites de manade	Location salle/site	Ferrade
% de manades	11.5 %	5.8 %	53.8 %	46.2 %	61.5 %

2.3.2 Des systèmes allaitants sud-alpins plus standardisés, en recherche d'un nouveau souffle par la différenciation

Les 230 élevages allaitants sud-alpins sont avant tout naisseurs de broutards à destination de l'Italie. Deux systèmes-types cohabitent [20] :

- Les systèmes naisseurs de broutards avec utilisation de surfaces pastorales en zone de montagne sèche sur en moyenne 40 ha de SAU et 200 ha de parcours. Ces systèmes bénéficient souvent à la fois de surfaces pastorales et de prairies irriguées qui permettent de constituer des stocks de fourrages intéressants. Ils sont également souvent complétés par des cultures spécialisées (arboriculture, lavande).
- Les systèmes naisseurs de broutards sur en moyenne 135ha en zone de montagne humide qui cherchent à valoriser l'herbe avec la production de broutards mais aussi de génisses finies. Leur activité est souvent complétée par des activités non agricoles telles que l'agritourisme et la vente directe. Les femelles y sont souvent valorisées en circuits courts.

L'engagement des élevages allaitants sud-alpins dans les démarches de reconnaissance de la qualité est marginal.

La Maison Régionale de l'Elevage et la Chambre Départementale d'Agriculture des Hautes Alpes ont développé, avec le soutien du Contrat de Plan Inter-régional Etat-Région Alpes (CIMA), la démarche Patur'Alp, qui a débouché sur la constitution du Label Rouge "Les Excellentes".

La marque Patur'Alp

Cette marque a été déposée en 2003 sous appellation « Montagne » dans le but de valoriser les viandes bovines du 04 et 05. Afin de pouvoir adhérer à cette marque, l'utilisateur (éleveur, OP, abatteur ou point de vente) doit respecter 4 conditions :

- appellation « Montagne » ;
- la charte des bonnes pratiques d'élevage ;
- le cahier des charges où races, poids, âges, modes d'élevage, ... sont définis ;
- animaux nés, élevés et abattus dans les départements 04 et 05.

Focus sur le Label Rouge "Les Excellentes"

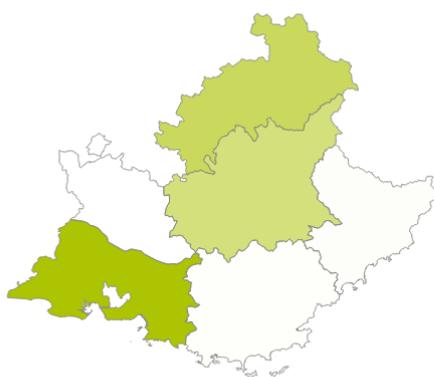
Ce label a été obtenu par l'association CESAR en décembre 2022 et concerne la viande bovine des 5 races suivantes : charolaise, limousine, blonde d'aquitaine, salers et Aubrac. Les 2 premières races représentent, à elles seules, 80% des animaux abattus. Aujourd'hui, 20 éleveurs de la région sont rentrés dans cette démarche de certification et 102 animaux ont été labellisés. L'abattoir de Gap est le seul habilité pour ce SIQO, avec la société commerciale Alpes Provence Agneaux (APA).

Les volumes engagés sont contractualisés dans le cadre d'EGALIM 2 pour une durée de 3 ans, ce qui sécurise un prix à l'éleveur de 30 à 50 cts au-dessus des cours de la race standard, ce qui est très attractif.

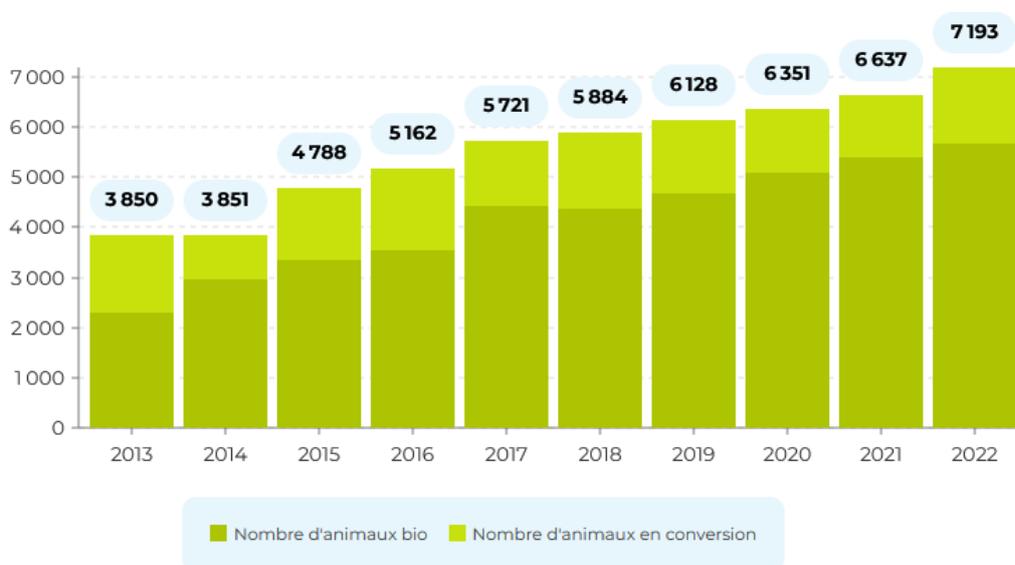
Aujourd'hui, seuls 5 bouchers de la région commercialisent cette viande, 2 dans les Alpes-de-Haute-Provence, 2 dans les Hautes-Alpes et 1 dans le Var. La demande est plus importante, et l'ambition de l'ODG en charge de ce label est d'augmenter le nombre d'éleveurs engagés dans cette démarche afin d'assurer la pérennité de ce Label Rouge, garantissant la qualité du produit et l'activité de l'abattoir de Gap.

2.3.3 La part d'élevages et d'animaux certifiés Bio la plus élevée de France

A l'image de ce qui se passe au niveau national, c'est dans la filière bovine que l'on trouve le plus d'éleveurs engagés en AB en région PACA puisqu'ils sont 235 sur 798 recensés en 2020 (28%). 97 % de ces éleveurs sont en AB depuis plus d'un an. Le nombre d'animaux en AB et en conversion est en augmentation depuis 2013 (3850) pour atteindre 7193 en 2022 représentant plus de 36 % des bovins au niveau régional. Plus de la moitié des vaches allaitantes certifiées BIO sont situées dans les Bouches du Rhône (3261, en Camargue notamment), et dans les Hautes Alpes, zone de production bovine historique, les deux départements bénéficiant d'un abattoir à proximité.



Nombre de vaches allaitantes certifiées AB par département de PACA et évolution – Source Agence BIO



Nombre de vaches allaitantes certifiées ou en conversion AB en PACA et depuis 2013 - Source Agence BIO

2.4 FILIERE PORCINE : LES POLES DES ALPES ET DU VENTOUX, CONSTITUES DE PETITS ELEVAGES

Chiffres clés RA2020 (% évolution RA2010)

<i>Exploitations de plus de 20 porcs</i>	27 (+7%)
<i>Porcins dans les exploitations en fin d'année</i>	20 000 (-20%)
<i>Dont truies</i>	900 (-50%)
<i>Porcs produits (yc exploitations < 20 porcs, source différente : [21])</i>	38 000 (-5%)

75% de porcs produits dans la région le sont dans les Hautes Alpes (05). Le reste des élevages porcins, disséminés sur le territoire, est plus extensif. On constate par ailleurs la structuration voire l'émergence de filières tournées vers l'élevage plein air intégral.

2.4.1 Le pôle haut-alpin de la SICA du Montagnard des Alpes

La SICA du Montagnard des Alpes regroupe une quinzaine d'éleveurs situés majoritairement dans un rayon de 50km autour de l'abattoir de Gap. La SICA du Montagnard des Alpes produit 20k [6] des 38k porcs de PACA, principalement en bâtiments. Dans ce cadre, la labellisation Bio ou la reconnaissance de SIQO est impossible. Néanmoins, le collectif est dynamique dans sa recherche de valeur ajoutée et s'engage dans une transition agroécologique.

En effet, la SICA s'approvisionne majoritairement en céréales locales, cherche à créer une filière soja sans OGM en France, et elle est fortement engagée dans le plan EcoAntibio. Elle est également à la base d'un Groupement d'Intérêt Economique et Environnemental (GIEE) visant à réduire les effluents d'élevage d'une part et l'augmentation du revenu des exploitants par l'optimisation de l'alimentation.

Sur le plan strictement économique, la SICA s'appuie sur une commercialisation péri-régionale, et sait mobiliser les arguments de segmentation à sa disposition, allant de l'utilisation de l'appellation « Montagne » (réglementée au niveau européen) au développement d'une gamme premium de jambon séché en plein air en haute montagne.

La SICA du Montagnard des Alpes fait partie de la gouvernance de la société d'exploitation de l'abattoir de Gap (SICABA) dont elle est le principal apporteur.

2.4.2 Les filières Ventoux, Noir de Provence, et les ateliers porcins de diversification

Les 25% de porcs qui ne sont pas produits par la SICA du Montagnard des Alpes le sont dans des élevages plus extensifs, allant du bâtiment partiel au plein air intégral.

Deux filières se structurent autour de ce mode d'élevage :

- Le Cochon du Mont Ventoux
- Le Cochon Noir de Provence

« Cochon du Mont Ventoux » est une marque commerciale qui s'appuie sur le seul abattoir de Saint-Saturnin-Les-Apt et sur une quinzaine d'éleveurs, produisant majoritairement en plein air. L'exploitant de l'abattoir, propriétaire de la marque, cherche actuellement à stabiliser un cahier des charges d'élevage pour garantir une homogénéité de pratiques et de qualité de viande afin de sécuriser un positionnement commercial sur un segment tourné vers la naturalité.

Dans le même temps, un groupe d'éleveurs tente de structurer une filière de porcs Bio agroforestier et 100% plein air dans le piémont alpin, en développant sa propre race de « Cochon Noir » sur la souche du porc noir de Bigorre et vise la gamme premium. Alors que le collectif vient de créer un atelier de naissance collectif, il cherche à installer 5 à 10 engraisseurs qui lui permettront de sécuriser les volumes qui lui permettront ensuite de développer sa force de vente. Le développement de cette filière s'appuie sur l'abattoir de Digne-les-Bains.

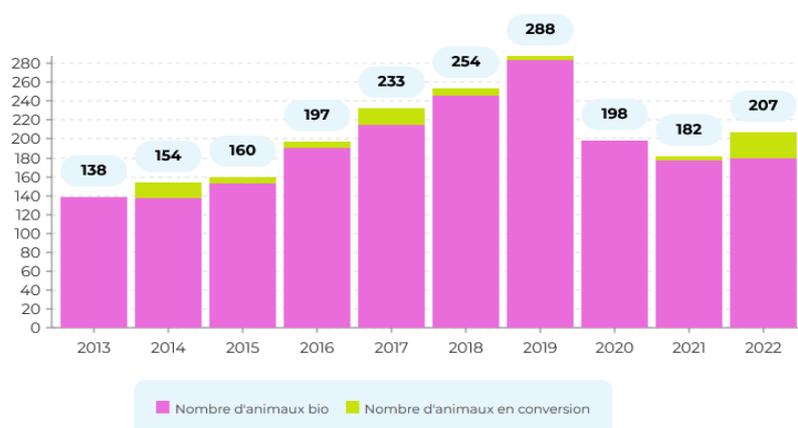
Enfin, un tissu de très petits élevages est présent dans toute la région et en particulier sur le piémont alpin. Il s'agit d'une diversification fréquente des exploitations fromagères fermières ovines et caprines, dans lesquelles les porcs sont alimentés avec le petit lait de la transformation fromagère et valorisés en circuits courts.

Le déploiement des doubles clôtures (mesure de biodiversité) est difficile dans ces élevages extensifs. Leur forte exposition à la faune sauvage les rend potentiellement très vulnérables à la Peste Porcine Africaine.

2.4.3 Le label Agriculture Biologique

L'élevage porcin sous label AB concerne 25 éleveurs (dont 10 dans le département des Hautes Alpes) et correspond à 207 truies sur la région. La région se situe en 11ème position en nombre d'élevages de truies (effectif réduit en PACA). Le cheptel AB représente 11% du cheptel régional de truies (contre 1,9 % au niveau national).

La filière régionale AB a connu une phase de développement entre 2016 et 2019. La création de nouveaux ateliers naissance a nettement ralenti à partir de 2020, mais la conversion semblait reprendre en 2022.



Evolution du cheptel de Truies AB de 2013 à 2022 - Région PACA - Source Agence Bio

2.5 LA VIANDE CAPRINE, FILIERE CRITIQUE POUR LES LAITIERS DU TIERS SUD-EST DE LA FRANCE

L'élevage caprin fait également partie de l'identité agricole de la région[22]. A forte dominance pastorale et tourné à 80% vers la production de fromage fermier, il s'appuie sur deux SIQO fromagers : l'AOP Banon et l'AOP Brousse du Rove

	Chiffres clés de l'élevage caprin
Nombre d'éleveurs de plus de 20 chèvres	328
Dont transformant à la ferme	287
livrant en laiterie	18
Produisant de la laine angora	12
Nombre de chèvres	21 000
Production de lait	8,5 Millions de litres (2011)

Pour ces élevages, les chevreaux sont un coproduit pour lequel l'éleveur doit nécessairement trouver un débouché, sachant qu'euthanasie ou abattage à la ferme sont interdits. Compte tenu de la faible productivité laitière des chèvres en comparaison avec les vaches laitières, l'allaitement des chevreaux impacte très fortement la quantité de lait commercialisable. Au vu de la très faible demande en viande

de chevreaux en France, la quasi-totalité des éleveurs caprins de la région vendent leurs chevreaux le plus tôt possible à des engraisseurs ; la commercialisation s'effectue pour l'essentiel à l'export.

Les opérateurs sont rares sur les segments de l'engraissement, de l'abattage et de la découpe des chevreaux. Environ 20% des chevreaux de France sont abattus en PACA, soit 80 000 têtes au sein des Etablissements Ribot (84), abattoir prioritairement tourné vers les lagomorphes. Près de 30% (23 000 têtes) des volumes abattus par les établissements Ribot proviennent d'un engraisseur des Bouches-du-Rhône, les Etablissements Disdier. Ces derniers engraisent la quasi intégralité des chevreaux de la région PACA, qui représentent 20% de leur activité. Le reste de leur collecte s'étale de la Loire à l'Hérault en passant par la Lozère. Au final, ce sont près de 1000 éleveurs caprins qui dépendent de l'abattoir Ribot, et 330 éleveurs de PACA n'ont aucune possibilité de report.

Or, depuis plusieurs années, l'abattoir Ribot menace de cesser son activité caprine, invoquant une activité peu rentable voire déficitaire. Il s'agit là d'un maillon particulièrement vulnérable de la filière fermière caprine régionale.

Chiffres clés relatifs aux chevreaux

Nombre de chevreaux collectés en PACA (estimation)	5 000
Nombre de chevreaux abattus en PACA	80 000
Nombre d'élevages concernés par l'abattoir Ribot (estimation)	1 000 dont 330 en PACA



Carte nationale des abattoirs de chevreaux [23]

2.6 FOCUS ALPIN

Le préfet de Provence-Alpes-Côte-d'Azur est également coordonnateur de Massif des Alpes. Les viandes et l'élevage alpins ont été étudiés au travers du projet « Viand'Alpes » [24], [25], [26] ; financé grâce au FNADT au titre de la Convention de Massif des Alpes qui lie l'Etat et les régions PACA et AuRA et qui visait à mettre en synergie des démarches convergentes à travers le massif.

L'échelle alpine permet d'apporter un éclairage complémentaire au prisme régional pour comprendre l'organisation de l'élevage et des filières alpines de boucherie

Le premier enseignement est que **Les animaux du massif sont abattus dans le massif ou sa périphérie proche**. L'analyse des flux d'animaux semble mettre en évidence un « effet montagne » sur la manière dont l'élevage alpin accède à l'abattage : la quasi-totalité des animaux du massif sont abattus dans le massif ou dans l'inter-région :

- 78% des bovins,
- 95% des porcins,
- 98% des ovins

Les abattoirs quant à eux ont un attachement variable au territoire, et lié à leur taille. En 2013, la distance moyenne de provenance dans les abattoirs de moins de 1000t était de 59km, contre 128km pour les abattoirs de 1000 à 5000t et 184km pour les abattoirs de plus de 5000t.

La coopération entre organismes de développement agricoles est de mise sur le massif et a contribué à l'émergence de plusieurs travaux et filières :

- Une étude d'opportunité sur la mise en place d'une marque « chapeau » pour tous les produits alpins
- Une étude de faisabilité sur la constitution d'une société d'exploitation pour la salle de découpe multi-espèce de Gap
- Le veau rosé de la Drome
- Les Agneaux Pastoraux
- Les chevreux lourds de la Drome
- Le Label Rouge « Les Excellentes » (viande bovine GMS)
- Eleveurs de saveurs Iséroises (viande bovine surgelée GMS)
- La structuration de la filière porcine iséroise

On observe également une propension marquée à la coopération entre les abattoirs public exploités en délégation de service publique ou en régie, majoritaires sur le massif. Le programme Viand'Alpes a permis d'amorcer des échanges autour des ressources humaines, la valorisation des coproduits, et l'attractivité économique.

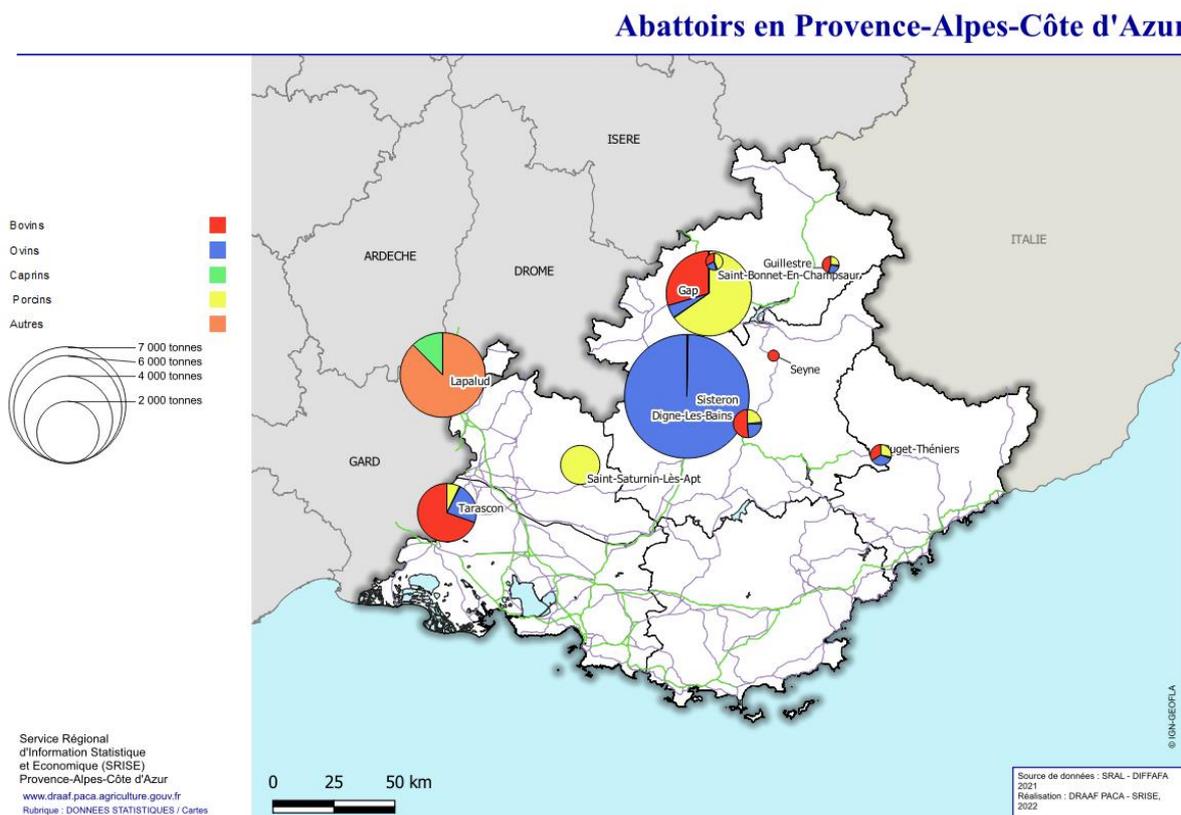
3 UN MAILLAGE FORT DE 10 ABATTOIRS, MAIS DES CAPACITES DE REPORT TRES LIMITEES

La région Provence-Alpes-Côte d’Azur est dotée de 10 abattoirs d’animaux de boucherie localisés sur 5 des 6 départements de la région, le Var en étant dépourvu. Le tonnage annuel, pour l’ensemble des abattoirs, est d’environ 19 000 T/an toutes espèces confondues. Les capacités d’abattage sont hétérogènes puisque 72% du tonnage total est réalisé par les 3 plus gros abattoirs de la région (Sisteron, Gap et Tarascon).

Sur la région PACA, 8 abattoirs sur 10 sont engagés auprès de l’Agence BIO : les abattoirs de Lapalud et La Seyne les Alpes (arrêté depuis 2023) n’ont pas de ligne d’abattage en Agriculture Biologique. La vente directe est le circuit de vente privilégié pour les exploitations en AB même si le marché du BIO connaît actuellement des difficultés

3.1 SYNTHESE DES OUTILS PRESENTS EN REGION

Les caractéristiques de chaque abattoir sont reprises dans le tableau joint et les cartes concernant les approvisionnements sont joints au présent document.



Abattoir	Propriété foncière	Exploitant	Tonnage moyen sur 3 ans	Nombre de jours de fonctionnement par semaine	Origine principale des volumes	Type d'usagers principal	Circuit de commercialisation principal	Etat de modernité	Projet de rénovation
SISTERON <i>ovins</i>	PUBLIC	PRIVE (SA)	Ovins/caprins : 7 975 T / an	5 jours	Région et au delà	Chevilles	Long	Etat satisfaisant	Projet 2024 : Installation d'une station de prétraitement des effluents
DIGNES-LES-BAINS <i>Ovins, Caprins, Porcins et bovins</i>	PUBLIC	PUBLIC (Régie)	Ovins/caprins : 101 T/an Porcins : 94 T/an Bovins : 193 T/an	3 jours d'abattage	Région (04-83)	Eleveurs, bouchers abatteurs tournés vers VD	Court	Equipement vieillissant	Projet 2024 : Remplacement des équipements vétustes.
ABATTOIRS DE SEYNE LES ALPES <i>bovins</i>	PUBLIC	! Fermé ! Passage de régie vers SCOP envisagé			Département	Eleveurs, bouchers abatteurs tournés vers VD	Court	! Fermé !	
GAP <i>Ovins, caprins, porcins et bovins</i>	PUBLIC	MIXTE (SICA)	Bovins : 1 216 T/an Ovins/caprins : 176 T/an Porcins : 2 392 T/an	5 jours	Région	SICA	Mixte	En attente d'ouverture	Projet 2024 : Ouverture du nouvel abattoir
SAINT-BONNET <i>Ovins, Caprins, Porcins et bovins</i>	PUBLIC	MIXTE (SCOP)	Porcs : 48 T/an Ovins/caprins : 34 T/an Bovins : 36 T/an	1 jour	Département	Eleveurs, bouchers abatteurs tournés vers VD	court	Etat satisfaisant	Projet 2024 : Rénovation de la bouverie
GUILLESTRE <i>Ovins, Caprins, Porcins et bovins</i>	PUBLIC	MIXTE (SCOP)	Porcs : 35 T/an Ovins/caprins : 41 T/an Bovins : 58 T/an	1 jour	Département	Eleveurs, bouchers abatteurs tournés vers VD	Court	Etat acceptable	Suite aux intempéries de décembre 2023 : rénovation de la plateforme de déchargement des animaux
PUGET-THENIER <i>Ovins, Caprins, Porcins et bovins</i>	PUBLIC	PUBLIC (Syndicat Mixte)	Bovins : 62 T/an Ovins/caprins : 76 T/an Porcins : 65 T/an	3 jours	Région (06+83)	Eleveurs, bouchers abatteurs tournés vers VD	Court	Etat acceptable	Changement du piège ovins par un restrainer en 2023 Changement du piège bovins en 2021/2022 Amélioration du couloir d'amenée ovins Création d'un atelier de découpe avec ouverture en janvier 2024
TARASCON <i>Ovins, Caprins, Porcins et bovins</i>	PUBLIC	MIXTE (SCIC)	Bovins : 1 195 T / an Ovins/caprins : 395 T/an Porcins : 164 T/an	5 jours	Région + départements limitrophes	Eleveurs, bouchers abatteurs tournés vers VD	Mixte	Locaux et équipements vieillissants, pannes fréquentes mais gérées avec réactivité par l'opérateur de la maintenance	Projet 2023 : Rénovation de la chaîne ovine avec création d'un nouveau local de tuerie et équipements neufs Résinage du sol du couloir d'amenée bovins et bergerie Projet 2024 : Mises aux normes ICPE sur la thématique des effluents
SAINT-SATURNIN-LES-APT <i>porcins</i>	PRIVEE	PRIVE (SASU)	Porcins : 830 T/an	3 jours	Région	?	Court	Locaux vieillissants	Projet 2024 : rénovation des locaux intérieurs (murs, sols) de l'abattoir
RIBOT <i>Lapins et chevreux</i>	PRIVEE	PRIVE (SAS)	Lapins : 3 189 T/an Chevreux : 460 T/an	5 jours	Région et au delà	Engraisseurs de chevreux Eleveurs de lapins	Long	Etat satisfaisant	De nombreux investissements ont été réalisés ces dernières années avec l'installation de panneau solaire, d'un système de traitement des sous-produits en lien avec le biométhaniseur de la Drôme) et l'achat d'une laveuse automatique ainsi que de caisses de transport d'animaux. Un projet de rénovation a été abandonné dans le contexte de la crise énergétique. Il avait pour objectif de déplacer les bureaux à l'extérieur pour augmenter la taille de l'atelier de découpe et de la zone des chambres froides.

3.2 UN ETAT DE CONFORMITE GLOBALEMENT SATISFAISANT MEME SI DES RETARDS D'INVESTISSEMENTS PEUVENT SE FAIRE SENTIR

3.2.1 Alpes de Haute Provence (04)

Sisteron

L'abattoir de Sisteron est un abattoir qui dispose d'installations performantes et rentabilisées, de personnel spécialisé (mono-espèce) avec peu de rotation de personnel (grâce à une politique de fidélisation des salariés en place), des contrats d'engagements directement avec les sociétés d'abattage permettant d'assurer l'approvisionnement.

C'est un abattoir municipal exploité en délégation de service public par une société d'exploitation détenue par les principaux abatteurs. Il abat presque exclusivement des ovins et marginalement quelques caprins. L'outil est le plus important de la région, et premier abattoir ovin français avec un tonnage annuel moyen de 7 949 T d'ovins.

Ses volumes sont à 90% originaires de France. 3 régions cumulent 80% des apports (40% viennent de la Région PACA, 26% d'Occitanie, 12% d'Aura). 10% des apports viennent d'Espagne (Conseil Municipal de Sisteron, 2021).

L'état de modernité de l'abattoir est satisfaisant. L'abattoir a pour projet d'installer une station de pré traitement des effluents.

Digne

L'abattoir de Digne est un abattoir détenu et géré en régie par la communauté d'agglomération Provence-Alpes-Agglomération. C'est un abattoir multi-espèce avec un tonnage annuel moyen de 388 T répartie de la façon suivante : 101 T/an d'ovins/caprins, 94 T/an de porcs et 193 T/an de bovins.

Après le départ d'un gros apporteur de bovins, l'abattoir s'est spécialisé dans les circuits court (avec découpe et conditionnement au détail), et a restructuré sa clientèle autour de l'élevage ovin. Par ailleurs il souffre de délais de réservations importants pouvant atteindre 6 mois.

L'état de modernité de l'abattoir est satisfaisant. Certains équipements sont quant à eux vieillissants. Un remplacement de ces équipements est prévu mais celui-ci s'effectue d'autant plus lentement que l'option d'une reconstruction complète est à l'étude depuis plusieurs années.

Sur le plan économique, le fonctionnement de l'abattoir est relativement sain puisque les subventions de fonctionnement sont maîtrisées (environ égales à 5% du produit des ventes, source conseil d'agglomération 2021). 75% des volumes traités par l'abattoir sont apportés par 300 éleveurs (10% du nombre d'éleveurs ovins en PACA) qui n'y font abattre généralement que 25 bêtes ou moins. Cela témoigne d'une réelle demande de la part des éleveurs de pouvoir valoriser une partie de leurs animaux en circuits courts voire en vente directe, quitte à payer l'abattage 25 à 80% plus cher que chez la concurrence. Il est également important de noter que la zone de chalandise de l'abattoir de Digne, est quasi-exclusivement tournée vers le sud, et que 25% des apports de Digne proviennent du département limitrophe du Var, dépourvu d'abattoir.

La Seyne-les-Alpes

L'abattoir de Seyne-les-Alpes est un abattoir public appartenant à la même agglomération que l'abattoir de Digne (Provence Alpes Agglomération). Il est actuellement fermé avec une réouverture prévue pour 2024 : peu d'informations sont disponibles et utiles pour l'évaluation de ce dernier.

3.2.2 Hautes Alpes (05)

Les Hautes-Alpes disposent de 3 abattoirs multi-espèces localisés à Gap, Saint Bonnet en Champsaur et Guillestre.

Gap

L'abattoir municipal de Gap, deuxième abattoir régional, est un abattoir public géré par une SICA (« SICA d'Abattage du Bétail Alpin »). Il s'agit d'un outil vieillissant qui a souffert d'un déficit d'investissement prolongé, mais dont la reconstruction à neuf sera achevée au premier semestre 2024.

Il s'agit d'un outil stratégique pour la zone de production alpine, qui n'a pas de capacité de reports au vu de sa topographie et de l'absence d'autre circuit de collecte. C'est pourquoi, à l'occasion du Plan de Relance, Etat, Région et Département se sont associés pour soutenir la mairie de Gap à hauteur de 4 millions d'euros pour permettre la modernisation de l'abattoir au travers de sa reconstruction complète. Cette modernisation, qui se terminera au premier semestre 2024, était un élément central pour soutenir la bonne dynamique des filières porcines et bovin-viande sud-alpines, en plein regain d'activité.

L'ancien outil, encore en fonctionnement, abat annuellement 1 216 T de bovins, 176 T d'ovins/caprins et 2 392 T de porcins. Il réalise la majorité des abattages de porcins dans la région, pour un tonnage annuel toutes espèces confondues d'environ 3800 T.

Le nouvel abattoir aura une capacité d'abattage bien supérieure à l'ancien puisqu'il a été conçu pour pouvoir atteindre 6200 T/an.

Saint-Bonnet en Champsaur

Il s'agit d'un abattoir multi-espèces public municipal, dont la gestion est déléguée depuis 2017 à une SCIC constituée notamment d'une quinzaine d'éleveurs tâcherons. Il permet d'abattre annuellement, environ, 36 T de bovins, 34 T d'ovins/caprins et 48 T de porcins.

Il maintient un état satisfaisant même si quelques rénovations sont à prévoir. L'abattoir a un projet de rénovation de la bouverie.

Guillestre

L'abattoir de Guillestre est un abattoir multi-espèce public. Il réalise un tonnage annuel d'approximativement 58 T de bovins, 41 T d'ovins/caprins et 35 T de porcins. Tout comme l'abattoir de Saint Bonnet en Champsaur, il ne fonctionne qu'un jour par semaine. Ceci s'explique par le fait que les différentes tâches sont réalisées par des éleveurs-tâcherons indisponibles pour une deuxième journée.

L'état de l'abattoir est de tous les points de vue acceptable. Un projet de rénovation de la plateforme de déchargement des animaux est toutefois prévue suite aux intempéries de décembre 2023.

3.2.3 Les Alpes-Maritimes (06)

Les Alpes Maritimes sont dotées d'un seul abattoir à Puget-Théniers. L'abattoir du Mercantour est un abattoir multi-espèces exclusivement tourné vers les circuits courts. Ce dernier abat en moyenne 62 T de bovins, 76 T d'ovins/caprins et 65 T de porcins par an. Le manque d'animaux à abattre contraint l'abattoir à ne fonctionner que 3 jours par semaine.

L'état de l'abattoir est satisfaisant. De nombreux projets de rénovation ont été mis en place les années précédentes avec notamment le changement du piège ovin par un restrainer en 2023 financé dans le cadre du plan de relance, le changement du piège bovin en 2022 et l'amélioration du couloir d'amenée des ovins. A cela s'ajoute la création d'un atelier de découpe ouvert en janvier 2024.

3.2.4 Bouches-du-Rhône (13)

Tarascon

L'abattoir de Tarascon est le seul abattoir du département des Bouches-du-Rhône. C'est un abattoir multi-espèce public géré par une SICA. L'abattoir a la particularité d'abattre des taureaux de Camargue, catégorie d'animaux spécifique et dont la mise à mort n'est pas possible dans tous les abattoirs au vu des caractéristiques physiques. De plus, il est le seul abattoir autorisé pour abattre les taureaux de Camargue sous AOP. L'abattoir abat en moyenne 1 195 T de bovins, 395 T d'ovins/ caprins et 164 T de porcins par an. Un projet d'élargir les plages horaires est porté par l'abattoir. Cela permettrait d'augmenter les volumes d'abattages.

L'abattoir connaît des problématiques structurelles notamment au niveau de la bouverie qui est peu adaptée à l'hébergement des animaux plus de 24h et à la gestion des abattages d'urgence. Les locaux et équipements sont plutôt vieillissants avec des pannes fréquentes. Cependant elles sont gérées avec une grande réactivité par l'opérateur de maintenance.

Plusieurs opérations de rénovation ou d'amélioration sont en cours ou ont été réalisées, comme en 2023 sur la chaîne ovine avec la création d'un nouveau local de tuerie et l'achat d'équipements neufs. Le sol du couloir d'amenée des bovins et de la bergerie a aussi été résiné.

3.2.5 Vaucluse (84)

Le Vaucluse est doté de 2 abattoirs. L'abattoir du pays d'Apt est spécialisé dans l'abattage de porcins et de sangliers. L'abattoir de Ribot est quant à lui spécialisé dans l'abattage de lapins et de chevreaux. Ce dernier est l'un des 3 principaux abattoirs cynicoles de France.

Saint-Saturnin-les-Apt

L'abattoir du Pays d'Apt, privé, abat 830 T de porcs par an.

L'abattoir fonctionne 3 jours par semaine malgré une possibilité d'augmenter à 5 jours grâce au protocole cadre. La limitation du nombre de porcs abattus par jour, la capacité limitée du secteur vif et de la chambre de ressuage de l'abattoir ne permettent pas d'augmenter les volumes d'abattages.

Les locaux sont vieillissants et nécessiteraient une réfection. Une station de lavage a été installée en 2022 mais doit faire l'objet de travaux d'adaptation.

Pour répondre à ces constats, un projet de rénovation des locaux (murs et sols) de l'abattoir est prévu en 2024.

Lapalud - ETS Ribot

L'abattoir de Ribot est spécialisé dans l'abattage des lapins et des chevreaux. Il abat environ 3 189 T de lapins par an et 460 T de chevreaux par an. Ce dernier fonctionne 5 jours/semaine pour l'abattage des lapins. Son fonctionnement est marqué par de forte fluctuation d'activité selon la saisonnalité et les fêtes religieuses.

Concernant les projets de rénovations de nombreux investissements ont été réalisés ces dernières années avec l'installation de panneaux solaires, un système de traitement des sous-produits en lien avec le bio-méthaniseur de la Drôme et l'achat d'une laveuse automatique et de caisses de transport pour les animaux. Cependant un projet de rénovation a été abandonné dans le contexte de la crise énergétique. Il avait pour objectif de déplacer les bureaux à l'extérieur pour augmenter la taille de l'atelier de découpe et de la zone des chambres froides.

3.3 FOCUS SUR LA DECOUPE

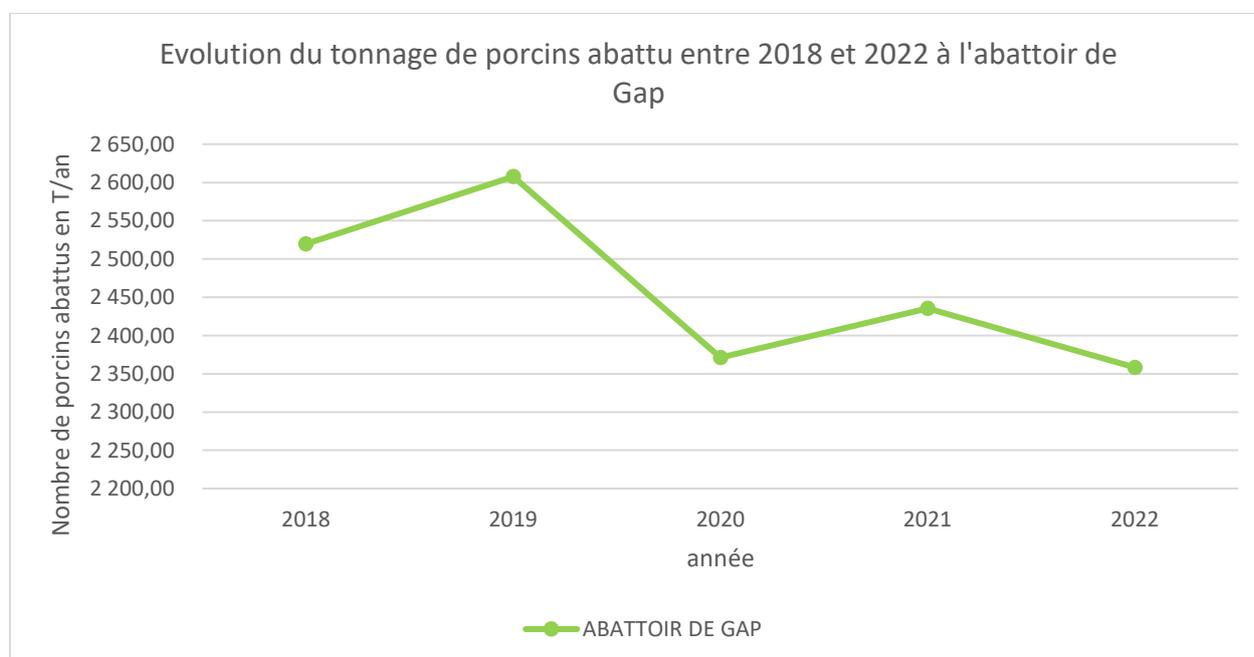
Les abattoirs sont tous dotés d'un atelier de découpe attenant, à l'exception des abattoirs de Saint Bonnet et de Guillestre. Ces ateliers sont gérés par l'abattoir exceptés pour Sisteron (04) et les 2 ateliers de découpe de Tarascon (13). Les 2 ateliers attenants à l'abattoir de Tarascon sont gérés par 2 sociétés différentes. Le premier est un atelier de découpe effectuant des prestations pour les éleveurs. Cet atelier géré par G. Millet est très productif puisqu'il est en constant développement. Le second est géré par Alazard et Roux, l'opérateur historique de l'abattoir. Il réalise la découpe et la transformation pour les clients de l'abattoir.

4 ÉVOLUTION DE L'ABATTAGE

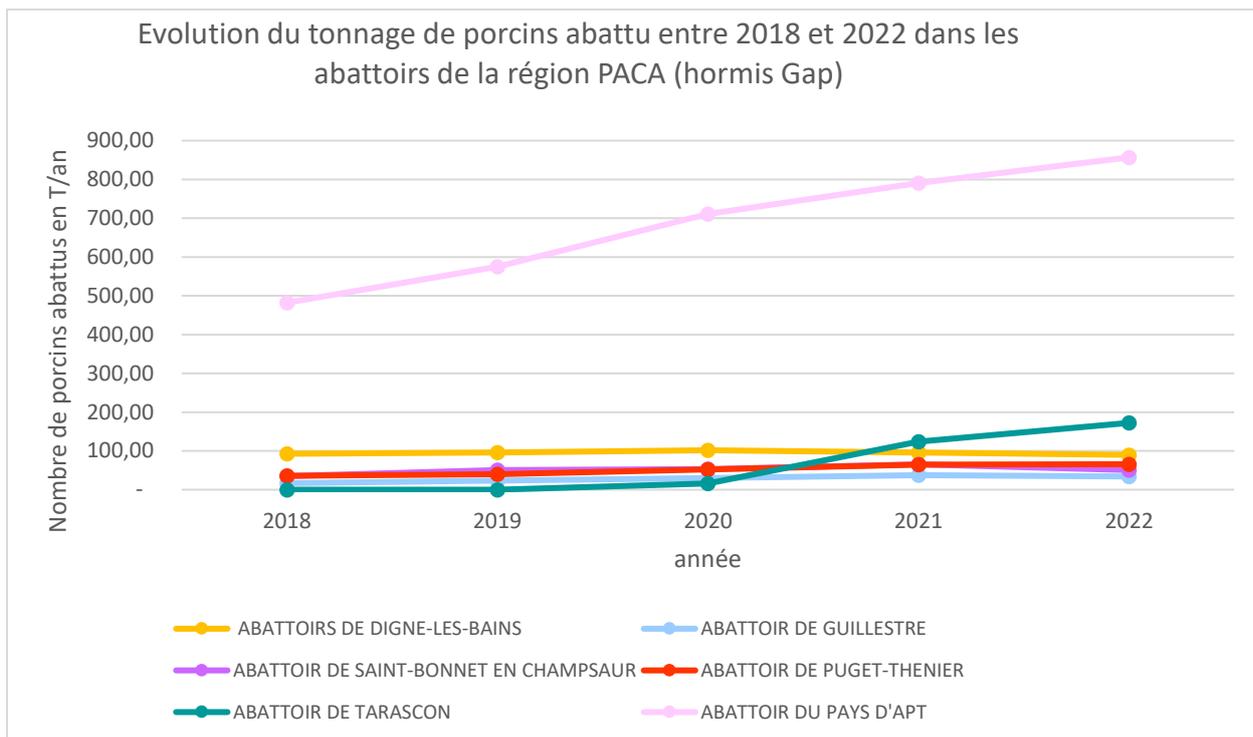
Les abattoirs sont majoritairement des abattoirs multi-espèces. Les principales espèces abattues sont les ovins, bovins, porcins ainsi que les chevreaux. L'observation des tonnages abattus de ces différentes espèces dans les abattoirs de la région couvre la période allant de 2018 à 2022.

4.1 ÉVOLUTION DE L'ABATTAGE DE PORCINS

La région PACA abat environ 3 600T de porcs / an. 69% de ces abattages sont réalisés à la SICA d'abattage du bétail alpin (SICABA) située à Gap. Toutefois, comme le montre le graphique ci-dessous le tonnage de porcs abattu a tendance à diminuer depuis 2018. Cette diminution pourrait en partie s'expliquer par le report de l'abattage des porcs hors gabarit et notamment les truies de réforme vers un outil plus adapté que l'actuel abattoir de Gap, outil situé en région Occitanie. Un tout nouvel outil ouvre en 2024. Cette modernisation pourrait avoir un impact sur la répartition des abattages de la région.

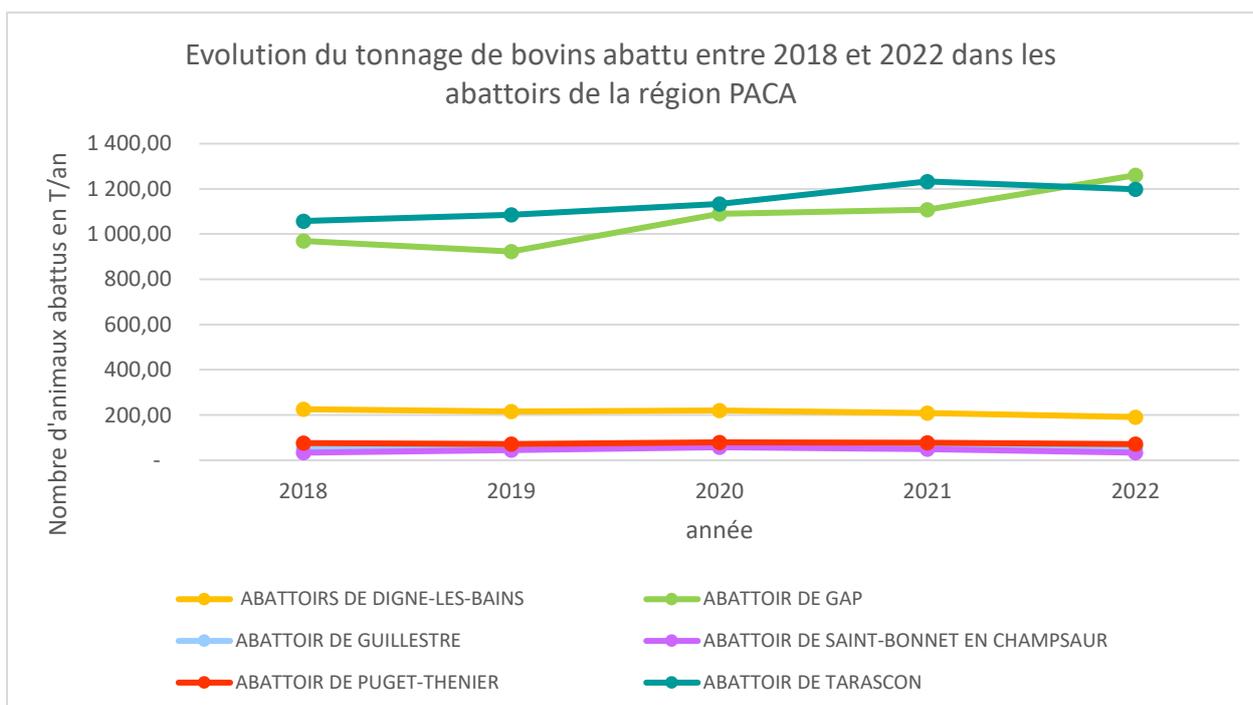


Cette diminution du tonnage n'est pas partagée par tous les abattoirs puisque les abattoirs du Pays d'Apt et de Tarascon enregistrent au contraire une augmentation. L'abattoir du pays d'Apt a même quasiment doublé son tonnage entre 2018 et 2022. Les 4 autres abattoirs de la région avec un faible tonnage ont vu le leur augmenter entre 2018 et 2021 mais ont connu une légère baisse en 2022.



4.2 EVOLUTION DE L'ABATTAGE DE BOVINS

Tout comme pour les porcins, 2 abattoirs se partagent la majorité des abattages bovins de la région. Ce sont les abattoirs de Tarascon et de Gap. Le tonnage de Tarascon est notamment dû à l'AOP Taureau de Camargue puisqu'il est le seul abattoir autorisé au sein de l'AOP. Ces 2 principaux abattoirs ont connu une augmentation de leur tonnage entre 2018 et 2022. Les plus petits abattoirs ont, quant à eux, vu les volumes abattus stagner voire légèrement diminuer.

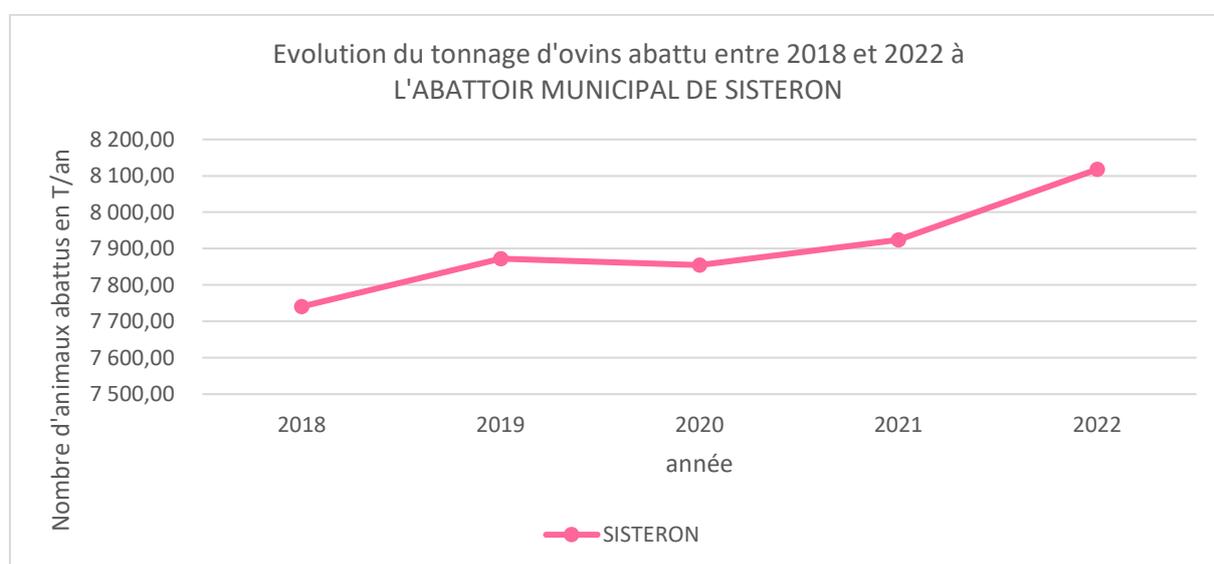


4.3 EVOLUTION DE L'ABATTAGE D'OVINS

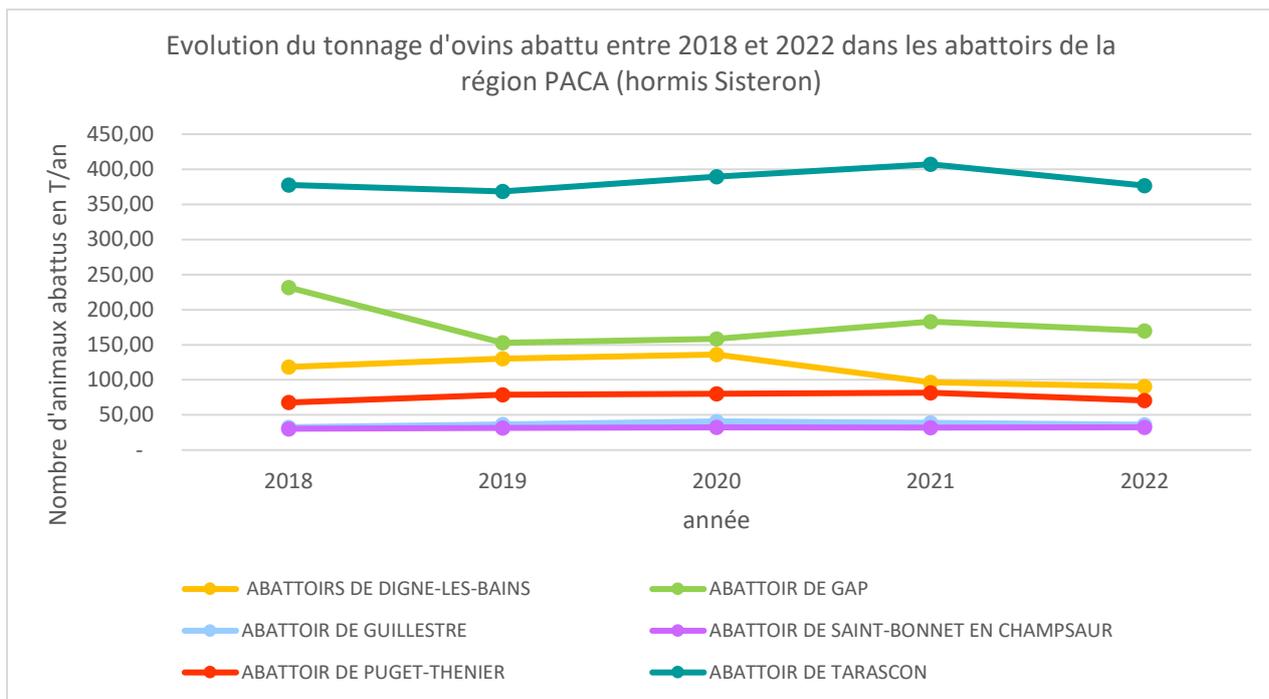
Le tonnage d'ovins abattus en PACA représente 47% du tonnage total de la région toutes espèces confondues. Ce tonnage important est concordant avec une activité d'élevage d'ovins prédominante en région. Ceci s'explique en partie par une demande des consommateurs plus importante puisque la consommation moyenne en viande d'agneau de la région est deux fois plus importante que la moyenne nationale, mais aussi par la présence de labels de qualité.

L'abattage des ovins dans la région est réalisé par 7 abattoirs dont l'abattoir de Sisteron qui réalise plus de 90% du tonnage d'ovins de la région. Il est le seul abattoir autorisé au sein du label Agneau de Sisteron. Les abattages sous signe de qualité représentent 10 % du tonnage total.

Depuis 2018, le volume d'ovins abattus ne cesse d'augmenter pour Sisteron. En 4 ans, l'abattoir a connu une progression de presque 400T/an.

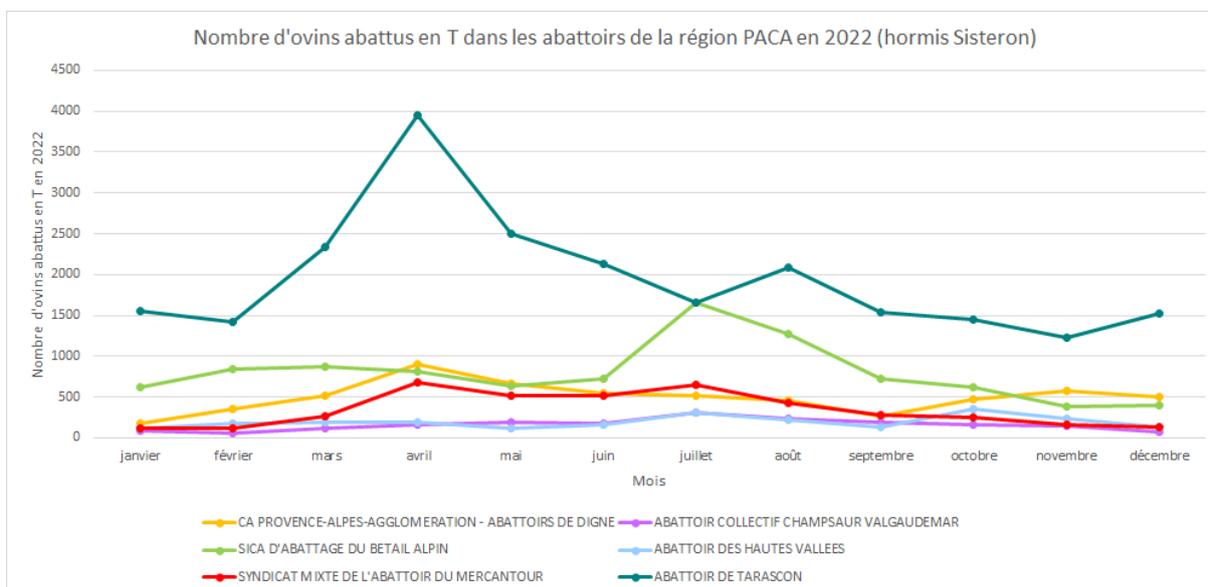


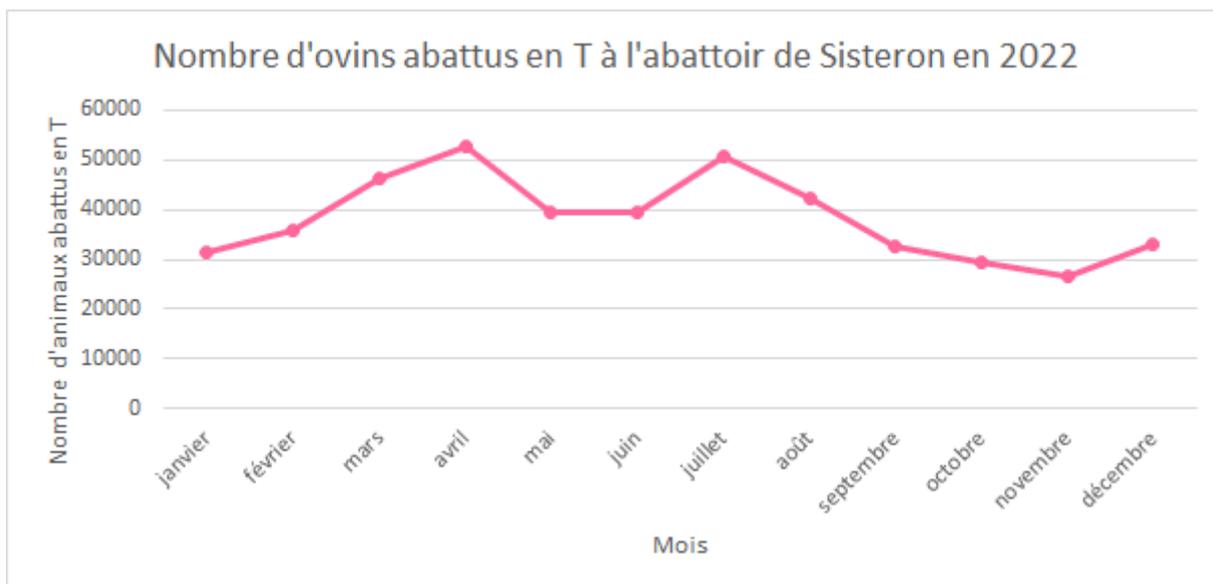
Cette dynamique n'est pas partagée par les 6 autres abattoirs qui ont tendance à voir leurs volumes diminuer. Ces derniers ne partagent pas le même ordre de grandeur avec des volumes d'abattages 20 à 100 fois moins importants que Sisteron. Ces outils sont plutôt des outils de proximité permettant aux éleveurs d'abattre quelques animaux pour alimenter leurs circuits-courts.



4.4 FOCUS FETES RELIGIEUSES

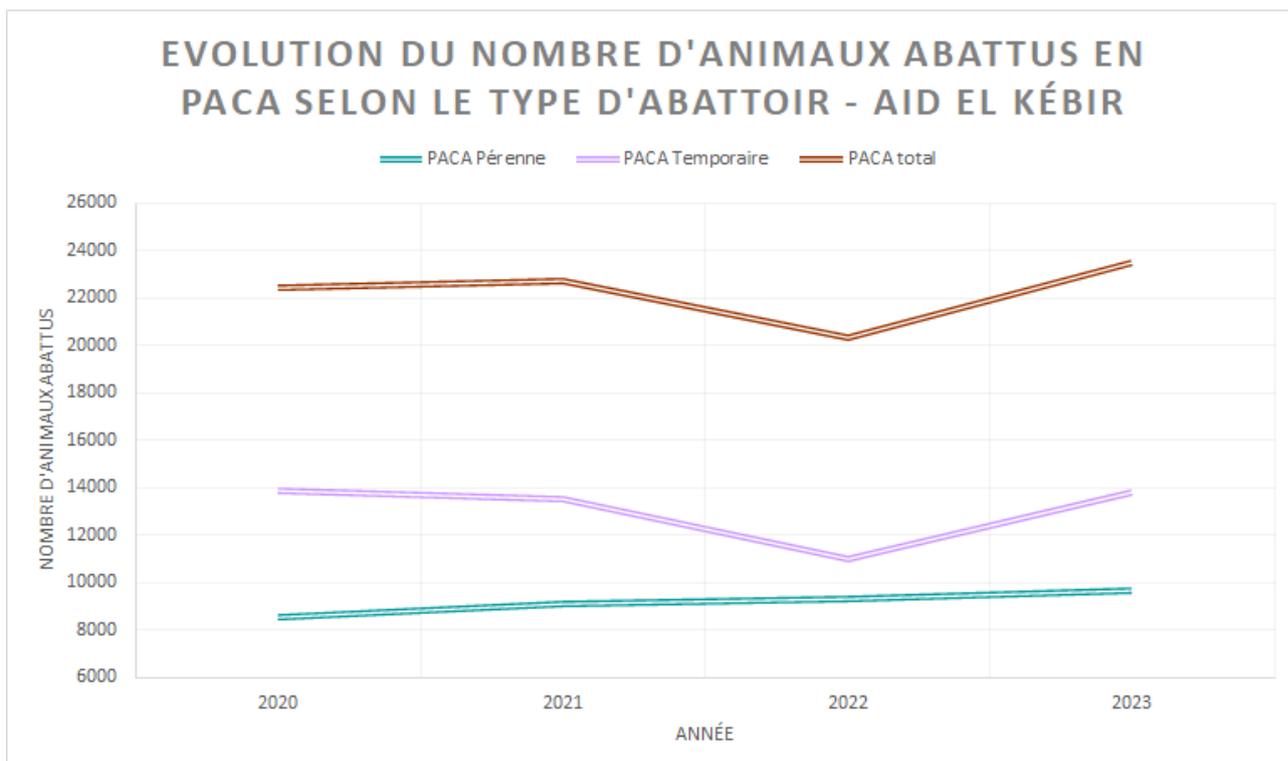
Les fêtes religieuses marquent fortement l'activité de certains abattoirs d'animaux de boucherie où la demande en ovins et caprins est accentuée. Deux pics d'activité sont notables, Pâques et l'Aid el Kebir. Durant la période de Pâques (avril) les abattoirs de Tarascon, Digne-les-Bains, Lapalud, Sisteron et l'abattoir de Puget-Théniers voient leur activité s'intensifier.





La fête de l'Aïd El Kébir est un enjeu important tous les ans en région PACA. Durant les 3 jours de fête, environ 20 abattoirs pérennes et temporaires sont mobilisés dans la région. En 2023 38 abattoirs temporaires ont été agréés pour l'Aïd en France dont 15 en région PACA soit 40% des abattoirs temporaires. Ces derniers ont permis d'abattre 13 831 ovins dans la région. 5 abattoirs pérennes réalisent aussi des abattages dans le cadre de l'Aïd el Kébir, ce sont les abattoirs de Sisteron, Tarascon, Puget-Théniers, Guillestre et Gap. Ils ont abattu 9676 ovins pour la fête de l'Aïd el Kébir 2023. Au total environ 23 000 ovins sont abattus tous les ans durant les 3 jours de fêtes dans les abattoirs pérennes et temporaires.

Ce nombre a tendance à augmenter, excepté pour l'année 2022, en lien certainement avec un contexte économique défavorable. Cependant, malgré cette baisse du nombre d'ovins abattus cette année-là, 22% des abattages nationaux réalisés durant l'Aïd el Kébir ont été réalisés en PACA.

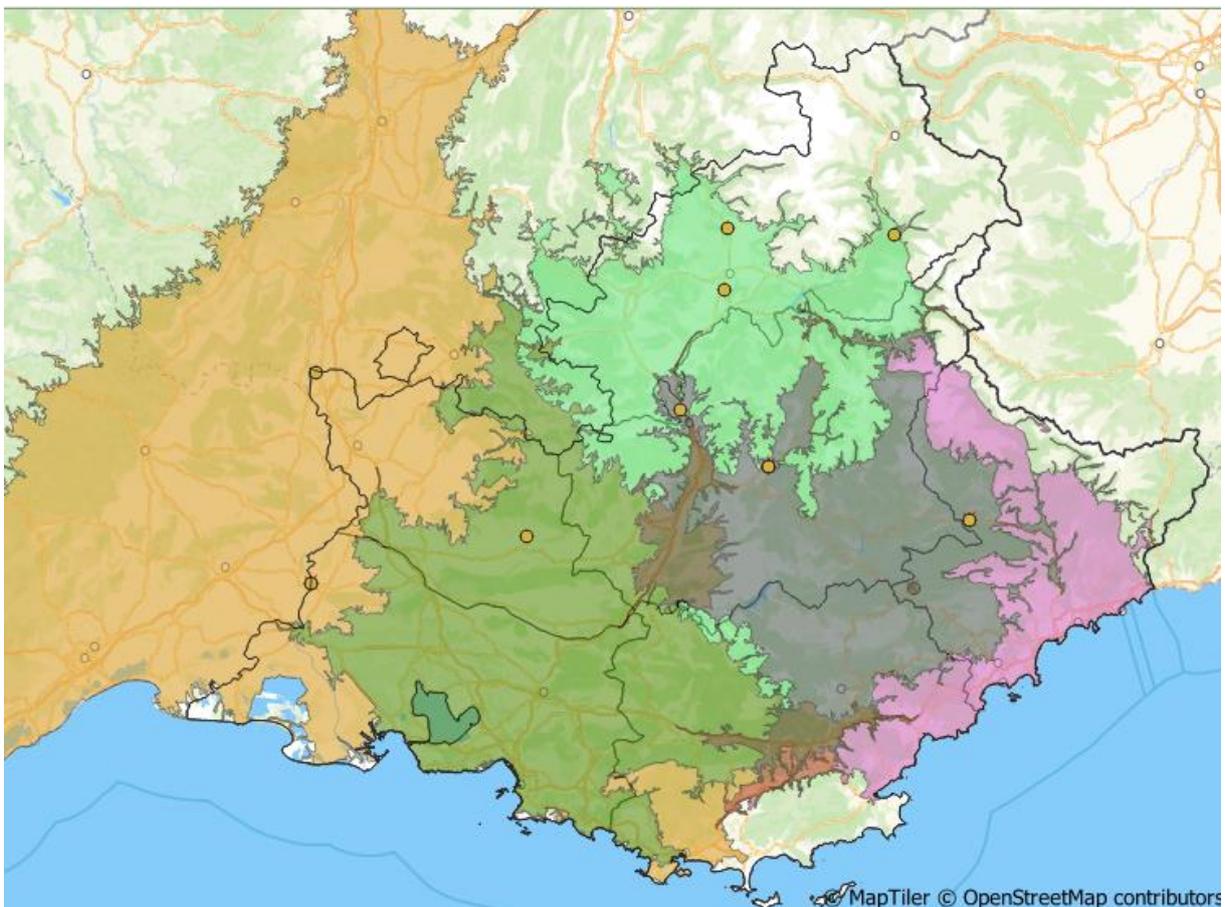


L'Aïd el Kébir est une période importante pour certains abattoirs pérennes. Les 3 jours de fête entraînent une surcharge d'activité et notamment le premier jour où la demande est très forte de la part de la communauté musulmane. En effet, l'abattoir de Sisteron pourrait absorber une majorité de la demande en région PACA puisqu'il abat environ 4 500 animaux / j. Toutefois, la grande majorité des commandes étant pour le premier jour de fête, il est nécessaire de compenser ce décalage entre l'offre et la demande par l'ouverture d'abattoirs temporaires.

4.5. BESOINS EXPRIMÉS PAR LA PROFESSION ET NOUVELLES CAPACITÉS D'ABATTAGE EN PROJET

Les principaux besoins exprimés concernent le département du Var, dépourvu d'abattoir. Une partie des éleveurs du département disent en effet souffrir de difficultés d'accès à l'abattage, et en particulier vers Digne, Puget-Théniers ou, de manière anecdotique, Tarascon. Les problématiques mises en avant sont les délais de route et les délais de réservation (jusqu'à 6 mois pour Digne). Ces abattages sont dédiés à alimenter les circuits courts en viande ovine, et les éleveurs se déplacent souvent eux-mêmes à l'abattoir.

De très nombreux projets ont tenté en vain d'apporter des solutions à ce problème. On peut citer une collecte mutualisée qui n'a pas perduré dans le temps, et de nombreux projets d'abattage « léger » (mobile, caisson, etc.) qui n'ont pas su se concrétiser. Il faut dire que malgré les revendications des professionnels, la majeure partie du territoire varois reste à moins de 2h d'un abattoir tourné vers les circuits courts, comme en atteste la carte ci-après.



Carte des zones à moins de 2h des abattoirs de Tarascon (orange), Digne (vert) et Puget-Théniers (rose) (Source : Fonds Maptiler, calcul isochrone « voiture » via API IGN)

D'autres projets de création de nouvelles capacités d'abattage existent dans la région :

1. Gap : passage à 6250 tonnes de capacité avec un projet de ligne de découpe multi-espèces explicitement tournée vers les circuits courts
2. Tarascon : projet de développement de la ligne ovine
3. Puget-Théniers : réflexion en cours sur l'installation d'une antenne varoise. Il s'agirait d'une chaîne d'abattage exclusivement ovine. Un centre de rassemblement pour les bovins et porcins serait aussi mis en place pour récupérer et acheminer les animaux afin de les abattre à Puget-Théniers.
4. Digne : réflexion en cours sur l'agrandissement ou la reconstruction à neuf de l'abattoir pour augmenter la capacité d'abattage.
5. Abattoir mobile du Luberon.

5 ELEMENTS DE SYNTHESE

L'élevage régional, dominé par la production d'agneaux, est très extensif. Il occupe en effet une part importante de l'espace régional (45% de la SAU, 28% de la surface totale), avec une faible productivité (5% du PIB agricole régional satisfaisant seulement 10% des besoins alimentaires carnés régionaux). Sa forte dimension pastorale est très importante notamment pour l'entretien des paysages et de la biodiversité dans les nombreux espaces naturels protégés de la région et la DFCI.

Comme au niveau national, la consommation de viande en région est majoritairement tournée vers les produits dits « standards ». La région se distingue cependant par sa consommation de viande ovine par personne de 50 à 75% plus élevée qu'à l'échelle nationale.

La région combine une densité de population élevée, un fort attrait touristique et une communauté musulmane importante. En découlent deux phénomènes notables :

- Un potentiel de vente directe intéressant ;
- Une très forte demande au moment de l'Aïd el Kébir et une difficulté à contenir les flux dans l'économie formelle et à garantir de bonnes conditions sanitaires : ces spécificités ont justifié la mise en place de 15 abattoirs temporaires en 2023 malgré qu'ils soient peu utilisés après le premier jour de l'Aïd.

A l'interface entre l'amont et l'aval des filières, la région dispose d'un maillage plutôt resserré de 10 abattoirs, à l'état de modernité variable, dont un partiellement rénové et un autre en reconstruction complète. Cinq d'entre eux ont bénéficié de subventions du Plan de Relance (2021), dont Gap pour 80% des crédits Etat. Le diagnostic fait ressortir un certain nombre d'éléments sur le maillage régional des abattoirs :

- La totalité des abattoirs régionaux sont prestataires, et 8 sur 10 sont détenus par une collectivité. 2 d'entre eux sont gérés par la collectivité, et 4 sur 8 sont gérés par une société d'économie mixte (dont 2 abattoirs avec des éleveurs tâcherons).
- Le maillage et la capacité des abattoirs sont satisfaisants, mais la majorité des abattoirs ne sont pas à pleine capacité ;
- 72% des volumes d'animaux de boucherie sont abattus dans seulement 3 abattoirs : Sisteron, Gap, Tarascon. En cas de défaillance de l'un de ces outils et compte tenu de la géographie régionale, le report de ces volumes serait techniquement très difficile. Compte tenu de leur conformation, il n'existe aucune possibilité de report identifiée pour l'abattage des Taureaux de Camargue.
- Un abattoir qui présente une singularité : l'abattoir de Lapalud, qui est l'un des plus gros abattoir cunicole de France et l'unique abattoir de chevreaux du grand sud-est. Il n'existe pas de capacité de report pour les chevreaux de la filière caprine fromagère fermière de la moitié Est de la France, alors que l'abattoir menace d'arrêter son activité ;
- 4 abattoirs (Sisteron, Tarascon, Gap et Saint-Saturnin-les-Apt) occupent une position centrale au sein de marques commerciales ou de SIQO (Agneau de Sisteron, Taureau de Camargue, Cochon du Mont Ventoux, LR Les Excellentes & Montagnard des Alpes) : en plus des contraintes logistiques, la défaillance d'un de ces outils priverait les éleveurs d'une part importante de la valeur économique de leurs produits.

Un nombre important d'éleveurs amène une partie de ses animaux dans des abattoirs de proximité exclusivement tournés vers les circuits courts (Digne, Puget-Théniers, Guillestre, la-Seyne-les-Alpes, Saint-Bonnet-En-Champsaur). Ces petits abattoirs se sont spécialisés sur ce segment de marché, en

proposant des prestations adaptées (abattage à l'animal, découpe et conditionnement au détail). Ainsi, la plupart des élevages - y compris dans le Var- se trouve à moins de 2h d'un abattoir tourné vers les circuits courts. Ces petits abattoirs se trouvent tout de même exposés à plusieurs vulnérabilités. Les apports dans les abattoirs en circuits courts varient fortement en fonction des cours de la viande, en particulier pour la viande ovine. Ainsi, lorsque les cours montent dans les circuits longs, l'avantage conféré aux circuits courts diminue et on observe un report des abattages vers Sisteron. L'équilibre économique de ces structures - souvent petites et parfois sous-utilisées - est fragile ; il dépend souvent de subventions des collectivités locales et/ou de l'implication directe des éleveurs dans l'abattage (« tâcherons »).

Plusieurs projets concomitants viennent réinterroger les équilibres fragiles entre opérateurs, dont l'arrivée potentielle d'un atelier de découpe multi-espèces tourné vers la vente directe à Gap, un projet d'antenne de Puget-Théniers dans le Var, la potentielle reconstruction de l'abattoir de Digne, le développement de la chaîne d'abattage ovine de Tarascon et l'arrivée potentielle d'un abattoir mobile dans le Luberon.

L'opportunité de ces projets devrait être étudiée en coordination afin d'éviter de développer de nouvelles capacités d'abattage au détriment d'outils existants parfois fragiles.

BIBLIOGRAPHIE

- [1] MASA, « Base de données nationale d'identification (BDNI) ». Consulté le: 9 février 2024. [En ligne]. Disponible sur: <https://agreste.agriculture.gouv.fr/agreste-web/methodon/D-BDNI/methodon/>
- [2] INSEE, « Identité agricole des régions ». 21 avril 2021. [En ligne]. Disponible sur: <https://www.insee.fr/fr/statistiques/5039859?sommaire=5040030>
- [3] INSEE, « TCRED - Occupation Du Sol ». 2024. [En ligne]. Disponible sur: https://www.insee.fr/fr/statistiques/series/102847068?ZONE_GEO=2322846
- [4] INAO, « Informations géographiques », INAO. Consulté le: 9 février 2024. [En ligne]. Disponible sur: <https://www.inao.gouv.fr/Publications/Donnees-et-cartes/Informations-geographiques>
- [5] A. Sergy, D. Gallaud, M.-O. Nozieres-Petit, et R. Leconte, « Le marché de la viande ovine en région PACA : étude des flux et des stratégies des opérateurs dans cet environnement ultra concurrentiel ».
- [6] Maison Régionale de l'Élevage PACA, « Présentation filière porcine PACA 2021 ». 2021. [En ligne]. Disponible sur: https://draaf.paca.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Presentation-Filiere-porcine-PACA-2021_cle823c9d.pdf
- [7] Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, « Indicateurs détaillés RA2020-2010, Cheptels ». 2022. [En ligne]. Disponible sur: <https://draaf.paca.agriculture.gouv.fr/indicateurs-detailles-r680.html>
- [8] FranceAgriMer, « STA VIA Consommation produits carnes et oeufs 2022 ». 2023.
- [9] OpenStreetMaps, « OpenTopoMap - Topographische Karten aus OpenStreetMap ». Consulté le: 9 février 2024. [En ligne]. Disponible sur: <https://opentopomap.org/#map=5/49.000/10.000>
- [10] Agence Nationale de la Cohésion des Territoires (ANCT), « Inventaire des espaces naturels protégés ». Consulté le: 9 février 2024. [En ligne]. Disponible sur: <https://cartotheque.anct.gouv.fr/media/record/eyJpIjoiZGVmYXVsdClsm0iOm51bGwslmQiOjEslnliOjM0MTJ9/>
- [11] Maison Régionale de l'Élevage PACA, « L'élevage ovin viande en région sud - Les chiffres clés 2022 ». 2023. [En ligne]. Disponible sur: <https://www.inn-ovin.fr/wp-content/uploads/2023/10/chiffres-cles-2022-region-sud.pdf>
- [12] N. Girard, « Evolution des revenus des éleveurs (2014-2017) en lien avec les soutiens PAC. Extraits de l'étude Massif des alpes suaci/CA 05 ». 13 juin 2023.
- [13] C. Dutilly, J. Lasseur, et I. Shaqura, « Évolution des paiements PAC (2013-2017) et effets distributifs sur les exploitations d'élevages en région PACA », juin 2023.
- [14] C. Aubron, I. Montpellier, J. Lasseur, M. Marois, et C. Dutilly, « Les élevages en territoires pastoraux et la PAC », 2020.
- [15] Réseau Alpes Sentinelles, « Comprendre le changement climatique en alpage ». 2021. Consulté le: 9 février 2024. [En ligne]. Disponible sur: https://www.alpages-sentinelles.fr/wp-content/uploads/2021/10/Alpages-Sentinelles_2021_Effets-CC-vegetations-alpage_web2.pdf
- [16] B. Nettier, « Adaptation au changement climatique sur les alpages. Modéliser le système alpage-exploitations pour renouveler les cadres d'analyse de la gestion des alpages par les systèmes pastoraux ».
- [17] E. Goyens, « Impacts du loup sur le pastoralisme ovin dans les alpes françaises », 2021.
- [18] IGEDD et CGAAER, « L'adaptation de la Camargue au changement climatique », 2023, [En ligne]. Disponible sur: <https://www.igedd.developpement-durable.gouv.fr/l-adaptation-de-la-camargue-au-changement-a3806.html>
- [19] Ethicalia et BLC Avocats pour les Régions PACA et Occitanie, « Etudes filières extensives de camargue ». 2021.
- [20] Maison Régionale de l'Élevage PACA, « Résonances No21 ». 2019.

- [21] AGRESTE, « Statistique agricole annuelle (SAA) - Séries longues depuis 2010 | Agreste, la statistique agricole ». Consulté le: 21 février 2024. [En ligne]. Disponible sur: <https://agreste.agriculture.gouv.fr/agreste-web/disaron/SAA-SeriesLongues/detail/>
- [22] M. NAPOLEONE, « Le pastoralisme caprin en Provence : l’histoire, les hommes et les produits », 2022, doi: 10.17180/T528-2045-CH11.
- [23] CGAAER, « Mission d’appui à la filière chevreau », sept. 2021.
- [24] « “Valoriser les viandes de montagne”, un premier séminaire à Grenoble – Suaci Montagn’Alpes ». Consulté le: 17 avril 2024. [En ligne]. Disponible sur: <https://suaci-alpes.fr/ressources-documentaires/seminaires/valoriser-les-viandes-de-montagne-un-premier-seminaire-a-grenoble/>
- [25] « “Valoriser les viandes de montagne”, un second séminaire à Sisteron le 28 Mars 2022 – Suaci Montagn’Alpes ». Consulté le: 17 avril 2024. [En ligne]. Disponible sur: <https://suaci-alpes.fr/ressources-documentaires/seminaires/valoriser-les-viandes-de-montagne-un-second-seminaire-a-sisteron/>
- [26] M.-L. Bagarry, « Succès du séminaire Viand’Alp, Valorisation de la viande des Alpes ! », Maison Régionale de L’Elevage PACA. Consulté le: 17 avril 2024. [En ligne]. Disponible sur: <https://mrepaca.fr/succes-du-seminaire-viandalp-valorisation-de-la-viande-des-alpes/>