

Agricoltura

SMAC

Syndicat Mixte de l'Abattage en Corse

Elettu Corsica Libera à l'Assemblea di Corsica, hè Pierre-Jo Filipputti u prisenenti di u SMAC. Ci presenta, oghji, l'andatura di u sindicatu , u travaddu fattu, ciò chì hè statu missu in piazza è sopra tuttu u prughjetti ch'eddu porta.

PRISE DE FONCTION

- Lors de votre prise de fonction à la Présidence du SMAC, quels étaient les enjeux à relever en priorité ?

Le SMAC a été créé en 2003 afin d'accompagner la réforme des tueries qui se devaient d'évoluer vers des abattoirs.

Les abattoirs existants ont ainsi été gérés selon le modèle des Délégations de Service public (DSP) avec des résultats plus ou moins probants.

Notre arrivée aux responsabilités ne pouvait maintenir cette seule orientation, mais au contraire, donner du corps à cette fonction qui exprime le résultat des producteurs et se trouve au premier rang de la chaîne alimentaire. Si la responsabilité est grande, il convenait donc de satisfaire au besoin de maintien du service public d'abattage auquel il m'est paru indispensable d'adosser un projet ambitieux conforme aux aspirations de ceux qui nous ont mandatés et de la Corse : **assurer une qualité de prestation et permettre la meilleure valorisation des productions.**

Nous avons donc œuvré dans cette direction, et cette ambition prend forme entre opérations en cours de réalisation et celles en cours d'étude ou de recherche de financements.

Le SMAC, et plus particulièrement son action n'ont plus rien de comparable à son passé. En cela, bien que du travail reste à réaliser, je pense sa mutation réussie et doit trouver une concrétisation encore plus élargie.



RAPPORTS SMAC / ODARC / CHAMBRE D'AGRICULTURE

- Quels liens avez-vous entretenus ?

Il faut d'abord préciser que l'ODARC et la Chambre Régionale d'Agriculture sont des membres statutaires du SMAC. Le SMAC était un établissement principalement occupé à organiser l'exploitation des abattoirs par des acteurs privés au travers de DSP. Le besoin de mieux appréhender la fonction même d'abattage a conduit à la décision d'exploiter en régie directe l'abattoir de Porti Vechju et celui de Merusaglia.

Cette option nous a forcément projetés dans l'articulation de la fonction d'abattage avec les enjeux des filières de production amont et aval, et donc à privilégier une action concertée.

L'ODARC et le SMAC sont deux établissements de la CdC, et une synergie d'action est indispensable pour garantir une cohérence politique. Comme partenaire naturel en charge du développement agricole, l'ODARC est engagé aux côtés du SMAC, notamment au travers de deux projets structurants :

La production de carcasses destinées à une valorisation en viande hachée fraîche, ce qui n'a jamais été réalisé de manière établie et constante, et dont la première expérimentation aura lieu prochainement à l'abattoir de Merusaglia.

La mise en conformité des ICPE (arrêtés d'installations classées) de l'ensemble des sites, tant sur l'activité d'abattage que le traitement des déchets carnés.

S'agissant des Chambres d'Agriculture, elles sont des partenaires techniques importants car porteuses des enjeux de production et de valorisation (production de haché frais, qualité de présentation des carcasses, valorisation des productions,..). Ces liens partenariaux doivent être développés encore au-delà, avec les filières et les usagers des abattoirs, au sein d'un comité technique que seules les conditions sanitaires liées au COVID ont empêché la mise en place. Il en va de la pertinence de l'action du SMAC en direction de tous les enjeux qui n'ont pas été relevés jusque-là.

BILAN D'ACTIVITÉ

Quelles sont les actions prépondérantes que vous avez entreprises ?

Il peut paraître déroutant de lire l'action du SMAC en ne se référant qu'à ses seules missions. Notre ambition a été de ne pas s'y limiter et de rechercher l'ensemble des leviers de compétitivité que le SMAC était le plus à même d'actionner au regard du projet global que nous avons souhaité mettre en œuvre.

Par ailleurs, la reprise en régie des abattoirs de Porti Vechju et Merusaglia ont constitué un challenge non négligeable, mais nécessaire à une meilleure compréhension des systèmes et enjeux associés à la couverture des attentes de chacun (Usagers, Consommateurs, partenaires et Collectivités).

Ce sont donc plusieurs axes qui ont été concernés par la démarche :



1°) La Modernisation

Depuis notre arrivée aux responsabilités, le SMAC s'est lancé dans un vaste programme de modernisation des abattoirs afin de répondre aux exigences des filières, de garantir un niveau sanitaire qui est de plus en plus exigeant et d'améliorer les conditions de travail des opérateurs.

Ainsi en 2018, les chaînes d'abattage et les stabulations des abattoirs de **Bastelica et Cuzzà ont entièrement été refaites**, pour un montant cumulé de 800 000 €, alors qu'à l'**abattoir de Cutuli** les chaînes porcines et bovines ont été **modernisées et réaménagées** et une chaîne ovine dédiée a été ajoutée, le tout pour environ 2,4 millions d'euros.

Enfin, cette année, une mise à niveau de l'abattoir de Merusaglia a été entreprise pour un montant total d'environ 300 000 €, et une attention particulière a été portée à la restructuration de la chaîne porcine. Des travaux sur les stabulations auront lieu en 2022, pour finir de répondre à l'ensemble des défauts majeurs relevés sur ce site.

2°) La Production

L'objectif premier, et la mission principale du SMAC est de **servir les besoins d'abattage de la Corse**. Il convient néanmoins de s'attarder sur la qualité du service rendu, et nous avons dû engager un plan de modernisation des chaînes des différents sites pour améliorer un critère très attendu par les usagers. De même, le niveau de sécurité sanitaire, et le classement des abattoirs vont de pair avec de nouvelles possibilités de valorisation dont les tests débiteront dans le courant de l'année.

Il est à noter que le SMAC a enregistré une production de **100 Tonnes** supérieur à celle de 2019 malgré que l'abattoir de **Cuttoli** soit demeuré fermé. Ce résultat et la réouverture de **Cuttoli** nous permettent d'ambitionner un accroissement d'environ 300 Tonnes en 2021.



L'amélioration des critères de réussite va continuer à être développés, notamment avec les personnels qui sont tous régulièrement en formation au « Bien-être animal » et aux gestes « d'hygiène et sécurité ».

De plus, une réflexion est menée et des premiers contacts ont été pris pour la mise en place, en Corse, d'une formation au métier d'ouvrier d'abattoir.

3°) L'environnement

L'action conduite au SMAC s'est concentrée sur les problématiques énergétiques et de gestion des déchets que produisent les abattoirs, mais aussi les usagers.

Nous avons donc réinvesti dans les moyens de traitement de nos effluents afin de réduire les facteurs de pollution, les récupérateurs de chaleur au titre de la réduction de la consommation d'énergies fossiles, ainsi que sur la gestion des déchets carnés. L'ensemble de ses projets entrent progressivement en service et seront pleinement opérationnels dans le courant de l'année 2021.

D'autres déchets pourront trouver un point de collecte dans les abattoirs du SMAC, qui sont tous équipés pour recevoir les déchets des ateliers de transformation, de découpe ou des boucheries. Ce service est organisé à prix coutant et permet une mise en conformité réglementaire de ces usagers qui faisait défaut jusque-là.

4°) Les outils de gestion

Si la gestion des abattoirs doit se moderniser par la mobilisation d'outils modernes, l'agriculture doit pouvoir bénéficier de ces avancées. Ainsi, nous sommes en cours d'installation d'un ensemble informatique de gestion globale de l'abattoir de Merusaglia qui

doit nous assurer une traçabilité optimum et une connaissance fine de la performance économique du modèle d'exploitation.

Il est légitime que les producteurs puissent bénéficier de cette avancée, et nous travaillons avec la SITEC pour la création d'une interface qui doit permettre à l'éleveur de planifier en ligne, ses apports, mais aussi et surtout obtenir l'ensemble des informations d'abattage en temps réel (horaires de déchargements, poids, saisies, classement, livraison des carcasses,...). Nous considérons nos usagers comme des entrepreneurs qui ont besoin d'informations et de réactivité.

Dans la mesure où cet outil se montrera pertinent et efficace, nous allons le vulgariser à l'ensemble des sites.

COVID-19 : GESTION /IMPACT

- À quel niveau, le SMAC a-t-il été impacté? Quelle contribution avez-vous pu apporter ?

Durant la période de crise sanitaire, j'ai voulu transmettre aux équipes le sentiment de devoir participer à un effort commun, et je les félicite d'avoir su le partager et y adhérer encore aujourd'hui.

Cette crise a mis en évidence des difficultés, mais aussi des soutiens. La Collectivité de Corse a voté deux dispositifs de gratuité qui nous a amenés à des niveaux d'activité que nous ne pensions pas pouvoir assumer, tant sur le plan matériel que sur le plan humain. Nous l'avons fait, au prix d'efforts considérables et d'une grande réactivité pour la maintenance ou la réparation des outils.

Il va de soi que le volume a quelquefois contrarié l'objectif de qualité que nous souhaitons assoir, mais personne n'a été refusé.



Il est clair que les filières ont été différemment impactées par cette crise, et la fermeture des établissements de restauration a porté un coup considérable à la commercialisation de certaines viandes. Il a donc fallu que la profession réinvente les circuits de distribution, et les circuits courts semblent avoir constitué un atout salvateur. Nul doute que cette crise doit conduire à une réorganisation de la mise en marché en Corse et vers l'extérieur.

Enfin, l'effondrement du marché des peaux a largement pesé sur la performance économique du modèle puisque le SMAC a assumé seul, la charge de l'élimination de ce qui est devenu un déchet. Nous avons tenté de mettre en place une filière de valorisation de ces cuirs, sans succès, eu égard aux coûts prohibitifs. Il y a là, à n'en pas douter, un futur à construire en ce domaine.

Quels projets et évolutions envisagez-vous à court et moyen terme ?

Les projets issus de nos expériences et réflexions durant cette mandature sont en cours de réalisation pour repositionner la fonction d'abattage dans la chaîne de production et de l'alimentation de la Corse.

Les évolutions ont trait à l'aménagement du territoire, et à la définition des missions qui seront confiées au SMAC par la CdC.

Celle-ci a la charge de la définition du prochain Schéma Régional d'Abattage, et le SMAC lui remettra un document qui pourra lui servir de référence dans ses travaux.

**« Quelques grands projets :
Construction d'un abattoir porcin.**

**Modernisation de l'abattoir
de Purti Vechju.**

**Réalisation d'un centre de
retraitement local. »**

Pour notre part, quelques grands projets seront versés à la discussion :

La production porcine est en constante évolution, et les abattoirs actuels ne reçoivent qu'environ 50% des animaux produits. Plusieurs orientations sont à l'étude et seront versées à la discussion :

La construction d'un abattoir porcin dans la zone du Liamone afin de servir un territoire isolé des installations actuelles et historiquement producteur,

La Modernisation de l'abattoir de Purti Vechju qui se verra adjoindre une chaîne porcine afin de desservir les producteurs installés sur la façade Sud-Est de la Corse bien mal desservie en la matière.

Après une phase d'organisation de la filière déchets qui s'achève, le SMAC proposera aux partenaires financiers la **réalisation d'un centre de retraitement local**. Une étude va prochainement démarrer pour établir les connexions possibles avec d'autres initiatives en cours, définir les qualités techniques et technologiques des différents déchets collectés, évaluer les gisements, pour enfin établir le meilleur choix technique à la production de compost.

Si des capacités de maturation et de stockage en froid vont être réalisées dès cette année à Cutuli, celui de Merusaglia doit pouvoir envisager disposer de ces mêmes outils de conservation.

Il apparaît, dans le souci de rendre un service efficace aux usagers, que des prestations de prédécoupe seraient de nature à faire gagner un temps précieux, notamment aux éleveurs porcins. C'est là l'enjeu de l'accroissement de leurs capacités individuelles de production que nous comptons accompagner.

Enfin, de nombreuses remontées font état d'un besoin de réponse quant à la gestion des éléments de 5ème quartier qui demeurent encore mal ou peu valorisés. Au-delà de l'équipement des abattoirs en moyens de traitement des coproduits et sous-produits, un projet est en passe d'être proposé aux membres du SMAC, puis enfin aux usagers.

Vous aurez noté que nous avons fait une part d'un long chemin, mais je pense l'objectif clairement établi : **Donner toutes les chances à chaque acteur du développement de ce territoire de servir le consommateur dans des conditions optimum de respect des animaux, de sécurité sanitaire, de diversité des produits, et dans des conditions économiques acceptables par le plus grand nombre.**