Résistance des abattoirs locaux en zone de montagne et filières de qualité

Autor(en): **Perrin, Pierre-Yves**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Agrarwirtschaft und Agrarsoziologie = Économie et sociologie rurales [1980-2007]**

Band (Jahr): **- (2005)**

Heft 1

PDF erstellt am: **24.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-966532

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Résistance des abattoirs locaux en zone de montagne et filières de qualité

Pierre-Yves Perrin, Ingénieur agronome ETHZ, Corcelles-près-Payerne

En Suisse, le nombre des abattoirs a considérablement diminué au cours des dix dernières années (- 24,2 %). Cette diminution concerne essentiellement les petits abattoirs, qui tuent moins de 1'000 UGB par année (- 25,7 %).

La disparition de ces structures s'explique en partie par les modifications de la législation suite aux différentes crises survenues dans le marché de la viande. Les mesures pour garantir une viande saine et rassurer le consommateur occasionnent ou nécessitent des investissements. Or, en Suisse, les petits abattoirs peuvent difficilement faire face à ces coûts.

Alors que la disparition des petites structures d'abattage semblait inéluctable, il faut noter leur résistance en zone de montagne. Le fait est que les communes prennent à leur charge les frais de rénovation et vont même, dans certains cas, jusqu'à financer une construction nouvelle pour combler un manque dans une région. L'argumentation pour justifier ce financement est basée sur un soutien aux agriculteurs et aux bouchers.

Les entretiens avec les professionnels de la branche ont mis en évidence trois composantes de ce soutien. Premièrement, la possibilité pour les éleveurs de pratiquer des abattages d'urgence en limitant les trajets. Deuxièmement, la possibilité de commercialiser des produits dans une économie rurale de proximité. Et, finalement, une volonté de maintenir les petits abattoirs pour développer les filières de produits de qualité.

Le maintien des structures locales d'abattage est donc essentiel. Une bonne compréhension des différentes fonctions remplies par les abattoirs régionaux et de l'impact de ces abattoirs en termes de dynamisme agricole dans les zones de montagne, de création de valeur et d'externalités devrait permettre de trouver des solutions communes entre l'Etat et les professionnels de la branche.

Mots-clés: Abattoir, alliance, qualité de la viande, différenciation des produits, économie de proximité

1. Introduction et problématique

Le marché de la viande bovine se remet péniblement des différentes crises de ces dernières années: vache folle, fièvre aphteuse et évolution de la politique agricole sont responsables de grandes modifications dans le domaine de la production animale.

Le marketing prend dès lors une place de plus en plus importante dans la commercialisation de la viande, et l'apparition des labels de qualité est un corollaire de la segmentation du marché. Du producteur au grand distributeur, tout le monde cherche à mettre en évidence la qualité et la spécificité de la viande.

La mise en place de filières locales et de circuits de distribution courts se poursuit. De nombreuses initiatives remportent actuellement un succès mérité et les consommateurs semblent apprécier cette volonté de garantir une qualité particulière, une provenance claire et un savoir-faire régional. Mais le rôle des abattoirs dans ces initiatives reste pour le moment un domaine peu étudié.

L'abattoir a cependant une importance non négligeable. Au niveau de la qualité de la viande naturellement, mais aussi pour maintenir des relations entre producteurs et bouchers, pour conserver une valeur ajoutée dans la région, et pour assurer une identité régionale forte des produits.

Suite aux différentes crises précitées, des normes d'hygiène plus strictes ont été introduites dans la législation. Il était admis que les petites structures d'abattage tendraient à disparaître, laissant la place à de grandes structures bénéficiant d'économies d'échelle.

Or ce n'est pas le cas. Beaucoup de petits abattoirs ont certes dû fermer leurs portes à cause du coût élevé des rénovations nécessaires à la mise aux normes légales, mais un nombre non négligeable de ces petites structures a été maintenu. Des abattoirs ont même été créés ces dix dernières années, principalement dans des zones marginales, grâce à des investissements publics.

Ce travail permet de comprendre les motivations et les raisons qui poussent au maintien de ces structures d'abattage locales ou régionales. Pour mettre en évidence les fonctions d'un abattoir régional, nous avons réalisé plusieurs études de cas, en nous concentrant sur deux cantons romands, à savoir les cantons de Vaud et du Valais. Une généralisation pour la Suisse ne peut se faire qu'avec beaucoup de précau-

tions car les études de cas portent sur des zones de montagne, qui ne correspondent pas à la situation suisse dans sa globalité.

2. Les petits abattoirs résistent

Les différentes crises qu'a connues le marché de la viande ont eu des répercussions sur de nombreux aspects: baisse de la consommation due à la méfiance des consommateurs, segmentation importante du marché par la création de nombreux labels garantissant une promesse aux consommateurs quant aux modes de production, nouvelles mesures dans la détention ou l'alimentation des animaux, et durcissement de la législation.

Actuellement, 95 % de la production agricole suisse est produite selon des méthodes respectueuses de l'environnement. Ces méthodes sont largement reprises par les deux grands distributeurs suisses que sont Coop et Migros, essentiellement par le biais des filières normées (M7 et NaturaPlan pour la viande). Les grands distributeurs ont par conséquence une influence non négligeable sur l'organisation du marché de la viande et sur les structures d'abattage. Micarna (liée à Migros) et Bell (liée à Coop) dominent en effet au niveau des abattoirs. A côté de ces grandes structures subsistent des circuits courts et locaux d'approvisionnement, particulièrement importants en zone de montagne. Il est intéressant de rappeler que la consommation privée des ménages ne représente qu'environ 50 % de la consommation de viande en Suisse. Le reste est consommé dans les restaurants et les ménages collectifs (cantines, écoles, hôpitaux, etc.). Les viandes suisses sous labels sont vendues essentiellement aux ménages privés, alors que les viandes conventionnelles et importées sont commercialisées principalement dans les restaurants et les ménages collectifs (SUS-CHAIN 2003 & 2004).

2.1 La législation

Suite aux différentes crises, des normes d'hygiène plus strictes ont été introduites pour rassurer le consommateur et éviter de nouveaux scandales. En Suisse, le cadre légal concernant les abattoirs est fixé par la Loi fédérale sur les denrées alimentaires et les objets usuels (LDAI, RS 817.0). Cette loi garantit, entre autres, la manutention des denrées alimentaires dans de bonnes conditions d'hygiène et d'abattage, le res-

pect des normes relatives aux abattoirs, ainsi que l'inspection des animaux avant et après abattage.

La Suisse, outre le texte de loi précité et les diverses ordonnances s'y rapportant, est signataire de la Convention européenne sur la protection des animaux d'abattage. Cette convention s'applique à l'acheminement, l'hébergement, l'immobilisation, l'étourdissement et l'abattage des animaux, mais ne définit pas les exigences requises pour les bâtiments et les normes d'hygiène à appliquer.

Alors que les grands établissements, essentiellement situés en plaine, ont des coûts d'abattage s'élevant à la moitié de ceux des petits établissements (Schulze 2003), et que les bouchers font de plus en plus tuer les animaux dans de grands abattoirs, il semblait acquis que les petits abattoirs ne financeraient pas les rénovations permettant de respecter ces nouvelles normes. Cette prévision doit être nuancée.

2.2 Evolution du nombre des abattoirs

Les abattoirs ont subi, ces dernières décennies, de grandes modifications au niveau de leur nombre, de leur taille et de leur situation géographique (Schulze 2003).

Le nombre d'abattoirs

Il restait, en 2001, 1014 abattoirs en Suisse. Les différences entre ces établissements sont importantes: plus de 95 % des abattoirs (963) tuent moins de 1000 UGB par année, alors que seuls 51 abattoirs tuent plus de 1000 UGB par année. Le processus de concentration touche essentiellement les abattoirs qui tuent moins de 1000 UGB par année. Ces derniers ont vu une diminution de 25 % de leur nombre entre 1996 et 2001, alors que les grands abattoirs ont subi un recul de 17 % pour la même période.

La diminution du nombre de petits établissements va probablement se poursuivre, les nouvelles exigences légales devant être mises en place d'ici au 30 juin 2005. Les grands établissements industriels respectent pour la plupart déjà les nouvelles normes, et n'ont par conséquent pas la nécessité de prévoir des investissements supplémentaires, contrairement aux petites structures.

La situation géographique des abattoirs

Tous les abattoirs tuant plus de 3 millions de kg (poids mort) se situent en plaine, avec une concentration légèrement plus élevée en Suisse alémanique. La localisation des abattoirs est donnée par des raisons historiques: ils se trouvent dans des régions industrielles ou autour des villes, provoquant une pression sur les petits abattoirs qui ne sont pas concurrentiels.

Dans les cantons de Vaud et du Valais, où les études de cas ont été réalisées, il reste actuellement 56 abattoirs en fonction: 43 sur sol vaudois, dont seulement trois tuent plus de 10 000 bêtes par année, et 13 sur sol valaisan, dont 5 tuent plus de 1000 bêtes par année. Dans ces deux cantons, les petits établissements restent très présents dans les zones rurales, malgré une diminution importante de leur nombre.

Une hypothèse: la résistance des petits abattoirs s'explique grâce aux filières de qualité

Dès lors que nous observons une résistance des petits abattoirs dans cette évolution structurelle, nous avons cherché à en comprendre les raisons. Nous avons posé comme hypothèse que cette résistance s'explique par la mise en place de filières de qualité. Nos études de cas devaient permettre de confirmer ou d'infirmer cette hypothèse.

3. Les études de cas

Afin de connaître plus précisément le rôle des abattoirs locaux et régionaux, nous avons récolté des informations auprès des professionnels tout au long de la filière viande.

La recherche d'informations et la construction des questionnaires

Plusieurs personnes ont été sélectionnées pour répondre aux questionnaires, d'une part dans des initiatives locales déjà en place (*Viande de nos Monts*, *Corbeille d'Entremont* et *Saveurs du Jura vaudois*), d'autre part dans le *Val d'Hérens*, où la filière viande de qualité est au stade du démarrage.

Les acteurs sélectionnés représentent les deux parties d'une transaction: l'offre (producteurs) et la demande (bouchers). Nous avons également interrogé les directeurs des abattoirs et les responsables politi-

ques locaux. Un questionnaire spécifique a été élaboré pour chaque groupe participant aux entretiens. Au total, environ 50 interviews ont été réalisées.

Les questionnaires ont été construits à partir d'une réflexion théorique sur les organisations et les systèmes de marché. Est-ce que le maintien des abattoirs locaux s'explique par la construction d'une alliance pour la mise en marché de produits de qualité labellisés d'origine? Les alliances correspondent aux formes hybrides mises en évidence par la Nouvelle économie institutionnelle (Williamson 1975 & 1985; Ménard 2005); constituées en raison de l'insatisfaction que représentent les formes du «marché» et de la «firme», les alliances insistent sur le choix des partenaires, la mise en commun des moyens et la coordination des membres dans les décisions stratégiques (Réviron, Chappuis, Barjolle 2003).

Les abattoirs étudiés

Parmi les cas étudiés, les abattoirs étaient très hétérogènes: l'abattoir de Clarens tout d'abord, où sont tués les animaux pour le label *Viande de nos Monts*, est considéré comme un grand établissement, mis aux normes européennes dernièrement.

Autre grand abattoir régional, celui de Martigny, bien que respectant les normes suisses, est dans une situation financière difficile en raison d'un volume abattu trop faible pour sa capacité.

L'abattoir de L'Abbaye, à la Vallée de Joux, a été construit en 1998 pour remplacer 3 structures fermées dans la région. Il n'a par conséquent pas nécessité de mise aux normes particulière.

L'abattoir de Sainte-Croix, propriété de la commune, n'a pas effectué de grande transformation ces dernières années, mais devra entreprendre quelques rénovations pour répondre aux exigences d'hygiène.

Les deux abattoirs du Val d'Hérens sont propriétés des communes d'Orsières et du Châble. Ils ont été mis aux normes grâce aux financements des communes.

4. Résultats

Nous avons émis l'hypothèse que la résistance des abattoirs locaux s'expliquait par le développement de filières de produits de qualité. Les études de cas nous ont montré une autre réalité. Notre hypothèse de

base s'est révélée secondaire car d'autres fonctions des abattoirs se sont révélées prioritaires. Les enquêtes ont également mis en évidence un engagement fort des collectivités publiques pour pérenniser ces structures.

4.1 Les services rendus par les abattoirs

Les entretiens ont permis de mettre en évidence trois prestations essentielles des abattoirs: les abattages d'urgence, les filières courtes d'approvisionnement et les filières de qualité.

a) L'abattage d'urgence

Durant les entretiens avec les producteurs, un point central a été cité dans les fonctions que doit remplir un abattoir: il s'agit de l'abattage d'urgence. En cas de maladie ou d'accident, les bêtes doivent pouvoir être abattues rapidement en évitant des transports longs et pénibles pour l'animal.

Les personnes qui tuent (bouchers ou personnel de l'abattoir) réalisent l'importance de cette prestation et ont également insisté sur la nécessité de la proximité de ces abattage d'urgence.

L'abattage d'urgence est visiblement le service le plus important que doit fournir un abattoir local.

b) Les filières courtes d'approvisionnement

Dans les régions rurales, l'abattage pour une consommation privée demeure important. Les agriculteurs interrogés tuent au moins une bête par année pour leur consommation propre ou pour un cercle restreint de parents et amis. Un abattoir régional leur permet, dans ce cas, d'amener les bêtes eux-mêmes à l'abattoir, ce qui procure une certaine flexibilité dans l'arrangement avec le boucher quant aux horaires et à l'organisation.

A la Vallée de Joux, dans le Val de Bagnes et le dans le Val d'Hérens, les bouchers tuent pour les privés dans les abattoirs régionaux, parce que «si on ne le fait pas, quelqu'un d'autre le fera». Malgré la concurrence que cela provoque pour les boucheries, le fait de tuer pour des privés permet d'assurer au boucher un travail à temps complet. Les bouchers précisent que l'abattage à des fins privées «s'est toujours pratiqué», et que cela se faisait déjà «avant que la boucherie soit là».

Ces abattages sont importants pour les zones rurales. Les agriculteurs ont la possibilité de vendre leurs animaux sans passer par un marchand de bétail et réalisent une meilleure valeur ajoutée. Ils gardent aussi un contact direct avec les bouchers. Le travail se fait près de chez eux, par quelqu'un qu'ils connaissent, et la vente de la viande permet de garder un lien entre les agriculteurs et les habitants de la région.

En ce qui concerne les bouchers, il faut distinguer deux cas de figure. D'une part, les bouchers qui tuent eux-mêmes et, d'autre part, les bouchers qui font tuer par le personnel de l'abattoir et reprennent les quartiers.

Pour la première catégorie, celle des **bouchers qui tuent eux-mêmes**, l'abattoir est leur lieu de travail. C'est le cas pour les abattoirs de Sainte-Croix, de l'Abbaye, d'Orsières et du Châble. L'abattoir constitue un outil qui doit être pratique, proche du magasin, disponible sans problème grâce à des horaires flexibles et disposer d'une chambre froide. Dans cette catégorie, les bouchers se montrent entièrement satisfaits des services fournis par les locaux à disposition. La mise aux normes représente pour eux une contrainte qu'ils ne sont pas capables d'assumer financièrement et les modifications apportées sont «parfois bonnes, parfois inutiles», mais les rénovations sont vues comme «apportant un plus à l'abattoir». L'engagement financier des communes est donc primordial. Sans un abattoir régional, ils ne pourraient plus tuer eux-mêmes et ils devraient modifier considérablement leur façon de travailler, voire envisager une reconversion professionnelle.

En ce qui concerne **les bouchers qui font tuer** les animaux vendus dans leur boucherie, l'abattoir représente une étape secondaire dans la commercialisation de la viande vendue dans leur magasin, car ils ne participent pas à l'abattage. Dans le cadre de ce travail, les abattoirs de Clarens et de Martigny effectuaient l'abattage pour les bouchers de «Viande de nos Monts» et du Val d'Hérens.

Les abattoirs de Clarens et Martigny proposent comme services principaux l'abattage, des possibilités de livraison des carcasses et le respect des normes d'hygiène. Les bouchers ayant participé aux entretiens se disent entièrement satisfaits des services proposés par ces deux abattoirs et n'ont émis aucune proposition pour leur amélioration.

c) Les filières de qualité

Bien que, dans les entretiens, producteurs et bouchers considèrent l'animal avant l'abattage (race, affouragement, couverture graisseuse,

âge et poids) comme le critère essentiel pour la qualité de la viande, l'abattoir joue un rôle important dans l'offre de viande de qualité. Le rassissage, cité en deuxième position par les bouchers comme critère de qualité, doit être «au minimum de 2 semaines pour les bons morceaux». Le travail du boucher n'a jamais été remis en question par les producteurs durant les entretiens et une confiance s'est établie entre bouchers et producteurs.

Dans tous les cas étudiés, les contrôles effectués à l'abattoir par le vétérinaire étaient jugés suffisants et «devant être faits». La traçabilité est une condition nécessaire pour la mise en place d'une filière qualité, mais il ne faut «pas aller trop loin». A l'abattoir, les bêtes doivent être marquées et être reconnaissables comme faisant partie de la filière. La tâche de surveillance des viandes dans le cas d'une filière de qualité incombe au personnel de l'abattoir et la traçabilité reste un thème actuel et important.

Autant les bouchers que les producteurs considèrent donc une surveillance supplémentaire à l'abattoir comme superflue. Ils font confiance à cet échelon de la transformation.

Les résultats des travaux de Dufey (1999 et 2002) montrent pourtant que la qualité fournie par le producteur n'offre qu'un potentiel qualitatif, et que les autres intervenants en aval, jusqu'au consommateur, ont une influence majeure sur la qualité finale de la viande. Le rôle du boucher ou de l'abatteur est d'une importance capitale pour obtenir un produit de bonne qualité.

Un abattoir régional joue donc un rôle prépondérant dans la mise en place d'une filière de qualité. Afin de garder un savoir-faire local, une manière de procéder traditionnelle et une bonne traçabilité, ces abattoirs doivent être intégrés à part entière dans les initiatives.

Cependant, la mise en place d'une filière de qualité ne semble pas justifier seule la construction d'un abattoir. En effet, les filières de qualité ont rarement été citées durant les entretiens comme une motivation première: l'abattoir se justifie parce qu'il «a toujours été là» ou parce qu'il n'y en «avait plus dans la région, les autres ayant dû fermer». La mise en place d'une filière de qualité est néanmoins grandement facilitée par la présence d'un abattoir régional. A l'inverse, une filière de qualité augmente les volumes et consolide l'abattoir.

La provenance des animaux, la traçabilité, les liens entre producteurs et bouchers et un travail de qualité tout au long de la chaîne permettent de

proposer un produit typique qui se distingue des produits standardisés et qui répond à une demande des consommateurs. La possibilité de conserver un abattage local par des bouchers intégrés dans une initiative est par conséquent déterminante.

4.2 Un engagement fort des collectivités publiques

Malgré les nouvelles normes d'hygiène et une disparition de bon nombre de petits abattoirs, les petites structures restent présentes dans de nombreuses régions, garantissant un service de proximité.

La mise aux normes nécessite cependant des investissements que les producteurs et bouchers ne peuvent pas assumer. C'est pourquoi les abattoirs locaux ne peuvent rester opérationnels qu'avec l'appui financier des communes. Dans les cas étudiés, les communes ont approuvé le financement des transformations nécessaires.

Les raisons avancées par les communes sont d'ordre pratique: une structure régionale permet d'éviter des déplacements longs et coûteux. Un soutien financier de la part des communes correspond donc à un service aux agriculteurs et bouchers de la région. Dans les zones rurales (Vallée de Joux, Val d'Hérens), le maintien des abattoirs représente un service à l'agriculture, permettant de conserver des places de travail et de soutenir la production bovine. Dans les zones touristiques (Montreux, Val de Bagnes), la situation est différente. Les agriculteurs sont responsables de l'entretien du paysage, essentiel pour les activités touristiques, et l'abattoir permet indirectement de conserver du bétail pour effectuer cette tâche. Le fait de conserver une production locale de matière première permet également aux bouchers et restaurateurs de la région de mettre en marché des produits typiques. La production de biens non marchands (paysage, entretien des espaces et occupation décentralisée du territoire) sert donc de justification au maintien d'une structure régionale permettant de produire des biens marchands, régionaux et typiques.

Dans la quasi-totalité des communes, il faut pourtant préciser que les coûts de fonctionnement doivent être couverts par les taxes d'abattage. En effet, toutes les communes, sauf celle du Châble, sont d'avis que l'abattoir ne doit rien coûter à la commune après les rénovations. Les communes ont par conséquent admis et financé des rénovations de l'ordre de Fr. 300'000.- en moyenne, pour autant que les taxes d'abattage couvrent ensuite les coûts de fonctionnement.

La situation financière des abattoirs régionaux étudiés dans ce travail est très variable selon les cas. Alors que ceux d'Orsières, de L'Abbaye et de Sainte-Croix n'ont pas de dettes et couvrent les coûts de fonctionnement grâce aux taxes d'abattage, ceux de Martigny et de Clarens sont dans une situation plus difficile, suite à un surendettement. Dans ces deux cas, la survie de l'abattoir en elle-même semble être assurée, et le déficit sera apparemment comblé par les pouvoirs publics, bien que l'assainissement soit encore en discussion.

5. Conclusion: comment assurer la pérennité des petits abattoirs?

Dans l'état actuel, les abattoirs étudiés ont tous entrepris les démarches nécessaires pour satisfaire aux normes d'hygiène exigées.

Cependant, certains abattoirs, comme celui de Sainte-Croix, vont sûrement devoir effectuer de nouvelles adaptations après le contrôle des bâtiments en 2005. En cas de grosses modifications à apporter, les pouvoirs publics devront intervenir financièrement. Mais la commune de Sainte-Croix paraît réfractaire à de nouveaux investissements pour un tel bâtiment.

Sauf une exception, les coûts de fonctionnement sont couverts par les taxes d'abattage et les communes n'ont pas à intervenir financièrement. Si la situation se modifie et que les abattoirs deviennent déficitaires, deux solutions peuvent être proposées: augmenter les taxes d'abattage ou augmenter les volumes abattus.

En cas d'augmentation des taxes d'abattages, les producteurs et les bouchers verront leur marge diminuer. Cette situation est soutenable tant que les avantages de tuer dans la région sont plus grands que les inconvénients de se déplacer vers un autre abattoir. Mais cette solution représente une pression supplémentaire pour la survie des petits abattoirs.

Dans l'optique d'une augmentation des volumes, plusieurs propositions peuvent être faites. Premièrement, favoriser la création de filières de qualité. L'Etat a dans ce cas un rôle à jouer en aidant au démarrage d'une filière grâce aux différentes infrastructures dont il dispose dans le domaine de la recherche agronomique et du conseil. L'Etat peut en outre aider financièrement la création de ces initiatives grâce à des crédits d'investissements, par exemple. Mais il ne faut pas oublier que

toute initiative doit avoir pour point de départ une motivation des acteurs de la région, selon le principe du «bottom up». L'Etat ne peut par conséquent qu'encourager, conseiller et soutenir de telles initiatives.

Une augmentation des volumes peut également être obtenue en favorisant la vente directe par les producteurs. Là aussi, l'Etat a un rôle à jouer. Le conseil aux agriculteurs pour la mise en place d'une structure de vente directe et une aide financière favoriseraient la dynamique et la motivation. Mais il faut prendre en compte le fait que la vente directe se pratique déjà actuellement, et qu'une augmentation de la quantité vendue par ce biais nécessite des changements dans les habitudes de consommation. Des efforts de communication sont à faire dans ce sens pour que le consommateur préfère les produits locaux aux produits standardisés. Le développement d'un label «production fermière», tel qu'il existe en France, pourrait améliorer l'identification et la visibilité de ce type de produits.

Le maintien des petites structures d'abattage est bénéfique en termes de plus-value pour les acteurs de la filière qui désirent mettre en marché des biens pouvant répondre aux attentes des consommateurs. Mais au-delà de cette vision marchande apparaissent aussi d'autres préoccupations. En effet, la valeur ajoutée qui découle de la commercialisation des produits régionaux permet de maintenir une agriculture dans les régions défavorisées du point de vue agronomique. Ce maintien de l'agriculture a des répercussions positives, telles que l'entretien du paysage et une occupation décentralisée du territoire. Ces externalités positives, qui font partie de l'aspect multifonctionnel de l'agriculture, justifient pleinement une aide de l'Etat. Les responsables des collectivités publiques rencontrés dans le cadre de ce travail l'ont d'ailleurs très bien compris.

En cas de nouvelles modifications de la législation, il faut s'attendre à un renoncement de la part des communes à effectuer de nouveaux investissements si ceux-ci se révèlent trop élevés. Mais une distinction entre les petits et les «grands» abattoirs est nécessaire, car les réflexions seront différentes.

Les deux abattoirs importants étudiés dans ce travail (Clarens et Martigny) ont nécessité des investissements conséquents ces dernières années, et une fermeture de ces établissements serait injustifiée. La pérennité de ces structures sera certainement assurée, même si l'Etat doit participer financièrement à de nouveaux investissements.

Dans le cas des petits abattoirs, la réflexion diffère essentiellement à cause des coûts de rénovation. La plupart des communes sont intéres-

sées par le maintien d'un abattoir «tant que ça ne coûte pas trop à la commune». Malgré les externalités positives citées plus haut, de nouveaux investissements ne se feront pas sans mal, et bon nombre de communes pourraient refuser purement et simplement d'alourdir leur budget, au risque de voir l'agriculture perdre son dynamisme à l'échelon local.

Il faut donc encourager le maintien de ces structures en tenant compte de leur capacité de financement. Les normes d'hygiène, si elles sont modifiées, doivent être adaptées autant que possible à la taille de l'abattoir.

Un dialogue régulier entre les professionnels et l'Etat serait une bonne solution pour éviter une trop forte diminution du nombre des petits abattoirs. Une bonne compréhension des différentes fonctions remplies par les abattoirs régionaux et de leur impact en termes de création de valeur et d'externalités doit permettre aux acteurs et aux institutions de trouver des solutions dans ce sens.

6. Bibiliographie

Chappuis J.-M., 2002. *Les accords interprofessionnels dans les filières d'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) et la politique de la concurrence*, Thèse ETHZ n° 14'634, Ecole polytechnique fédérale de Zurich.

Dufey P.-A., Chambaz A., 1999. "Production de viande bovine sous label: réflexions sur la qualité", *Revue Suisse d'agriculture*, 31 (6), pp. 277-283.

Dufey P.-A., 2002. "Quels sont les critères déterminants pour l'obtention d'une viande bovine de qualité?", *Séminaire des produits agro-alimentaires*, Salon des Goûts et Terroirs de Bulle, 29 mai 2002.

Glannaz O., 2002. *Etude de faisabilité d'une filière d'origine de viande de haute qualité avec de la race d'Hérens,* Travail de diplôme, Institut d'économie rurale, ETH Zurich: Ecole polytechnique fédérale de Zurich.

Ménard C., 2005. The Economics of Hybrid Organizations", Journal of Institutional and Theoretical Economics, forthcoming.

Perrin P.-Y., 2004. *Filières courtes d'approvisionnements locaux, aspects économiques et juridiques : le cas de la viande*, Travail de diplôme, Institut d'économie rurale, ETH Zurich : Ecole polytechnique fédérale de Zurich, 96 p.

Réviron S., 2004. «Naissance et croissance des initiatives locales», Agrarwirtschaft uns Agrarsoziologie, 2/04, p. 113-133.

Réviron S., Chappuis J.-M., 2004. *Effects of the Swiss retailers' strategy on the governance structure of the fresh food products supply chain,* paper presented at the 88th EAAE Seminar "Retailing and Producer-Retailer Relationships in the Food Chain", Paris, 5-6 mai 2004, 15 p. (to be published in *Agribusiness* special issue, accepted).

Réviron S., Chappuis J.-M., Barjolle D., 2004. "Vertical alliances for Origin Labelled Products: what is the most relevant economic model of analysis?", In: Role of Institutions in Rural Policies and Agricultural markets, G. Van Huylenbroeck et al. (Editors), Elsevier, pp. 239-254.

Schulze E.M., 2003. *Transitionsprobleme einer geschützten Branche bei nachhaltiger Liberalisierung des Agrarmärkte am Beispiel der schweizerischen Schlachtwirtschaft,* Dissertation der Universität St. Gallen Nr. 2772, Münster: Copy Center CCC GmbH.

SUS-CHAIN, 2004. *Desk study on consumer behaviour towards sustainable food in Switzerland*, European project “Marketing sustainable agriculture: An analysis of the potential role of new food supply chains in sustainable rural development”, 22 p.

SUS-CHAIN, 2003. *Macro-level analysis of food supply chains dynamics and diversity in Switzerland*, European project “Marketing sustainable agriculture: An analysis of the potential role of new food supply chains in sustainable rural development”, 70 p.

Williamson O. E., 1975. *Markets and Hierarchies: Analysis and Antitrust Implications*, New York: The Free Press.

Williamson O. E., 1985. *The Economic Institutions of Capitalism: Firms, Markets and Relational Contracting*, London, Macmillan.

Summary

In Switzerland, the number of abattoirs has dramatically decreased in the last ten years (-24,2 %). This is especially true for small structures (- 25,7 %).

The modifications of the legislation after the various meat scandals are partially responsible for this decrease. As a matter of fact, the measures with regard to ensure a high quality in meat and to reassure consumers lead to investments that can only be met with difficulty by small abattoirs. In mountaineous areas we observe that the required renovation of small abattoirs and, in certain cases, even new premises are financed by the communities. The reason for this support is an effort to keep agriculture in those regions. In interviews with professionals of the meat sector, three factors for this extraordinary support for abattoirs were highlighted.

First, a local abattoir provides the meat producers with nearby slaughtering facilities for urgent slaughtering, and the transporting of the animals can be kept short. Second, consumer-proximity and directer ways of distribution and sale is assured. Finally, there is a will to maintain small local abattoirs to develop and improve the supply chains of quality products.

Preserving small local abattoirs is essential for their impact in terms of agricultural dynamism in mountaineous areas, of value creation, and of externalities. A comprehensive understanding of these different interacting mechnisms should allow the state and the professionals of the meat sector to find common solutions.

Key words: abattoirs, alliances, quality of meat, differentiation of products, economy of proximity

Adresse de l'auteur:

Pierre-Yves Perrin
Les Bays 30
1562 Corcelles-près-Payerne

p-y.perrin@caramail.com