

Rédactions

Épinal
4 quai des Bons-Enfants
03 29 82 98 00
vomredacepi@vosgesmatin.fr

Vittel
8 place du Général-de-Gaulle
03 29 07 17 17
vomredacvit@vosgesmatin.fr

Remiremont
16 rue de la Franche-Pierre
03 29 62 04 03
vomredacrem@vosgesmatin.fr

Saint-Dié-des-Vosges
10 place Saint-Martin
03 29 55 78 10
vomredacsd@vosgesmatin.fr

f Retrouvez-nous également
sur facebook

Pour vous abonner :
lerabonnement@estrepubliain.fr

0 809 100 399 Service gratuit
+ prix d'appel

RAMBERVILLERS

Adequat Vosges se met aux steaks hachés

Lorsque l'unité de production de steaks hachés surgelés d'Elivia a fermé ses portes à Éloyes en 2019, plus de 300 producteurs du Grand Est se sont retrouvés sans solution. Mais depuis le 11 octobre dernier, un nouvel atelier de production a été lancé à l'abattoir Adequat Vosges à Rambervillers.

C'est l'aboutissement d'un gros projet. Ce mardi 19 octobre, Jérôme Mathieu, président de la Chambre d'agriculture des Vosges, et Yves Grandemange, président d'Adequat Vosges, se sont rendus à Rambervillers pour lancer officiellement la production de steaks hachés surgelés dans le nouvel atelier de l'abattoir coopératif Adequat Vosges.

À l'initiative de cette aventure, des éleveurs et la Chambre d'agriculture des Vosges qui, en 2019, lors de la fermeture de l'unité de production à Éloyes, ont souhaité trouver

rapidement une solution. Après une première étude de faisabilité concluante, un groupe de travail s'est constitué pour présenter le projet aux producteurs et recueillir leurs engagements.

Extension de 950 m²

« Le nombre d'engagements minimum pour lancer le projet de steaks hachés surgelés, à savoir la contractualisation de 157 éleveurs pour 170 tonnes de viande, a vite été atteint. Après validation du conseil d'administration, les travaux ont été lancés en septembre 2020 », se souvient Philippe Mauchamp, le directeur du site. Après un an de travaux, l'atelier a accusé un retard de quatre mois essentiellement dû à des difficultés de livraison sur les machines outils - la production est en marche.

« 950 m² supplémentaires ont été construits, permettant l'abattage de 1 500 bovins supplémentaires par an en vue

de leur transformation en steak haché pour 250 tonnes environ par an », détaille le directeur. La capacité journalière de l'atelier sera de 1 500 kg.

Garantir la traçabilité

Outre la performance technique et logistique que réalise Adequat Vosges, c'est surtout et avant tout l'accomplissement d'une solidarité entre professionnels du milieu agricole qu'a tenu à souligner Jérôme Mathieu : « Sans l'engagement des producteurs, tout cela n'aurait pas pu voir le jour. Ils sont la clef de voûte de ce projet. »

En effet, Adequat Vosges étant une coopérative. Les producteurs, en adhérant au projet, ont financé une partie de ce dernier et se sont engagés à produire pour les dix années à venir. Sur les 588 adhérents que compte la coopérative, 200 nouveaux l'ont rejoint en raison de la nouvelle activité. Une manière de garder la main sur son produit et de le valoriser.

La prestation a été conçue pour répondre aux attentes des éleveurs, à savoir : réaliser un steak haché qualitatif préservant la viande transformée, garantir la traçabilité de l'animal jusqu'au steak haché pour chaque producteur et fournir un produit sain (chaque lot est analysé) et pratique pour le consommateur.

Adequat ne fait que la prestation de service, aucune commercialisation de viande hachée n'est effectuée. Ainsi, les agriculteurs récupèrent leurs steaks hachés et choisissent la manière de les revendre, dans un magasin de producteurs ou sur un marché par exemple.

Sarah CIAMPA



4 350 000 €

Le coût total de l'investissement pour cette nouvelle activité.



Plus de photos sur vosgesmatin.fr et sur notre appli mobile

Plus de 4 millions d'euros d'investissement

Avant que les premiers steaks hachés ne sortent du nouvel atelier de Rambervillers en cette mi-octobre, des travaux majeurs ont dû être effectués. En tout, ce sont 4 350 000 € qui ont ainsi été investis dans cette nouvelle activité. Un montant partagé, en partie, entre les éleveurs adhérents à la coopérative Adequat, les aides publiques (35 % du budget, avec une participation de l'Europe, de l'État, du Conseil départemental des Vosges, de la communauté de communes...) ou des prêts bancaires (pour 44 %).

De son côté, la commune de Rambervillers a aussi consolidé son engagement débuté... il y a plus de vingt ans, lorsqu'elle a offert le terrain pour que l'abattoir puisse s'y construire. « Il fallait être réactif », souligne Jean-Pierre Michel, maire, qui poursuit : « Depuis le début, on y a tous cru et c'était important, car deux ans pour un tel projet c'est très court ! » À la clé, onze nouveaux emplois sur site, mais aussi la promesse d'ajouter 1 million d'euros d'activité au territoire de Rambervillers.

R.C

QUESTIONS À

« L'outil est aux mains des éleveurs »

Jérôme Mathieu, président de la Chambre d'agriculture des Vosges



Photo VM/Éric THIÉBAUT

À quoi a servi l'investissement de 4 millions d'euros ?

« Ces 4 millions d'euros, c'est en global, à la fois

pour l'atelier steaks hachés, mais aussi pour l'amélioration de l'abattoir puisque c'est un produit très sensible, et il faut que ce soit irréprochable. Il est extrêmement important qu'on soit vigilant, que la chaîne du froid soit respectée de bout en bout. C'est l'intérêt aussi de le faire en collectif car on ne peut pas faire de steak haché à la ferme, ou pas encore. »

Comment fonctionne l'abattoir d'Adequat pour les producteurs ?

« Adequat, c'est un outil particulier, au service des producteurs. L'abattoir ne vend pas de viande, le producteur amène sa bête et il repartait jusque-là avec une bête entière, pas entière, découpée etc. Maintenant, il a une palette de plus, il peut la récupérer

en steaks hachés pour la commercialiser comme il l'entend. C'est un abattoir de service, l'outil est aux mains des éleveurs. Alors où va-t-on retrouver les steaks hachés de Rambervillers ? Je n'en sais rien, et l'abattoir n'en sait rien non plus. L'éleveur va pouvoir faire sa valorisation comme il l'entend, certains le vendent directement à la ferme, d'autres dans des magasins de producteurs... Et il y aura encore d'autres développements, l'idée c'est d'aller encore plus loin dans la personnalisation, dans la traçabilité, etc. »

Quel est l'avenir de cet outil ?

« C'est une première étape, même si l'atelier de steaks hachés de Rambervillers n'a pas vocation à prendre tous les animaux de la grande région, ce n'est pas possible. Le but, c'est aussi de pouvoir démultiplier ce genre d'outil ailleurs, de montrer que les abattoirs locaux, régionaux ont de l'avenir. On a en a déjà deux dans les Vosges, ici et à Remiremont. »

Propos recueillis par Rémy CHANTELOUP