

CÔTE-D'OR Agriculture

L'abattoir mobile fait un effet boeuf aux investisseurs

Émilie et Brian Jeannin avancent à grands pas dans leur projet inédit de camion équipé d'un abattoir, inspiré d'un modèle Suédois. Après avoir réuni des fonds privés, ils lancent, aujourd'hui, la dernière étape de leur financement.

De la viande « éthique » : c'est ce que veulent produire Émilie et Brian Jeannin, une sœur et son frère, propriétaires de la ferme de Lignières, à Beurizot.

Depuis quatre ans, ils construisent leur projet d'abattoir mobile, dans un camion qui se déplacera directement au cœur des exploitations régionales. Ce type d'installation existe déjà, en Suède, mais est inédit en France.

« Tout part du bien être animal. Dans un abattoir traditionnel, les bêtes sont amenées à des centaines de kilomètres. Elles attendent aux côtés d'autres qu'elles ne connaissent pas, se battent, et sont guidées par des inconnus. Imaginez

le stress », détaille notre interlocutrice. Dans son véhicule, les choses devraient se passer différemment.

Une cadence dix fois inférieure à celle des industriels

« L'idée, c'est de le mettre dans le champ. Le bovin voit son paysage habituel, sauf qu'à un moment donné, il y a une barrière. Avec son éleveur, il rentre tranquillement dans une remorque où il sera étourdi avec le matador, sous contrôle vétérinaire. Puis, il est saigné et dépecé », détaille l'agricultrice. Chez les frères Jeannin, il n'y aura pas plus de 3 à 5 bêtes abattues par heure. Des cadences dix fois inférieures aux industrielles. « Dans ces gros abattoirs, vous passez 80 bêtes à l'heure. Moins d'une minute par vache : imaginez quand il y a un raté, par exemple sur l'étourdissement. Les gars n'ont pas le temps de rattraper les choses comme il faut », glisse-t-elle.

Pour l'éleveur, aucune contrainte : il vendra ses bêtes vivantes à la



Émilie Jeannin, en bas au centre, a organisé une journée à la ferme, jeudi, pour présenter son projet à la presse et remercier les investisseurs, autour d'elle. Photo LBP/M. MO.

marque Boeuf éthique, qui la revendra ensuite à ses clients finaux. Les GMS (grandes et moyennes surfaces) ont déjà approché le duo

côte-d'orien, et les bouchers et restaurateurs se disent également intéressés par cette marchandise en accord avec les nouveaux réflexes

des consommateurs. Côté administratif, c'est au vert aussi puisque La loi EGalim autorise les abattoirs à la ferme à titre expérimental pour une durée de quatre ans.

Financement participatif ouvert ce vendredi

Bien sûr, la proximité se paye, avec des tarifs annoncés « entre 5 et 10 % au-dessus du marché, un peu comme pour la viande bio ». Émilie et Brian ont déjà séduit six investisseurs privés qui avancent une enveloppe de 600 000 €. La banque les suit à hauteur de 1,5 M€. La troisième et dernière étape du tour de table commence ce vendredi, avec l'ouverture du financement participatif de 250 000 € via la plateforme Mii-mosa. Il prend la forme d'un prêt rémunéré à 6 % et est possible à partir de 100 €.

Le lancement de l'abattoir mobile, lui, est prévu, au premier semestre 2021. Il pourrait générer l'emploi de 12 personnes.

Marie MORLOT

C'est pour votre santé

CONFORMÉMENT À LA NOUVELLE RÉGLEMENTATION GOUVERNEMENTALE, LE PORT DU MASQUE EST OBLIGATOIRE DANS VOTRE SUPERMARCHÉ.

VENDREDI 24 ET SAMEDI 25 JUILLET*

Melon charentais
Catégorie 1
Calibre 800/950 g
Variétés : jaune et/ou vert

La pièce **1.29€**

Pêches
Catégorie 1
Calibre 56/61 mm
Variétés : chair blanche et/ou jaune

La barquette de 1 kg **1.79€**

FRANCE

LIDL

... Le vrai prix ... des bonnes choses

*Offres également valables dans les supermarchés ouverts le dimanche 26 juillet.

Année 2020 - Photos non contractuelles - LTD. RCS Créteil 343 262 822