



Fontanil-Cornillon, le 6 octobre 2023

Abattoir du Fontanil : une nouvelle salle de découpe

Hier après-midi, le Président du Département Jean-Pierre Barbier et le Président de Grenoble Alpes Métropole, Christophe Ferrari, ont inauguré la nouvelle salle de découpe de 750 m² de l'abattoir du Fontanil. Une prestation de qualité pour inciter les éleveurs isérois à privilégier toujours plus les circuits courts !

A la demande des clients de l'abattoir du Fontanil, l'équipement public se dote d'une nouvelle prestation de qualité, renforçant encore son attractivité : en lieu et place d'une partie de l'ancienne salle des ventes a été construite une toute nouvelle salle de découpe, au sein de l'abattoir. Désormais, les éleveurs peuvent repartir, s'ils le souhaitent, avec des pièces de boucherie, découpées finement. Un plus pour rendre toujours plus attractif cet équipement, et avec lui les circuits courts ! Si l'abattoir compte déjà plus de 600 clients, avec plus de 86 % des animaux abattus élevés en Isère, et 90 % des carcasses vendues par les clients de l'ABAG en circuits de proximité, il veut viser toujours plus haut !

D'une surface totale de 750 m², elle se décompose en :

- une pièce dédiée à la découpe de 124m², une salle de transformation de 38 m²,
- une salle de conditionnement de 27m² et d'emballage (11m²),
- deux laveries (16 et 7 m²), quatre chambres froides (7 et 20 m²) et d'espaces de stockage,
- une zone de mise en quartier pour la viande foraine (49m²),
- des locaux sociaux (bureaux, vestiaires...),
- et une salle de formation des bouchers.

Concernant la salle de formation des bouchers en particulier, elle a été réalisée sur demande de l'Organisation Professionnelle des Artisans Bouchers de l'Isère pour le brevet professionnel proposé par l'IMT de Grenoble (pose de rails, prises, arrivée d'eau, ...) qui commencera à utiliser les locaux en septembre 2024.

Le coût de cette nouvelle salle de découpe s'est élevé à 1,2 M€ HT, financé par le Syndicat Mixte Alpes Abattage (SYMAA) et par l'Etat à hauteur de 400 000 € HT au titre du Fonds de soutien à l'investissement local (FSIL) dans le cadre du Pacte métropolitain d'Innovation. Pour rappel, le SYMAA est composé du Département de l'Isère (51%), de Grenoble Alpes Métropole (46,1%), de la Communauté de communes du Grésivaudan (2,5%), de la Communauté de





communes Massif du Vercors (0,3 %) et de la Communauté d'agglomération du Pays Voironnais (0,1 %). Les investissements matériels, qui ont coûté près de 430 K€, ont été financés à hauteur de 63 K€ de fonds européens FEADER, près de 67 K€ du Département et près de 32 K€ de la Région.

« Il est important de comprendre que le projet de cette nouvelle salle de découpe, permettant d'asseoir les abattoirs comme un outil au service d'une filière territoriale de proximité, était anticipatif et qu'il répond aux orientations récentes du Projet Alimentaire inter Territorial (PAiT) et de la Convention Citoyenne Métropolitaine pour le Climat. Nous entendons souvent qu'il faut arrêter de manger de la viande, mais à la Métropole, comme l'ensemble des partenaires du PAiT, nous soutenons la filière d'élevage de qualité sur nos territoires, considérant leur valeur patrimoniale, culturelle, paysagère, et bien sûr alimentaire. C'est donc bien la viande agro-industrielle, issue le plus souvent de filières d'importation, que nous incitons à limiter, au profit d'une consommation plus modérée de viande locale de qualité. C'est moins de viande, mais mieux de viande », souligne Christophe Ferrari, Président de Grenoble Alpes Métropole.

« Dans notre pays, de moins en moins d'abattoirs sont publics, moins de 4 sur 10, pour être précis. Or, maintenir les abattoirs publics, comme nous le faisons ici à Fontanil-Cornillon, c'est faire le choix d'investir en faveur des circuits courts, c'est soutenir les petits éleveurs comme les gros, c'est soutenir notre campagne, notre ruralité, nos paysages qui font notre identité. Quand certains parlent d'abolir la viande de notre assiette, nous lui opposons choisir la viande dans notre assiette », insiste Jean-Pierre Barbier, Président du Département de l'Isère.

Contacts Presse

Département - Claire Martin : 06 86 69 98 01 - claire.martin@isere.fr

Grenoble Alpes Métropole - Thibaud Fréchet : 06 31 93 50 63 - thibaud.frechet@grenoblealpesmetropole.fr

Préfecture – pref-communication@isere.gouv.fr

