

Vendredi 25 septembre 2015

INAUGURATION DE L'ABATTOIR RÉGIONAL DE GALÉAN



www.regionguadeloupe.fr



Depuis la suspension de l'activité de l'abattoir de Baillif en 2004, les professionnels de la filière viande du sud Basse-Terre ne disposent plus d'une structure permettant l'abattage des animaux à l'exception de l'abattoir du Moule.

La réhabilitation de l'abattoir pour une remise aux normes réglementaires et sanitaires étant jugée trop complexe, le syndicat mixte intercommunal a finalement décidé en 2008 la construction, sous maîtrise d'ouvrage de la Région (sur la base de l'article L4211-1 du code général des collectivités territoriales), d'un nouvel abattoir, situé section Galéan, sur le territoire de la commune de Gourbeyre.

Ce projet, qui s'inscrit pleinement dans le cadre de la politique régionale en faveur du développement de la filière élevage et de l'aménagement du territoire, doit répondre à plusieurs objectifs :

- offrir aux professionnels de la filière viande du sud Basse-Terre une structure d'abattage moderne, aux normes en vigueur et proche de chez eux,
- éviter les abattages clandestins qui présentent d'importants risques sanitaires,
- améliorer la traçabilité et la distribution de la viande,
- avec l'Université Régionale des Métiers et de l'Artisanat, envisager que l'équipement soit utilisé lors de parcours de formation dans les métiers de bouche.

Entamés en 2009, les travaux de l'abattoir de Galéan ont été finalisés en 2012 sans pouvoir toutefois réaliser de tests de fonctionnement, faute de raccordement au réseau d'alimentation en eau potable.

L'abattoir est désormais prêt pour une ouverture courant octobre 2015.

Il est inauguré le 25 septembre 2015.

LE DÉROULEMENT DU PROJET

2004 FERMETURE DE L'ABATTOIR DE BAILLIF	page 5
2008 LE CHOIX DU SITE DE GALÉAN	page 6
2009 POSE DE LA PREMIÈRE PIERRE	page 7
2012 DES TRAVAUX PRESQUE TERMINÉS	page 8
2014 ORDONNANCE DU TRIBUNAL ADMINISTRATIF DE PERMETTRE LE RACCORDEMENT DE L'ABATTOIR AU RÉSEAU D'EAU POTABLE	page 9

UN ÉQUIPEMENT MODERNE ET ADAPTÉ

LA FILIÈRE VIANDE EN GUADELOUPE	page 10
GESTION ET ORGANISATION DE L'ABATTOIR	page 11
CAPACITÉ DE PRODUCTION DE L'ABATTOIR	page 12
MOYENS DE LUTTE CONTRE LES NUISANCES	page 13
LE PARTI ARCHITECTURAL	page 14
COÛT DE L'OPÉRATION & PARTENAIRES	page 15

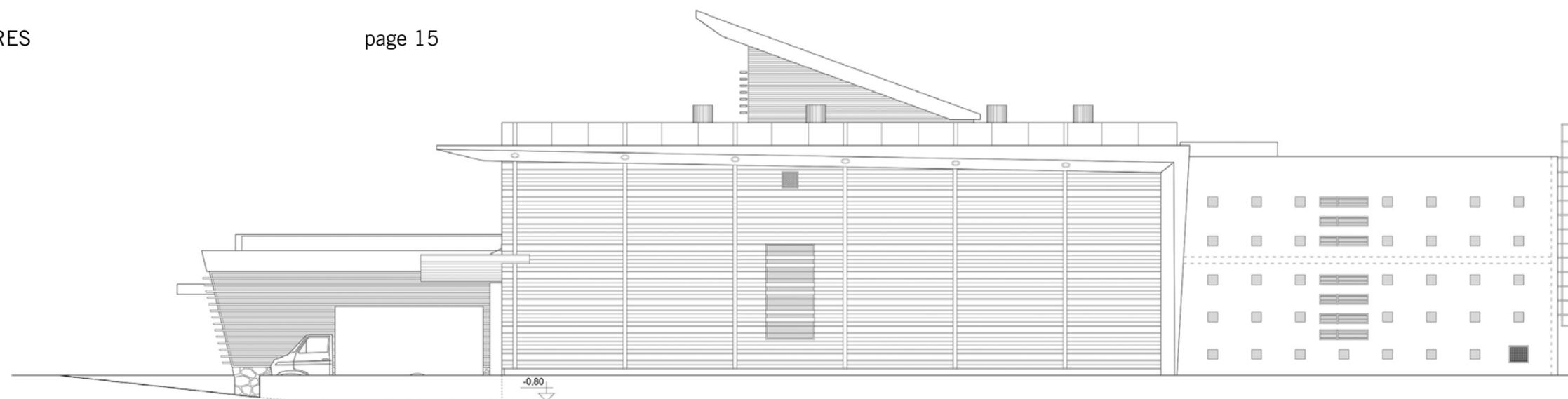


FERMETURE DE L'ABATTOIR DE BAILLIF

Les activités de l'abattoir de Baillif ont été suspendues en 2004 parce qu'il ne répondait plus aux normes d'hygiène et de sécurité. Faute notamment d'avoir amorti régulièrement les installations, la mise à niveau n'a pu être financée.

Dans ces conditions, l'abattoir intercommunal de Baillif a été contraint de fermer ses portes, après celui de Jarry.

Dorénavant, les éleveurs de la Basse-Terre devront effectuer de coûteux déplacements à l'abattoir départemental du Moule.



→ 2008 ←

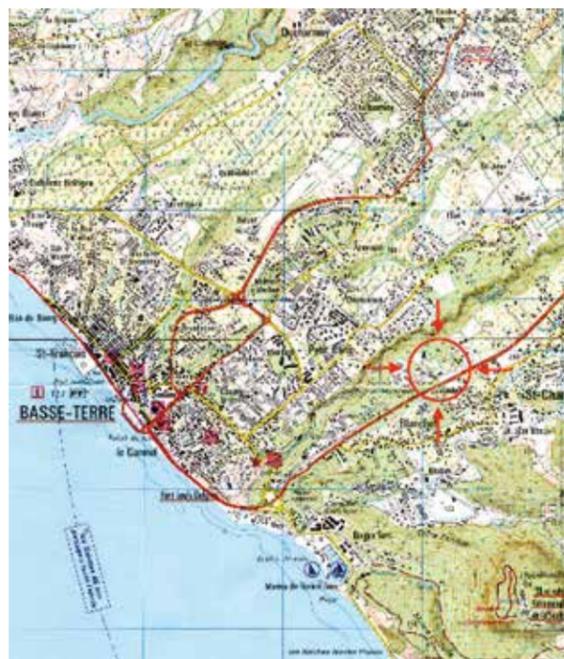
LE CHOIX DU SITE DE GALÉAN

Après avoir envisagé une réhabilitation de l'abattoir de Baillif, le syndicat mixte intercommunal a finalement sollicité en 2008 la Région Guadeloupe pour la construction d'un nouvel abattoir, situé à Galéan, quartier de la commune de Gourbeyre.

En plus de pouvoir augmenter la zone de chalandise, le projet du nouvel abattoir de Galéan permettra d'envisager une extension future de l'équipement par l'adjonction d'un atelier de découpe supplémentaire (ce qui n'était pas possible sur le site de l'abattoir de Baillif) tout en respectant la réglementation en vigueur.

Le président de la Région Guadeloupe, Victorin LUREL, a réuni le mercredi 12 novembre 2008 à l'hôtel de Région, le maire de Gourbeyre – Luc ADEMAR, les professionnels de la filière viande du Sud Basse-Terre, les riverains, les architectes et les bureaux d'études pour une présentation du projet de l'abattoir de Galéan.

Lors de cette réunion, la Région a confirmé qu'il s'agit d'une structure dont la capacité d'abattage sera limitée à 1000 tonnes par an, tout en répondant aux normes et aux réglementations en vigueur.

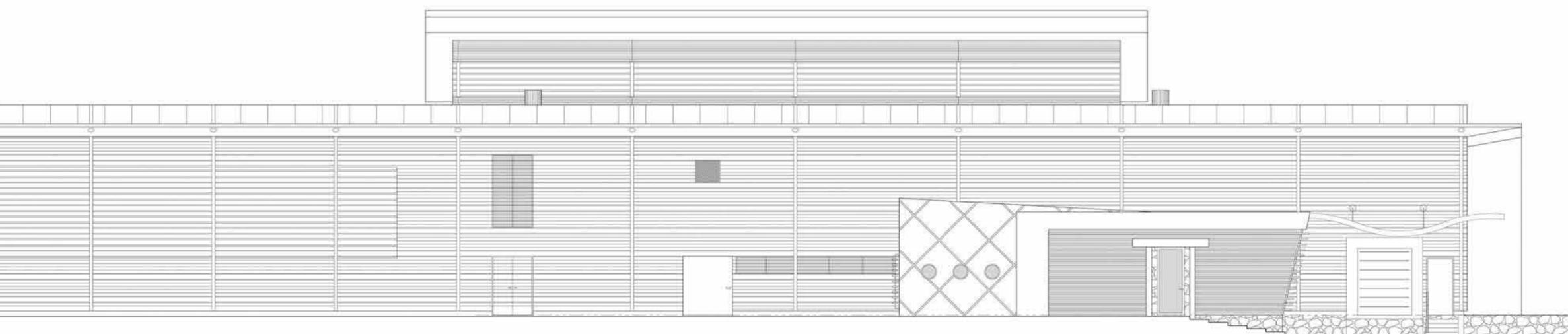
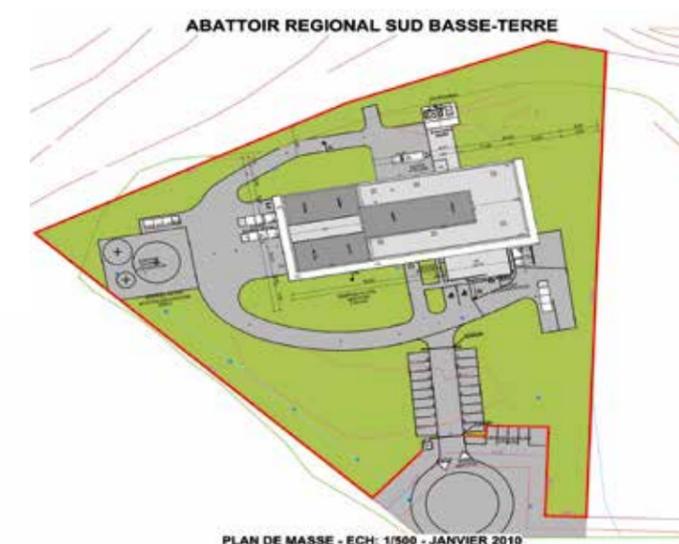


→ 2009 ←

POSE DE LA PREMIÈRE PIERRE

Après des travaux de nettoyage entrepris sur le site, entamés en juillet 2009, la première pierre du nouvel abattoir de Galéan a été posée le samedi 31 octobre 2009.

Ce nouvel équipement, qui doit répondre à la demande forte des professionnels de la viande en Basse-Terre, s'inscrit pleinement dans le cadre de la politique régionale en faveur du développement de la filière élevage et de l'aménagement du territoire.



→ 2012 ←

DES TRAVAUX PRESQUE TERMINÉS

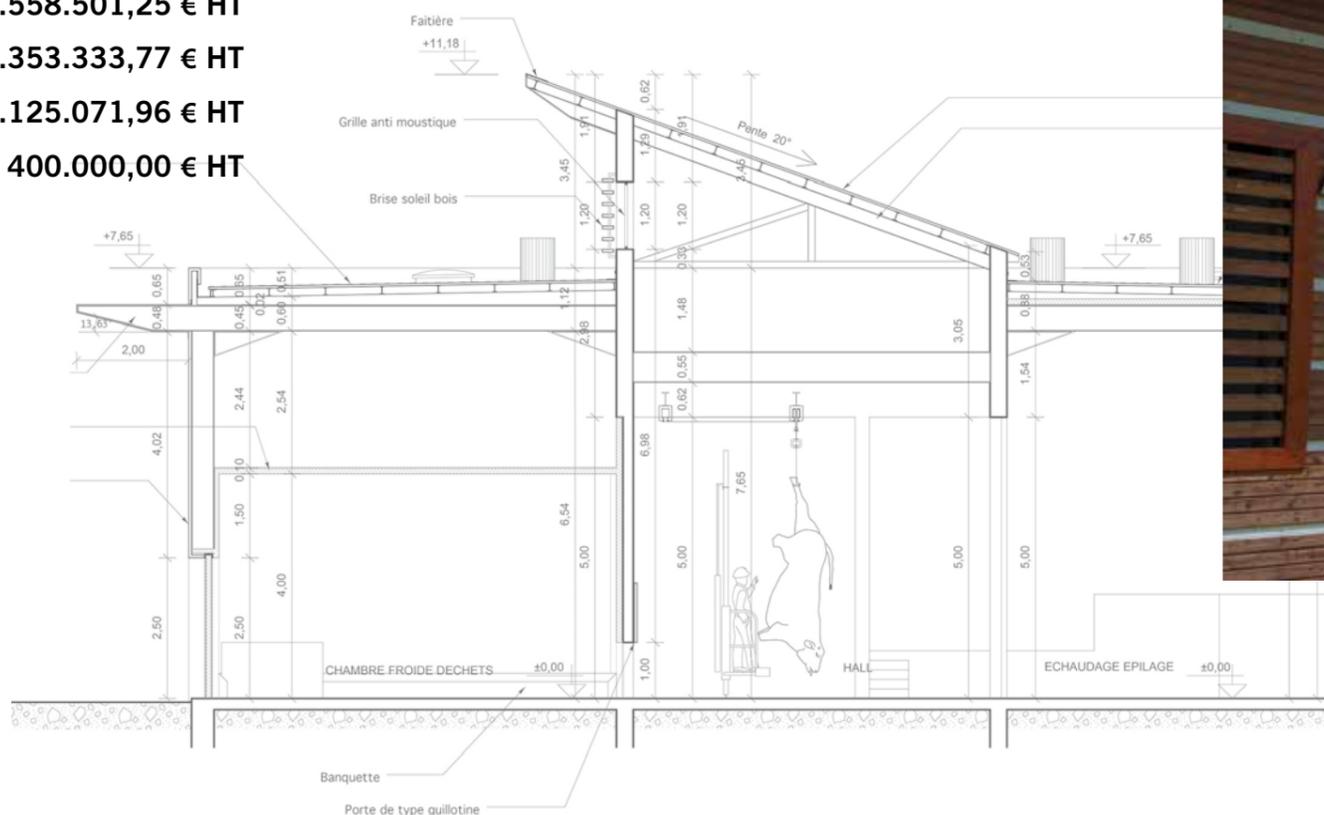
Débutés en octobre 2009, les travaux du nouvel abattoir du Sud Basse-Terre sont en passe d'être terminés.

La visite de chantier montre que l'ensemble des nuisances a été pris en compte. Des études scientifiques réalisées par des experts ont permis d'identifier et de traiter les éventuelles nuisances sonores.

Concernant les nuisances olfactives, des locaux de stockage des déchets tempérés ont été installés à proximité de la chambre froide pour éviter la propagation des odeurs. Enfin, une station d'épuration en matière de rejets a été prévue dans le projet.

Le coût global (études et travaux) est de **7.436.906,98 € HT** (soit 8.069.044,07 € TTC), selon la répartition suivante :

- FEADER : **3.558.501,25 € HT**
- RÉGION : **2.353.333,77 € HT**
- ÉTAT : **1.125.071,96 € HT**
- DÉPARTEMENT : **400.000,00 € HT**



→ 2014 ←

ORDONNANCE DU TRIBUNAL ADMINISTRATIF DE PERMETTRE LE RACCORDEMENT DE L'ABATTOIR AU RÉSEAU D'EAU POTABLE

En état de fonctionnement depuis décembre 2012, mais n'étant pas raccordé au réseau d'alimentation en eau potable et d'assainissement, le Syndicat Intercommunal de l'Abattoir de la Région de Basse-Terre (SIARBT) avait du introduire un recours en référé devenant le tribunal administratif de Basse-Terre.

Le 12 décembre 2014, le tribunal administratif a enjoint la CASBT de procéder à l'ouverture de la vanne située sur la RD 25 pour permettre la réalisation de tests de fonctionnement de l'abattoir de Gourbeyre.



LA FILIÈRE VIANDE EN GUADELOUPE

Créée en décembre 2004, l'interprofession IGUAVIE fédère les producteurs des huit filières d'élevage de Guadeloupe (apicole, aquacole, bovine, caprine-ovine, cunicole, porcine, œufs de consommation et volaille de chair), ainsi que les autres familles professionnelles du secteur (approvisionnement, abattage, transformateurs, artisans bouchers et importateurs-distributeurs).

De janvier à septembre 2013, trois abattoirs agréés ont été fonctionnels en Guadeloupe. L'abattoir de Sainte-Rose (CPG) spécialisé dans l'espèce porcine a été détruit suite à un incendie déclaré le 20 septembre 2013.

Avec l'abattoir du Moule, géré par la SAS GESTAG, et l'abattoir de Marie-Galante, géré par la Communauté de Communes de Marie-Galante, il reste donc deux abattoirs multi-espèces sur le territoire guadeloupéen.

En 2013, l'abattoir du Moule a concentré 92% de la production locale.



Concernant la filière bovine, le cheptel guadeloupéen est le plus important des DOM (le cheptel guadeloupéen concentre 58% du cheptel cumulé Guadeloupe-Martinique-Guyane).

Les abattoirs de Guadeloupe ont traité 1848 tonnes de viandes bovines en 2013, en progression par rapport à 2012 (+3,4%).

Concernant la filière ovine et caprine, l'abattage contrôlé ne concerne qu'une part très réduite de la production locale au profit de l'abattage clandestin (ceci est dû aux pratiques coutumières et rituels d'abattage). Aussi, le tonnage des abattoirs qui correspond au volume commercialisé par les organisations de producteurs est très réduit et s'élève à une dizaine de tonnes.

Concernant la filière porcine, le tonnage abattu dans les abattoirs agréés atteint 1361 tonnes en 2013. Suite à l'incendie de l'abattoir de Sainte-Rose, le tonnage a été reporté sur l'abattoir du Moule.



GESTION ET ORGANISATION DE L'ABATTOIR

L'activité de l'abattoir débutera courant octobre 2015 sur un fonctionnement effectif de 3 jours.

- Réception des animaux le mercredi
- Abattage le jeudi
- Livraison le vendredi

Le marché a été attribué à l'interprofession IGUAVIE qui sous-traite la gestion courante de l'abattoir à la SAS GESTAG, déjà gestionnaire de l'abattoir du Moule.

Un agrément sanitaire est en cours d'examen par la Direction des Services Vétérinaires (DSV).

Certains investissements spécifiques (élingue bovines, bacs europe...) ont été réalisés car ces matériels ne sont pas disponibles localement.

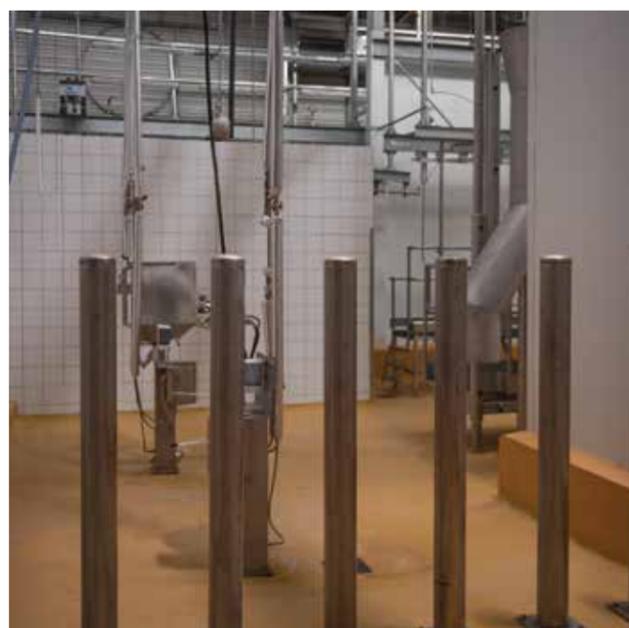
Certains équipements présents vont être également remis en service (chaudière et compresseur d'air).



CAPACITÉS DE PRODUCTION DE L'ABATTOIR

Cet équipement répond à une capacité d'abattage de 1000 tonnes/an avec la perspective d'une évolution à 2000 tonnes/an sans modifier la structure et le process de base.

Les premières estimations tablent sur l'abattage de 77 bovins, 30 porcins et 6 caprins par semaine, soit un abattage maximum de 25 tonnes par semaine.



MOYENS DE LUTTE CONTRE LES NUISANCES

LUTTE CONTRE LES NUISANCES SONORES

Conformément à l'arrêté du 30 avril 2004 relative aux ICPE soumises à déclaration sous la rubrique « abattage d'animaux », l'abattoir de Galéan a été construit dans le respect de la contrainte de la zone des 100 m de toute construction. Ainsi, les nuisances sonores émises par les installations techniques seront peu ou pas perceptibles de riverains.

Le bruit occasionné par le déchargement et le chargement des camions sera contenu par une répartition de l'activité sur 3 jours (réception des animaux le mercredi / abattage le jeudi / livraison le vendredi).

Pour comparer, les bruits occasionnés par les déchargements et chargements sont équivalents aux bruits émis par une route nationale très passante.

LUTTE CONTRE LES NUISANCES OLFACTIVES

Pour contenir toute propagation des odeurs, les déchets seront stockés dans une pièce type chambre froide.

Pour les étables, le temps d'attente très court des animaux et l'orientation du bâtiment minimisera les éventuelles propagations.

GESTION DES DÉCHETS

Déchets destinés à l'équarrissage :

> boyaux non traités, suifs de triperie, trachées, soies de porcs, pattes et cornes, sang à l'exception du sang de porc, carcasses.

Déchets orientés vers la station d'épuration :

> Refus de dégrillage, lisiers, jus du contenu gastrique après passage dans la presse à matière stercoraire, les eaux de lavages des locaux, les eaux de ruissellements des voiries.

Boues de station d'épuration : elles seront traitées par une filière locale.

LE PARTI ARCHITECTURAL

L'image que porte un abattoir aux yeux du public est souvent négative. C'est pourquoi, un soin particulier a été apporté au style et à l'architecture contemporaine du bâtiment.

Le tracé directeur du bâtiment, parallèle aux courbes de niveaux et à la route d'accès, assure une lecture simple et continue du bâti dans le paysage.

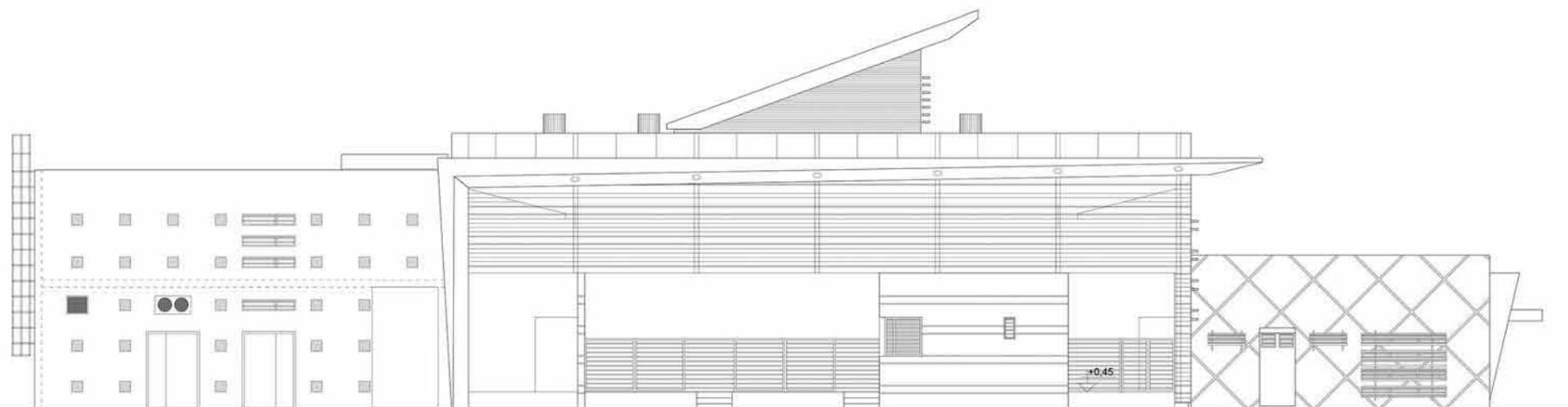
L'utilisation de couleurs locales proches de celles de la nature et le choix des ventelles, permet par ailleurs, de fondre le construit dans son environnement naturel.

Sobre et élégante, la façade constituée par les bureaux et la « cour propre » est celle qui se donne aux regards.

Le secteur sale a été placé au Nord. L'élévation du bâtiment masque ce secteur et l'hétérogénéité des masses rendues nécessaires par le process et le programme.

Dans une perception plus lointaine et plus globale, les grandes masses et jeu de toitures confortent l'image d'un bâti cohérent et organisé.

L'environnement immédiat est vallonné et la végétation est prépondérante : un tel outil implanté dans ce cadre naturel et touristique se devait d'être discret et en harmonie avec cet environnement et les constructions locales traditionnelles d'où l'usage du bois en façades Ouest, Sud et Est conformément au règlement de la zone.



COÛT DE L'OPÉRATION & PARTENAIRES

La SEMSAMAR a assuré une mission de mandat pour le compte de la Région Guadeloupe sur cette opération.

Le coût global (études et travaux) est de **7.436.906,98 € HT** (soit **8.069.044,07€ TTC**) selon le plan de financement suivant :

- FEADER :	3.558.501,25 € HT
- RÉGION :	2.353.333,77 € HT
- ÉTAT :	1.125.071,96 € HT
- DÉPARTEMENT :	400.000,00 € HT

Ce projet a été réalisé avec le concours des entreprises suivantes :

- SEMSAMAR : mandataire du maître de l'ouvrage,
- Anonym'Art / Iosis / Pingat : maîtres d'œuvre,
- Apave : contrôleur technique,
- Socotec : coordonnateur sécurité et protection de la santé,
- Batis : entreprise générale de travaux,
- Sous traitants Batis :
 - VRD-Espaces verts : CMG Ingénierie, STCGO et SVPH
 - Etanchéité : Centr' Etanche
 - Charpente métallique couverture bardage : Antilles Métal
 - Bardage Bois : S3CB
 - Menuiseries extérieures : Alubat
 - Menuiseries Bois : CBC
 - Menuiserie et cloisons et faux plafonds : Atelier Color
 - Peinture : Murs Murs
 - Plomberie Sanitaire : Satep
 - Electricité courant forts et faibles : Ets Mauline
 - Climatisation : Gem
 - Revêtements spéciaux : CBC
 - Equipements spécifiques : Norman
 - Serrurerie stabulations : Baert
 - Installations frigorifiques : Gem
 - Isolation thermique des chambres froides : Caraib Froid System
 - Réalisation des plans d'exécution d'ouvrage béton armé : Av Ingénierie
 - Mission OPC (Ordonnancement Pilotage et Coordination) : Guez Caraïbes

INAUGURATION DE L'ABATTOIR RÉGIONAL DE GALÉAN

Vendredi 25 septembre 2015



CONTACT PRESSE

CONSEIL RÉGIONAL DE LA GUADELOUPE
DIRECTION DE LA COMMUNICATION

Affaire suivie par : M. Coralie Plantis
Tél : 0690 65 29 09 - Coralie.plantis@zestedecom.fr