

# Enquête en cours

L'Abattoir de la Motte, à Pusey, aimerait porter sa capacité d'abattage à 1.000 porcs par semaine, contre 300 aujourd'hui. Pour ça, entre 300.000 et 400.000 € d'investissement sont nécessaires.

L'enquête publique qui s'achève à Pusey n'a pas déplacé les foules. Le projet d'extension de l'Abattoir de la Motte n'a, pour l'instant, suscité aucune remarque de la part des habitants du village ou des environs. Avant que le commissaire enquêteur se prononce sur le dossier, il tiendra une dernière permanence samedi matin en mairie de Pusey ; la procédure administrative pourra alors suivre son cours. « On espère qu'on aura l'autorisation de lancer les travaux fin 2015 », explique David Courtoy, un des trois gérants de l'abattoir. Objectif : mettre l'extension en service au printemps suivant.

L'abattoir de Pusey, qui a ouvert ses portes en 2013, est spécialisé dans l'abattage des porcs et des porcelets. Il voit défiler jusqu'à 300 animaux par semaine. Une partie est apportée en direct par une quinzaine d'éleveurs haut-saônois, qui peuvent revendre la viande sur place à la Boucherie de la Motte. Les autres animaux abattus à Pusey proviennent aussi d'élevages locaux, mais transitent par l'entreprise Michel Bresson, voisine de l'abattoir. Celle-ci se charge de découper la viande et de la distribuer dans les boucheries et les grandes surfaces du secteur. Dans les deux cas, ce sont des circuits courts qui sont à l'œuvre.

Le projet des trois éleveurs qui gèrent l'abattoir consiste à porter la capacité de l'équipement à 1.000 porcs par semaine, soit 90 à 100 tonnes de viande. Cette montée en puissance permettra



■ Le maire de Pusey, René Regaudie, est favorable au projet d'extension de l'Abattoir de la Motte : « Il n'y a pas d'habitations à côté, ça ne gêne personne. » Photo Dominique ROQUELET

notamment à la SAS Michel Bresson d'apporter davantage d'animaux à Pusey. Une partie des porcs qu'elle envoie aujourd'hui à l'abattoir de Valdahon (Doubs), avec les frais de transport que cela engendre, pourra à l'avenir être traitée à l'Abattoir de la Motte.

Pour ça, la capacité de la porcherie de l'abattoir de Pusey – où les porcs arrivent – doit passer de 80 à 200 animaux vivants. Un couloir réfrigéré et mécanisé d'environ 70 mètres de long doit aussi être construit entre l'abattoir et la chambre froide de la SAS Michel Bresson, située en contrebas. Les carcasses de porcs passeront par ce couloir pour rejoindre la salle de découpe du négociant en viande.

Par contre, pas de travaux dans l'abattoir en lui-même : seules des embauches sont programmées pour ab-

sorber le surplus d'activité. Les quatre salariés actuels seraient rejoints par quatre ou cinq personnes supplémentaires.

Si ce projet décroche une autorisation préfectorale, 300.000 à 400.000 € d'investissement seront nécessaires pour le mener à bien. Les gérants de l'abattoir sont prêts à s'engager suite à des premiers résultats encourageants : en 2013, le chiffre d'affaires s'élevait à un million d'euros. Il a progressé l'an dernier : « On vient de clôturer les comptes 2014 et on devrait être à l'équilibre », constate David Courtoy. « Le magasin tire le résultat de l'ensemble vers le haut. » Au-delà, c'est toute la filière d'élevage porcin – production, abattage, découpe et transformation – qui reste présente dans le département.

**Guillaume MINAUX**