

Abattoir à Saint-Romain-de-Popey : une rénovation pour développer la filière locale

Face à la volonté partagée de moderniser cet équipement et au souhait de promouvoir une filière locale de viande, l'abattoir à Saint-Romain-de-Popey fait actuellement l'objet d'un projet de rénovation. Ce projet s'inscrit notamment dans le cadre du programme Terralim poursuivi par la COR et de la création de la marque de steak haché « Bio du Beaujolais » par la société Sopacel.

Après étude de plusieurs scénarii, la COR a opté pour la modernisation et l'extension de l'abattoir existant, qui doit augmenter sa capacité de production (5200 tonnes/an contre 3000 actuellement) afin de soutenir la demande locale. En parallèle sera créée une ligne de fabrication de steaks hachés et un atelier de transformation au sein de l'atelier de découpe de Sopacel, qui souhaite agrandir et diversifier son activité actuelle.

Le maintien de cet outil de proximité essentiel à l'économie locale, dépassant largement le périmètre de la COR, doit permettre de soutenir l'activité agricole sur le territoire et favoriser le développement des circuits courts. Ce projet s'inscrit dans la politique agricole et alimentaire de la COR pour la relocalisation de la production et le développement des capacités d'approvisionnement local.

L'étude de faisabilité lancée en début d'année 2020 a permis de choisir le scénario le plus adapté pour la réhabilitation de l'abattoir. Les outils seront modernisés et agrandis sur site. Le programme de l'opération pour le recrutement d'un maître d'œuvre est en cours de rédaction. Les différentes parties prenantes du projet ont acté le maintien du fonctionnement de l'abattoir durant la phase de rénovation, qui s'inscrira donc dans un calendrier au long terme.

Le projet est porté en partenariat avec Secat, exploitant de l'abattoir et les sociétés Sopacel et Celmar, propriétaires de l'atelier de découpe. Il associe également la Chambre d'agriculture du Rhône et les services de l'Etat.

Cordialement,
