



# CARRE

Coopérative de l'abattoir  
régional de Rolle et environs

## DOSSIER DE PRESSE

## Sommaire :

- Un abattoir local de qualité depuis 1956
- La coopérative
- Relocalisation à Aubonne, une plus-value pour la région
- Parcelle et locaux
- Financement et soutiens
- Planification
- Contact

## Un abattoir local de qualité depuis 1956 :

Construit en 1956 et constitué en coopérative en 1997, l'abattoir régional de Rolle et environs (CARRE) gère l'unique installation coopérative des districts de Morges et Nyon. Ce petit abattoir contribue à l'exploitation durable des ressources locales. Les produits carnés de notre région sont valorisés par les artisans et commerçants de la place.

Après plusieurs décennies de service à Rolle, l'abattoir doit être relocalisé à Aubonne. Une occasion magnifique d'adapter les équipements garants d'une production artisanale et régionale de qualité. Une véritable plus-value pour la région. Ce projet pourra exister [grâce à votre soutien](#).

Le projet s'inscrit dans un projet global de PDRA (Projet de Développement Régional Agricole) qui permet aux agriculteurs et viticulteurs de trois régions (Vallée de Joux, ARCAM, Région de Nyon) de valoriser leurs produits et développer des prestations agrotouristiques. Les autres projets également soutenus par ce financement cantonal et confédéral depuis 2021 sont la Maison des vins de la Côte à Mont-sur-Rolle, une fromagerie à Senarclens et la rénovation de 12 alpages du Jura vaudois. A ce stade, le soutien de l'Etat de Vaud et des communes de la région ne suffisant pas à réaliser ce nouvel aménagement de l'abattoir, le CARRE a besoin de soutiens financiers supplémentaires.

Ce petit abattoir moderne permettra à la population d'être assurée de la qualité et de la provenance de la viande tout en soutenant l'économie locale. Tel un véritable maillon central de la chaîne de la viande, il permettra de pérenniser les métiers de boucher, d'agriculteur-éleveurs et de fermiers. Les restaurateurs pourront également offrir à leur clientèle une viande certifiée locale et de qualité. L'abattoir sera équipé de panneaux solaires et d'un système de tri des déchets, afin de réduire l'empreinte carbone. Enfin, un abattoir de proximité permet de réduire le stress ressenti par les bêtes, un avantage non négligeable pour le respect de l'animal, mais aussi pour assurer la qualité de la viande.

## La coopérative :

La coopérative de l'abattoir régional de Rolle et environs (CARRE) a été créée en 1997. Elle permet aux agriculteurs-éleveurs de la région de faire abattre des bêtes pour de la vente directe, grâce à la mise à disposition d'un espace de découpe. Elle offre ainsi la possibilité aux bouchers-artisans de se fournir au plus près du producteur.

### Logique et proximité :

Un abattoir régional garantit un segment de marché artisanal, notamment au travers du développement de la vente directe. Cette logique de circuit court garantit la proximité entre le producteur et le consommateur. De plus, grâce à des trajets réduits, on diminue le stress des animaux. Le bétail n'a plus besoin d'être acheminé sur de longues distances.

### Traçabilité :

En assurant une proximité entre producteurs et consommateurs, la provenance régionale de la viande est garantie. En conséquence, le respect de bonnes conditions d'hygiène tout au long de la transformation de la viande est certaine.

### Fonctionnement coopératif :

Agriculteurs, bouchers et collectivités publiques sont membres de la coopérative. Cette union assure le bon fonctionnement de l'abattoir.

### Comité :

Président : M. Nicolas Bolay, [nicobolay@hotmail.com](mailto:nicobolay@hotmail.com)

Vice-Président : M. Pierre-André Meylan, [pafmeylan@lagrandevigne.ch](mailto:pafmeylan@lagrandevigne.ch)

Caissier : M. Gilles Pradervand, [gilles.pradervand@gmail.com](mailto:gilles.pradervand@gmail.com)

Gérant : M. Raphaël Krebs, [boucheriekrebs@gmail.com](mailto:boucheriekrebs@gmail.com)

Membre : M. Eric Joly, [eric.joly@vd.ch](mailto:eric.joly@vd.ch)

Membre : M. Jean-Marie Pasche, [jean-marie.pasche@bluewin.ch](mailto:jean-marie.pasche@bluewin.ch)

Membre : M. Joël Riffard, [joel.riffard@gmail.com](mailto:joel.riffard@gmail.com)

Secrétaire: Mme Sandrine Badel, [sandbabybel@hotmail.com](mailto:sandbabybel@hotmail.com)

## Relocalisation à Aubonne, une plus-value pour la région :

Suite au développement urbain de la commune de Rolle, l'actuel abattoir géré par le CARRE devra quitter son emplacement actuel. Un mandat a débuté fin 2013 pour accompagner les porteurs de projet à l'élaboration d'une étude de marché et d'un plan d'affaires. Ce dernier a permis de circonscrire au mieux les besoins en équipements, superficie et accessibilité du futur site d'activités.

Les objectifs sont les suivants :

- Optimiser la capacité de production de ce « petit abattoir »: de 200 tonnes (600 unités d'abattage) à 350 tonnes par année (1'200 unités d'abattage)
- Développer raisonnablement les parts de marché d'abattage de 25 % à 37% pour les districts de Nyon et Morges (abattage)
- Engager du personnel, optimisant ainsi le service des urgences
- Assurer le service des urgences lors de problèmes sanitaires et d'animaux blessés
- Garantir un segment de marché artisanal à la production agricole
- Développer la vente directe pour les agriculteurs et les bouchers de la région
- Permettre la diversification et la qualité des produits
- Mettre en place un abattage unique pour les filières bovine, ovine et porcine
- Disposer de frigos de refroidissement et de rassissage plus grands et séparés
- Mettre à disposition une salle de découpe et de mise sous vide
- Permettre l'accès de camions adaptés aux semi-remorques des bouchers en gros
- Minimiser les déplacements
- Recycler et valoriser les sous-produits en mettant à disposition un centre de reprise des déchets carnés – cuir, gras, os

## Parcelle et locaux :

La parcelle se situe dans le PPA En Chétry à Aubonne. Idéalement localisée par rapport aux producteurs, aux bouchers et aux consommateurs. La commune met à disposition du CARRE un terrain au bénéfice d'un droit de superficie, sur lequel construire le futur abattoir. A noter que la parcelle, d'une surface de 2405 m<sup>2</sup>, se situe dans le périmètre du Parc Jura vaudois : des synergies en relation à la labélisation de la viande « Parc Jura vaudois » est possible.

La surface du bâtiment au sol est de 551 m<sup>2</sup> et il sera composé de deux niveaux et équipé de 112 m<sup>2</sup> de panneaux solaires, 6 places de parc pour les voitures et 3 places pour les vélos. Ce nouvel abattoir sera desservi par une servitude traversant la parcelle à l'Est de la limite de la caserne des pompiers, au Sud depuis le Chemin des Rochettes.



L'aménagement intérieur du rez-de-chaussée sera composé des éléments suivants : bureaux administratifs, vestiaires hommes, vestiaires femmes, SAS d'hygiène, bureau vétérinaire, salle de réception des animaux, salle de saisie, salle d'abattage, couloirs d'expédition, salle de ressuage, salle de stockage, salle de rassissement, salle des chambres froides, salle de congélation, salle de découpe abattoir, salle de découpe clients externes, salle d'expédition.

L'étage sera composé d'un local technique, d'une terrasse technique abritant les monoblocs et les 112 m<sup>2</sup> de panneaux photovoltaïques, d'une cafétéria et d'une terrasse accessible pour les employés.









## Financement et soutiens :

Découvrez ci-dessous le financement du projet en quelques chiffres :

- Coût total : 3'306'158.- CHF
- Soutien communes/régions/canton/Confédération : 1'761'226.- CHF
- Parts sociales : 370'250.- CHF
- Solde à financer : 1'174'682.- CHF

Nos coopérateurs représentent plus de 337 bouchers, agriculteurs, communes et privés soit 25% de parts de marché sur les districts de Nyon et Morges (abattage).

Nos clients représentent 53% de producteurs de vente directe et 47% de bouchers artisans.

Chaque soutien contribue au maintien d'un service de proximité qui se pratique dans le respect de l'animal, raison pour laquelle nous avons besoin de vous pour mener à bien le projet.

### L'investissement nécessaire à la construction de l'abattoir :

|   |                      |
|---|----------------------|
| Fonds propres (parts-sociales des privés)   | Fr. 313'750          |
| Fonds propres (parts sociales des communes) | Fr. 56'500           |
| District de Morges (en cours)               | Fr. 150'000          |
| District de Nyon (avec DISREN) (en cours)   | Fr. 274'540          |
| Dons des communes de Nyon (hors DISREN)     | Fr. 96'460           |
| CH-OFAG* (en cours)                         | Fr. 689'014          |
| AF VD DGAV** (en cours)                     | Fr. 551'212          |
| VD-SPEI*** (prêt LADE**** - à confirmer)    | Fr. 100'000          |
| Crédit agricole FIA***** (à confirmer)      | Fr. 300'000          |
| Banques                                     | Fr. 523'677          |
| Autres donations                            | Fr. 251'005          |
| <b>TOTAL</b>                                | <b>Fr. 3'306'158</b> |

- \* Office fédéral de l'agriculture
- \*\* Direction générale de l'agriculture, de la viticulture et des affaires vétérinaires
- \*\*\* Service de la promotion de l'économie et de l'innovation
- \*\*\*\* Loi sur l'aide au développement économique
- \*\*\*\*\* Fonds d'investissements agricoles

### Nouveaux coopérateurs :

Environ 200 nouveaux coopérateurs ont adhéré au projet, dont la plupart sont des agriculteurs. Mais nous comptons aussi des bouchers et des privés.

### Communes :

La plupart des communes des deux districts de Morges et de Nyon ont adhéré au projet. Si la Région de Nyon va activer le dispositif financier [DISREN](#), les communes de l'ARCAM, ne disposant pas de cet outil, ont voté un soutien au projet lors de leur AG de juin 2021.

### Associations régionales partenaires :

L'[ARCAM](#) et la [Région de Nyon](#) sont deux associations regroupant les communes de leur district respectif et dont le but principal est le développement économique régional.

## Planification :

Février 2023 : Mise à l'enquête.

## Contact :

CARRE  
Nicolas Bolay  
Président, Agriculteur-éleveur  
1272 Genolier  
[nicobolay@hotmail.com](mailto:nicobolay@hotmail.com)