

**POUR UN SERVICE PUBLIC FERROVIAIRE DE QUALITÉ**

## Etude sommaire sur les potentiels transportables en produit frais et réfrigérés sur l'Axe Argentan-Granville.

*Projet de transport par containers réfrigérés au  
départ des Abattoirs « Boucherie Saint Michel »  
situés à St Cécile à proximité de la gare  
De Villedieu les Poêles.*



**Pour la planète :  
C'est mieux avec le train !**

# Contexte

Les Abattoirs Industriels de la Manche avaient déposé le bilan . Une tentative de reprise avait été déposée par les salariés sous forme de SCOOP. Elle a échoué, la faute aux banques qui n'ont pas suivi sous la pression des industriels bretons de la charcuterie et de la transformation.

La communauté urbaine de Villedieu-intercom dans la Manche, s'est fortement mobilisée pour la reprise de cette entreprise qui employait près de 200 salariés. Un projet a été monté pour la reprise des abattoirs AIM situés à St e Cécile avec de l'argent public. Cet abattoir a été racheté par **la Sté Boucherie St Michel qui s'avère être la propriété de fonds asiatiques**. Cette entreprise est située à moins de 4 km de la gare de Villedieu, elle dispose toujours d'un embranchement, de voies de service régulièrement utilisée par SNCF Réseau, d'un quai de chargement et d'un accès routier.

**Il s'avère que la société qui reprend l'activité a inscrit une clause conditionnelle pour que le transport soit réalisé par le mode ferroviaire (mention au paragraphe D du contrat), soit avec des containers ou bien des caisses mobiles réfrigérées.** Cela, certainement pour rejoindre la nouvelle route ferroviaire de la soie qui part de la Chine pour aller rejoindre Londres et avec le retour.

Cette activité est prévue reprendre dans le courant mars et les objectifs de transport sont de l'ordre d'une quarantaine d'éléments par semaine.

D'autres opportunités de transport existent, qui pourraient donner une nouvelle dimension au développement de l'activité fret dans le réfrigéré. À quelques centaines de mètres se trouve une laiterie, la Société fromagère de Ste Cécile qui produit entre autres 17 000 tonnes de fromage.

**Le département de la Manche, du calvados et de l'Orne ont des sites de production de produits frais laitiers, de produits de la mer et de primeurs à proximité de l'axe Argentan-Granville.**

La Compagnie des fromages & Riches Monts possède deux usines à Vire, situées près de la gare avec un tonnage proche de **35 000 tonnes**. **Il existe une autre laiterie toute aussi proche Eurial qui produit près de 33000 tonnes**. D'autres sont situées dans le sud Manche comme celle de Ducey avec un tonnage de l'ordre de **18 000 tonnes** et à quelques kilomètres, un autre site de production à Isigny le buât produit **50 000 tonnes** etc., ces dernières ont un accès rapide pour rejoindre la gare de Villedieu. La laiterie Gillot de St Hilaire de Briouze (**13000 tonnes**) est à moins de 100 m de la ligne Argentan-Granville .

Le groupe CHARAL dispose d'un abattoir qui produit au minimum **30 000 tonnes** de viande transformée à quelques encablure de la gare de Flers...

**A noter que le groupe ISCO situé à moins d'un kilomètre de la Argentan produit 80 millions de litres de glaces. Les abattoirs de Gacé distant de 30 km produisent 20 000 tonnes de carcasse.**

A cela, s'ajoute l'ensemble de la production agricole de produit frais, légumes, viande transformée etc. qui se chiffre en dizaines de milliers de tonnes.

**Un autre point essentiel dans le secteur, c'est l'entreprise Chéreau spécialisée dans la construction de caisses mobiles réfrigérées qui se trouve être le leader Européen dans ce domaine.**

Voici l'exemple d'une reconquête de trafic qui pourrait, allier le développement d'une nouvelle gamme de produits par la SA Fret à un projet industriel de proximité.

***Cette reconquête de trafic permettrait de répondre aux attentes environnementales et d'entrer dans la sphère vertueuse d'une production locale. Cela renforce la nécessité de consolider les lignes du réseau ferré Normand.***

Philippe Denolle  
Président du collectif citoyen  
de défense des axes sud Normandie

# Les productions agricoles dans la manche :

## Un atout pour le développement du Fret !

### la Manche :

- ⇒ 1er département en termes de production de fromages au lait de vache, crèmes et beurre .
- ⇒ 1er département en termes de production légumière
- ⇒ C'est le plus grand troupeau laitier de France et représente près de la moitié de la production normande (Manche, Calvados, Orne, Eure et Seine-Maritime), avec 1,6 milliard de litres de lait en 2017, soit 1/16e de la production française
- ⇒ La production de viande
- ⇒ Avec 61 500 tonnes de viande bovine et 65 300 tonnes de viande porcine produites en 2017, la filière viande relève de la première importance économique
- ⇒ Les Légumes
- ⇒ C'est une production de 165 000 tonnes
- ⇒ La Manche est ainsi le premier département légumier normand et producteur français de poireaux (40 700 tonnes), de navets (7 080 tonnes) et de choux autres que choux fleurs (13 370 tonnes)
- ⇒ Agro-alimentaire lié à la mer
  - Les pêcheurs du Calvados et de la Manche font de la Basse-Normandie la 3e région française en ce qui concerne les produits de la mer .
  - La culture des huîtres et des moules a aujourd'hui pris de l'importance puisque la Manche est le **premier département producteur conchylicole avec 32 000 tonnes** récoltées sur les parcs à huîtres, bouchots et rares gisements sauvages des côtes ouest et est.
  - 25 entreprises de commercialisation des produits de la mer
  - Une part importante du chiffre d'affaires est liée à l'exportation

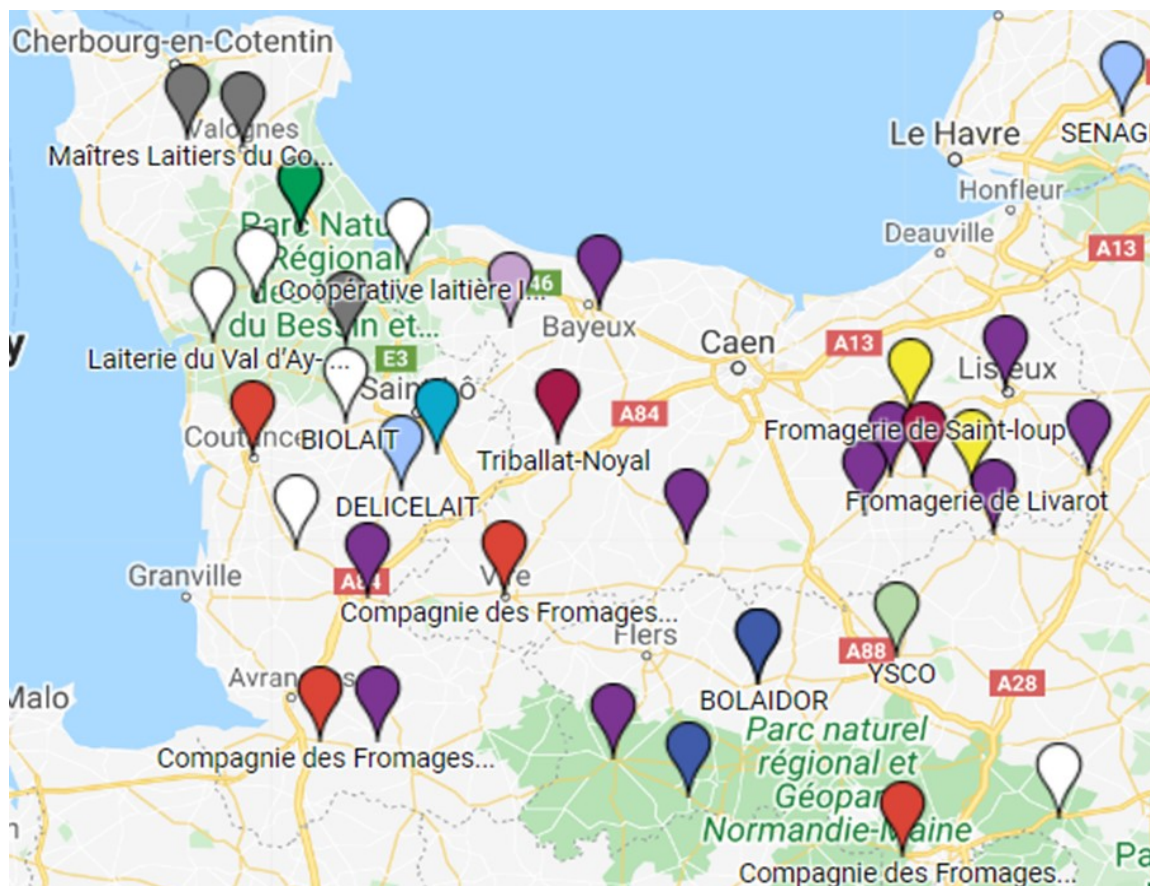
Plus de **90% des producteurs** normands ont fait le choix de concentrer leurs offres au sein **d'organisations de producteurs : Agrial et GPLM**

**AGRIAL** : Coopérative agricole, AGRIAL développe dans le secteur légumes trois activités : la production (100 000 tonnes de légumes produits par 185 producteurs sur 3 300 hectares), la commercialisation de légumes frais (PRIMEALE) et de légumes prêts à l'emploi (FLORETTE).

**GPLM** : Organisation de producteurs, le GPLM regroupe 181 producteurs sur 2 600 hectares et assure la mise en marché de 70 000 tonnes de légumes avec une vingtaine de sociétés d'expédition conventionnées en charge du stockage, du conditionnement et de la commercialisation vers les grossistes, les centrales d'achats.



# Les sites de production laitière en Normandie



## La Normandie fabrique 82 % des camemberts français .

### Une affaire bas normande

| Fabrications 2015 |               |       |
|-------------------|---------------|-------|
| Normandie         | 78 124 Tonnes | 100 % |
| Orne              | 42 131 Tonnes | 54 %  |
| Manche            | 24 731 Tonnes | 32 %  |
| Calvados          | 11 262 Tonnes | 14 %  |
| Eure              | 0             |       |
| Seine Maritime    | 0             |       |

Les fabrications de camembert s'effectuent dans l'Orne pour moitié. Aucune fabrication n'est répertoriée dans l'Eure, ni la Seine-Maritime.

### Sites de production laitière sud Manche

Société Fromagère de Ste Cécile Sainte Cécile : **15 000 tonnes**  
 Société Beurrière d'Isigny (Besnier) Isigny le Buat : **50 000 tonnes**  
 Compagnie des fromages et Richemonts Ducey les chéris : **18 000 tonnes**  
 Laiterie Besnier Domfront : **25 000 tonnes**

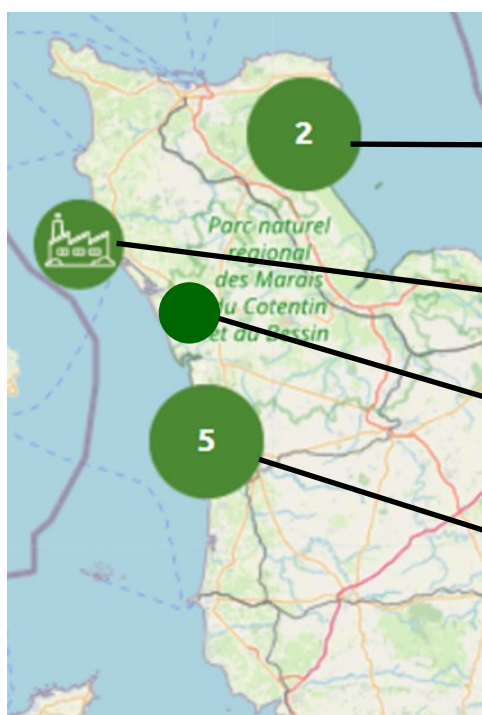
### Site de production laitière sud Calvados

Compagnie des Fromages et Richemonts Vire : **35 000 tonnes**  
 Eurial Lait Vire : **33 000 tonnes**

### Site de production laitière de Briouze (Orne)

Laiterie Gillot St hilaire de Briouze : **13 280 tonnes**

# La production des légumes frais



Station légumière *Réville*,  
Station légumière *Tocqueville*

Station légumière *Surtainville*

Site de production *de Lessay*

Station légumière *Lingreville*,

| LEGUMES                    | TONNAGES | Périodes de récolte   |
|----------------------------|----------|-----------------------|
| Carotte                    | 23 000   | mi-juillet à fin-mars |
| Salade                     | 17 000   | mars à décembre       |
| Poireau                    | 5 000    | mi-août à fin-avril   |
| Céleri rave                | 4 000    | toute l'année         |
| Pomme de terre chair ferme | 4 000    | août à fin novembre   |
| Navet                      | 4 000    | fin-mai à fin-mars    |
| Chou                       | 1 000    | août à fin avril      |

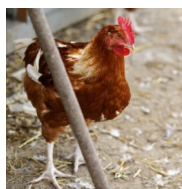
## La production de viande dans la Manche



Avec 61 500 tonnes de viande bovine et 65 300 tonnes de viande porcine produites en 2017, **la filière viande relève de la première importance économique**. La viande bovine produite dans la Manche représente plus d'un tiers de la production normande,\* le porc manchois représente lui plus de la moitié de la production normande.

Production typique de la Manche : les ovins, avec les 52 000 têtes dont 10 000 moutons de pré-salé, élevés sur les prairies salines du Mont-Saint-Michel et les havres de la côte ouest et de la Hague.

## La production de volailles dans la Manche



Entre 2000 et 2017, la production normande de viande de poulets de chair a progressé (+ 12 %) **pour dépasser les 35 000 tonnes en 2017**.

### Deux types de production

L'élevage avicole, a aujourd'hui pris deux orientations :

- l'une de type fermière qui valorise ses produits en circuits courts (vente directe),
- l'autre s'articule autour d'une filière longue organisée.

**Actuellement, les élevages sont concentrés dans le sud de la Manche (Avranchin, Mortainais) et de l'Orne (Domfrontais), en Seine-Maritime (Pays de Caux et Pays de Bray) et dans les Plaines de l'Eure.**

## Les produits de la mer dans la Manche



La majeure partie de la production normande conchylicole est située dans la Manche avec 15 200 tonnes d'huîtres, 20 000 tonnes de palourdes et plus de 12 000 tonnes de moules récoltées chaque année sur les parcs à huîtres, bouchots et rares gisements sauvages des côtes Ouest et Est.

**Granville est le premier port bulotier de France.** Dans la Baie de Granville, **c'est 6 000 à 9 000 tonnes de bulots pêchés chaque année. Il existe une voie qui relie les voies de service au port.**



# CHEREAU : entreprise normande

Implantés depuis les années 50 au cœur de la baie du Mont-Saint-Michel, à Avranches et Ducey, les trois sites de production CHEREAU s'étendent sur plus de 60 000m<sup>2</sup> de bâtiments industriels.

Depuis début 2016, l'entreprise a rejoint le constructeur espagnol SOR, au sein de The Reefer Group, pour former le leader européen de la carrosserie frigorifique à technologie polyester.

L'essentiel de la production CHEREAU se traduit par la fabrication de semi-remorques et de camions frigorifiques. L'entreprise propose également d'autres produits à destination du transport frigorifique

## Les carrosseries amovibles Swap Box CHEREAU

Les carrosseries amovibles sont utilisées pour le transport de denrées périssables, comme pour la messagerie. C'est une solution de transport qui est bien normalisée : taille des carrosseries, position des points de fixations, résistance des pieds... Pour le transport sous température dirigée, l'implantation du groupe frigorifique et de son réservoir nécessite des adaptations particulières.

### Développer la complémentarité des modes : une nécessité environnementale !



En terme de transport agricoles, d'autres éléments non négligeables à prendre en considération sont les besoins en engrais et les aliments du bétail que distribuent les coopératives et qui constituent des volumes et des tonnages importants.

### Liaison ferroviaire Cherbourg-Bayonne.

Avant le Brexit, l'Irlande faisait transiter ses marchandises par le Royaume Uni. En raison des problèmes liés aux problèmes administratifs et aux droits de douanes, une liaison va être établie vers Cherbourg pour rejoindre le sud Ouest de la France.

La Brittany Ferries a décidé de mettre en place une liaison ferroviaire entre Cherbourg et Bayonne. Compte tenu que de nombreux produits frais en provenance de la Manche sont à destination de l'Espagne et de l'Irlande, il serait opportun, d'envisager la possibilité de raccorder un lotissement de wagon munis de caisse mobiles réfrigérées à destination de l'Espagne et du Sud Ouest et au retour vers l'Irlande. Cette connexion pourrait se faire au niveau d'Argentan qui dispose encore de longues voies de services.

### Liaison Perpignan et Rungis.

La remise en place d'une nouvelle liaison Perpignan-Rungis est réalisée avec des wagons réfrigérés rénovés. Concernant le retour de ce train, il pourrait être envisagé d'adjoindre un lotissement de wagons avec des caisses mobiles réfrigérées en provenance de Normandie et en particulier de la manche, du calvados et de l'Orne pour effectuer le transportant notamment les produits laitiers, ou carnés à destination de la Région Occitanie ou d'autres régions. **De plus, cela permettrait également d'approvisionner le marché de Rungis avec des produits de la mer et des légumes frais.**