

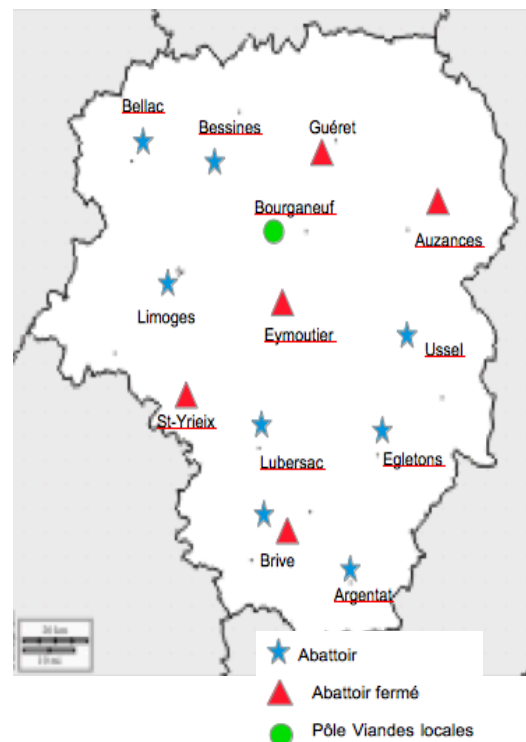
Rencontre autour de l'abattage de proximité en Limousin

suite à l'enquête réalisée en mars-avril 2017 par Antoine Klein

Jeudi 20 avril 2017 - Masléon

Présentation de l'enquête

L'ARDEAR Limousin, à la demande de ses adhérents éleveurs, cherche à promouvoir l'abattage de proximité, au niveau national et local. Antoine Klein a réalisé une enquête auprès d'éleveurs de Haute-Vienne, Creuse et Corrèze grâce à des entretiens oraux et une enquête écrite. Cette enquête avait pour objectif d'évaluer les besoins des éleveurs et de cheminer vers l'accompagnement d'un groupe d'éleveurs intéressés par la mise en place d'un nouvel outil d'abattage. Le Limousin est en effet diversement pourvu en abattoir : si la Haute-Vienne (3 abattoirs) et la Corrèze (5 abattoirs) sont bien pourvus, le département de la Creuse ne compte plus d'abattoir. La présence d'un abattoir ne permet pas forcément de répondre aux besoins et attentes des éleveurs ce qui explique qu'un intérêt pour l'utilisation de nouvelles formes d'abattage a été observé dans les trois départements. Un des enjeux est donc d'identifier plus précisément les zones où un nouvel outil d'abattage ne viendrait pas faire concurrence à une petite structure locale.



Principaux enseignements : les éleveurs face aux possibilités actuelles d'abattage

3 éléments de satisfaction :

- « côté **pratique** » : peu de temps passé, pas d'investissement à faire (achat de bétailère ou autre)
- qualité** du travail effectué : abattage assuré par des professionnels
- proximité** à l'abattoir : elle est importante pour celles et ceux qui s'occupent d'amener les animaux et de rapatrier les carcasses

4 facteurs d'insatisfaction :

- **coût** : pour les éleveurs faisant abattre en « abattage familial », les tarifs souvent plus élevés
- **l'industrialisation** des abattoirs ne permet pas de répondre aux besoins des éleveurs (insatisfaction quant à la découpe, difficultés pour récupérer les abats)
- le risque de **fermeture** et un éloignement parfois problématique
- la **bien-traitance** animale : le transport des animaux est générateur de stress, les cadences ne permettent pas de prendre soin des animaux, etc.

De quoi parle-t-on ? Les 3 formes d'abattage de proximité

1

Petite structure fixe

Il s'agirait d'une petite structure au service des éleveurs en circuits courts qui pourrait répondre à leurs besoins. Des ateliers de découpe, de transformation voire une cuisine pourraient leur être attelés.

2

Abattoir mobile

Son principe est simple : un camion d'abattage passe de ferme en ferme et abat les animaux. Les carcasses des animaux sont stockées dans la partie frigorifique du camion. Plusieurs modes de fonctionnement peuvent être envisagés.

3

Abattage à la ferme

L'animal est abattu à la ferme puis emmené dans un caisson d'abattage vers un atelier de découpe à proximité. Ici encore, plusieurs organisations peuvent être envisagées.

A quels besoins l'abattage de proximité permettrait-il de répondre ?

Absence de transport pour les animaux



Plus grande transparence et une meilleure traçabilité pour l'éleveur

Economie de moyens humains et logistiques et plus-value environnementale

Meilleure valorisation en circuits courts

Absence de volonté politique et des normes sanitaires inadaptées



Surcoût éventuel

Contraintes logistiques (gestion des déchets, volume important nécessaire, nécessité d'un outil de découpe. etc.)

Difficulté à trouver des nouveaux débouchés en circuits courts

Qu'en dit la réglementation ?

En France, l'abattage d'animaux de boucherie (bovins, ovins, caprins, porcins, équidés) doit être pratiqué dans un abattoir agréé avec une inspection vétérinaire ante et post-mortem. L'abattage à la ferme n'est autorisé que pour les ovins, caprins, porcins, volailles et lapins pour l'autoconsommation. Il n'est donc pas autorisé pour les bovins et ne permet dans aucun cas la commercialisation. Aucune mesure n'est prévue en France pour les abattoirs mobiles qui doivent donc répondre aux mêmes exigences que les abattoirs classiques. Un règlement européen de 2009 mentionne toutefois le fait qu'il est possible aux États membres d'établir des règles nationales pour les abattoirs mobiles. Un abattoir mobile n'a cependant pas besoin d'agrément de la Direction des services vétérinaires (DSV) s'il est adossé à une structure fixe.

Tableau comparatif de 3 types d'abattage de proximité :

Forme	Structure fixe	Abattage mobile	Abattage à la ferme
Outil	Pôle Viandes locales	Camion d'abattage Le Boeuf éthique	Caisson d'abattage de Stéphane Dinard
Credo	« Nous avons un savoir-faire, à vous de la faire savoir »	« transporter la viande, pas les animaux »	« Quand l'abattoir vient à la ferme »
Histoire	Suite aux fermetures successives des abattoirs de Guéret (2006) et d'Eymoutiers (2007), une trentaine d'éleveurs créent l'association <i>Abattre et valoriser la viande en Limousin</i> (A2VL).	Suite à un voyage en Suède où elle a pu observer un camion d'abattage mobile en action, l'éleveuse Emilie Jeannin décide de transposer l'expérience en France.	Depuis 2007, il a fait le choix d'abattre ses animaux à la ferme sur leur lieu de vie afin de leur éviter le stress et la souffrance occasionnés par le transport et l'attente
Fonctionnement	Chaque éleveur est actionnaire de la SAS et chaque action représente du temps d'utilisation de l'outil.	Le camion se déplace de ferme en ferme et rachète les animaux des éleveurs qu'elle abat dans le camion.	L'animal est étourdi à l'aide d'un pistolet de calibre 22 puis est amené dans la chambre d'abattage à 30m
Découpe et transformation	Pôle qui permet de disposer d'un atelier de découpe, d'une labo de transformation et d'une cuisine	Assuré à l'abattoir d'Autun. La société projette de construire sa propre structure de découpe.	Le boucher s'occupe de la découpe dans le laboratoire de transformation de la ferme
Personnels	4 bouchers	5 opérateurs + 1 vétérinaire	vétérinaire + boucher
Investissements nécessaires	Infrastructures lourdes nécessitant un investissement important	camion et remorque d'abattage, de réfrigération voire de découpe	pièce d'abattage, labo de transformation, chambre froide
Prix	3,2 millions d'euros	2,5 millions d'euros	15 000 euros
Cadences	10-15 UGB/semaine (200 t/an)	jusqu'à 40 UGB/jour	20 bêtes/an
Rayon d'action	100 kilomètres - 60 fermes	300 kilomètres - 35 fermes	1 ferme
Surcoût à la commercialisation)	Faible surcout	Surcout important Label « viande éthique »	Pas ou peu de surcout
Bien-traitance animale	<ul style="list-style-type: none"> - transport limité - conception architecturale (bouverie circulaire) - diminution des nuisances (bruits, odeurs, mélange avec d'autres animaux, etc.) 	<ul style="list-style-type: none"> - pas de transport - environnement connu - accompagnement par l'éleveur 	<ul style="list-style-type: none"> - pas de transport - environnement connu - accompagnement par l'éleveur

3 autres exemples :

En 2002, l'**abattoir municipal de Die** (Drôme) est menacé de fermeture puisqu'il n'est plus aux normes. L'abattoir est racheté par la communauté de communes et la gestion en est confié à une cinquantaine d'éleveurs qui se sont mobilisés pour empêcher la fermeture de cet outil indispensable sur le territoire. Une salle de découpe a même été construite ce qui permet aux 200 éleveurs qui l'utilisent de disposer du service complet « découpe conditionnement ». Cette reprise est un succès et les objectifs de tonnage ont même été dépassés.

En Autriche, le **camion Schwaiger** a fonctionné pendant les années 1980. Beaucoup moins cher que le modèle suédois (500 000 euros), il est composé d'un camion (partie traction), d'une semi-remorque frigorifique et d'un « boîte d'abattage » dépliant à l'arrière. La peau et les déchets sont situés sous la chambre de réfrigération et à côté de l'eau nécessaire pour le nettoyage.



En Bavière (Allemagne), **Théo Fleischmann** est éleveur de bovins (200 vaches allaitantes). Il pratique l'abattage à la ferme dans un caisson d'abattage. Après un étourdissement à la porte de son étable, il réalise l'abattage dans ce dernier. L'inspection ante-mortem et post-mortem d'un vétérinaire est obligatoire. Théo Fleischmann réalise ensuite la découpe à la ferme puisqu'il dispose d'une salle réfrigérante et d'une salle de découpe.

Le surcoût d'abattage, un problème réel ?

Le défi technique et organisationnel existe mais les exemples étrangers et français montrent qu'il n'est pas insurmontable. Le surcoût pourrait être compensé de différentes manières :

- action publique : militer pour obtenir une adaptation des normes sanitaires (conception et équipement), solliciter le soutien financier des pouvoirs publics
- économies réalisées sur le transport (essence, achat d'une bétailière, temps)
- capacité et envie des consommateurs de payer un produit de meilleure qualité,

Perspectives

Région d'élevage, le Limousin est particulièrement marqué par les processus de concentration géographique et d'industrialisation de l'activité d'abattage avec la fermeture d'1/3 des outils depuis 2000. L'intérêt des éleveurs pour l'abattage de proximité s'explique par des contraintes parfois accrues ou le risque de voir des outils être fermés. La question de la bien-traitance animale est également centrale. Il s'agit donc de mettre à disposition des outils adaptés aux besoins des éleveurs en termes de commercialisation notamment, sans pour autant mettre en danger des structures locales existantes. A Auzances, un groupement d'éleveurs réfléchit par exemple à la mise en place d'un abattage mobile. **Le défi est réel et il est sans doute moins technique et logistique que politique.**

Envie d'être accompagné pour aller plus loin ?

Manifestez-vous auprès d'Antoine Vépierre, nouvel animateur à l'ARDEAR Limousin.



• **ARDEAR / Association régionale**
• **pour le développement de l'emploi**
• **agricole et rural**
• Safran - 2 avenue Georges Guinguin - 87017 Limoges
• Tel: 05 87 50 41 03
• ardearlimousin@gmail.com
• <http://ardearlimousin.com>