

GUIDE PRATIQUE

DE L'ABATTOIR D'ÉLEVAGE

Pourquoi et comment concevoir un abattoir sur sa ferme pour abattre ses propres animaux ?

VERSION 1 - MARS 2025



Ces dernières années, le contexte de l'abattage des animaux de boucherie a subi des évolutions qui ne sont pas favorables au maintien et, à fortiori, au développement des filières courtes de commercialisation des viandes.

Fermetures d'abattoir de proximité et réduction des services au sein de ceux qui se maintiennent conduisent un nombre croissant d'éleveurs à réfléchir à des solutions alternatives. Les dynamiques collectives d'éleveurs sont porteuses de solutions techniques (abattoir mobile, caisson d'abattage...) et organisationnelles (gouvernance de type coopérative, tâcheronnage d'éleveurs...). Mais ces dynamiques – souvent lourdes – ne sont pas présentes dans tous les territoires et/ou ne répondent pas toujours aux aspirations de chacun.

Parallèlement, des initiatives individuelles ont vu le jour, portant des projets d'abattoir directement en lien avec un élevage et un(e) éleveur(se). Ces solutions d'abattage, dénommées « abattoirs d'élevage », ne constituent pas des nouveautés – il a toujours été possible d'en créer – mais trouvent un écho favorable dans le contexte particulier de cette décennie marquée par les épizooties et la biosécurité.

Le but de ce guide pratique est de faire le point sur ce qui caractérise un abattoir d'élevage, en situer le cadre réglementaire et prodiguer quelques conseils utiles à l'intention d'éleveuses et éleveurs qui voudraient se lancer dans l'aventure de l'abattage à la ferme.

Ce guide a été rédigé par Jacques ALVERNHE, consultant en modes alternatifs d'abattage et président de l'association Pour des Abattages Paysans.

Il a fait l'objet d'une relecture attentive par les membres du groupe de réflexion et d'échanges « abattoirs d'élevage » composé de porteurs de projets et d'acteurs d'abattoirs d'élevage.

La conception de ce guide n'aurait pas été possible sans l'appui des ADDEAR du Cantal, de la Loire et du Rhône, ainsi que de la Fédération Régionale des CIVAM d'Occitanie, et l'appui financier du réseau Agriculture Durable de Moyenne Montagne – ADMM via le réseau CIVAM.



Ce travail s'insère dans une dynamique nationale de développement et de soutien aux alternatives en matière d'abattage, portée depuis plusieurs années par la Confédération Paysanne et la FADEAR.



Il a été financé par l'Agence Nationale de la Cohésion des Territoires-commissariat du Massif central.



Photo de couverture : René Recolet. Autres photos : Pour des Abattages Paysans

Pour ne pas surcharger la lecture d'un guide déjà technique, le choix a été fait de ne pas utiliser l'écriture inclusive. Pour autant, les éleveuses sont tout autant concernées par le guide et impliquées dans l'abattage que les éleveurs.

SOMMAIRE

1 – Comment définir l’abattoir d’élevage et ses principes ?	p. 5
2 – L’intérêt des éleveurs pour les abattoirs d’élevage	p. 7
2.1 – Le lieu de concrétisation de convictions.....	p. 7
2.2 – Le Bien-Être Animal au service d’une qualité de viande.....	p. 8
2.3 – Entre responsabilité et surcharge de travail.....	p. 8
3 – Flexibilité et simplification des process pour une conception abordable	p.9
3.1 – Les éléments de flexibilité.....	p. 9
3.2 – La simplification des process.....	p. 10
4 – Le cadre réglementaire des abattoirs d’élevage	p. 12
4.1 – L’agrément sanitaire de l’abattoir d’élevage.....	p. 13
4.2 – Le contrôle de l’agrément sanitaire.....	p. 13
5 – Eléments techniques de conception d’un abattoir d’élevage	p. 14
5.1 – Le bâtiment.....	p. 14
5.2 – Les opérations et équipements de mise à mort.....	p. 18
5.3 – Les opérations réalisées sur la carcasse.....	p. 22
5.4 – Les opérations connexes.....	p. 28
6 – La dimension économique d’un abattoir d’élevage	p. 33
Annexes	p. 35

SIGLES ET ACRONYMES

ASACE : Appareil Soumettant l'Animal à un Choc Electrique

BEA : Bien-Être Animal

CCPA : Certificat de Compétences Protection Animale

DDPP : Direction Départementale de la Protection des Populations (ou DDETSPP ou DDCSPP)

DEIV : Destructeur Electrique d'Insectes Volants

DGAL : Direction Générale de l'Alimentation

ESB : Encéphalopathie Spongiforme Bovine

FADEAR : Fédération des Associations pour le Développement de l'Emploi Agricole et Rural

FNEAP : Fédération Nationale des Exploitants d'Abattoirs Prestataires de services

HACCP : Hazard Analysis Critical Control Point

IAM : Inspection Ante Mortem

ICPE : Installations Classées pour la Protection de l'Environnement

INTERBEV : Interprofession Bétail et Viandes

IPM : Inspection Post Mortem

MON : Modes Opératoires Normalisés

MRS : Matériels à Risque Spécifiés

OP : Organisation de Producteurs

OPA : Opérateur Protection Animale

PMS : Plan de Maîtrise Sanitaire

RE : Règlement Européen

RPA : Responsable Protection Animale

SPAn : Sous-Produits Animaux

UGB : Unité Gros Bétail

1. Comment définir l'abattoir d'élevage et ses principes ?

Un abattoir d'élevage est un abattoir lié à un élevage.

Par conséquent, c'est *un abattoir qui n'abat que les animaux de la ferme sur laquelle il est installé et c'est ce qui le définit*.

C'est donc une des formes que peut prendre l'abattage à la ferme (avec l'abattoir mobile, le caisson d'abattage ou l'abattage d'animaux accidentés non transportables).

Mais il est convenu d'utiliser le terme « abattoir d'élevage » qui semble préférable à celui « d'abattage à la ferme », plus généraliste et parfois connoté « abattage illégal ».

Il ne s'agit pas non plus d'abattage destiné uniquement à l'autoconsommation comme cela est autorisé pour les porcs et les petits ruminants, mais bien d'un abattage destiné à la commercialisation des produits qui en sont issus.

Ces produits sont, dans tous les cas, commercialisés en circuits courts. Par conséquent, une activité de découpe/transformation prolonge l'activité d'abattage, qu'elle soit intégrée sur le même site ou extérieure (en prestation).

On peut aussi caractériser un abattoir d'élevage par le fait qu'il est porté par une structure de droit privé qui peut être l'exploitation elle-même (quel que soit son statut) ou une structure créée spécifiquement pour cette activité d'abattage, comme c'est le cas pour la ferme

EBEN en Normandie qui a créé la société AUDELEA pour porter l'activité d'abattage.

Il est essentiel d'insister sur le principe « *n'abat que les animaux de la ferme* ». Ce principe est au cœur du concept d'abattoir d'élevage. Il ne s'agit en aucun cas d'un abattoir prestataire de services et aucune tolérance ne permettra de déroger à ce principe, même pour un animal du voisin le plus proche.

En effet, c'est ce principe qui permet d'associer à l'abattoir d'élevage des éléments de flexibilité dans la mise en œuvre de la réglementation européenne qui encadre les abattoirs d'animaux de boucherie (c'est-à-dire hors volailles et hors gibier).

Cette flexibilité (détaillée ci-après) s'appuie sur le fait que l'abattoir d'élevage n'engendre aucune circulation d'animaux vivants et, de fait, ne pose aucun problème de biosécurité.

Il faut néanmoins noter que rien n'interdit de créer, au sein d'une exploitation agricole, un abattoir prestataire de services. Mais celui-ci ne bénéficiera pas de la flexibilité accordée aux abattoirs d'élevage.

Enfin, soulignons que tous les abattoirs (d'élevage, prestataires, industriels ...) sont soumis aux mêmes textes réglementaires européens.



↳ Les abattoirs d'élevage en Europe

Il est utile d'observer comment ce concept est appréhendé dans certains pays de l'Union Européenne et quelles sont les spécificités qui les accompagnent.

En **Bulgarie**, la notion retenue est celle de point d'abattage, sur « une ferme d'élevage, et seulement les animaux de l'éleveur y sont abattus » (et pour moins de 1000 UGB/an ou équivalent).

Il est à noter que cette notion de point d'abattage est ouverte à « un groupement ou une organisation de producteurs, dont les membres sont des éleveurs. Les animaux abattus sont seulement ceux des membres (et non des animaux appartenant au groupement ou à l'OP) ».

Cette ouverture est très intéressante par le fait qu'elle retient à la fois une gouvernance paysanne et des utilisateurs de l'abattoir exclusivement éleveurs. Il n'y a pas de place pour des négociants ou des coopératives qui font du négoce.

La **Hongrie** retient cette même notion de point d'abattage, avec un plafond à 100 porcins, ovins ou caprins ou 20 bovins abattus par semaine en moyenne annuelle.

En **Slovaquie**, il a été défini des conditions d'abattage des bovins élevés en plein air dans un abattoir d'élevage, mais aussi pour les établissements d'abattage de petite taille, sur la base d'un seuil de 30 UGB par semaine.

En **Pologne**, c'est le concept d'abattoirs agricoles qui a été retenu et défini comme des abattoirs de faible capacité situés dans des exploitations agricoles.

Plus précisément, dans ces abattoirs agricoles sont abattus « des ongulés domestiques appartenant à l'exploitant de l'abattoir ou à une autre entité élevant ces animaux dans une exploitation située dans le même district ou dans des districts adjacents ».

Ici, l'ouverture se fait en direction de la prestation de service d'abattage entre éleveurs.

Les abattoirs agricoles sont soumis à un plafond d'activité de l'ordre de 365 UGB/an.

Le **Danemark** propose de son côté « l'aménagement des abattoirs qui reçoivent des animaux qui ne sont pas transportés avant l'abattage ».

L'**Espagne** définit le petit abattoir, comme celui dans lequel sont abattues au maximum 40 UGB par semaine.

Au total, ce sont 16 Etats Membres qui ont intégré dans leur législation nationale une notion plus ou moins proche de l'abattoir d'élevage, comme l'y autorise la réglementation européenne.

Ces textes nationaux permettent d'apporter des éléments de flexibilité au profit de ces structures d'abattage sous deux formes :

- des mesures de dispense (Absence de stabulation, pas de triperie séparée, absence d'aire de lavage),
- des pratiques autorisées (découpe dans l'abattoir décalée dans le temps, un seul frigo pour carcasses et abats, IPM post abattage, ce qui dispense les services vétérinaires d'une présence continue pendant l'abattage).

L'évolution des pratiques d'inspection sanitaire est un vrai sujet car la démultiplication des abattoirs d'élevage implique des besoins nouveaux en personnel d'inspection pour des volumes abattus particulièrement faibles. Il sera donc opportun, à l'avenir, d'imaginer des solutions allégeant la charge de l'Etat en la matière.



2. L'intérêt des éleveurs pour les abattoirs d'élevage

2.1 - Le lieu de concrétisation de convictions

Comme indiqué précédemment, les difficultés d'accès à l'abattoir sont un déclencheur de la démarche qui conduit un éleveur à créer un abattoir d'élevage. En effet, le nombre d'abattoirs en France, qui avoisinait les 400 en 2003, est inférieur à 230 en 2025. De nombreux éleveurs et éleveuses des zones touchées par les fermetures d'abattoirs se retrouvent dans la plus grande difficulté pour faire abattre leurs animaux. A la disparition des outils d'abattage s'ajoutent d'autres phénomènes entravant le travail des éleveurs et éleveuses pratiquant les circuits courts, parfois moins visibles de toutes et tous : fermeture de certaines chaînes d'abattage au sein d'un abattoir en fonctionnement, restrictions sur le gabarit des animaux (chevreaux, bêtes à cornes...), contraintes horaires renforcées, hausse des tarifs pour les petits apporteurs, problèmes de traçabilité (en particulier du cinquième quartier), ...

Contrairement à ce qu'affirment les industriels, il n'y a pas trop d'abattoirs en France : il n'y en a pas assez. Tous les éleveurs et toutes les éleveuses doivent pouvoir accéder à un abattoir de proximité, pour les espèces qui les concernent, avec les services dont ils ont besoin.

Dans certains territoires, les solutions passent d'abord par une mobilisation collective. Dans d'autres, souvent faute de démarche collective parvenant à aboutir, les initiatives individuelles sont les réponses privilégiées

aux difficultés d'accès à l'abattage. L'abattoir d'élevage est donc une des réponses politiques et techniques au manque de solutions d'abattage, ne se substituant pas au maintien des outils existants, ni à l'émergence d'autres initiatives (création d'un abattoir fixe collectif, caissons mobiles d'abattage...).

Mais ces déclencheurs externes à l'élevage n'agissent que dans un contexte de valeurs fortes portées par l'éleveur. La principale est la volonté d'assurer et d'assumer la continuité de l'élevage en maîtrisant par soi-même les étapes d'abattage (et de découpe).

C'est une démarche qui relève avant tout de ce qui est communément appelé le « bien-être animal » (BEA), mais qu'il convient mieux de nommer ici « accompagnement et respect des animaux dans la phase ultime de leur existence ».

Les porteurs de projets sont dans une dynamique regroupant :

les valeurs associées au BEA portée par l'éleveur / un déclencheur (rupture de service) / une opportunité (contexte national)¹

Ces 3 piliers, ainsi que les déterminants propres à l'élevage (capacité financière, temps de travail à dégager pour le lancement de l'abattoir, résilience face aux démarches administratives...) expliquent qu'un abattoir ne va pas être implanté dans chaque élevage.

C'est une initiative réservée, d'une part, à des acteurs de filières courtes et, d'autre part, à des convaincus pouvant et souhaitant aller au bout de leurs convictions.

Des abattoirs qui ont ouvert la voie aux projets actuels

Il est indispensable de citer l'abattoir caprin de la **Ferme du Père Théo**, en Isère, qui a fonctionné de 2000 à fin 2022. Son arrêt est dû à la fin d'activité de l'éleveur et l'absence de repreneur. Il fût, pendant deux décennies, le plus petit abattoir de France avec un tonnage de l'ordre d'une tonne carcasse par an.

En 2010, la **Ferme des Champs-Romet**, dans l'Orne, ouvre un abattoir d'élevage qui abat des ovins et des porcins « dans une démarche de traçabilité, de recherche de meilleure qualité de travail et de bien-être animal (pas de transport) ». La condition posée par l'administration pour en autoriser l'ouverture

était l'assurance de la prestation de service d'abattage pour les fermes voisines.

La demande initiale d'abattoir d'élevage a donc été transformée en abattoir prestataire.

En 2021, la **Ferme de la Vache Tigre**, en Corse du Sud, met en fonctionnement un abattoir bovin. Ses promoteurs revendiquent « la première unité de transformation fermière de France regroupant l'abattage, la découpe, la préparation et la vente directe de nos produits ».

1. Suite à nos discussions avec le Ministère de l'agriculture et aux dépôts de demande d'agrément par les premiers éleveurs et éleveuses souhaitant mettre en place un abattoir d'élevage, une instruction technique n°2025-12 du Ministère a été publiée à destination des DDPP, clarifiant la légalité des abattoirs d'élevage.

2.2 - Le Bien-Être Animal au service d'une qualité de viande

Il est également bien connu qu'un stress au moment de l'abattage (ou dans les jours qui le précèdent) peut avoir des conséquences sur la qualité de la viande.

Disposer d'un abattoir sur son élevage peut, dans ce cas, constituer un avantage incomparable. En effet, certains éleveurs (de bovins en général) habituent leurs animaux au passage dans le dispositif de contention, durant la semaine qui précède la date d'abattage. Ainsi, le jour de la mise à mort, chaque animal se dirige sans aucune appréhension vers le point d'étourdissement. Et celui-ci intervient sans le moindre stress.

Seul un abattoir d'élevage permet cette pratique.

2.3 - Entre responsabilité et surcharge de travail

La mise en œuvre d'un abattoir d'élevage se fait, bien sûr, sous la responsabilité de l'éleveur, qu'il soit personne physique ou personne morale. Il s'agit d'une décision pleine et entière de développer une nouvelle activité, un nouvel atelier sur la ferme.

Mais, cette responsabilité n'est pas nécessairement synonyme de surcharge de travail. En effet, plusieurs formes d'organisation sont possibles :

- ▶ L'éleveur, ou les éleveurs associés, assurent eux-mêmes les tâches d'abattage. C'est le schéma le plus courant, en particulier dans les outils destinés aux petits ruminants et ceux d'activité saisonnière ;
- ▶ L'éleveur assure l'essentiel des tâches tout en se faisant aider par une ou plusieurs personnes pour des tâches secondaires. Cet accompagnement permet surtout d'alléger la charge globale et de limiter la durée d'une session d'abattage ;
- ▶ L'éleveur assure des tâches choisies, en particulier celles touchant au respect des animaux pendant la mise à mort. Il délègue les autres tâches à des salariés disposant de compétences spécifiques. Ainsi, il s'assure de la dimension éthique de son entreprise ;

- ▶ Il est également possible que l'éleveur délègue l'ensemble des tâches à des opérateurs professionnels. Ce n'est peut-être pas la meilleure formule en matière éthique, mais elle a pour avantage de décharger l'éleveur, voire de lui permettre de libérer du temps de travail pour d'autres activités.

L'abattage n'est donc pas obligatoirement un travail en plus pour l'éleveur.

Les abattoirs d'élevage récemment mis en service

La **Ferme du Soleil Levant**, dans le Rhône, a ouvert son abattoir pour ovins en novembre 2023. Limité dans un premier temps à l'abattage des agneaux, son agrément intègre désormais l'abattage des reproducteurs (ovins de plus de 12 mois). La Ferme du Soleil Levant élève des brebis Lacaune pour de la transformation fromagère et valorise la viande. Son abattoir de moins de 20 m² répond à ses attentes en matière d'autonomie et de bien-être animal.

La **ferme EBEN** (Élevage Bovin Éthique de Normandie), dans la Manche, a investi dans un abattoir bovin et un atelier de découpe pour mettre en valeur la viande de son troupeau Black Angus. L'abattoir est fonctionnel depuis février 2024.

Équipé d'une chaîne d'abattage simplifiée, il abat actuellement 4 gros bovins toutes les 2 semaines.

La **ferme de la Loge de Printemps**, dans la Loire, a ouvert en avril 2024 son abattoir pour caprins. Cette ferme, qui produit des fromages de chèvre et de vache, peut ainsi valoriser la viande des chevreaux issus de son élevage.

Plusieurs autres projets sont actuellement en phase de finalisation, notamment en Corse du Sud, dans le Tarn, en Mayenne ou dans les Hautes-Pyrénées, pour un démarrage d'activité en 2025.

3. Flexibilité et simplification des process pour une conception abordable

La conception et la construction d'un abattoir sont, en général, des opérations vues comme longues, complexes et coûteuses. Une collectivité souhaitant construire un abattoir va engager des études où les années et les millions d'euros sont les unités de référence.

Dans le cas des abattoirs d'élevage, il est indispensable de se baser sur d'autres références.

D'une part, les prises de décisions étant individuelles ou relevant d'un petit collectif (un GAEC par exemple), elles peuvent être bien plus rapides. La possibilité d'avoir recours à de l'auto-construction peut aussi constituer un élément d'accélération de la réalisation.

D'autre part, les moyens financiers sont limités et ne permettent pas des investissements démesurés.

Pour un éleveur porteur de convictions, le choix d'un abattoir d'élevage est une évidence, et, de fait, la notion de rentabilité de l'investissement ne se pose pas de manière prioritaire. Néanmoins, le coût de cette évidence atteint rapidement ses limites. La réflexion porte à ce jour sur des outils d'un coût qui s'exprime en dizaine de milliers d'euros.

Il convient donc de trouver des réponses satisfaisantes à cette double contrainte d'efficacité dans le temps et de limitation des coûts, tout en garantissant un dispositif opérationnel et satisfaisant les exigences sanitaires.

3.1 - Les éléments de flexibilité

Le concept d'abattoir d'élevage exclut l'abattage d'animaux provenant d'autres exploitations.

De ce fait, les équipements d'un abattoir destinés à recevoir des animaux extérieurs n'ont pas lieu d'être. Il s'agit des équipements suivants :

- ▶ Les locaux de stabulation : il est admis que les locaux d'élevage font office de stabulation, sous réserve que les animaux destinés à l'abattage puissent y être isolés, essentiellement en vue de leur inspection ante mortem.
- ▶ Les installations de nettoyage, lavage et désinfection des véhicules de transport des animaux : aucun animal n'arrivant de l'extérieur, les aires de lavage ne se justifient pas.

Il est évident que la maîtrise des risques en matière de biosécurité induite par le principe des abattoirs d'élevage constitue la base de cette flexibilité. L'absence de circulation d'animaux vivants entre élevages ou entre élevage et abattoir limite d'autant les questions de biosécurité.

La flexibilité concernant les aires de lavage est explicite



dans les textes nationaux, à travers une modification de l'annexe V de l'arrêté du 18 décembre 2009, en date du 26 juin 2024, qui précise : *une station [de lavage et de désinfection des véhicules de transport des animaux vivants] n'est pas exigée pour les abattoirs abattant uniquement des animaux provenant de l'élevage annexé au site d'abattage et ne nécessitant aucun transport en dehors de l'exploitation.*

D'autre part, les abattoirs d'élevage entrent tous dans la catégorie des abattoirs de faible capacité (RE 2019/624, art. 7). Ce sont les abattoirs qui abattent moins de 1 000 unités de gros bétail (UGB) par an. De ce fait, ils bénéficient de mesures nationales de flexibilité autorisées par les textes européens qui portent sur 3 points :

ALLÈGEMENT DE LA FRÉQUENCE DE PRÉLÈVEMENTS SUR CARCASSES

Chaque abattoir doit engager un plan d'autocontrôles incluant des analyses microbiologiques destinées à vali-

der, surveiller et vérifier l'efficacité du dispositif de maîtrise sanitaire.

Un abattoir « classique » doit effectuer des prélèvements pour la recherche de colonies aérobies et entérobactéries tous les 5 jours d'abattage effectif (tous les 10 jours d'abattage effectif si les résultats sont satisfaisants sur 6 analyses consécutives).

Pour les abattoirs de faible capacité, la fréquence des prélèvements est portée à tous les 10 jours d'abattage effectif (tous les 20 jours si les résultats sont satisfaisants sur 3 analyses consécutives).

Pour la recherche de salmonelles, la fréquence des prélèvements est également tous les 10 jours pour les abattoirs de faible capacité, mais le passage à tous les 20 jours n'est possible qu'après 15 résultats satisfaisants.

ALLÈGEMENT DOCUMENTAIRES

Pour cet élément de flexibilité, le critère est différent. Il ne s'agit plus des abattoirs de moins de 1000 UGB, mais des abattoirs produisant un tonnage inférieur à un seuil défini par espèce :

- ▶ Bovins : 750 tonnes / an
- ▶ Ovins/caprins : 500 tonnes / an
- ▶ Porcins : 1500 tonnes / an
- ▶ Multi-espèces : 750 tonnes / an

Les abattoirs d'élevage entrent à nouveau dans ces catégories.

La flexibilité porte sur la mise en œuvre d'un plan de maîtrise sanitaire allégé qui privilégie une communication orale entre les opérateurs et un enregistrement minimal des non-conformités et des actions correctives.

Des fiches sectorielles établissent les lignes directrices en matière de PMS allégé. Elles sont disponibles au lien <https://agriculture.gouv.fr/la-reglementation-sur-hygiene-des-aliments>

L'ORGANISATION DES CONTRÔLES OFFICIELS : IAM ET IPM

Les textes européens (règlement (UE) 2017/625 et règlement (UE) 2019/627) prévoient les allègements suivants :

Les autorités compétentes peuvent permettre, lorsque ni le vétérinaire officiel ni l'auxiliaire officiel ne sont présents dans l'abattoir durant l'abattage et l'habillage, que l'inspection post mortem soit reportée de 24 heures au maximum après l'abattage, sous réserve que les conditions suivantes soient remplies :

- ▶ Les animaux concernés sont abattus dans un abattoir de faible capacité ;
- ▶ L'établissement dispose d'installations suffisantes

pour stocker les viandes fraîches et les abats, de sorte qu'ils puissent être examinés ;

- ▶ *L'inspection post mortem est effectuée par le vétérinaire officiel.*

Ces dispositions sont en vigueur en France depuis l'arrêté du 26 juin 2024 modifiant l'annexe V de l'arrêté du 18 décembre 2009.

Cet arrêté intègre ces dispositions qui sont essentielles pour le développement des abattoirs d'élevage. En effet, le faible nombre d'animaux abattus dans un abattoir d'élevage justifie difficilement la présence permanente d'un agent de l'Etat, qu'il soit vétérinaire officiel ou auxiliaire officiel.

➤ 3.2 - La simplification des process

L'idée de base de cette simplification est de sortir de la notion de « chaîne d'abattage », c'est-à-dire d'avoir une conception ne permettant pas la présence simultanée de plusieurs animaux dans l'abattoir à différents stades d'abattage (saignée, dépouille, éviscération ...).

Il s'agit donc de travailler plutôt sur la notion de « poste d'abattage », c'est-à-dire de procéder à différentes opérations sans pour autant avoir un cheminement de la carcasse.

Implicitement, ce principe revient à un abattage unitaire : un animal est étourdi, saigné, dépouillé, éviscéré, mis en frigo et, seulement après, un nouvel animal est introduit dans l'abattoir pour y être mis à mort et suivre les mêmes opérations.

On comprend aisément que cette notion de « poste d'abattage » va permettre de réduire d'une part la surface dévolue à l'abattoir, mais aussi de limiter les équipements nécessaires en cherchant la polyvalence plutôt que la spécialisation. Et, par conséquent, les niveaux d'investissement vont pouvoir être fortement réduits

Cependant, le travail au « poste d'abattage » pose des problèmes en termes d'hygiène des pratiques. En effet, la réglementation (règlement UE 853-2004, annexe III, section I, chapitre II) précise que les opérations d'abattage doivent se faire dans des installations assurant une séparation dans l'espace et dans le temps, pour éviter toute contamination des viandes.

Il est donc indispensable d'associer à cette pratique d'abattage au poste des procédures spécifiques en matière d'hygiène. En l'absence de secteur sale et secteur propre clairement identifiables, on va distinguer les opérations sales des opérations propres et proposer des procédures spécifiques pour passer des unes aux autres. Par exemple, en plus des classiques lavage de mains et changement de couteau, il peut être proposé un changement de tablier avec code visuel : tablier bleu pour les opérations sales, tablier blanc pour les opérations propres.

De plus, un nettoyage sommaire est pratiqué systématiquement entre deux animaux, profitant ainsi de l'absence de carcasse dans l'espace de l'abattoir.

Précisons cependant que cette même réglementation permet une certaine flexibilité sur ces points. En effet, dans la distinction qu'elle fait entre les opérations qui doivent être séparées dans l'espace et dans le temps, elle rassemble en une seule opération « l'éviscération et la poursuite de l'habillage », permettant ainsi de réaliser au même poste des opérations considérées comme faisant partie de deux secteurs distincts (sale et propre).

L'illustration la plus marquante de cette simplification des process est l'utilisation d'une berce pour la dépouille des ruminants (petits et gros). Tout en permettant un travail à hauteur d'homme, l'usage d'une berce évite l'investissement dans des plateformes élévatrices (pour les bovins) qui sont particulièrement coûteuses.

Bien évidemment, cette réflexion sur la simplification des process ne peut être applicable que dans la mesure où le nombre d'animaux à abattre est limité. Mais c'est en général le cas dans des exploitations dont le nombre d'animaux mis à l'abattage est lié à la capacité de commercialisation de viande en circuit court. Peu d'élevages sont en capacité de commercialiser hebdomadairement la viande de plus de 2 gros bovins ou d'une douzaine d'agneaux. Ces quantités sont tout à fait compatibles avec la notion d'abattage au poste.

Cette notion d'abattage au poste est portée par une recherche de réduction des coûts, d'investissement comme de fonctionnement. Soulignons cependant qu'un abattoir d'élevage peut, s'il en a les moyens, adopter le principe de la chaîne d'abattage pour son process d'abattage.

▸ Les obligations de formation

Les exigences et besoins en matière de formation pour prétendre faire fonctionner un abattoir d'élevage sont de 3 niveaux :

Le respect des règles de protection animale au moment de la mise à mort. C'est une formation réglementaire et donc obligatoire pour manipuler des animaux vivants au sein d'un abattoir. Il s'agit d'un CCPA (Certificat de Compétence Protection Animale) qui est de deux niveaux : OPA (Opérateur Protection Animale) et RPA (Responsable Protection Animale).

Des organismes de formations agréés peuvent dispenser ces formations. La durée en est d'une journée pour le niveau OPA pour une seule espèce, 2 jours pour le niveau OPA plusieurs espèces et une journée supplémentaire pour le complément RPA.

Bien que la présence d'un RPA soit obligatoire dans tous les abattoirs depuis la loi EGAlim de 2018, les abattoirs de petite taille (moins de 1000 UGB par an) ne sont pas soumis à obligation de formation de ce RPA. Ils doivent simplement le désigner et justifier de sa compétence (autres formations, expériences, ...).

Cependant, en cas de non-conformité grave à la

protection animale constatée à l'occasion d'un contrôle par les services d'inspection, la formation CCPA RPA pourrait être exigée si le RPA n'en dispose pas déjà.

Sachant que la durée de validation du CCPA est de 5 ans, il peut être conseillé aux porteurs de projet d'abattoir d'élevage de passer initialement les 2 niveaux (OPA et RPA), mais de ne renouveler ensuite que le niveau OPA.

Une formation aux bonnes pratiques d'hygiène (HACCP) est également exigée. Dans les exploitations ayant des ateliers de transformation (fromagerie, découpe ...) les éleveurs ont déjà ce type de qualification. Sinon les Chambres d'Agriculture dispensent régulièrement, ainsi que bien d'autres organismes de formation.

Pour l'acquisition des gestes techniques, il n'existe pas de cursus de formation en la matière.

Il peut s'agir d'une formation « sur le tas », soit dans un abattoir déjà existant, soit au démarrage de l'activité par l'intervention d'un formateur compétent.

4. Le cadre réglementaire des abattoirs d'élevage

Comme cela a été dit en introduction, il a toujours été possible de créer des abattoirs sur des exploitations agricoles. Rien ne s'y oppose, pourvu que l'initiateur d'un tel abattoir respecte la réglementation en vigueur, qui est la même pour tous les abattoirs (hors abattoirs temporaires pour l'abattage rituel).

Néanmoins, il faut bien reconnaître que de telles initiatives n'ont pas été encouragées.

Les précédents sont très peu nombreux (Cf. encadré du § 1).

Le contexte économique, les questions de biosécurité, l'incessante diminution des services des abattoirs, font que cette pratique est aujourd'hui mise en exergue. Elle répond à des attentes d'éleveurs (dont certains se sont lancés dans l'aventure récemment / Cf. encadré du § 2) et reçoit l'assentiment des autorités sanitaires.

Ce regard positif des services de l'Etat se traduit par un texte qui a vu le jour en janvier 2025.

Il s'agit de l'Instruction Technique DGAL/SDSSA/2025-12 dont l'objet porte sur les règles générales encadrant l'abattage des ongulés domestiques en exploitation.

Sa partie V est consacrée à **l'abattage dans un abattoir fixe agréé attendant à un élevage** et stipule :

Afin de répondre à une demande sociétale et aux besoins des éleveurs, des sites d'abattage attendant aux exploitations agricoles émergent. Ces sites sont appelés



usuellement « abattoirs d'élevage » ou « micro-abattoirs ».

*Ces sites d'abattage nécessitent un **agrément sanitaire** dont les modalités de délivrance sont les mêmes que celles prévues pour les abattoirs fixes et sont détaillées par arrêté du 08 juin 2006 et par instruction technique relative à la procédure d'agrément des établissements au titre du règlement (CE) n° 853/2004.*

Toutes les dispositions réglementaires prévues pour les abattoirs agréés s'appliquent à ces structures à savoir notamment : les règles d'hygiène applicables aux denrées alimentaires, les règles relatives à la gestion des sous-produits animaux, la protection animale, le droit de l'environnement, le droit du travail, de la santé et de la sécurité au travail.

De plus, ces établissements sont soumis au paiement d'une redevance sanitaire d'abattage. Conformément à l'arrêté du 24 novembre 2008 relatif à la transmission des relevés d'activité d'abattage, ces abattoirs attendant aux élevages doivent adresser mensuellement un relevé de leurs activités au ministère chargé de l'agriculture.

Afin de s'assurer du respect des exigences réglementaires, les inspections sont réalisées selon les mêmes modalités que celles définies pour les abattoirs d'animaux de boucherie agréés non attendant aux élevages.

Les viandes sont considérées propres à la consommation humaine qu'à l'issue d'une inspection ante et post mortem favorables par le SVI.

Les dispositions qui s'appliquent en matière d'IAM et d'IPM sont les mêmes que celles prévues pour les abattoirs d'animaux de boucherie agréés non attendant aux élevages et sont décrites dans les instructions suivantes :

- ▶ *IAM : instruction technique DGAL/SDSSA/2023-145 du 28/02/2023 ;*
- ▶ *IPM : instruction technique DGAL/SDSSA/2023-334 du 15/05/2023. La réalisation de l'inspection post mortem est une mission de service public nécessitant la présence physique du SVI au moment de l'abattage sauf dérogation prévue à l'article 13 du règlement d'exécution (UE) n°2019/627 de la Commission du 15 mars 2019.*

Point d'attention : *ces abattoirs sont conçus pour abattre exclusivement les animaux élevés sur l'exploitation permettant ainsi à l'éleveur/exploitant de l'abattoir de se soustraire à certaines obligations structurelles liées à l'absence de transport des animaux. Ainsi, il n'est pas exigé pour l'éleveur/exploitant de l'abattoir de disposer de locaux d'hébergement supplémentaires sous réserve que l'IAM puisse être réalisée ni de station de lavage et de désinfection.*

Dans le cas où l'exploitant souhaite recevoir des animaux provenant d'autres élevages, les dérogations aux exigences réglementaires évoquées précédemment ne peuvent plus être accordées. De plus, il est nécessaire que le site d'abattage soit situé dans la zone publique de l'élevage lors de l'approvisionnement d'animaux provenant d'autres élevages pour éviter tout risque d'introduction d'une maladie animale.

Il est demandé aux DDecPP d'informer systématiquement le BEAD sur des projets d'abattage attendant aux élevages.

L'intégralité de l'Instruction Technique peut être téléchargée au lien suivant :

<https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/instruction-2025-12>

Outre les règles ci-dessus spécifiques des abattoirs d'élevage, elle rassemble les dispositions propres à :

- ▶ L'abattage d'animaux accidentés inaptes au transport
- ▶ Le caisson d'abattage mobile
- ▶ L'abattoir mobile
- ▶ L'abattage familial

➤ 4.1 - L'agrément sanitaire de l'abattoir d'élevage

Tout abattoir d'animaux de boucherie est soumis à agrément sanitaire.

La création d'un abattoir d'élevage nécessite de rédiger un dossier de demande d'agrément dont le contenu et la procédure sont définis par l'Instruction Technique DGAL/SDSSA/2022-349 du 25/04/2022, qui est un document de référence indispensable pour tout rédacteur, téléchargeable sur :

<https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/instruction-2022-349>

Le dossier de demande d'agrément contient en particulier :

- ▶ Un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) ;
- ▶ Des procédures fondées sur les principes de l'HACCP ;
- ▶ Des Modes Opératoires Normalisés (MON).

Il s'agit d'un dossier très complet, fortement normalisé et très exigeant dans sa rédaction.

Il est la base des relations du porteur de projet avec l'administration qui en assure l'instruction et, ensuite, le contrôle : la DDPP.

Cependant, les spécificités des abattoirs d'élevage font qu'il est possible de simplifier certaines parties du dossier de demande d'agrément (Cf. « Allègements documentaires » dans « Éléments de flexibilité »).

A titre d'exemple, un dossier-type de demande d'agrément

sanitaire pour un abattoir d'élevage de chevreux est disponible sur le site www.abattagespaysans.fr. Il est possible de s'en inspirer pour les différentes espèces, d'autant que l'objectif de ce dossier-type est d'explicitier les attendus de chaque paragraphe d'un dossier de demande d'agrément sanitaire.

Néanmoins, ce dossier-type n'aborde pas les MON.

En ce qui concerne les MON, pour l'abattage de bovins, le document de référence est le « Guide de bonnes pratiques – Maîtrise de la protection animale des bovins à l'abattoir » accessible au lien suivant :

https://www.interbev.fr/wp-content/uploads/2018/07/GBP_maitrise-protection-bovins-abattoir.pdf

Il n'existe pas de document équivalent pour les autres espèces. Néanmoins, celui concernant les bovins permet de comprendre « l'état d'esprit des MON » et d'adapter ces documents à l'espèce concernée.

Il est également possible, voire recommandable, de s'inspirer de MON élaborés dans le cadre d'abattoirs d'élevage déjà existant.

➤ 4.2 - Le contrôle de l'agrément sanitaire

C'est la DDPP qui mandate un vétérinaire officiel et un/ des auxiliaire(s) pour assurer le contrôle de l'abattoir tout au long de chaque journée d'abattage. La responsabilité sanitaire de l'Etat se traduit par 4 missions principales au sein de chaque abattoir :

- ▶ L'inspection ante-mortem (IAM) des animaux vivants
- ▶ L'inspection post-mortem (IPM) des carcasses
- ▶ Le contrôle du respect des règles spécifiques de bien-être animal (BEA)
- ▶ Le contrôle continu du bon fonctionnement de l'abattoir

Ces missions sont à la charge de l'Etat, ce qui n'est pas sans difficulté quand il s'agit de mobiliser du personnel pour contrôler de faibles volumes abattus. Mais des solutions existent comme le mandatement de vétérinaires sanitaires pour assurer la mission de vétérinaire officiel d'un abattoir.

Il est à noter que si la tâche administrative d'un porteur de projet d'abattoir d'élevage est importante au stade du montage du projet et pour son agrément, elle reste d'un niveau élevé pendant le fonctionnement de l'abattoir.

5. Éléments techniques de conception d'un abattoir d'élevage

L'objectif n'est pas de proposer un modèle d'abattoir à reproduire, mais plutôt de proposer une série de solutions techniques qui vont dans le sens de la simplification, de la réduction des coûts, du principe de l'abattage au poste, tout en restant vigilant quant à leur praticité et au respect des exigences sanitaires.

Le choix a été fait d'aborder les opérations successives d'abattage, dans l'ordre, quelle que soit l'espèce travaillée. Tout ne fait pas l'objet de « solution miracle », bien loin de là, mais les différentes solutions proposées doivent aussi permettre aux porteurs de projet de faire appel à leur imagination, à leur sens de l'organisation et à leurs capacités créatives pour concevoir l'abattoir d'élevage qui sera le plus approprié à leur contexte (animaux, espace, ressources humaines et financières...).

5.1 – Le bâtiment

LA NATURE DU BÂTIMENT

La situation propre à chaque élevage va dicter la stratégie de l'éleveur pour installer son abattoir.

Qu'il s'agisse d'une réhabilitation d'un bâtiment existant ou d'une construction neuve, c'est la proximité de l'élevage qui doit être mise en avant. En effet, les animaux doivent pouvoir passer de leur espace de vie habituel à la zone d'abattage avec, comme seule transition, un parc d'attente sommaire.

Ce parc d'attente, situé dans l'élevage et non dans l'abattoir, aura pour rôle de permettre l'IAM (Inspection Ante Mortem) réalisée par les services vétérinaires. Il pourra également être l'espace à partir duquel l'éleveur prépare l'animal qui va être abattu (habitué au passage dans le box de contention, nettoyage, tonte, ...).

Le bâtiment va comprendre plusieurs espaces distincts. La configuration minimale est composée de :

- ▶ Une salle d'abattage
- ▶ Une chambre froide de ressuage
- ▶ Un vestiaire (pour l'éleveur, les autres opérateurs et le vétérinaire officiel ou son représentant)

D'autres espaces pourront ou devront s'y ajouter en fonction des modes de fonctionnement retenus et des attentes de l'éleveur. On peut citer :

- ▶ Des sanitaires
- ▶ Un bureau (pour l'éleveur et le vétérinaire officiel ou son représentant)
- ▶ Un espace séparé pour la contention et l'étourdissement des animaux
- ▶ Une chambre froide de conservation

- ▶ Une chambre froide de stockage des SPAn (sous-produits animaux)
- ▶ Une triperie
- ▶ Un espace dédié au salage et stockage des peaux
- ▶ Une salle de découpe

On verra par la suite que l'aménagement de certains de ces locaux peut être évité par des choix de fonctionnement (par exemple, évacuer toutes les masses abdominales en SPAn pour ne pas aménager de triperie) ou par des procédures spécifiques (par exemple, prévoir un traitement décalé dans le temps des masses abdominales pour ne pas aménager de triperie).

L'AMÉNAGEMENT GÉNÉRAL DU BÂTIMENT

Le bâtiment devra répondre à certaines exigences parmi lesquelles :

- ▶ Murs lisses et lavables
- ▶ Sols antidérapants
- ▶ Pentes des sols et siphons de récupération des eaux usées au centre de chaque pièce
- ▶ Bonde des siphons intégrant une grille à maille de 6mm faisant office de dégrillage
- ▶ Raccordement à un dispositif de traitement des eaux usées, individuel ou collectif

Il est utile de prévoir une circulation d'air dynamique de type extracteur d'air. Dans ce cas, l'extracteur doit être positionné en secteur sale et une entrée d'air en secteur propre afin que l'air circule du propre vers le sale et non l'inverse. Ces entrées et sorties d'air doivent être protégées par des grilles moustiquaires, pour éviter l'entrée d'insectes volants. Ce qui ne dispense pas de positionner au moins un désinsectiseur (DEIV = Destructeur Électrique d'Insectes Volants) à proximité du point d'entrée des animaux vivants.

L'HYGIÈNE DU PERSONNEL

Le personnel intervenant dans l'abattoir est composé au minimum de 2 personnes (l'abatteur et le vétérinaire). Ils doivent disposer d'un vestiaire, c'est-à-dire un local équipé d'une armoire à double compartiment pour chacun (tenues de travail et tenues de ville) et d'un lavabo à commande non manuelle (généralement à commande fémorale).

Ce lavabo est équipé de distributeurs de savon et d'essuie-main.

L'accès du personnel à des sanitaires est à prévoir.



Vestiaire

L'idéal est, bien sûr, d'installer un WC accessible depuis le vestiaire.

Si cela n'est pas possible, il est envisageable d'utiliser les sanitaires de la maison de l'éleveur sous réserve que celle-ci soit à proximité et qu'il soit défini une procédure d'accès et de retour dans l'abattoir.

A l'intérieur de l'abattoir, on devra retrouver un lavabo à commande non manuelle, avec distributeurs de savon et d'essuie-main.



Lavabo

L'HYGIÈNE DES PRATIQUES

La pratique de l'abattage nécessite une hygiène irréprochable afin d'éviter toute contamination des viandes qui en sont issues.

Les pratiques de l'opérateur sont la principale source de contamination.

Lorsque les secteurs sale et propre ne sont pas matérialisés (travail au « poste d'abattage »), l'hygiène repose essentiellement sur :

- ▶ La présence d'un poste hygiène à portée de main de l'opérateur. Un poste hygiène est composé d'un lavabo à commande non manuelle, d'un stérilisateur à couteaux, d'un distributeur de savon et d'un distributeur d'essuie-mains.
- ▶ L'utilisation de deux couteaux en alternance, l'un en main pendant que l'autre est dans le stérilisateur.
- ▶ Le respect du principe main propre/main sale : quand une main est au contact de parties souillées (en dépouille par exemple), elle ne vient pas au contact de la viande sans nettoyage.

Dans une installation de petite taille, le stérilisateur à couteaux sera un modèle à bain à 82°C. Il s'agit de stérilisateur autonome, alimenté en eau froide et muni d'une résistance électrique.

Les couteaux doivent être rincés au lavabo avant d'être mis à stériliser.

Un seul poste hygiène peut être suffisant en fonction de la configuration de l'abattoir. Généralement, une bonne accessibilité va nécessiter 2 postes hygiène, un du côté de la saignée et l'autre du côté éviscération/pesée/inspection/ressuage.



Stérilisateur à couteaux

Il est recommandé d'avoir au minimum :

- ▶ Un couteau pour la saignée (deux couteaux si les animaux sont saignée par lots, pour des petits ruminants par exemple) ;
- ▶ Deux couteaux pour les autres opérations (dépouille, éviscération ...) ;
- ▶ Un couteau pour les opérations à risque MRS quand c'est le cas (ruminants de + de 12 mois).

Un code de couleur est recommandé, par exemple, couteau noir pour la saignée, jaune pour la dépouille et rouge pour les MRS.

Pour la dépouille des ruminants, on utilise fréquemment des serre-joints manuels qui permettent d'éviter que le côté souillé de la peau ne vienne se rabattre sur la viande pendant les opérations.



Serre-joints manuel

Pour les opérations d'amenée des animaux vivants qui nécessitent de se rendre en secteur très sale (zone d'attente), l'opérateur revêt une tenue sombre et doit veiller à ne pas transférer de souillures dans l'abattoir avec ses chaussures. Pour cela, il peut :

- ▶ Changer de bottes pour des bottes sombres, mais cela peut être une manipulation fastidieuse ;
- ▶ Utiliser un pédiluve qui doit être bien entretenu, c'est-à-dire nettoyé après chaque abattage et chargé en désinfectant ;
- ▶ Utiliser des surbottes comme cela se pratique dans certains élevages.



Surbottes

RETOUR D'EXPÉRIENCE

📍 Abattoir d'élevage caprin du GAEC de La Loge de Printemps, Sauvain (42)

Entretien avec Stéphanie MOULIN réalisé le 14/10/2024

D'OÙ VIENT LE PROJET ?

Le sujet de l'abattage paysan commence à concerner Stéphanie à partir de 2018, avec le regroupement d'éleveurs du Rhône et de la Loire autour de cette problématique. L'année 2019 amène une impulsion, avec la venue d'Emilie Jeannin, qui portait le projet d'abattoir mobile "Le Bœuf éthique", puis l'organisation d'une formation avec Jacques Alvernhe. Le groupe rencontre d'autres groupes la même année à Apt à l'occasion du séminaire sur l'abattage paysan organisé par la Confédération Paysanne et la FADEAR : c'est une importante source de motivation collective et individuelle, qui reste une étape marquante.

La volonté était initialement de partir sur un projet collectif, avec la création d'un caisson d'abattage. Des rencontres sont organisées avec différents abattoirs existants sur le territoire pour en étudier la faisabilité. Dans le collectif, 2 fermes sont cependant plus avancées dans leurs réflexions et avec une volonté d'aboutissement plus rapprochée. Plusieurs déclics pour Stéphanie se produisent dans la foulée : la fermeture provisoire de l'abattoir d'Ambert et la fermeture du centre d'engraissement des chevreaux où étaient envoyés ceux de la ferme. Cela conduit le GAEC de la Loge de Printemps à vouloir aboutir plus rapidement sur un projet effectif, et c'est ainsi que la réflexion se porte sur un projet individuel d'abattoir d'élevage.

QUELS TYPES D'OUTILS SONT ENVISAGÉS ET POURQUOI CE CHOIX ? QUELLE ORGANISATION EST PRÉVUE ?

Le choix s'est porté sur une remorque de camion frigorifique pour constituer la base de l'abattoir et les plans intérieurs ont été réfléchis avec Jacques Alvernhe. S'en sont suivis des aller-retours pour validation avec la DDPP. Le plan de maîtrise sanitaire a été monté en s'inspirant de celui d'autres abattoirs. L'abattoir a été pensé avec la volonté qu'il soit facilement reproductible par d'autres éleveur.euses, en se basant sur le fonctionnement d'un micro-abattoir en Isère qui n'est plus en activité aujourd'hui mais où Stéphanie avait pu assister à des abattages.

QUEL EST LE COÛT DE L'ABATTOIR ? DES AIDES ONT-ELLES ÉTÉ OBTENUES ?



La volonté initiale était que le projet ne coûte pas plus de 15 000 euros. Sans les aides, il a coûté 28 000 euros dont 8 000 pour l'achat de la remorque frigorifique et son transport. Il a fallu environ 4 mois de travaux, dont toute l'installation électricité et la plomberie qui ont été réalisées en auto-construction (l'installation du froid a été faite par un professionnel).

8 000 euros ont été obtenus en aides publiques, entre le FEADER et le département.

QUELLE RELATION PASSÉE ET ACTUELLE AVEC LES SERVICES SANITAIRES ?

La DGAL est soutenance pour les projets d'abattoirs d'élevage, donc si les DDPP sont réticentes, l'échelon supérieur peut être un partenaire intéressant à mobiliser. Il est nécessaire d'être bien au point avant de solliciter la DDPP. Depuis la mise en service de l'abattoir début 2024, la représentante de la DDPP a assisté à tous les abattages qui ont eu lieu.



QUELLE FORMATION POUR ÊTRE APTE À ABATTRE ?

Pour abattre, il faut qu'il y ait une personne qui ait passé la formation Responsable Protection Animale et la personne qui abat doit avoir passé le Certificat de Compétences de Protection Animale. Ensuite, des formations complémentaires peuvent être suivies pour l'éviscération, pour la maîtrise HACCP, mais il n'y a pas de formation officielle complète pour abattre.

QUEL TEMPS PREND L'ABATTAGE ?

Abattre est chronophage : pour l'instant, 30 minutes pour abattre et 30 minutes pour découper ensuite par chevreau. 1 jour est laissé entre les 2 étapes, les carcasses sont stockées dans une salle de ressuage. Après chaque abattage, l'abattoir est rincé au jet pour limiter le stress visuel pour le prochain chevreau.

QUEL FONCTIONNEMENT ACTUEL, QUELS CHANGEMENTS À VENIR ?

Les premiers abattages ont eu lieu début 2024, avec 4 sessions où ont été abattus entre 3 et 5 chevreaux à chaque fois. L'abattage se fait à deux. Sont abattus les chevreaux de moins de 12 mois : c'est le plus simple, car dans ce cas, il n'y a pas de matières à risques spécifiques qui nécessitent d'être prises en charge différemment (démédulation, qui implique de couper la carcasse en deux systématiquement). Les déchets sont congelés, stockés et collectés par un équarrisseur.

Comme l'abattoir de la ferme de la Loge de Printemps fait partie des premiers abattoirs d'élevage agréés et fonctionnels, différentes procédures sont découvertes petit à petit : la déclaration à INTERBEV pour le tonnage des carcasses qui entraîne le paiement d'une redevance, la déclaration de déchargement à l'abattoir qui normalement passe par un logiciel très onéreux mais qui peut être géré par l'EDE (déclaration transmise avec bons de mouvement des animaux classiques).



Il est nécessaire d'aménager encore pour 2025 :

- une entrée bétonnée pour l'accès à l'abattoir,
- un espace de stockage avec accès à l'eau pour les chevreaux.

Propos recueillis par Mathilde VENET, animatrice Agriculture Paysanne, ADDEAR de la Loire

➤ 5.2 – Les opérations et équipements de mise à mort

L'AMENÉE DES ANIMAUX

Depuis la zone d'attente, chaque animal est conduit jusqu'au dispositif de contention.

Cette amenée doit se faire sans stress. L'idée est que l'animal n'ait pas le choix : il ne doit pas pouvoir faire demi-tour, il ne doit pas être perturbé par des événements extérieurs.

Concrètement, cela passe, par exemple, par :

- ▶ Des barrières pleines ;
- ▶ L'absence de chiens de troupeaux ou autres animaux domestiques ;
- ▶ Une avancée en direction d'une zone plus lumineuse, mais sans éblouissement ;

Une conduite manuelle (poussette) est possible pour des petits ruminants, voire un portage à bras pour des cabris ou des agneaux de lait.

L'utilisation d'un animal « judas » qui va conduire l'animal à abattre jusqu'à l'entrée du poste de mise à mort est également envisageable. Mais celui-ci ne doit pas entrer dans l'abattoir en tant que tel.

Dans un objectif de réduction maximale du stress, l'utilisation de l'aiguillon électrique (ASACE) est à proscrire.

LA CONTENTION

Quelle que soit l'espèce, la contention de l'animal est obligatoire. Le but de la contention est de limiter les mouvements de l'animal, en particulier ceux de la tête pour faciliter l'étourdissement.

Le dispositif de contention doit également mettre l'opérateur en sécurité.

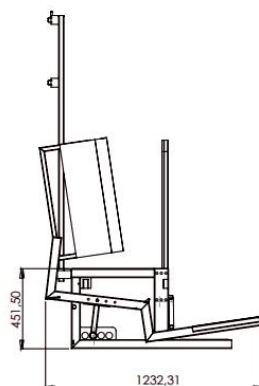
La contention prend des formes différentes, en fonction des espèces et des catégories d'animaux :

- ▶ Pour des cabris ou des agneaux de lait, une berce de contention est possible. Le modèle ci-après est auto-construit :



L'animal est déposé manuellement dans la berce

- ▶ Pour des petits ruminants de plus grande taille, il existe des dispositifs de contention fonctionnant sur le même principe (l'animal n'a plus d'appui au sol).



C'est l'action de l'opérateur sur la marche-pédale qui provoque la contention. Ce dispositif est adapté à l'abattage de quelques dizaines d'animaux par session.

Coût : 5 à 7 000 €

- ▶ Des modèles plus élaborés existent chez des fabricants de matériel spécialisé pour les abattoirs. Ils sont très onéreux.

On peut néanmoins citer le box de contention proposé par la société québécoise LACAL :

<https://www.lacal.ca/fr/produits/27/boite-de-contention-ovin-et-porcine>

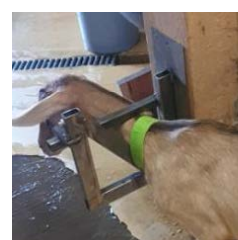
Il ne s'agit pas de préconiser l'achat de ce matériel, mais de présenter un schéma qui peut servir de modèle à un projet d'auto-construction.



- ▶ Des éleveurs ont conçu un **dispositif de contention plus léger**, mais opérationnel. Il s'agit d'un système permettant le seul blocage de la tête.



Prototype en bois



Version définitive en métal / Auto-construction

- Pour les porcs, il n'existe pas, à notre connaissance, de dispositif adapté.

La conception d'un box de contention auto-construit devra respecter quelques règles simples comme :

- Ne pas permettre le retournement
- Faciliter l'accès à la tête pour l'étourdissement
- Avoir un dispositif anti-recul
- Disposer d'une porte latérale pour la sortie de l'animal étourdi.

On peut néanmoins citer un dispositif de contention chinois (photo ci-dessous) pour un prix annoncé de l'ordre de 5 000 € :

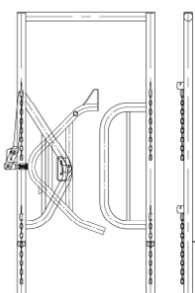


- Pour les bovins, la société PATURA propose un box d'étourdissement :



Ce box n'est pas disponible, pour l'instant, en France, mais peut être acquis, pour environ 6 000 € auprès de la maison mère en Allemagne.

- La société suisse BM-Agrotech propose un dispositif associant deux panels à un cornadis spécifique.



Il s'agit d'un cornadis spécialement conçu pour l'abattage à la ferme avec ouverture supplémentaire vers le bas, permettant le dégagement de la tête après étourdissement de l'animal. Le cornadis est vendu au prix de 1500 Francs suisses. Plus d'informations sur : <https://www.bm-agrotech.ch/fr/fressgitter-behandlung-sstande-abtrennungen-halter-und-zubehor/gmc-g7000>. L'utilisation d'un tel dispositif demande à appréhender la question du dégagement de l'animal étourdi.

- La société suisse JOSEF KOCH propose le modèle suivant :



Il permet un blocage de la tête et existe avec une porte latérale ou battante, ouvrant à droite ou gauche. Une version mobile est possible.

Son prix est d'environ 20 000 Francs suisses.

Fiche technique disponible : https://www.josefkoch.ch/files/pdf1/rinderfalle_englisch-v1.pdf

L'ÉTOURDISSEMENT

Deux techniques peuvent être utilisées pour rendre les animaux inconscients pendant leur saignée et, ainsi, éviter toute souffrance pendant la phase de mise à mort :

- La technique de **la tige perforante** qui consiste à perforer la boîte crânienne et détruire les centres nerveux, plus précisément ceux de la sensibilité. C'est une technique d'étourdissement irréversible. Elle est associée à l'utilisation d'un pistolet à tige perforante dont les caractéristiques varient en fonction de la longueur de la tige perforante (selon les espèces) et de la puissance des cartouches (selon les catégories d'animaux).



- La technique de l'**électronarcose** qui provoque une déconnexion des neurones par application d'un courant électrique. C'est une technique d'étourdissement réversible. En fonction des espèces et des types d'animaux les caractéristiques du courant électrique seront différentes en fréquence, intensité et durée d'application.



De notre point de vue, l'électronarcose demande une pratique régulière afin d'identifier aisément les signes

de reprise de conscience qui vont être synonymes de souffrance de l'animal. Le nombre très limité d'animaux abattus dans les abattoirs d'élevage ne permet pas l'expertise nécessaire pour une maîtrise parfaite de ce dispositif d'étourdissement.

D'autre part, il est onéreux à l'investissement (5 à 15 000€) et n'est pas utilisable sur les bovins (réservé aux porcs et petits ruminants).

Il implique également un système d'enregistrement des étourdissements qui doit être mis à disposition des services vétérinaires d'inspection.

Par conséquent, nous recommandons d'utiliser pour les différentes espèces des pistolets à tige perforante, qui génèrent moins de stress pour l'opérateur de mise à mort et sont plus accessibles financièrement.

Le tableau ci-dessous présente les caractéristiques du matériel disponible en France :

Marque	Modèle	Longueur tige	Calibre	Poids	Observations	Prix indicatif	Fabricant	Distributeur
SCHERMER	KS	80-85 mm	27"		Jusqu'à 650 kg	900 €	Karl Schermer, D	COUEDIC-MADORE
SCHERMER	KL	125 mm	27"		Pour les gros animaux > 1 000 kg		Karl Schermer, D	COUEDIC-MADORE
CASH Magnum	9000 S	121 mm	22" ou 25"				Accles & Shevoke, GB	
CASH Spécial		121 mm	22" ou 25"	2,8 kg	Ergonomique, avec crosse	2 200-2 400 €	Accles & Shevoke, GB	
BLITZ	Schlag - BS	10 mm	9 x 17 mm	2,25 kg	Volaille	300-400€	Turbocut Jopp GmbH, D	Internet
BLITZ	Kleiner - KB	52 mm	10 x 17 mm	2,23 kg	Porcelets, agneaux, chevreaux	200-300 €	Turbocut Jopp GmbH, D	Internet
BLITZ	Kerner - BK	82 mm	11 x 17 mm	2,21 kg	Ovins, Caprins, Bovins légers	150-200 €	Turbocut Jopp GmbH, D	Internet
BLITZ	Bullen - BB	122 mm	12 x 17 mm	2,6 kg	Bovins lourds, Chevaux	300-400 €	Turbocut Jopp GmbH, D	Internet
MATADOR	SS 3000 Standard	85 mm	27"	2,73 kg	Toutes espèces	800 €	TERMET, F	TERMET / BOBET
MATADOR	HVL 3000	98 mm	27"	2,76 kg	Toutes espèces	1 300 €	TERMET, F	TERMET / BOBET
MATADOR	HVS 3000	90 mm	27"	2,72 kg	Toutes espèces		TERMET, F	TERMET / BOBET
JARVIS	Type C	73 ou 89 mm	22"	3,2 kg	Toutes espèces	1 122 € les deux*	JARVIS, USA	JARVIS France / INDUSTRIADE
JARVIS	Type C	73 ou 89 mm	25"	3,2 kg	Fortes cadences	1 122 € les deux*	JARVIS, USA	JARVIS France / INDUSTRIADE
JARVIS	Type C Heavy Duty	94 mm	25"	3,6 kg	Bovins lourds	2 663 €	JARVIS, USA	JARVIS France / INDUSTRIADE
JARVIS	Type P	83 mm	22"	2,8 kg	Avec crosse / Veaux, ovins, porcs		JARVIS, USA	JARVIS France / INDUSTRIADE
JARVIS	Type P	89 mm	25"	3,02 kg	Avec crosse / Gros bovins, porcs lourds		JARVIS, USA	JARVIS France / INDUSTRIADE
DICK	VSG9		9 x 17 mm		Toutes espèces	300 €	DICK, D	Internet

* Offre INDUSTRIADE valable jusqu'à épuisement des stocks, soit une centaine de pistolets en stock en novembre 2024

Il est indispensable de préciser ici que le règlement européen 1099/2009 sur la protection des animaux au moment de leur mise à mort, stipule dans son article 9, alinéa 2, qu'un abattoir doit disposer d'un « matériel de rechange adapté immédiatement disponible sur place et utilisé en cas de défaillance du matériel d'étourdissement employé initialement. La méthode de rechange peut être différente de celle utilisée au départ. »

Concrètement cela veut dire que 2 pistolets à tige perforante doivent être prêts à l'utilisation, ou qu'un pistolet à tige perforante soit disponible en secours d'un dispositif d'électronarcose.

LA SAIGNÉE

Après étourdissement dans le dispositif de contention, l'animal doit être extrait de la contention pour pouvoir être saigné. En général, une porte latérale du système de contention permet cette extraction.

Pour les gros animaux (bovins et porcs) la présence d'une plaque déflectrice assure la rotation de l'animal vers le côté ouvert.

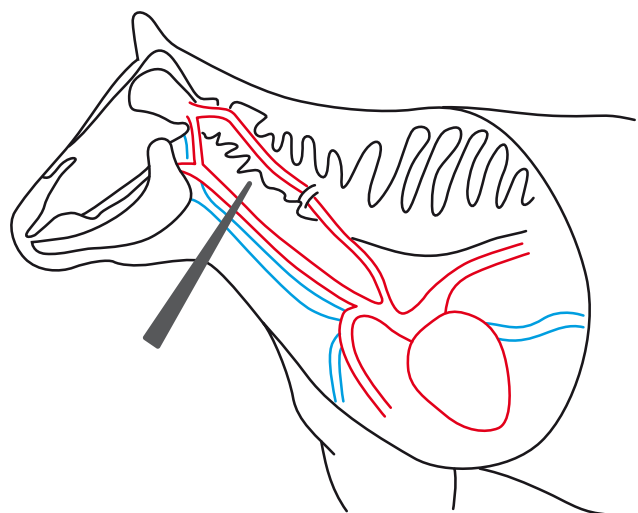
Il peut être très utile de positionner le dispositif de contention en hauteur de façon à ce que l'animal, une fois extrait, se retrouve à hauteur d'homme pour les opérations suivantes (50 à 80 cm du sol selon les espèces).

Ceci permet de pratiquer la saignée de l'animal dès sa sortie de la contention.

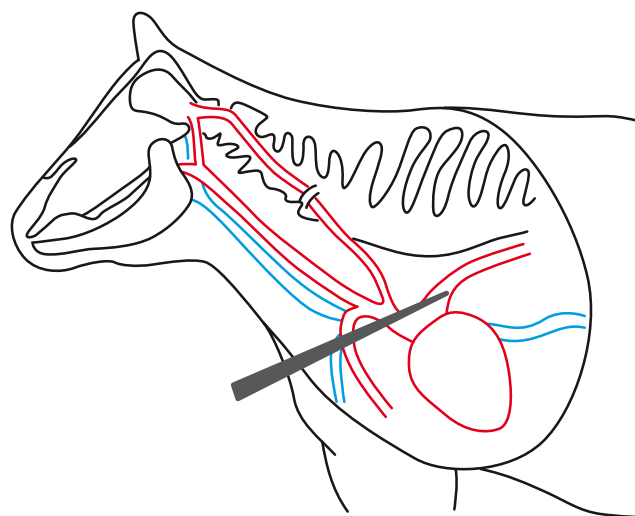
En effet, la saignée peut être pratiquée à l'horizontale (c'est le fonctionnement du cœur qui permet la saignée et non la gravité). Il est souvent plus facile d'accéder à la gorge de l'animal pour le saigner qu'à une patte arrière pour l'accrocher à une élingue et le hisser.

Il y a deux techniques de saignée :

- La saignée rétro-maxillaire, qui vient sectionner jugulaires et carotides au ras de la mandibule. Pratiquée sur les ovins, caprins et bovins.



- La saignée pré-thoracique, qui atteint l'aorte près du cœur par pénétration de la lame au bas du cou. Pratiquée sur les porcins et bovins. Elle nécessite d'entailler la peau avec un couteau distinct, avant de saigner, pour éviter les contaminations internes.



Il est obligatoire de récupérer le sang de tous les animaux :

- Pour les ruminants, ce sang doit être traité comme sous-produit animal (SPAN), c'est-à-dire collecté, stocké, évacué vers un établissement agréé pour son traitement et réfrigéré si cette évacuation n'est pas immédiate.
- Pour les porcins, s'il n'est pas évacué en SPAN, le sang peut être valorisé en alimentation humaine. Pour cela il doit être collecté de façon hygiénique.

La collecte du sang de porc à usage alimentaire se fait à l'aide d'un trocart :



Le trocart est enfoncé jusqu'à la garde et le sang s'écoule à travers le tube, sans se souiller au contact de la peau de l'animal.

Il est monté sur un tuyau alimentaire, permettant d'évacuer le sang vers un récipient dédié parfaitement propre.

Une fois récolté, le sang doit être défibriné. Pour cela un simple fouet de cuisine grand modèle peut être utilisé. Collecte et défibrination doivent se faire à distance de l'animal saigné afin d'éviter toute contamination du sang.

Le sang doit ensuite être refroidi sans retard.

➤ 5.3 – Les opérations réalisées sur la carcasse

LA DÉPOUILLE DES RUMINANTS

Comme cela a été présenté au point 3 – Flexibilité et simplification des process pour une conception abordable, c'est au stade de la dépouille que s'illustre la notion de poste d'abattage qui permet un travail de qualité, certes plus long, mais ne nécessitant pas d'investissements lourds.

Dans les abattoirs classiques, la dépouille des ruminants se fait après avoir hissé les carcasses sur des rails à l'aide de treuils ou d'élévateurs. Il s'agit d'une dépouille « en pendu » qui fait souvent appel à un arracheur de peau, utilisé après avoir dépouillé les pattes et tracé la peau.

Pour les ovins, on utilise également des tapis de dépouille qui avancent en cadence. Ces dispositifs nécessitent un nombre important d'opérateurs.

Nous proposons ici d'utiliser des berces de dépouille. Il s'agit d'équipements qui permettent de présenter la carcasse à dépouiller sur le dos. Ainsi, les pattes, mais aussi la gorge, sont à hauteur d'homme pour un travail ne faisant pas appel à des plateformes élévatrices ou autres marchepieds.

Dans la suite logique d'une saignée horizontale en sortie du box de contention, il est important de réfléchir à une installation qui permette la continuité des opérations sans transfert lourd entre les postes :

- ▶ Pour les ovins, il s'agit de ne pas porter les carcasses saignées, mais éventuellement de les faire glisser sur une table inox ou une table pourvue de rouleaux libres pour les transférer du point de saignée à la berce de dépouille.
- ▶ Pour les bovins, la manipulation est plus complexe. On peut imaginer que la table de saignée devienne la berce de dépouille. Dans ce cas, la présence d'un treuil sera indispensable pour positionner correctement la carcasse sur la berce, en procédant à un accrochage de 2 pattes opposées (AR-D + AV-G).

Pour un transfert entre point de saignée et berce de dépouille, le treuil devra être installé sur un rail et être motorisé.

Berces pour dépouille des ovins :



Berce à 4 pieds



Berce réglable en hauteur

Berces pour dépouille des bovins :



Berce à 4 pieds



Berce réglable en hauteur



Berce de transport, sur roues

Le travail sur berce (coupe des pattes, traçage, dégagement des flancs ...) se fait généralement au couteau. Pour les ovins, le dégagement des flancs se fait au poing, ce qui exige des précautions d'hygiène particulières (respect du principe main propre / main sale).



Il est cependant possible d'améliorer la qualité et l'efficacité de ce travail en ayant recours à du matériel spécifique :

- ▶ Pour les ovins, l'utilisation d'un couteau à boule (appelé couteau de tripier) permet d'éviter des entailles de la viande et rend le geste plus souple ;



- ▶ Pour les bovins, l'acquisition d'un dépouilleur pneumatique, communément appelé « Perco » du nom de son inventeur, permet de gagner en rapidité d'exécution. Ce matériel nécessite de disposer d'une installation d'air comprimé.



La qualité de la dépouille peut avoir une incidence sur la valorisation des peaux, surtout pour les bovins.

La dépouille sur berce présente un avantage non négligeable en matière d'hygiène. En effet, la peau dépouillée à partir de l'axe central de la carcasse se déploie sur l'extérieur, poil contre poil, évitant ainsi tout retournement risquant de souiller la viande.



Une fois les épaules, cuisses et flancs dépouillés, il reste à finir la dépouille du dos :

- Pour les ovins, on pend la carcasse à un crochet. La fin de la dépouille se fait au couteau et/ou par traction ;



A ce stade on procède aussi au détournement du rectum

- Pour les bovins, il est indispensable d'utiliser un treuil pour commencer à hisser la carcasse par l'arrière. Pour faciliter l'accès, on dispose un palonnier entre les deux pattes. Les extrémités du palonnier, équipées de crochets, sont passées dans les trous des tendons d'Achille. En son centre, il est relié au treuil.



Au fur et à mesure du hissage, l'opérateur détourne le rectum et poursuit la dépouille. La viande est toujours protégée des souillures.

Cette technique de dépouille sur berce est proposée dans une étude intitulée « adéquation de l'équipement d'abattage au cas des petits abattoirs » réalisée par l'ADIV en 2008.

Les pages traitant de la dépouille sur berce sont présentées en annexe 1.

Il est recommandé de couper la tête du bovin au plus tôt, afin qu'elle ne traîne pas au sol. Elle peut être disposée sur un présentoir qui permettra, entre autres, l'inspection vétérinaire.



Bien sûr, il est toujours possible d'installer des dispositifs de type « arracheur ».

Il peut s'agir d'un simple treuil qui va soulager le travail humain.

Pour les ovins comme pour les bovins, des arracheurs à enrouleur sont disponibles sur le marché ou peuvent être auto-construits.



Arracheur ovin en plafond (traction de bas en haut)

Un arracheur au sol nécessite un dégagement des gigots/cuisses pour disposer de points d'attache pour une traction du haut vers le bas. Le dégagement des gigots/cuisses peut être source d'entailles ou de souillures.

A l'inverse, un arracheur en plafond demande un dégagement des épaules et, de plus, un système de blocage de la tête pour pouvoir mettre en traction du bas vers le haut. Mais les gigots/cuisses sont mieux protégés.

L'ÉPILAGE DES PORCS

À l'issue de la saignée, les porcs ne sont pas dépouillés, mais leurs poils doivent être retirés.

La technique usuelle en abattoir de petite taille met en œuvre un matériel combiné échaudeuse-épiluse dans laquelle le porc est trempé dans une eau à 62°C qui dilate les pores de la peau, permettant ainsi aux battes en caoutchouc de séparer les poils de la peau.

C'est un investissement de 30 000 € minimum.



La durée d'un cycle est de l'ordre de 3 minutes, mais ce dispositif présente 2 inconvénients majeurs pour des abattoirs d'élevage :

- ▶ Le bain d'eau chaude (environ 200 litres) représente un coût énergétique qu'il est intéressant de rentabiliser sur un nombre d'animaux important (une douzaine par exemple) ce qui est rarement le cas en abattoir d'élevage ;
- ▶ La taille du combiné limite le gabarit des porcs qui peuvent y être traités. Des grosses machines existent, mais sont plus chères à l'achat et au fonctionnement. Or, les porcs dont la viande est commercialisée en circuits courts sont souvent de fort gabarit, pouvant peser 200 à 300 kg vif.

Il est possible d'utiliser une autre technique qui consiste à brûler les poils et, ensuite, nettoyer la carcasse. Au moins un abattoir français utilise cette technique qui s'apparente aux pratiques traditionnelles d'abattage à la ferme pour l'autoconsommation.

Le porc est tout d'abord hissé sur un rail, puis les poils sont brûlés tout en étant raclés à l'aide d'un couteau non affuté.



La bouteille de gaz devrait se situer à l'extérieur du local



Type de chalumeau à godet utilisé (long manche)

La carcasse est ensuite exposée au jet d'un nettoyeur haute pression.

Évidemment, le résultat n'est pas aussi bon qu'avec l'utilisation d'une échaudeuse-épiluse, avec parfois un petit goût de caramel dans le gras.

Le temps de travail est bien plus long également.

Mais l'investissement est très réduit et les coûts de fonctionnement très faibles (et directement proportionnels au nombre d'animaux abattus).

En ce qui concerne l'hygiène, cette pratique n'est pas plus à risque. Au contraire, le passage au chalumeau génère localement une température bien supérieure, tendant à détruire tous les germes, en particulier ceux de la salmonelle.

Cependant, cette technique génère d'abord une forte chaleur, puis une importante vapeur d'eau.

Il est donc recommandé d'aménager un local séparé du reste de l'abattoir pour procéder à ce type d'épilage.

Le porc suspendu à un rail va donc être isolé dans ce local, le temps de l'épilage. La séparation peut être faite par un rideau en lanières PVC. Mais ce local mérite l'installation d'un extracteur d'air assez puissant.



LA LIGATURE DE L'HERBIÈRE

Lors de la préparation de la gorge des ruminants, il est indispensable de procéder à la ligature de l'herbière, c'est-à-dire d'obturer l'œsophage afin d'éviter toute régurgitation du contenu de la panse qui est un des principaux risques de souillure des carcasses.

Cette ligature peut se faire manuellement, à condition

de gratter préalablement l'œsophage afin d'en diminuer le diamètre pour que le nœud « accroche ». Sinon, il risque de glisser et se défaire. L'utilisation de ficelle de cuisine est également possible.

Il est également possible d'utiliser des clips spéciaux, à usage unique. Des modèles différents pour petits ou gros ruminants sont disponibles. Il s'agit de clips anti-retour qui ont donc un sens de pose :



La pose de ces clips s'associe à l'utilisation d'une canne spécifique :



Une fois l'herbière rendue accessible par incision de la gorge, elle est engagée dans l'anneau ouvert de la canne. L'opérateur pousse sur le manche de la canne pour décoller l'herbière sur toute sa longueur, jusqu'à l'entrée de la panse. Cette opération facilitera l'éviscération en éliminant les adhérences de l'herbière.

Le clip est ensuite posé sur l'herbière. La canne est à nouveau utilisée pour faire glisser le clip jusqu'à l'entrée de la panse.

Ainsi l'herbière est vide de tout contenu contrairement à la technique du nœud où, généralement, l'herbière est emplie de contenu jusqu'au nœud, ce qui maintient un risque de souillure.

L'ÉVISCÉRATION

Cette opération ne fait pas l'objet de proposition particulière en abattoir d'élevage, si ce n'est la possibilité d'utiliser un couteau dédié spécialement conçu pour l'ouverture de l'abdomen sans risque de perforation de la masse abdominale :



LA PRÉSENTATION, LA PESÉE, LE CLASSEMENT ET LE MARQUAGE DES CARCASSES – PPCM

C'est un sujet particulièrement délicat qui tient à la fois de la réglementation européenne et des accords de l'interprofession (INTERBEV).

En effet, INTERBEV élabore des accords entre ses membres, pour lesquels elle demande au ministère de prendre un arrêté d'extension. La conséquence est que l'extension de ces accords les impose à tous les professionnels de l'abattage, qu'ils soient ou non membres d'INTERBEV.

A ce jour, les accords suivants concernent les abattoirs d'élevage de ruminants :

- ▶ Accord interprofessionnel du 15 mai 2024 sur la pesée et le marquage des carcasses d'ovins <https://www.interbev.fr/wp-content/uploads/2024/10/2-accord-ppcm-ovin-signé.pdf>. Cet accord est étendu.
- ▶ Accord interprofessionnel du 25 juin 2024 sur le classement, le marquage, la pesée et la présentation des carcasses de bovins âgés de 8 mois ou plus, ainsi que la circulation des informations d'abattage. <https://www.interbev.fr/wp-content/uploads/2024/06/2-accord-ppcm-bovin-signé.pdf>. Cet accord est étendu.

Le respect de ces accords est confié à NORMABEV qui forme les classificateurs et contrôle les pratiques des abattoirs.

Ces accords posent problème dans le sens où ils ont été édictés pour protéger les éleveurs dans le cadre des transactions commerciales dont la base de rémunération de l'éleveur est le poids fiscal et le classement de la carcasse. Il s'agit de faire en sorte que tous les éleveurs soient traités de la même manière et que les données de pesée et de classement soient fiables et objectives.

Il s'en suit des pratiques aussi nombreuses que précises, parmi lesquelles on peut citer :

- ▶ L'onglet et la hampe des ovins doivent rester attenants à la carcasse ;
- ▶ L'abattoir doit faire des autocontrôles du poids de ses crochets ;
- ▶ Les carcasses de bovins doivent être dégraissées avant la pesée ;
- ▶ La queue des bovins doit présenter 13 vertèbres caudales ;
- ▶ L'obligation pour les classificateurs de participer aux formations collectives de classement sur convocation de NORMABEV ;
- ▶ Les abattoirs doivent aussi réaliser des autocontrôles des bascules, au-delà du contrôle métrologique annuel ;

Il apparaît clairement que le fondement de ces accords ne concerne pas les abattoirs d'élevage dans lesquels il n'y a aucune transaction commerciale en jeu.

L'application de ces règles est donc inappropriée en abattoir d'élevage.

Et pourtant l'extension des accords leur impose ces règles.

Il faut noter que FranceAgriMer est également en charge du respect des règles européennes et nationales en la matière (hors règles imposées par NORMABEV).

Ses agents effectuent également des contrôles en abattoir.

FranceAgriMer a édité en 2016 un Guide technique et réglementaire Pesée / Classement / Marquage Gros

bovins, Veaux, Ovins, Porcs consultable au lien : <https://www.franceagrimer.fr/content/download/48869/document/Guide%20PCM%20VF.pdf>

Taxes, redevances et cotisations

Il n'en reste pas moins que la pesée conserve, dans tous les abattoirs, un caractère obligatoire. Il s'agit d'une pesée fiscale : des taxes et redevances sont assises sur le poids des carcasses, en particulier les :

- ▶ Redevance Sanitaire d'Abattage – RSA
- ▶ Redevance Sanitaire de Découpage – RSD

Ces redevances sont collectées par le Trésor Public. La déclaration des poids abattus doit être faite sur le même formulaire que la déclaration de TVA.

Les montants de la redevance sanitaire d'abattage par espèce sont modulables en fonction de la catégorie attribuée par le Préfet à l'abattoir ou à ses chaînes de production.

- Abattoir catégorie B1 : **BONUS de 15%** sur le taux normal de la redevance sanitaire d'abattage
- Abattoir catégorie B2 : **BONUS de 10%** sur le taux normal de la redevance sanitaire d'abattage
- Abattoir catégorie C : **TAUX NORMAL** de la redevance sanitaire d'abattage
- Abattoir catégorie D : **MALUS de 10%** sur le taux normal de la redevance sanitaire d'abattage
- Abattoir catégorie E : **MALUS de 15%** sur le taux normal de la redevance sanitaire d'abattage

Source FNEAP



Des cotisations volontaires étendues doivent être versées aux interprofessions INAPORC (porc) et INTERBEV (ruminants), pour leur fonctionnement, mais aussi pour le financement de l'équarrissage en ferme. Attention, certaines cotisations sont de simples cotisations volontaires et il n'y a pas d'obligation de les prélever.

La FNEAP (Fédération Nationale des Exploitants d'Abattoirs Prestataires de services) publie annuellement un tableau synthétisant l'ensemble des cotisations par catégorie d'animaux (en page suivante).



Les abattoirs de services et de proximité

TAXES, REDEVANCES ET COTISATIONS COLLECTÉES POUR COMPTE DE TIERS TAUX EN VIGUEUR EN 2024

TAXES, REDEVANCES ET COTISATIONS PERÇUES PAR L'EXPLOITANT DE L'ABATTOIR POUR LE COMPTE DE TIERS

Le redevable est le propriétaire de l'animal au moment de l'abattage.

	Unité	gros bovins	veaux	ovins		caprins		porcins		chevaux, ânes et croisements	gibier d'élevage et sauvage				TVA	
				< 12 kg	> 12 kg	< 12 kg	> 12 kg	< 25 kg	> 25 kg		petit gibier à poils	ratites	sangliers	ruminants		Date de versement
Redevances sanitaires ABATTAGE taux normal	€/tête	5	2	0,15	0,25	0,15	0,25	0,50	1	3	0,01	0,5	1,5	0,5	5,5	Le 20 du mois suivant l'abattage
Redevances sanitaires DECOUPAGE	€/tonne (TEC)	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1,5	3	2	2	5,5	Le 20 du mois suivant l'abattage
Prestations NORMABEV	€/tête	0,80	0,058												20	Le 20 du mois suivant l'abattage
Normabev couleur part producteur	€/tête		0,07 €													
Normabev couleur part abatteur	la visite		209 €													
Cotisation INTERBEV	€/kilo									0,029						
Cotis INTERBEV + ATM RUMINANTS (CIE)	€/kilo	0,076	0,054	0,129	0,129	0,094	0,118									Le 20 du 2 ^e mois suivant l'abattage
Cotis INTERBEV ELEVAGE (CI)	€/kilo	0,001	0,001	0,002	0,002					0,001						
Cotis INTERBEV ABATTAGE (CI)	€/kilo					0,001	0,001									
Cotis FONDS DE L'ELEVAGE (CI)	€/kilo	0,005	0,005	0,005	0,005	0,005	0,005									
Participation FAR a/c 01 02 2023	€/kilo	0,006														
Cotisation INAPORC (CVE amont)	€/tête							0,07	0,07							Déclaration et bordereau COTISPORC
Cotisation INAPORC (CV amont fonds de modernisation)	€/tête							0,09	0,09							
Inaporc Cotisation volontaire sanitaire (CVS)	€/tête							0,02	0,02							
Cotisation ATM PORC (CVEE)	€/tête							0,17	0,17							20

CIE = cotisation interprofessionnelle étendue - CI = cotisation interprofessionnelle

L'annexe 2 présente une note Confédération Paysanne/APAP permettant d'évaluer la possibilité, pour les abattoirs paysans, de ne pas prélever ces cotisations pour le compte de l'interprofession. Elle est accompagnée d'un tableau présentant ces mêmes cotisations sous une autre forme.

POIDS FISCAL

Le poids fiscal est le poids froid.

Or, dans tous les abattoirs, on pèse les carcasses en bout de chaîne, avant l'entrée en chambre froide, donc à chaud. On applique alors, par convention, un taux de ressuage (réfaction de 2 % en général) qui permet d'estimer le poids froid à partir du poids chaud.

Mais rien n'oblige à peser à chaud.

En abattoir d'élevage et en fonction de la configuration de l'atelier ainsi que du type de dispositif de pesée, on peut peser la carcasse froide.

Il faut bien noter qu'une carcasse est réputée froide quand elle a atteint une température inférieure à 7°C en tout point. Le temps nécessaire à ce refroidissement est variable selon les espèces et en fonction de la puissance du système de réfrigération.

En matière de présentation, on peut noter que les carcasses d'ovins/caprins de moins de 12 mois et de moins de 13 kg peuvent être présentées avec la tête.

LE RESSUAGE

C'est la dernière opération réglementaire de l'abattage.

Il s'agit de faire descendre en température la carcasse pour obtenir une température inférieure à 7°C en tout point, dans un délai raisonnable.

On place donc la carcasse dans une chambre froide de ressuage. Celle-ci doit produire un froid de l'ordre de 3 à 5°C, si possible ventilé, pour espérer obtenir sans difficulté le résultat à atteindre, c'est-à-dire en 24 à 30 heures pour des bovins, en 6 à 10 heures pour des petits ruminants ou des porcs.

Le contrôle de la température à cœur se fait à l'aide d'un thermomètre à sonde dans la partie la plus épaisse, à savoir la cuisse.



Une fois la température de conservation atteinte, la mission de l'abattoir est terminée, mais la présence de la carcasse dans la même chambre froide peut se prolonger.

Le frigo de ressuage devient alors frigo de conservation.

Ce double usage dans le temps est possible sous réserve

que la carcasse conservée soit évacuée à l'approche d'un nouvel abattage. En effet, il est interdit de faire entrer une carcasse chaude dans un frigo contenant une carcasse déjà froide. D'autre part, un nettoyage / désinfection du frigo de ressuage doit être fait avant une nouvelle session d'abattage.

Dans le cas contraire, l'installation doit comporter un frigo de ressuage et un frigo de conservation séparés. Ce sera le cas dans les abattoirs d'élevage bovin où la maturation de la viande avant découpe est parfois plus longue que le temps s'écoulant entre deux sessions d'abattage. Par exemple, l'abattage d'un bovin toutes les deux semaines n'est pas compatible, dans un même frigo, avec une maturation de viande de 20 jours.

5.4 – Les opérations connexes

MAÎTRISE DES TEMPÉRATURES



Si la température à atteindre pendant le ressuage des carcasses est de 7°C en tout point, la réglementation exige de l'exploitant d'un abattoir que cette descente en température se fasse en continu et qu'elle soit maintenue pendant toute la durée de conservation des carcasses.

L'abattoir doit être en capacité d'apporter la preuve du respect de cette température et disposer d'un dispositif d'alerte lui permettant d'intervenir en cas de dysfonctionnement de la production de froid.

Les chambres froides sont généralement équipées d'afficheur numérique et peuvent être connectées à un ordinateur et/ou un téléphone portable. Elles intègrent un dispositif d'alerte.

Pour les chambres froides anciennes qui ne disposeraient pas d'un tel équipement, il est possible d'acquérir un kit enregistreur avec sonde sans fil, Wifi ou Ethernet et application mobile pour un prix variant entre 100 et 300 €.

Il peut être plus intéressant financièrement d'acquérir un groupe froid et un kit enregistreur séparés, plutôt qu'un groupe équipé d'origine.

TRAITEMENT ET GESTION DES ABATS ROUGES

On entend par abats rouges la fressure (ensemble cœur, foie, poumons attenants à la trachée), mais aussi les reins, les joues et la langue, ainsi que la cervelle, les testicules et les ris.

Ils sont dénommés abats rouges car ils ne sont pas blanchis. Ils sont valorisables en l'état, tels qu'ils ont été prélevés sur la carcasse.

Les reins restent attenants à la carcasse.

Testicules et ris sont simplement prélevés sur la carcasse.

Les joues, la langue et la cervelle sont extraits sur les têtes de bovins. Langue et cervelle sont prélevées sur les têtes de petits ruminants.

L'étourdissement des petits ruminants par pistolet à tige perforante ne permet pas la récupération de la cervelle qui a été souillée par la tige pénétrante.

La tête de petit ruminant peut être conservée dans son ensemble, sous réserve qu'elle soit dépouillée et qu'elle provienne d'animal de moins de 12 mois (risque ESB).

A la différence des carcasses, les abats rouges doivent être conservés à une température inférieure à 3°C. Dans les abattoirs classiques, il existe une chambre froide dédiée aux abats rouges.

Mais dans un abattoir d'élevage qui procède à l'abattage de très peu d'animaux simultanément, un tel investissement peut poser problème.

Plusieurs pistes peuvent être suivies :

- ▶ Ne pas conserver les abats rouges et les destiner directement aux SPAn (c'est souvent le cas pour les têtes de petits ruminants) ;
- ▶ Si le nombre d'animaux abattus le permet, utiliser un simple réfrigérateur familial dans lequel les abats sont déposés dans des bacs gastro, en inox, facilement lavables. Dans ce cas, on ne conserve que les abats valorisables (par exemple, on sépare le foie et le cœur de façon à éliminer poumons et trachée) ;
- ▶ Conserver les fressures et/ou les têtes dépouillées avec les carcasses dans le frigo de ressuage réglé à une température cible inférieure à 3°C. Cette mesure peut avoir des incidences sur la qualité des viandes, en particulier pour les petits animaux (cabris, agneaux de lait) ;
- ▶ Demander aux services vétérinaires l'autorisation de laisser les fressures attenantes à la carcasse par leurs connexions naturelles. Une telle disposition est prévue par l'arrêté du 26 juin 2024 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant (annexe V, section 1, point 10 : le vétérinaire officiel de l'abattoir peut autoriser que le cœur, le foie, les reins, la rate et le médiastin restent attachés à la

carcasse par leurs connexions naturelles). Dans ce cas, les fressures (et éventuellement les têtes) pourront être conservées à une température inférieure à 7°C.

Cette dernière disposition est souvent pratiquée lors de l'abattage de cabris ou d'agneaux de lait.

Elle semble applicable aux petits ruminants, plus délicate pour les bovins.

On retire uniquement la vésicule biliaire et on présente le foie et le cœur pendant à l'extérieur de la carcasse pour l'inspection post mortem. A la pesée, une correction de poids devra être effectuée, sous la forme d'une tare supplémentaire.

TRAITEMENT DES ABATS BLANCS

Les abats blancs sont constitués des estomacs, intestins, mais aussi les têtes et pieds de veau.

Bien sûr, les estomacs et intestins doivent être vidés de leur contenu.

Pour être valorisables, tous les abats blancs doivent être blanchis par échaudage, c'est-à-dire soumis à un jet d'eau à 62°C. ceci permettant de nettoyer et dégraisser les estomacs et intestins, et de retirer les poils des têtes et pieds.

Après cette opération, les abats ressortent blancs (d'où leur nom).

S'ils ne sont pas blanchis, ces abats deviennent des sous-produits (SPAn).

Pour traiter des abats blancs, il n'est pas nécessaire de disposer d'un local spécifique. En effet, l'annexe V de l'arrêté du 18 décembre 2009 modifié par l'arrêté du 26 juin 2024 précise :

Un abattoir d'ongulés domestiques peut ne pas disposer de local séparé pour la vidange et le nettoyage des estomacs et intestins, sous réserve que ces opérations soient séparées dans le temps et que la reprise de l'activité d'abattage se fasse après nettoyage et désinfection du local et des équipements.

Par contre, il faut disposer de matériel adapté au blanchiment et d'une source d'eau chaude en quantité non négligeable.

Les équipementiers d'abattoirs (la société La Parmentière en particulier) proposent du matériel pour des grandes quantités d'abats à traiter simultanément. Ce matériel est très onéreux.

Seul un équipementier espagnol, la société TORRAS propose une échaudeuse-centrifugeuse de petite capacité (conçue pour traiter 10 panses de petits ruminants simultanément).



Son coût peut être dissuasif : 4 500 € en 2019.

Certains éleveurs-abatteurs étudient actuellement la possibilité d'auto-construire du matériel destiné à ce blanchiment des panses.

D'autres envisagent la simple cuisson des abats blancs (après vidage) pour alimenter les chiens de l'élevage. Les questions réglementaires liées à cette pratique sont à l'étude.

GESTION DES SPAN

Les sous-produits animaux peuvent représenter une charge financière non négligeable pour un abattoir d'élevage pour 2 raisons principales :

- ▶ Dans leur globalité, ils représentent un poids équivalent à celui de la carcasse pour un ruminant (rendement carcasse de 50 %), un peu moins pour un porc (rendement carcasse de 65 %) ;
- ▶ L'abattoir a obligation de les destiner à un traitement par un établissement agréé.

La solution la plus simple consiste à prévoir leur enlèvement par une société d'équarrissage.

A titre d'exemple, la société Akiolis a récemment proposé un enlèvement de SPAN de catégorie 3 sous forme de mélange de sous-produits ovins (viscères vidées, têtes – 12 mois, pattes, queues), pour un tarif de prestation de 120 € HT/Tonne. Pour des SPAN de catégorie 1 (présence de MRS) le tarif est de 170 € HT/Tonne.

Mais, pour de petites quantités, la prestation est bien souvent forfaitaire. Un autre éleveur s'est vu proposer un enlèvement de C3 pour 34,50 € pour un poids entre 0 et 100 kg, soit plus de 345 €/T. S'il s'agit de C1, le forfait passe à 71,00 €, soit plus de 710 €/T.

Les peaux mises à l'équarrissage doivent être coupées en lanières pour ne pas bloquer les vis de transport des matières.

Les SPAN doivent être réfrigérés avant leur enlèvement par l'équarrisseur. En abattage d'ovins ou de caprins, la solution souvent adoptée consiste à les stocker dans un congélateur coffre. Sinon, une chambre froide spécifique doit être prévue.

Il serait imaginable que l'équarrisseur passe à chaque journée d'abattage, mais ce serait lui imposer une contrainte de collecte qui se traduirait par un surcoût de prestation inabordable.

La réduction des coûts d'équarrissage passe par une gestion appropriée des SPAN, visant à réduire leur poids au minimum.

Cela passe par :

- ▶ Le vidage des viscères, en particulier la panse des ruminants qui contient les matières stercoraires qui représentent plus du tiers du poids de SPAN. Ces matières peuvent être mises à composter avec les fumiers de l'exploitation pour un épandage ultérieur ;
- ▶ La séparation des SPAN C1 et C3 quand cela se justifie.
- ▶ Le salage des peaux pour une collecte par un négociant agréé. Les peaux de bovins ont une valeur de plusieurs dizaines d'euros par pièce, selon la catégorie et la qualité. Les peaux de petits ruminants sont quasiment sans valeur et, bien souvent, ne trouvent pas preneur ;
- ▶ Le salage des peaux pour un traitement par un tanneur ou un mégissier ; Liste des établissements de tannage agréés sur : https://fichiers-publics.agriculture.gouv.fr/dgal/ListesOfficielles/SPA5_ENRCUIRTANNA.pdf

Il est envisageable, pour un abattoir d'élevage, de traiter lui-même ses peaux par tannage.

Toutes les informations nécessaires sont rassemblées dans le livret « La valorisation des peaux de ruminants en cuirs – des élevages aux tanneries et mégisseries », accessible au lien suivant :

https://www.abattagespaysans.fr/_files/ugd/a0992b_c43b6d6873a447249545005dabf4966b.pdf

Il est également possible, en fonction de l'environnement propre à chaque abattoir, de trouver d'autres destinations agréées pour les SPAN C3, comme, par exemple :

- ▶ Les meutes de chiens agréées ou élevages de chiens agréés. https://fichiers-publics.agriculture.gouv.fr/dgal/ListesOfficielles/SPA5_AUTREPRAPACE.pdf
- ▶ Les zoos et parc animaliers. https://fichiers-publics.agriculture.gouv.fr/dgal/ListesOfficielles/SPA5_AUTZOO.pdf
- ▶ Les placettes à vautours collectives (oiseaux nécrophages). https://fichiers-publics.agriculture.gouv.fr/dgal/ListesOfficielles/SPA5_AUTNECROPHAG.pdf

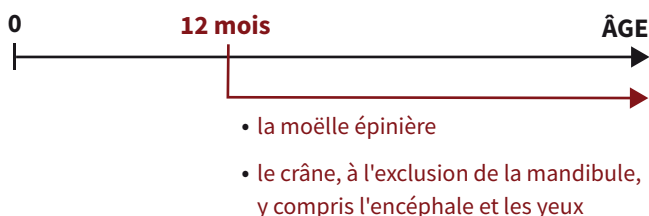
Plus généralement les listes des établissements agréés pour l'utilisation de SPAN sont répertoriées au lien suivant :

https://agriculture.gouv.fr/sites/default/files/documents/pdf/ListeOfficielleEtablissementsSPAN_cle8726ab.pdf

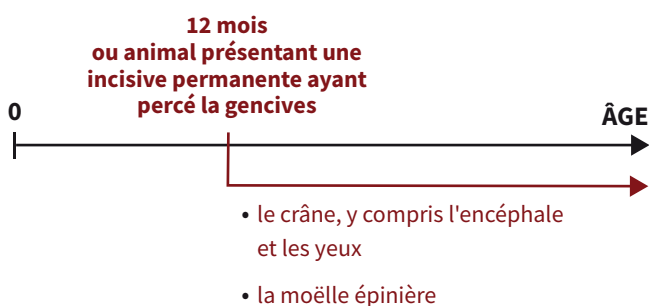
DÉMÉDULLATION

Depuis mai 2022, le statut de la France en matière de risque d'ESB a été reconnu comme « risque négligeable ».

La liste des Matériels à Risque Spécifiés (MRS) a été actualisée par l'instruction technique DGAL/SAS/2022-620. Pour les bovins nés en France :



Pour les ovins et caprins :



Ce sont donc tous les ruminants de plus de 12 mois qui doivent être démédullés (retrait de la moelle épinière).

Ce retrait se fait à l'aide d'un couteau dédié (rouge), après avoir fendu la carcasse. La moelle épinière et la dure mère (membrane fibreuse, dure et rigide, qui entoure la moelle épinière) sont collectées en SPAN C1.

De même, la coupe des têtes des animaux de plus de 12 mois se fait également avec un couteau dédié (rouge).

La fente de la carcasse est réalisée après éviscération à l'aide d'une scie. En abattoir bovin elle est systématique et l'abattoir est équipé en conséquence.

Pour les abattoirs d'élevage de petits ruminants, compte tenu du faible nombre d'animaux de plus de 12 mois abattus, l'investissement dans du matériel de fente spécialisé est disproportionné. Il est possible d'utiliser à cette fin une scie sabre du commerce, en prenant soin de l'équiper d'une lame pour la glace (en inox, plus longues et très efficace sur les os). Pour plus de sécurité et de facilité, on peut privilégier du matériel portatif, sans fil, à faible voltage.



Bien évidemment, la lame doit être rincée et désinfectée entre 2 fentes.

TRAITEMENT DES EAUX USÉES

La petite taille des abattoirs d'élevage, et, plus précisément, le faible volume de leurs abattages leur permet de ne pas être soumis aux règles des Installations Classées pour la Protection de l'Environnement (ICPE).

Cependant, un abattoir d'élevage qui produit en une même journée d'abattage plus de 500 kg carcasse sera soumis à déclaration ICPE. Les 500 kg ne représentent pas une moyenne mais le maximum d'activité d'un jour d'abattage. C'est, par exemple, le cas d'un abattoir qui abat 2 gros bovins dans la même journée.

Pour tous les autres cas, le traitement des eaux usées devra répondre à quelques règles de bon sens parmi lesquelles on peut citer :

- ▶ Équiper les siphons des pièces de travail d'un dispositif de dégrillage qui permette de recueillir les éléments solides de plus de 6 mm. Par exemple, disposer un grillage de type moustiquaire dans chaque siphon. A l'occasion de chaque nettoyage, les siphons seront vidés et les déchets collectés en C1 s'il y a un risque de présence de MRS ou en C3 s'il n'y en a pas ;
- ▶ Raccorder l'installation de collecte des eaux usées au dispositif de traitement le plus approprié :
 - Réseau d'assainissement collectif (tout à l'égout) permettant le traitement par une station d'épuration (STEP) ;
 - Système d'assainissement individuel (bac de dégraissage, fosse septique, épandage) s'il existe déjà sur la ferme. C'est souvent le cas pour les fermes qui pratiquent la transformation fromagère ;
- ▶ Créer un dispositif d'assainissement individuel (bac de dégraissage, fosse septique, épandage). Pour un bon dimensionnement, l'éleveur prendra contact avec le SPANC (Service Public d'Assainissement Non Collectif) du bassin versant sur lequel il se trouve.

CONSIGNES ET SAISIES

Les abattoirs sont généralement équipés de chambres froides spécifiques pour la mise en consigne des carcasses « frigo de consigne » et pour le stockage des carcasses ou parties de carcasses ayant fait l'objet d'une saisie « frigo de saisie ».

En effet, lors de l'IPM (Inspection Post Mortem), un auxiliaire officiel n'est pas habilité à saisir de la viande. S'il identifie un problème sanitaire sur une carcasse, sa mission consiste à mettre ladite carcasse en consigne pour que le vétérinaire officiel de l'abattoir détermine, lors de son passage, s'il y a lieu de saisir ou pas, en totalité ou en partie, ou encore de mettre en observation la carcasse. Cela justifie la présence d'un « frigo de consigne ».

Dans un abattoir de petite taille, la possibilité de séparer physiquement, dans un même frigo, les carcasses propres à la consommation des carcasses consignées est admise.

Certains abattoirs optent pour un roll muni d'un cadenas.

D'autres dispositifs peuvent être imaginés, pourvu qu'ils permettent d'isoler la carcasse et que cet espace soit sécurisé (fermé à clé).

Quant aux carcasses saisies, elles doivent être stockées dans un frigo dédié, mais celui-ci peut être le frigo des sous-produits animaux (SPAN). Il doit également pouvoir fermer à clé.

En résumé, un abattoir d'élevage peut se passer à la fois de « frigo consigne » et de « frigo saisie », pourvu qu'il aménage ses espaces et adapte ses pratiques pour répondre aux exigences de la réglementation.



INFORMATIONS D'ABATTAGE

Chaque responsable d'abattoir doit notifier après chaque abattage et mensuellement des informations relatives aux animaux abattus.

Après chaque abattage, il s'agit de communiquer les informations d'abattage (identité des animaux, poids fiscal, saisies ...) aux organismes dédiés à la collecte de ces informations, espèce par espèce :

- ▶ NORMABEV est chargée notamment d'assurer l'organisation de la circulation des informations d'abattage des bovins ;
- ▶ OVINFOS est la base de données nationale qui centralise les données relatives aux mouvements des ovins et des caprins ;
- ▶ BD PORC désigne la Base de Données nationales PORCine. Cette base comprend l'ensemble des sites d'élevage et les mouvements entre sites d'élevage, les mouvements entre site d'élevage et abattoir, équarrissage etc...

Mensuellement, des informations synthétiques doivent être transmises à la BDNI (la Base de Données Nationale d'Identification) qui est une base de données administrative dont l'objectif principal est le suivi sanitaire des animaux de rente sur le territoire français.

C'est la base de référence pour les informations relatives à l'identification et à la traçabilité des bovins en France. Elle s'élargit progressivement au suivi des mouvements des animaux des cheptels ovins, caprins et porcins.

ABATTOIR + ATELIER DE DÉCOUPE

La démarche de création d'un abattoir d'élevage étant, de fait, une initiative réservée à des éleveurs pratiquant les circuits courts, la question de la découpe des carcasses issues de l'abattoir se pose logiquement.

Il n'est pas très cohérent d'abattre sur la ferme et d'imaginer transporter les carcasses vers un atelier de découpe extérieur.

Parfois, l'atelier de découpe existe préalablement à l'abattoir.

Si ce n'est pas le cas, la conception simultanée d'un abattoir et d'un atelier de découpe est souvent de mise. Il est alors possible de concevoir les 2 activités dans un même local. Cela implique, bien sûr, de procéder avec un décalage des activités dans le temps et avec un nettoyage-désinfection approprié entre les 2 activités.

Il s'agit également de respecter les conditions de température et les règles générales d'hygiène prévues pour les ateliers de découpe. En effet, alors que l'abattage se fait à température ambiante, la découpe se fait sous température contrôlée (inférieure à 12°C pour permettre le maintien de la température des viandes au cours du travail de découpe). Le local devra donc être équipé en conséquence.

Généralement, l'activité de découpe va bénéficier, dans ce contexte, d'une dispense d'agrément sanitaire.

Les éléments techniques de conception d'un abattoir d'élevage présentés dans ce chapitre font appel à de l'auto-construction, à des artisans locaux, à des fournisseurs d'équipements, voire à des achats de matériel d'occasion, afin de limiter les coûts d'investissement et de s'inscrire dans des logiques d'organisation du travail d'abattage différentes de celles généralement promues par les modèles industriels.

Néanmoins, les porteurs de projets d'abattoir d'élevage peuvent faire appel à des constructeurs et des équipementiers spécialisés pour la réalisation de leur abattoir. Ils pourront alors s'inspirer de ce guide pratique pour insuffler une réflexion originale à leurs interlocuteurs.

Pour une telle démarche, l'annexe 3 présente une liste indicative de partenaires potentiels.

6. La dimension économique d'un abattoir d'élevage

C'est une activité agricole et non une activité commerciale comme l'est un abattoir prestataire.

Cette activité s'intègre pleinement dans la production de la ferme.

C'est une activité qui apporte de la plus-value.

Approche économique : ne pas étudier l'économie de l'abattoir d'élevage stricto sensu.

L'économie intervient au second plan, après les choix éthique et pragmatique.

Économiquement, l'abattoir d'élevage s'insère dans le processus économique global de l'exploitation (l'élevage) qui pratique les circuits courts. C'est une charge parmi d'autres.

Cette charge remplace le coût de l'abattage, sans oublier les frais de transport des animaux et le temps passé.

Il n'y a pas lieu d'étudier la rentabilité de l'abattoir d'élevage tout seul. C'est l'activité de vente en circuits courts qui peut être analysée avec 2 options :

- ▶ Le recours à un abattoir et un atelier de découpe prestataires
- ▶ La mise en place d'un abattoir d'élevage intégrant une salle de découpe

Nous manquons à ce jour de données si ce n'est le retour du GAEC de la Ferme du Soleil Levant dont l'abattoir pour agneaux et brebis est opérationnel depuis fin 2023.

RETOUR D'EXPÉRIENCE

📍 Abattoir d'élevage ovin du GAEC Ferme du Soleil Levant, Sainte Catherine (69)

Éléments recueillis auprès de Nicolas FANJAT en décembre 2024

La ferme du Soleil Levant est un élevage ovin laitier qui produit des fromages sur la ferme.

Depuis plusieurs années, Nicolas et Nadine FANJAT engraisent leurs agneaux pour les commercialiser en circuits courts. Ils transforment également leurs brebis de réforme.

En début d'année 2023, ils décident de s'investir dans la création d'un abattoir d'élevage et d'un atelier de découpe pour ne plus être dépendants des prestataires habituels (abattoir d'Andrézieux-Bouthéon distant de 36 km).



L'abattoir a été construit en extension du bâtiment d'élevage et de la salle de traite. Il a nécessité l'élévation d'une terrasse du fait de la déclivité du terrain.

L'activité d'abattage a débuté en novembre 2023.

Une pleine saison d'abattage (2023-2024) a donc été réalisée, avec environ 100 agneaux et 10 brebis abattus au cours de 16 sessions d'abattage.

Les résultats économiques de cette première saison sont disponibles et sont comparables aux charges d'abattage de la saison précédente, les volumes et nombre de sessions étant identiques.

Les investissements se répartissent entre :

- Terrasse sur pilotis : 6 000 €
- Électricité-plomberie : 4 000 €
- Structure labo : 17 000 €
- Chambre froide : 7 000 €
- Divers : 1 000 €
- Total investissements : 35 000 €

L'amortissement étant pour partie sur 10 ans et pour partie sur 15 ans, la charge annuelle d'amortissement est de 2 036 €.

Les charges de fonctionnement se résument aux consommations d'eau et d'électricité qui sont estimées à 250 €.

L'ensemble des charges annuelles peut être arrondi à **2 300 €**.

Au cours de la saison 2022-2023, les factures d'abattage s'élevaient à un total de 2 117 €.

Les déplacements en bétailière pour amener les animaux vivants à l'abattoir et en véhicule frigorifique pour ramener les carcasses ont représenté 2 336 km, soit un coût de 1 628 € selon le barème de l'administration fiscale.

Les charges étaient donc, pour la saison précédente, de plus de **3 700 €**.

Les charges ont donc été réduites de près de 40 % en passant à l'abattoir d'élevage.

Cependant, il convient d'étudier en parallèle les charges en matière de temps de travail.

Pour la conduite des animaux à l'abattoir d'Andrézieux-Bouthéon et le rapatriement des carcasses, le temps consacré était de 4 h par session d'abattage, soit, pour 16 sessions, un total de **64 h** de travail.

Lors de l'abattage à la ferme, le temps de travail est d'une ½ heure par animal et de 2 h de nettoyage par session, soit un total de **87 h** de travail sur l'année.

La surcharge en temps de travail est largement compensée par le gain financier.

Le rapprochement entre les deux permet de valoriser le temps de travail supplémentaire à 60 € de l'heure, même si ce type de calcul reste une extrapolation.



Par ailleurs, la ferme du Soleil Levant valorise désormais une partie des peaux d'agneaux et de brebis en les faisant tanner, ce qui constitue un complément de revenus qui n'était pas possible dans le cadre d'un abattage par un prestataire extérieur.

Ces résultats économiques encourageants complètent la satisfaction des membres du GAEC de maîtriser l'ensemble du processus d'élevage, de la naissance à la mort de leurs animaux, en pouvant garantir le bien-être et le respect des animaux à toutes les étapes.

*Éléments recueillis par Jacques ALVERNHE
en décembre 2024*



ANNEXES

Annexe 1 : extrait de l'étude « adéquation de l'équipement d'abattage au cas des petits abattoirs » portant sur la dépouille sur berce

Annexe 2 : note Conf/APAP sur le prélèvement des cotisations par les interprofessions

Annexe 3 : liste non exhaustive des entreprises impliquées dans l'équipement d'abattoirs

➤ Annexe 1

Etude adéquation de l'équipement d'abattage au cas des petits abattoirs	Cahier des charges n°6
--	------------------------

DEPOUILLE DES BOVINS

1 – OBJECTIFS-JUSTIFICATIONS

L'objectif est de présenter des solutions pour dépouiller les GB et les veaux sur un seul poste. Elles constituent des alternatives à une répartition sur plusieurs postes de dépouille et préparation. Ces solutions sont adaptées aux petites cadences où une seule personne effectue plusieurs opérations voir toute la dépouille.

Les principes retenus doivent permettre de respecter les contraintes liées à l'hygiène (en particulier le non retournement du cuir sur des parties dépouillées) et la séparation propre/souillé sinon dans l'espace, au moins dans le temps.

Référence réglementaire et adaptation proposée

1. Le règlement 853/2004 (Annexe III, section I, Chapitre II, point 2.c) impose « une séparation dans l'espace et dans le temps de l'étourdissement et de la saignée, de l'éviscération et de la poursuite de l'habillage, de la manipulation de boyaux et de tripes nettoyés ».

De plus, « les carcasses doivent être exemptes de toute contamination fécale visible ».

Dans le cas d'abattoirs fonctionnant à faible effectif sur la chaîne d'abattage, il doit être possible de réaliser les opérations de dépouille (berce) et d'éviscération sur un même poste (cas de la plateforme pont-levis) à condition que l'on n'observe pas de souillures sur les carcasses et que les résultats microbiologiques respectent les normes en vigueur (règlement CE 2073/2005).

Etude adéquate de l'équipement d'abattage au cas des petits abattoirs	Cahier des charges n°6
--	------------------------

Solution 1 : Dépouille à poste fixe sur berce et barre de levage

2.1 – CIBLES D'ABATTOIRS

- ▶ Abattoirs disposant de peu de surface à consacrer aux opérations de dépouille.
- ▶ Abattoirs ayant des contraintes de hauteur : hauteur sous plafond trop faible pour intégrer un poste de transfert.
- ▶ Abattoirs à 1 ou 2 postes de dépouille.

3.1 – PRINCIPES TECHNIQUES

▪ Principes généraux :

L'utilisation de la berce permet de regrouper toutes les opérations de pré-dépouille sur un même poste. La dépouille, manuelle ou au couteau pneumatique (type perco), nécessite le respect d'un mode opératoire adapté pour permettre une bonne maîtrise de l'hygiène. Enfin, la dépouille dorsale est pratiquée avec mise à niveau de carcasse par barre de levage ou en suspendu.

On évite ainsi d'intégrer un poste de transfert et une ou plusieurs plateformes élévatrices pour la dépouille.

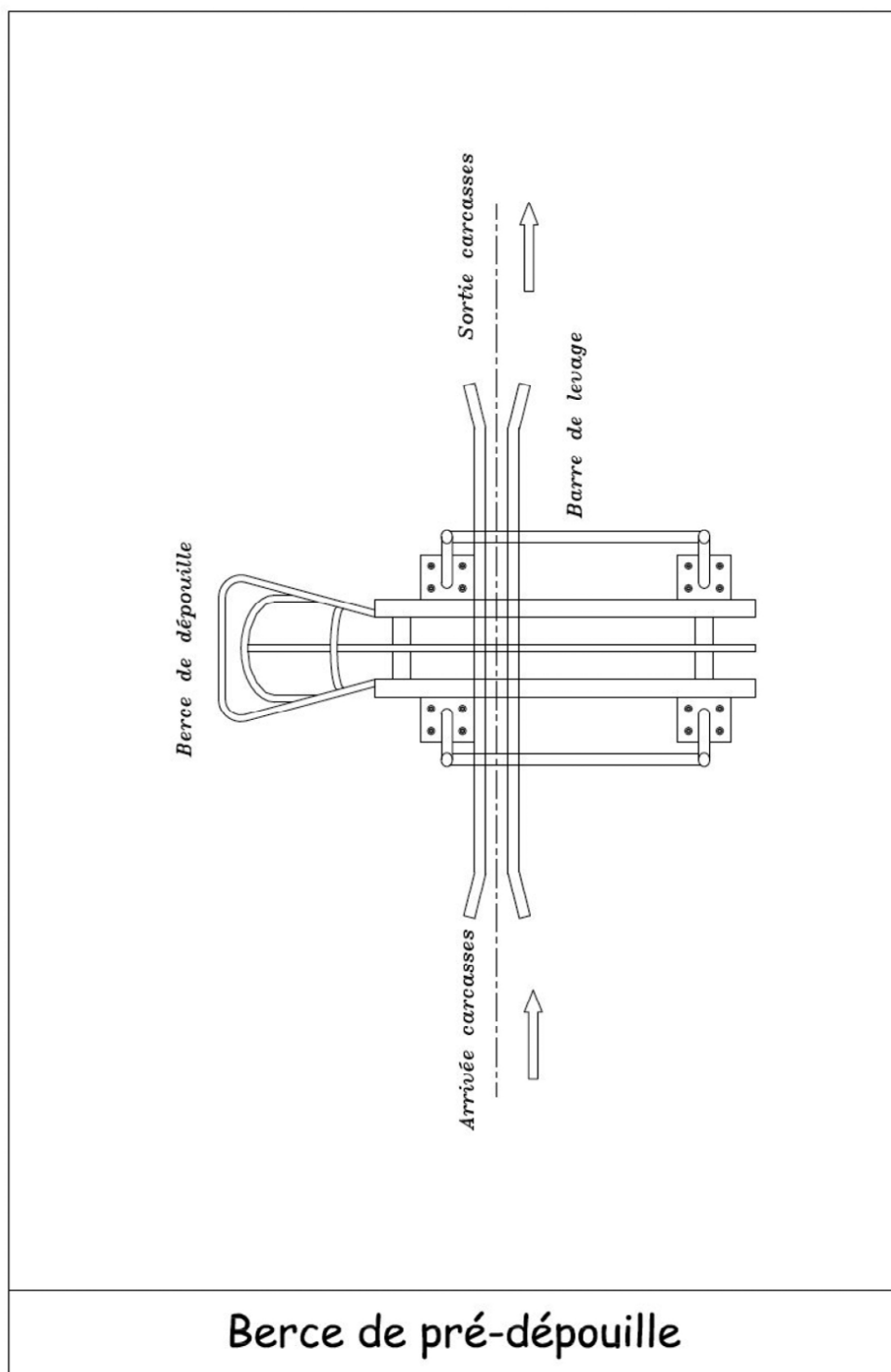
▪ Descriptif des opérations :

- ⇒ Opérations effectuées sur réseau après saignée :
 - Dépouille du masque et mise en place du bouchon frontal
- ⇒ Opérations effectuées sur la berce :
 - Coupe, traçage et préparation des pattes avant
 - Coupe, traçage et préparation des pattes arrière
 - Dépouille abdominale et des poitrines
 - Accrochage sur chariot roulant à la barre de levage
- ⇒ Opérations effectuées sur barre de levage avec mise à niveau progressive :
 - Dépouille de la queue et du dos
 - Evacuation du cuir

Etude adéquate de l'équipement d'abattage
au cas des petits abattoirs

Cahier des charges n°6

Schéma de principe



➤ Annexe 2

Le prélèvement des cotisations par les interprofessions (et par d'autres...)

Note au 13 février 2023

L'abattoir est chargé de prélever un certain nombre de cotisations auprès des propriétaires des animaux, au bénéfice des interprofessions et d'autres acteurs proches du milieu interprofessionnel. En ce sens, l'abattoir a un rôle de collecteur pour le compte de l'interprofession. Dans la plupart des cas, ce rôle de collecteur est consigné dans un accord interprofessionnel qui a été étendu par les pouvoirs publics, c'est-à-dire que son application a été rendue obligatoire à l'ensemble des abattoirs

Le tableau en pièce jointe permet de détailler les cotisations professionnelles collectées par les abattoirs pour le compte d'interprofessions ou d'autres acteurs du milieu professionnel, pour les porcs, les ruminants et les chevaux.

Cependant, certaines de ces cotisations (en gras dans le tableau) ne sont pas obligatoires. En effet, tout ou partie des accords interprofessionnels (lorsqu'ils existent) n'ont pas été étendus par les pouvoirs publics. Souvent, les redevables de ces cotisations prélevées par les abattoirs sont les éleveurs. Le prélèvement de ces cotisations étant automatique, les interprofessions ont été contraintes d'ouvrir une procédure de remboursement. Mais vu la charge administrative que représentent ces procédures de remboursement (envoyer par courrier à l'interprofession le montant concerné avec toutes ses factures d'abattage), quasiment aucun éleveur n'y a recours.

L'objectif de cette note est d'évaluer la possibilité, pour les abattoirs paysans, de ne pas prélever ces cotisations pour le compte de l'interprofession. La situation dépend des cotisations :

- Inaporc – CV Amont ; et Interbev – Cotisation volontaire : l'Etat n'a pas étendu les parties de l'accord interprofessionnel concernant les montants et les redevables de ces cotisations. Mais le prélèvement de ces cotisations par l'abattoir est rendu obligatoire par accord interprofessionnel. L'interprofession a donc une base juridique pour attaquer les abattoirs paysans qui refuseraient de collecter ces cotisations (et ce, même si les éleveurs ne sont pas censés être obligés de la payer).
- Inaporc – Cotisations sanitaires volontaires : pas d'info.
- Fonds national de l'élevage (Interbev) : le prélèvement de ces cotisations ne fait l'objet d'aucun accord interprofessionnel. Il n'y a aucune conséquence juridique ou pratique, ni pour l'abattoir, ni pour l'éleveur, en cas de non-collecte de cette cotisation.
- Fonds d'assainissement régional (Interbev) : ces cotisations régionales sont couvertes par des accords interprofessionnels qui ne sont pas du tout étendus. Le seul risque de ne pas collecter ces cotisations est que l'éleveur ne bénéficie pas des indemnités qui sont financées par ce fonds en cas de saisie sanitaire.

Rédaction : Confédération paysanne pour le compte de l'Association Pour des Abattages Paysans

Nom de la cotisation	Espèces	Montant	Redevable de la cotisation	Bénéficiaire direct de la cotisation (= à qui l'abattoir la verse)	Bénéficiaire final de la cotisation	Obligatoire ?	Impact d'un non prélèvement de la cotisation par l'abattoir
Inaporc – CVE Amont	Porc	0,07 € / tête	Éleveur	Asso régionale porcine	Inaporc	Oui	Injonction à payer de la part d'Inaporc, pouvant aller jusqu'à des procédures juridiques (Inaporc a les bases réglementaires pour gagner)
Inaporc – CVAmont	Porc	0,09 € / tête	Éleveur	Asso régionale porcine	Inaporc	Non	Aucun pour l'éleveur. Pour l'abattoir, ce n'est pas clair.
Inaporc – Contributions volontaires sanitaires (CVS)	Porc	0,02 € / tête	Éleveur	Asso régionale porcine	Inaporc (AFSEP / ANSP)	Non	Pas d'indemnisation par l'AFSEP (complémentaire des indemnités publiques) en cas d'abattage sur ordre de l'Administration pour cause de maladie réglementée (brucellose, PPA...)
ATM Porc – Equarrissage amont	Porc	0,17 € HT / tête abattu + TVA	Éleveur	Asso régionale porcine	ATM Porc	Oui	Facturation à l'éleveur du service d'équarrissage à un tarif exorbitant + Injonction à payer de la part d'Inaporc, pouvant aller jusqu'à des procédures juridiques (Inaporc a les bases réglementaires pour gagner)
Inaporc – CVE Aval	Porc	4 € / tonne	Propriétaire de l'animal au moment de l'abattage	Inaporc	Inaporc	Oui	Injonction à payer de la part d'Inaporc, pouvant aller jusqu'à des procédures juridiques (Inaporc a les bases réglementaires pour gagner)
Inaporc – Contribution Aval Equarrissage	Porc	19 € / tonne	Propriétaire de l'animal au moment de l'abattage	Inaporc	ATM Porc	Oui	Injonction à payer de la part d'Inaporc, pouvant aller jusqu'à des procédures juridiques (Inaporc a les bases réglementaires pour gagner)

Nom de la cotisation	Espèces	Montant	Redevable de la cotisation	Bénéficiaire direct de la cotisation (= à qui l'abattoir la verse)	Bénéficiaire final de la cotisation	Obligatoire ?	Impact d'un non prélèvement de la cotisation par l'abattoir
Interbev – CIE Amont + Aval	Bovins > 8 mois	20 € / tonne	Éleveur + Propriétaire de l'animal au moment de l'abattage (2 cotisations fusionnées)	Interbev	Interbev	Oui	Injonction à payer de la part d'Interbev, pouvant aller jusqu'à des procédures juridiques (Interbev a les bases réglementaires pour gagner)
	Bovins < 8 mois	24 € / tonne					
	Ovins	29 € / tonne					
	Equins	29 € / tonne					
	Caprins	28 € / tonne					
ATM Ruminants – Equarrissage Aval	Bovins > 8 mois	60 € / tonne	Propriétaire de l'animal au moment de l'abattage	Interbev	ATM Ruminants	Oui	Injonction à payer de la part d'Interbev, pouvant aller jusqu'à des procédures juridiques (Interbev a les bases réglementaires pour gagner)
	Bovins < 8 mois	35 € / tonne					
	Ovins	111 € / tonne					
	Caprins < 12 kg	71 € / tonne					
	Caprins > 12 kg	97 € / tonne					
Interbev – Cotisation volontaire	Bovins > 8 mois	1 € / tonne	Éleveur	Interbev	Interbev (actions en faveur de la viande française)	Non	Aucun pour l'éleveur. Pour l'abattoir, ce n'est pas clair.
	Bovins < 8 mois	1 € / tonne					
	Ovins	2 € / tonne					
	Equins	1 € / tonne					
	Caprins < 12 kg	1 € / tonne					
	Caprins > 12 kg	1 € / tonne					

Nom de la cotisation	Espèces	Montant	Redevable de la cotisation	Bénéficiaire direct de la cotisation (= à qui l'abattoir la verse)	Bénéficiaire final de la cotisation	Obligatoire ?	Impact d'un non prélèvement de la cotisation par l'abattoir
Fonds national de l'élevage	Bovins, ovins, caprins	5 € / tonne	Éleveur	Interbev	Sections spécialisées FNSEA, Coop de France, Chambres d'agriculture	Non	Aucun ni pour l'éleveur ni pour l'abattoir.
	Bovins	0,8 € / tête + TVA	Éleveur + Propriétaire de l'animal au moment de l'abattage (2 cotisations fusionnées)	Normabev	Normabev	???	Injonction à payer de la part de Normabev, pouvant aller jusqu'à des procédures juridiques (Normabev a-t-il les bases réglementaires pour gagner ???)
Normabev	Veaux	0,58 € / tête + TVA					
Fonds d'assainissement régional	Bovins > 8 mois	Cela dépend des régions	Éleveur	Interbev	Éleveurs qui demandent une indemnisation pour certaines saisies	Non	Aucun pour l'abattoir. Pour l'éleveur n'ayant pas cotisé : il ne pourra pas être indemnisé quand il le demande.

Annexe 3

INVENTAIRE NON EXHAUSTIF DES ENTREPRISES IMPLIQUÉES DANS L'ÉQUIPEMENT D'ABATTOIRS

ÉQUIPEMENTIERS STRUCTURELS : entreprises fabricant et/ou installant des équipements lourds et structurels (liés au bâti / superstructure / exemple : rails)

Nom	Coordonnées	Compétences et expérience
FACOMIA	ZI St Jean de Soudain 603 route de Lyon 38110 LA TOUR-DU-PIN Téléphone : 04 74 97 25 37 facomia.sarl@facomia.com http://www.facomia.com/	Box d'abattage, piège porcs, arrache-cuir, arrache-peaux, plateformes, restrainer, épileuse ...
COUEDIC MADORE	Z.A.E. du Ridor – BP 2 22 210 PLEMET 02 96 66 30 30 www.couedic-madore.fr	Lignes de 5 à 80 bovins/heure Lignes de 15 à 900 porcs/heure Lignes de 10 à 400 moutons/heure
ATELIERS DE LA QUEILLE	Avenue Edouard Branly - Z.I. 47400 TONNEINS Tél. 05 53 79 12 23 atq@atq-sas.fr www.atq-sas.fr	Box d'abattage, piège porcs, arrache-cuir, arrache-peaux, plateformes, restrainer, épileuse, bras élévateur...
SCERIA	La Fouquerie, 72300 Solesmes Téléphone : 02 43 92 16 22 http://www.sceria.fr	Chaînes d'abattage toutes espèces Triperie / Boyauderie Matériels de découpe
NORMAN	ZI rue des pommiers 61120 Vimoutiers 02 33 39 21 10 http://www.norman-sa.fr	Chaînes bovins, porcins et ovins convoyeur aérien, plate-forme, box rituel et traditionnel, cuve et tunnel d'échaudage, arracheur cuir...

Hors France

Nom	Coordonnées	Compétences et expérience
CANTEK Turquie	90 (242) 258 17 00 info@cantekgroup.com https://www.cantekvakfi.org/	Process d'abattage toutes espèces
M. SERRA Espagne	34 93 812 23 14 www.m-serra.com	Box d'abattage, restrainer, épileuse, arrache-cuir...
MECANOVA Espagne	34 925 743 404 www.mecanova.es	Process d'abattage toutes espèces
SADURNI INNOVATEC Espagne	http://sadurni.es	Lignes ovines complètes Machines de dépouille
TECNO ALIMENTA Italie	39 0522 514807 https://tecnoalimenta.it	Process d'abattage toutes espèces Abattoirs modulaires
SINT TECNOLOGIE Italie	39 0733 66 01 32 www.sinttecnologie.com	Process d'abattage toutes espèces Abattoirs modulaires

AUTRES ÉQUIPEMENTIERS : entreprises fabricant et/ou installant des « petits » équipements (scies, matador ...) et des consommables

Nom	Coordonnées	Compétences et expérience
INDUSTRADE	17 Rue Alfred Kastler 67300 Schiltigheim 03 90 20 07 07 https://industrade.fr	Matériel d'abattage et d'anesthésie, cisailles, couteaux pneumatiques, scies, consommables...
TERMET	Z.A. La Forêt - 72470 Champagné 02 43 54 10 30 www.termet.fr	Matériel d'abattage et d'anesthésie, outils de découpe, stérilisateurs, traitement des déchets, consommables... Membre du groupe Bobet Matériel
BOBET Matériel	Z.A. La Forêt - 72470 Champagné 02 43 74 33 74 http://www.bobet-materiel.com	Petit matériel Consommables et fournitures
TUCOM Bernard sarl	2, rue Lavoisier 47520 LE PASSAGE D'AGEN 05 53 77 89 80 http://www.tucom-bernard.fr	Bacs d'équarrissage
COUSIN SAS	21, Rue de Ruyaulcourt BP 20 - 62147 HERMIES 03 21 07 45 43 http://www.bac-cousin.fr/	Bacs d'équarrissage
SARL COLLETER	8, le Rouallou 29410 Pleyber-Christ 02 98 78 40 91 www.colleter-polyester.fr/	Bacs d'équarrissage
TORRAS Espagne	Maquinaria Industrial Torras Calle Tarragona, 28, 08500 Vic (Barcelona) info@torrassl.com www.torrassl.com/fr/	Machines pour abattoirs et triperies

NOTES





Pour toute demande d'informations complémentaires,
vous pouvez contacter :
Jacques ALVERNHE, rédacteur et président de l'association
Pour des Abattages Paysans
contact@abattagespaysans.fr
