

# L'ABATTAGE DE PROXIMITÉ

UN ENJEU POUR LE MAINTIEN ET LE DÉVELOPPEMENT  
DES PRATIQUES D'ÉLEVAGE DURABLES DANS LES TERRITOIRES

## ACTES DU SÉMINAIRE

SÉMINAIRE DES 2-3 DÉCEMBRE 2019  
AU CHÂTEAU DE BUOUX, APT (VAUCLUSE)



# UN SÉMINAIRE POUR MUTUALISER LES RÉFLEXIONS ET RÉFLÉCHIR À LA PLACE DE L'ÉLEVAGE DANS LA SOCIÉTÉ

**À l'heure où de fortes attentes s'expriment en faveur de la relocalisation et de la transition agro-écologique des systèmes agricoles et alimentaires**, les difficultés qui touchent le secteur de l'élevage, et de la production de viande en particulier, menacent la pérennité de cette activité dans nos territoires.

Outre la crise économique et sociale que traverse l'élevage français, en particulier dans les filières longues soumises à la concurrence internationale, l'attention citoyenne est croissante à l'égard du « bien-être animal », de la qualité et du coût environnemental de la production de protéines animales. Ces préoccupations se traduisent a minima par des attentes fortes vis-à-vis du traitement des animaux et de la qualité de la viande, et peuvent conduire au développement du végétarisme, voire au rejet complet de l'élevage.

**L'élevage paysan tourné vers les filières de proximité paraît pouvoir répondre tant aux attentes sociétales qu'aux difficultés liées à la libéralisation des marchés**; il représente parfois la seule activité économique possible dans certains territoires. Et pourtant, son maintien et son développement sont aujourd'hui pénalisés par le maillon « abattage » de la filière, qui focalise divers problèmes d'ordre réglementaire, organisationnel, technique, éthique.

**Depuis 1970, le nombre d'abattoirs a été divisé par quatre, en France**, entraînant une concentration économique et géographique de ce maillon essentiel, au profit des grands groupes privés et coopératifs. Cette restructuration fragilise d'abord les modes d'élevage en circuits courts des petites et moyennes fermes qui se retrouvent dans l'impossibilité de faire abattre leurs animaux ou de garantir des conditions de transport et d'abattage acceptables. La situation devient préoccupante dans de nombreux territoires en France, comme en Provence-Alpes-Côte-d'Azur, pour les éleveurs ovins et caprins du Var et du Luberon situés à une ou deux heures de route du premier abattoir.

**Le maintien de systèmes d'élevage durables dépendra de notre capacité collective à repenser les modes d'abattage des animaux**, en expérimentant des outils proches des fermes, ou sur les fermes. De fait, de nombreuses dynamiques émergent ces dernières années, dans un contexte réglementaire qui évolue. À travers de la reprise d'abattoirs paysans, la création de petites unités fixes ou l'expérimentation d'outils mobiles, les éleveurs et éleveuses cherchent à se réapproprier la mort de leurs animaux. Pour voir le jour, ces initiatives doivent résoudre un certain nombre de défis techniques, juridiques, réglementaires, économiques et organisationnels, qui nécessitent la collaboration de professionnels aux compétences diverses. Un cadre politique, un soutien des institutions, des collectivités et des consommateurs, est aussi nécessaire pour répondre à cet enjeu public.

**Ce séminaire de travail souhaite réunir toutes les parties prenantes**, à l'occasion d'un point d'étape, pour partager les expériences en cours en France, mutualiser les réflexions, les ressources, les données techniques et réglementaires et réfléchir, plus globalement, à la place de l'élevage dans la société.

# SOMMAIRE

Les enjeux du séminaire .....	4
État des lieux de l'abattage en France .....	5
État des lieux de l'abattage en Provence-Alpes-Côte-d'Azur .....	6
Historique de la mobilisation en faveur de l'abattage de proximité .....	7
<b>ATELIER 1 QUELLE PLACE POUR LES ABATTOIRS PAYSANS DANS LA RÉGLEMENTATION ? .....</b>	<b>8</b>
<b>ATELIER 2 QUELS MODES D'ÉLEVAGE ET D'ABATTAGE POUR « BIEN-TRAITER » LES ANIMAUX ? .....</b>	<b>10</b>
<b>ATELIER 3 ABATTRE À PROXIMITÉ : UN LEVIER POUR RÉINVESTIR LA QUESTION ALIMENTAIRE DANS LES TERRITOIRES ? .....</b>	<b>12</b>
<b>ATELIER 4 REPRISE D'ABATTOIRS PAYSANS .....</b>	<b>18</b>
<b>ATELIER 5 MICRO-ABATTOIRS .....</b>	<b>20</b>
<b>ATELIER 6 CAMIONS-ABATTOIRS .....</b>	<b>22</b>
<b>ATELIER 7 CAISSONS D'ABATTAGE .....</b>	<b>26</b>
<b>ATELIER 8 QUELS CRITÈRES POUR UNE VIANDE DE QUALITÉ ? .....</b>	<b>28</b>
<b>ATELIER 9 GÉRER ET TRAVAILLER DANS UN ABATTOIR, UN MÉTIER D'ÉLEVEUR ET D'ÉLEVEUSE ? .....</b>	<b>30</b>
<b>ATELIER 10 DES ABATTOIRS PAYSANS VIABLES, UNE UTOPIE ? .....</b>	<b>32</b>
<b>ATELIER 11 STRUCTURER LES CIRCUITS COURTS EN AVAL DE L'ABATTOIR .....</b>	<b>34</b>
Vers un réseau des abattoirs paysans ? .....	37
L'élevage, un danger pour le climat ? .....	38
Retour en images sur le Procès de l'élevage .....	40
Participant·e·s .....	42

# LES ENJEUX DU SÉMINAIRE

« Le séminaire se tient sur le territoire du PNR Luberon, territoire qui met en œuvre un Projet Alimentaire Territorial dans le cadre duquel se développent de nombreuses initiatives visant à relocaliser les outils de production et de distribution, et à engager la transition agro-écologique des systèmes alimentaires.

Pour s'acheminer vers une plus grande autonomie alimentaire de notre territoire, il est indispensable de développer des outils de proximité et de structurer des circuits d'approvisionnement qui n'existent pas, pour la viande particulièrement. La création d'outils d'abattage de proximité répond à cet objectif, c'est pourquoi le Parc est partenaire du présent projet et accueille aujourd'hui ce séminaire. »

**ANDRÉ BERGER, vice-président du Parc Naturel Régional du Luberon et vice-président de la communauté de communes du Pays de Forcalquier Montagne de Lure.**



« À la faveur d'une brèche réglementaire permettant l'expérimentation d'outils d'abattage mobiles, de nombreuses initiatives émergent depuis deux ans dans toute la France. La réappropriation de nos outils d'abattage s'inscrit totalement dans notre projet d'agriculture paysanne :

- Retrouver une autonomie technique et décisionnelle sur nos fermes ;
- Redonner du sens à notre métier en nous permettant d'accompagner nos animaux de la naissance à l'abattage ;
- Dégager du revenu, en reprenant en main les outils pour se réapproprier de la valeur que d'autres se sont accaparés ;
- Participer au développement local, car être paysan, ce n'est pas seulement un acte de production mais une contribution au territoire ;
- Répondre à la demande alimentaire des citoyen-ne-s qui souhaitent s'approvisionner plus localement et s'assurer des bonnes conditions d'élevage des animaux.

À travers ces initiatives, nous avons l'opportunité de prouver la pertinence de notre projet d'agriculture, mis en œuvre à travers des outils mutualistes et collectifs, qui s'oppose à une vision libérale du modèle agricole. C'est tout un modèle agro-industriel à redéfinir et à transformer dans les années qui viennent, pour une désindustrialisation de notre agriculture. »

**NICOLAS GIROD, éleveur dans le Jura et porte-parole national de la Confédération paysanne**

« Cela fait de nombreuses années que les travaux de recherche ont ouvert la boîte noire de l'abattoir industriel et donné à voir le malaise des éleveurs et éleveuses qui laissent leurs animaux aux portes de l'abattoir. Il est primordial de reconstruire la cohérence perdue entre élevage et abattage, de retrouver une approche par le processus. L'abattage, la mort, s'inscrit dans un processus. Reprendre en main la mort des animaux, c'est reprendre en main l'avenir de l'élevage.

Même si pour beaucoup d'éleveurs et éleveuses, mettre à mort n'est pas leur métier, ils sont au premier chef responsables de la façon dont leurs animaux sont abattus. Mais les enjeux et la responsabilité du respect des animaux au moment de la mise à mort ne concernent pas seulement les éleveurs et l'espace privé des fermes ou des abattoirs. Si l'on considère que l'alimentation est un bien public, la question du respect des animaux est aussi un enjeu public.

Ce colloque doit mettre en évidence une dynamique commune de réappropriation des outils, au-delà des initiatives individuelles. »

**JOCELYNE PORCHER, sociologue et directrice de recherches à l'INRAE**



« Dans une région qui compte 43 % de petites exploitations fortement dépendantes de l'existence d'outils de proximité, la disparition de six abattoirs en 15 ans fragilise les élevages en circuits courts. Alertée par plusieurs de ces éleveurs et éleveuses, la Confédération paysanne PACA s'est associée au Parc Naturel Régional, à l'INRAE et à Biocoop Sud-Est, avec l'appui de la Fondation de France, pour étudier la faisabilité d'un abattoir mobile complémentaire aux structures existantes.

Alors que plusieurs projets similaires émergent en France, ce séminaire se veut un temps fort d'échanges et de mutualisation entre les éleveurs et éleveuses, la recherche, les organisations professionnelles agricoles, les services de l'État, les élus et les consommateurs. Tous ces acteurs doivent, en effet, travailler ensemble pour relever de nombreux défis : mettre en place des outils avec tous les défis techniques, logistiques, humains et économiques que cela implique, faire évoluer la réglementation en faveur de ces structures innovantes, et promouvoir l'élevage paysan. »

**OLIVIER BEL, éleveur dans les Hautes-Alpes et porte-parole de la Confédération paysanne Provence-Alpes-Côte-d'Azur**



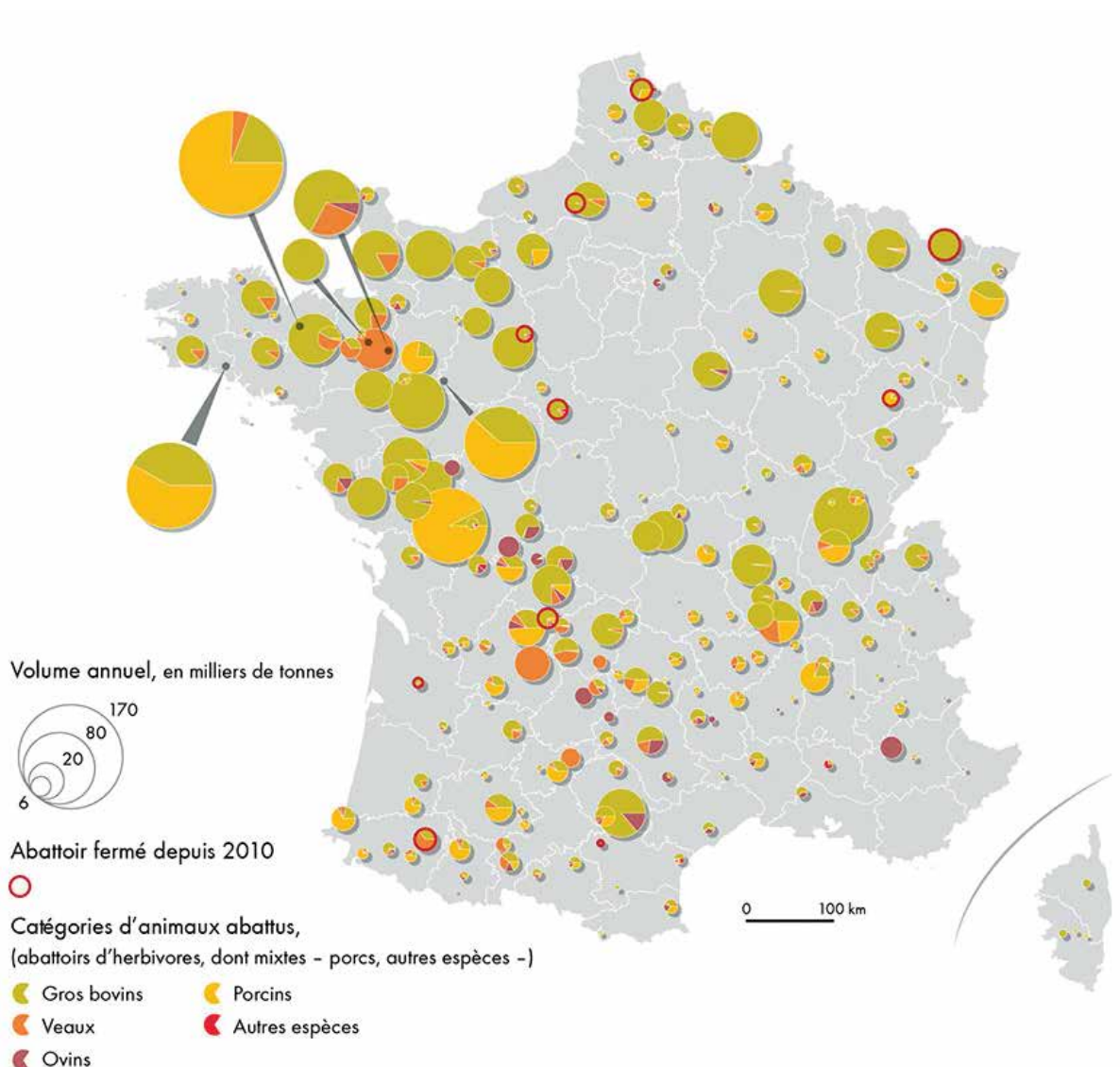


# ÉTAT DES LIEUX

## L'ABATTAGE EN FRANCE EN 2019

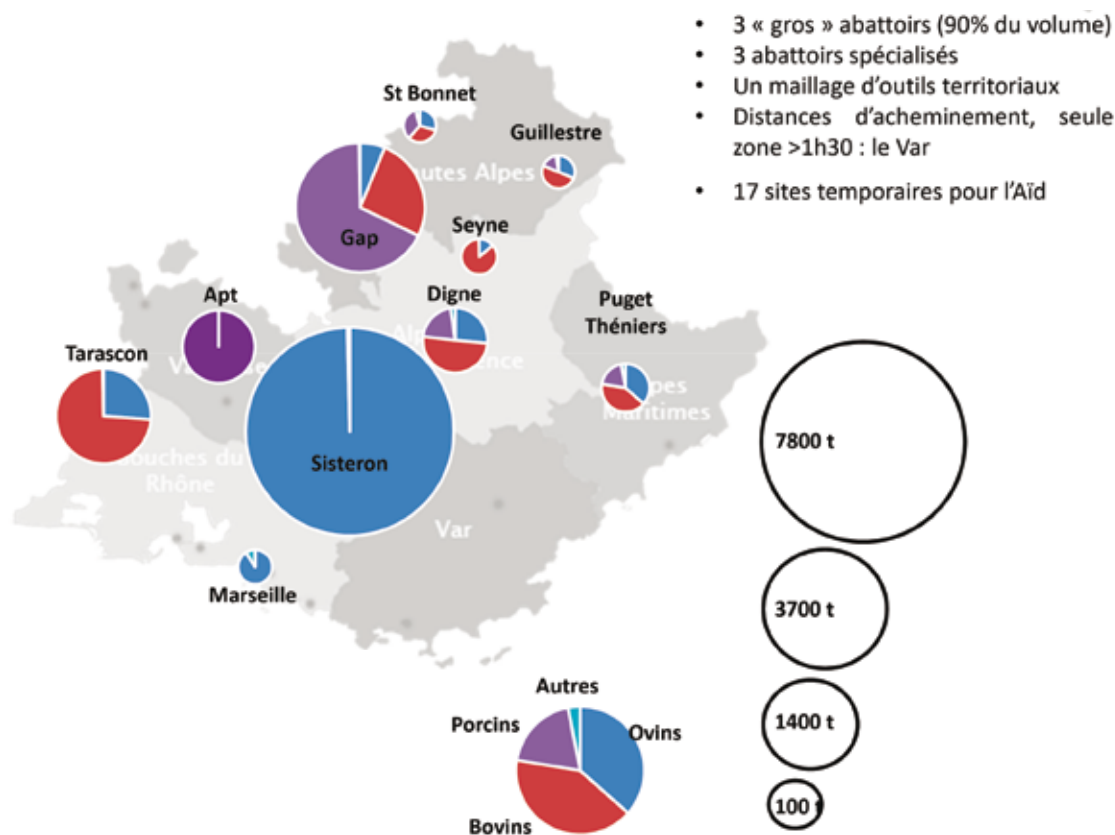
- La France compte entre 900 et 950 abattoirs agréés, dont 240 abattoirs de boucherie.
- On dénombre aussi entre 3000 et 6000 tueries de volailles à la ferme.
- Depuis 1970, entre 1000 et 1500 abattoirs de boucherie ont fermé. Les premiers à disparaître sont les abattoirs de proximité, dont le tonnage annuel est inférieur à 1000 tonnes.
- La concentration géographique des abattoirs se marque dans les régions porcines (Bretagne et Pays-de-Loire) mais aussi en Aquitaine et PACA.
- L'abattage concerne 3,5 millions de tonnes de bovins, porcs, et petits ruminants par an.
- 80% des volumes abattus le sont par 4 grands groupes.
- 500 à 800 bovins sont abattus par jour dans un abattoir industriel.
- Le nombre de kilomètres parcourus par un animal pour aller à l'abattoir est en moyenne de 400 km.

Présentation : Confédération paysanne



# ÉTAT DES LIEUX

## LES ABATTOIRS DANS LA RÉGION EN 2019



### Élevage et abattage en Provence-Alpes-Côte-d'Azur

- **L'élevage régional** occupe 870 000 hectares, soit 31 % de la superficie régionale ou 86 % des surfaces agricoles.
- **Le cheptel régional** compte 529 000 brebis, 26 200 chèvres mères, 23 000 vaches mères, et 27 000 porcs. L'effectif ovin est en baisse mais résiste mieux qu'ailleurs tandis que le troupeau bovin laitier a fortement diminué au profit des allaitants.
- **La dynamique d'installation** en PACA est de 50 à 90 par an en élevage ovin et caprin.
- **La filière élevage** est peu organisée dans la région : 35 % des éleveurs sont dans des organisations professionnelles, essentiellement en zone de montagne et souvent en démarche qualité, qui s'appuient sur les abattoirs de Gap, Sisteron, Tarascon. Un élevage sur trois est en circuits courts.
- **La production régionale** (5500 t bovins, 6200 t ovins et 2700 t porcins) couvre moins de 10 % de la consommation. Le volume importé en région s'élève à 277 500 tonnes.

### Abattoirs : un maillage inégal du territoire et des outils surdimensionnés

- **Il reste 10 abattoirs en région** dont 3 « gros » abattoirs qui abattent 90 % du volume régional (Sisteron, Tarascon, Gap). L'abattoir de Sisteron abat 150 000 agneaux par an dont 40 % proviennent de la région. Les outils sont surdimensionnés et inégalement répartis sur le territoire, avec pour conséquences une sous-utilisation des outils existants tandis que certains territoires ne sont pas desservis (Vaucluse, Var). Par ailleurs, 17 sites d'abattage temporaires sont ouverts pour la période de l'Aïd-el-Kébir, dont neuf, seulement, sont organisés par des éleveurs.
- **Le volume** abattu en région a baissé de 40 % depuis 2003, pour atteindre 14 500 tonnes en 2018, dont 60 % d'ovins. Cette baisse s'explique par la diminution du cheptel régional et la fermeture de plusieurs abattoirs de proximité (Carpentras, Remuzat, Provisud, Grillon, Serres, Briançon, etc).
- **Les abattoirs de proximité** qui subsistent ont réduit leurs volumes pour s'adapter à une demande d'abattage à destination des circuits courts. Quelque soit leur taille, la situation financière de ces abattoirs est fragile et dépend du soutien des collectivités. ■

Présentation : Maison Régionale de l'Élevage

# HISTORIQUE DE LA MOBILISATION

## EN FAVEUR DE L'ABATTAGE DE PROXIMITÉ

■ **À partir des années 1980 puis dans les années 2000 avec Jocelyne Porcher, des travaux de recherche témoignent du malaise diffus**, de la culpabilité et de la souffrance sourde de nombreux éleveurs qui laissent leurs animaux aux portes de l'abattoir. C'est d'autant plus le cas pour les éleveurs travaillant en circuits courts, qui donnent naissance, nourrissent et nouent des liens d'affection avec leurs animaux.

■ **À la fin des années 2000, des voix individuelles se font aussi entendre.** Stéphane Dinard, éleveur de porcs rustiques en Dordogne, assume publiquement l'abattage illégal de ses animaux à la ferme, en s'entourant de professionnels de la mise à mort et de la découpe afin d'être irréfutable en matière de normes sanitaires et réglementaires. Sans le revendiquer comme tel, il fait acte de désobéissance civile, en refusant publiquement de consentir à une procédure d'abattage certes légale, mais qui nie son sens de la responsabilité, sa vision du métier et son éthique envers lui-même, ses animaux, et ses clients.

■ **En 2013, des enquêtes collectives initiées par des chercheurs de l'INRAE<sup>1</sup> en collaboration avec la Confédération paysanne, ainsi qu'un colloque auquel des éleveurs prennent part<sup>2</sup>, donnent lieu à la publication d'un « Livre blanc pour une mort digne des animaux »<sup>3</sup>.** Ce Livre blanc est à la fois un recueil de témoignages sur les effets des abattoirs industriels, un manifeste sur le sens de l'élevage paysan, et un outil de plaidoyer pour des alternatives légales aux abattoirs industriels. Il est diffusé à une centaine de députés, dont seulement deux accusent réception.

■ **À la suite, un projet multi-partenarial est déposé auprès du Ministère de l'Agriculture en 2015 et 2016 et se voit refusé à deux reprises.** Devant l'indifférence manifeste du Ministère de l'agriculture, le Collectif « Quand l'abattoir vient à la ferme » (maintenant association), est fondé en 2015 par Jocelyne Porcher et Stéphane Dinard.

■ **Il s'agit de mobiliser des acteurs de la société civile.** Des syndicats agricoles, des directeurs d'abattoirs, des associations de protection animale, des éleveurs et des consommateurs adhèrent au collectif, lui conférant une légitimité de représentation. L'objectif du collectif est de permettre aux animaux de naître, vivre et mourir à la ferme, en accord avec les éleveurs et les services locaux de l'État.

■ **Des éleveuses et éleveurs mènent en parallèle un travail d'enquêtes en Suède, en Allemagne, en Autriche, en Suisse sur les systèmes d'abattage mobiles existant**, se documentant sur leur coût de construction, leur rationalité économique, leurs caractéristiques techniques, et leur conformité sanitaire et réglementaire : caisson d'abattage à la ferme ou camion-abattoir mobile.

■ **En 2016, la diffusion sur le web des vidéos de l'association L214 montrant des actes de cruauté envers les animaux dans les abattoirs du Vigan et d'Alès peut apparaître comme un événement déclencheur.**

Qu'ils soient décrits comme des lanceurs d'alerte, ou comme de dangereux radicaux maîtrisant parfaitement les stratégies de communication, les militants vegan ont provoqué le choc dans les réseaux sociaux, dans les médias, et chez certains éleveurs. Les positions extrêmes du mouvement, abolitionniste contre l'élevage (et pas seulement contre les systèmes industriels), ont aussi renforcé le rapprochement entre des collectifs agricoles et des associations welfaristes de bien-être animal.

■ **Face à la polémique, une commission parlementaire est nommée en 2016** afin d'enquêter sur les conditions d'abattage des animaux de boucherie. Dans ses conclusions finales, la commission préconise de soutenir à titre expérimental la mise en service de quelques abattoirs mobiles en France.

■ **Le 11 décembre 2017, une Tribune signée par la Confédération paysanne, le Collectif « Quand l'abattoir vient à la ferme », la FADEAR et vingt organisations, dont France Nature Environnement, Biocoop, Nature et Progrès, revendique la mise en place d'outils d'abattage à la ferme en lien avec des abattoirs de proximité.** La réappropriation de l'abattage des animaux par les éleveurs, et la possibilité de disposer d'alternatives au système d'abattage en place, sont posés comme un enjeu de société et de bien commun. L'année suivante, la Fondation de France finance la FADEAR pour coordonner et mutualiser les initiatives qui émergent dans les territoires.

■ **Dans le cadre de la nouvelle loi sur l'agriculture et l'alimentation, les parlementaires adoptent, en mai 2018, l'article 73, qui met en place l'expérimentation d'abattoirs mobiles pour une durée de quatre ans**, dans l'objectif d'identifier les éventuelles difficultés d'application de la réglementation européenne. Les normes politiques puis administratives ont commencé à bouger, rendant possible la mise en place d'abattoirs paysans. Une brèche s'ouvre vers un autre modèle agricole, redonnant du pouvoir d'agir aux éleveurs et aux consommateurs. ■

Par Julie Riegel, UMR Pacte Grenoble (intervention au colloque du GIS Démocratie et Participation, 14-15-16 nov. 2019)

1) Collectif Animal's Lab de l'UMR Innovation, animé par J. Porcher.

2) 5 et 6 décembre 2013, Strasbourg. «Déshumaniser, désanimaliser. De l'abattoir à la viande in vitro». Partenariat Animal's Lab (ANR COW) et Université de Strasbourg.

3) Porcher J., Lécrivain E., Savalois N., Mouret S., 2014, Livre blanc pour une mort digne des animaux, Éditions du Palais.

LE LIVRE BLANC POUR UNE MORT DIGNE DES ANIMAUX, 2014.



## ATELIER 1

# QUELLE PLACE POUR LES ABATTOIRS PAYSANS DANS LA RÉGLEMENTATION ?

**En France, la combinaison de diverses contraintes administratives et réglementaires a empêché jusqu'à ce jour la mise en œuvre de formes d'abattage innovantes à proximité des fermes.**

**Quels sont les points de la réglementation qui freinent le développement d'outils d'abattage de proximité dans les territoires ? Comment certains pays ont-ils, malgré tout, réussi à mettre en place un abattage à proximité des fermes ? Est-ce déclinable en France ?**

**La France a récemment introduit quelques évolutions dans la réglementation de l'abattage, que vont-elles changer en pratique, pour les abattoirs paysans, et comment vont-elles être mises en application auprès des nombreux projets qui voient le jour ?**

### INTERVENANT-E-S

- MAGALI BRETON, DDPP Vaucluse.
- ANDREA FINK-KESSLER, agronome, chercheuse et consultante au Bureau de l'agriculture et du développement régional, Kassel, Allemagne.
- NICOLAS GIROD et JEAN-JACQUES BAILLY, Confédération paysanne.

## > En Europe

### EN ALLEMAGNE

Par Andrea Fink-Kessler

Depuis novembre 2011, l'Allemagne autorise le tir au pré pour les bovins qui sont au pâturage toute l'année. L'abattage doit se faire au tir à fusil ou matador perforant, moyennant la possession d'un certificat de compétence, d'une autorisation vétérinaire et d'une autorisation de tirer. À noter que l'« arme à feu à balles » est autorisée à l'échelle européenne comme procédé d'étourdissement selon l'annexe I du règlement 1009/2009 mais la France ne l'autorise pas. Un représentant de l'autorité vétérinaire locale doit être présent sur site et la carcasse doit être transportée à l'abattoir dans l'heure qui suit. Le caisson d'abattage ne requiert pas d'agrément CE car ces modalités sont couvertes par les dérogations relatives à l'abattage d'urgence.

**Et pour les bêtes qui ne sont pas au pâturage toute l'année ?** À partir de mai 2017, le Comité de travail inter-Länder « Hygiène des viandes et sécurité alimentaire » autorise les abattoirs à disposer d'une unité mobile d'abattage, intégrée dans l'agrément CE de l'abattoir, qui se déplace à 45 minutes de l'abattoir maximum. Il existe aussi une ouverture pour les abattoirs mobiles à caractère commercial (prestation), qui ne nécessitent pas d'agrément, mais les autorisations sont délivrées au cas par cas.

En Allemagne, la structure fédérale offre des marges de manœuvre localement mais implique aussi une dépendance importante vis à vis des services vétérinaires du Land.<sup>1</sup>

### EN AUTRICHE

Par Jean-Jacques Bailly

Depuis une dizaine d'années, plusieurs visites ont été organisées en Autriche où les abattoirs de proximité sont nombreux. On en dénombre au moins un par canton, de forme individuelle ou collective, parfois installés sur le site de la ferme. L'Autriche a mis en application la flexibilité permise par la réglementation européenne et travaillé sur des protocoles adaptés à l'abattage de proximité. Des collectifs se sont mobilisés pour écrire un guide de bonnes pratiques pour l'abattage, la découpe et la transformation dans des petites structures fixes. Ce guide donne une interprétation de la réglementation européenne compatible avec des petits abattoirs, dans la logique d'obligation de résultats, et non de moyens, inscrite dans le paquet hygiène. Ce sont, par exemple, les vétérinaires libéraux qui assurent l'inspection sanitaire des carcasses.

À noter que si c'est un autrichien qui a conçu le camion-abattoir Schwaiger utilisé en Hongrie, en Californie et en Argentine, il n'est pas en service en Autriche où l'abattage mobile n'est pas autorisé. ■

TE-TRAILER DE LEA TRAMPENAU-ISS, SANS OBLIGATION D'AGRÉMENT CE.



<sup>1</sup> Retrouvez la présentation complète de Andrea Fink-Kessler sur la dropbox du séminaire : <https://drive.google.com/drive/folders/1YzWBgk7eMAOA-EtO9WPyrGtLot8FkgWe?usp=sharing>





**CAISSON LEA TRAMPENAU** : L'UTILISATION DE CE CAISSON NÉCESSITE LE RECOURS AU MATÉRIEL DÉTENU PAR L'ÉLEVÉUR : LE TRACTEUR ET LA FOURCHE DU TRACTEUR POUR ASSURER LA LEVÉE DE L'ANIMAL ET LE MATÉRIEL D'IMMOBILISATION DE L'ÉLEVAGE.

© VJHF

## > En France

### ABATTAGE MOBILE

**Que va changer l'article 73 de la loi EGA-LIM et comment les services vétérinaires vont-ils accompagner les projets ?** En France, seul l'abattage de bovins, porcins et équins non-transportables (accidentés et ne pouvant pas se tenir debout) ou dangereux est autorisé à la ferme. La réglementation européenne et française n'interdit pas les abattoirs mobiles. Toutefois, les porteurs de projet d'abattoir mobile recevaient, jusqu'à présent, quasiment systématiquement, un accueil très défavorable dans les DD(CS)PP et dans la plupart des instances agricoles. Il a fallu attendre les débats sur la loi Agriculture et Alimentation pour que les pouvoirs publics se saisissent enfin du sujet.

**Une expérimentation sur les abattoirs mobiles a été inscrite en 2018 dans l'article 73 de la loi Agriculture et Alimentation (EGAlim).** Aucun aménagement spécifique de la réglementation sanitaire pour l'abattage mobile n'est prévu à court terme. La France a demandé à l'Europe qu'à l'issue de l'expérimentation « abattoirs mobiles », on puisse avancer au niveau européen pour faire sauter d'éventuels verrous réglementaires.

**Les projets d'abattoirs mobiles ne sont pas contraints de participer à l'expérimentation, mais s'ils le font, ils ne subiront pas de surcoût sur la redevance sanitaire,** pendant le temps de l'expérimentation. Les pouvoirs publics (DD(CS)PP) n'accompagneront pas les projets locaux un à un, ils s'en tiendront à un travail d'instruction des dossiers d'agrément. Mais la DGAL est à disposition pour répondre à toutes les questions posées par les projets. Cependant, sur les aspects techniques et réglementaires, le Ministère navigue à vue. Le règlement européen impose une obligation de résultats et non de moyens. Durée entre mise à mort et éviscération, levée de l'animal, gestion des déjections, etc : à chaque nouvelle question, la DGAL découvre une problématique et tente d'y répondre sans être absolument sûre que la technique proposée soit en capacité d'atteindre l'obligation de résultats.

**Les inspections vétérinaires, notamment, restent un point crucial.** Elles seront réalisées selon les mêmes modalités qu'en abattoir fixe. Toutefois, pour faciliter la mise à disposition de vétérinaires pour les inspections ante-mortem en ferme, le Ministère de l'agriculture étudie également la piste du vétérinaire mandaté (vétérinaire libéral payé à la prestation). L'inspection post-mortem sera réalisée par des vétérinaires officiels. Localement, les administrations sanitaires s'inquiètent de savoir quels moyens supplémentaires leur seront alloués pour assumer ces inspections.

**Le Ministère annonce un surcoût de la redevance sanitaire pour les abattoirs mobiles,** pour couvrir les frais de déplacement supplémentaires des inspections vétérinaires. Faire payer davantage les abattoirs mobiles, c'est rompre le principe d'égalité devant le service public. Par rapport à quoi sera-t-il calculé ? Com-

ment sera-t-il calculé pour les outils faisant à la fois de l'abattage mobile et de l'abattage fixe ? La perspective d'avoir à payer un surcoût de redevance sanitaire au terme de l'expérimentation met les porteurs de projet face à une grosse incertitude. Or, pour réaliser des investissements, ils ont besoin de visibilité<sup>2</sup>.

### ABATTOIRS FIXES

**Que va changer l'application de la « flexibilité » en France ?** Le Ministère de l'agriculture a publié une « instruction flexibilité » le 10 janvier 2019. Cette instruction prévoit des mesures de flexibilité par rapport aux normes d'abattage actuelles en-dessous d'un certain seuil de production : 1500 tonnes par an pour un abattoir spécialisé porcine ; 750 tonnes par an pour un abattoir spécialisé bovin ou un multi-espèces ; 500 tonnes par an pour un abattoir spécialisé ovin/caprin ; 500 tonnes équivalent poulet par semaine pour les volailles et lapins. Une flexibilité s'appliquera également aux ateliers de découpe de moins de 100 tonnes par an.

**Cette flexibilité s'inscrit dans l'obligation de résultats inscrite dans le paquet hygiène, qui se substitue aux obligations de moyens depuis 2006...** Sauf que la France n'avait rien fait pour appliquer cette flexibilité aux petits outils d'abattage. Les contours de cette flexibilité appliquée en France sont encore aujourd'hui flous. ■

<sup>2</sup> Compte-rendu des derniers échanges avec la DGAL lors de la réunion du 1<sup>er</sup> juillet 2020.

## ATELIER 2

# QUELS MODES D'ÉLEVAGE ET D'ABATTAGE POUR « BIEN-TRAITER » LES ANIMAUX ?

**Le regard sur l'acte de mise à mort des animaux a évolué, du fait du rapport distendu avec le monde paysan. Aujourd'hui, ces préoccupations éthiques se traduisent, sinon par un rejet complet de l'élevage pour certains, du moins par des attentes fortes vis-à-vis du « bien-être animal », pendant l'élevage et lors de l'abattage.**

**À ce titre, l'abattage rituel est aujourd'hui devenu un tabou dans les abattoirs. Que recouvre cette exigence de « bien-être » animal ? Quels sont les facteurs de stress chez les animaux avant et pendant la mise à mort ? Les réglementations et solutions technologiques qui améliorent le confort des animaux rassurent les consommateurs mais la mise à mort par un robot est-elle gage de « bien-être » ? Quel rôle de l'éleveur pour préparer les conditions d'une « mort digne » pour leurs animaux ?**

### INTERVENANT·E·S

- JOCELYNE PORCHER, INRAE.
- FÉLIX JOURDAN, doctorant INRAE.
- STÉPHANE GALAIS, éleveur, éthologue.
- GUILLAUME BETTON, Pôle Viandes locales (23).
- FRANÇOIS COUROUBLE, vétérinaire membre de la Société nationale des groupements techniques vétérinaires (SNGTV).

## > Diminuer le stress

### COMMENT MESURER LE STRESS CHEZ LES ANIMAUX ?

Par François Courouble

Le stress est une des manifestations de la souffrance que l'on peut mesurer. Le stress va dépendre de la manière dont l'animal perçoit le stimulus négatif. On mesure le stress de plusieurs façons.

Mesures biologiques : taux de cortisol dans le sang, fréquence cardiaque, ulcère gastrique.

Mesures de comportement : durée d'agitation, fréquence de vocalisation, attitude de l'animal.

Les moments qui génèrent le plus de stress sont la montée et la descente du camion. Par contre, un trajet long (7 ou 8 heures) ne pose pas de problème, si les conditions de transport sont correctes. Le stress augmente également quand l'animal est isolé ou placé dans un autre troupeau que le sien. Un temps d'attente à la bouverie, avant abattage, peut faire redescendre le stress. Outre la souffrance qu'il génère pour l'animal, le stress agit sur la qualité organoleptique de la viande<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> Cf. atelier 8. Retrouvez la présentation complète de François Courouble sur la dropbox du séminaire : <https://drive.google.com/drive/folders/1YzWBgk7eMAOA-EtO9WPyrGtLot8FkqWe?usp=sharing>

### DES SOLUTIONS TECHNIQUES POUR LIMITER LE STRESS : TÉMOIGNAGE DU PÔLE VIANDES LOCALES EN LIMOUSIN

Par Guillaume Betton

L'abattoir de Bourgneuf (23) est en gestation depuis 2015. Le collectif s'est entouré d'un Conseil scientifique (composé entre autre d'éthologues) pour mettre en place des solutions techniques favorisant la bien-traitance animale : bouverie circulaire, maîtrise de la lumière, du son et de l'odeur dans le box d'étourdissement, assistance robotique pour l'étourdissement avec système de reconnaissance faciale qui permet de localiser le point précis et parfait pour un étourdissement efficace et rapide avec pistolet à tige perforante. Le bras robotisé se place alors sur ce point et assure une anesthésie totale (sans reprise de conscience). La tête est immobilisée par un système de contention et le robot se trouve dans l'angle mort de la vue de l'animal.

Le groupe a toutefois refusé le box tout automatisé, car l'humain doit rester maître de faire ou non l'étourdissement, pour ne pas désincarner complètement l'acte de tuer l'animal.



LE PÔLE VIANDES LOCALES DE BOURGNEUF DANS LA CREUSE.

« LE TERME DE BIEN-TRAITANCE EST UN TERME DE MANAGEMENT QUI RELÈVE DE LA NOVLANGUE ADMINISTRATIVE. LE MOT-CLÉ C'EST : RESPECT »  
**Jocelyne Porcher**

## > Refonder le lien Humain/Animal

### Par la Confédération paysanne

**Le bien-être animal n'est pas normalisable via une batterie d'indicateurs.** L'automatisation et la robotisation peuvent exacerber cette vision technologique du « bien-être animal ». La bien-traitance doit aller bien au delà d'une approche réglementaire basée sur l'adaptation de l'animal aux conditions de productions industrielles.

**Ces réglementations rassurent les consommateurs mais excluent une prise en compte éthique et morale de l'animal en tant qu'être vivant,** notamment en omettant de considérer la relation Humain/Animal comme élément fondateur du concept de bien-être.

**La Confédération paysanne défend un modèle d'élevage qui respecte le vivant, fondé sur le lien avec les animaux dans un rapport d'échange<sup>2</sup>.** L'Homme partage son territoire et procède à des échanges matériels et immatériels avec l'animal à travers les soins, le nourrissage, la traite. Élever c'est d'abord donner la vie et l'accompagner au quotidien. L'étape de la mort est abordée comme un sacrifice nécessaire à toute pratique d'élevage au cours de laquelle les éleveurs ont un devoir éthique de respecter les animaux. C'est pourquoi nous défendons des outils qui rapprochent les paysans de cette étape fondamentale et d'y prendre part pour ceux et celles qui le souhaitent. ■

<sup>2</sup> Confédération paysanne, 2020, Cause animale cause paysanne, Éd. Utopia, p.94.



### LA CONF' PROPOSE

**POUR ABATTRE DANS LE RESPECT DES ANIMAUX ET LE RESPECT DES ÉLEVEURS ET PERSONNELS D'ABATTOIRS, LA CONF' PROPOSE :**

- **Déployer un réseau d'abattoirs de proximité** par un réengagement des pouvoirs publics sur cette mission de service public.
- **Soutenir les alternatives à l'abattage industriel :** abattage mobile et à la ferme.
- **En abattoir, renverser le processus : c'est la conduite des animaux qui doit régler le rythme.**
- Formation du personnel, polyvalence et rotation des postes, reconnaissance du métier.
- Réglementer pour diminuer les cadences d'abattage : les opérateurs doivent pouvoir faire des compromis et prendre le temps.
- Les éleveurs et éleveuses doivent pouvoir accompagner leurs animaux et avoir un droit de regard sur ce qu'il se passe.

**Attention :** Vouloir imposer une vidéosurveillance permanente est une aberration qui va accentuer le mal être des salarié-e-s d'abattoirs. La remise en cause de l'abattage actuel doit se faire de manière systémique.

## REPLACER L'ABATTAGE DANS LE CYCLE DE L'ÉLEVAGE

### Par Stéphane Galais

**Élever, c'est soigner et bien traiter. Plutôt que de « bien-être », on pourrait parler de « bien-vivre ».** L'abattage est un acte de l'élevage parmi les autres, c'est le dernier. C'est un moment partagé, individualisé. La présence de l'éleveur qui a construit de bonnes relations avec l'animal est un facteur limitant le stress. Des bonnes conditions d'élevage garantissent un lien fort entre l'éleveur, l'éleveuse et ses animaux. Alors que l'augmentation de la taille des cheptels, des abattoirs, et la mécanisation, ont distendu le lien, l'éleveur paysan connaît ses animaux, il les voit se comporter en liberté, il maîtrise leur langage corporel. Il peut préparer les animaux à l'abattage en les familiarisant avec la contention, avec le camion tout au long de leur vie. Connaissant leurs animaux éleveurs et éleveuses savent évaluer leur niveau de stress. En les accompagnant lors de l'abattage, ils sont capables de les rassurer et d'identifier le bon moment pour la mise à mort. ■

## L'ABATTAGE HALAL EST-IL COMPATIBLE AVEC LE RESPECT DES ANIMAUX ?

### Par Félix Jourdan

**On observe une convergence des critiques pour estimer que l'abattage rituel est intolérable.** À partir du 18<sup>e</sup> 19<sup>e</sup> siècle, il y a une évolution du rapport au sang, de la souffrance visible. Le bon abattage est rationnel et technique, aujourd'hui, c'est-à-dire fondé sur des normes, sur une organisation du travail en étapes. Les règles pour le rituel perturbent le process : elles peuvent faire diminuer de moitié la cadence et deviennent trop contraignantes.

**Les professionnels aimeraient une standardisation de la production. Plus la mise à mort est technique, plus elle semble humaine.** La maîtrise de l'étourdissement est une forme de déculpabilisation. Sans étourdissement, l'égorgeage est considéré comme sanglant, barbare, archaïque. Les avis divergent sur la souffrance supposée : certains estiment que la perte de conscience est immédiate avec un matador, plus longue avec saignée tandis que d'autres affirment que l'égorgeage provoque une pression dans le système sanguin et une perte de conscience immédiate. Pour les musulmans, la religion en est un système de justification qui déculpabilise au même titre que l'étourdissement.

## ATELIER 3

# ABATTRE À PROXIMITÉ: UN LEVIER POUR RÉINVESTIR LA QUESTION ALIMENTAIRE DANS LES TERRITOIRES ?

**Les enjeux et la responsabilité de la bienveillance dans la mise à mort des animaux ne concernent pas seulement les éleveurs et l'espace privé des fermes ou des abattoirs.**

**Si l'on considère que l'alimentation est un bien public, la question du traitement des animaux lors de leur mise à mort est aussi un enjeu public. Un cadre politique, un soutien des institutions, des collectivités et des consommateurs, est nécessaire pour que les éleveurs aient le pouvoir de mettre en œuvre leur vision de la bienveillance.**

**Quels leviers les collectivités ont-elles à leur disposition pour se réapproprier la question alimentaire et relocaliser les outils de production/transformation tels que les abattoirs ? Comment peut se traduire l'implication des citoyens-consommateurs, dans une perspective de démocratie alimentaire ?**

### INTERVENANT-E-S

- MYLÈNE MAUREL, chargée de mission Agriculture au PNR Luberon.
- JULIE RIEGEL, chercheuse anthropologue, UMR Pacte Grenoble.
- BERNARD LETERRIER, vétérinaire et maire de Guillestre.
- JEAN-FRANÇOIS BAUDIN, administrateur MIRAMAP.
- RÉMI KUENTZ, membre du groupe Agro-écologie des Hautes-Alpes.
- ADRIEN MONTIZON, chargé de projet Association Au Maquis.

## > Leviers d'action

### METTRE EN RAPPORT LES BESOINS ET RESSOURCES D'UN TERRITOIRE

Par Rémi Kuentz

Pour retrouver notre souveraineté alimentaire il faut s'interroger sur la capacité d'auto-subsistance alimentaire d'un territoire. On passe d'une logique d'offre et de demande à une logique de besoins et ressources sur le territoire donné : « Combien y-a-t-il de m<sup>2</sup> de territoire dans notre assiette ? » La richesse est sur le territoire, il faut la faire émerger.

Plusieurs associations se sont regroupées pour mettre en relation les besoins et les ressources du territoire Haut-alpin, dans l'objectif d'accroître la part de la production locale dans l'alimentation. Les associations se servent d'un convertisseur alimentaire qui permet de savoir combien de personnes une parcelle est en capacité de nourrir ou inversement, combien il faut d'hectares cultivés pour nourrir tant d'habitant-e-s.

*« L'IDÉE D'ABATTRE À PROXIMITÉ S'IMPOSE TELLEMENT  
QUE LES POLITIQUES NE PEUVENT PLUS L'IGNORER.  
LES COLLECTIVITÉS ÉLABORENT LEUR PLAN CLIMAT.  
IL Y A UN VOLET ALIMENTATION À PORTER. »*  
**Une intervention dans une discussion**





© Andréa Blanchin, Les amis de la Conf'

## des collectivités

### PARCEL UN OUTIL DE DIAGNOSTIC

**PARCEL (Pour une alimentation résiliente, citoyenne et locale) est un outil web créé par la FNAB et Terre de Liens qui permet d'évaluer, pour un territoire donné, les surfaces agricoles nécessaires pour se nourrir localement, ainsi que les emplois agricoles et les impacts écologiques associés à d'éventuels changements de mode de production agricole et/ou de régimes alimentaires (émissions de gaz à effet de serre, pollution des ressources en eau, effets sur la biodiversité...).**

D'après l'outil, par exemple, pour nourrir la ville d'Embrun (05) qui compte 7000/8000 habitants, il n'y aurait besoin que d'une centaine d'hectares de surfaces en maraîchage pour couvrir les besoins des habitants de la commune.

Les acteurs locaux peuvent ainsi développer plusieurs scénarios à leur(s) échelle(s) afin de nourrir les débats sur les questions de la transition alimentaire et de l'usage des terres agricoles dans les territoires<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> En savoir plus : <https://parcel-app.org/index.php>

### LE PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL (PAT) : UN CADRE POUR RELOCALISER

Par Mylène Maurel

**Le PAT est un projet de territoire multipartenarial, mis en œuvre par les collectivités locales, pour relocaliser l'alimentation.**

Le PAT fixe un cap, qui est l'autonomie alimentaire du territoire, et offre un cadre à l'intérieur duquel organiser la rencontre entre les ressources et les besoins. Par sa forme concertée, le PAT favorise la coopération entre les diverses parties prenantes, qui se sentent engagées dans les différents projets. Le fait d'engager le territoire dans un PAT explicite une démarche et engendre une dynamique propice à la mobilisation de financements au service du développement de filières locales nourricières.

Le **PNR du Luberon** a identifié les potentialités et les besoins présents sur son territoire et anime la dynamique de relocalisation : développement des marchés, des points de vente collectifs, éducation auprès des scolaires sur les enjeux alimentaires et de biodiversité, appui à la relocalisation d'outils de production ou d'abattage. Le projet de camion abattoir s'inscrit dans cette démarche.

impliqué un passage en SICA avec des objectifs concurrentiels.

**En 2016, le modèle SICA a fait faillite. Le préfet a décidé de fermer l'abattoir alors que la collectivité venait d'investir 1 million d'euros.** Il y a eu une forte mobilisation des éleveurs et éleveuses qui ont décidé de reprendre la gestion de l'abattoir sous la forme d'une SCIC composée d'éleveurs, de collectivités, du PNR du Queyras, de la mairie et d'associations de consommateurs. La commune de Guillestre a soutenu la reprise. « Pour la collectivité, un abattoir qui ferme, c'est comme une fermeture d'hôpital, ça impacte le territoire. En tant qu'élu, j'ai toujours voulu un pôle agricole fort. En zone de montagne, le marché local et la vente directe sont le (seul) moyen de conforter notre agriculture. On a maintenant quelques gros moutonniers sur le marché de Sisteron. Mais ce qui est important c'est la traçabilité des agneaux. » Bernard Leterrier, maire de Guillestre et vétérinaire.

### ... OU PAS!

« Nous au Vigan, on s'est retrouvés face à des collectivités qui nous ont fermé la porte. Comment on peut inciter les collectivités à prendre les choses en main? La collectivité ne nous a pas fait de cadeau : le bail emphytéotique qui a été conclu donne à la SCIC toutes les qualités et contraintes des propriétaires et locataires. Le loyer est 13 000 € par an. Ce loyer est éhonté, il nous freine. Le climat dans notre contexte est très difficile. On est cinq à faire tourner l'abattoir. On a passé 18 mois ; on est fiers mais il y a une pression. » Valentine Boisseau. ■

### QUAND LA COLLECTIVITÉ SOUTIENT L'ABATTOIR...

**Construit en 1972 et rénové par deux fois, l'abattoir intercantonal de Guillestre** a été mis aux normes européennes en 2014 par le SMIAGD (Syndicat Mixte Intercantonal de l'Abattoir Guil-Durance) qui regroupe quatre communautés de communes ( Briançonnais, Écrins, Guillestrois-Queyras et Embrunais), propriétaire des locaux. La mise aux normes de l'abattoir a

## > La place des consommateurs

### INFORMER POUR MIEUX MOBILISER

Par Jean-François Baudin

**Pour mobiliser les citoyens il faut d'abord les informer.** Suite à la diffusion des vidéos de L214, les questions sont nombreuses parmi les consommateurs, l'abattage est devenu un sujet de société. Pour y répondre, le réseau inter-régional des AMAP a produit trois petits films sur l'élevage paysan, avec des témoignages d'éleveurs qui décrivent leurs pratiques. MIRAMAP a également participé au cofinancement d'un documentaire «Un lien qui nous élève»<sup>1</sup>. Des rencontres avec des éleveurs sont régulièrement organisées autour de visites de fermes et projections-débat, ainsi que des conférences gesticulées sur l'alimentation. ■

#### LE COLLECTIF « SAUVE QUI POULE »

**Ce collectif s'est constitué dans le Vaucluse, en février 2017, pour soutenir les élevages fermiers de volailles mis en péril par les obligations sanitaires de l'arrêté de biosécurité aviaire.**

Il regroupe des éleveurs fermiers et des consommateurs usagers des AMAP et des circuits courts. Le collectif informe et mobilise les consommateurs par des pétitions en ligne, par exemple, et sensibilise les pouvoirs publics en accompagnant les producteurs à des rendez-vous. C'est la première fois que les services sanitaires rencontraient des citoyens consommateurs. Par la suite, éleveurs et éleveuses ont observé un changement de posture significatif de l'administration lors des contrôles sur les fermes.

Des solidarités actives peuvent aussi s'organiser dans l'urgence, à l'image de la mobilisation en soutien à un producteur, en 2019, qui a permis d'absorber toute sa production suite à l'abattage de la totalité du cheptel en raison de contrôles positifs à la salmonellose.  
– André Lopez, président



#### UNE CITÉ VIVANTE DE L'ALIMENTATION DANS LE LUBERON

**L'Association Au Maquis qui anime le café villageois de Lauris (84) projette la création d'une « cité vivante de l'alimentation »,** lieu de rencontres entre les acteurs du territoire, avec la perspective de développer un système alimentaire local.

Ce projet est né de la volonté de faire sortir les citoyens de leur unique posture de consommateurs. Les activités proposées dans ce lieu doivent contribuer à mieux comprendre les enjeux alimentaires du territoire, sensibiliser et échanger avec les habitants sur les questions d'alimentation, mettre en place des actions concrètes (lieu de vente, atelier de transformation, événements...). Par exemple dans un magasin de producteurs, on questionne la place des citoyens : avec, aux côtés des paysans ? Il ne s'agit pas seulement de délivrer un produit, un service, à des consommateurs-usagers. La place du citoyen compte dès le début, pas seulement en aval. « Le terme de "chaîne" revient tout le temps alors qu'on essaie de prôner le terme de "système" alimentaire. » – Adrien Montizon



#### UNE INITIATIVE CITOYENNE

**Il y a quelques années, un groupe de consommateurs haut-alpin a pris contact avec une coopérative de producteurs d'agrumes siciliens pour s'approvisionner en agrumes pendant l'hiver.** L'association Court jus (700 adhérents sur Embrun) a fait le choix de l'essaimage et il y a aujourd'hui dans les Hautes-Alpes une dizaine d'associations de ce type, indépendantes les unes des autres. À l'échelle du département, entre 2500 et 3000 foyers sont concernés, soit environ 10 000 personnes ; et cela sans publicité. Le public est plus large que les AMAP. Petit à petit, cette démarche a amené les consommateurs adhérents à une réflexion plus générale sur l'alimentation. L'association travaille aussi avec des producteurs locaux du département.

**La coopérative sicilienne partenaire est composée de 30 sociétaires et 50 producteurs** et réalise un chiffre d'affaire de trois millions d'euros. Il y a 30 personnes employées (en temporaire). Leur idée était de reprendre la main sur la commercialisation pour ne plus dépendre des intermédiaires. Ils ne font pas de publicité mais développent des partenariats directs. – Rémi Kuentz



<sup>1</sup> Documentaire réalisé par Oliver Dickinson et sorti en 2019.

## LA RELOCALISATION DES OUTILS PERMET-ELLE D'AVANCER VERS PLUS DE DÉMOCRATIE ALIMENTAIRE ?



SOIRÉE BARBECUE-DÉBAT AU CAFÉ VILLAGEOIS DE LAURIS, POUR UN ÉCHANGE ENTRE ÉLEVEURS ET CONSOMMATEURS SUR L'ABATTAGE DE PROXIMITÉ.

© Confédération paysanne

### Par Julie Riegel, chercheuse anthropologue, partenaire du projet Luberon

La démocratie alimentaire désigne d'abord la possibilité pour les individus de définir et de contrôler leur alimentation en étant bien informés de la façon dont elle est produite. Or, si l'abattoir industriel est une boîte noire pour les éleveurs, c'est aussi le cas pour les consommateurs. L'abattoir industriel représente une rupture, une disjonction, un impensé entre l'élevage des animaux, et la viande que nous mangeons. Et pour le consommateur, lorsque cette disjonction est levée, c'est de façon violente et extrême, par la diffusion des vidéos de L214, ce qui suscite des réactions de déni, ou de rejet. La réappropriation de l'abattage des animaux par les paysans a ainsi une portée évidente en matière de démocratie alimentaire, car elle génère de la transparence sur la mort des animaux, et permet de repenser la connexion entre élevage et alimentation.

Un second enjeu de démocratie alimentaire renvoie au sens premier de la démocratie, à savoir le libre-arbitre, la possibilité d'entreprendre, d'expérimenter, de poser des choix et d'en assumer les conséquences. Les processus de conception des nouveaux abattoirs mobiles montrent d'abord une émancipation de l'imaginaire des éleveurs, qui ne sont plus contraints de penser « en silo », du fait de règles du jeu imposées : les enjeux techniques (sur l'ingénierie de l'outil), sont entrecoupées de discussions sur les valeurs et les sensibilités respectives à l'égard de la mort des animaux, mais portent aussi sur des dimensions plus politiques du vivre ensemble dans la Cité (où stationner un tel camion d'abattage, dans les villages pour redonner sa place à la mort dans nos sociétés, ou à l'abri des regards ?). Ces discussions sont de libres espaces de négociation, de confrontation, d'apprentissages entre éleveurs sur les enjeux d'abattage, qui débordent des aspects techniques.

Ces notions de « pouvoir d'agir », d'auto-détermination, associées à la réappropriation de l'abattage sont bien visibles à l'abattoir de Guillestre. En premier lieu l'acquisition de gestes, de savoir-faire, de logiciels, s'effectue entre éleveurs, entre pairs, par une circulation de compétences et d'expériences entre les abattoirs fixes repris par des éleveurs (Die, Le Vigan, Guillestre, mais aussi Bourg-d'Oisans). Les éleveurs-tâcherons élaborent aussi leurs normes de travail, leurs normes de qualité, et leurs objectifs de réussite, qui s'affranchissent de référentiels de productivité, de cadence- et de rentabilité. Les postes exigent une certaine spécialisation mais peuvent tourner, il n'y a pas de hiérarchie, et l'entraide est de mise. L'objectif de la SCIC est que l'abattoir soit classé A, et qu'il soit à l'équilibre économiquement. On observe également des relations de réciprocité et de redevabilité entre éleveurs autour de l'abattoir, entre ceux qui amènent leurs animaux et les éleveurs-tâcherons sur la chaîne.

L'abattoir de Guillestre n'est pas seulement un outil transparent et à dimension humaine pour abattre des animaux d'élevage. Il permet aussi petit à petit de réorganiser la filière sur le territoire, en jouant un rôle d'interface, une fonction pivot : une maison de retraite, un restaurant d'altitude, prêts à s'approvisionner en circuits courts mais démunis pour la gestion des stocks ou des menus, trouvent un interlocuteur. Les services de découpe, puis de mise sous vide développés par l'abattoir, donnent aussi l'opportunité à certains éleveurs de tester ou d'augmenter la vente directe dans de bonnes conditions (légalité, technicité).

La reprise en main de l'abattage des animaux semble enfin conférer une dignité et une légitimité renouvelées aux éleveurs, vis-à-vis des élus comme des consommateurs. En vente directe, ces éleveurs redonnent aussi, par rebond, du pouvoir d'agir aux consommateurs : manger, c'est aussi manger des valeurs, et c'est en cela un acte politique. Il ne s'agit pas seulement de répercuter sur les consommateurs le coût d'un abattage responsable. Il s'agit aussi de partager entre éleveurs et consommateurs une redéfinition de ce qu'est une « bonne viande », une viande de qualité, pas uniquement sur des critères de conformation.

Et il s'agit enfin de co-porter, d'assumer collectivement la charge mentale, la charge morale, de l'abattage des animaux d'élevage que nous mangeons.

# APPLICATION DU DIAGNOSTIC « PARCEL » SUR LE TERRITOIRE DU PARC NATUREL RÉGIONAL DU LUBERON

**Présentation succincte à partir des résultats du diagnostic « PARCEL » conduit par le Bureau d'Analyse Sociétale pour une Information Citoyenne (BASIC), pour le PNR Luberon, en 2020.**

**Point de départ : le territoire compte 59 000 ha de surfaces agricoles sur une superficie totale de 185 000 ha, la population est de 178 000 habitants.**

## 1) ÉVALUER LE POTENTIEL NOURRICIER

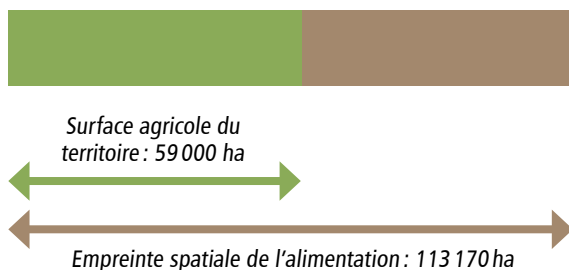
■ **113 170 ha de surfaces agricoles sont nécessaires pour satisfaire la demande alimentaire de la population du PNR.** Du fait du type d'élevage (extensif) et du régime alimentaire actuel, 90 % de cette empreinte spatiale est liée à des productions d'élevage : viande, produits laitiers, œuf. Le profil socio-économique des 87 % de consommateurs résidents et 13 % de non-résidents est à l'opposé.

■ **Le potentiel agricole** est excédentaire pour les légumes (184 %) et les fruits (422 %) et déficitaire pour les produits d'élevage (32 %) et les céréales (64 %).

■ **La partie nord du PNR est excédentaire en terres agricoles et la partie sud et zones urbaines sont déficitaires.**

Le territoire du PNR a la capacité de répondre à la moitié de la demande alimentaire de la population résidente avec la nécessité d'organiser les échanges entre territoires excédentaires et déficitaires en terres agricoles et de privilégier les productions nourricières. La difficulté est que les surfaces toujours en herbe ainsi que celles occupées par des productions non nourricières sont difficiles à réorienter vers d'autres productions.

### POTENTIEL NOURRICIER GLOBAL = 52 %



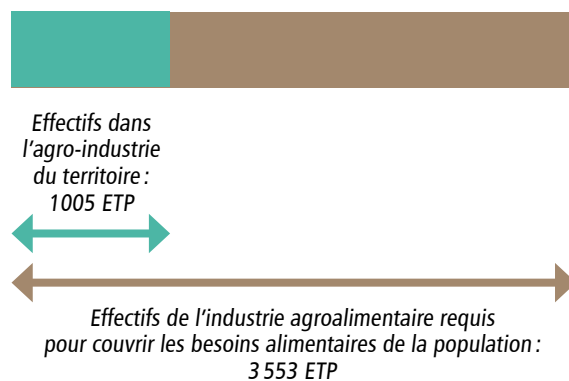
## 2) ÉVALUER LE POTENTIEL AGRO-INDUSTRIEL ET LES FLUX DE DENRÉES

■ **Le potentiel agro-industriel est plus faible que le potentiel nourricier et d'une grande hétérogénéité :** excédentaire en fruits et légumes (386 %), déficitaire en grandes cultures (43 %) sauf huiles, et quasi inexistant pour la transformation des viandes et produits laitiers.

■ **Mais attention :** il ne prend pas en compte la transformation à la ferme (fromages, pain).

■ **L'analyse des flux de denrées confirme une déconnexion entre production et besoins du territoire,** pour les fruits : 106 293 tonnes de fruits étaient exportées en 2016, pour la confection de yaourts ou glaces, à destination d'industries de type Yoplait.

### POTENTIEL AGRO-INDUSTRIEL GLOBAL = 28 %





### 3) POTENTIEL D'ALIMENTATION LOCALE : MISE EN REGARD DU POTENTIEL NOURRICIER ET DU POTENTIEL AGRO-INDUSTRIEL

- L'appareil industriel est plus limitant que le potentiel agricole du territoire.
- Dans ce dernier, la transformation laitière et de volaille et la meunerie apparaissent comme des goulets d'étranglement.

	POTENTIEL NOURRICIER		POTENTIEL AGRO-INDUSTRIEL	
	Valeur	Facteurs limitants	Valeur	Facteurs limitants
<b>Au global</b>	52 %	Élevage	28 %	Lait et viande
<b>Fruits et légumes</b>	184 %		390 %	
<b>Grandes cultures</b>	64 %		43 %	Meunerie, boulangerie-pâtisserie, (artisanale comme industrielle)
<b>Élevage</b>	32 %		< 1 %	Produits laitiers, volailles, charcuterie, viande bovine et porcine

### 4) ÉTABLIR DIFFÉRENTS SCÉNARIOS ET DÉGAGER DES ENJEUX

#### Les enjeux :

- Protéger et valoriser les espaces agricoles.
- Favoriser l'installation et la transmission des exploitations sur des productions alimentaires.
- Relocaliser les filières par l'appui à la création d'outils d'abattage et de transformation de proximité.
- Éduquer à l'alimentation : produits de qualité, régime moins carné, etc.

SCÉNARIO TENDANCIEL 2030 = ON NE CHANGE RIEN	SCÉNARIO TRANSITION 2030 = ON RELOCALISE L'ALIMENTATION
La surface agricole continue à diminuer et perd 4000 ha du fait de l'artificialisation des terres agricoles et du non renouvellement des départs à la retraite.	La surface agricole est maintenue grâce à la protection et à la valorisation des terres agricoles et au renouvellement des générations.
Les surfaces dédiées à la production alimentaire diminuent, en particulier en grandes cultures (-54%) et prairies.	Les surfaces dédiées à la production alimentaire augmentent du fait du développement des grandes cultures et surfaces en élevage (+ 30 % chacun).
Les surfaces non alimentaires augmentent de 27 %.	Les surfaces non alimentaires baissent de 35 %.
La part des surfaces en bio est plus importante, du fait de la baisse générale de la SAU.	Fort développement du bio qui représente la moitié des surfaces agricoles.
La demande augmente de 7% par l'augmentation de la population résidente, avec une consommation plus importante de produits bio et différenciés.	Légère augmentation de la population résidente et baisse des non-résidents avec une consommation plus importante de produits bio et différenciés. Le régime alimentaire évolue avec une diminution de 25 % de la consommation de produits animaux.
Pour satisfaire cette demande il faudrait 14 % de surfaces agricoles et 15% d'UTA agricole en plus qu'aujourd'hui.	Pour satisfaire cette demande il faudrait 129 000 ha soit 20 % de surfaces en moins que celles estimées aujourd'hui et 22 % d'UTA agricoles en plus.
<b>Résultat : le potentiel nourricier diminue de moitié en 2030.</b>	<b>Résultat : le potentiel nourricier augmente d'un tiers en 2030.</b>

## ATELIER 4

# REPRISE D'ABATTOIRS PAYSANS

**Partage d'expériences entre abattoirs de proximité dont la gestion a été reprise par les éleveurs et éleveuses.**

### INTERVENANT-E-S

- BÉNÉDICTE PEYROT, AMÉLIE GRIVEAU et VÉRONIQUE DUBOURG, abattoir des Hautes Vallées-Guillevestre.
- PIERRE-EMMANUEL ROBIN, abattoir du Diois.
- RÉMI LEENHARDT, VALENTINE BOISSEAU, NICOLAS LAC et STÉPHANE THIRY, Abattoir paysan du Vigan.

RÉMI LEENHARDT (HAUT) ET PIERRE-EMMANUEL ROBIN (BAS).



© Andriéa Blanchin

## > Partage d'expériences

### ABATTOIR DES HAUTES VALLÉES-GUILLESTRE (05)

■ **Le contexte.** Reprise de la gestion par un collectif d'éleveurs éleveuses, après faillite de l'abattoir communal en SICA en 2016, avec soutien de la collectivité.

■ **Le collectif.** Un noyau dur de 10 personnes, majoritairement des femmes, permettant une prise de décisions rapide. Toutes les décisions se prennent à l'unanimité du Conseil d'administration. La forme juridique est une SCIC : 84 éleveurs, 40 consommateurs et 2 bouchers sont sociétaires (250€ la part). Les non sociétaires peuvent apporter mais payeront un peu plus cher. Il n'y a pas de salarié.

■ **Le fonctionnement.** L'abattoir multi-espèces est fréquenté par 130 usagers, au rythme d'une tuerie par semaine, soit 112 tonnes abattues par an. Les animaux sont amenés le matin même, avant la tuerie, donc il n'y a pas d'attente pour les animaux et les éleveurs peuvent participer à la saignée.

Les deux chaînes sont mises en route en même temps, ça permet de rentabiliser (un seul nettoyage consomme moins d'eau et moins d'électricité).

Les éleveurs et éleveuses se répartissent sur la chaîne. Chacun a son poste mais c'est modulable. Les tâcherons sont rémunérés en fonction du nombre de bêtes abattues.

Il y a deux équipes : hiver et été. Finalement beaucoup viennent à l'année, mais certains ne viennent que pendant six mois. L'organisation doit s'adapter aux contraintes humaines (« de juillet à octobre on commence plus tôt pour que les foins puissent être faits l'après-midi ») et aux contraintes climatiques (routes non déneigées).

■ **La qualité sanitaire.** Le contrôle de qualité est fait par les éleveurs eux mêmes, trois Responsables Protection Animale (RPA) ont été formés. « S'ils font eux-mêmes les autocontrôles de carcasses, les éleveurs prennent le temps de peaufiner la carcasse car ils sont conscients du travail, et de toute façon, les compétences s'acquièrent vite ! »

■ **Le budget.** Le budget de la SCIC est à l'équilibre, c'est le but recherché. La location du bâtiment s'élève à 19 000€ par an. L'abattoir a bénéficié de subventions à l'investissement. Un atelier de découpe attenant à l'abattoir vient d'être ouvert. Les éleveurs peuvent découper eux-mêmes ou faire appel aux services d'un boucher prestataire.

■ **Le lien avec le territoire et les citoyens.** Collectivités et consommateurs ont des parts dans la SCIC et sont membres du Conseil d'administration de l'abattoir. L'abattoir travaille avec les écoles et organise des journées de visite, car c'est important pour le consommateur de voir comment ça se passe, il faut qu'il soit convaincu. L'enjeu est de faire comprendre que la sérénité des opérateurs est une garantie du bien être des animaux. Les éleveurs et éleveuses sont plutôt soutenu-e-s par la population locale grâce aux AMAP et à divers réseaux. Quelques élu-e-s sont venu-e-s assister à la saignée.

■ **Forces et faiblesses.** Le collectif est une force : les éleveurs et éleveuses se sentent bien, ils viennent par plaisir, ils discutent, prennent un café, c'est un lieu d'échange de vie... « Le côté social est important, ça nous permet de survivre ». En même temps ce n'est pas facile de faire perdurer le groupe, les relations humaines ne sont pas toujours simples, mais tous les petits abattoirs ont cette problématique de gestion de groupe.

**« ON AVAIT FAIT LE PARI DE ROUVRIRE EN 4 MOIS. ON A EU L'AUTORISATION DE ROUVRIRE EN 15 JOURS. »  
Bénédicte Peyrot**

ON A DÉMARRÉ EN 2004 SUR TROIS CHÂÎNES, À 80 TÊTES. ON EST AUJOURD'HUI À 140 TÊTES. BEAUCOUP D'ÉLEVEURS DE PORCS DE PLEIN AIR SE SONT INSTALLÉS À PROXIMITÉ, ET VENDENT SUR LES MARCHÉS. »

Pierre-Emmanuel Robin

## L'ABATTOIR DE GAP

PAR OLIVIER LHERMIE, DIRECTEUR DE L'ABATTOIR DE GAP

Un abattoir de proximité qui fait plus de place aux éleveurs. « L'abattoir abat 3700 tonnes par an, pour 140 clients régulier dont 25 % de vente directe (une part qui va en augmentant). Les éleveurs usagers ont des grosses exploitations mais cela reste un outil de proximité, situé à une heure de transport des fermes tout au plus. On s'est mis une contrainte supplémentaire en acceptant que les éleveurs puissent rentrer, pour retirer leurs carcasses, parler avec le vétérinaire, etc. Les paysans se réapproprient l'outil en s'impliquant davantage, avant ils étaient exclus, ou ils s'excluaient tout seuls. C'est important que les éleveurs restent libres, et qu'ils choisissent comment leur viande est abattue et vendue.

Les abattoirs paysans naissent lorsqu'il y a un besoin, lorsque les industriels ne les montent pas parce que ça ne serait pas rentable pour eux. Mais là où ils existent, il faut les soutenir ! »

## ABATTOIR DU DIOIS (26)

■ **Le contexte.** Reprise par un collectif d'éleveurs en 2004, avec un portage inter-communal, face à la menace de la fermeture de l'abattoir municipal en 2002.

■ **Le collectif.** La gestion est assurée par les 5 co-gérants qui prennent les décisions à l'unanimité. La forme juridique est une SARL.

■ **Le fonctionnement.** L'abattoir multi-espèces est utilisé par 300 éleveurs, au rythme d'une tuerie par semaine, de 2 h du matin à 14 h. Quelques porcs rentrent le soir mais tous les autres entrent le matin (les animaux des tacherons en premier), en flux tendu.

18 éleveurs tacherons sont sur la chaîne : « Si vous ne voulez pas participer, vous ne venez pas déposer vos animaux ! ». Depuis peu, les tacherons sont rémunérés et maintenant ils sont même remboursés pour leurs frais de déplacement.

Une salle de découpe est attenante à l'abattoir, ce qui ne plaisait pas aux bouchers au départ, mais maintenant ils y travaillent en tant que prestataires. Ce sont les bouchers qui organisent le planning. Le conditionnement est réalisé par une centaine d'éleveurs éleveuses.

■ **Le budget.** Les tarifs sont différenciés pour les sociétaires et non sociétaires. Et ceux qui ne passent pas leurs carcasses dans un atelier de découpe agréé payent 35 % de plus. Cette règle a favorisé la création d'ateliers de découpe locaux. La taxe d'usage est proportionnelle au tonnage. L'équilibre financier est atteint. La SARL fait environ 10 000 € de bénéfice chaque année.

■ **Les perspectives.** Les produits secondaires comme les peaux valent de moins en moins et certaines sont jetées.

Si le tonnage ovin diminue légèrement par la pression de la prédation sur les troupeaux, le volume abattu en porcins contribue à maintenir et augmenter le tonnage annuel. L'abattoir du Diois ne subit pas de menaces de la part d'associations véganes.

## ABATTOIR PAYSAN DU VIGAN (30)

■ **Le contexte.** L'abattoir multi-espèces a été repris en juin 2018 alors qu'il avait été contraint de fermer en mars 2017, à l'issue du procès qui a fait suite à la diffusion d'une vidéo de L214, en février 2016.

■ **Le collectif.** La forme juridique est une SCIC SARL qui regroupe 60 coopérateurs, avec un seul gérant.

■ **Le fonctionnement.** L'abattoir multi-espèces fonctionne au rythme d'une tuerie par semaine avec 12 à 15 éleveurs tacherons qui travaillent sur la chaîne, mais c'est compliqué de maintenir leur engagement sur la durée. L'abattoir est équipé d'une salle de découpe et d'emballage et travaille avec un boucher. Le tonnage, qui s'élève à 62 tonnes annuelles, est faible alors que l'abattoir est dimensionné pour plus. Pendant sa fermeture, les usagers se sont tournés vers l'abattoir de Alès, entraînant une démobilitation par rapport à l'abattoir du Vigan.

■ **Le budget.** L'outil a du mal à atteindre l'équilibre économique, compte tenu du faible tonnage. La SARL dispose d'un bail emphytéotique à 18 ans, « donc si le matériel casse c'est pour nous, et en plus on paye un loyer de 1000 € par mois ».

■ **Forces et faiblesses.** La collectivité ne soutient pas. L'abattoir subit les menaces anti-spécistes : « On est des proies médiatiques, on fait les choses bien, on apporte une plus-value par rapport aux conditions d'abattage mais "269live" est quand même venue manifester devant ma boucherie ».

**Malgré les pressions anti-spécistes, les consommateurs soutiennent l'abattoir** et les services de la DDPP sont bienveillants. L'outil créé du lien social entre les éleveurs et a lancé une dynamique. ■

## > Conclusion

**La reprise d'abattoirs par les éleveurs et éleveuses s'est souvent faite dans un contexte d'urgence, pour sauver l'abattoir.**

Il y a un besoin fort qui pousse les paysans à se retrousser les manches et à s'impliquer jusqu'à intégrer l'abattage comme activité supplémentaire de leur métier.

**Pour maintenir un outil de proximité, ouvert sur le territoire, pour maîtriser le produit depuis l'élevage jusqu'à la vente et accompagner les animaux au moment de la mort.** Ces abattoirs se caractérisent tous par le tâcheronnage, qui est à la fois une force et une faiblesse et ont souvent ouvert un atelier de découpe adossé à l'abattoir, en faisant appel à des bouchers prestataires. ■

## ATELIER 5

# MICRO-ABATTOIRS

**Le micro-abattoir de Saint-Auban-sur-l'Ouvèze vient d'être inauguré, le 30 novembre 2019. Retour sur 4 ans de travail collectif pour monter le projet.**

### INTERVENANT-E-S

- BRICE LE MAIRE, Agribiodrôme.
- MARC VIDAL, CUMA de la Haute-Ouvèze.



INAUGURATION DE L'ABATTOIR DE LA CUMA DE LA HAUTE-OUVÈZE, LE 30 NOVEMBRE 2019.

© Le Dauphiné libéré

## > De l'idée au projet

### QUELLE MOTIVATION DE DÉPART ?

Une dizaine d'éleveurs et éleveuses pratiquant la vente directe ont entamé la réflexion il y a 5 ans. Pour moitié du groupe, il y avait la volonté d'abattre les animaux à la ferme, pour légaliser ce qui se faisait déjà. Pour d'autres, le souhait de dire aux consommateurs : « On abat nous-mêmes, on contrôle notre production ». Car l'abattoir de Sisteron par lequel passent beaucoup d'agneaux souffre d'une mauvaise image et se trouve, par ailleurs, à 5 heures de route des élevages de la vallée. Il y a 5 ans, une structure collective, sociale, à l'échelle de la vallée avait plus de sens qu'un site d'abattage par ferme. L'idée initiale était de partir sur un camion abattoir pour petits ruminants. Deux fermes, abattant à elles deux 10 bêtes par semaine toute l'année, ont été un moteur dans la création de cet outil.

### LES ÉTAPES DU PROJET

#### 1) CALIBRER L'OUTIL AUX BESOINS

Le point de départ a été de quantifier le nombre de bêtes à abattre (900 à 1000 bêtes réparties sur l'année) et d'identifier les périodes de creux et de pics, dans la limite d'un maximum de 50 bêtes par semaine. Ce calibrage a permis de fixer le nombre d'éleveurs nécessaires pour faire tourner l'outil, soit 3 éleveurs qui travaillent, pour 13 fermes.

**NB :** Si un éleveur veut rentrer aujourd'hui, c'est possible mais il faut que cela se fasse hors des pics de production.

#### 2) FAIRE LES DEVIS

Chacun est allé démarcher dans son réseau, ce qui a pris quasiment un an.

La Fédération Nationale des Exploitants d'Abattoirs Publics (FNEAP) a accompagné le montage du projet. Du camion, le projet a évolué vers une structure modulaire, à partir d'algécos, sur devis d'une société italienne. Le projet impliquait aussi une salle de découpe attenante, pour fixer les clients. Un appel d'offre a rebattu les cartes, un architecte a proposé une construction plus écologique, plus fonctionnelle, pour le même prix. Et aujourd'hui le groupe ne regrette pas d'avoir abandonné la structure modulaire, il y gagne une salle de réunion.

L'équarrissage est un poste important. Si les placettes à vautours peuvent être une solution pour partie des déchets, pour les produits classés C 1 qui doivent être retirés pour l'ESB, il faut faire appel à l'équarrisseur.

#### 3) CONTACTER LA DDCSPP

Pendant la phase de montage du projet, le groupe a rencontré les services sanitaires pour présenter une simulation de dossier d'agrément (sur la base du dossier de Guillestre, remanié), avec des budgets théoriques, pour avoir l'avis de la DDCSPP. Les services sanitaires se sont sentis impliqués, ils ont pris la démarche au sérieux et un lien humain s'est créé favorisant une attitude bienveillante de l'administration, qui subsiste alors que l'outil est en fonctionnement. Au début du projet, les éleveurs n'ont pas mentionné la salle de découpe, craignant que seul l'atelier de découpe soit accepté.

#### 4) SOLLICITER LE SOUTIEN DE LA COLLECTIVITÉ

La mairie a soutenu le projet avec la mise à disposition d'un terrain, partant sur l'idée qu'un bâtiment communal serait mieux financé. Le montage des plans et le budget ont été ficelés en lien avec la mairie qui a réussi à obtenir un financement du Conseil régional et une enveloppe parlementaire en plus des financements habituels au titre de la DETR (Dotation d'Équipements des Territoires Ruraux).

#### 5) POSER LE STATUT JURIDIQUE

L'abattoir n'est pas une société commerciale, l'exploitation est en CUMA car le fonctionnement de l'outil colle à cette organisation. De plus, il y avait une CUMA existante sur la commune qui tournait bien et le président de la CUMA est un éleveur impliqué dans le projet. Dans le groupe, nombreux sont habitués au système CUMA. Du fait de ce statut, ce sont les fermes qui portent la certification bio et non l'abattoir. L'abattoir est contrôlé comme un outil de l'exploitation lors des contrôles individuels sur les fermes.



### 6) ORGANISER LE TRAVAIL DU COLLECTIF

**Ceux qui amènent leurs bêtes restent pendant toute la session et repartent après le nettoyage.** Chaque éleveur doit être en capacité de gérer tous les postes. C'est pourquoi les 13 éleveurs sont tous RPA, afin que personne ne soit obligé d'être systématiquement présent. L'administration financière, l'administration sanitaire, le lien avec la DDCSPP seront gérés par des personnes différentes. Cependant la traçabilité et la transmission des informations devront toujours être faits par la même personne. Une personne par session sera en charge des saisies à faire les jours d'abattage (numéros de lots, étiquetage des carcasses). La gestion des plannings sera réalisée par le président de la CUMA.

**Du fait du statut CUMA, l'abattoir ne fonctionne pas avec des tâcherons rémunérés.** La comptabilisation du temps passé est fonction du nombre de bêtes amené : celui qui a amené 3 bêtes facturera de la prestation de services à celui qui en a fait abattre 20.

### 7) ÉTABLIR UN BUDGET PRÉVISIONNEL

■ **Déterminer le montant des investissements :** un total de 400 000€ puisqu'il a fallu partir d'un terrain nu et que l'architecte coûte cher.

■ **Calculer les frais de fonctionnement** qui recouvrent l'expert-comptable, les analyses micro-biologiques, la dératization, les charges de location et de matériel et l'équarrissage. Le gros coût en moins est l'absence de charges salariales. Le loyer avoisine les 2000€ par an. Le plus gros du budget : l'équarrissage, ce dernier représentant un tiers des charges de fonctionnement, soit 27 000 à 30 000€ par an. Après 10 mois de fonctionnement, les charges d'équarrissage ont été diminuées en espaçant les levées de charge d'une semaine à 3 semaines d'intervalle, permettant de lever un volume plus important pour le même coût.

■ **Déduire les subventions obtenues :** sur un montant de 400 000€ il restait 12 000 à financer après subventions portées par la collectivité, soit 30% du budget que la mairie a avancé sous forme de prêt étalé sur 15 ans.

■ **Fixer le capital engagé par les éleveurs,** en tranchant la question délicate des «petits» et «gros» éleveurs. La solution trouvée : une part fixe (un droit d'entrée) et une part variable selon le nombre de têtes enga-

gées. La part fixe est à 1 000€ parce que si ça coûte cher, les éleveurs s'impliquent davantage. Pour les grosses fermes cela représente environ 2 500€ (part fixe + part variable). Pour ceux qui intègrent l'outil maintenant, il faut engager 5 000€, contrairement aux 1 000€ de départ qui ont fructifié. L'esprit est de limiter l'afflux d'éleveurs qui ont attendu exprès pour voir si le projet fonctionnerait.

■ **Calculer le prix au kilo,** établi en fonction du nombre de bêtes dans l'abattoir selon le ratio somme des charges/tonnage. Les coûts fixes d'abattoir étant déjà importants, cela donne une viande à environ 1,5€ le kilo, le même prix pour les 13 fermes. Si en plus il y avait un salarié, ça triplerait le prix de la viande au kilo.

Après 10 mois de fonctionnement, le tarif prévisionnel au kilo se maintient et se situe même autour de 1,43€ le kilo grâce aux économies réalisées sur l'équarrissage.

### 8) RÉDIGER LE DOSSIER D'AGRÈMENT

**La demande d'agrément a été déposée un fois que le groupe avait un soutien politique, des plans fixes et des financements théoriques.** Le groupe a suivi une formation et a été accompagné par la FNEAP pour rédiger ce dossier d'agrément de 150 pages.

Une fois l'agrément provisoire obtenu, il a dû être réécrit dans les 6 mois.

Il est important pour tous les éleveurs de savoir ce qu'il y a dans le dossier d'agrément, car tout le monde a la responsabilité de ce dossier. La DDCSPP donne l'agrément provisoire et engage le préposé sanitaire et vétérinaire qui assiste à l'abattage.

### 9) ORGANISER LES INSPECTIONS SANITAIRES

**L'État paye un préposé volontaire qui assiste à l'abattage.** En l'occurrence il s'agit de la maire qui a suivi une formation d'une journée auprès de la DDCSPP puis est allée 2 jours à Sisteron. C'est elle qui supervise et appose le tampon. S'il y a un souci c'est consigné et c'est le vétérinaire rural de Nyons qui prend la décision de saisir quand il vient signer les documents.

**Au total le projet a duré 4 ans,** 70 réunions d'une journée ou sessions de 3 jours pour formation et beaucoup de travail de bureau pour la demande d'agrément. ■

■ **Vis-à-vis des services sanitaires, le groupe ne s'est pas positionné dans un mode revendicatif :** « Ils ne sont pas là pour être des flics, ne sont pas là pour nous embêter si on ne filoute pas ». La DDCSPP a apprécié que les éleveurs demandent des conseils et les bons rapports permettent aujourd'hui à l'abattoir de bénéficier d'une bienveillance qui facilite beaucoup les choses.

■ **Le collectif est un atout important aussi,** partager les repas contribue à la cohésion et à la communication au sein du groupe. Il n'y a pas de clivage entre les bios et les conventionnels, pas de combat syndical : tant qu'il y a de la communication, ça fonctionne.

■ **Les plans calibrés au départ sont un peu justes.** Pensé initialement dans le volume d'un camion abattoir, le bâtiment devenu fixe est étroit (3 mètres de large) et le plafond un peu bas. C'est difficile de faire circuler le bac d'équarrissage par exemple. En octobre 2020, après 10 mois de fonctionnement, l'exiguïté du local reste le principal inconvénient. ■



BRICE LE MAIRE, AGRIBIODRÔME.

© Andréa Bianchin

## ATELIER 6

# CAMIONS ABATTOIRS

**Le camion abattoir couvre toutes les étapes de l'abattage, depuis l'amenée des animaux jusqu'au ressuage. Le stockage au froid et la découpe sont confiés à des abattoirs de proximité ou à des ateliers de découpe. L'outil doit disposer de son agrément propre.**

**L'intérêt du camion, par rapport à un caisson, c'est de garder l'œil sur toute la chaîne, de pouvoir estampiller la carcasse, de récupérer les effluents.**

**Deux grands modèles de camion existent : le modèle suédois Hälsingestintan, qui coûte plus d'un million d'euros et qui est actuellement utilisé en Suède, et le modèle autrichien Schwaiger, dont le coût est beaucoup moins élevé mais qui n'est pas encore utilisé dans l'Union européenne.**

### INTERVENANT-E-S

- BENJAMIN FOUILLERON, Collectif Lozère.
- ÉMILIE BONNET et FRANÇOIS BOREL, Collectif Luberon.
- CHRISTIAN BUSSAT, ELLIOT MERZ, LAURE CHARROIN, DAVID GARAYT et PIERRE PELLISSIER, Collectif Drôme.
- STÉPHANE DINARD, Dordogne.
- DOMINIQUE TROLLE, L'Atelier paysan.

## > Les projets en cours

### LOZÈRE

Une douzaine d'éleveurs éleveuses représentant un potentiel de 600 bêtes s'est constituée en association en 2019, pour mettre en place un outil d'abattage mobile. Le choix s'oriente vers une remorque d'abattage qui se déplacerait sur 3 ateliers de découpe fixes où se trouvent raccordement aux réseaux, assainissement, vestiaires, chambres froides pour le stockage des déchets et la maturation des carcasses. Les frais fixes sont estimés à 270 000 € intégrant 20 000 € pour des caissons d'abattage à la ferme. La possibilité de coupler avec des caissons d'abattage à la ferme est envisagée.

Le projet est facilité par l'implication de la communauté de communes des Cévennes au Mont Lozère. La prochaine étape est de trouver un prestataire pour la conception et l'assemblage.

### LUBERON

Pour remédier à l'absence d'abattoir pour les ovins et caprins dans le Vaucluse, la Confédération paysanne s'est associée au Parc Naturel Régional, à l'INRAE et à Biocoop Sud-Est, avec l'appui de la Fondation de France, pour étudier la faisabilité d'un outil d'abattage de proximité complémentaire aux structures existantes. Après une année d'enquêtes en 2018, auprès des acteurs du territoire, le groupe s'oriente vers une remorque abattoir pour petits ruminants avec location du camion porteur. Le camion se déplacerait sur trois placettes fixes à moins de 20 km des fermes concernées, et 20 minutes de transport. Il y aurait en principe complémentarité de calendrier entre les trois placettes.

Les éleveurs éleveuses ont estimé le volume annuel maximum à 30 tonnes, avec abattage toutes les semaines pendant 6 mois, et des volumes plus importants, pour certains, par période. Le flux serait variable. Concernant le statut, le groupe veut un outil qu'ils maîtrisent, qui leur appartienne, coopératif et reproductible. Le statut doit être cohérent avec les engagements de départ.

Les collectifs Lozère et Luberon ont fait appel à l'expertise de Jacques Alverne pour la rédaction d'un cahier des charges technique et l'Atelier paysan a travaillé sur les plans d'un camion équipé autonome. Il faut maintenant trouver un fabricant pour pouvoir concrétiser les choses, après deux premiers refus.



SÉBASTIEN FÉLIX ET FRANÇOIS BOREL, DU COLLECTIF LUBERON.

## DRÔME

**Sur ce territoire qui compte beaucoup de petits élevages, les fermes sont toutes à 1 heure de l'abattoir le plus proche (Die). Les éleveurs veulent pouvoir abattre à la ferme, et ne pas transporter les animaux vivants, c'est un point non négociable pour certains.**

Deux projets sont actuellement en cours, avec l'appui de Agribiodrôme : la mutualisation des moyens de transport vers l'abattoir et la création d'un outil mobile, pour porcins principalement.

**Pour l'outil mobile, les éleveurs envisagent deux scénarios :**

■ **1)** Un caisson qui va sur une unité agréée et fixe, premier tremplin vers un abattoir mobile. Abattage et saignée se font dans le caisson, en présence d'un RPA, puis les carcasses sont acheminées dans la bétailière jusqu'à l'abattoir qui facture les prestations. C'est l'option retenue dans un premier temps.

■ **2)** À long terme : une ferme satellite avec des caissons (placettes) pour rentabiliser la chaîne de préparation des carcasses avec remorques frigo (camion posté sur une chaîne d'accueil) qui va vers une plate forme communale technique (gestion des déchets, désinfection de l'outil mobile, réfrigération des carcasses).

## DORDOGNE

**Stéphane Dinard abat déjà porcs et brebis sur sa ferme, faisant appel à un professionnel pour l'abattage et la découpe.** Il dispose d'une pièce et d'un laboratoire sur sa ferme, dédiés à cet effet. Ce type d'abattage n'étant autorisé que pour l'autoconsommation, l'éleveur est en attente d'un procès.

Son souhait est de monter une structure mobile mono ou multi-espèces, totalement autonome, avec eau, électricité et récupérateur de déchets, pour un coût de 800 000 €. Le camion serait rattaché à l'abattoir de Bergerac-Severac, il pourrait aussi accueillir des animaux morts (abattage d'urgence).

L'éleveur a du mal à fédérer un groupe d'éleveurs autour de lui, malgré un potentiel appui financier de la Région. ■



© Emilie Jeannin

## « LE BOEUF ÉTHIQUE » VERRA LE JOUR EN 2021

**En Côte d'Or, Emilie Jeannin avance activement sur la mise en place du premier abattoir mobile pour bovins en France.**

**Basé sur le modèle du camion suédois**, cet abattoir mobile se déplacera de ferme en ferme pour abattre les animaux sur place. L'outil sera composé, de trois camions : un modulable pour l'abattage, un réfrigéré et un servant de bureau et vestiaire, pour un investissement total de 1,8 million d'euros.

**Une équipe technique de 5 personnes**, sous le contrôle d'un vétérinaire et dans des conditions optimales, assure l'abattage des animaux puis la préparation des carcasses.

L'animal est amené par l'éleveur dans l'espace de contention où celui-ci est immobilisé. L'abatteur assomme l'animal avec un matador qui le plonge immédiatement en mort cérébrale. Le vétérinaire s'assure que l'animal est inconscient avant d'ordonner sa mise à mort par saignée. 10 secondes en moyenne : c'est le temps nécessaire entre le moment où l'animal est amené dans le camion et sa mise à mort.

**Dans le prolongement de ce projet, c'est une nouvelle filière qui va voir le jour.**

Les éleveurs et éleveuses qui bénéficieront des services de l'abattoir mobile s'engagent à respecter et signer une Charte définie par *Le Boeuf éthique*. Cette Charte impose notamment que les animaux aient été nourris principalement d'herbe et aient accès au pâturage, qu'il n'y ait eu aucun OGM ni huile de palme dans leur alimentation, et qu'ils n'aient pas été traités aux antibiotiques. La viande issue de ce système d'abattage, sera vendue sous l'étiquette *Le Boeuf Ethique* auprès des professionnels de la restauration, de la gastronomie, les épiceries haut de gamme mais aussi dans certaines enseignes de la grande distribution.

**Cet abattoir mobile « éco-citoyen », devrait voir le jour en septembre 2021.**

*« On est sur une zone blanche, tous à plus d'une heure de l'abattoir. C'est un pays d'éleveurs, mais de petits élevages. On va tous apporter 5 cochons ou 2 vaches, le lundi matin. Die est trop loin. Et parmi nos clients, je sens une demande forte d'avoir un abattage correct. Et il y a aussi notre expérience à nous. Le jour où on va les tuer, tu te tiens aux branches, la route est chaotique. Tu laisses les bêtes sur du béton, elles n'ont jamais vu ça, c'est la panique. L'abattage dans l'herbe avec un seau de graines, on en rêve... J'en rêve ! On se questionne par rapport à l'outil possible. L'idée des aires collectives est intéressante, mais on ne veut pas remplacer 1 h de route par 30 minutes de route. Et l'abattoir de Die fonctionne très bien. Nous on ne veut pas transporter des animaux vivants, c'est clair. »*

**Christian Bussat (26)**

### CONCEPTION ET ASSEMBLAGE DE L'OUTIL

Les groupes Lozère et Luberon ont essuyé plusieurs refus de fabricants, la difficulté étant que la double compétence abattage ET mobile n'existe pas.

À ce jour le seul abattoir sur roues existant en France, a été construit par l'entreprise FRAPPA sur commande d'un éleveur, pour l'Aïd. Initialement pressentie comme prestataire, l'entreprise FRAPPA prévoit des marges trop importantes, et a surtout un objectif de brevet, alors que la Confédération paysanne ne veut pas déroger à une libre diffusion des plans de construction de droits.

L'Atelier paysan peut accompagner l'auto-construction en PVC et/ou acier de certaines pièces du camion-abattoir (rampe d'accès, piège pour amenée et étourdissement, rouleaux et berce pour l'habillage – c'est-à-dire la préparation de la dépouille). Mais cela implique pour les éleveur.ses de se former à la soudure, et de dégager quatre jours de présence à l'Atelier paysan, dont le modèle économique repose sur ces sessions de formation à l'auto-construction, qui permettent de rémunérer le travail d'ingénierie de l'équipe et la maintenance du matériel. Or, le temps est un paramètre non négociable pour certains éleveurs. En outre, le partenaire en carrosserie identifié pour compléter l'Atelier paysan n'a pas de disponibilités suffisantes pour accepter cette commande expérimentale.

Un devis est en attente auprès des Ateliers de la Queille, apte à concevoir des équipements d'abattage et disposant d'un partenaire carrossier.

### LES SITES OU « PLACETTES » D'ACCUEIL

Les projets envisagent aussi bien des placettes d'abattage sur le lieu d'une ferme, que sur sites publics ou adossés à une salle de découpe ou abattoir existant (autre espace). L'accès doit être relativement facile pour un camion double essieu, ce qui exclut un certain nombre de fermes. En outre il faut prévoir sur place une dalle bétonnée, avoir un raccordement à l'eau et à l'électricité (380V), et pouvoir traiter les effluents. Un site à équidistance de plusieurs fermes (20 km et 20 minutes maximum) minimise les coûts. Une placette fixe permet aussi de sortir du camion les locaux de service, avec vestiaires et toilettes séparées hommes-femmes. Pour autant, une infrastructure fixe trop importante peut aussi compliquer le démarchage d'un site auprès des collectivités.

### LE TRAITEMENT DES DÉCHETS ET EFFLUENTS

L'arrêté précisant les dispositions applicables aux abattoirs mobiles en ce qui concerne les installations classées pour la protection de l'environnement stipule que, pour les outils de capacité supérieure à 500 kilos de carcasses par jour: « Tous les effluents générés par l'activité, ainsi que les eaux résultant du nettoyage des installations et des annexes sont collectés, confinés et éliminés à l'extérieur du site dans des installations appropriées ». Pour gérer les déchets de niveau 3, il faut un caisson frigorifique pour le stockage en attendant la venue de l'équarisseur. Le coût est conséquent. Ne serait-ce pas à l'État de prendre en charge la contractualisation et les coûts de l'équarissage sur les aires de regroupement, tandis que les éleveurs s'organisent pour avoir les contenants nécessaires ?

### AVEC OU SANS SALARIÉ

Le modèle économique des abattoirs repris par des paysans repose sur des éleveurs éleveuses tâcherons indemnisé.e.s. Sans en avoir encore intégré le coût dans un budget, les collectifs de Drôme comme du Luberon, sont plutôt favorables à l'embauche d'un salarié, qui pourrait être à la fois chauffeur et tueur.

Ce souhait ne tient pas compte de la possibilité d'abattre selon le rituel halal qui nécessite de faire appel à un sacrificateur agréé.

### LES LIENS AVEC L'ADMINISTRATION

Si la Loi Egalim oblige désormais le ministère de l'agriculture et sa direction générale de l'alimentation (DGAL) à traiter les dossiers de demande d'agrément des abattoirs mobiles et faciliter le déploiement des projets, l'attitude des administrations suscite la vigilance, voire la méfiance, des éleveur.ses et des organisations paysannes.

Les normes en vigueur n'ont pas de sens pour les micro-abattoirs. Le contexte institutionnel est mouvant, les informations délivrées par les directions départementales ne sont pas toujours cohérentes avec celles de l'échelon national. Le problème vient parfois de l'interprétation des agents de la DDPP. Dans ce contexte, les obligations respectives des éleveur.ses et de l'administration ne sont pas encore claires et évoluent d'une réunion, d'un interlocuteur et d'un territoire à l'autre.

Dans le Vaucluse, l'administration est très incertaine quant aux moyens supplémentaires qui leur seront alloués par le Ministère pour prendre en charge l'inspection *ante mortem* des animaux, si les sites d'abattage se multiplient. Il leur faut aussi accepter un outil qui se déplace sur deux départements, qui bouscule leur fonctionnement.

La stratégie diffère quant à la collaboration avec les DDPP. Des groupes ont constaté qu'à se focaliser sur des points de blocage, ils n'avançaient plus. Ils préfèrent aller de l'avant jusqu'au dossier d'agrément, sans vouloir lever chaque obstacle réglementaire, et revenir ensuite avec l'administration sur les points de blocage. « On ne va pas se mettre nous-même les verrous ! ». D'autres préfèrent jouer la transparence dès le début. Il y a besoin du soutien d'élus pour faire bouger les services sanitaires. ■



# LES CAMIONS-ABATTOIRS EN CIRCULATION

**Outre le camion suédois de l'entreprise Hälsingestintan, qui abat environ 5 000 vaches par an dans près de 35 fermes suédoises, deux autres camions ont été conçus en Europe et sont actuellement en fonctionnement<sup>1</sup>.**

## LE CAMION « SCHWAIGER »

■ **Le camion Schwaiger**, du nom de l'éleveur autrichien qui l'a conçu est déjà utilisé en Hongrie, en Californie et en Argentine, mais interdit en Autriche et en France où l'abattage mobile n'était pas autorisé jusqu'à présent. Il est constitué, outre la partie dédiée à la traction, de remorques d'abattage et de remorques frigorifiques.

■ **Descriptif technique** : le système modulaire comprend une chaîne d'abattage pouvant atteindre jusqu'à 20 m de long, avec en fin de chaîne un laboratoire vétérinaire, à gauche et à droite des portes permettant l'évacuation et la répartition dans des caissons réfrigérés. Le dispositif prévoit également une grue de déchargement, 4 podiums, une unité de réfrigération, une douche, un évier pour le lavage des mains, un stérilisateur, un distributeur de savon, distributeur de papier, container à déchets, capacité d'éclairage : 600 Lux, portes d'éjection et d'évacuation des déchets et autres.

■ **Gestion des déchets d'abattage** : le camion est équipé d'un container pour les déchets et d'une fosse à lisier. Comme le contenu de la panse, le sang, les eaux de nettoyage sont directement évacués dans la fosse et sont ainsi réutilisés comme engrais et recyclés dans le cycle naturel.

■ **Volumétrie d'abattage maximale** : le volume d'abattage varie mais on peut l'estimer, par heure avec à disposition 3-12 bouchers, à 30-60 veaux, 30-90 moutons, 20-50 cochons.

■ **Coût du camion** : le coût de cet outil varie selon la dimension, le choix de l'exécution, la nature des animaux : sans le tracteur (cabine du camion), il se situe dans une fourchette de 270 000 et à 520 000 €.



© Association Quand l'abattoir vient à la ferme

## LE CAMION « METZGER »

■ **Le camion allemand « Metzger »**, proche du modèle Schwaiger, circule en Allemagne (Rhénanie-du-Nord-Westphalie, sur le district de Cologne). Son concepteur, prestataire indépendant, se déplace sur des fermes pour abattre à la demande des éleveurs éleveuses. Sur place il y a besoin d'une connexion à l'eau et à l'électricité (ainsi qu'au gaz pour les porcs). Les animaux à abattre sont contrôlés par un vétérinaire officiel la veille de l'abattage. L'étourdissement se fait au moyen d'une « tige perforante », ou par un choc électrique pour les porcs, avant d'être saignés. Les carcasses reposent ensuite dans une chambre froide laissée sur la ferme (temps de maturation). C'est là qu'aura lieu le contrôle vétérinaire post-mortem.

Le boucher revient ensuite avec une remorque équipée pour la découpe et la préparation de la viande. L'éleveur est mis à contribution lors de la transformation.

■ **Cet abattoir mobile bénéficie de l'agrément UE**, il a également reçu une distinction nationale reconnaissant sa très bonne conformité aux exigences sanitaires.

<sup>1</sup> Association Quand l'abattoir vient à la ferme  
<https://abattagealternatives.wordpress.com/le-camion-autrichien-schwaiger/>

## ATELIER 7

# CAISSONS D'ABATTAGE

**Le caisson d'abattage est un outil se déplaçant d'un abattoir jusqu'à une ferme, afin de réaliser les étapes depuis l'amenée de l'animal jusqu'à la saignée (voire l'éviscération) en ferme. Les étapes suivantes sont réalisées dans l'abattoir de proximité qui a intégré le caisson dans son plan de maîtrise sanitaire.**

### INTERVENANT·E·S

- ANDREA FINK-KESSLER, Allemagne.
- COLLECTIF LOT-ET-GARONNE.
- GUYLAIN PAGEOT, Collectif Loire-Atlantique.
- JACQUES ALVERNHE, expert et ancien directeur d'abattoir.



CAISSON D'ABATTAGE AGRÉÉ «EXTRAWURST».

© VLHF

## > En Allemagne

**L'Allemagne autorise le tir au pré depuis 2011 pour les bovins qui sont au pâturage toute l'année. Depuis 2017, les animaux qui ne sont pas au pré toute l'année peuvent être abattus dans un caisson** avec matériel de contention approuvé par un vétérinaire.

Les abattoirs sont parfois déjà équipés à recevoir les bêtes abattues à la ferme pour la procédure d'abattage d'urgence et peuvent donc recevoir les caissons. Il n'y a pas besoin d'agrément pour le bétail abattu en plein air. Il faut être titulaire du Certificat de Compétences Protection Animale. L'animal doit être mis à la diète pendant les 24 heures précédant sa mise à mort.

### 3 MODÈLES DE CAISSON DÉVELOPPÉS EN ALLEMAGNE

■ **Un premier modèle de caisson (modèle de Léa Trampenau)** a été conçu en Allemagne dans un objectif de polyvalence : recevoir un gros bovin élevé en plein air toute l'année et tué au fusil puis saigné, ou recevoir un gros bovin étourdi au pistolet à tige perforante puis saigné. L'utilisation de ce caisson nécessite le recours au matériel détenu par l'éleveur : le tracteur et

la fourche du tracteur, pour assurer la levée de l'animal, et le matériel d'immobilisation de l'élevage. Dans certains cas, l'intégralité du caisson appartient à l'éleveur.

L'animal devant être étourdi à l'aide d'un pistolet à tige perforante, il est amené vers un dispositif de contention (ex : couloir de contention ; cage de contention munie d'une porte permettant de coincer la tête). L'étourdissement a lieu dès que la contention de l'animal est assurée. La saignée est pratiquée après la levée de l'animal au-dessus du caisson afin de permettre la récupération du sang. L'animal est levé à l'horizontale et déposé dans le caisson. La saignée se termine pendant le transport de l'animal jusqu'à l'abattoir de proximité. Son coût est estimé entre 10 000 et 15 000 €.

■ **Un second modèle de caisson (modèle Extrawurst – Andrea Fink-Kessler)** a été mis en place en Allemagne. Il fait aussi appel à une contention du gros bovin à l'aide du matériel de l'exploitation. Après étourdissement, le chargement de la carcasse dans le caisson pour y être saignée se fait uniquement par traction, à l'aide d'un treuil installé au fond du caisson. Cela nécessite une surface plane et propre entre le point d'étourdissement et le caisson.

Ce caisson dispose également d'un treuil

vertical à double câble permettant de soulever la carcasse à l'intérieur du caisson par deux pattes opposées. On peut ainsi glisser une berce sous la carcasse. La berce permet ensuite de transférer la carcasse à l'abattoir jusqu'à la chaîne d'abattage si l'abattoir n'est pas configuré pour un transfert direct. Son coût est estimé à 30 000 €.

■ **Le troisième modèle (Dr. Edwin Ernst)** transporte l'ensemble du matériel nécessaire aux étapes d'abattage (immobilisation, étourdissement, transfert dans le caisson, saignée). Le caisson déploie une rampe, sur laquelle sera tracté le gros bovin étourdi. La contention de l'animal, à l'aide d'une porte avant permettant d'immobiliser la tête, est réalisée sur une surface plane, facilement nettoyable. Une fois l'animal affalé, c'est l'ensemble du module de contention qui est introduit à l'intérieur du caisson (treuil). La porte avant est ouverte et l'animal peut être saigné.

À l'abattoir, la carcasse pourra être directement accrochée par une patte arrière, contrairement au modèle de caisson précédent où la carcasse-peau se présente par l'avant. ■

### LES PROJETS EN COURS<sup>1</sup>

■ **Dans le Lot-et-Garonne**, un collectif de 10 personnes travaille sur un projet de caisson multi-espèces en association possible avec l'abattoir de Villeneuve-sur-Lot qui ne donne pas suite pour l'instant.

■ **Dans l'Aude**, un collectif d'une dizaine d'éleveurs souhaitant abattre à la ferme envisage la création d'un caisson d'abattage avec camion porteur, pour petits ruminants, qui serait rattaché à l'abattoir local. Les éleveurs opteraient pour un caisson algéco, plus confortable et plus performant que ce qu'ils pourraient faire « à la maison ». Le groupe travaille avec la Maison paysanne de l'Aude sur les volets technico-économique et technique, avant d'aller voir l'abattoir de Quillan, avec une proposition de prestation clefs en main.

■ **En Loire Atlantique et Vendée**, 150 éleveurs et éleveuses se sont regroupés au sein de l'association AALVie (abattage des animaux sur le lieu de vie). Le projet souhaite adosser une dizaine de caissons (pour 20 bovins mis à mort sur les fermes chaque jour) à trois unités fixes de mise en carcasses (abattoir sans bouverie) pour le traitement et le stockage des carcasses-peau. A terme le projet prévoit l'abattage de 1500 tonnes par an et par unité de mise en carcasse.

*Un caisson allemand a été réceptionné et testé dans le département, en février 2020, en partenariat avec l'abattoir de Chateaubriand. Le test s'est bien passé. Rien à signaler du côté de la carcasse. La DDPP de Loire Atlantique, un vétérinaire de Mayenne et quelques représentants de la DGAL étaient présents et semblaient plutôt satisfaits du test. Un appel à financement participatif a été lancé cet été, dans l'objectif de collecter 1 million d'euros sur les 7 millions d'euros estimés pour le projet global.*

<sup>1</sup> La liste n'est pas exhaustive mais énumère les projets représentés lors du séminaire.

### LES POINTS DE VIGILANCE POUR LA MISE EN PLACE DE CAISSONS D'ABATTAGE<sup>2</sup>

#### CONVAINCRE LES ABATTOIRS LOCAUX

**Le caisson est un prolongement juridique de l'abattoir.** La prise en charge de l'animal à l'arrivée à l'abattoir doit être intégrée dans le Plan de Maîtrise Sanitaire de l'abattoir. Le plan de maîtrise sanitaire du caisson doit être le prolongement du plan de maîtrise sanitaire de l'abattoir qui reçoit la carcasse-peau. Donc pour développer les caissons il faut au préalable sensibiliser les abattoirs et les impliquer pour qu'ils acceptent de recevoir des animaux abattus hors abattoir.

L'abattoir doit être équipé avec rampe d'accès et treuil pour réceptionner les carcasses. Actuellement il y a des résistances de filières, par exemple sur les bovins lait il n'y a pas d'avancée sur la réglementation de l'abattage d'urgence : seuls les animaux « non-transportables » peuvent être abattus. Il appartient aux éleveurs et éleveuses de se mobiliser sur le sujet et de solliciter le directeur de leur abattoir. La DGAL aurait aussi un rôle à jouer auprès des abattoirs, pour faciliter leur collaboration.

#### LEVÉE DE L'ANIMAL

**En Allemagne, la levée en endroit clos n'est pas obligatoire. En France, les services sanitaires considèrent que l'éviscération hors d'un endroit clos ne semble pas répondre aux exigences du règlement européen 852/2004**, qui prévoit une protection contre les contaminations (notamment les contaminations aéroportées). En effet, il est impératif que les carcasses soient les plus sèches possibles, car l'humidité du cuir a un fort impact sur l'hygiène

<sup>2</sup> Cf. compte-rendu réunion de mutualisation sur les caissons animée par la Confédération paysanne nationale.

de l'opération d'habillage. Des garanties doivent aussi être amenées par rapport au vent, qui pourrait charrier des poussières, à l'absence de fosse à lisier à proximité, à l'absence d'un chien qui pourrait tourner voire entrer en contact avec la carcasse. Toutefois il n'y a pas de référence réglementaire stricte par rapport à un local clos. Si la mise à mort ne se fait pas en endroit clos, alors il faudra apporter des garanties qui montrent que le risque de contamination est minime<sup>3</sup>.

**Attention :** au moment de la mise à mort, ce n'est pas la responsabilité de l'éleveur qui est engagée mais celle de l'abatteur. Tout doit être anticipé et inscrit dans le Plan de Maîtrise Sanitaire.

### FAISABILITÉ DU CAISSON POUR PETITS RUMINANTS

**Les caissons existants sont conçus pour abattre et transporter un bovin. Peut-on envisager d'abattre et transporter plusieurs agneaux ou cabris en même temps ?** La réglementation n'exclut pas cette possibilité, s'il y a protection des plaies de saignées et pas plus d'une heure entre la mort du premier et du dernier animal. Mais le temps pris à abattre plusieurs bêtes réduit d'autant le temps de transport : si on fait 10 agneaux en deux minutes chacun, ça ne laisse plus qu'une demi heure pour se rendre à l'abattoir. Par ailleurs, pour les ovins, le sang souille les peaux et compromet la récupération de la laine.

### DÉPOLITISER LE PROJET ?

**Le collectif Lot-et-Garonne témoigne de la difficulté à faire avancer un projet avec un affichage syndical.** Ils ont préféré constituer un groupe « territoire » et associer la Chambre d'agriculture (en apportant des arguments économiques) pour avoir une plus grande chance de réussite. Dans le Luberon le portage syndical ne freine pas le projet. Le partenariat avec le Parc Naturel Régional du Luberon, permet d'ouvrir beaucoup de portes. Dès le début les partenaires ont pris soin d'entrer en contact avec la profession et de présenter le projet en toute transparence pour éviter de se voir mettre des bâtons dans les roues. Il y a aussi de la mutualisation avec la Chambre du Var qui pilote un projet de son côté et a été associée au travail de plaidoyer de la Conf'. De cette façon, la Chambre d'agriculture respecte le projet et relaie la communication. ■

**« ON SE SENT ATTENDU SUR LA SÉCURITÉ DE L'OPÉRATEUR ET LA BIEN-TRAITANCE ANIMALE. »**  
G. Pageot, éleveur en Loire-Atlantique

<sup>3</sup> Cf. réunion avec la DGAL, 1<sup>er</sup> juillet 2020.





## ATELIER 8

# QUELS CRITÈRES POUR UNE VIANDE DE QUALITÉ ?

La qualité est un des arguments avancés en faveur d'un abattage de proximité.

Comment évalue-t-on la qualité des viandes, puisqu'il en existe de nombreux critères : sanitaire, organoleptique, sensorielle, technologique, nutritionnelle.

La filière a répondu par la mise en place d'une grille qui établit des critères de conformation, de couleur, permettant de classer les viandes en abattoir.

Mais ces perceptions de la qualité sont-elles les mêmes du point de vue des éleveurs, des services sanitaires, des consommateurs, des bouchers ou cuisiniers ? Et comment les modes d'élevage et d'abattage peuvent-ils impacter la qualité des viandes ?

### INTERVENANT·E·S

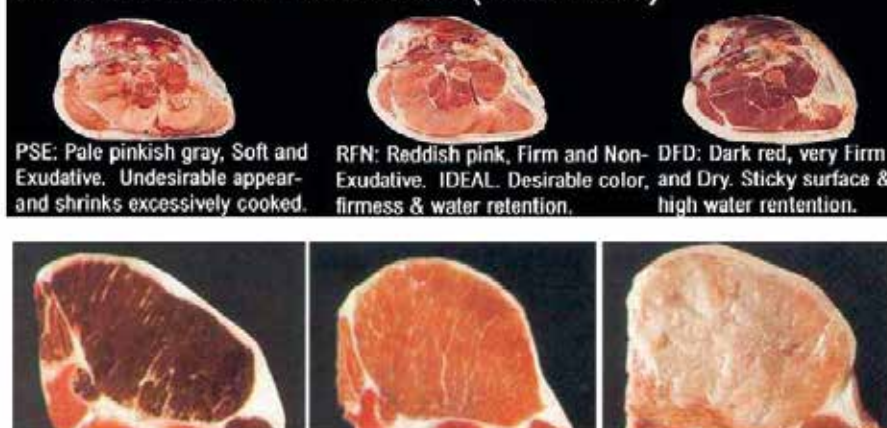
- THIERRY ASTRUC, ingénieur de recherches à l'INRAE.
- ESTELLE FESCHET, directrice Interbev PACA-Corse.
- JEAN-FRANÇOIS BAUDIN, MIRAMAP.
- OLIVIER BEL, Confédération paysanne.

PHOTO CI-DESSUS : EXTRAIT DE LA PRÉSENTATION DE THIERRY ASTRUC SUR LA COULEUR DES VIANDES.

1) Retrouvez la présentation complète de Thierry Astruc sur la dropbox du séminaire : <https://drive.google.com/drive/folders/1YzWBgk7eMAOA-EtO9WPyrGtLot8FkgWe?usp=sharing>

## > L'impact de l'abattage

### COLOR - TEXTURE - EXUDATION (FLUID LOSS)



## STRESS, TECHNOLOGIES D'ABATTAGE ET CONDITIONS SANITAIRES

Par Thierry Astruc

Au cours de l'abattage, le degré de stress des animaux, les conditions sanitaires de l'abattage ainsi que les technologies utilisées peuvent impacter la qualité sensorielle de la viande. La flaveur, quant à elle, est surtout affectée par les pratiques d'élevage, peu par l'abattage.

### ■ Le stress impacte la couleur et la texture de la viande.

**Viande DFD (Dark, Firm, Dry) :** hausse d'effort/stress > moins de glycogène (carburant du muscle) > moins de baisse de pH > viande DFD ou « à coupe sombre », de moins bonne qualité, car elle se conserve moins bien et a un mauvais aspect visuel pour les consommateurs. En revanche, c'est bien pour faire du jambon cuit car la rétention d'eau est meilleure. La mise sous vide peu également entraîner l'assombrissement de la viande, mais dans ce cas, une fois remise à l'air libre, la bonne couleur revient.

**Viande PSE (Pale, Soft, Exudative) :** animal stressé dans les minutes avant l'abattage > accélération du métabolisme > Le pH diminue très vite alors que la température de l'animal est encore élevée > dénaturation des protéines > moins de rétention d'eau > viande PSE : pâle, molle, moins tendre, qui libère beaucoup d'eau à

la cuisson et devient dure. Il faut faire des relevés du pH 45 minutes après la mise à mort pour s'en rendre compte.

À noter : l'alimentation des bêtes a très peu d'effet sur la couleur de la viande.

### ■ Les technologies d'abattage, étourdissement et refroidissement, peuvent aussi avoir des conséquences.

L'étourdissement, qu'il soit électrique ou mécanique, peut provoquer une forte contraction musculaire qui entraîne une rupture de petits vaisseaux sanguins (pétéchie) favorisant l'apparition de petits points bruns sur la viande. En cas de contraction plus importante, il peut y avoir fracture et la viande peut être saisie.

Les gros animaux résistent mieux à l'électricité, il faut donc faire des réglages en fonction de la masse des animaux à étourdir. L'électronarcose est une bonne méthode mais la tétanie présente un risque plus important d'avoir une viande PSE.

Lors du refroidissement, il faut veiller à éviter les contractures, donc laisser la carcasse entière et pas trop au froid (4°C). Avec une stimulation électrique des carcasses, la viande consomme une partie de son énergie, on peut donc la stocker à température plus basse (2°C).

■ Les conditions sanitaires de l'abattage affectent la qualité micro-biologique de la viande. Il faut veiller à l'aération du local d'abattage et aménager de façon à éviter les aller-retours entre les parties sales et propres! ■



## > Évaluer la qualité de la viande

### COMMENT LES ÉLEVEURS ET ÉLEVEUSES ÉVALUENT-ILS LA QUALITÉ DE LA VIANDE ?

Par Olivier Bel

Pour les éleveurs et éleveuses, ce sont les pratiques d'élevage et l'alimentation, surtout, qui déterminent la qualité de la viande : un animal élevé assez longtemps, sainement, sans antibiotiques ni aliments qui dopent la croissance. Un agneau de qualité n'est pas défini uniquement par son âge, mais par l'éleveur qui connaît et voit grandir ses bêtes. La qualité ne dépend pas nécessairement de la conformation (des gigots ronds et une couleur particulière), elle ne peut pas se réduire à une norme, et prend en compte la qualité gustative. Les éleveurs en vente directe se basent sur les retours de leurs consommateurs. Un agneau R3 ou R4 sera bien classé à l'abattoir de Sisteron alors qu'il est jugé trop gras par les clients en vente directe. Inversement, une viande classée O sera jugée trop maigre à l'abattoir alors que les consommateurs la préfèrent car elle est moins grasse. Des petites côtelettes d'agneau peuvent être très tendres et meilleures qu'une grosse côtelette qui attire l'œil sur l'étal du boucher. Pour l'agneau, une viande moins forte sera préférée, quelle que soit sa conformation. Les bouchers, eux, préféreront une viande grasse, plus facile à couper qu'une viande maigre.

ESTELLE FESCHET, DIRECTRICE INTERBEV PACA-CORSE.



© Andréa Blandin

### QU'EST-CE QU'UNE VIANDE DE QUALITÉ POUR LES CONSOMMATEURS ?

Par Estelle Feschet et Jean-François Baudin

Les retours des enquêtes consommateurs et les observations des distributeurs, dans le cadre du projet Luberon, confirment que la demande tend vers « moins de viande mais mieux ». Mieux, c'est quoi ?

S'ils sont de plus en plus nombreux à se préoccuper du bien-être animal et de l'impact environnemental de l'élevage, la texture, le goût et la facilité à cuisiner restent, chez les consommateurs, des critères déterminants pour le choix de la viande.

Concernant la qualité organoleptique, la tendreté reste le critère le plus important, en général couplée à la flaveur (le goût). L'âge de la bête joue sur ce critère de tendreté. Le gras intramusculaire joue également en faveur de la tendreté, mais visuellement le consommateur choisit les viandes sans gras, c'est une réelle contradiction. L'interprofession travaille sur une grille d'évaluation pour noter le persillé des viandes. La race et la maturation peuvent aussi jouer sur ces critères. La maturation c'est l'attendrissement de la viande par les enzymes qui sont présentes dans le muscle. Durant cette phase, il faut contrôler la charge bactérienne.

Les pièces qui se vendent le plus et sont sélectionnées par les distributeurs sont les gigots, épaules et côtelettes, pour l'agneau, ce qui oblige l'éleveur à s'organiser pour les autres morceaux. Pour le bœuf, on constate une forte hausse de la demande en steak haché pour laquelle la question de la qualité se pose encore différemment (la tendreté n'est plus un critère prédominant).

Il faut réapprendre aux gens à consommer tous les morceaux de la viande. La clientèle ne veut pas prendre de temps pour cuisiner, mais c'est aux éleveurs d'éduquer, ça fait partie du travail. C'est l'enjeu des vidéos sur l'élevage paysan conçues par le réseau MIRAMAP. Elles s'emploient à promouvoir le métier d'éleveur, à sensibiliser le mangeur à d'autres goûts et d'autres textures, à cuisiner autrement. Il est nécessaire de construire un référentiel commun et de travailler sur une éducation au goût. La force du circuit court, c'est que l'on peut organiser des animations en magasin, des visites de fermes, des rencontres entre ceux qui produisent et ceux qui mangent. Il n'y a que la parole de l'éleveur pour expliquer son métier au consommateur.

Un enjeu, particulièrement dans le Luberon, est de relancer la consommation de cabri, une viande traditionnelle en Provence mais dont la consommation s'est perdue. Les bouchers la trouvent difficile à découper, les restaurateurs difficile à cuisiner et les consommateurs craignent qu'elle ne soit trop forte. Les éleveurs et éleveuses sont pourtant de plus en plus nombreux à souhaiter valoriser leurs chevreux pour ne plus les considérer comme un sous-produit du lait. La sensibilisation est importante ici encore, pour une perception globale de la qualité prenant en compte les aspects gustatifs et sensoriels mais aussi les modes d'élevage et l'origine des viandes. ■

« LA VIANDE NOBLE, LES MORCEAUX NOBLES...  
TOUT EST NOBLE POUR MOI. IL N'Y A PAS QUE LE STEACK  
ET LE FILET MIGNON. JE FAIS APPEL À UN DÉCOUPEUR,  
POUR ÉVITER LE GASPILLAGE ET PAR RESPECT POUR L'ANIMAL. »  
Stéphane Dinard (24)

## ATELIER 9

# GÉRER ET TRAVAILLER DANS UN ABATTOIR: UN MÉTIER D'ÉLEVEUR ET D'ÉLEVEUSE ?

### > Partage d'expériences

**De plus en plus d'éleveurs et éleveuses n'envisagent plus de s'installer, ou de continuer à exercer leur métier, s'ils-elles ne peuvent accompagner avec soin et dignité leurs animaux de leur naissance à leur mort.**

**Pour d'autres, qui ne disposent plus d'abattoirs de proximité, le coût et le temps du déplacement deux fois par semaine jusqu'à l'abattoir le plus proche est aussi une motivation à trouver des solutions alternatives.**

**Dans tous les cas la dépendance à des abattoirs dont les éleveur-se-s se sentent exclu-e-s va à l'encontre de leur vision de l'élevage paysan. Animé-e-s par des préoccupations éthiques autant que pratiques, ils.elles expriment le souhait de se réapproprier l'abattage de leurs animaux.**

**Mais la gestion d'un abattoir est un nouveau métier qui va éprouver leur détermination à plusieurs égards. Comment faciliter leur implication compte tenu de leur disponibilité réduite ? Est-ce aux éleveurs et éleveuses d'abattre leurs bêtes ? Comment leur vision de leur métier est-elle transformée par cette expérience ?**

#### INTERVENANT-E-S

- AMÉLIE GRIVEAU et VÉRONIQUE DUBOURG, Abattoir des Hautes Vallées-Guillevestre.
- VALENTINE BOISSEAU, Abattoir Paysan du Vigan.



VISITE DES ÉLEVEURS DU LUBERON À L'ABATTOIR DE GILLEVESTRE, 30 AVRIL 2019.

© Confédération paysanne

### L'URGENCE DE FAIRE TOURNER L'ABATTOIR

À Guillevestre comme au Vigan, les éleveurs éleveuses devenu-e-s tâcherons du jour au lendemain n'ont pas pris cette décision après une longue réflexion. L'urgence a primé, il fallait rouvrir l'abattoir, le faire tourner. Pour certains, c'était aussi l'occasion de « se réapproprier ça ».

« On n'avait pas le choix, l'abattoir fermait. Il fallait y aller ! On a foncé et on y est arrivé. Parce que c'est le seul point sur lequel on perdait la main, alors qu'en fait, c'est un aboutissement. Maintenant on peut témoigner que ça se passe dans de bonnes conditions pour les animaux. Avant ça, on voyait une agressivité de la part de la clientèle, on avait des reproches sur les conditions d'abattage. On était au pied du mur, on a saisi l'opportunité. »

**Au départ, les gestes ne sont pas simples à acquérir**, et puis des aspects très pratiques se posent : où sont les prises, les boutons des machines... Des personnes ressources ayant auparavant travaillé sur les lieux ont aidé la reprise des abattoirs (inspecteur vétérinaire, ancien tâcheron), ainsi que Pierre-Emmanuel, de l'abattoir de Die, venu pendant plusieurs semaines.

Pour les éleveurs-tâcherons du Vigan, le voyage à Guillestre a été important pour lancer la dynamique : le trajet en bus, l'hébergement, la visite.. « On a été scotché ». « Et ça nous a fédérés ».

## ORGANISER LE COLLECTIF

**Les places sur les postes se sont faites naturellement, chacun.e a petit à petit trouvé sa place, pour des raisons physiques, ou une facilité de geste.** Certains sont à l'aise sur la saignée, d'autres sur la tuerie, et des personnes en compétence de gestion sont aussi nécessaires. Les personnes doivent être interchangeables dans une certaine mesure et « *c'est important de sentir qu'on n'est pas indispensable* ».

**Si on n'est pas présent régulièrement, il peut y avoir une perte d'aisance dans les gestes**, ou une crainte d'en avoir une. C'est surtout pour l'étape de la tuerie que le savoir-faire est important : beaucoup d'éleveurs et d'éleveuses ont déjà tué des animaux au pré ou à la bergerie, certain.e.s avec le matador, d'autres préférant une saignée, mais la formation à l'électronarcose se fait en pratiquant, ou par de la transmission entre tâcherons à la tuerie.

**À Guillestre, l'équipe est suffisamment nombreuse pour que ceux qui le souhaitent ne soient tâcherons que la moitié de l'année** (saison des marchés, ou des naissances). C'est lourd en organisation mais ça apporte beaucoup. Au Vigan, le trop faible effectif n'a pas permis cette permutation : avant de rouvrir, l'abattoir du Vigan a été fermé durant un an, et les éleveurs et éleveuses qui s'y rendaient se sont repliés vers l'abattoir d'Alès, ce qui a été pénalisant pour la reprise.

À Guillestre comme au Vigan, une petite équipe technique a aussi été mise en place pour le nettoyage et la maintenance ; ces tâches sont salariées et pas seulement dédommagées.

**« DANS LE CADRE D'UNE FORMATION VIVEA, PIERRE-EMMANUEL (DIE) EST VENU À GUILLESTRE TOUS LES MARDIS PENDANT 4 MOIS, POUR RÉPÉTER LES GESTES, ET APPRENDRE À FAIRE MARCHER LES MACHINES. »**  
**Amélie Griveau**



AMÉLIE GRIVEAU, ÉLEVEUSE DE BREBIS ET TÂCHERONNE À L'ABATTOIR DE GUILLESTRE.

© Carine Pionetti

## EST-CE AUX ÉLEVEURS ET ÉLEVEUSES D'ABATTE LEURS ANIMAUX ?

**Au Vigan 12 personnes ont été formées**, il y a 5 tâcherons en même temps qui font tourner l'abattoir.

**À Guillestre il y a 8-9 personnes en même temps sur deux chaînes**, également une fois par semaine. Les éleveurs-tâcherons ne sont pas payés, seulement dédommagés (1 € par agneau), ce qui est important pour l'organisation du travail en commun (il n'y a pas de hiérarchie ni de cadence), et pour le sens donné à cet engagement : « *Il est évident qu'on ne fait pas ça pour l'argent, mais pour d'autres motivations* ».

**À Dieulefit (26)**, l'idée du projet en cours est de tuer soi-même à la ferme et d'avoir un salarié pour la maintenance de l'outil. Pour les éleveurs-tâcherons présents, la mise à mort n'est pas une tâche facile dans la répétition, et à l'abattoir, cette tâche est portée collectivement. « *Il y a un partage de la charge mentale* ».

## PARTAGER LA FATIGUE MORALE ET PHYSIQUE

**Au Vigan, une fatigue morale et physique se fait sentir.** Car une journée à l'abattoir, ça implique finalement deux à trois jours de mobilisation intense, avec une journée la veille pour tout préparer à la ferme, et une journée de récupération le lendemain s'il y a eu une grosse journée d'abattage (selon les effectifs, qui sont variables).

**L'abattoir reste un milieu dangereux** (l'eau, le sang et le gras ça glisse, les couteaux, ça coupe, les chaînes peuvent voler, etc). « *Et puis le nettoyage, la salaison des peaux, vérifier la cuve à sang. Tout ça c'est difficile et ça se porte plus facilement en équipe* ».

**Le collectif allège la charge physique** et a aussi des avantages qui n'étaient pas prévus : la convivialité et la solidarité sont fortes, et le plaisir de se retrouver et de discuter une fois par semaine motivent les éleveurs et éleveuses à venir, et favorisent leur engagement dans la durée.

**L'abattage prend bien entendu du temps**, mais accompagner ses animaux dans un abattoir très éloigné, ça prend aussi beaucoup de temps (surtout l'hiver). Et le temps ce n'est pas que du travail. ■



# DES ABATTOIRS PAYSANS VIABLES : UNE UTOPIE ?

**La question de la rentabilité et de la viabilité des outils d'abattage (paysans ou non) revient de manière systématique.**

**Comment s'évalue la viabilité ? Des outils de petite taille peuvent-ils être viables ?**

**Les éleveurs sont-ils prêts à payer plus pour un mode d'abattage qui leur correspond ? Plusieurs abattoirs paysans ont fait le choix de mettre des éleveurs sur la chaîne d'abattage afin d'économiser du personnel salarié : est-ce LA condition pour atteindre l'équilibre financier ?**

**Un abattoir peut-il être viable sans atelier de découpe ? Quels arbitrages économiques ont assumé les abattoirs en fonctionnement ou projets en cours ?**

### INTERVENANT-E-S

- BÉNÉDICTE PEYROT, Abattoir des Hautes-Vallées (05).
- PIERRE-EMMANUEL ROBIN, Abattoir du Diois (26).
- NICOLAS LAC, Abattoir Paysan du Vigan (30).
- GUILLAUME BETTON, Pôle Viandes Locales (23).

## > Partage d'expériences



© Andréa Blanchin

### QUEL ENGAGEMENT FINANCIER PAR RAPPORT À L'OUTIL ?

■ **Abattoir des Hautes-Vallées.** L'abattoir fonctionne en SCIC avec capital variable et la structure n'a pas besoin de commissaire aux comptes. L'intérêt de la SCIC c'est qu'elle est le prolongement de l'activité agricole donc il n'y a pas d'assurance ni de cotisations sociales supplémentaires. Il y a eu d'abord une association de préfiguration de la SCIC avec une adhésion à 200 €. Puis ces adhésions ont été transférées en parts sociales pour que cela devienne du capital. Pour les bouchers la part est à 250 € minimum, pour les consommateurs, à 50 € et les collectivités payent en fonction du nombre d'habitants, avec six parts minimum.

■ **Pôle Viandes Locales.** C'est la forme juridique SAS qui a été choisie pour le côté souple vis-à-vis de l'évolution de la structure. Il s'agit d'une société par action, les 74 membres sont actionnaires. La prise d'action se fait par cooptation, c'est-à-dire par vote. Tous les mouvements d'actions sont soumis à vote de l'Assemblée générale. Le montant de l'action est à 837,50 € pour les éleveurs éleveuses installé-e-s depuis moins de 2 ans, à un peu plus de 1 000 € pour les autres.

■ **Abattoir paysan du Vigan.** La forme juridique choisie est la SCIC, comme à Guillestre, mais une SCIC SARL. Ainsi il y a un gérant mais pas de Conseil d'administration et un nombre d'associés limités à 99. La part sociale est fixée à 30 €. Elle est proportionnelle au tonnage apporté par l'éleveur ou l'éleveuse (dans la limite de 1500 €).

■ **Abattoir du Diois.** L'abattoir est organisé en SARL dont les 49 sociétaires ont versé un total de 10 500 € au titre du capital social. Chacun a également versé un engagement d'apport (tonnage) sur 5 ans, destiné à être remboursé si le tonnage est atteint, ce qui est le cas. La part sociale est à 100 € la tonne, dans la limite de 5 tonnes. Chacun des sociétaires a autant de voix qu'il a de parts sociales.

■ **Abattoir de Saint Auban-sur-l'Ouvèze.** Il faut compter 1000 € (enregistré comme capital social) pour entrer dans cet abattoir qui entre tout juste en fonctionnement. La part sociale est fixée à 22,50 €. La prise d'une part sociale est requise à partir de 3 animaux abattus. En moyenne cela représente 1500 € de droit d'entrée.



## ÉTABLIR UNE TARIFICATION PROPORTIONNÉE

■ **Abattoir des Hautes-Vallées.** Il y a un tarif de base pour la découpe et la triperie. Si la personne n'est pas sociétaire, le prix est majoré de 15 %. Ce tarif est fait pour valoriser et impliquer les utilisateurs sur l'outil, montrer l'outil et le besoin d'un abattoir. Ensuite il y a le même tarif pour tous les abatteurs et il n'y a pas de différence entre gros apporteurs et les plus petits.

■ **Pôle Viandes Locales.** L'utilisateur achète du temps d'utilisation. Il est possible de louer son temps : mise en place d'une banque d'échange (par exemple dans le cas où on a une vache en moins ou deux en plus). La prestation de services est possible. Cela permet d'essayer le service et ensuite de prendre des actions.

■ **Abattoir paysan du Vigan.** La grille tarifaire assez complexe : il y en a une pour les tâcherons, une pour les coopérateurs et une pour les non-coopérateurs. Pour ces derniers, le tarif standard est à 1,20€ le kilo pour les bovins, 1,40€ pour les ovins, 1,80€ pour les caprins et 65 centimes pour les porcins. Il y a un tarif préférentiel au-delà de 10 tonnes. Ces tarifs ont été mis en place dans l'idée d'attirer les gros apporteurs qui avaient quitté l'abattoir. Tout est proportionnel sauf les taxes de redevance. Si c'était à refaire, le collectif ferait différemment car c'est trop complexe.

■ **Abattoir du Diois.** Les 49 sociétaires qui ont pris des parts dès le départ, ainsi que les nouveaux tâcherons, ont un tarif A, ceux qui viennent ensuite payent 25 % de plus, ceux qui n'utilisent pas de salle de découpe agréée, 35 % de plus. Et il y a aussi un tarif spécial pour les gros apporteurs (+ 100 tonnes).

Le tarif a été évalué par rapport au temps passé, en y ajoutant le nettoyage et les frais de gestion, sans regarder les prix des autres abattoirs. Pour les ovins-caprins, les tarifs vont de 50 centimes à 1€ le kilo, pour les porcins, de 20 centimes à 45 centimes, pour les bovins, de 27 centimes à 50 centimes. Le prix a été revu à la baisse car l'abattoir présentait des bénéfices et le groupe ne voulait pas redistribuer le capital. Par exemple des travaux ont été faits et cela passe sur la taxe d'usage.

■ **Abattoir de Saint Auban-sur-l'Ouvèze.** L'abattoir fonctionne en CUMA, les éleveurs et éleveuses sont tombés d'accord sur un coût d'abattage à 1,50€ le kilo. Le matériel est acheté et tous les adhérents peuvent l'utiliser et payent au prorata de leur volume. Ceux qui amènent beaucoup de bêtes payent aussi pour celui qui n'en a pas beaucoup. C'est comme une banque de travail.

■ **Le groupe d'éleveur sud-Lozère** travaille sur un seuil d'acceptabilité du coût de l'abattage à 2€ le kilo maximum. Ce seuil d'acceptabilité dépend du contexte et ne peut pas être comparé.

## QUELS SONT LES PLUS GROS POSTES DE DÉPENSES ?

Le loyer et l'équarrissage pèsent le plus dans le budget, l'équarrissage représentant 10 à 15 % des charges des abattoirs.

■ **Au Vigan,** le traitement des déchets coûte 1 000€ par mois. C'est le prix fort car une seule benne se déplace jusqu'à l'abattoir pour tous les types de déchets et c'est la plus chère. Les peaux qui ne trouvent pas à être valorisées, alourdissent le poids des déchets. Le loyer mensuel de 1000€, fixé par la collectivité, pèse également lourd dans les charges.

■ **À Die,** l'équarrissage est aussi un poste important, d'un montant de 21 000€ sur 342 000€ de charges annuelles. Le loyer représente 65 000 à 70 000€ par an mais n'est pas considéré comme une charge fixe car il est proportionnel au tonnage, de même que la taxe d'usage qui s'élève à 52 000€. La rémunération des tâcherons représente un total de 103 000€ par an. À noter, la redevance de la salle de découpe qui se situe autour de 10 000€ par an.

■ **À Guillestre,** la location du bâtiment s'élève à 19 000€ par an. La SCIC est en système de convention de location, de ce fait, le propriétaire assume financièrement tous les gros investissements. Le loyer correspond à l'amortissement de l'emprunt fait par le propriétaire en 2014-2016 pour la rénovation et mise aux normes de l'abattoir.

■ **À Saint-Auban,** le prévisionnel prévoit un coût d'équarrissage à 5000€ sur 30 000€ de charges de fonctionnement.

## PEUT-ON ATTEINDRE L'ÉQUILIBRE FINANCIER DANS UN ABATTOIR PAYSAN ?

■ **À Guillestre,** les comptes sont à l'équilibre au niveau des dépenses et des recettes. Des éleveurs viennent à l'abattoir grâce à la salle de découpe. C'est ce qui permet de développer l'abattoir. Ceux qui regardaient d'un mauvais œil l'abattoir continuent de le faire mais des éleveurs se mettent à la vente directe. La viabilité des abattoirs paysans ne peut pas être comparée à celle des abattoirs classiques. Un abattoir paysan a autre chose à mettre en avant pour justifier son existence.

■ **Au Vigan,** la situation est tendue financièrement. L'exercice 2018 présentait un déficit de 1000€ avec 62 tonnes abattues. L'abattoir a besoin de plus de volume par rapport aux charges fixes. Mais le collectif manque de tâcherons. Des coopérateurs ne jouent pas le jeu. Même si de nouveaux clients arrivaient à l'abattoir ce n'est pas sûr qu'il y ait assez de tâcherons en face.

■ **À Die,** la SARL fait environ 10 000€ de bénéfice chaque année. L'équilibre financier est atteint grâce à l'augmentation du tonnage qui diminue les charges fixes.

■ **À Saint-Auban,** le seuil de rentabilité prévisionnel est fixé à 200 tonnes. Le tonnage prévu est de 600 tonnes. Il y a de la demande, cela permettrait de se développer. Les éleveurs locaux voient d'un bon œil les ouvertures d'abattoirs.

## UNE INDEMNISATION SUFFISANTE POUR LES TÂCHERONS ?

■ **À Die** les tâcherons gagnent 120€ la journée. Au Vigan ils sont indemnisés entre 60 et 80€ par jour, et bénéficient d'un prix très attractif pour l'abattage.

■ **À Guillestre,** c'est un minimum de 50€. Pour l'instant c'est difficile de verser plus car il s'agit d'un service public. Finalement le paysan assure une mission de service public sans être payé à la hauteur du travail réalisé.

■ **Au Vigan,** ils n'arrivent pas à recruter des tâcherons. Les éleveurs refusent en argumentant qu'ils n'ont pas le temps. Les éleveurs du collectif ont peur que l'autre abattoir du Gard ferme et que des apporteurs viennent au Vigan sans que l'abattoir soit en capacité d'absorber cette clientèle.

Selon PE Robin (Die), il existe des solutions techniques pour aller plus vite et donc augmenter la cadence et ainsi être mieux payé.

## QUEL SOUTIEN FINANCIER DES COLLECTIVITÉS ?

■ **À Die,** l'abattoir ne reçoit rien de la collectivité. Au contraire les collectivités capitalisent sur l'abattoir grâce à la taxe d'usage.

■ **Au Vigan,** la collectivité ne fait pas de cadeau non plus, avec un loyer à 13 000€ par an.

■ **À Guillestre,** en revanche, les collectivités mettent chaque année de l'argent, chacune à leur mesure.

■ **Le Pôle Viandes Locales** dont l'abattoir n'est pas encore en fonctionnement a bénéficié d'un financement participatif à hauteur de 114 900€ (au 27 février 2019) et la région Nouvelle-Aquitaine est venu compléter le financement à 50 %.

**Et les consommateurs ?** Sont-ils prêts à mettre plus pour une viande abattue localement ? Le budget des ménages pour l'alimentation est toujours tiré au plus bas mais, pourtant, certains sont prêts à mettre le prix pour manger un produit local et soutenir les éleveurs. Les paysans sont-ils à l'aise pour vendre à un prix rémunérateur et l'expliquer ? ■

## ATELIER 11

# STRUCTURER LES CIRCUITS COURTS EN AVAL DE L'ABATTOIR

**Le déploiement d'un outil d'abattage de proximité nécessite de travailler à la structuration de filières viandes locales.**

**Dans le Luberon, distributeurs, bouchers, cantines, restaurateurs s'approvisionnent principalement auprès des grossistes. L'agneau du Luberon n'est pas valorisé.**

**Quelles contraintes spécifiques à la filière viande expliquent la difficulté à développer des approvisionnements réguliers ? Quels sont les écueils sur lesquels buttent les intermédiaires locaux ? Les différentes parties prenantes sont-elles prêtes à renégocier leurs exigences, afin de rendre possible des partenariats qui leur offriraient de nouvelles opportunités ?**

**Comment construire des alliances équilibrées entre les maillons de la filière ?**

### INTERVENANT·E·S

- MATHILDE PÉPIN-LEHALLEUR, chargée de développement local Biocoop Sud-Est.
- MARC LOURDAUX, coordinateur plateforme Échanges Paysans.
- PAULINE MOULY, Association Viandes des pyrénées audoises.
- AMÉLIE CHARVÉRIAT, coordinatrice AMAP AURA.
- DAVID MONTJARRET, boucher.
- RAPHAËLLE LAISSE, ex-stagiaire projet Luberon.

## > Organiser l'approvisionnement en viande locale

### LE CAHIER DES CHARGES « VIANDE » DE BIOCOOP

Par Mathilde Pepin-Lehalleur

■ **Un cahier des charges exigeant.** Avec tous les fournisseurs, Biocoop applique un cahier des charges plus exigeant que le cahier des charges de la réglementation bio européenne, en adéquation avec les pratiques de l'élevage paysan :

- les élevages sont 100 % bio ;
- l'autonomie alimentaire est de 80 % pour les ruminants ;
- l'origine des matières premières des aliments est 100 % France, sauf Soja (Europe) ;
- taille d'exploitations limitée à un maximum de 60 gros bovins finis par an ;
- prédilection pour les races locales et adaptées au système de production ;
- utilisation limitée de traitements allopathiques ;
- abattage des animaux après étourdissement, conformément à la réglementation en vigueur.

### ■ Les modalités d'approvisionnement.

Les biocoop s'approvisionnent en viande auprès de la centrale ou auprès de producteurs locaux en fonction de l'offre disponible. La viande est proposée en libre service, sous vide, en rayon boucherie à la coupe quand il y en a ou en caissettes livrées par le producteur. Chaque magasin pourrait, s'il le souhaite, contracter en direct avec les éleveurs locaux pour 100 % de la viande vendue.

Sur le Luberon, il n'y a pas de partenariat direct producteur pour l'agneau, seulement pour le bœuf. Pour les autres viandes, la Biocoop de Cavaillon travaille avec un boucher du Ventoux qui se fournit en Ardèche. Les caissettes en direct coûtent trop cher et demandent trop d'énergie, elles ne sont plus proposées par le magasin.

Les besoins prévisionnels en boucherie sont connus neuf mois à l'avance et la planification des besoins se fait trois mois à l'avance. La viande doit être livrée de façon régulière, conditionnée sous-vide, normée et étiquetée.

L'approvisionnement d'un stand boucherie, qui achèterait directement la carcasse ou demi-carcasse, apparaît comme une opportunité plus intéressante pour les éleveurs et éleveuses.

MATHILDE PEPIN-LEHALLEUR, BIOCOOP SUD-EST.

« CHAQUE MAGASIN POURRAIT, S'IL LE SOUHAITE, CONTRACTER EN DIRECT AVEC LES ÉLEVEURS LOCAUX POUR 100 % DE LA VIANDE VENDUE. »



© Andréa Blanchin

## > Créer de la réciprocité avec des bouchers



© Plateforme Échanges paysans

### DE LA VIANDE LOCALE POUR LA RESTAURATION SCOLAIRE ?

Par Marc Lourdaux

**L'approvisionnement des cantines en viande locale est possible.** La plateforme Échanges paysans livre les Hautes-Alpes la Vallée de l'Ubaye et fournit en viande les cantines de Marseille et Toulon. Dans le panier d'achat d'une cantine, le budget de la viande compte pour la moitié du budget du repas. On peut donc en consommer moins, en réduisant le gaspillage et en améliorant le rendement à la cuisson grâce à une viande de meilleure qualité.

En amont de l'assiette, cependant, la filière viande est la plus compliquée. Il faut diversifier la clientèle pour arriver à valoriser tous les morceaux. La restauration collective valorise surtout des pièces à cuisson lente (bourguignon) et prend peu de pièces nobles. Cela implique de nouer des alliances avec différents acteurs : autres collectifs de producteurs, bouchers, éleveurs individuels qui font de la caissette. À Gap par exemple, la Biocoop collabore avec la restauration collective.

### VENDRE EN AMAP, LA MEILLEURE SOLUTION ?

Par Amélie Charvériat

**Les contrats «viande» se sont multipliés, à raison d'une livraison mensuelle, généralement.** Les AMAP peuvent alterner colis planifiés sur 6 ou 12 mois (bœuf par exemple) et caissettes à la carte à chaque commande (porc). Le colis ne présente pas que des avantages pour l'amapien. Il n'a pas le choix des morceaux, sauf pour la charcuterie. Pour les éleveurs, la difficulté est de fournir les mêmes caissettes à tout le monde. Alors le coût est ajusté en fin de l'année, d'après le total des pesées. Par rapport au maraîcher qui ne pèse pas, l'éleveur se met une sacrée pression, alors que l'AMAP est censée fournir un cadre favorable.

Si l'AMAP est intéressante pour un éleveur qui démarre afin de lui ouvrir des débouchés et d'avoir une trésorerie, la vente de colis en direct reste beaucoup plus simple. ■

### DE LA CONCURRENCE...

Par Raphaëlle Laisse

**Dans le Luberon, une petite dizaine de bouchers bio, conventionnels, halal, ont été enquêtés en début de projet.** Les bouchers artisans voient leur nombre diminuer. Certains artisans bouchers qui peinent à maintenir leur activité considèrent la vente directe comme une concurrence, au même titre que les abattoirs qui proposent des prestations de découpe, de transformation et de livraison (Tarascon) ou que les stands boucherie développées par les GMS.

Ces bouchers s'approvisionnent en carcasses auprès des grossistes ou parfois directement à l'abattoir. Ils n'ont plus de contact avec les éleveurs éleveuses et très peu avec les abattoirs. Un seul boucher assure un service de découpe et de transformation pour les éleveurs, sur tout le territoire. L'intérêt pour la viande locale et bio est présent et gagnerait à être mis en valeur par un référencement mais ce n'est pas une priorité. Un boucher halal enquêté se dit particulièrement intéressé par un travail en direct avec les éleveurs, soulignant une offre insuffisante dans le Pays d'Apt, lors des fêtes de l'Aïd. À noter que les produits transformés représentent aujourd'hui 60% du chiffre d'affaires d'une boucherie-charcuterie.

### ... À LA COLLABORATION

Par David Monjarret

*« Je suis boucher de campagne en Bretagne, et souhaite vous partager mon expérience d'une collaboration réussie entre boucher et éleveurs éleveuses. Installé en micro-entreprise, je suis prestataire pour des producteurs après l'abattoir. Équipé d'une remorque pour ramener les carcasses jusque dans ma chambre froide (8m<sup>2</sup>) et d'un labo (20m<sup>2</sup>), je découpe en bio et conventionnel. La rémunération est calculée au poids ou au forfait, au cas par cas.*

*Mon chiffre d'affaires ne dépasse par 33 000€ pour 47 semaines de travail, à raison de 4 à 5 jours par semaine. L'outil bénéficie d'une dérogation à l'agrément CE car la découpe et mise sous vide ne dépassent pas les 250 kilos de viande fraîche et 100 kilos de viande transformée (saucisse, pâte prêt à cuire) par semaine. Les découpes se déroulant avec les consommateurs sur place (eux-mêmes emballent leur viande) ne sont pas prises en compte dans ce volume. Je suis partie prenante du projet d'abattoir mobile dans les Côtes d'Armor, je travaille également à la mise en place d'un atelier de découpe qui appartiendra aux éleveurs afin qu'ils valorisent leurs produits (découpe, transfo, bocaux, séchage). »*



### VIANDES DES PYRÉNÉES AUDOISES

**Pauline Mouly retrace la structuration d'une filière viandes dans l'Aude, à travers l'association Viandes des Pyrénées Audoises (VPA) qui met en relation les éleveurs et les bouchers traditionnels, en faisant travailler l'abattoir de Quillan.**

Ces dernières années, l'abattoir était en grande difficulté et menaçait de fermer, le volume de 300 tonnes annuelles ne suffisait pas à maintenir les cinq salariés.

La création de l'association, en 2018, devait contribuer à augmenter le tonnage de l'abattoir en ramenant des bouchers. Rien n'était gagné, car il fallait que les bouchers acceptent de travailler des races dont ils n'ont pas forcément l'habitude. Et peu d'entre eux sont sensibles à l'enjeu du maintien d'un abattoir de proximité. Mais la qualité est un argument auprès des consommateurs. Un boucher membre de la fédération en a fait venir d'autres et ils ont été intégrés dès le début dans la démarche de l'association, et la co-construction d'un cahier des charges par espèce. Une grille de tarification a été établie, en fonction du classement qualitatif des bêtes. « On a trouvé un prix d'entente et on a fait monter la qualité (engraissement 3, 350 kilos carcasse) ».

Aujourd'hui ce sont 40 éleveurs éleveuses et 15 boucheries traditionnelles qui collaborent par l'intermédiaire de l'association, pour un volume de 30 tonnes abattues en 2019 et un prévisionnel de 50 tonnes en 2020. Les éleveurs apportent leurs bêtes à l'abattoir qui s'occupe ensuite de la livraison aux bouchers, en fonction des commandes centralisées par VPA.

Le Conseil d'administration de l'association est composé d'éleveurs éleveuses, de bouchers, de salariés de l'abattoir, d'un directeur de coopérative et d'un représentant de la mairie. Les décisions sont prises sur le principe coopératif 1 homme = 1 voix.

L'équilibre de cette alliance reste fragile, certains bouchers réclamant l'exclusivité voient d'un mauvais œil l'ouverture vers la grande distribution. L'association vise 100 tonnes en 2021, pour être autonome. – Pauline Mouly



## > Construire des alliances équilibrées

### QUELLES PISTES ?

Généralement perdants dans le rapport de forces, éleveurs et éleveuses ont cherché légitimement à court-circuiter les bouchers et les distributeurs pour privilégier la vente directe. Mais avec une augmentation de l'offre en circuits courts, favorisée par la relocalisation de l'abattage, la vente directe présente des risques de saturation. Il devient alors indispensable de rechercher des débouchés complémentaires pour une valorisation optimale de tous les morceaux en circuits courts : restauration collective, biocoop ou AMAP et vente directe, etc. Les bouchers, concurrencés par la grande distribution, ont aussi à gagner à développer le circuit court.

La filière porcine, dans les Hautes-Alpes, présente un exemple de structuration de filière réussie. Elle repose sur des alliances équilibrées entre des métiers complémentaires : éleveurs, bouchers, distributeurs, restauration collective. La plate-forme Échanges paysans est l'intermédiaire qui met en rapport les différentes parties prenantes de ce partenariat, de même que dans l'Aude, l'association Viandes des Pyrénées assure le relais entre éleveurs et bouchers, pour pérenniser l'abattoir.

Le maintien et le développement d'outils de proximité dépendront donc de la capacité des acteurs à faire jouer cette complémentarité, entre métiers et entre débouchés, dans le cadre d'alliances commerciales équilibrées. ■

DAVID MONJARRET, BOUCHER INDÉPENDANT DANS LES CÔTES D'ARMOR.



© David Monjarret



# VERS UN RÉSEAU DES ABATTOIRS PAYSANS ?

## Un réseau pour quoi ?

■ **Un réseau d'abattoirs paysans permettrait de mutualiser et de créer des référentiels communs** : juridiques, techniques, sanitaires, et d'analyse économique. Avec les éleveurs tâcherons, on a de nouveaux modèles économiques. Il ne s'agit pas de faire plus de tonnage, mais de la qualité, du service.

■ **Penser aussi à la mise en commun des partenariats institutionnels, des prestataires** (collecte des peaux).

■ **Réduire les coûts de l'auto-analyse** des carcasses et des surfaces.

■ **Se battre aussi avec les organismes certificateurs**, pour leur faire comprendre les systèmes d'abattage paysans.

■ **On est malléables et corvéables à merci pour les sociétés d'équarrissage**, la gestion des déchets c'est 10 à 15% de charges pour un abattoir.

■ **Développer aussi des outils spécifiques**. Par exemple au Vigan, il y a peu de tâcherons, le collectif a donc développé un système de planning sur internet pour organiser et confirmer les demandes d'abattage et de découpe. Les éleveurs ont des fiches à saisir, ça fonctionne bien, et le boucher a un planning : « *On a des compétences insoupçonnées !* ».

■ **Une autre question c'est la pesée** : il y a deux fournisseurs de logiciels assez onéreux, entre 1300-1500€ de cotisation annuelle, hors intervention. Et la pesée n'est pas toujours adaptée à l'abattage paysan et en circuit court. Il faudrait réfléchir ensemble à un nouveau logiciel... ■



## PROMOUVOIR L'ABATTAGE PAYSAN IMPLIQUE D'EN DÉFINIR LE CONCEPT

**Les critères** seront-ils liés au tonnage, à la place des éleveurs ? Quid des abattoirs existants qui ne se considèrent pas comme abattoirs industriels ? Il faut rester dans une démarche incluante.

**Faut-il aller vers un label ou plutôt définir une démarche de progrès sur le modèle de la démarche d'agriculture paysanne** qui établit plusieurs objectifs vers lesquels tendre : Développement local – Vivabilité – Autonomie – Respect des animaux – Qualité/Traçabilité.

# L'ÉLEVAGE, UN DANGER POUR LE CLIMAT ?

## LA VIANDE, UN DANGER POUR LE CLIMAT ?

« **Oui, la production de viande émet beaucoup de gaz à effet de serre.** C'est un fait. Il faut en diviser par deux la consommation. Mais il faut dans le même temps soutenir les élevages les plus durables. Nous devons aller vers une "viande précieuse". Autrement dit une viande consommée moins fréquemment mais de bien meilleure qualité dans nos assiettes, issue des élevages français, paysans, extensifs, durables, etc. » – *Cyrielle Denhartigh, Réseau Action Climat*



### Le poids de la viande dans les émissions de gaz à effet de serre

■ **En chiffres:** Un faible mangeur de viande (50 g par jour) émet 1,5 fois moins de gaz à effet de serre qu'un gros mangeur de viande (100 g par jour).

■ **Les émissions de gaz à effet de serre liées à l'élevage représentent 10 % des émissions de la France** (42,7 Mt eq CO<sub>2</sub>) : majoritairement du méthane lié à la fermentation entérique et du protoxyde d'azote et du méthane liés aux déjections animales. S'y ajoutent les émissions d'une partie de la production agricole sur le sol français servant à nourrir les animaux (grains, fourrages) : épandages d'engrais azotés et usage du tracteur. Difficile de connaître la proportion exacte servant à nourrir les animaux, mais c'est certainement plus de la moitié des émissions liées aux cultures (soit environ 24 Mt eq CO<sub>2</sub>).

■ **Il est également nécessaire de comptabiliser les émissions indirectes aval et amont.** Les émissions indirectes amont correspondent majoritairement à la fabrication des engrais azotés servant à produire l'alimentation pour les animaux. Les émissions avales correspondent principalement à la transformation, la conservation, la distribution et la gestion des déchets.

■ **Enfin, ce calcul ne saurait être complet sans la prise en compte des gaz à effet de serre liés aux importations :** principalement les aliments pour les animaux d'élevage et les engrais azotés utilisés pour la fabrication des aliments pour animaux. Ce qui correspond à l'émission de 7,7 Mteq CO<sub>2</sub> pour l'importation de tourteaux de soja et 9,5 Mteq CO<sub>2</sub> liés aux engrais azotés, ces derniers étant en partie utilisés pour la production de l'alimentation animale sur le sol français.

### Mais ce sont bien les productions animales industrielles qui sont nocives pour le climat

■ **Tous les types de production et de transformation de produits à base de viande n'émettent pas les mêmes quantités de gaz à effet de serre.** Ce sont bien les élevages industriels ou productions animales intensives qui sont les plus dangereuses pour le climat.

■ **C'est également en grande partie l'agriculture industrielle qui implique les importations massives d'engrais azotés et de soja importé** pour nourrir les volailles, les vaches laitières et les porcs en élevage industriel. Ces importations de soja, en plus de provoquer des émissions de gaz à effet de serre par leur culture, leur transformation et leur transport, engendrent une déforestation dramatique dans les pays d'Amérique du Sud et ont des conséquences environnementales, sanitaires et sociales désastreuses dans les pays où il est cultivé (accaparement des terres, utilisation massive de pesticides, recours massif aux OGM, etc.).

## LES ÉMISSIONS DE GES AGRICOLES EN PROVENCE-ALPES CÔTE D'AZUR

Elles sont de 2,86 tonnes équivalent CO<sub>2</sub> (Teq CO<sub>2</sub>\*) par hectare de surface agricole alors qu'en France elles sont de 4,03. Ceci est dû à une moindre représentation de l'élevage en PACA, plus extensif.



CYRIELLE DENHARTIGH,  
RÉSEAU ACTION CLIMAT.

© Andréa Blanchin

## Des politiques publiques pour une alimentation de qualité accessible à tous

■ **Pour atteindre nos objectifs climat, nous devons diviser par deux la consommation de viande et par deux le cheptel de la ferme France.** Mais attention, diminuer le cheptel ne veut pas dire diminuer le nombre d'éleveurs : au contraire ! Nous avons besoin de plus d'éleveurs pour perpétuer un élevage à taille humaine, respectueux de l'environnement et produisant une viande de bonne qualité.

■ **Pour cela, la diminution de la consommation de viande doit se faire en même temps qu'une évolution de notre modèle agricole.** La première mesure à prendre est d'adopter une Politique agricole commune (PAC) favorisant les élevages extensifs durables, valorisant les races rustiques, respectant le bien-être animal et se nourrissant majoritairement de fourrage ou de grains produits durablement en France. Et que plus un euro de la PAC ne finance les élevages les plus industriels, intensifs et polluants. Parallèlement, la demande alimentaire n'évoluera pas assez vite si on ne met pas en place une réglementation pour les cantines scolaires, des campagnes de sensibilisation du Ministère de la Santé (dont la mise en œuvre du Programme national nutrition santé), l'interdiction de la publicité de l'agroalimentaire pendant les heures d'écoute des enfants, etc. ■

**« ATTENTION,  
DIMINUER LE CHEPTEL  
NE VEUT PAS DIRE  
DIMINUER LE NOMBRE  
D'ÉLEVEURS :  
AU CONTRAIRE ! »**



© Fokus 21

## LES PRAIRIES, UN PUIT DE CARBONE

### EN AGRICULTURE, LES SOLS QUI STOCKENT LE PLUS DE CARBONE SONT LES PRAIRIES.

Les principaux puits de carbone terrestres sont les forêts et les prairies. Alors que les terres arables ne comptent que 43 tonnes de carbone par hectare, les prairies peuvent contenir 70 tonnes de carbone par hectare sur 0 à 30 cm via le retour au sol de la biomasse aérienne et racinaire et l'apport de matières organiques exogènes. Les niveaux de stockage net de carbone se situent en moyenne autour de 1000 kilos de carbone par hectare par an, selon les modalités de gestion des prairies en termes de chargement animal, mode d'utilisation et fertilisation<sup>1</sup>.

Une prairie pâturée stockera plus de carbone qu'une prairie fauchée trois fois par an. Mais un pâturage insuffisant ou excessif diminue les capacités de stockage. Le piétinement peut favoriser l'enfouissement de la matière organique dans les sols et augmenter la part de carbone séquestrée, mais s'il est trop intensif il peut provoquer l'effet inverse. Pour des prairies semées, l'introduction de plantes de type légumineuses favorise la fixation du carbone.

Ainsi, dans des conditions de gestion optimale, la fixation du carbone dans les sols et dans la biomasse aérienne permet de compenser une partie des émissions de Gaz à Effet de Serre (GES) dans l'atmosphère. Près de 75 % du méthane émis lors de la digestion de l'herbe peut être compensé.

L'élevage herbivore a donc un rôle majeur à jouer dans l'atténuation du dérèglement climatique.

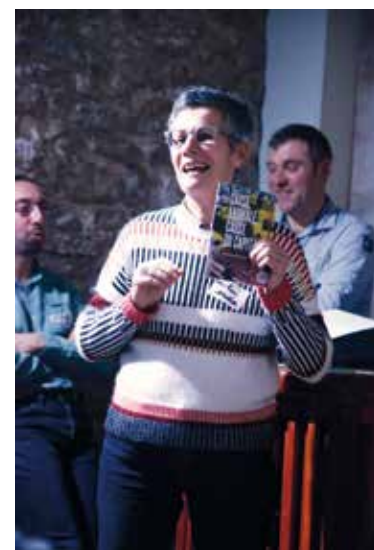
<sup>1</sup> Institut de l'Élevage, Le stockage de carbone par les prairies, 2010.



# LE « PROCÈS DE L'ÉLEVAGE »

## RETOUR EN IMAGES

**Faut-il cesser de manger de la viande pour sauver la planète? À travers ce vrai-faux procès, l'assemblée est amenée à examiner les chefs d'accusation énoncés à l'encontre de l'élevage par les mouvements véganes. Les éleveurs et éleveuses appelé-e-s à témoigner lèveront l'amalgame entre élevage et productions animales industrielles et prononceront un vibrant plaidoyer pour l'élevage paysan.**



© ANDRÉA BLANCHIN





# LES PARTICIPANT·E·S AU SÉMINAIRE

ÉLEVEURS ET ÉLEVEUSES, PORTEURS ET PORTEUSES DE PROJETS ET RESPONSABLES D'ABATTOIRS			
COCHE Olivier	fermesurlatour@orange.fr	Ain	
AYE Sébastien	sebastien.aye@nordnet.fr	Alpes-de-Haute Provence	
COLLA Margot	colla.margot@gmail.com	Alpes-de-Haute Provence	
DUREAU Rémi	campagne-les-craux@orange.fr	Alpes-de-Haute Provence	
GUIBERT Alain	gaecdemontauris@gmail.com	Alpes-de-Haute Provence	
HOURCQ Nicolas	hourcq.nicolas@orange.fr	Alpes-de-Haute Provence	
RIBAILLY Christine	lautrebergere@yahoo.fr	Alpes-de-Haute Provence	
TRIPARD Hervé	aristripard@risup.net	Alpes-de-Haute Provence	
BEL Olivier	olivier.bel4@wanadoo.fr	Hautes-Alpes	Responsable projet Luberon
DUBOURG Véronique	veronique.linaresdubourg@wanadoo.fr	Hautes-Alpes	Abattoir des Hautes Vallées
GRIVEAU Amélie	amelie.vallouise@gmail.com	Hautes-Alpes	Abattoir des Hautes Vallées
LHERMIE Olivier	sicaba2@orange.fr	Hautes-Alpes	Abattoir de Gap, directeur
PEYROT Bénédicte	benedicte.peyrot@gmail.com	Hautes-Alpes	Abattoir des Hautes Vallées, présidente
PIVETTE Flore	florepivette@gmail.com	Aude	
ARNAUDY Myriam	lesbonsagneaux@yahoo.fr	Bouches-du-Rhône	Abattoir Paysan de la Provence Verte
BOREL François	jacourelle@wanadoo.fr	Bouches-du-Rhône	
BETTON Guillaume	president@lesviandespaysannes.net	Creuse	SAS Pôle Viandes Locales, président
DINARD Stéphane	stephanedinard@gmail.com	Dordogne	
ARNOUX Paul	paul.arnoux0922@orange.fr	Drôme	
BUSSAT Christian	cbussat@gmail.com	Drôme	
CHARROIN Laure	laurenico26@yahoo.fr	Drôme	
FERNANDEZ Daniel	contact@lecochondromois.fr	Drôme	
GARAYT David	lafermedesbourbous@gmail.com	Drôme	
GONTARD Frédéric	frederic.gontard@gmail.com	Drôme	
MERZ Elliot	agri@lesgensserieux.fr	Drôme	
VIDAL Marc	earltheron@sfr.fr	Drôme	
ROBIN Pierre-Emmanuel	abattoirdiois@orange.fr	Drôme	Abattoir du Diois
BOISSEAU Valentine	valentine.boisseau@gmail.com	Gard	Abattoir paysan du Vigan
LAC Nicolas	paysancevenol@msn.com	Gard	Abattoir paysan du Vigan
LEENHARDT Rémi	moulindelebecede30@free.fr	Gard	Abattoir paysan du Vigan
THIRY Stéphane	laboucheriedelaferme@gmail.com	Gard	Abattoir Paysan du Vigan
DEQUIEDT Émilie	emilie.dequiedt@cegetel.net	Hérault	
LE MERRE Étienne		Hérault	
GALAIS Stéphane	formationfaireacheval@gmail.com	Ille-et-Vilaine	
GIROD Nicolas	ngirod@confederationpaysanne.fr	Jura	Porte-parole Conf. paysanne
MOULIN Stéphanie	lalogedeprintemps@free.fr	Loire	
JANUEL Anne-Marie	amjanuel@yahoo.com	Haute-Loire	
PAGEOT Guylain	ferme.marais.champs@wanadoo.fr	Loire-Atlantique	
MALBEC Yves-Pierre	nouvelle2@wanadoo.fr	Lot	
NOULHIANNE Xavier	xavier.noulhianne@free.fr	Lot et Garonne	
THIROUX DU PLESSIS G.	calipatera@hotmail.com	Lot et Garonne	
FOUILLERON Benjamin	ben_fouilleron@hotmail.com	Lozère	
THOMAS Lisa	lisa.thomas48@orange.fr	Lozère	
BAILLY Jean-Jacques	jjm.bailly@free.fr	Haute Marne	
ANDRÉ-PETIDENT Muriel	muriel.dixit@yahoo.fr	Nièvre	
DREYER Nicolas	n.dreyer@lejasduvignal.fr	Var	Abattoir Paysan de la Provence Verte
BONNET Émilien	emilienetemilie@orange.fr	Vaucluse	
DENAIS Marianne	marianne.denais@laposte.net	Vaucluse	
FELIX Sébastien	sebastien.felix2@wanadoo.fr	Vaucluse	
MOUREY Christophe	moureych@aol.fr	Vaucluse	
MORARD Lucien Lionel		Vaucluse	
PERONI Philippe	peroni.philippe@wanadoo.fr	Vaucluse	
PERONI Élisabeth	peroni.philippe@wanadoo.fr	Vaucluse	
TAILLEFER Catherine	taillefer.cath@gmail.com	Vaucluse	
TAILLEFER Clélia	taillefer.cath@gmail.com	Vaucluse	
ACTEURS ET ACTRICES AVAL FILIÈRE			
BAUDIN Jean-François	jef.baudin@lilo.org	AURA	Réseau AMAP AURA
CHARVERIAT Amélie	coordination@amap-aura.org	AURA	Réseau AMAP AURA, coordinatrice
JOUFFRE Christian	lejouffre@yahoo.fr	AURA	Réseau AMAP AURA
LOPEZ André	andre_lopez@orange.fr	Vaucluse	Les Amap de Provence et collectif « Sauve qui poule »
LEPREVOST Marie	m.leprevost@orange.fr	Hautes-Alpes	Groupement d'achats Court-Jus, membre CA Abattoir05
LOURDAUX Marc	marc.lourdaux@echanges-paysans.fr	Hautes-Alpes	Plate-forme Échanges Paysans, directeur
MONJARRET David	david.monjarret@gmail.com	Côtes d'Armor	Boucher prestataire
MOULY Pauline	p.mouly@3eva.org	Aude	Viandes des Pyrénées Audoises, coordinatrice
DE BUTLER Françoise	direction.jojoba@orange.fr	Alpes-de-Haute Provence	Biocoop Forcalquier, gérante
PEPIN-LEHALLEUR M.	m.pepinlehalleur@biocoop.fr	Sud-Est	Biocoop Sud-Est, chargée de développement local

<b>OPA, TECHNICIENS ET TECHNICIENNES, EXPERTS ET EXPERTES ACCOMPAGNANT LES PROJETS</b>			
ALVERNHE Jacques	<a href="mailto:jalverne@wanadoo.fr">jalverne@wanadoo.fr</a>		Ancien directeur d'abattoir, consultant
CHAMPION Fabien	<a href="mailto:fcampion@confederationpaysanne.fr">fcampion@confederationpaysanne.fr</a>		Confédération paysanne, animateur Pôle Élevage
GARROUSTE Jean	<a href="mailto:jgarrouste@gmail.com">jgarrouste@gmail.com</a>		Ancien contrôleur de gestion abattoir + Coop Luberon
FAVE Marie-Christine	<a href="mailto:marie-christine.fave@wanadoo.fr">marie-christine.fave@wanadoo.fr</a>		Vétérinaire et formatrice
JANODET François	<a href="mailto:fjo-technologie@orange.fr">fjo-technologie@orange.fr</a>		Cabinet FJO, ingénieur-conseil
JOSSE Coline	<a href="mailto:cjosse@fadear.org">cjosse@fadear.org</a>		FADEAR, coordinatrice
LE MAIRE Brice	<a href="mailto:blemaire@agribiodrome.fr">blemaire@agribiodrome.fr</a>		Agribiodrôme, chargé de mission Élevage
LE ROUX Camille	<a href="mailto:kamille.leroux@gmail.com">kamille.leroux@gmail.com</a>		Confédération paysanne 35, animatrice
PATZ Viviane	<a href="mailto:viviane.patz@uliege.be">viviane.patz@uliege.be</a>		Diversiferm (Belgique)
PICARD Vanessa	<a href="mailto:adear05@orange.fr">adear05@orange.fr</a>		ADEAR 05, animatrice
PELLISSIER Pierre	<a href="mailto:ppellissier@agribiodrome.fr">ppellissier@agribiodrome.fr</a>		Agribiodrôme, chargé de mission Élevage
TRAULLE Dominique	<a href="mailto:d.traulle@latelierpaysan.org">d.traulle@latelierpaysan.org</a>		Coopérative L'Atelier paysan, ingénieur
ZINS Mathilde	<a href="mailto:mathilde.zins@var.chambagri.fr">mathilde.zins@var.chambagri.fr</a>		Chambre d'agriculture du Var, conseillère élevage ovin
<b>INSTITUTIONS</b>			
BRETON Magali	<a href="mailto:magali.breton@vaucluse.gouv.fr">magali.breton@vaucluse.gouv.fr</a>		DDPP Vaucluse, service Hygiène et sécurité alimentaire
CANITROT Pierre-Noel	<a href="mailto:pierre-noel.canitrot@agriculture.gouv.fr">pierre-noel.canitrot@agriculture.gouv.fr</a>		DRAAF-SRAL, chargé de mission Alimentation
COUROUBLE François	<a href="mailto:francois.courouble@orange.fr">francois.courouble@orange.fr</a>		SNGTV, président Commission BEA
FESCHET Estelle	<a href="mailto:interbev@paca-corse.fr">interbev@paca-corse.fr</a>		INTERBEV PACA-Corse, directrice
GANIER Pierre	<a href="mailto:pierre.ganier@agriculture.gouv.fr">pierre.ganier@agriculture.gouv.fr</a>		DRAAF PACA, Filières animales et SIQO
LECONTE Rémi	<a href="mailto:r.leconte@mre-paca.fr">r.leconte@mre-paca.fr</a>		Maison Régionale de l'Élevage
<b>RECHERCHE</b>			
ASTRUC Thierry	<a href="mailto:thierry.astruc@inrae.fr">thierry.astruc@inrae.fr</a>		INRAE, ingénieur de recherches
FINK-KESSLER Andrea	<a href="mailto:afink-kessler@t-online.de">afink-kessler@t-online.de</a>		Agronome et chercheuse allemande
JOURDAN Félix	<a href="mailto:felix.jourdan@supagro.fr">felix.jourdan@supagro.fr</a>		INRAE, doctorant en sociologie
NOUGARÈDES Brigitte	<a href="mailto:brigitte.nougaredes@inrae.fr">brigitte.nougaredes@inrae.fr</a>		INRAE- UMR Innovation, sociologue
PORCHER Jocelyne	<a href="mailto:jocelyne.porcher@inrae.fr">jocelyne.porcher@inrae.fr</a>		INRAE- UMR Innovation, sociologue
RIEGEL Julie	<a href="mailto:julriegel@gmail.com">julriegel@gmail.com</a>		Anthropologue
VANEL Laurie	<a href="mailto:laurie.vanel@inrae.fr">laurie.vanel@inrae.fr</a>		INRAE Montpellier, chargée recherche bâtiments agricoles
<b>COLLECTIVITES</b>			
ALAMELDINE Albert	<a href="mailto:albert.alamedine@le04.fr">albert.alamedine@le04.fr</a>		Conseil Départemental 04, responsable de projet
BERGER André			Vice-président PNR Luberon
BRUNEL Virginie	<a href="mailto:v.brunel@montelimar-agglo.fr">v.brunel@montelimar-agglo.fr</a>		Montélimar-Agglomération, chargée mission Agriculture
COCCHIELLO Lugdivine	<a href="mailto:lugdivine.cocchiello@ampmetropole.fr">lugdivine.cocchiello@ampmetropole.fr</a>		Aix Marseille Provence, chef de projet Économie agricole
LETERRIER Bernard	<a href="mailto:b.leterrier@orange.fr">b.leterrier@orange.fr</a>		Maire de Guillestre
MAUREL Mylène	<a href="mailto:mylene.maurel@parcduluberon.fr">mylene.maurel@parcduluberon.fr</a>		PNR Luberon, chargée de mission Agriculture
<b>OPA, ONG, ASSOCIATIONS</b>			
BIRET Cécile	<a href="mailto:var@confederationpaysanne.fr">var@confederationpaysanne.fr</a>		Confédération paysanne 83, animatrice
BLANCHIN Andréa	<a href="mailto:and.blanchin@gmail.com">and.blanchin@gmail.com</a>		Les Amis de la Conf'
BULOT-LANGLOIS Michèle	<a href="mailto:michele.bulot-langlois@vaucluse.chambagri.fr">michele.bulot-langlois@vaucluse.chambagri.fr</a>		Chambre d'agriculture 84, responsable unité élevage
DENHARTIGH Cyrielle	<a href="mailto:cyrielle.denhartigh@reseauactionclimat.org">cyrielle.denhartigh@reseauactionclimat.org</a>		Réseau Action Climat, responsable Agriculture-Alimentation
GAUTIER Coralie	<a href="mailto:contact@confederationpaysanne04.org">contact@confederationpaysanne04.org</a>		Confédération paysanne 04, animatrice
GAUTHIER Eric	<a href="mailto:contact@aumaquis.org">contact@aumaquis.org</a>		Association Au Maquis, animateur et chargé de projet
GIGOUT Coline	<a href="mailto:conf13@free.fr">conf13@free.fr</a>		Confédération paysanne 13, animatrice
GUYON Claire	<a href="mailto:claire.guyon@vaucluse.chambagri.fr">claire.guyon@vaucluse.chambagri.fr</a>		Chambre d'agriculture 84, technicienne élevage
EPIARD Evelyne			Am'APT
LAISSE Raphaëlle	<a href="mailto:rlaisse@etu.isara.fr">rlaisse@etu.isara.fr</a>		Confédération paysanne PACA, stagiaire projet Luberon
LE GAL Agathe	<a href="mailto:agribio84@bio-provence.org">agribio84@bio-provence.org</a>		Agribio Vaucluse, coordinatrice
MENIER Étienne	<a href="mailto:e.menier@orange.fr">e.menier@orange.fr</a>		Association « Quand l'abattoir vient à la ferme »
MONTIZON Adrien	<a href="mailto:contact@aumaquis.org">contact@aumaquis.org</a>		Association Au Maquis, animateur et chargé de projet
RYCHLINSKI Cat	<a href="mailto:confederationpaysanne84@wanadoo.fr">confederationpaysanne84@wanadoo.fr</a>		Confédération paysanne 84, animatrice
<b>PRESSE</b>			
GERARD Mathilde	<a href="mailto:gerard@lemonde.fr">gerard@lemonde.fr</a>		Journaliste Le Monde
LANA Sandrine	<a href="mailto:sandrine.lana@gmail.com">sandrine.lana@gmail.com</a>		Journaliste Gazette des communes et Sans transition





© Andri a Blanchin

## UN SÉMINAIRE ORGANISÉ PAR :



*Confédération paysanne*  
Provence-Alpes-Côte d'Azur

INRAE



En partenariat avec :



*Confédération paysanne*



**FADEAR**  
RÉSEAU DE  
L'AGRICULTURE  
PAYSANNE

Avec le soutien de :

