



Province de



Luxembourg

## Unité mobile d'abattage

### Etude de faisabilité en Province du Luxembourg



**A. DE BRUYN**  
**Chef de projets**  
**CER-GROUPE**  
**Département Agri-Développement**

Juin 2012 V2

## Table des matières

<b><u>I. Introduction</u></b>	<b>5</b>
<b><u>II. Présentation des secteurs</u></b>	<b>8</b>
<b>2.1. Situation des abattoirs</b>	<b>8</b>
<b>2.1.1. Wallonie</b>	<b>8</b>
<b>2.1.2. Province de Luxembourg</b>	<b>11</b>
<b>2.2. Situation des secteurs animaux en province de Luxembourg</b>	<b>12</b>
<b>2.2.1. Bovins</b>	<b>12</b>
<b>2.2.2. Porcs</b>	<b>12</b>
<b>2.2.3. Ovins et Caprin</b>	<b>13</b>
<b>2.2.4. Gibier d'élevage</b>	<b>13</b>
<b>2.3. Comparaison entre le nombre d'effectifs et le nombre d'animaux abattus dans chaque province</b>	<b>14</b>
<b><u>III. Les différents types d'abattage</u></b>	<b>17</b>
<b>3.1. Préalable</b>	<b>17</b>
<b>3.2. L'abattage pour consommation personnelle</b>	<b>17</b>
<b>3.3. L'abattage à des fins commerciales</b>	<b>18</b>
<b>3.4. L'abattage rituel</b>	<b>19</b>
<b><u>IV. Unité Mobile d'Abattage (UMA)</u></b>	<b>19</b>
<b>4.1 Présentation de l'outil</b>	<b>19</b>
<b>4.2. Situation en Belgique</b>	<b>22</b>
<b>4.3. Situation à l'étranger</b>	<b>23</b>
<b>4.4. Une UMA : pour quelle clientèle et sous quelles contraintes ?</b>	<b>26</b>
<b>4.4.1. La notion de proximité</b>	<b>26</b>
<b>4.4.2. La clientèle</b>	<b>34</b>
<b>4.4.3. La demande</b>	<b>37</b>
<b><u>V. Les compétences</u></b>	<b>39</b>
<b>5.1. Autorités fédérales</b>	<b>39</b>
<b>5.2. Autorités régionales</b>	
<b>5.3. Autorités locales ou communales</b>	<b>40</b>

<b><u>VI. Les contraintes et limites règlementaires</u></b>	<b>40</b>
6.1. Conditions sanitaires pour les abattoirs d'ongulés domestiques et de gibiers d'élevage bi ongulés	40
6.1.1. Conditions d'infrastructures	42
6.1.2. Conditions d'équipements	44
6.1.3. Conditions d'exploitation	45
6.2. Conditions environnementales	46
6.2.1. Permis d'environnement	46
6.2.2. Approvisionnement en eaux et évacuation des eaux usées	48
6.2.3. Evacuation des déchets	49
6.3. Le transport d'animaux	50
<b><u>VII. Fonctionnement et équipement des unités</u></b>	<b>50</b>
7.1. Introduction	50
7.2. Le personnel et l'organisation	52
7.3. L'unité d'abattage	54
7.3.1. Fonctionnement	54
7.3.2. Equipement	56
7.4. L'unité de découpe	59
7.4.1. Fonctionnement	59
7.4.2. Equipement	59
7.5. La station d'accueil	61
7.5.1. Fonctionnement	61
7.5.2. Equipement	63
<b><u>VIII. Les options retenues</u></b>	<b>64</b>
8.1. Station d'accueil avec outil d'abattage	64
8.2. Station d'accueil avec outil de découpe	65
8.3. Station d'accueil avec outils d'abattage et de découpe	66
<b><u>IX. La rentabilité d'une UMA</u></b>	<b>66</b>
9.1. Introduction	66
9.2. Station d'accueil avec outil d'abattage	70
9.3. Station d'accueil avec outil de découpe	72
9.4. Station d'accueil avec outils d'abattage et de découpe	73
<b><u>X. Conclusions et propositions</u></b>	<b>76</b>

## **Annexes**

**Annexe 1 : Nombre d'abattages par espèce animale et par abattoir en 2011**

**Annexe 2 : Enquête auprès des bouchers de la province de Luxembourg.**

**Questionnaire**

**Annexe 3 : Enquête auprès des producteurs de la province de Luxembourg :**

**Questionnaire**

**Annexe 4 : Enquête auprès des producteurs de la province de Luxembourg :**

**Résultat brut**

**Annexe 5 : Conditions d'agrément pour les abattoirs d'ongulés domestiques et de gibier d'élevage biongulé.**

**Annexe 6 : Conditions d'agrément pour les ateliers de découpe de viandes fraîches d'ongulés domestiques et de gibier d'élevage biongulé.**

**Annexe 7 : Tarifs abattage et découpe : exemples en France et Belgique**

## I. Introduction

Le secteur de la viande est en pleine mutation et plus particulièrement au niveau de ses abattoirs et ateliers de transformation. Vu le coût de plus en plus important de la main d'œuvre et du cinquième quartier, on assiste à une rationalisation du secteur. Délocalisation, regroupement sont quelques exemples. Les exigences sanitaires imposées à ces outils ont accentué ce processus. De grands groupes se créent au détriment des plus petites unités qui disparaissent faute d'une rentabilité suffisante pour assumer les mises aux normes. C'est un phénomène inéluctable, observable non seulement en Belgique mais aussi au niveau européen voire mondial.

Pour des questions de rentabilité, les grosses structures préféreraient ne plus travailler avec des particuliers ou des apports trop faibles d'animaux. Ce comportement se ressent d'ailleurs très fort sur le terrain pour les petits utilisateurs. Les gestionnaires des abattoirs publics ont par contre l'obligation d'accepter les abattages privés.

Les mêmes pouvoirs publics (Ville ou Commune) hésitent de plus en plus à investir dans de tels outils, peu rentables.

Comment les particuliers, les bouchers ou encore les producteurs qui souhaitent pratiquer de la vente directe à plus ou moins grande échelle se retrouvent-ils dans ce nouveau paysage ?

Face à la restructuration des grands groupes et dans le cadre d'une demande sociétale de plus en plus insistante pour une consommation plus durable et de proximité, existe-t-il une place pour de plus petites structures ? Un retour vers des structures d'une dimension plus faible est-il possible ?

C'est dans ce contexte général que se pose la question de la faisabilité de mise en place d'une unité mobile d'abattage en province du Luxembourg.

Le principe d'unité mobile d'abattage semble en effet présenter de nombreux points forts.

### Le bien-être animal

La diminution du nombre d'abattoirs oblige de plus en plus les transporteurs ou les propriétaires à augmenter le temps de transport.

Le transport des animaux constitue cependant un moment de stress majeur. L'animal peut être manipulé par de nombreuses personnes qu'il ne connaît pas (marchands, transporteurs,...) dans un environnement qui lui est inconnu.

Ce stress qui altère la qualité en donnant une viande moins tendre, est accentué par différents facteurs : le nombre de personnes étrangères, le transport et ses conditions (longueurs, état de la route, nombre de chargement), mise en commun d'animaux d'origine différente, etc.

Même si le maximum est fait au niveau des abattoirs pour limiter le stress et améliorer l'accueil des animaux (étables d'attente, paillage, brumisation,...), il n'en reste pas moins vrai qu'il s'agit d'une étape délicate.

### Une consommation plus durable

Alors que les abattoirs de proximité tendent à disparaître, on assiste à un développement des circuits courts. Il existe bon nombre d'initiatives tentant de promouvoir une agriculture de proximité : magasins et/ou boucherie à la ferme, panier rempli, points de vente des produits du terroir,...

Dans le cadre de la vente en circuit court, l'abattage de proximité et notamment via des unités mobiles, peut constituer un atout commercial.

Si la méthode d'abattage des animaux est bien entendu primordiale aux yeux du citoyen, la proximité est un second aspect important. Ethiquement, de longs transports d'animaux vivants à destination de l'abattoir sont de moins en moins appréciés et la législation européenne a fortement évolué en ce domaine ces dernières années afin d'améliorer et de réduire ce temps de transport. La proximité de l'abattage devient un argument « durable » d'autant que le coût du transport n'est pas négligeable. Ce dernier est d'ailleurs fréquemment revenu lors de l'enquête auprès des producteurs.

A côté de cela, il ne faut pas oublier les nombreux propriétaires d'animaux qui souhaitent consommer le produit de leur propre élevage. Excepté les bovins pour lesquels le passage par un abattoir agréé est obligatoire, beaucoup abattent à domicile des porcs et des moutons. Or, il n'est pas toujours évident d'aménager chez soi un endroit idéal. Il devient aussi de plus en plus difficile de trouver un abatteur (surtout) et un boucher qui puissent offrir leurs services.

Plusieurs raisons semblent par conséquent plaider en faveur d'outils d'abattage de proximité.

Cependant, nous verrons que la mise en place de tels outils n'est pas évidente à réaliser. La législation européenne en matière de conditions d'abattage est relativement stricte ; que cela soit au niveau des conditions d'agrément de l'outil ou encore des possibilités légales d'abattage d'un animal de rentes.

Enfin, l'abattage génère des déchets (os, peau, boyaux, tête,...), des eaux usées (nettoyage, désinfection, sanitaire) qu'il convient de gérer en respectant les règles environnementales et sanitaires. Le principe de la mobilité n'en facilite pas la gestion.

### ***Avertissement***

Dans la présente étude, ne seront retenues que les espèces suivantes : porcs, ovins, caprins et cervidés.

En effet l'option d'abattage de bovins doit être exclue dès le départ. L'outil devrait répondre à des exigences et contraintes d'infrastructures telles qu'elles rendent cette orientation difficilement praticable. Nous verrons que la zone d'étourdissement (cage spécifique) qui occupe beaucoup de place doit se trouver dans l'unité d'abattage et non à l'extérieur. Hissée par un treuil sur un rail, une carcasse de bovin demande une hauteur minimale de travail de 4 mètres. Avec une telle hauteur (à laquelle il faut encore rajouter les impératifs du véhicule ou de la remorque), l'outil ne pourrait être accepté sur nos routes. Sans compter les règles particulières de gestion des déchets (volume) et des matières à risque (ESB).

## **II. Présentation des secteurs**

### **2.1. Situation des abattoirs**

#### **2.1.1. Wallonie**

Au total et en tenant compte uniquement des espèces bovines, porcines, caprines, ovines et des solipèdes, 22 abattoirs sont agréés en Wallonie (01/2012). Sur l'ensemble du territoire régional, on peut observer une concentration plus forte d'abattoirs dans deux zones bien précises : le Hainaut occidental (Mouscron – Tournai – Ath – Quevaucamps – Ellezelles) et le nord et l'est de la Province de Liège (Aubel – Eupen – Saint-Vith – Malmédy) sans oublier Liège et Aywaille.

La plupart des abattoirs sont agréés pour plusieurs espèces. Certains de ces abattoirs sont de propriété publique que les Communes ou les Villes font gérer par un ou plusieurs chevilleurs privés. Dans ce cas, les chevilleurs ont l'obligation d'accepter les abattages pour les particuliers. Cette nuance est importante à partir du moment où la source de financement des abattoirs différera aussi.

#### **Bovins**

Il reste 19 abattoirs agréés en Wallonie pour l'abattage de bovins dont 5 le sont aussi pour les veaux. Quatre abattoirs se distinguent par un nombre d'abattages supérieur à 20.000 unités par an.

L'« Intercommunale des abattoirs de Liège » est le plus gros abatteur (32.000 bovins/an) suivi de près par l'Abattoir Communal d'Aubel (28.600 bovins/an). Bastogne est en troisième place avec 27.700 bovins/an. Enfin, l'abattoir Pegri (Liège) est juste au niveau de la barre avec 20.300 bovins/an.

Dans les catégories 10.000 à 15.000, on retrouve : Euro Abattoir Mouscron (13.270) Tournai Meat Industry (13.741), Lanciers à Rochefort (11.192).

Dans les catégories 2.000 à 10.000 : l'Abattoir communal d'Ath (7.700), l'Abattoir de Charleroi (6.500), Aytac à Eupen (8.900), WamaBeef à Ciney (5.552).



Plusieurs abattoirs se retrouvent dans ce que l'on pourrait appeler les petits abattoirs bien que ce terme n'ait plus beaucoup de sens au niveau des règles européennes : Briclet à Strée (133), Leblon à Quevaucamps (52), Aïmac à Bailleux (744), Damme à Ellezelles (100), Mosbeux à Aywaille (1.944), Dannemark à Recht (44), Poncelet à Paliseul (48), Abattoir Communale de Gedinne (595). Dans cette catégorie, on retrouve des bouchers qui ont leur propre atelier d'abattage et qui peuvent aussi abattre pour des particuliers.

L'abattage des veaux ne constitue pas un créneau important en Wallonie; les principaux élevages se trouvant d'ailleurs dans le nord du pays. En 2011, seulement 1.056 veaux ont été abattus dans 5 abattoirs et ce principalement à Charleroi.

### Porcs

Bien que ce secteur soit principalement présent dans le nord du pays (94% de la production belge), les abattoirs wallons sont particulièrement actifs puisqu'ils abattent plus de porcs que ce que la Wallonie produit.

Notre région compte 16 abattoirs agréés pour ce secteur soit un nombre plus faible qu'en bovins. Mais certains abattoirs ressortent très fortement du lot par le nombre important de porcs abattus. L'abattoir Goemaere à Mouscron est le plus important (633.949 porcs/an, suivi de Detry à Aubel (462.343 porcs/an) et de l'Intercommunale des Abattoirs de Liège (207.959 porcs/an). Il faut cependant noter que ces chiffres sont de 2011, date à laquelle l'entreprise Lovenfosse (148.810) a repris l'entreprise Detry. L'entreprise Lovenfosse est de ce fait devenue le deuxième abattoir plus important en Wallonie.

### Ovins-caprins

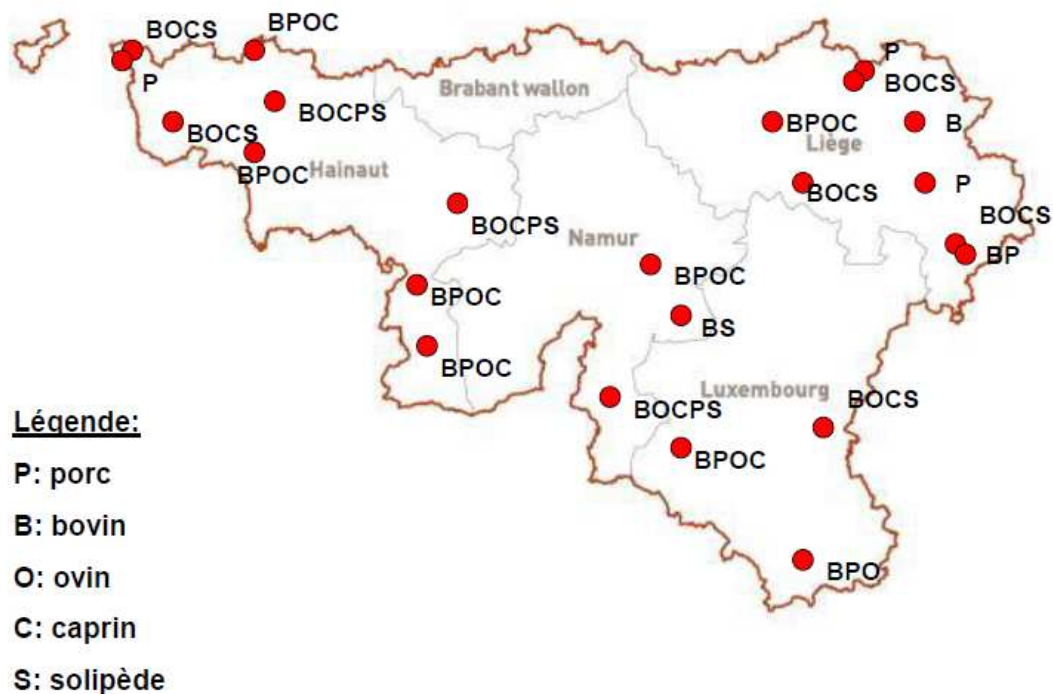
Au nombre de 13 pour les ovins et 6 pour les caprins, ces abattoirs n'abattent que très peu d'animaux (8.700 pour 2011). La moitié des abattoirs ovins se retrouvent dans le Hainaut et totalisent 38% des abattages. En province de Luxembourg, un seul abattoir était agréé en 2011 avec Bastogne qui a abattu 2.738 animaux. A noter que l'abattoir de Virton a en 2009 abattu 856 ovins.

### Solipèdes

Ce secteur n'offre pas un grand intérêt pour une UMA car nécessite un matériel d'abattage particulier et le nombre d'animaux concernés est très faible. Il est repris sur le graphique suivant à titre informatif.

**Fig. 1 : Les abattoirs agréés en Wallonie et espèces abattues**

### **Les abattoirs agréés en Wallonie et espèces abattues (2012)**



A côté de ces abattoirs, gravitent un bon nombre d'ateliers de découpe. Au nombre de 83 en Wallonie, la plupart de ces ateliers se situent à côté (société d'abattage et de découpe) ou non loin des abattoirs (société de coupe).

### 2.1.2. Province de Luxembourg

En Province du Luxembourg, on ne dénombre plus que trois abattoirs agréés (Bastogne, Paliseul et Virton).

Bastogne (privé) représente le plus gros abattoir. Il est agréé pour les espèces bovines, ovines, caprines et les solipèdes. En 2011, près de 27.600 bovins y ont été abattus, 2.738 ovins, 8 caprins et 66 cervidés d'élevage.

L'abattoir de Paliseul (non ouvert au public et de faible capacité) est agréé pour l'abattage de bovins (48 en 2011), ovins (0 en 2011), caprins (0 en 2011) et porcins (496 en 2011).

L'abattoir de Virton est désormais aux normes européennes, ce qui lui permet aujourd'hui d'abattre des animaux qui pourront être exportés vers d'autres pays membres. Ce n'était pas le cas auparavant. Situé près de la frontière française, le nouvel abattoir espère drainer une clientèle frontalière. Les chiffres 2011 reçu de l'AFSCA (Annexe 1) ne reprennent bien entendu pas l'abattoir de Virton, fermé durant cette période pour cause de mise aux normes. En se basant sur les chiffres de 2009, 756 bovins, 100 veaux, 254 porcs et 656 moutons y ont été abattus. A partir de cette année, l'abattoir de Virton a une capacité quotidienne d'abattage de 50 bovins et de 90 porcs par jour. Il est difficile d'estimer à l'heure actuelle comment l'outil fonctionnera à plein régime. Cependant, la capacité limitée des frigos ne permettra en réalité qu'un abattage plus faible de porcs (35). La Ville de Virton, propriétaire de l'outil, envisage éventuellement une augmentation de la capacité des frigos si le secteur démontre un intérêt pour l'abattoir. En nombre de bovins et de porcs abattus, Virton ne sera pas un grand acteur, ce qui n'enlève en rien son intérêt de service de proximité et à la collectivité.

On dénombre 6 ateliers de découpe agréés en province du Luxembourg.

La société Veviba de Bastogne dispose son propre atelier de découpe à l'abattoir et la société Déom se situe non loin de là.

Force est de constater que les autres ateliers (4) ne sont pas implantés à proximité d'un abattoir ou, s'ils l'ont été un jour, celui-ci a depuis lors fermé ses portes (Florenville et Vaux-sur-Sûre par exemple). Si cette situation a plus que probablement posé problème au début à

ces ateliers, nous verrons dans l'enquête que les bouchers s'adaptent très facilement à une nouvelle situation.

## **2.2. Situation des secteurs animaux en province de Luxembourg**

L'objectif n'est pas de faire une description détaillée des secteurs mais de donner quelques chiffres clés.

### **2.2.1. Bovins**

La Province du Luxembourg est par essence une terre d'élevage de bovins. Sa situation pédo-climatique ne lui permet pas de pratiquer les grandes cultures et l'herbage constitue une spéculation quasi obligée. Près de 75% de sa superficie agricole utile se composent de prairies permanentes et de fauches. Sur les 2.672 exploitations existantes, 2.350 (88%) détiennent au total 365.000 bovins. C'est la deuxième province belge à détenir le plus de bovins après la Flandre occidentale. La race BBB est naturellement bien présente même si avec la progression du Bio notamment, les races françaises prennent plus d'importance. Ces dernières restent cependant toujours très largement minoritaires. La province du Luxembourg tout comme les autres provinces de Wallonie ne détient que peu de bovins de boucherie. Les animaux élevés chez nous partent pour l'engraissement vers le nord du pays où se retrouvent les grands centres d'engraissement.

### **2.2.2. Porcs**

Si cette spéculation est déjà peu présente sur le territoire wallon (6 % de la production nationale), elle l'est encore moins dans le Luxembourg comparativement aux autres provinces. Les 34.663 porcs recensés en 2010 sont aux mains de 117 détenteurs. Il s'agit principalement de porcs à l'engrais car l'élevage est très peu représenté dans la province. Vu le caractère encore très rural de la province, on peut supposer que beaucoup de particuliers détiennent chez eux un ou deux porcs pour leur consommation personnelle mais il est quasi impossible d'en faire une estimation. Si le Luxembourg ne détient pas un nombre important de porcs, il faut constater que depuis 1990, le nombre a augmenté de 247% ! Pression

urbaine moins importante, plus grandes étendues, peu d'exploitations intensives de porcs, recherche de diversification,... sont quelques raisons qui peuvent expliquer ce développement.

### **2.2.3. Ovins et Caprins**

S'il existe quelques élevages ovins et caprins de renommée dans la province, la majorité des animaux sont détenus par des particuliers qui, bien que obligés de les déclarer ne le font pas toujours. Les nombres de 13.577 ovins déclarés pour 224 détenteurs sont donc probablement sous-estimés. Même remarque sans doute pour les caprins avec 66 détenteurs pour 851 animaux.

### **2.2.4. Gibier d'élevage**

La détention de gibier d'élevage peut représenter un créneau pour ce genre d'outil.

Ces animaux peuvent passer soit par le circuit « normal » soit via le circuit « chasse », en l'occurrence, un atelier agréé pour le traitement de gibiers provenant de la chasse.

En circuit « normal », il s'agit d'un abattoir classique pour autant qu'il soit agréé pour le gibier d'élevage. L'abattage peut donc se faire toute l'année. Le nombre d'abattoirs agréés est relativement restreint : 3 en Wallonie dont un en Province du Luxembourg (AMB Bastogne). Un atelier de traitement « gibiers sauvages » ne travaille qu'une partie de l'année.

Comme le montre le tableau suivant (source : ARSIA), le nombre de détenteurs (exploitations) est assez conséquent.

**Tab.1 : Nombre de détenteurs de gibier par province wallonne**

Hainaut	162
Liège	149
Luxembourg	137
Namur	101

Parmi ces détenteurs on retrouve bien entendu des parcs à gibiers. La majorité cependant est composée de particuliers. Il est difficile de manipuler ces animaux et un transport vivant est quasi impossible sans anesthésie, ce qui n'est pas envisageable dans le cadre d'un abattage. Les animaux sont donc abattus sur le lieu d'élevage et éviscérés sur place pour être ensuite conduits vers un abattoir et atelier de découpe. Pour l'éviscération, l'AFSCA demande une infrastructure minimale (dalle de béton). Afin de diminuer le temps de transport et suppléer au manque d'abattoirs agréés pour le gibier, une UMA pourrait s'avérer utile pour ce type d'élevage.

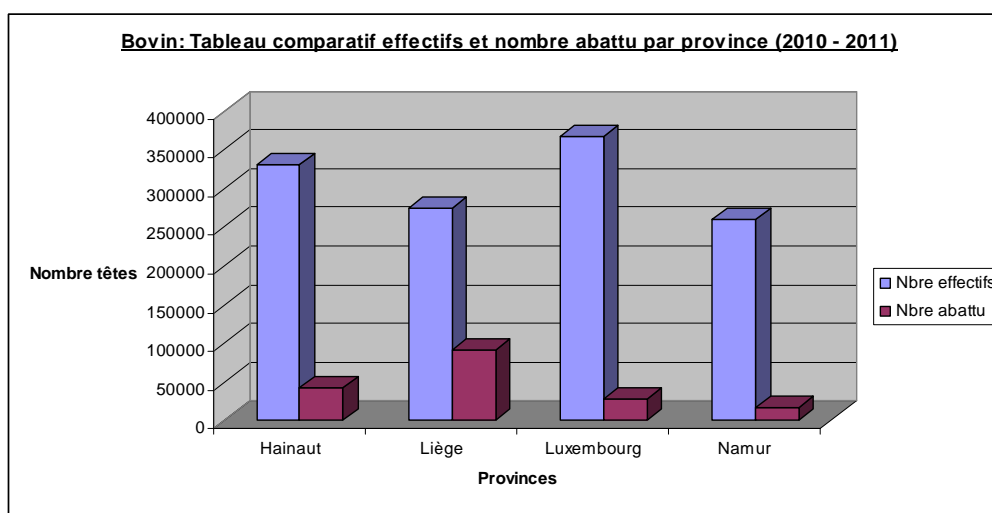
### **2.3. Comparaison entre le nombre d'effectifs et le nombre d'animaux abattus dans chaque province**

La comparaison entre le nombre d'animaux détenus dans une province et le nombre d'animaux qui y sont abattus peut donner une indication intéressante quant à la capacité d'abattage dans cette province. Mais il s'agira d'être prudent dans les interprétations car différents facteurs peuvent intervenir.

Terre d'élevage et donc d'éleveurs, la province du Luxembourg détient un nombre important de bovins. Par contre, le nombre de bovins abattus en province du Luxembourg peut sembler faible, mais il reste cependant raisonnable si l'on se réfère au nombre de bovins en âge ou au stade d'être abattus. La province détient le plus grand nombre de vaches allaitantes et la spéculation laitière y reste toujours bien présente. Hormis les veaux, l'âge minimum d'abattage pour un bovin est de 18 mois avec au préalable une phase d'engraissement. La province de Liège par la présence de 5 abattoirs pour bovins dont le plus important de la Wallonie, présente le rapport le plus favorable.

La province du Brabant wallon n'est pas reprise dans les graphiques suivants. Pour cause, cette province ne comptabilise aucun abattoir sur son territoire.

**Fig.2 : Nombre effectif de bovins et nombre de bovins abattus par province wallonne (2010-2011)**

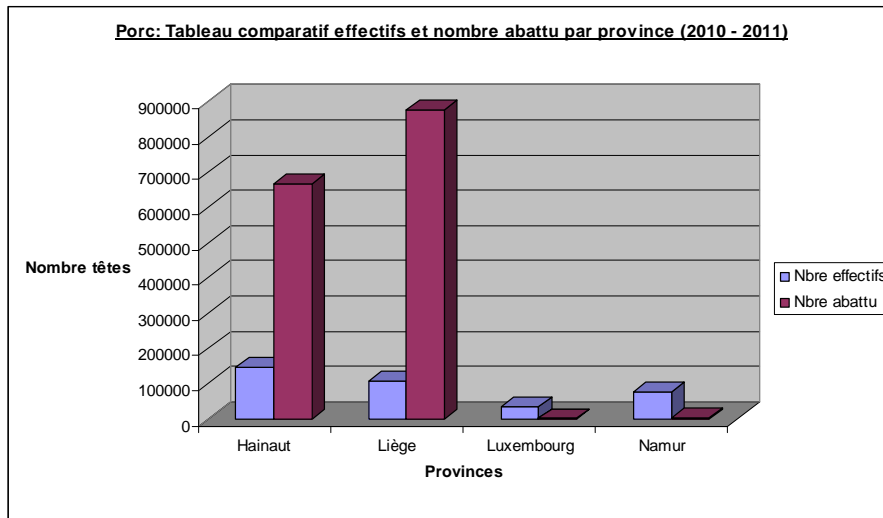


En porc, la situation est un peu différente encore. Il n'existe que très peu d'élevages et la plupart des exploitations pratiquent l'engraissement. Le Hainaut et Liège sont les provinces qui détiennent le plus de porcs. Sur 20 ans, on constate cependant une certaine stagnation dans l'évolution du nombre de porcs détenus à Liège (-8%) et une augmentation (+28%) dans le Hainaut. Grâce à la présence d'outils d'abattage performants et d'une certaine capacité, ces deux provinces abattent 6 à 8 fois plus de porcs qu'elles n'en détiennent ! Sachant que la plus-value se situe au niveau de la découpe qui accompagne la plupart de ces abattoirs, ces provinces bénéficient très largement des porcs provenant essentiellement du nord du pays.

Pour Namur et le Luxembourg, il semble clair que nous sommes face à un « déficit » même si le nombre de porcs n'y est pas important comparativement aux autres provinces. Rappelons que seul l'abattoir de Virton peut abattre des porcs pour des particuliers ou des professionnels dans la province du Luxembourg et Gedinne pour la province de Namur. Pourtant, c'est dans ces deux provinces que l'on retrouve une évolution significative des effectifs. De 1990 à 2010, le nombre de porcs y a été multiplié par trois.

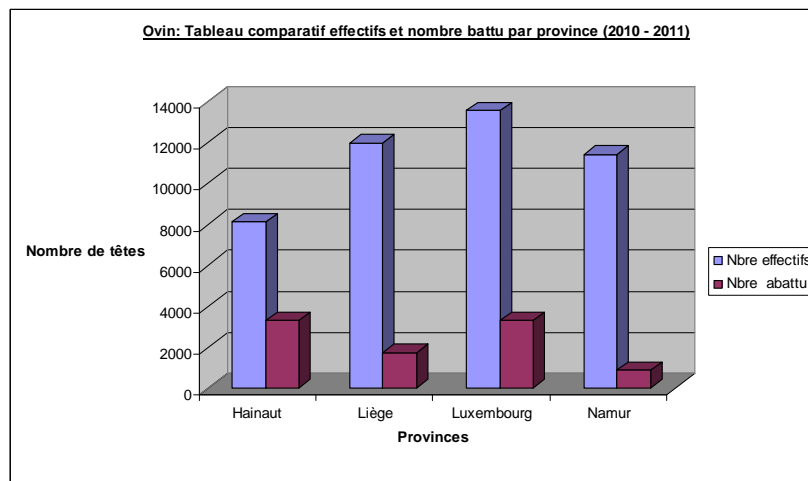
La quasi absence d'outils d'abattage pour le porc ne peut que constituer un frein au développement du secteur porcin en province du Luxembourg et pourtant berceau du jambon d'Ardenne !

**Fig.3 : Nombre effectif de porcs et nombre de porcs abattus par province wallonne (2010-2011)**



Pour le secteur ovin, le nombre d'abattages reste aussi faible. Il existe bien entendu quelques éleveurs professionnels dans la province mais la plupart des ovins sont détenus par des particuliers.

**Fig.4 : Nombre effectifs ovins et nombre d'ovins abattus par province Wallonne (2010-2011)**



Enfin, les chiffres d'abattage ne proviennent bien entendu que des abattoirs et ne prennent pas en compte les abattages qui sont autorisés à domicile pour les porcs et les ovins.



### **III. Les différents types d'abattages**

#### **3.1. Préalable**

Selon le considérant 18 du règlement (CE) n°853/2004, les abattoirs mobiles sont repris dans la définition d'établissement. Ils doivent répondre aux exigences en matière de structure et d'hygiène énoncées dans ce règlement. Cependant, un abattoir procède à des abattages tant à des fins privées que commerciales. Les exigences du règlement (CE) n° 853/2004 sont de facto d'application pour ces derniers cas quel que soit l'outil, fixe ou mobile.

De manière plus explicite, si le choix se porte uniquement vers l'abattage d'animaux destinés à des fins de consommations privées, les règles seront plus facilement applicables. Par contre, si l'objectif est de proposer un outil qui permettra aussi à des professionnels de découper et/ou de transformer de la viande afin de la commercialiser, les règles deviendront plus strictes et l'outil devra répondre à des exigences proches de celles pour les abattoirs fixes. Une description des différents types d'abattages permettra de mieux cerner le sujet et de décrire les contraintes qui y sont liées.

#### **3.2. L'abattage pour consommation personnelle**

Dans la législation actuelle, l'abattage d'animaux à des fins de consommation ne peut s'effectuer que dans des abattoirs (publics ou privés) agréés. Il existe cependant une dérogation dès le moment où la destination des animaux abattus n'est pas commerciale mais à destination d'une consommation exclusive du propriétaire et de son ménage.

Toute personne désireuse d'abattre ou de faire abattre un animal pour sa consommation personnelle doit, au préalable, se faire enregistrer auprès de l'AFSCA.

Deux cas de figure peuvent se présenter :

- La personne est un opérateur inscrit dans Sanitel et déjà identifiée au sein de l'AFSCA. Si elle souhaite effectuer un abattage en dehors d'un abattoir, elle doit se faire enregistrer comme "déclarant d'abattage privé" auprès de l'AFSCA en se présentant à la commune ou à l'Unité provinciale de contrôle (UPC).

- La personne n'est pas reconnue par l'AFSCA. Dans ce cas, elle doit se faire enregistrer auprès de l'AFSCA en se présentant à la commune ou à l'UPC, que ce soit pour un abattage en abattoir ou en dehors.

La reconnaissance ne se fait qu'une fois et la personne sera identifiée comme « déclarant d'abattage privé » auprès de l'AFSCA.

La déclaration d'abattage doit par contre s'effectuer à chaque abattage d'animaux et ce au minimum deux jours ouvrables avant. La commune ne peut enregistrer une déclaration d'abattage privé que pour les porcs, les ovins, les caprins et les cervidés (gibiers d'élevage bi-ongulés) si ceux-ci sont abattus en dehors de l'abattoir. Elle délivre alors ensuite récépissé.

En dehors de cela, pour un abattage en dehors d'un abattoir, aucune autre exigence n'est prévue en matière d'infrastructure, de matériel, etc. Il n'y a pas non plus de présence obligatoire d'un vétérinaire.

Si l'UMA n'effectue que ce type d'abattage, aucun agrément AFSCA ne lui sera exigé.

A noter que si un abattage pour consommation privée se déroule dans un abattoir agréé, l'enregistrement est effectué par l'abattoir lui-même. C'est évidemment le cas pour les bovins qui ne peuvent être abattus que dans un établissement agréé mais aussi pour les autres espèces.

Dans tous les cas, les animaux doivent être étourdis avant l'abattage.

### **3.3. L'abattage à des fins commerciales**

L'abattage d'animaux à des fins commerciales doit répondre à des règles strictes et ne peut s'effectuer que dans un outil agréé. L'agrément ne se limite d'ailleurs pas uniquement à l'outil mais aussi à l'infrastructure d'accueil ainsi qu'à une obligation d'examens anté et post-mortem par exemple.

### **3.4. L'abattage rituel**

L'obligation d'étourdir les animaux avant de les abattre ou de les mettre à mort ne s'applique pas aux animaux faisant l'objet de méthodes particulières d'abattage requises par certains rites religieux.

Du fait qu'il n'y ait pas d'étourdissement au préalable, les abattages des bovins, ovins et caprins prescrits par un rite religieux ne peuvent être effectués que dans un abattoir public, privé ou dans des établissements agréés par le Ministre ayant l'agriculture dans ses attributions, après concertation avec le Ministre en charge de la santé publique. Même si la consommation est destinée exclusivement au propriétaire, ces abattages ne sont donc pas repris dans les « abattages privés ».

Un abattage prescrit par un rite religieux ne peut être pratiqué que par des sacrificateurs habilités et la présence d'un vétérinaire de l'AFSCA est obligatoire.

Ces abattages s'effectuent soit dans des abattoirs déjà agréés soit dans des unités mobiles agréées temporairement et mises à disposition par les Villes ou les Communes.

## **IV. Unité Mobile d'Abattage (UMA)**

### **4.1. Présentation générale de l'outil**

Hormis les cas prévus dans le cadre des abattages rituels, il n'existe que très peu d'exemples d'UMA en Europe. La législation européenne ne prévoit d'ailleurs pas de cadre légal spécifique ce qui complique bien entendu la conception d'un tel outil qui doit se calquer par conséquent sur les exigences prévues pour les abattoirs fixes.

Une unité mobile d'abattage est un système complet prévu pour l'étourdissement et l'abattage des animaux de boucherie et qui peut être déplacé en fonction de la demande. Elle peut se présenter sous la forme d'un container (éventuellement déposable au sol), d'un van ou d'une semi-remorque. Pour des raisons pratiques et d'hygiène, on utilisera des caissons frigorifiques qui seront aménagés à l'intérieur. Ces éléments seront soit déposés sur le châssis d'un camion soit tirés par un tracteur (au sens large du terme).

Outre les contraintes sanitaires et environnementales qui seront décrites plus loin, une UMA doit bien entendu répondre aux exigences du code de la route et notamment en matière de dimension. Réduire sur une superficie de remorque tout l'équipement d'un abattoir en laissant suffisamment d'aisance pour y travailler n'est pas chose évidente. C'est ainsi que certains types d'unités, une fois sur leur lieu de travail, semblent extensibles. Ceci peut cependant poser de sérieux problèmes d'hygiène lors du nettoyage (morceaux de graisses ou de viande coincés dans les rails par exemple) et fragiliser l'ensemble de la structure. Il est peu probable que ce type de modularité soit accepté par l'AFSCA vu les risques de contamination sans parler des problèmes pratiques d'ouverture et de fermeture en période de gel.

Afin de faciliter l'accès à l'unité mobile mais aussi le travail du personnel, son plancher devra se trouver le plus proche possible du sol.

De manière générale, les contenants doivent être faciles à l'entretien et équipés à l'intérieur de sas permettant un compartimentage et des instruments et machines nécessaires au bon déroulement de l'abattage. Idéalement, l'outil sera équipé d'un système de réfrigération et d'un frigo. Outre les locaux d'hygiène, une UMA devra aussi pouvoir gérer les déchets qu'elle génère et les impétrants (eau froide, eau chaude, électricité, gaz). Un abattoir est en effet consommateur d'énergie et d'eau.

L'outil peut être complété au besoin par un atelier de découpe qui possède ses propres caractéristiques et exigences.

A noter que l'infrastructure d'accueil du mobile (terrain) devra être adaptée et un agrément pourrait être demandé en plus de certaines autorisations. Plus légère dans le cas d'abattages privés, l'infrastructure d'accueil sera plus conséquente en cas d'abattages commerciaux et équipée au minimum d'une dalle de béton, d'approvisionnement en eau et électricité, de cornadis et d'un lieu d'attente des animaux avec abreuvement, ....

L'UMA ne se limite donc pas uniquement à l'outil d'abattage !

Suivent quelques exemples d'UMA qui existent actuellement. Vu leur faible nombre mis en circulation, la créativité reste de mise mais nous verrons que celle-ci est freinée notamment par le coût de l'investissement du matériel.

En France :

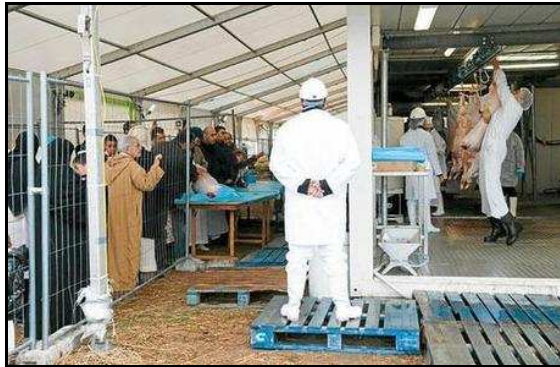


Fig.5 : L'unité mobile est composée de containers avec des parois pleines. Déposé à un endroit spécialement équipé par la ville et sous une grande tente, ce type d'unité convient très bien aux abattages rituels.

Fête de l'Aïd - La Courneuve (France)

En Belgique :



Fig. 6 : Les containers sont déposés par un camion sur un site aménagé. De structure plus légère et moins isolée, l'unité est composée de plusieurs éléments. Structures prévues pour les fêtes de l'Aïd

Vente d'un équipement de la marque « FAZA » sur le web

Aux Etats-Unis :



Fig. 7 : Certaines unités se présentent sous la forme d'un ou plusieurs semi-remorques. Très complètes, ces unités représentent cependant un investissement important et sont peu adaptés à nos régions.



Fig.8 : Exemple de compartimentage à l'intérieur d'un caisson frigorifique de grande dimension.

#### **4.2. Situation en Belgique**

En Belgique, il n'existe actuellement aucune UMA excepté celles prévues spécialement pour les fêtes musulmanes. De nombreuses communes et villes sont confrontées à la gestion des déchets d'animaux lors de ces fêtes et préfèrent un meilleur contrôle de ces abattages. Une UMA permet aussi de répondre à un meilleur contrôle du respect du bien-être animal (abattage sans étourdissement préalable).

Ces unités ne fonctionnent cependant pas en dehors de ces événements et bénéficient, ainsi que la station d'accueil, d'un agrément temporaire.

Même si ce type d'UMA ne fait pas partie de la présente étude, ces expériences sont une source d'informations utiles, notamment au niveau des différentes contraintes environnementales, administratives et sanitaires.

Pour des raisons religieuses, il est cependant peu probable que ces outils puissent servir en dehors de ces festivités musulmanes, à moins de ne pratiquer que l'abattage d'ovins.

### **4.3. Situation à l'étranger**

La disparition des abattoirs de proximité est une inquiétude partagée par bon nombre de producteurs de pays européens (France, Allemagne, Autriche et Pays-Bas). Dans les pays nordiques (Norvège, Suède), les abattoirs mobiles servent notamment à abattre et découper les rennes et les ovins, élevages situés dans de grandes zones isolées.

Il existe aussi des expériences sur d'autres continents comme le Canada ou les Etats-Unis.

**Fig. 9 : Exemple d'unité d'abattage aux Etats-Unis (porcs, ovins, veaux)**



Vu le contexte législatif différent, les grands espaces ainsi que la démesure des projets, ces exemples ne peuvent apporter beaucoup d'éléments probants pour la présente étude. Il faut noter que ces unités sont composées de plusieurs modules de type semi-remorque afin de permettre le placement des outillages nécessaires à l'abattage et la découpe tout en garantissant un environnement de travail aisé.

En Autriche, si un mobile a travaillé pendant quelques temps, il semble que celui-ci ne soit plus en activité.

Depuis 2006, la Commission a lancé plusieurs discussions avec les États membres concernant leurs expériences avec les abattoirs mobiles sous le Paquet Hygiène. Selon les informations fournies lors de ces discussions, il s'avère que la majorité des États membres n'utilisent pas d'abattoirs mobiles et ne considèrent pas leur utilisation dans un avenir proche. Trois États

membres ont indiqué une utilisation en cours ou passée mais ont fait part des nombreuses difficultés liées à leur utilisation. Quelques exemples : l'approbation d'entreprises alimentaires, la marque de salubrité apposée sur les carcasses après l'inspection post mortem, l'approvisionnement en eau potable, le traitement des sous-produits animaux et en particulier les questions environnementales, comme l'élimination des déchets (y compris l'eau utilisée pendant les activités d'abattage),...

La plupart du temps les études sur les UMA sont commandées ou faites par le secteur de la production primaire et plus particulièrement dans le cadre d'une agriculture de proximité ou biologique. L'émanation ne provient ni de l'autorité ni des instances de contrôles de la sécurité alimentaire, par ailleurs pas nécessairement demandeurs de ce type d'abattage....

Par contre, dans le cadre des abattages rituels, ce sont les autorités (cf. élus municipaux en France) qui, confrontés à une problématique de gestion des déchets lors de ces abattages très concentrés dans le temps, prennent l'initiative de réfléchir à un abattage par UMA. Ces unités sont d'autant plus intéressantes à mettre en place que la population islamique est importante et qu'elles permettent de procéder à des abattages rituels sous contrôle (bien-être animal, hygiène,...). Dans ce cadre, la rentabilité de l'outil devient secondaire.

S'il est moins aisé de trouver des exemples concrets de fonctionnement d'UMA, plusieurs études par contre traitent du sujet. Parmi celles-ci, notons celle réalisée en 2005 et portant sur l'« intérêt d'une unité mobile pour abattre sur site de production : bien-être des animaux et qualité technologique des viandes ». Cette étude, réalisée par l'INRA, en collaboration avec l'Université Suédoise des Sciences Agricoles et de LEGTA de Chervé (Fr) a pour l'occasion conçu et construit un abattoir mobile dans une semi-remorque à titre expérimental. L'étude s'est focalisée uniquement sur le porc et les analyses ont mené à la conclusion que « le meilleur respect du bien-être animal pendant l'abattage sur site (ndlr : via une UMA) favorise l'image de la viande auprès du consommateur et peut bénéficier à la production de viandes et produits carnés sous signe de qualité. Les produits issus de ce mode d'abattage sont adaptés à la transformation, grâce à une meilleure maîtrise des qualités de la viande; la quasi absence de stress étant un élément favorable ». Mais elle pointe aussi les contraintes pratiques, économiques, hygiéniques et logistiques qu'il



conviendrait d'intégrer dans la conception d'une unité mobile d'abattage ». Cette étude conclut par la nécessité de compléter le document par une étude sur la faisabilité technique, économique et financière mais oriente aussi le débat vers d'autres possibilités d'abattage.

Six ans plus tard (mai 2011), « Les Chambres d'Agriculture Française » réalisent une autre étude intitulée « L'abattage dans les filières en circuits courts et dans les filières locales ». L'abattage par unité mobile n'est qu'un aspect de l'étude car c'est surtout la problématique de la disparition des unités d'abattage dans le cadre des circuits courts qui est mise en évidence. Cependant, récente, l'étude stipule bien qu' « en France, ce type de structure (ndrl : abattoirs mobiles) n'existe pas, hormis pour la fête musulmane de l'Aïd où des ateliers d'abattage ovins peuvent être installés de façon permanente ». Pour l'étude, les raisons ne sont pas d'ordre réglementaires mais sont plutôt à trouver dans la complexité de la gestion des effluents, des déchets et dans l'organisation des contrôles vétérinaires.

L'Allemagne ne possède pas non plus d'UMA mais s'orienterait plutôt vers la mise en place de très petits abattoirs fixes permettant de réaliser des volumes très faibles à partir d'une structure très limitée : une salle d'abattage, un atelier de découpe, un atelier de transformation (+ frigo).

Au Pays-Bas, une étude menée par la société Wageningen UR Livestock Research confirme l'intérêt d'une UMA pour la vente directe de produits locaux, biologiques ou provenant de réserves naturelles. Si différentes options ont été abordées, aucun outil n'a été mis en place. Cette étude propose des schémas très théoriques d'aménagement d'UMA mais aucune réalisation concrète ne s'en est suivie....Il est vrai que la même étude démontre qu'un tel outil n'est pas rentable quelle que soit l'option choisie.

Des prototypes existent en Suède et en Norvège mais sont destinés aux rennes et moutons. Ces unités se justifient par les grandes distances à effectuer dans ces pays avec des animaux qui ne sont pas aptes aux transports. Si cela permet de diminuer la « casse » par une plus grande proximité, de nombreux problèmes semblent se poser concernant notamment la réfrigération des carcasses, la finition du travail, .....

#### **4.4. Une UMA : pour quelle clientèle et sous quelles contraintes ?**

##### **4.4.1. La notion de proximité**

La notion de proximité est assez subjective. Afin d'être le plus concret possible, l'étude s'est basée sur les interviews et les enquêtes qui ont été menées auprès des bouchers et des agriculteurs.

Une rencontre avec Mr PH. BOUILLON, Président de la Fédération provinciale des Bouchers et Charcutiers de Belgique s'est déroulée le 26 mars 2012. Suite à cette rencontre et sur proposition du Président, près d'une cinquantaine de questionnaires (annexe 2) ont été envoyés auprès des bouchers de la province, ce qui représente 50% des bouchers encore en activités sur le territoire. Les questions ont essentiellement porté sur l'intérêt d'une UMA pour ce secteur et sur leurs manières actuelles de s'approvisionner en viande. Il faut constater que le questionnaire a suscité une réaction très vive de la part de certaines personnes, qui ont même poussé leurs collègues à ne pas y répondre. Sur les 50 envois, 3 questionnaires seulement ont été remplis et renvoyés. Deux réactions (hors questionnaire) ont été faites par écrit (mail). Deux rencontres ont eu lieu aussi avec des bouchers plus positifs quant aux motivations de l'étude et qui ont soit un abattoir en fonctionnement soit un projet d'abattoir.

Un autre questionnaire a été envoyé à 250 agriculteurs de la province de Luxembourg (annexes 3 et 4). Ces producteurs ont été sélectionnés de manière aléatoire à partir d'un fichier de plus de 2.500 références. Le taux de réponse a été de 13%, ce qui peut-être considéré comme étant suffisamment représentatif. On peut cependant supposer que les personnes moins intéressées par le sujet n'aient pas pris la peine de répondre au questionnaire. Les questions ont porté bien entendu sur l'intérêt du secteur quant à une UMA mais aussi sur leurs habitudes en matière d'abattage, de consommation pour fins privées et de commercialisation éventuelle de viande. L'enquête a aussi essayé de déterminer la notion de proximité.

Comparer les résultats de l'enquête avec l'expérience des abattoirs de Gedinne et de Virton, que l'on désigne comme étant des abattoirs de proximité, semblait aussi intéressant à aborder dans le cadre de cette étude.

*- Bouchers*

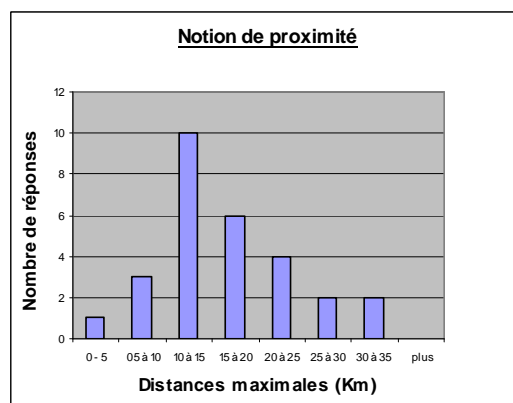
A partir du moment où la plupart des bouchers se font fournir la viande par des grossistes, la notion de proximité pour ce secteur devient très facultative. Le boucher attend de son grossiste qu'il soit livré en temps et en heure et en fonction de la commande qu'il a effectuée.

Cette notion n'a donc pas été commentée par le secteur de la boucherie. Faute de réponse, nous verrons cependant que les abattoirs de Virton et de Gedinne travaillent avec quelques bouchers et que certains enseignements peuvent en être tirés.

*- Producteurs*

De l'enquête menée auprès des producteurs, la notion de proximité peut être assez différente d'une personne à l'autre. Un tiers des répondants estime cependant que 10 à 15 km est un maximum. Au delà de 20 à 25 km, le nombre de réponses devient très faible. Partant du principe que ceux qui sont prêts à aller plus loin iront de toute façon plus près, 50% des producteurs sont prêts à faire maximum 25 km et 85,7% 20 km.

**Fig 10 : Notion de proximité, résultat de l'enquête.**



Il est intéressant à noter que les producteurs qui vendent des colis de viandes et qui selon leurs réponses affirment faire entre 20 et 40 km actuellement, souhaitent tous ne pas

dépasser les 20 km. Il y a clairement une demande de réduire le kilométrage parcouru actuellement.

Au delà des 30 km, un abattoir n'est plus considéré comme de proximité.

L'exemple des abattoirs

Au travers de l'enquête, on peut donc déduire qu'un abattoir de proximité se situe idéalement à une distance maximale de 20 à 25 km. Mais qu'en est-il en réalité ?

En tant qu'abattoirs de proximité, Virton et Gedinne peuvent donner quelques informations et confirmer ou non l'enquête.

- *Virton*

Avant sa fermeture pour transformation, l'abattoir de Virton comptait une clientèle diverse et notamment bon nombre de particuliers. Les chiffres de 2009 (Tab.1) démontrent un intérêt pour ces abattages pour consommation exclusive du ménage.



**Abattoir de Virton en rénovation**

En bovins, 448 animaux ont été abattus par des particuliers (489 si on y inclut les veaux) . Ces bovins proviennent de la plupart des communes avoisinantes. La clientèle est principalement composée d'agriculteurs. Si l'on fait fi de la rubrique « Autres » (NDLR Communes) où il est difficile par définition de connaître l'origine des animaux, la majorité des abattages provient d'animaux situés dans un rayon de 20 à 25 km de l'abattoir. Une distance supérieure à 30 km semble devenir un obstacle puisque le nombre d'abattages diminue. Ces chiffres corroborent l'enquête menée auprès des producteurs.

**Tab 1 : Abattoir Virton - Abattages particuliers en 2009**

Distance vol d'oiseaux		Bovins	% Cumulatif	Porcs	% Cumulatif	Moutons	% Cumulatif
Virton	0	32	7,14%	2	2,74%	108	41,86%
Rouvroy	5,2	16	10,71%	0	2,74%	0	41,86%
Meix-DT-Virton	5,8	31	17,63%	23	34,25%	11	46,12%
St Léger	10,2	15	20,98%	0	34,25%	1	46,51%
Etalle	12	26	26,79%	0	34,25%	18	53,49%
Musson	12,2	17	30,58%	0	34,25%	0	53,49%
Tintigny	13	23	35,71%	18	58,90%	65	78,68%
Habay	19	65	50,22%	0	58,90%	1	79,07%
Aubange	19	25	55,80%	0	58,90%	9	82,56%
Messancy	20,6	20	60,27%	0	58,90%	0	82,56%
Florenville	21,5	11	62,72%	0	58,90%	5	84,50%
Arlon	23	30	69,42%	4	64,38%	22	93,02%
Chiny	23,6	37	77,68%	0	64,38%	8	96,12%
Léglise	25,8	24	83,04%	13	82,19%	0	96,12%
Attert	27,3	17	86,83%	0	82,19%	0	96,12%
Neufchâteau	31,2	34	94,42%	0	82,19%	0	96,12%
Martelange	31,3	3	95,09%	0	82,19%	0	96,12%
Bertrix	37,8	6	96,43%	0	82,19%	8	99,22%
Autres		16	100%	13	100%	2	100,00%
<b>Total</b>		<b>448</b>		<b>73</b>		<b>258</b>	

(source : Commune de Virton)

En porcs et en moutons, la distance est plus courte: 71% des abattages de porcs concernent des animaux issus d'élevages situés à moins de 13 km et 51% des abattages de moutons font référence à une distance parcourue inférieure à 12 km. Cette plus grande proximité s'explique par la moins grande attractivité de l'abattoir vu qu'il est possible d'abattre ces deux espèces chez soi. Il n'empêche que l'abattoir de Virton totalise (y compris les communes non répertoriées) 258 ovins et 73 porcs abattus.

**Tab 2 : Abattoirs Virton - Abattages bouchers**

Communes	Distance vol d'oiseaux	Bovins	% Cumulatif	Porcs	% Cumulatif	Moutons	% Cumulatif
Virton	0	5	1,62%	10	5,52%	78	19,60%
Rouvroy	5,2	0	1,62%	0	5,52%	0	19,60%
Meix-DT-Virton	5,8	0	1,62%	9	10,50%	13	22,86%
St Léger	10,2	0	1,62%	0	10,50%	63	38,69%
Etalle	12	211	70,13%	71	49,72%	15	42,46%
Musson	12,2	0	70,13%	0	49,72%	13	45,73%
Tintigny	13	20	76,62%	0	49,72%	0	45,73%
Habay	19	2	77,27%	0	49,72%	0	45,73%
Aubange	19	1	77,60%	0	49,72%	0	45,73%
Messancy	20,6	0	77,60%	0	49,72%	0	45,73%
Florenville	21,5	0	77,60%	0	49,72%	20	50,75%
Arlon	23	57	96,10%	0	49,72%	82	71,36%
Chiny	23,6	8	98,70%	0	49,72%	0	71,36%
Léglise	25,8	0	98,70%	91	100,00%	65	87,69%
Attert	27,3	4	100,00%	0	100,00%	0	87,69%
Neufchâteau	31,2	0	100,00%	0	100,00%	0	87,69%
Martelange	31,3	0	100,00%	0	100,00%	0	87,69%
Bertrix	37,8	0	100,00%	0	100,00%	49	100,00%
<b>Total</b>		308		181		398	

(Source : Commune de Virton)

En 2009, les bouchers ont fait abattre 308 bovins (367 avec les veaux), 181 porcs et 398 moutons. Le nombre de bovins et de porcs abattus peut sembler faible. Outre la disparition progressive des bouchers indépendants, l'approvisionnement par des grossistes en viande explique le peu d'intérêt de ce secteur pour Virton. N'y viennent que les bouchers situés très près de l'abattoir. Avec ces réserves, l'analyse des chiffres porterait à croire que les bouchers sont des utilisateurs de plus grande proximité de l'abattoir que les particuliers. Ces deux types de clientèles sont cependant difficilement comparables : le nombre de bouchers-clients pour l'abattoir étant moins important que les particuliers et certains de ces bouchers-clients abattent un nombre important d'animaux (Etalle). Enfin, lors de l'enquête, certains bouchers semblaient aussi montrer un certain mécontentement quant à la gestion des abattages avant la fermeture et craignent que rien ne change dans le futur si le même

gestionnaire devait s'y retrouver. Ceci peut aussi expliquer le peu d'intérêt de ce secteur pour l'abattoir.

- *Gedinne*

L'abattoir de Gedinne a la particularité de n'offrir qu'un service d'abattage. La découpe n'y est en effet pas pratiquée et les carcasses sont donc soit directement reprises par les particuliers soit retirées le lendemain par les bouchers (obligation des 7°C à cœur). Selon les gestionnaires de l'abattoir, la découpe nécessiterait du personnel supplémentaire alors que dans la plupart des cas, elle se déroule chez le particulier ou le boucher. Ils ne nient cependant pas l'avantage d'un atelier de découpe notamment pour les mises sous colis de viandes.

Contrairement à Virton, peu de chiffres ont pu être obtenus à l'abattoir de Gedinne.

En porcs, les particuliers sont peu nombreux (37 sur les 2580 porcs abattus/an). Cet abattoir démontre que les professionnels restent toujours bien intéressés par un abattoir de proximité et cela tempère un peu la réaction très négative du secteur des bouchers lors de l'enquête. L'abattoir a profité ces dernières années de l'arrêt momentané de l'abattoir de Virton. Beaucoup de professionnels se sont tournés vers Gedinne et comptent bien y rester si les conditions de gestion à Virton ne changent pas. C'est donc la qualité de la prestation qui a joué en faveur de Gedinne et pas nécessairement sa proximité.



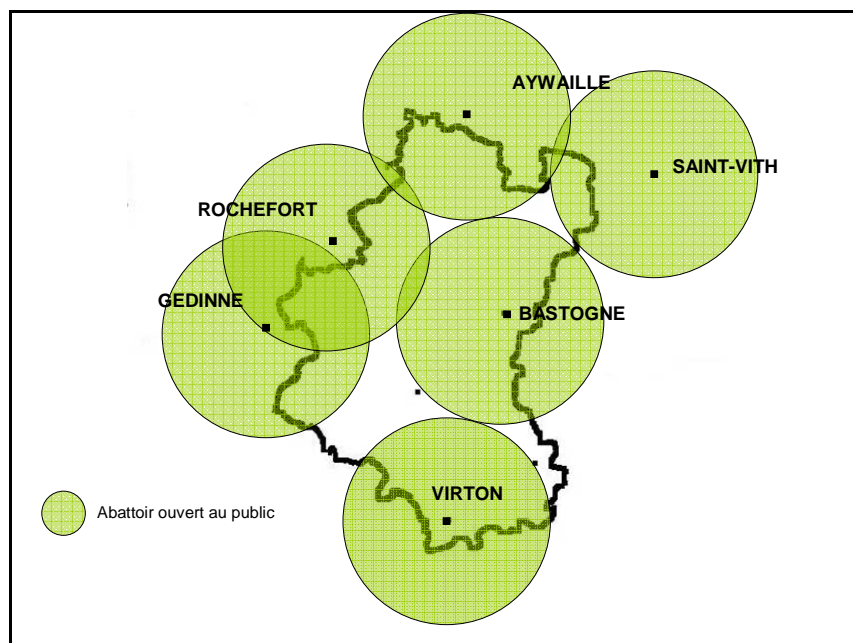
**Abattoir de Gedinne, entrée.**

En bovins, la clientèle est composée en majorité de particuliers (342 sur 598 bovins/an). Il existe pour ce secteur un intérêt certain dans les abattoirs de proximité car ce type d'abattage est de moins en moins accepté dans les autres plus grosses structures, soucieuses d'un rythme d'abattage plus soutenu. En outre, ici aussi, il semble que dans ces grosses structures, la clientèle ne soit pas contente des prestations fournies. C'est un atout pour les petites structures, plus proches d'une clientèle plus petites et de proximité.

En conclusion, la notion de proximité doit être considérée comme une distance comprise entre 20 et 25 km maximum. Sur base du ressenti des utilisateurs et si l'on ramène ces distances sur une carte en fonction des abattoirs existants en province du Luxembourg ou proche de celle-ci, on constate une grande disparité entre les espèces.

En bovins, l'ensemble du territoire semble être relativement bien couvert et ce grâce notamment aux abattoirs situés dans les autres provinces. Seule une zone située au sud-ouest de Neufchâteau est moins bien servie.

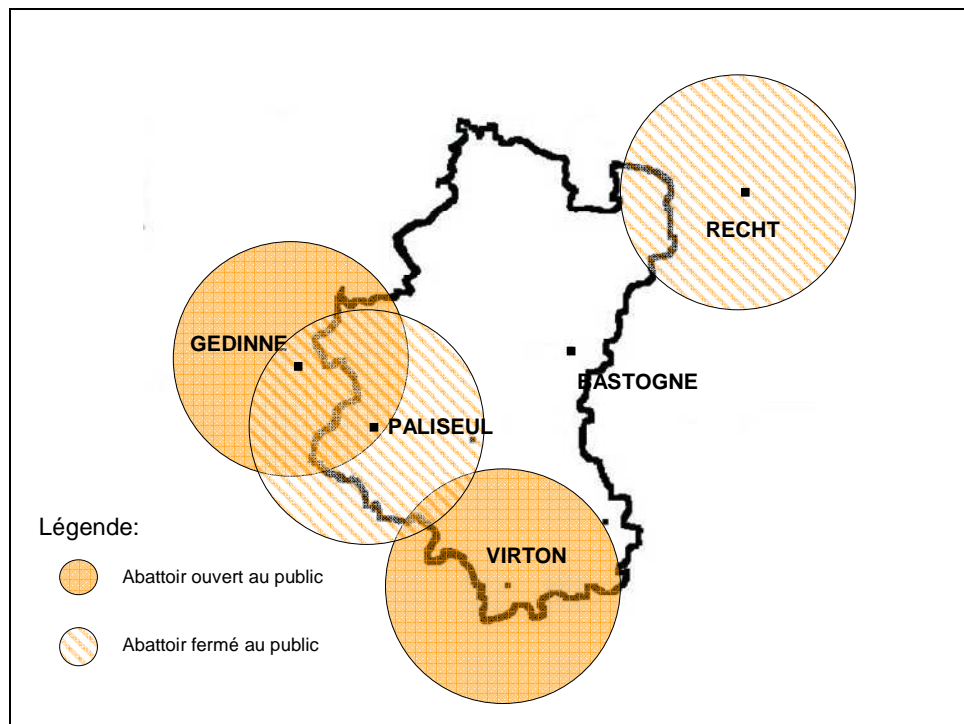
**Province de Luxembourg, proximité des abattoirs (rayon 25km) – Bovin**





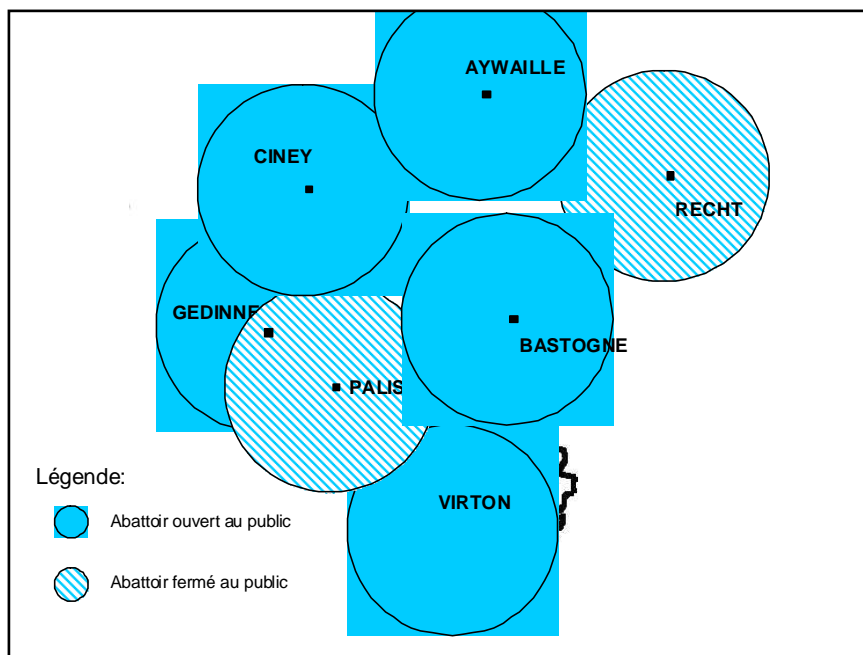
Dans le secteur porcin, la situation est différente. Si on ne retient que les abattoirs ouverts au public, Virton (placé à proximité de la frontière française) ne couvre qu'une partie sud de la province. Gedinne (province de Namur) supplée quelque peu sur une petite partie ouest. Le reste de la province n'est pas couvert comme le centre (Libramont-Neufchâteau) l'est et le nord. Il semble clair que la province a un manque évident de structure d'abattage pour le secteur porcin.

**Province de Luxembourg, proximité des abattoirs (rayon de 25 km) - Porc**



En ovins, si la situation est meilleure que pour le secteur porcin, c'est grâce à la présence d'abattoirs situés dans les autres provinces et plus particulièrement à Aywaille, Ciney et Gedinne.

**Province de Luxembourg, proximité des abattoirs (rayon de 25 km) - Ovin**



#### 4.4.2. La clientèle

Avant d'aller plus loin dans l'étude et d'analyser les différentes contraintes, il est utile de se poser la question suivante : à qui pourrait profiter une unité mobile ? C'est une question importante car en fonction de la clientèle dépendra la modularité du mobile.

##### *Les particuliers*

Généralement, un particulier ne fait abattre qu'un seul animal par an (bovin) voire deux ou trois en fonction de l'espèce (porc et ovin). L'enquête indique que le nombre d'animaux abattus en moyenne par producteur pour consommation privée est de 1,4 bovin, 2 porcs et 4 moutons. Ce dernier chiffre est cependant plus proche de 3 puisqu'une réponse a un peu

faussé les chiffres. Le principal inconvénient de ce type de clientèle se situe au niveau du faible nombre et rythme d'abattage si l'outil va de porte à porte.

Par contre, une unité mobile pour ce type de clientèle a l'avantage de ne pas nécessiter d'agrément, un tel outil pouvant être assimilé à un abattage à domicile. Elle pourra par exemple être allégée au niveau de la station d'étourdissement qui ne devra pas faire partie prenante de l'abattoir. Afin d'offrir un service de qualité et différent de l'abattage à domicile tout en garantissant une hygiène minimale, l'outil devra malgré tout être équipé d'un outillage basique facilement nettoyable.

Si l'outil ne travaille qu'avec des particuliers, cette option a peu de chance d'être rentable. Le faible nombre d'animaux à abattre (on engraisse qu'une ou deux bêtes à la fois) mais aussi l'impossibilité pour des raisons techniques de déplacer plusieurs fois par jour l'outil, limitera inmanquablement le nombre d'abattage. Le coût du transport (heures de routes, nettoyage et désinfection, essence, ...) va peser lourdement dans les coûts de fonctionnement. L'outil devra aussi être autonome en eau, en électricité et dans la gestion des déchets, y compris les eaux usées.

Cette option ne serait éventuellement possible qu'à partir du moment où l'outil fonctionne à son rendement maximal (23 abattages par jour), ce qui ne sera jamais le cas car même un boucher ne débite pas autant de porcs en une seule fois.

### *Les professionnels*

Dans la catégorie professionnelle, on retrouvera le boucher (y compris boucherie à la ferme) mais aussi le producteur-agriculteur qui souhaite faire de la vente de viande sous colis. Nous verrons que la demande est forte de la part des agriculteurs mais cela exige bien entendu un outil agréé répondant aux nombreuses exigences réglementaires.

Dans le cas d'une UMA porte à porte, il sera difficilement envisageable d'accepter des animaux d'autres propriétaires pour des raisons sanitaires et légales (gestion des déchets notamment). Si cette option peut sembler minimaliste, elle permet de répondre à une demande des privés ou des agriculteurs qui souhaitent abattre leurs animaux pour

consommations privées et ce dans des conditions plus optimales qu'au domicile (cuisine, garage,...). Le fait que le transport de l'animal soit (quasi) inexistant et que l'abattage soit effectué en présence du propriétaire est un atout certain en matière de bien-être animal.

Une autre solution consisterait à placer l'unité d'abattage sur des stations d'accueil mises à disposition par une Commune ou une ville. On pourrait prévoir plusieurs stations d'accueil dispersées dans la province tout en veillant à ne pas concurrencer les abattoirs existants dans la province ou situés à proximité.

L'outil serait alors à disposition des privés comme des professionnels et la clientèle serait plus large. C'est la solution la plus probante d'autant qu'elle permet aussi de solutionner d'autres aspects techniques tels que la gestion des déchets, de l'eau, etc.

Vu la mixité de la clientèle et afin de compléter le service, l'outil d'abattage devrait être accompagné d'un outil de découpe et d'un frigo. Selon l'enquête, l'existence d'un outil d'abattage ne peut se concevoir sans la présence d'un outil de découpe. L'atelier de découpe permettra d'effectuer des colis sous vide (vente directe) ou des emballages et d'assurer une plus-value à l'abattage. Par tradition, une découpe se déroule à froid. Les carcasses devront reposer dans un frigo pour être découpées le lendemain. Un boucher préférera cependant découper chez lui mais il ne pourra emporter la carcasse que lorsque celle-ci aura atteint une température intérieure inférieure à 7°C. Le passage au frigo est donc aussi nécessaire. Certains producteurs souhaitent d'ailleurs pouvoir mieux mortifier la carcasse, ce qui semble difficilement réalisable avec des structures d'abattages plus grosses qui pratiquent un turn-over très serré.

L'expérience de Gedinne démontre cependant que bon nombre de particuliers repartent avec les carcasses. La reprise par un particulier (et uniquement pour consommation personnelle) est même possible sans devoir attendre que la carcasse soit refroidie à cœur. Il n'y a pas non plus de contrainte par rapport au transport de la carcasse.

#### 4.4.3. La demande

Vu l'investissement relativement conséquent d'une unité mobile, existe-t-il un réel intérêt de la part des particuliers comme des professionnels pour ce type d'outil ?

Le point précédent a mis en évidence que les particuliers utilisaient les abattoirs de Virton et de Gedinne. Tout porte à croire qu'une UMA, plus proche encore du domicile, ne peut que remporter un certain succès auprès de cette clientèle. Mais qu'en est-il aussi des autres utilisateurs potentiels ?

L'intérêt d'un tel outil fait partie des deux enquêtes menées auprès des bouchers et des agriculteurs.

##### Les bouchers

La disparition des abattoirs de proximité ne semble pas être une des plus grandes préoccupations des bouchers. La plupart se font livrer par des grossistes en viande. Même les bouchers qui ont été concernés à un moment donné par la fermeture d'un abattoir de proximité se sont très vite habitués à ce nouvel environnement. Un grossiste peut livrer les quantités de demi-carcasses juste nécessaires et compléter éventuellement par des morceaux techniques les plus vendus car le secteur travaille de moins en moins avec des carcasses entières. Le boucher n'a donc plus à se préoccuper de la transformation des morceaux les moins vendus sur le marché (abats, ...). Il se fait livrer en temps et en heure et n'a plus besoin d'un véhicule « sale » pour amener l'animal vivant à l'abattoir et d'un autre véhicule « propre » pour ramener la carcasse à la boucherie. Pour le Président de la Fédération un retour en arrière est de ce fait quasi impossible car les bouchers n'ont que des avantages avec ce système. D'autant que l'âge moyen est relativement élevé dans ce secteur.

L'approvisionnement en animaux vivants ne semble pas être un frein. Certains bouchers avaient d'ailleurs en son temps émis l'idée de faire circuler un camion chargé du ramassage des animaux vivants auprès de chaque boucher (ou fournisseur) pour les conduire à l'abattoir et de leur ramener les carcasses le lendemain.

Les bouchers expriment une très grande inquiétude vis-à-vis des UMA.

Certains en rejettent carrément l'idée. D'autres estiment le projet ahurissant ! Ils craignent en effet que l'outil ne renforce le marché illégal ou le marché parallèle de viandes sous colis. Se sentant perçu comme intermédiaire à supprimer (producteur – consommateur), ils dénoncent la concurrence déloyale de ces ventes alors qu'ils doivent subir les contraintes réglementaires (hygiène) et payer les lois sociales. Ce qui, selon eux, n'est pas le cas des agriculteurs. Si de l'argent public devait se dégager pour un tel projet (« un projet d'UMA va coûter cher ! »), ils souhaiteraient que l'on se concentre plutôt sur des abattoirs existants peu rentables afin d'améliorer leur situation (Virton et Gedinne ont été cités). Ils craignent que la mise en place d'autres abattoirs menace les abattoirs existants.

« Pourquoi ne pas avoir soutenu les petits abattoirs en son temps avant qu'ils ne disparaissent ? » Si le projet d'UMA devait se faire jour, un important travail de communication serait indispensable afin de rassurer ce secteur sur les objectifs poursuivis.

Du côté des boucheries à la ferme, le son de cloche est un peu différent. Travaillant sur la notion de proximité, les animaux proviennent la plupart du temps de l'exploitation, voire d'une exploitation voisine. Un abattage de proximité permettrait de réduire le déplacement des animaux et de diminuer leur état de stress lors de cette phase d'abattage. Mais Gedinne, Bastogne et Virton sont situés un peu trop aux extrémités de la province et un abattoir plus centralisé serait souhaité. Un manque de chaîne d'abattage en porcs (cf. Bastogne et Rochefort) est déploré.

### Les agriculteurs

En tant que privés, les agriculteurs ont la possibilité d'abattre mais de manière limitée des animaux provenant de leur production. Sans nécessairement passer par une boucherie à la ferme, certains d'entre eux vendent des colis de viande sous vide qui ont été conditionnés dans des centres de découpe agréés. Bien que totalement légale, cette situation est bien entendu dénoncée par les bouchers qui estiment cette pratique comme déloyale et les concurrençant directement. Près de 16% des producteurs qui ont répondu à l'enquête, pratiquent la vente sous colis de manière plus ou moins importante.

Privé ou colis, la demande pour un abattage de proximité est réelle puisque 80% des réponses estiment qu'ils sont utiles et qu'un nombre plus important de producteurs encore serait prêt à faire abattre un animal dans ce type de structure mobile.

Les raisons invoquées pour un tel intérêt vont bien plus loin que la seule notion de distance. Un abattoir de proximité c'est aussi un meilleur service, une plus grande confiance (« c'est bien la carcasse de l'animal que j'ai apporté »...) et un plus grand respect de l'animal.

L'enquête démontre cependant que si les producteurs sont demandeurs de plus de proximité, ils craignent la faisabilité de mise en place d'un outil mobile. Coût plus élevé, rythme d'abattage plus lent, difficulté de gestion des déchets font partie des craintes exprimées.

## **V. Les compétences**

Installer une UMA fait appel à différents niveaux de compétence des autorités.

### **5.1. Les autorités fédérales**

Si l'objectif est de pouvoir commercialiser la viande par la suite, l'UMA doit se faire agréer. La sécurité alimentaire est une compétence fédérale. L'AFSCA (Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire) est l'organisme qui est chargé d'effectuer les contrôles des normes et qui octroiera l'agrément à l'outil et à sa station d'accueil. Elle assure aussi les contrôles en matière de bien-être animal pour le compte de la cellule Bien-être animal et CITES du SPF Santé publique, Sécurité de la chaîne alimentaire et Environnement.

### **5.2. Les autorités régionales**

Collecte et traitement des déchets, évacuation des eaux usées et de nettoyage, conditions sectorielles, ...des matières de compétence régionale dont les services sont :

- Direction générale de l'Agriculture, des Ressources naturelles et de l'Environnement (DGARNE) pour le permis d'environnement ;
- Office Wallon des déchets (OWD) pour le traitement des déchets.

### **5.3. Les autorités communales**

L'autorité communale est chargée d'enregistrer les déclarations d'abattage pour consommation privée et pour autant que l'abattage ne se fasse pas dans un abattoir agréé. Elle délivre les récépissés de déclaration d'abattage aux particuliers qui en font la demande. La Commune sera aussi sollicitée pour la demande du permis pour la station d'accueil et sera en charge de sa délivrance.

## **VI. Les contraintes et limites réglementaires**

### **6.1. Conditions sanitaires pour les abattoirs d'ongulés domestiques et de gibiers d'élevage bi ongulés**

Notons que les conditions d'abattage pour les gibiers d'élevage bi ongulés sont identiques à l'espèce bi ongulée domestique, ce qui facilitera le dossier dans le cas où le projet compte aussi prendre en considération ce type d'animaux.

Il serait trop long d'énumérer les différentes conditions applicables aux abattoirs et aux ateliers de découpe. Bon nombre de mesures sont d'ailleurs identiques pour les deux cas. Afin de se donner une idée des mesures à respecter, le présent document n'aborde que la partie abattage. L'ensemble des mesures est repris aux annexes 5 et 6.

Par abattoir, on entend l'abattage et l'habillage des animaux. De manière plus pratique, ces termes reprennent les étapes depuis l'entrée des animaux dans l'enceinte de l'établissement jusqu'à l'entreposage des carcasses dans les frigos de réfrigération avant la découpe.

Les opérations qui ont lieu après, rentrent sous les conditions d'agrément pour les ateliers de découpe de viandes fraîches.

Les grandes étapes de l'abattage sont les suivantes: accueil des animaux et stabulation, l'étourdissement, l'abattage, la saignée, l'échaudage (porc), l'épilage (porc), le grattage



(porc), le brûlage (porc), l'éviscération, l'habillage (dépiatement sauf porc, ...), la pesée et la mise en réfrigération (frigo).

L'abattage d'animaux génère la production de déchets et d'eaux usées. Des règles d'hygiène et environnementales devront être appliquées lors de l'exploitation de l'outil. Cela concerne tant la gestion des cuves à déchets, des eaux de désinfection et de nettoyage, le ramassage des cuves, etc. Ces règles, très strictes, risquent aussi de représenter un coût important et donc un frein au développement du projet.

### Informations complémentaires à joindre à la demande d'agrément

Chaque abattoir reçoit un ou plusieurs codes d'activités en fonctions des espèces qui y seront abattues. Exemples : Bovins 23102110, Chèvres 23102220, Moutons 23102210, Porcs 23102310, etc...

Lors de la demande d'agrément auprès de l'AFSCA et avant la visite sur le terrain, le demandeur doit fournir au préalable une série d'informations complémentaires :

- un plan d'établissement détaillé mentionnant :
  - l'échelle ou toutes les dimensions
  - l'indication des locaux, infrastructures et équipements exigés par la réglementation
  - les indications de toutes les portes et portails
  - le flux des animaux vivants, des produits, du personnel, des matériaux d'emballage et de conditionnement, et des déchets.
  - un plan détaillé d'implantation
  
- la capacité de production (rythme d'abattage et nombre de jours d'abattage)
- indiquer si des abattages rituels sont prévus

### 6.1.1. Conditions d'infrastructure

Le projet d'UMA se caractérise par sa taille très réduite et l'obligation de rationalisation de l'infrastructure afin de permettre un maximum d'opérations sur un minimum d'espace et de division de celui-ci.

Les conditions d'infrastructure portent essentiellement sur le type de matériaux utilisés et leur facilité d'entretien (y compris la désinfection). Les locaux pour les denrées alimentaires doivent répondre à des exigences quant à leur agencement, leur conception, leur construction, leur emplacement et leurs dimensions. Cependant, pour ce dernier point par exemple, les textes ne déterminent aucune superficie minimale. Si cela permet une certaine souplesse, cela peut poser des problèmes d'interprétation. Certaines expériences en matière d'agrément ont montré qu'un dossier pouvait être accepté sur plan puis refusé en pratique car les personnes chargées du dossier ont été différentes.

Il importe donc d'avoir de bons et nombreux contacts avec l'AFSCA afin d'éviter de faire fausse route ! D'une manière générale, l'acceptation se basera sur la réalisation ou non des objectifs alimentaires du règlement.

Quelques principes de base pour le choix d'une UMA et de ses composantes:

(Règlement (CE) n° 852/2004)

- Matériaux : facilité de nettoyage et désinfection
- Disposition et agencement : prévention ou réduction des contaminations, espace de travail suffisant pour travailler dans des conditions hygiéniques
- Aération : prévenir la formation de moisissures et la condensation sur les parois
- Aménagement : Bonne Pratique d'Hygiène (lutte organismes nuisibles, contamination, ...), conditions d'entreposage et de manutention adéquates, toilettes en suffisance et séparées des locaux à denrées alimentaires, lavabos en suffisance et équipés d'eaux chaudes et froides et de matériel de nettoyage et de séchage des mains.

(Règlement (CE) n° 853/2004)

- Accueil des animaux ; de manière générale, les contentions doivent respecter le bien-être animal en laissant suffisamment de place à disposition. Si un contrôle doit s'effectuer par un vétérinaire, celui-ci doit avoir la possibilité de faire un examen anté-mortem et de lire les marques auriculaires. Mais les exigences différeront aussi en fonction de(s) l'option(s) retenue(s) :
  - Abattage en ferme
 

Peu d'infrastructures d'accueil sont à prévoir. Important de penser à prévoir une dalle béton et éviter que les animaux ne se salissent avant l'abattage.
  - Abattage public
 

L'accueil devra être organisé sous forme de parc d'attente et couvert en partie : approprié, hygiénique, facile à nettoyer (béton ou bitume) et à désinfecter, équipé d'abreuvement. Dans le cas d'abattage de moutons, des barrières « nadar » peuvent suffire. Il faut éviter que les animaux en attente se salissent.

Tout animal qui rentre dans l'infrastructure d'accueil passera à l'abattoir et ne pourra en sortir.
- L'UMA devra avoir un nombre de locaux (ou espaces) adaptés aux opérations et en nombre suffisant. Vu, comme nous le verrons par la suite, le peu d'intérêt financier mais aussi les limites de la taille de l'outil, une UMA ne pratiquera pas la vidange et le nettoyage des estomacs et des intestins. Ceux-ci seront immédiatement évacués vers une cuve spécifique.
- L'outil devra prévoir des emplacements séparés pour :
  - L'étourdissement et la saignée,
  - Dans le cas de porcs, l'échaudage, l'épilage, le grattage et le brûlage
  - L'éviscération et la poursuite de l'habillage
  - La préparation et le nettoyage des abats (foie, reins, tête,...)
  - Le conditionnement des abats
  - L'expédition des viandes ou la mise à réfrigération.
- Durant ces opérations, il faut éviter tout contact entre les viandes et le sol, les murs ou les équipements.

- L'outil devra disposer d'un dispositif d'eau chaude permettant une température d'au moins 82°C pour la désinfection des outils.
- Des robinet(s) conçus de manière à éviter les contaminations des mains.
- Les conteneurs des déchets (peaux, cornes, onglons,...) devront avoir une contenance suffisante et il faudra prévoir un emplacement suffisamment grand pour les entreposer.
- Les locaux frigorifiques devront être adaptés à la capacité d'abattage. Il convient néanmoins de savoir si l'outil devra en être pourvu et à quels fins ? Réfrigération ou mise au frais en attendant la fin des abattages ?
- L'outil devra avoir une séparation nette entre la zone souillée et la zone propre afin d'éviter toute contamination. Par principe, l'outil devra être conçu de manière à ne pas prévoir de retour en arrière (zone propre vers zone souillée) tant de la carcasse que des personnes qui manipulent. Toilettes et lavabos devront être séparés et ne pourront servir pour les deux zones.

### **6.1.2. Conditions d'équipements**

En général :

- L'outil devra avoir une ventilation suffisante, mécanique ou naturelle. Le principe du flux des zones propres - sales est à respecter.
- Idem pour les installations sanitaires.
- Prévoir un éclairage suffisant naturel et/ou artificiel.
- Prévoir un système d'évacuation des eaux résiduaires évitant toute contamination (zone propre, denrées alimentaires,...).
- Prévoir un emplacement spécifique pour l'entreposage des produits de nettoyage et de désinfection.

De manière plus spécifique :

- La conception et l'agencement de l'outil doivent permettre de mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène et prévenir les contaminations entre et durant les opérations.

- Une attention particulière sur le type de revêtement du sol : étanche, facile à nettoyer, entretenu, lavable, non toxique,....
- Idem pour les murs avec en plus l'exigence d'être lisse jusqu'à une hauteur convenable pour les opérations.
- Les plafonds et autres équipements suspendus doivent être conçus pour éviter l'encrassement, réduire la condensation, l'apparition de moisissure.
- Des exigences pour les fenêtres existent mais peu opportun dans ce cas.
- Portes faciles à nettoyer et à désinfecter (surfaces lisses et non absorbantes)
- Surfaces de contact des denrées alimentaires bien entretenues, faciles à nettoyer et à désinfecter. Matériaux lisses, lavables, résistant à la corrosion et non toxique.

Ce point précise aussi la nécessité de nettoyer et de désinfecter régulièrement les outils, installations et équipements. D'employer des produits en adéquation avec la matière des équipements, matériaux afin d'éviter les corrosions.

- Les sèche-mains à pulsion d'air sont interdits.
- Prévoir des mesures d'enregistrement des thermomètres dans les frigos.

### **6.1.3. Conditions d'exploitation**

- Procédures sur base du principe HACCP et démontrer que les mesures sont prises comme décrit.
- Notification à l'Agence de l'outil et demande d'agrément.
- Il faut prendre les mesures d'hygiène spécifiques telles que le respect des critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.
- Prendre les mesures pour atteindre les objectifs fixés.
- Respect des exigences de contrôle de température applicables aux denrées alimentaires.

- Maintien de la chaîne du froid.
- Prélèvement d'échantillon et analyses.
- Véhicules et containers propres et bien entretenus.
- Gestion des déchets afin de ne pas être une source de contamination pour les denrées alimentaires: containers fermés, étanches, sans accumulation, désinfectables, ....
- Alimentation en eau potable en suffisance et de qualité (exception).
- Hygiène du personnel : tenue propre.
- Disposition aux denrées alimentaires : prendre des mesures pour éviter toute contamination bactériologique, parasites, substances toxiques, .... via des ingrédients ou des matériaux
- Lutte contre les organismes nuisibles.
- Conditionnement et emballage non contaminants, propres, ...
- Assurer une formation du personnel.
- Marquage de salubrité et d'identification conforme.

*- Examens anté et post-mortem*

Dans le cadre d'un abattage pour commercialisation de la viande, la présence d'un vétérinaire est obligatoire afin d'effectuer des examens anté et post-mortem. Ce vétérinaire doit être présent durant toute la durée de l'abattage. Cela représente bien entendu un coût relativement important. Il existe cependant la possibilité de diminuer ce coût en faisant appel au vétérinaire pour un examen anté-mortem avant l'abattage puis à l'examen post-mortem à la fin des abattages. Il faut bien entendu que tous les animaux soient présents et examinés avant l'abattage et qu'aucune carcasse n'en ressorte non plus avant. Les coûts sont alors limités aux deux visites et non plus à une prestation d'un jour.

## **6.2. Conditions environnementales**

### **6.2.1. Permis d'environnement**

Une UMA correspond à la définition de l'établissement mobile telle que reprise à l'article 1<sup>er</sup>, 6° du décret du 11 mars 1999 relatif au permis d'environnement, soit « toute installation

désignée par le Gouvernement, conçue pour être exploitée à différents endroits et dont la durée sur un même site ne dépasse pas un an ». Malheureusement, le Gouvernement wallon n'a toujours pas pris de dispositions pour exécuter cet alinéa et une UMA ne peut donc bénéficier actuellement de la procédure plus souple prévue pour les établissements mobiles à l'article 43 du même décret. Il faut dès lors effectuer une déclaration ou introduire une demande de permis individuelle pour chaque endroit où l'abattage aura lieu pour autant que la production de carcasses soit supérieure à 100kg par jour.

On se base donc sur les démarches administratives habituellement utilisées pour les abattoirs fixes afin de déterminer la classe.

Lorsque l'abattoir à une production de carcasse :

- supérieure à 100kg/jour et inférieure ou égale à 2t/jour : classe 3 (déclaration environnementale).
- supérieure à 2t/jour et inférieure ou égale à 100t/jour : classe 2 DGA (permis d'environnement)
- supérieure à 100t/jour : classe 1 X DGA (Etude d'incidence et permis d'environnement)

En Région wallonne, une carcasse de porc pèse en moyenne 93 kg et d'ovin 20 kg (source : be.stat 2011).

Une classe 3 équivaut donc à l'abattage de maximum 21 porcs ou 100 ovins par jour.

En classe 2, on peut monter jusque 1075 porcs ou 5000 ovins par jour.

Vu les faibles capacités d'abattage d'une UMA, la classe 1 n'est pas retenue.

Par contre, 21 porcs pourraient être un peu juste car la capacité d'une UMA peut aller de 23 à 25 porcs par jour. Si l'outil fonctionne à plein régime, la classe 2 serait souhaitable.

Pour chaque endroit où l'unité mobile sera en activité, il faudra soit un permis<sup>1</sup> (Cl. 2) ou une déclaration (Cl. 3).

---

<sup>1</sup> CWATUP Art.84 §1<sup>er</sup>, 13°

Si l'UMA est destinée à abattre des animaux de ferme en ferme par exemple et pour autant que la quantité de carcasses produite ne dépasse pas 100kg, aucune formalité n'est requise. Dans le cas d'une station d'accueil, une déclaration pour une classe 3 ou un permis pour une classe 2 est exigé. Les conditions intégrales concernant la classe 3 et les conditions sectorielles pour la classe 2 sont actuellement inexistantes. Un permis n'est requis qu'une seule fois par station et la demande devrait idéalement être introduite par la Commune concernée.

### **6.2.2. Approvisionnement en eau et évacuation des eaux usées**

L'UMA devra directement ou indirectement (via la station d'accueil) être équipée de cuves et/ou de bacs pour la récupération des déchets et des eaux usées issues notamment des lavages des carcasses ou de l'unité-même.

C'est l'abattage de porcs qui nécessitera la plus grande consommation puisque les carcasses devront être nettoyées et échaudées et que l'éviscération requiert un nettoyage important des installations. En ovin, la demande en eau sera moins importante.

Il est cependant très difficile d'estimer avec précision la consommation d'eau pour une telle unité, les seuls chiffres disponibles provenant d'exploitations fixes travaillant avec une certaine économie d'échelle. Ce besoin en eau devrait se situer entre 450 et 900 litres par porc abattu. Si l'UMA a pour objectif d'abattre 23 porcs par jour (rendement maximum) tout en restant autonome, cela signifie une capacité de stockage d'eau entre 11 et 22 m<sup>3</sup>. A moins de prévoir des citernes qui accompagnent séparément l'UMA, il semble difficile d'équiper l'unité de réservoirs de stockage aussi importants. En outre, l'eau utilisée devra être récupérée et stockée. Chargée de matière organique (morceaux de viande, graisse) et de sang, elle ne peut être rejetée directement dans les égouts. Il faudra dès lors penser à l'installation d'un réservoir de récupération des eaux de lavage. Cela risque d'occuper beaucoup de place sur l'UMA.

Enfin, une partie de l'eau devra être chauffée pour pratiquer l'échaudage.



Compte tenu de ces différents éléments, plusieurs solutions sont possibles :

- une révision à la baisse de la capacité d'abattage. Cette solution n'est pas envisageable car elle touchera inmanquablement à la rentabilité de l'outil.
- compléter l'UMA par un autre mobile équipé de réservoirs d'eaux propres et usées. Ceci compliquera la gestion des outils (gel, ...) et du personnel. Qui va en effet amener ces réservoirs sur le lieu d'abattage ?
- approvisionner l'UMA en eau et prévoir une récupération des eaux usées sur le lieu d'abattage même.

Cette dernière solution est la plus raisonnable et probable puisqu'elle permet de rejeter les eaux usées directement dans un réseau d'égouttage pour autant, bien entendu, qu'il soit équipé d'une station d'épuration. Il faut cependant qu'un filtre permette de récupérer les particules supérieures à 6mm et que le gestionnaire de la station d'épuration marque aussi son accord. Une charge trop importante et brusque de matières organiques peut en effet perturber l'activité et l'équilibre microbologique de la station.

Ce critère influencera donc fortement le choix de la station d'accueil.

A noter que cette solution permettra aussi d'envisager un chauffage de l'eau quelques heures avant de procéder aux abattages.

### **6.2.3. Evacuation des déchets**

Un porc produit environ 10 kg de déchet et un ovin de 15 à 20 kg. La station totalisera une production journalière de 250 à plus de 560 kg si l'outil fonctionne à son optimum. Les déchets (classés éventuellement en fonction des catégories 1 ou 2) devront être ramassés par une société agréée à cet effet. Une seule l'est actuellement en Wallonie. Ce ramassage sera d'autant plus facile si l'UMA travaille de manière régulière dans des stations d'accueil bien déterminées.

En effet, on pourrait prévoir que l'UMA reprenne elle-même après chaque jour de travail, les déchets et les eaux usées pour les déverser dans un centre de collecte spécialement construit à cet effet. Cela suppose une capacité de stockage sur l'UMA, la mise en place d'un

lieu de collecte et un retour quotidien des outils vers ce centre. Une telle gestion est complexe (transport de déchets, transbordement,...) et coûteuse sans parler des difficultés à placer des cuves de stockage sur une UMA déjà bien encombrée par l'outillage d'abattage. Le transport de déchets nécessite aussi une autorisation particulière. Il y a nécessité de réfrigérer ces cuves afin d'éviter les odeurs en été. Une telle option est donc un sérieux frein à l'utilisation d'une unité mobile. Le plus pratique est de prévoir sur les lieux d'accueil des structures permettant de récupérer les déchets et les eaux usées.

### **6.3. Le transport des animaux**

Les dispositions du règlement (CE) 1/2005 relatif à la protection des animaux s'appliquent pour le transport des animaux. Ce règlement vise plus particulièrement les transports à des fins commerciales, sous-entendu un transport qui induit directement ou indirectement un profit.

Dans ce cas, il est nécessaire d'avoir une autorisation de transporteur (personnelle et valable ad vitam æternam), un certificat d'aptitude professionnelle et un certificat d'agrément du véhicule (valables 5 ans).

Aucun document ou certificat n'est demandé si la personne effectue le transport de ses propres animaux avec son propre moyen de transport dans le cadre propre de la gestion de son exploitation. Dans le cadre d'un abattage pour consommation personnelle le transport est limité à une distance inférieure à 50 km sauf s'il ne s'agit que d'un seul animal.

## **VII. Fonctionnement et équipement des unités**

### **7.1. Introduction**

L'hypothèse d'un abattage de porte à porte n'est pas retenue dans la présente étude car le nombre d'animaux à abattre est généralement trop faible (limité à la consommation personnelle c'est-à-dire 1 à 2 animaux) alors que l'investissement dans l'outil sera malgré tout important. Il est vrai que certains producteurs qui pratiquent la vente sous colis y trouveraient un intérêt. Mais se pose alors le problème des permis et de la gestion des déchets par l'UMA qui devra les récupérer. L'étude auprès des producteurs démontre

cependant que ces personnes sont tout à fait prêtes à se déplacer vers une unité d'abattage pour autant que cela reste dans un rayon acceptable (25 à 30 km).

Dans la présente proposition, l'abattage et la découpe s'effectuent donc sur une station d'accueil à destination des professionnels et des privés et dans laquelle les Communes ou les Villes devront investir. Il est difficile à ce stade de connaître les Villes ou Communes candidates ainsi que les infrastructures qui pourraient potentiellement recevoir les unités d'abattage et de découpe. Ceci nécessiterait une étude plus approfondie et une prise de contacts avec chacune d'elles ou le lancement d'un appel à candidature.

Ce coût n'est par conséquent pas repris dans les calculs qui suivent.

Comme précisé au début de l'étude, l'abattage de bovins n'est pas retenu. Pour rappel, plusieurs raisons expliquent ce choix. Les exigences sanitaires pour de tels abattages semblent complexes à gérer sur des unités mobiles et notamment l'enlèvement de la colonne vertébrale pour les bovins de plus de 30 mois, engendrant d'importantes quantités de déchets. Le poids d'un bovin et la taille d'une carcasse pendue exige beaucoup de place lors de l'habillage et le stockage en frigo et un outillage volumineux. Par ailleurs, pour pendre une carcasse de bovin, il est nécessaire de prévoir une hauteur sol – plafond de minimum 4 mètres en tenant compte du rail et des crochets. L'unité devrait dès lors jouir d'une grande stabilité pour pouvoir supporter le poids de plusieurs carcasses.

Enfin, techniquement, il serait difficile de ramener à 7°C une ou plusieurs carcasses de bovin dans un laps de temps court (24 heures).

Nous retiendrons uniquement les modules destinés à l'abattage des espèces porcines et ovines. Le gibier d'élevage pourra venir en à point.

A partir du moment où l'on parle d'unités mobiles, il faut bien entendu respecter le code de la route. Ce code stipule que la dimension d'un camion ne peut excéder les 18,75 mètres (tout compris). En retirant le tracteur, on arrive à une longueur utile de 14 mètres. La hauteur ne peut dépasser 4 mètres et la largeur 2,55 mètres. On peut dès lors utiliser soit une semi-remorque de 14 mètres soit deux volumes de 6,50 mètres, sachant que le timon entre les deux est estimé à 1 mètre.

Les unités d'abattage et de découpe seront installées dans un caisson frigorifique. L'avantage d'un caisson frigorifique est sans conteste la standardisation de ce type de produit (prix plus bas) et la grande flexibilité pour un aménagement intérieur (cloison, portes, fenêtres,...). En outre, ce produit offre une isolation et donc un confort de travail que l'on ne peut pas retrouver par exemple avec des unités de type FAZA, sachant que les outils travailleront les douze mois de l'année, été (chaleur) comme hiver (gel).

En général, le plancher d'un caisson frigorifique placé sur un camion est à 1 mètre du sol. Pour des raisons pratiques, les unités devront se trouver le plus possible du sol afin d'éviter de devoir, lors de chaque entrée et sortie, emprunter des escaliers mais aussi d'éviter de faire monter l'animal vers le lieu d'étourdissement.

## **7.2. Le personnel et l'organisation**

Une unité mobile ne peut avoir une capacité d'abattage équivalente à une unité fixe, même de petite taille. Les contraintes du code de la route et le peu de flexibilité que comporte un « container », limite considérablement les conditions d'aménagements intérieurs. Ce type d'outil ne peut abattre plus qu'une trentaine de porcs par jour grand maximum. Il faut tenir compte du travail préparatoire (chauffage de l'eau, nettoyage, accueil des animaux,...) et deux personnes semblent donc être le nombre idéal.

Deux personnes peuvent abattre sur une journée de 5-6 heures entre 20 et 25 porcs. Nous retiendrons 23 porcs en moyenne. En ovins, 28 unités par jour par deux personnes est le maximum.

En découpe, 7 carcasses de porc par jour et à deux personnes semblent être raisonnable et 9 en ovins car il ne faut pas oublier le temps important consacré à la mise sous vide ou à l'emballage.

Ces chiffres ont été conseillés et confirmés par plusieurs bouchers.

Il est difficile d'estimer la répartition des abattages et découpes selon les espèces même si on peut supposer que le porc sera plus présent. Il est aussi difficile de prévoir un abattage ou découpe des deux espèces le même jour, à moins de prévoir un nettoyage des outils entre les deux. Ce qui implique une perte de temps.

Les carcasses ne pourront pas être débitées le jour même de l'abattage pour des questions de sécurité alimentaire mais aussi d'organisation de travail.

Enfin, pour des questions pratiques, il est proposé que le ou les outil(s) reste(nt) sur un lieu d'accueil pendant une semaine. Tout déplacement nécessite en effet du temps qui ne peut être rentabilisé. Ceci facilitera aussi les prises de rendez-vous en fixant dans les Communes ou Villes les semaines d'abattages et/ou de découpes.

Vu les résultats de l'enquête, il est proposé de compléter l'outil d'abattage par un outil de découpe et d'emballage. Techniquement, il est difficile d'effectuer une découpe lorsque la carcasse est encore chaude. Cela comporte aussi des risques sanitaires plus importants. La découpe devra se faire idéalement 24 heures après l'abattage de manière à ce que la carcasse soit bien refroidie et ressuyée. Un frigo est donc obligatoire.

Pour des questions pratiques et de personnel, aucune découpe ne pourra se faire en même temps que l'abattage : faire fonctionner les deux unités en même temps exigerait un personnel plus important.

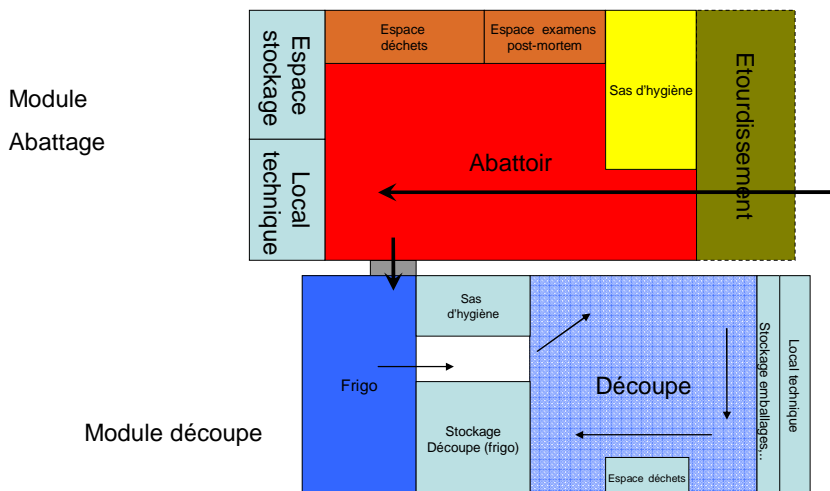
L'option de deux unités séparées (une unité d'abattage et une unité de découpe) est préférée. Elle permet une certaine modularité sur le terrain en fonction de la demande et de prévoir une unité d'abattage plus spacieuse. L'unité de découpe peut être autonome (sur un camion plateau par exemple) ou se faire tracter par l'unité d'abattage.

Les schémas des modules ainsi que de la station d'accueil qui sont présentés dans la suite du document tiennent compte des différentes exigences en matière sanitaire et environnementale. Ils reprennent les points ou postes importants à prévoir. Le principe du cheminement zone sale vers zone propre est repris.

## 7.3. L'unité d'abattage

### 7.3.1. Fonctionnement

L'unité d'abattage est composée de trois zones principales : la zone d'étourdissement et de saignée, la zone d'abattage (habillage) et la zone frigo (stockage). La zone d'étourdissement fera obligatoirement partie intégrante de l'unité d'abattage à partir du moment où celle-ci sera destinée à des abattages commerciaux. L'animal sera amené dans la zone d'étourdissement pour être placé dans un espace de contention. Etourdit par électronarcose (porc) ou avec un pistolet d'étourdissement (ovin), il sera pendu par les pattes arrières avec un crochet placé sur un rail pour être jugulé. En mouton, le sang est récolté dans des cuves pour être repris par le clos d'équarissage par la suite. De la zone « sale », la carcasse passe à la zone propre.



**Fig.14: Schéma des unités mobiles d'abattage et de découpe**

En porc, le sang est repris (jugulation) dans la zone propre puisqu'il pourra en tout ou en partie être utilisé pour la fabrication du boudin.

La suite de l'abattage diffère en fonction de l'espèce puisqu'en porc, la peau (couenne) est maintenue sur la carcasse. Cela nécessite un processus particulier qu'est l'échaudage et l'épilage. L'échaudage consiste à plonger ou à nettoyer la carcasse avec de l'eau chaude (+

de 60°C). Outre le nettoyage de la carcasse, cette opération facilite aussi par après l'épilage. Ces deux opérations peuvent s'effectuer dans une seule machine mais qui prend une certaine place (80 x 240 cm) puisque la carcasse y est plongée dans son entièreté. Cette opération nécessite un approvisionnement en eau qu'il faudra faire chauffer avant l'opération d'abattage. Un léger brûlage de la carcasse sur certaines parties moins bien épilées peut être prévu. A noter que la capacité de stockage des poils de l'épileuse-échaudeuse devra être suffisante afin d'éviter de perdre du temps pour la vider et la remettre en route.

Vu le volume de l'échaudeuse-épileuse, est-il possible de pratiquer autrement? La solution consisterait à nettoyer la carcasse avec un nettoyeur à haute pression, pour la brûler ensuite avec un chalumeau. Difficilement concevable dans un espace confiné vu les fumées et odeurs dégagées, cette opération se ferait à l'extérieur et impliquerait un retour en arrière dans le principe de « la marche en avant ». Une dérogation qu'il sera difficile à obtenir auprès de l'AFSCA.

En ovin, la carcasse est dépouillée. La peau est rejetée dans un bac à déchets prévu à cet effet.

Les carcasses passent ensuite par la phase d'éviscération. Les déchets doivent être entreposés dans des cuves ou des bacs, et les abats (blancs et rouges), déposés dans d'autres bacs spécifiques et identifiés à la carcasse correspondante afin de permettre par la suite une inspection post-mortem. Les carcasses sont ensuite fendues en deux à la main (hache) ou à la scie, pesées puis stockées dans un frigo (si commercialisation) ou remises au propriétaire dans le cas d'une consommation personnelle. Un emplacement doit être prévu dans le frigo pour les carcasses qui ne satisfont pas à l'examen post-mortem (en attente de résultat d'analyses par exemple).

Afin d'éviter les allers-retours, il est conseillé de prévoir une personne qui travaille dans la zone d'abattage et l'autre dans la zone découpe.

### 7.3.2. Equipement

Tracteur :

- Adapté à une traction standard
- Conforme au code de la route
- Stabilité
- Adapté à un nettoyage hygiénique

Il est indispensable de compartimenter l'unité afin de faciliter les conditions d'abattage. Les compartiments à prévoir sont :

- Sas d'hygiène pour le personnel avec WC, lavabo et vestiaire
- Espace d'attente et d'étourdissement
- Espace d'abattage
- Espace déchets d'abattage
- Espace examens post-mortem
- Frigo pour carcasses + compresseur externe
- Espace stockage propre
- Espace local technique

L'unité d'abattage devra être conçue en veillant à maximiser un usage autonome tout en étant adaptable aux différentes stations d'accueil. Elle devra également permettre un nettoyage hygiénique en profondeur des différents éléments (inox, écoulements suffisants, matériaux lavables,...). Afin d'alléger la structure de l'unité mobile, la station d'accueil pourra cependant prévoir certains équipements, notamment des containers à déchets pour autant qu'un ramassage soit organisé.

Les différents compartiments devront être équipés de :

- Sas d'hygiène
  - Eclairage étanche
  - Vestiaire
  - Evier lave-main complet à commande
  - Essuie main (non pulsé)



- Toilette
- Lave-botte et tabliers
- Etourdissement
  - Eclairage étanche
  - Treuil et crochet
  - Rail avec crochets
  - Outil d'étourdissement (pince électrique+ coffret électrique)
  - Berce
- Abattoir
  - Eclairage étanche
  - Rail avec crochets pour carcasse
  - Baignoire à sang à récupérer
  - Crochets pour abats
  - Echaudoir - Epileuse
  - Chalumeau + bonbonne
  - Scie fente carcasses ou autre
  - Stérilisateur à couteaux
  - Evier lave-main complet à commande
  - Balance sur rail
  - Systèmes de ventilation et d'air froid
- Espace déchets
  - Tank d'eaux usées (à l'extérieur)
  - Tank à sang (à l'extérieur)
  - Bacs à déchets
- Espace examens post-mortem réfrigéré
  - Bacs à abats ou rails à crochets
  - Bacs à sang
- Frigo
  - Eclairage étanche
  - Rail
  - Espace fermé à clé pour carcasse suspecte ou impropre à la consommation
- Espace stockage propre

- Eclairage étanche
- Couteaux, crochets de remplacements, ....
- Espace local technique
  - Eclairage étanche
  - Nettoyeur à haute pression
  - Chauffe-eau
  - Connexion électrique ou générateur électrique
  - Compresseur-ventilation
  - Matériel de stockage (produits nettoyants, pesticides,...)

Ce matériel est onéreux car il doit pouvoir résister à des conditions de travail rigoureuses (eau, humidité chaleur, froid, ...). La faible demande exerce aussi une pression sur les prix pour ce type de matériel.

A titre d'exemple :

- Echaudeuse-épileuse : 25.000€
- Pince anesthésie : 410€
- Transformateur pour pince anesthésie : 1.600€
- Equilibreur + scie : 3.000€
- Lavabo Inox : 300€
- Stérilisateur couteaux : 500€
- Batteur à sang avec trocart : 10.000€

L'obtention de prix ou de devis est difficile malgré des contacts pris avec des professionnels. D'une part, ce type de demande est unique et d'autre part, vu la faible probabilité de réalisation, les équipementiers n'ont pas souhaité répondre aux demandes de devis.

Le coût des équipements est donc basé sur une recherche internet, des contacts avec des abatteurs et des informations orales que des équipementiers ont par contre bien voulu donner.

Le coût d'un tel équipement peut être estimé à 180.000€ .

L'étude de Wageningen UR Livestock Research semble confirmer ces chiffres.

## **7.4. L'unité de découpe**

### **7.4.1. Fonctionnement**

Les carcasses à découper le lendemain ou à destination des bouchers pourront rester dans le frigo de l'unité d'abattage ou être transférées dans le frigo de l'unité de découpe. Cette dernière devra être disposée juste à côté de l'unité d'abattage à partir du moment où des transferts de carcasses d'une unité à l'autre sont prévus. Dans une telle situation, un lien couvert devra également être prévu entre les deux unités.

L'unité de découpe disposera d'un frigo carcasses (si nécessaire), d'une salle de découpe équipée de tables pour le désossage, la découpe et l'emballage et d'un frigo pour stocker les pièces découpées. Ces trois étapes ne peuvent s'effectuer sur le même emplacement (table) et doivent garder le principe de la marche en avant. Plusieurs zones de découpe seront donc prévues en fonction de l'avancée des découpes. Un retour en arrière d'une pièce technique n'est pas autorisé. Les produits découpés et éventuellement emballés seront stockés dans un frigo ou repris directement par le propriétaire. La zone d'« expédition » sera bien séparée de la zone de déchargement des animaux vivants.

### **7.4.2. Equipement**

Tracteur (facultatif si l'unité d'abattage peut tirer l'unité de découpe et d'emballage) :

- Adapté à une traction standard
- Conforme au code de la route
- Stabilité
- Adapté à un nettoyage hygiénique

Compartiments :

- Sas d'hygiène
- Frigo carcasse
- Découpe / emballage

- Espace déchets
- Stockage découpe
- Espace stockage propre
- Espace - local technique

Cette unité pourra s'accoler à l'unité d'abattage et y être reliée avec soin par un auvent. Un sol en béton bien plat est donc indiqué.

Tout comme pour l'unité d'abattage, le module « découpe – emballage » devra répondre aux exigences qui sont demandées dans le cadre du paquet hygiène. Il devra être adapté à un nettoyage hygiénique (inox, écoulements suffisants, ...). Les différents compartiments devront être équipés de :

- Sas d'hygiène
  - Eclairage étanche
  - Vestiaire
  - Evier lave-main complet à commande
  - Essuie main (non pulsé)
  - Toilettes
  - Lave-botte et tabliers
- Frigo carcasse
  - Eclairage étanche
  - Rail et crochets carcasses
- Découpe/ emballage
  - Eclairage étanche
  - Système de ventilation et d'air froid
  - Table de désossage
  - Table de découpe
  - Table d'emballage
  - Stérilisateur à couteaux
  - Balances
  - Appareil mise sous vide
  - Evier lave-main complet à commande

- Etagères
- Espace déchets
  - Bacs à déchets
- Stockage découpe
  - Eclairage étanche
  - Etagères
- Espace stockage propre
  - Eclairage étanche
  - Matériel stockage (épices, couteaux, contenants, emballages,.....)
- Espace – local technique
  - Eclairage étanche
  - Matériel stockage (produits de désinfections, pesticides,.....)
  - Chauffe – eau
  - Compresseur

Le coût d'un tel équipement peut être estimé à 100.000€.

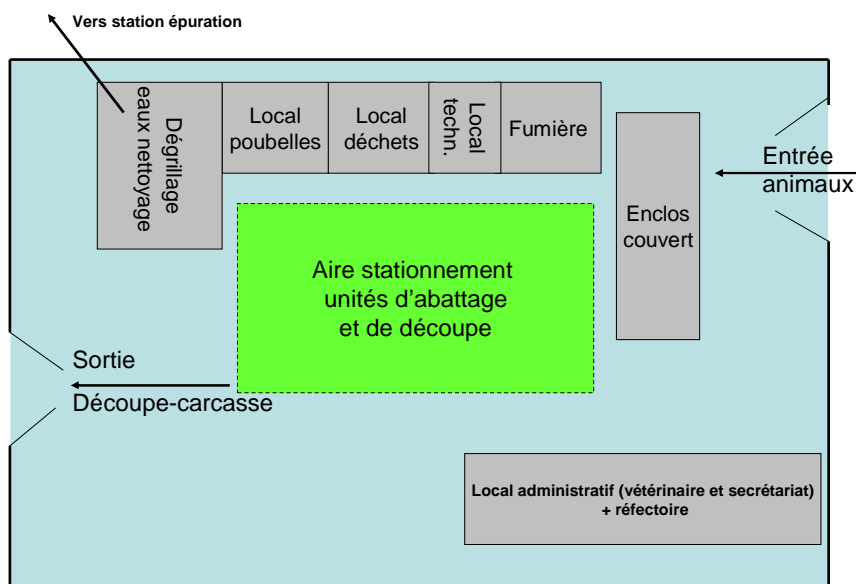
## **7.5. La station d'accueil**

### **7.5.1. Fonctionnement**

La station d'accueil de l'UMA devra être clôturée sur son entièreté. Elle comportera une entrée pour les véhicules avec les animaux vivants et un lieu de déchargement. Les propriétaires des animaux se rendent sur rendez-vous avec leur propre moyen de transport à cet emplacement et déchargent les animaux dans des espaces de contention. Le déchargement ne s'effectuera que si tous les documents sont en ordre. Les enclos devront être adaptés aux animaux et couverts des intempéries. Lorsque tous les animaux sont déchargés et avant de commencer l'étourdissement, une inspection anté-mortem est effectuée par le vétérinaire officiel. Tout animal arrivant après ce contrôle ne pourra rentrer sur le site d'accueil. Un emplacement sera spécialement conçu pour les animaux qui feront l'objet d'une saisie par le vétérinaire lors de l'inspection anté-mortem. Difficilement concevable dans un camion, la station d'accueil devra disposer d'un local pour le vétérinaire

officiel, d'un local pour l'administration et l'enregistrement des animaux et d'un réfectoire pour le personnel. Une connexion internet sera prévue puisque le vétérinaire et l'abatteur doivent pouvoir travailler sur le programme de gestion des troupeaux Sanitrace. Ensuite, les animaux seront étourdis un par un en fonction du rythme d'abattage.

Afin de ne pas alourdir l'UMA et pour des questions pratiques de gestion, la station d'accueil pourrait gérer les déchets et les eaux usées. A cet effet, la station devra prévoir un local pour stocker les déchets (réfrigérés ou non) que la société d'équarissage se chargera de ramasser de manière régulière.



**Fig.15: Schéma d'une station d'accueil pour UMA.**

La station devra se situer dans une zone équipée d'une station d'épuration. Les eaux de nettoyage pourront y être envoyées moyennant un tri des déchets de viande afin de ne pas alourdir la charge polluante. Les eaux passeront par une grille avant d'être envoyées dans les égouts. Même si les animaux ne restent pas longtemps dans l'enceinte de la station, celle-ci doit être équipée d'une fosse à fumier et d'une citerne à lisier.

Idéalement, la station sera équipée d'un système de chauffe-eau (pour l'échaudeuse-épaveuse par exemple) même si les unités d'abattage et de découpe peuvent prévoir leur propre système (mains, toilettes, ...).

L'entrée pour venir rechercher les carcasses ou les pièces emballées se situera de manière bien séparée de celle prévue pour l'arrivée des animaux pour éviter les contaminations.

### **7.5.2. Equipement**

La station d'accueil devra être clôturée pour éviter que des animaux puissent s'échapper. Elle sera compartimentée de la manière suivante :

- Parking pour voitures – tracteurs - petit camions + remorques avec aire de déchargement
- Aire de stationnement de l'unité mobile (abattoir et découpe)
- Aire de contention des animaux + espace pour animaux malades ou suspects. Cet espace sera en tout ou partie couvert.
- Aire de chargement des carcasses ou de la viande
- Local administratif (vétérinaire + secrétariat) avec raccordement internet (Sanitrace) + réfectoire
- Raccordement eau et électricité (Triphasé 380V)
- Cuves ou bacs pour déchets (y compris venant de l'UMA si nécessaire) catégorie 2 avec local de stockage fermé à clé
- Local technique (nettoyeur haute pression, chauffe-eau, électricité,...)
- Système de recueil des eaux usées avec filtres à particules (> 6mm) et système d'égouttage vers station d'épuration
- Fosse à lisier et à fumier
- Local poubelles

## **VIII. Les options retenues**

Trois grandes hypothèses sont retenues :

- station d'accueil avec outil d'abattage
- station d'accueil avec outil de découpe
- station d'accueil avec outils d'abattage et de découpe.

Cette manière de présenter permet de mieux cerner la rentabilité de chacun des outils. Ceci permet aussi de voir dans quelle mesure un outil de découpe peut constituer un intérêt dans le cadre de certains projets de diversification (vente de viandes sous vide,...) Rappelons que l'enquête auprès des producteurs a clairement démontré l'intérêt pour les deux outils simultanément.

Les outils doivent être faciles d'accès pour le personnel. L'utilisation de containers sur plateau-camion constitue une difficulté puisque la distance entre le sol et le plancher est important et nécessite soit un plateau avec relevage hydraulique soit une rampe d'accès. Le problème se pose notamment à l'abattage lorsqu'il faut amener les animaux vers le lieu d'étourdissement.

Cette difficulté peut-être surmontée par l'utilisation de containers déposés au sol ou de remorque rabaissée avec des roues semi-indépendantes (pas de pont) de type transport de verre.

Nous verrons dans le point 9, pourquoi l'achat de tracteur (camion) n'est pas envisagé.

### **8.1. Station d'accueil avec outil d'abattage**

La station d'accueil ne reçoit que l'outil d'abattage. Les clients seront obligé de reprendre les carcasses non découpées soit le jour même pour les privés soit le lendemain pour les professionnels, temps nécessaire pour que les carcasses soient froides à cœur (7°C.). Un frigo de stockage pour les carcasses est donc indispensable.

Deux dimensions de frigorifiques sont possibles pour l'outil d'abattage:

- type « camion faible tonnage » : L 6,5 x l 2,45 x H 2,6 soit 16 m<sup>2</sup>
- type « semi-remorque » : L.13,5 x l.2,45 x H.2,6 soit 33m<sup>2</sup>



En dimensions type « camion faible tonnage », le tracteur pourrait transporter l'unité d'abattage et tracter éventuellement par après l'unité de découpe si le projet devait se développer.

Le problème de la hauteur sol-plancher serait résolu en travaillant avec le principe de bennes à containers : l'unité serait tirée sur le châssis du camion équipé d'un crochet ou de la remorque en fonction des besoins. Cette solution offre une plus grande flexibilité dans le travail.

Il convient cependant de souligner que vouloir installer une unité d'abattage sur une surface de 16 m<sup>2</sup> ( 6m5 x2,40) semble peu réaliste.

Un frigo d'une capacité de 25 porcs demandera déjà une superficie minimale de 7,5m<sup>2</sup> auquel il faudra rajouter la partie abattage, étourdissement et les espaces divers comme le sas d'hygiène, etc. L'espace de travail risque d'être très étroit pour le personnel et peu pratique. Une solution consisterait à un frigo installé sur la station d'accueil mais dans ce cas, on s'approche de plus en plus d'un système d'abattage fixe...

Il serait donc plus judicieux de travailler avec une semi-remorque afin de se donner un maximum d'aisance dans le travail et l'agencement de l'équipement. Le prix d'une telle remorque avec frigo est estimé à 50.000€ auquel il faudra ajouter l'équipement d'abattage (180.000€) soit un total de 230.000€.

## **8.2. Station d'accueil avec outil de découpe**

Ce cas de figure suppose que le client a effectué l'abattage dans un abattoir et qu'il ramène la carcasse vers l'unité de découpe. La découpe en tant que telle nécessite moins d'espace que l'abattage. Une zone frigo sera cependant indispensable afin de stocker les pièces découpées et emballées en attendant la reprise par le client. Un autre frigo pour stocker les carcasses dans l'attente de la découpe est aussi nécessaire car en aucun cas, carcasses et pièces découpées ne pourront se trouver dans un seul et même frigo. Une semi-remorque sera donc bien nécessaire pour l'outil de découpe et des deux frigos.

Notons que dans cette option, la station d'accueil mise à disposition par la Commune, sera plus simple. Elle ne nécessitera pas l'obligation d'avoir un lieu d'accueil pour le vétérinaire, un enclos ou encore une zone d'accueil pour les animaux. La quantité de déchets sera moindre. Il sera donc plus facile pour une Commune de trouver un lieu d'accueil.

Le coût total sera de 150.000€ (100.000€ pour l'équipement et 50.000€ pour la remorque)

### **8.3. Station d'accueil avec outils d'abattage et de découpe.**

L'idéal bien entendu serait de placer l'unité d'abattage et l'unité de découpe sur la même remorque. Pour des raisons déjà citées plus haut, ceci n'est pas envisageable. Il faudra par conséquent travailler avec deux remorques. Dans le point 8.1., nous avons vu que l'abattage doit s'effectuer dans une semi-remorque équipée d'un frigo. Dans la présente option, l'unité de découpe pourrait donc profiter de ce frigo en se plaçant juste contre l'unité d'abattage. Refroidies durant la nuit, les carcasses pourront de ce fait être transférées d'une unité à l'autre le lendemain et au fur et à mesure de la découpe. L'unité de découpe ne doit donc pas posséder un frigo pour les carcasses mais un frigo pour le stockage des parties découpées ce qui permet de libérer de la place.

Peut-on pour autant affirmer que l'unité de découpe puisse se limiter à un volume de 16m<sup>2</sup>, rien n'est moins certain. Le frigo de stockage pour la découpe devrait idéalement avoir une superficie de 6m<sup>2</sup>. Il ne reste donc plus que 10m<sup>2</sup> pour assurer la découpe et l'agencement des locaux techniques et sanitaires.

Il est proposé de travailler avec une semi-remorque.

Vu le gain d'un frigo, le coût est donc estimé à 360.000€.

## **IX. Rentabilité d'une UMA**

### **9.1. Introduction**

Ne sont repris ici que les coûts principaux y compris les frais de ramassage et de destruction des déchets.

Le présent point reprend les trois options reprises précédemment.

## *Le personnel*

Parmi les charges, il y a bien entendu le personnel. Quelles que soient les hypothèses ou options retenues, cette charge reste identique. L'étude part du principe que deux personnes à temps plein seront nécessaires au bon fonctionnement de ou des outil(s). A l'abattage par exemple, cela permet de prévoir une personne à l'accueil des animaux et l'étourdissement (zone sale) et une autre à l'abattage (zone propre). Nous verrons que plus de personnel n'est économiquement pas possible.

Les deux personnes devront être polyvalentes : abatteur et découpeur. Elles seront en possession d'une licence de boucher.

On part du principe que ces deux personnes travailleront 5 jours par semaine à temps plein sur base de 230 jours par an en décomptant les WE, les jours fériés et les jours de congés légaux. Une journée de travail représente 7h30. En comptant le temps nécessaire au nettoyage et la désinfection des outils, le rangement, l'accueil des clients, etc., on peut estimer que chaque personne travaillera réellement 5 heures à l'abattage ou à la découpe par jour.

Dans les abattoirs publics, les abatteurs et découpeurs ont le statut d'ouvrier communal. Il est proposé de travailler ici avec le même statut.

Les charges salariales pour les deux personnes sont estimées à 103.500€ par an.

## *Tracteur ou chauffeur ?*

Les unités d'abattage et/ou de découpe devront être tractées. Cela nécessite un permis « camion » de type C+E que le personnel devrait obtenir. Une compétence supplémentaire qui ne sera pas facile à trouver.

En outre, l'achat d'un tracteur est relativement onéreux : 85.000€ (HTVA) auquel il faudra ajouter l'entretien (min 1.250€/an), le paiement de l'euro-vignette (1.250€/an), les assurances (5.000€/an) et bien entendu le mazout estimé à 4.050€ (9.000km/an<sup>2</sup> – 30l/100km – 1,50€/l de mazout).

Soit un total de 28.550€ /an en calculant l'amortissement du tracteur sur 5 ans.

---

<sup>2</sup> Calculé sur base d'une moyenne de 180 Km par semaine et en tenant compte des voyages pour les entretiens ou retour occasionnel du personnel avec le tracteur)

Il est cependant possible de faire appel à une société de transport. Celle-ci s'occuperait de ramener et reprendre les outils d'une station à l'autre. Ces sociétés se font payer par heure de prestation et possèdent leur propre flotte de tracteurs. Le coût horaire est de 63€ HTVA. Si l'on estime les prestations du chauffeur à 5 heures/semaine, cela représente un coût annuel de (50 semaines x 5 heures x 63€) 15.750€ HTVA. Il semble assez évident qu'une telle solution ne comporte que des avantages : pas d'achat de tracteur, pas de nécessité de permis, pas de souci d'entretien, ... et un personnel UMA plus disponible pour l'abattage et la découpe.

Ce cas de figure est d'autant plus intéressant si l'UMA reste pendant une semaine sur une seule et même station d'accueil puisqu'il suffirait de la déplacer une fois par semaine.

#### *Les frais divers*

Les frais « déchets » sont basés sur un montant de 90€ la tonne. Ce poste peut être important d'autant qu'en ovin, le rendement carcasse est de 50%. Il a été repris dans les tableaux suivants mais à partir du moment où ce sont les Communes qui gèreront les déchets, ce poste pourrait très bien se retrouver dans le montant de la taxe communale d'abattage ainsi que les frais d'eaux et d'électricité qui ne sont pas non plus repris.

#### *Amortissement*

Si le projet fait appel à une société de chauffeurs, les investissements « se limiteront » aux outils d'abattage et/ou de découpe. Dans les calculs qui suivront, l'amortissement a été calculé sur 5 ans. Calculer sur une plus longue échéance, ne semble pas opportun d'autant que ce type de matériel est sujet à de nombreuses casses et à des problèmes d'usure vu les conditions de travail (humidité).

### *Montants des prestations*

Que peut demander une UMA pour l'abattage et la découpe ? Il n'est pas facile d'y répondre car les prix pratiqués par les abattoirs diffèrent fortement. Le service de proximité peut-il aussi justifier un prix plus élevé que ceux pratiqués par les abattoirs fixes ? Les abattoirs pratiquent aussi des prix différents en fonction de la clientèle : particulier ou professionnel.

L'étude se base sur des prix pratiqués par les abattoirs de proximité tels que Gedinne, Virton et Bastogne. Ath a aussi été interrogé. En porc et pour l'abattage, les prix oscillent entre 20 et 25€/pièce. En ovin, entre 17 et 30€/pièce (ce dernier prix comprenant aussi la découpe). Il est à noter que les prix pratiqués pour l'abattage dans les pays voisins et notamment la France sont généralement supérieurs (de 35 à 52 euros pour un porc !). L'étude Hollandaise se base aussi sur des prix supérieurs.

Au niveau de la découpe, les montants varient entre 0,30 et 0,60€ par Kg carcasse à découper.

La proximité d'une UMA et son service plus individuel pourraient envisager un prix plus élevé que ce qui est pratiqué par ailleurs. Les résultats de l'enquête montrent qu'un abattoir de proximité profite d'une image positive et de plus grande confiance auprès des utilisateurs.

Il faut néanmoins rester suffisamment compétitif afin que l'outil fonctionne à son rendement maximum ; une adaptation des prix pouvant très bien se réaliser par la suite en fonction du succès rencontré. Les prix retenus ne sont par conséquent pas plus élevés mais tout en considérant qu'il n'est pas fait de différence entre un client particulier et un client professionnel. Gedinne par exemple fait payer 19€ par porc abattu pour les professionnels. Pour l'abattage, 23€ par porc et 20 par ovin et 0,60€/kg pour la découpe quelque soit l'espèce.

	Porcs	Ovins
Abattage	23€	20€
Découpe	0,60€/kg	0,60€/kg

Les redevances, taxes ou cotisations éventuelles ne sont pas reprises dans ces montants.

Pour chacune des trois options reprises, chaque espèce (porc – ovin) a été calculée séparément, même s’il est peu réaliste de penser que les outils puissent travailler pour une seule espèce. Une troisième colonne reprendra un calcul avec des outils qui pourront travailler pour les deux espèces mais de manière moindre pour les ovins (10% du nombre de têtes abattues).

## **9.2. Station d’accueil avec outil d’abattage**

Le prix de la semi-remorque avec frigo est estimé à 50.000€ auquel il faudra ajouter l’équipement d’abattage (180.000€) soit un total de 230.000€. L’amortissement est calculé sur 5 ans. A partir du moment où l’outil d’abattage ne travaille qu’avec des ovins, l’investissement dans l’aménagement sera un peu moindre (195.000€) puisqu’il ne faudra pas d’échaudeuse ni de bassin de récupération de sang. Il en est tenu compte dans le tableau des charges. Cette option n’est cependant pas réaliste puisque l’outil ne pourra jamais travailler à temps plein avec une telle spéculation vu le faible nombre d’ovins en province de Luxembourg. Il est donc proposé de calculer aussi sur base de 23 jours abattage ovins et 207 jours abattage porcs par an.

### ***Les charges***

Charges	Porcs 230 jours	Ovins 230 jours	Porcs/ovins 207/23 jours
Caisse frigorifique	10.000€	10.000€	10.000€
Aménagement	36.000€	29.000€	36.000€
Location chauffeur	15.750€	15.750€	15.750€
Charges salariales	103.500€	103.500€	103.500€
Frais déchets	4.680€	11.592€	5.444€
Total	169.930€	169.842€	170.694€

Si l’investissement en outil est moindre en cas d’abattage limité aux ovins, les frais d’équarissages sont par contre plus importants qu’en porcs.

### *Les produits*

	Porcs 230 jours	Ovins 230 jours	Porcs/ovins 207/23 jours
Prix unitaire	23€	20€	23€/20€
Nbre animaux abattus annuellement	5.290	6.440	4.761/644
Produits	121.670€	128.800€	122.383€

### *Résultats*

	Porcs 230 jours	Ovins 230 jours	Porcs/Ovins 207/23 jours
Produits	121.670€	128.000€	122.383€
Charges	169.930€	169.842€	170.694€
Résultats	<b>-48.260€</b>	<b>-41.842€</b>	<b>-48.311€</b>

Il y a peu de différence significative entre espèces abattues même s'il semble que le secteur ovin soit un peu plus intéressant financièrement en « produits ». En abattage, accepter les ovins constituerait un atout mais le nombre d'animaux qui pourrait transiter par l'outil devrait rester faible d'autant que la législation autorise l'abattage à domicile pour consommation personnelle.

L'abattage n'est pas rentable quels que soient les secteurs concernés.

Afin de trouver une rentabilité, le prix à l'abattage des porcs devrait se situer à plus de 32€ et de 26€ pour les moutons. Ce prix n'est pratiqué dans aucun abattoir belge et ne pourra jamais être accepté par les professionnels....

### 9.3. Station d'accueil avec outil de découpe

L'investissement total de l'outil est de 150.000€ (100.000€ pour l'équipement et 50.000€ pour la semi-remorque). Quel que soit le secteur concerné, l'investissement ne diffère pas en fonction de l'espèce, l'outillage de découpe n'étant pas fondamentalement différent. Entre la présentation carcasse et la quantité de viande utilisable il faut encore estimer une perte de 20% en ovins (4Kg) et de 10% en porc (9Kg).

#### *Les charges*

Charges	Porcs 230 jours	Ovins 230 jours	Porcs/ovins 207/23 jours
Caisse frigorifique.	10.000€	10.000€	10.000€
Aménagement	20.000€	20.000€	20.000€
Location chauffeur	15.750€	15.750€	15.750€
Charges salariales	103.500€	103.500€	103.500€
Frais déchets	1.304€	745 €	1.247€
Total	150.554€	149.995€	150.497€

#### *Les produits*

Le prix de la découpe est identique en porcs et ovins (0,60€/Kg).

	Porcs (93kg) 230 jours	Ovins (20kg) 230 jours	Porcs/ovins 207/23 jours
Prix unitaire	0,60€/Kg carc.	0,60€/Kg carc.	0,60€/Kg carc.
Nbr animaux découpés	1.610	2.070	1.449/207
Produits	89.838€	24.840€	83.338€



### Résultats

	Porcs 230 jours	Ovins 230 jours	Porcs/Ovins 207/23 jours
Produits	89.838€	24.840€	83.338€
Charges	150.554€	149.995€	150.497€
Résultats	-60.716€	-125.155€	-67.159 €

La découpe ne couvre même pas les charges salariales surtout en secteur ovin et ce malgré un prix à la découpe retenu le plus élevé et pratiqué dans certains abattoirs ; le prix de revient est à 3,6€/kg pour les ovins et de 1€/kg pour les porcs.....

#### **9.4. Station d'accueil avec outils d'abattage et de découpe**

L'investissement des deux unités est estimé entre 325.000€ et 360.000€ en fonction des la mixité des abattages ou non, les ovins nécessitant moins d'investissements. Le coût de l'aménagement de l'unité de découpe est revu à la baisse par rapport au point précédent en partant du principe que c'est l'unité d'abattage qui disposera d'un frigo de stockage des carcasses.

Dans le cas où seule une espèce est abattue, on part du principe 3 jours d'abattage et 2 jours de découpe.

A partir du moment où deux espèces sont abattues dans une UMA, la gestion devient plus complexe et il conviendra de trouver une répartition dans les abattages et les découpes. Vu que le nombre d'ovins (population) est relativement faible en province du Luxembourg, on peut envisager un nombre de jours d'abattage et de découpe bien moindre qu'en porc. Il est proposé 207 jours pour les porcs et 23 pour les ovins. Pour chaque espèce, la répartition sur une année des jours abattage-découpe est de 2-1 (2 jours d'abattage pour 1 jour de découpe).

Les frais de gestion des déchets tiennent compte de cette répartition.

### **Les charges**

Charges annuelles	Porcs 230 jours	Ovins 230 jours	Porcs/ovins 207/23 jours
Caisses frigorifiques.	20.000€	20.000€	20.000€
Aménagement abattage	36.000€	29.000€	36.000€
Aménagement découpe	16.000€	16.000€	16.000€
Location chauffeur	31.500€	31.500€	31.500€
Charges salariales	103.500€	103.500€	103.500€
Frais déchets	3.652€	7.960€	4.119€
<b>Total</b>	<b>210.652€</b>	<b>207.960€</b>	<b>211.119€</b>

### **Les produits**

En cas d'abattage et découpe limités aux porcs :

<b>Entrées annuelles abattage porcs uniquement</b>	<b>Porcs 230 jours/an</b>	
	<b>Abattage 153 jours</b>	<b>Découpe 77 jours</b>
<b>Prix unitaire</b>	<b>23€</b>	<b>0,60€/Kg carc.</b>
<b>Nombre (têtes ou carcasses)</b>	<b>3.519</b>	<b>539</b>
<b>Produits</b>	<b>80.937€</b>	<b>30.076€</b>
<b>Total par espèce</b>	<b>110.013€</b>	

En cas d'abattage et découpe limités aux ovins :

<b>Entrées annuelles abattage ovins uniquement</b>	<b>Ovins 230 jours/an</b>	
	<b>Abattage 153 jours</b>	<b>Découpe 77 jours</b>
<b>Prix unitaire</b>	<b>20€</b>	<b>0,60€/Kg carc.</b>
<b>Nombre (têtes ou carcasses)</b>	<b>3 ;864</b>	<b>693</b>
<b>Produits</b>	<b>85.680€</b>	<b>8.316€</b>
<b>Total par espèce</b>	<b>93.996€</b>	

En cas d'abattage et découpe porcs + ovins :

Entrées annuelles porcs + ovins (10%)	Porcs 207 jours/an		Ovins 23 jours/an	
	Abattage 138 jours	Découpe 69 jours	Abattage 16 jours	Découpe 7 jours
Prix unitaire	23€	0,60€/Kg carc.	20€	0,60/Kg carc.
Nombre (têtes ou carcasses)	3174	483	448	63
Entrées	73.002€	26.951€	8.960€	756€
<b>Total 2 espèces</b>	<b>109.669€</b>			

#### Résultats

	Porcs 230 jours	Ovins 230 jours	Porcs/Ovins 207/23 jours
Produits	110.013€	93.996€	109.669€
Charges	210.652€	207.960€	210.619€
Résultats	-100.639€	-113.964€	-100.950€

Il ressort des différentes options que les recettes ne peuvent compenser (et de loin !) le total des investissements. L'investissement est bien entendu double (unités d'abattage et de découpe) mais les deux outils ne peuvent travailler simultanément. De manière générale, on ne couvre qu'à peine les frais de personnel voire même pas du tout lorsqu'on parle du secteur ovin uniquement. Prévoir du personnel supplémentaire pour payer l'investissement est donc inutile.

S'il fallait trouver une rentabilité, il faudrait faire payer encore plus cher l'abattage et la découpe qu'aux points 9.2. et 9.3.

## **X. Conclusions et proposition**

Dans le cadre d'une consommation plus durable et respectueuse du bien-être animal, la notion d'abattoir de proximité prend tout son sens et plus particulièrement au travers d'une unité mobile d'abattage.

Au vu des réponses au questionnaire et des graphiques présentés dans l'étude, le nombre d'abattoir en province de Luxembourg est trop faible. Si la distance de 25 km semble être perçue lors de l'enquête auprès des producteurs (et confirmé par les abattoirs de Virton et de Gedinne) comme la limite de la notion de proximité et vu l'intérêt marqué par un abattage en abattoir de proximité (quelque soit l'espèce), il est alors indéniable qu'il existe un manque qu'il convient de combler. Cela concerne tout particulièrement le secteur porcin ; Virton et Gedinne ne couvrant qu'une faible partie du territoire provincial.

Cependant, cette même enquête révèle que la notion de proximité va bien plus loin qu'un aspect purement géographique et de distance. Un service plus individuel, plus « humain » accompagné d'un accueil plus respectueux des animaux semble être un atout que les plus gros abattoirs n'offrent pas. Dans ce cadre, c'est pour l'ensemble des espèces qu'il manque des abattoirs de proximité.

Il existe une réelle demande pour un abattage de proximité, nécessairement accompagnée d'une unité de découpe.

Le secteur de la boucherie, par contre, a montré moins d'intérêt (voire même une opposition assez hostile !) et s'est adapté à la disparition des abattoirs en travaillant avec des grossistes en viande. Il s'avère malgré tout, au cours de l'étude et des rencontres effectuées, que quelques bouchers (dont les boucheries à la ferme) travaillent encore avec des abattoirs régionaux et rien n'interdit de penser que certains reviendraient à un approvisionnement de proximité afin de répondre à une demande sociétale.

Afin de faire tourner l'outil à son maximum, il est nécessaire d'associer à l'abattage privé, les abattages destinés à des fins commerciales notamment les ventes de viandes sous colis. Près de 15% des producteurs qui ont répondu déclarent faire de la vente de viandes sous

colis. Ce pourcentage est important mais on peut supposer qu'ils avaient aussi plus d'intérêt à répondre au questionnaire.

Pour des raisons techniques, l'abattage de bovins dans une unité mobile doit être écarté d'emblée car cela nécessiterait une dimension d'infrastructure beaucoup trop importante, peu compatible avec des véhicules qui devront se retrouver sur nos routes (hauteur minimale de 4 mètres plus le châssis et les trains de roues). L'exclusion de cette espèce dans une UMA rend le projet beaucoup moins attractif car l'enquête auprès des producteurs démontrent un intérêt pour ce type d'abattage. (69% des producteurs déclarent abattre des bovins pour consommation personnelle).

Parmi les autres espèces, si techniquement il est toujours possible de concevoir une unité mobile d'abattage et de découpe, l'étude arrive à la conclusion que les contraintes environnementales, d'hygiène et sanitaires constituent très rapidement des freins importants.

Pour répondre aux exigences légales et pour des questions d'aisance de travail, chaque unité (abattage – découpe) doit se retrouver sur une semi-remorque. Ceci augmente les coûts de manière importante. Travailler sur une plus petite surface n'est pas réaliste.

Le déplacement de l'UMA de ferme en ferme ou de domicile à domicile n'est économiquement pas envisageable même si les règles sanitaires et environnementales peuvent être plus souples à certains égards. Le nombre d'animaux à abattre est trop faible et fluctuant dans le temps alors que la hauteur du financement de l'outil restera élevée. Le temps passé sur la route et la nécessité de nettoyer complètement l'outil après chaque abattage alourdit le système. La gestion des déchets reste problématique tant au niveau des quantités à stocker sur le mobile (et des autorisations nécessaires pour transporter des déchets) qu'au niveau du ramassage par Rendac en fin de journée.

Les conditions climatiques amèneront inmanquablement des problèmes de gestion des outils comme le gel des bacs à sang et des systèmes d'eau ou encore la chaleur en été qui risque de faire fonctionner les unités de réfrigération à plein régime. Le principe de mobilité risque aussi de fragiliser un matériel assez onéreux.

A partir du moment où l'outil se destine aussi à l'abattage pour des professionnels, cela exige une infrastructure relativement plus complexe allant de l'accueil des animaux jusqu'à la gestion des déchets en passant par l'approvisionnement en eau et électricité, l'accueil du vétérinaire, contention des animaux, connexion internet, ... Il est illusoire de vouloir intégrer l'ensemble de ces exigences sur une unité mobile à moins de prévoir une caravane de mobiles.... Une « délégation » devrait être envisagée via une station d'accueil mise à disposition par une commune ou une ville. L'étude n'a fait aucune estimation chiffrée d'un tel investissement mais on peut supposer que cela représentera un financement relativement conséquent et difficile à récupérer pour une Ville ou une Commune. Vu les contraintes techniques et environnementales, le lieu d'implantation devra aussi répondre à certains impératifs. Dans ce cadre, quel est encore l'intérêt d'une unité mobile si une partie se retrouve dans des aménagements fixes ?

Dans le contexte actuel et d'une manière générale, les abattoirs sont confrontés à des difficultés financières importantes les poussant à des regroupements.

A moins d'y consacrer un soutien financier important dès le départ (investissement) mais aussi par après (entretien), la mise en place d'une UMA n'est pas plus rentable. Les produits couvrent à peine les charges salariales surtout si l'on souhaite offrir un service complet abattage – découpe. L'investissement de départ est important mais l'exigüité de l'outil ne permet pas non plus d'offrir une cadence d'abattage suffisamment rémunératrice.

Au lieu d'investir dans un outil onéreux et qui présentera de nombreux problèmes de gestion, ne serait-il dès lors pas plus raisonnable d'encourager et d'encadrer des projets d'abattoirs fixes de très petites capacités à l'instar de ce qui a été fait en Allemagne ?

Lors des différentes rencontres, deux opérateurs se sont chacun montrés intéressés par monter un projet de construction d'abattoir avec ateliers de découpe.

Une piste à explorer sans aucun doute.

### **Références bibliographique et internet:**

- [http://www.favv.be/produitsanimaux/viande/fetedusacrifice/\\_documents/2011-07-14\\_Vademecum-Fete-du-sacrifice-2011\\_fr.pdf](http://www.favv.be/produitsanimaux/viande/fetedusacrifice/_documents/2011-07-14_Vademecum-Fete-du-sacrifice-2011_fr.pdf)
- « Haalbaarheid mobiel slachthuis en uitsnijderij » . Livestock research – Wageningen –April 2011 (<http://edepot.wur.nl/168433>)
- « Intérêt d'une Unité mobile pour abattre sur site de production : bien-être des animaux et qualité technologique des viandes » (Journée Recherche Porcine 2005)
- « L'agrément d'un site temporaire d'abattage pour les Fêtes du Sacrifice » - Filière Ovine et Caprine 2008
- « L'abattage dans les filières en circuits courts et dans les filières locales ». Chambres d'Agriculture mai 2011
- « Guide méthodologique pour l'Evaluation des Incidences sur l'Environnement » – projet abattoir. DGRNE
- « Restructuration du secteur de la viande en Wallonie », Association momentanée Grégoire A. et DepinoisA.
- « Présentation du rapport de la Sogepa sur le secteur de la viande porcine » B. Bayenet (2011)
- « Etude faisabilité pour la création d'un atelier de découpe sur le territoire GAL Pays d'Anlier, de la Sûre et de l'Attert ». (UCDR de la Faculté des Sciences agronomiques de Gembloux)