

Ce que Xavier Niaux pointe dans cet article, c'est l'importance de pouvoir disposer de structures d'abattage de proximité pour les petits animaux, notamment pour faciliter le travail des agriculteurs. Ces 2 points sont également évoqués dans divers documents et ont été abordés lors des entretiens.

b) Analyse des autres sources

L'analyse des entretiens et des documents montre que l'abattoir mobile est effectivement une solution à l'absence d'abattoirs dans des départements comme le Var²⁵ mais il répond également à une question plus complexe que la simple insuffisance en établissements d'abattage dans une région, en particulier pour les agriculteurs qui ont besoin d'une prestation d'abattage pour la vente en circuit court de leur production.

Un abattoir pour toutes les productions animales

Même si une région est pourvue en abattoirs, elle peut cependant être déficitaire pour l'abattage de certaines espèces.

En Normandie, un abattoir mobile permettrait de combler l'absence ou le manque de structures d'abattage pour les porcs, les ovins et les chevreaux. De nombreux éleveurs membres de l'association d'éleveurs de porcs de Bayeux se montrent intéressés par le projet abattoir mobile bio multi-espèces en Normandie (cf I. C. 1.) car il n'existe en particulier presque plus d'abattoirs pour les porcs dont certains doivent être transportés jusqu'à Laval pour être abattus²⁶.

Le déficit en capacités d'abattage des petits ruminants est un constat que fait également le CERD (Centre d'Etude et de Recherche sur la Diversification).

« Je trouve qu'il y avait toujours eu, pas sur le bovin, un manque sur nos petits ruminants, agneaux, caprins, petits cabris. »

(entretien N°14, CERD)

L'insuffisance peut être temporaire lorsque la demande est accrue comme c'est le cas tous les ans pour les ovins lors de la fête religieuse de l'Aïd-el-Kébir. C'est pour cette raison que le GAEC le Terrain a décidé d'investir dans son propre outil d'abattage, l'« abattoir mobile de Jean-Michel et Patricia ». Il garantit l'abattage de ses propres animaux, sans avoir à subir les conséquences de règles de fonctionnement ou de tarifs qu'il ne maîtrise pas.

« On en avait besoin parce qu'aujourd'hui je n'arrive pas à trouver des abattoirs qui peuvent me tuer mes moutons. C'est tout, c'est pour ça qu'on a atterri là-dedans. »

²⁵Note à destination des députés de l'Assemblée nationale. Confédération Paysanne, 5 avril 2018.

²⁶. Association Bio Normandie. « Projet abattoir mobile bio multi-espèces en Normandie ». Compte - rendu RDV DDPP-DRAAF, mercredi 11 avril 2018.

Moi je ne parle que de l'Aïd. Le reste de l'année, il y a de la place. Les abattoirs pour l'Aïd sont saturés, tous autant qu'ils sont. »

« Des fois, j'en emmenais 90, la dernière année je ne sais pas ce qui s'est passé entre l'abattoir et le boucher, je ne sais pas ce qu'il y a eu, j'en ai mis 30 et le boucher (...) il peut en passer 150. »

« Le Boucher m'a dit je ne te les [200 agneaux prévus] prends pas parce que je ne peux pas les faire tuer à [un abattoir], ils me demandent trop cher. »

(entretien N°15, GAEC le Terrain)

Quand bien même les abattoirs existent pour une espèce, ils n'abattent pas nécessairement toutes les catégories d'âge et de poids des animaux de cette espèce. Ce problème a été soulevé par l'association Bio Normandie²⁷ pour les porcs lourds (carcasses de plus de 90kg) refusés dans certains abattoirs conventionnels. La disparition des abattoirs locaux, l'agrandissement et la standardisation des autres, ont conduit à ce résultat selon J. Porcher.

« Il y a un réel besoin et d'abattage d'animaux non standardisés et de transformation derrière. »

« Là j'ai un exemple et ce n'est pas le seul, Stéphane en aurait tout autant, d'une éleveuse qui m'a appelé pour me dire je suis embêtée parce que on élève des cochons gascons, des cochons lourds, et l'abattoir qui est à une bonne vingtaine de kilomètres vient de se mettre aux normes et ils ne veulent plus prendre mes cochons. Ils ont dû se doter d'un restrainer d'après ce que j'ai cru comprendre et donc leurs cochons lourds ne sont pas configurés pour la machine. L'abattoir lui a dit qu'il fallait aller faire abattre ses cochons à l'autre abattoir qui est situé à 180 km de chez elle. »

(entretien N°16, J. Porcher)

Un abattoir mobile pour la prestation d'abattage

Les éleveurs n'ont pas toujours la possibilité de faire réaliser l'abattage des animaux pour leur propre compte dans des abattoirs industriels situés à proximité.

« J'en ai plein [des éleveurs] qui m'ont contacté même en Normandie parce-que en fait ils ont plein de maillage d'abattoirs sauf que ils n'y ont pas accès en prestation de service, ou alors ils sont très spécialisés, ils sont mono- espèces. Donc du coup, pour de l'ovin, du caprin et même du bovin, ils doivent faire des centaines de kilomètres alors que c'est là qu'il y a le maillage territorial le plus dense et donc il y a encore des projets là-bas de remettre des abattoirs de proximité parce que finalement ils ont que des abattoirs privés qui ne font pas de prestation de service. »

(entretien N°11, E. Jeannin)

²⁷. Association Bio Normandie. « Projet abattoir mobile bio multi-espèces en Normandie ». Compte - rendu RDV DDPP-DRAAF, mercredi 11 avril 2018.

Un abattoir mobile pour le bien des éleveurs

L'abattoir mobile en permettant un abattage de proximité est perçu comme le moyen d'améliorer le bien-être des animaux (point I.A.1.a.) mais également d'améliorer les conditions de travail des éleveurs et la rentabilité des filières courtes

« Le problème c'est que pour faire de la vente directe de viande d'agneau, ils font 3h30 de route, ils vont à Sisteron parce qu'ils n'ont rien en bas. Donc une journée de perdue pour emmener les moutons, et une journée de perdue deux jours après pour aller chercher les carcasses. »

(entretien N°15, GAEC le Terrain)

« Le département du Var ne dispose plus d'abattoir depuis 30 ans, et les 280 éleveurs varois (principalement ovins et caprins) doivent dépenser du temps et de l'argent pour apporter leurs animaux vers des sites des départements limitrophes (Digne voire Sisteron dans le 04 et Puget-Théniers dans le 06) »

(Note à destination des députés de l'Assemblée nationale. Confédération Paysanne, 5 avril 2018.)

7. La recherche de la valeur ajoutée

Dans 3 articles de presse, un lien est établi entre la solution d'abattage mobile et la possibilité qu'elle offre de réaliser une meilleure marge économique en s'appropriant toutes les étapes, de la production à la commercialisation.

En 2008, l'abattoir mobile est une des deux solutions envisagées par des éleveurs qui cherchent une solution pour l'abattage de leurs bêtes *« afin de valoriser directement leur production »* (2018-1).

Dans un article paru dans le Bien Public en 2016, le projet d'acquisition d'un abattoir mobile par Emilie Jeannin arrive dans le prolongement d'un engagement de longue date dans la vente directe à la ferme. Il contribue à solutionner le problème de la marge qui va à d'autres qu'aux éleveurs.

« Emilie Jeannin est souriante et passionnée. Mais elle en a assez (...) Assez aussi que la marge aille à quelqu'un d'autre qu'à l'éleveur, qui a fait le travail, et l'abatteur. »
(2016-12)

L'abattage « éthique » grâce au camion d'abattage qui va à la ferme, est au cœur de la construction d'une filière « semi-longue » de valorisation des viandes.

« Ce n'est pas un abattoir à proprement parler. On vend sous une marque, on est une marque filière basée sur de l'abattage mobile. On se déplace non pas pour faire des

prestations de service pour les éleveurs, mais pour abattre un certain nombre de bêtes qu'on leur achète et que nous commercialisons. » (2017-3)

Un pacte sera instauré entre des éleveurs qui s'engagent à élever leurs animaux le mieux possible et la société Bœuf éthique qui se charge de la vendre le mieux possible. Pour le paiement des animaux, un système de bonus est prévu pour valoriser le travail effectué selon des critères prédéfinis, au-delà d'un prix de base établi en concertation avec l'éleveur (2017-6).

Lors de l'entretien, E. Jeannin a développé un des objectifs de la Société : offrir aux éleveurs partenaires la possibilité de proposer un prix rémunérateur, de bénéficier des avantages du circuit court pour tous ceux qui n'ont pas le temps de s'y investir.

« ... ils [les éleveurs] sont plutôt partants, on en a une centaine, 120 peut-être maintenant et ils sont très très partants, très chauds, il faut dire que la crise actuelle n'aide pas, c'est une crise qui dure quand même depuis bien longtemps. »

« L'idée est de proposer une filière semi-longue à des éleveurs qui n'ont pas vraiment le temps de faire de la vente directe et qui pourraient retrouver dans cette filière longue les avantages de la vente directe. »

(entretien N°11, E. Jeannin)

8. Autres

- L'éradication de l'abattage clandestin

Dans l'article du Progrès paru en septembre 2017 lors de la fête de l'Aïd-el-Kébir, l'« abattoir mobile roulant pour ovins » est également une réponse à l'éradication de l'abattage clandestin. (2017-15)

- Un apport pour les abattoirs fixes

Un article de presse mentionne l'avantage que voit un responsable d'abattoir à un partenariat avec la société « Bœuf éthique ».

« Dans le cadre de cet abattoir mobile, la découpe et la transformation se feraient à l'abattoir d'[nom de la ville]. Nous y voyons donc un moyen de diversification de nos activités et de développement de l'emploi sur [la région]. C'est également un outil pour être moins dépendant des grossistes en place », estime le responsable. »

(2016-6)

L'abattoir mobile est une solution pour l'abattage des animaux à la ferme, avec une optique d'amélioration de la qualité des viandes, ou pour permettre à des éleveurs de ne pas dissocier le temps de la mise à mort du reste de la vie de leurs animaux, en toute légalité. A l'échelle d'un territoire, il répond à un besoin en abattage de proximité permettant aux éleveurs

de valoriser leur production.

L'amélioration du bien-être animal, résultant en particulier de l'absence ou de la réduction du transport des animaux, est mise en lumière pour répondre aux attentes d'une société choquée par la révélation d'actes de cruauté en abattoir.

Malgré de nombreuses motivations à la mise en place d'abattoirs mobiles, un seul camion d'abattage existe actuellement en France et il ne fonctionne que pendant la courte période de la fête de l'Aïd-el-Kébir. Nous allons voir les freins à l'émergence de ces équipements, qui ont été évoqués au cours de l'étude.

B. *Freins et difficultés à la mise en place des abattoirs mobiles*

Bien que l'article de La Lettre de l'Expansion (2017-9) parle d'un chemin « *semé d'embûches* » pour la mise en circulation en France d'un camion abattoir inspiré du prototype suédois, 19 articles de presse seulement mentionnent un frein au développement des abattoirs mobiles dont 11 au développement particulier du projet bœuf éthique.

En revanche, les difficultés rencontrées ont été largement évoquées au cours des entretiens réalisés auprès des porteurs de projets ou de ceux qui les soutiennent. Les informations recueillies ont permis d'explicitier des freins évoqués sommairement dans la presse et d'en identifier d'autres.

1. Analyse de la presse

a) Des freins économiques

Le montant des **investissements** pour l'acquisition d'un camion d'abattage est présenté comme un frein dans 6 articles.

Selon le député Olivier Falorni, président de la commission d'enquête parlementaire sur les abattoirs, le coût de l'abattoir mobile est à prendre en compte, c'est un équipement qui vaut cher (2016-6).

5 autres articles font référence au montant du dispositif suédois, un coût trop important de plus de 1 million d'euros (2017-16), un investissement « *colossal* » d'au moins 2 millions d'euros (2016-10, 2016-11, 2016-14). Dans un article du journal L'Express, E. Jeannin « *se bat comme une diablesse* » pour récolter plus de 1 million d'euros (2017-4).

Jocelyne Porcher en revanche plaide pour des dispositifs plus légers comme le camion conçu en Autriche, « *4 à 5 fois moins coûteux* », ou un simple caisson d'abattage (2016-10, 2016-11, 2016-14).

Les **frais de fonctionnement** ne sont un obstacle que dans l'article de 2002 pour le camion d'abattage qui a été envoyé en Corse en 2001. Selon l'article, l'abattoir mobile n'a jamais fonctionné « *faute des financements nécessaires* ». Il est par ailleurs précisé que la « *location de l'engin et le recrutement de bouchers sont estimés à 410.000 euros par an* ».

La **rentabilité** d'un abattoir mobile est un frein dans 3 articles. C'est une des raisons pour lesquelles les essais de l'INRA de Theix en 2005 et 2006 n'auraient pas été poursuivis (2013-1).

La rentabilité du modèle d'abattoir mobile suédois est menacée par le montant des investissements nécessaires (2016-10, 2016-11, 2016-14), mais aussi par une capacité d'abattage qui ne sera jamais aussi élevée que dans une structure « *classique* » (2018-1).

b) La répercussion sur le coût de l'abattage et pour le consommateur

Dans 2 articles, des éleveurs voient le prix de l'abattage dans une structure mobile comme un obstacle à son utilisation.

« ... Et puis il faut voir le coût aussi. Si c'est plus élevé que dans un abattoir classique, qu'est-ce qu'il restera à l'éleveur ? », s'interroge Roselyne, productrice de viande bovine basée à Saint-Senoux (Ille-et-Vilaine). » (2016-9)

Lorsque E. Jeannin présente son projet d'abattoir mobile comme un relais possible d'un abattoir local, certains éleveurs estiment cette solution trop chère s'ils n'ont pas assez d'animaux à abattre (2017-21).

Dans 3 articles, l'abattoir mobile produira une viande vendue plus chère, du fait du montant de l'investissement nécessaire (2017-9), ou d'une démarche « éthique » qui ne privilégie pas le rendement (2016-2, 2016-3). Il faut que les consommateurs soient prêts à en payer le prix (2016-2, 2016-3). La question est posée dans l'article de La Lettre de l'Expansion en 2017.

« ...le camion, qui exige un investissement d'environ 1,2 million d'euros, produira une viande vendue plus cher que le bio. Les consommateurs seront-ils prêts à payer une prime au bien-être animal ? » (2017-9)

c) Des freins réglementaires

Dans 6 articles, la réglementation actuelle n'autorise pas l'utilisation des abattoirs mobiles. A propos de l'initiative en cours d'un camion abattoir, Frédéric Freund, de l'OABA (Œuvre d'assistance aux bêtes d'abattoirs), pointe la réglementation européenne qu'il est possible de faire évoluer « *pour que les éleveurs puissent tuer chez eux non seulement les animaux qu'ils consomment, mais aussi ceux destinés au circuit court* » (2017-14). Dans un article paru sur le site web du Journal du Centre en 2017, la réglementation européenne dit qu'il est possible, pour les Etats-membres, d'établir des règles nationales pour les abattoirs mobiles, mais que la réglementation française ne fait pas mention d'abattoirs mobiles (2017-20).

Pour Pierre Jouventin, éthologue à Montpellier, l'utilisation d'un camion tout équipé qui irait de ferme en ferme est « *interdit en France pour des raisons de sécurité sanitaire* » (2016-2, 2016-3). De la même façon, dans l'article de 2014, utiliser une unité mobile d'abattage pour offrir une mort digne aux animaux à la ferme, est « *en marge de la légalité* » (2014-1).

Selon Laurent Allanou, constructeur, « *il ne manque qu'une dérogation du ministère de l'agriculture* » pour qu'il puisse développer son concept d'abattoir mobile, car « *tuer ses animaux chez soi est actuellement interdit* » (2017-10).

Nous pouvons constater que la plupart des articles parlant d'interdiction ne distinguent pas l'abattage dans un camion itinérant de l'abattage illégal à la ferme.

d) Des freins administratifs

3 articles évoquent des freins administratifs dont celui de l'inspection vétérinaire.

Dans un article du journal L'Express de 2017, le chemin administratif sera long avant la mise en service du premier abattoir mobile (2017-14).

Dans 2 articles, les conditions de contrôle de l'hygiène et de la chaîne du froid sont à l'étude au ministère de l'agriculture, et les services sanitaires s'inquiètent notamment de la gestion des déchets et des eaux usées (2017-9, 2017-14).

Par ailleurs, dans l'article du Parisien de 2013, l'Etat estime qu'il n'y a pas de possibilité comme dans les outils fixes, d'inspection en permanence dans les structures tel que les camions d'abattage (2013-1). Dans 2 autres articles, l'affectation, à une si petite unité, d'un vétérinaire pour l'inspection des carcasses est compliquée en France (2017-9) ; elle est même « *impossible compte-tenu de la faiblesse des effectifs vétérinaires* » (2017-14).

e) Des freins techniques et liés au contexte

8 articles de presse mentionnent des difficultés à la mise en œuvre des abattoirs mobiles, 6 émettent des réserves concernant plus particulièrement le projet de la société « Bœuf éthique ».

Dans un article paru en 2016 sur le site web du journal Sud Ouest, Olivier Falorni rappelle qu'un abattoir nécessite une énorme consommation d'eau et qu'il faut un traitement efficace des effluents (2016-6). Par ailleurs, on apprend dans l'article du Parisien de 2013 qu'aucune suite n'a été donnée aux essais d'abattoir mobile de l'INRA de Theix en 2005 et 2006 pour des raisons techniques et de gestion des déchets (2013).

Le camion abattoir mobile conçu sur le modèle suédois ne sera pas adapté pour l'abattage d'un ou deux animaux à la ferme selon Jocelyne Porcher (2016-10, 2016-11, 2016-14).

Une difficulté de la société Bœuf éthique va être de trouver les élevages qui pourront s'inscrire dans son projet, des exploitations prêtes à respecter un cahier des charges très strict (bovins élevés dans le plus grand respect, avec une nourriture saine, sans OGM) et en capacité de fournir un certain nombre de bovins à abattre à chaque passage du camion pour des raisons de rentabilité (2018-1).

Abattre 10 à 12 bovins dans une seule ferme n'est parfois pas compatibles avec de petites installations agricoles (2018-1) ; fournir 8 à 10 bêtes à l'abattoir lors de son passage, « *c'est beaucoup* » (2017-18, 2017-20). Abattre chaque jour 15 bovins dans une exploitation (parmi les 400 que « Bœuf éthique » compte trouver dans un rayon de 300 km autour de l'abattoir d'Autun), est « *un véritable défi* » dans un article du Journal de Saône et Loire paru en 2016 (2016-15).

f) Autres freins

Dans le journal du Figaro en mars 2018, Mathilde Golla termine son article sur le projet d'abattoir mobile d'E. Jeannin par ces quelques mots : « *Mais certains obstacles, et un oligopole bien implanté, reste à surmonter* » (2018-1).

Aucune précision n'est apportée dans l'article. J'ai pu interroger E. Jeannin sur la signification de cette expression « oligopole bien implanté » et nous verrons plus loin (point 2.c.) à quoi elle fait référence.

La « complexité » est la raison pour laquelle la solution de l'utilisation d'un abattoir mobile, en attendant de voir apparaître en Corse une structure de proximité qui conviendrait à tous, a été rapidement écartée (2018-3).

Dans 2 articles de presse, le changement de gouvernement en 2017 (2017-9) mais également le renouvellement de l'Assemblée nationale et les élections sénatoriales (2017-14), freinent la mobilisation des hommes politiques autour de la proposition d'expérimentation des abattoirs mobiles faite dans le rapport de la commission d'enquête parlementaire présidée par Olivier Falorni (2017-9, 2017-14).

2. Analyse des autres sources

a) Le financement

Le financement d'un camion d'abattage est appréhendé comme un frein par J. Porcher. Les raisons en sont les moyens financiers dont disposent les éleveurs, éventuels porteurs de projet du collectif « Quand l'abattoir vient à la ferme », qui sont souvent à la tête de petites exploitations. Par ailleurs, le souhait de pouvoir s'affranchir d'un seuil de rentabilité a un coût. Le financement des projets ne pourra pas être supporté par les seuls éleveurs.

« ...d'abord qui a le financement parce que c'est ça le problème, nous tous les groupes d'éleveurs qu'on anime, c'est...Faut de l'argent public sinon. Il faut un mix de financement. »

« Notre idée et l'idée des éleveurs, c'est justement qu'il n'y ait pas de cadence. Le camion arrive pour tuer 2 cochons. S'il faut la matinée et bien il y aura la matinée. C'est vrai que c'est des arbitrages par rapport à qui paye ce camion, qui paye le fonctionnement... Nous, ce qu'on pensait, c'était un mix entre financement public, financement privé, investissement des éleveurs donc répercussion sur le prix de la viande éventuellement. »

(entretien N°16, J. Porcher)

Au-delà de la capacité à rassembler l'argent nécessaire, le risque est de faire construire un camion d'abattage sans être sûr d'avoir l'agrément.

« De toute façon c'est ça la difficulté à laquelle sont confrontés les éleveurs même là encore, c'est de faire construire un équipement sans savoir si on va bien réussir à avoir l'agrément. On est quand même sur des sommes, même le camion autrichien, on est à 400 000, 500 000€. On fait pas construire un camion sans avoir une garantie. »

(entretien N°16, J. Porcher)

C'est également la préoccupation des financeurs de l'abattoir mobile de la société « Bœuf éthique ».

Au stade d'avancement actuel de l'entreprise, nous avons vu que le financement est la difficulté majeure rencontrée par les porteurs de projet, il explique à lui seul les reports successifs de la date de mise en circulation de la remorque d'abattage dans la presse. Les porteurs de projet font les frais de la nouveauté, en particulier auprès des banques qui conditionnent la levée des fonds à l'obtention de l'agrément pour une structure jusque-là inédite.

« Ce qui nous bloquait, c'était le financement en clair. C'était de trouver 1,6 million sans financement public, c'est chaud quoi ! sur un projet aussi innovant où les investisseurs ont des réserves. Ils veulent bien investir mais il faut que ça puisse passer réglementairement, c'est un peu audacieux quoi. Du coup on a réussi à en trouver. »

« Il a fallu trouver des banques ce qui n'est pas simple en France, même si on a des investisseurs parce que ça n'existe pas en France donc tout le monde est un peu rétif. »

« Et ils [la banque étrangère spécialisée dans l'« éthique »] veulent des garanties comme quoi on aura l'agrément, ils ne lèveront l'argent que quand on aura l'agrément. La deuxième banque, ils ont pris du retard sur le montage mais je pense que ça va être à peu près le même genre. »

(entretien N°11, E. Jeannin)

E. Jeannin pense également que les grandes banques françaises ont subi des pressions de certains industriels de la viande pour que le projet ne voit pas le jour.

« Les banques françaises ont très peur, je pense qu'elles subissent du lobbying énorme pour pas que ça fasse. »

(entretien N°11, E. Jeannin)

b) Des freins réglementaires et administratifs

« ...quand on vous répond que de toute façon c'est interdit, ça va pas loin quand même. »

(entretien N°16, J. Porcher)

C'est la réponse rapportée par des éleveurs intéressés par le concept d'abattoir mobile, après avoir fait une première démarche auprès des services vétérinaires de leur département. Depuis environ 2016, des demandeurs se retrouvent davantage face à des services de l'Etat « qui se renvoient la balle » : le niveau local demandant de s'adresser à l'échelon national pour la gestion de

ces dossiers et le niveau national invitant de se rapprocher des structures locales (entretien N°16, J. Porcher).

Rien n'empêchait la société Bœuf éthique de déposer un dossier d'agrément plus tôt, si ce n'est l'absence de moyens pour confier son montage à un bureau extérieur, et l'accueil réservé au projet. Jusqu'à voilà peu, les retours faits par leurs interlocuteurs à la DGAL ou dans les départements consistaient en une liste d'obstacles à la faisabilité du projet (modalités de l'inspection vétérinaire, attribution d'un numéro d'agrément spécial, traçabilité, ICPE, etc..). Cette attitude a désormais radicalement changé selon E. Jeannin, avec une administration plus disposée à recevoir les dossiers de demande d'agrément (courriel E. Jeannin, 11 juillet 2018).

L'agrément d'un abattoir mobile est possible dès lors qu'il permet de respecter la réglementation en vigueur. Selon J. Porcher, cela revient à dire qu'il doit respecter les règles de l'abattoir fixe, ce qui est impossible, en particulier lorsque la structure n'est pas l'identique d'un abattoir monté sur roues. Des « aménagements » sont nécessaires pour des dispositifs plus légers et moins coûteux tel le modèle autrichien qui serait plus adapté à des secteurs géographiques moins accessibles.

« C'est pas interdit de faire circuler des abattoirs mobiles. La difficulté c'est ça, c'est le cahier des charges qui le rendent interdit (...) Le fait que le cahier des charges de l'abattoir fixe doit être appliqué in-extenso à l'abattoir mobile, c'est pas possible. Rien que sur l'organisation du travail déjà, des histoires d'allers-retours, de passages par ci, passages par là. En abattoir, il y a un sens de circulation. Dans l'abattoir comme l'abattoir suédois, c'est peut-être possible car on a une division du travail mais dans le truc Schwaiger, je ne pense pas que ce soit le cas. C'est pas l'idée. Il y a une vision hygiéniste prioritaire de l'abattoir fixe qu'on ne peut pas avoir dans un abattage mobile (...) Même l'amenée des animaux, la plupart des éleveurs sont pour l'abattage au pré, l'abattage au box. Ils veulent éviter toute la contention de l'animal alors que, ça je crois qu'on y échappera pas, toutes les histoires d'amenée des animaux dans les abattoirs fixes avec les barrières, les ci, les ça, les anti-reculs... »

(entretien N°16, J. Porcher)

Le syndicat de la Confédération paysanne pense aussi qu'un assouplissement de la réglementation est nécessaire pour l'agrément des abattoirs mobiles, notamment en termes de configuration.

Les freins sont une réglementation française qui a retranscrit les obligations de résultats du paquet hygiène en obligations de moyens, et l'interprétation des normes qui est faite par les services de l'Etat. Selon le syndicat, c'est surtout le niveau « local » qui freine l'avancée des projets, même s'« il y a des endroits où ça se passe mieux que d'autres » (entretien N°4, CP).

« Je ne suis pas capable de savoir si c'est parce que les DDPP ont l'injonction de leur dire ça ou si c'est juste qu'elles n'ont pas les moyens humains de faire face à des projets qui sortent un peu plus des clous qu'un projet d'abattoir fixe mais toujours est-il que c'est un niveau qui, pour l'instant, coince. »

(entretien N°4, CP)

Concernant l'organisation de l'inspection ante et post-mortem dans les abattoirs mobiles, C. Terlouw pense que les services de l'Etat n'ont pas assez de temps, de personnel, pour suivre les camions d'abattage de petites exploitations en petites exploitations. Il faut réfléchir à un autre dispositif qui rende possible l'abattage mobile en n'imposant pas une trop grande contrainte supplémentaire à ceux qui doivent effectuer « des tâches obligatoires ».

« Un agent de l'Etat ne va pas vouloir vérifier 2 cochons ici et trois moutons là-bas. Il faut qu'ils interviennent mais on peut pas leur demander de faire le tour des campagnes. Si on part sur ces bases-là, l'abattoir mobile ne verra jamais le jour ! Ce sera n'iet catégorique ! »

(entretien N°6, C. Terlouw)

c) Des opposants

D'après plusieurs entretiens, la question des abattoirs mobiles suscite de vives réactions de la part des organisations professionnelles majoritaires, agricoles ou des industriels de la viande. Le syndicat agricole de la FNSEA a été cité parmi les freins à l'émergence du concept d'abattoir mobile en France pour répondre à une demande d'abattage à la ferme (entretien N°16, J. Porcher).

« ... la FNSEA [Fédération Nationale des Syndicats d'Exploitants Agricoles] qui est archi arc-boutée contre. Le numéro 2 de la FNSEA dit qu'il n'a jamais entendu un éleveur demander l'abattage à la ferme, vouloir abattre les animaux à la ferme. Ils sont dans le déni complet. »

(entretien N°16, J. Porcher)

Certaines fédérations des professionnels de la viande seraient dans la même attitude de déni vis-à-vis du camion d'abattage suédois, dans leurs interventions auprès des législateurs pour « bloquer » l'adoption de l'amendement prévoyant l'expérimentation des abattoirs mobiles (entretien N°11, E. Jeannin).

Le même constat d'opposition est rapporté par un animateur du syndicat agricole de la Confédération paysanne.

« Tout projet d'abattage, ou d'outil d'abattage ou même d'abattoir à la ferme, peu importe le volume en réalité, va se retrouver face à des oppositions fortes de la part des abatteurs actuels, de la majorité des abatteurs actuels. Il y a plusieurs Fédérations d'abattage. Dans les 3, il y en a effectivement deux qui représentent les abattoirs privés et qui sont absolument contre tout ce qu'on propose ... »

(entretien N°4, CP)

Le terme d'« oligopole bien implanté » utilisé dans l'article du Figaro (2018-1) consacré au projet d'abattoir mobile de la société « Bœuf éthique », désigne les principaux opérateurs du marché français de la viande qui exerceraient des pressions sur la sphère politique et le gouvernement ainsi que sur les abattoirs de proximité dans lesquels ils font abattre des animaux, pour empêcher la réalisation du projet (entretien N° 11, E. Jeannin).

« Oui alors on dit pas avec qui [quel abattoir] on bosse parce-que en fait, ça s'est su dans la presse qu'on voulait bosser avec Autun, ils ont eu des pressions de fou pour pas bosser avec nous... Donc les autres on en parle pas encore tant que c'est pas fait... Ça peut paraître parano mais on dit pas où [rires] ».

(entretien N°11, E. Jeannin)

E. Jeannin évoque plusieurs raisons pour lesquelles elle pense que des industriels bien implantés redoutent l'arrivée d'un abattoir qui ne prétend pourtant pas produire plus de 2000 Tec (Tonnes équivalent carcasse) par an.

Le concept de l'abattoir mobile diffusé auprès des consommateurs, des associations, des hommes politiques, risque tout d'abord de focaliser l'attention sur la question du transport des animaux dont certains excès dans le mode d'abattage industriel sont méconnus du grand public.

« Dans la filière actuelle, il y a des transports à tire-larigot dans tous les sens que ce soit les maquignons ou les coops qui ramassent. Des fois, les vaches qu'ils ramassent dans les fermes font le tour du département. Après, elles vont dans des centres d'allotement ou dans les COOP. Après, on les reprend et elles vont sur des marchés ou dans les abattoirs. Elles en font du transport ! »

(entretien N°11, E. Jeannin)

Par ailleurs, les bovins vendus par des coopératives à un groupe industriel possédant plusieurs abattoirs, sont parfois acheminés vers des abattoirs éloignés des animaux alors qu'un établissement du même groupe est situé à proximité (entretien N°11, E. Jeannin).

Un autre fait rapporté lors des entretiens illustre également les incohérences d'un mode de production, quand des industriels de la grande distribution se prévalent de vendre de la viande « locale » qui peut cependant avoir été produite dans des abattoirs appartenant à l'entreprise, éloignés des lieux d'élevage et conduisant à un transport des bovins sur de longues distances (entretien N°8, DD(ec)PP).

Au-delà de la transparence sur les transports, les abattoirs mobiles risquent de déranger également par la transparence qu'ils permettent dans les transactions avec les éleveurs (entretien N°11, E. Jeannin).

« Je pense qu'il va y avoir des surprises sur les poids de carcasse, quand on les [les vaches] transporte elles perdent du poids, sans parler des éventuels doutes, suspicions qui règnent dans la filière sur des balances truquées et compagnie donc ça va lever toutes ces ambiguïtés du fait qu'il y ait plus de proximité. »

(entretien N°11, E. Jeannin)

Mais surtout, l'expérience de « bœuf éthique » risque de mettre en évidence que le marché de la viande est beaucoup plus lucratif que ne le disent les industriels.

« Ça c'est le plus explosif je pense de tous les sujets. »

(entretien N°11, E. Jeannin)

Avec les précautions qui s'imposent du fait d'une activité qui n'a pas encore démarré, la société a réalisé d'après ses calculs, qu'elle était en capacité de proposer à ses clients un produit comme la viande hachée à des tarifs bien inférieurs à ceux de ses concurrents. Cette marge de manœuvre est rassurante pour la rentabilité de l'entreprise et si elle se confirme, offre des perspectives encourageantes de partage de la valeur avec les éleveurs et de développement d'un modèle vertueux.

« ...parce que nous l'objectif c'est que les éleveurs soient mieux rémunérés. C'est de pouvoir dire on peut les rémunérer bien, vendre de la viande de qualité et avoir un abattoir qui coûte 4 fois plus cher que vous [un coût d'abattage de 1,1€ au kg de carcasse au lieu de 33 centimes] et y arriver ! Je pense que c'est pour ça qu'ils ont vraiment peur. »

« ...on a l'objectif de faire tourner cet abattoir et de montrer que ça peut être un modèle économiquement viable et c'est de montrer qu'on peut faire un modèle vertueux économiquement rentable, que la vertu n'est pas un truc réservé aux utopistes, aux gens qui perdent de l'argent. On peut aussi faire des choses vertueuses avec des bonnes intentions et s'inscrire quand même dans un modèle économique. »

(entretien N°11, E. Jeannin)

Il n'y a pas d'opposition ouverte de la FNEAP (Fédération nationale des exploitants d'abattoirs prestataires de service) qui regroupe 112 abattoirs répartis sur le territoire national. Ce sont des établissements multi-espèces de petite taille dont l'activité est essentiellement le service d'abattage d'animaux de boucherie. Le volume d'abattage varie de 200T à 25000T par an selon les outils et représente globalement 10 à 12% de l'activité nationale d'abattage.

Parmi les adhérents, de petits abattoirs s'inquiètent de l'impact sur leurs volumes d'abattage que pourrait avoir la mise en place d'abattoirs mobiles (entretien N°1, FNEAP). Cette inquiétude a été exprimée lors de la présentation de « la solution d'abattage FRAPPA »

« Tout ce qui se fera dans ces abattoirs ne se fera pas à l'abattoir. »

(observation terrain du mercredi 25 avril 2018)

Le directeur de la fédération est plus favorable à la reprise de sites existants par des éleveurs (2017-9).

Selon les représentants de la FNEAP, il faut que les abattoirs mobiles soient soumis aux mêmes exigences réglementaires que les autres abattoirs, sinon il y aura distorsion de concurrence vis-à-vis d'établissements fixes de petite taille qui rencontrent eux-mêmes des difficultés dans l'application de la réglementation (2017-9) (entretien N°1, FNEAP). Il y a un besoin de flexibilité pour les deux types de structures et il ne faudrait pas que les petits outils d'abattage soient les laissés-pour-compte d'une évolution réglementaire en faveur des seuls abattoirs mobiles. L'amendement initial à l'article 13 du projet de loi N°627 rédigé par le syndicat de la Confédération paysanne allait en ce sens en proposant d'étendre l'expérimentation de l'assouplissement des normes européennes pour les abattoirs mobiles aux « petits abattoirs non mobiles ». Les députés qui ont choisi de porter l'amendement n'ont pas conservé le deuxième volet concernant les abattoirs fixes. Un nouvel amendement a été repropoé par le syndicat pour intégrer les petits abattoirs au dispositif.

Le coût de l'élimination des sous-produits dans le système de gestion actuel fait partie des problématiques partagées par les établissements réalisant un faible volume d'abattage, qu'ils soient fixes ou mobiles.

d) La collecte des sous-produits

Le traitement des sous-produits générés par l'abattoir est un poste budgétaire important et difficile à maîtriser. Les exploitants dépendent d'opérateurs privés peu nombreux qui proposent des tarifs « *qui ne paraissent pas réglementés* » (entretien N°11, E. Jeannin).

« On savait que c'était cher, j'avais demandé un devis avant d'acheter l'abattoir. Mais bon c'est cher quand même ! On s'attendait peut-être pas à tant que ça non plus. On avait fait faire un devis à [l'autre entreprise], c'était encore plus cher... Trop cher, c'était même pas possible ...Deux fois le prix de [la première entreprise] je crois ! (...) Ils sont que deux alors ils ont un peu le monopole. C'est pour ça aussi. Ils le savent très bien, on a besoin des équarrissages pour avoir l'agrément. »

(entretien N°15, GAEC le Terrain »

L'organisation de la collecte est compliquée et coûteuse avec un abattoir en déplacement permanent (entretien N° 11, E. Jeannin).

L'expérience des difficultés rencontrées pour un retrait rapide des cadavres d'animaux sur les exploitations ne laisse pas présager la possibilité d'une collecte systématique des sous-produits en fin d'activité comme le demande l'administration.

« Déjà sur les fermes on voit, quand on a une mort après le mercredi, on peut la garder jusqu'au lundi. C'est très compliqué. »

(entretien N° 11, E. Jeannin)

Par ailleurs, les quantités de sous-produits à collecter sont faibles. Ce tonnage peu important a également des répercussions pour les exploitants car il est un obstacle à la possibilité d'orienter les sous-produits selon les différentes catégories. Le mélange est collecté au tarif le plus fort correspondant au traitement de la catégorie la plus à risque.

« C'est comme un tout petit abattoir il n'y a pas assez de volume pour que l'équarisseur accepte de passer pour plusieurs catégories. »

(entretien N°5, DD(ec)PP)

e) La nouveauté

Comme nous l'avons vu, les investisseurs et les banques sont frileux à investir des fonds dans un dispositif inédit. Au-delà du financement, la nouveauté que représente l'abattage mobile est à l'origine de la plupart des freins, elle génère des réticences, des craintes, des exigences face à un dispositif inexpérimenté dont on ne sait pas comment il va être maîtrisé, comment il va s'insérer dans le domaine de l'abattage en France.

« Pour l'instant, le frein de la non existence quoi. Je pense qu'il y a un truc à faire démarrer. Il nous faut deux ou trois projets pilotes qui fonctionnent en France pour que ça se démocratise un petit peu (...) faire un peu face aux craintes d'anticipation de ces projets là que ce soit sur leurs aspects économiques, la crainte du vol de tonnage quoi, que sur les aspects d'hygiène, l'impact sur l'image de l'acte d'abattage »

(entretien N°4 , CP)

« Le plus dur c'est que comme ça n'existe pas encore en France, tout le monde est hyper prudent sur tout, ce qui peut être compréhensible mais bon. »

(entretien N°11 , E. Jeannin)

Les porteurs du projet « Bœuf éthique » ne sont pas inquiets pour l'obtention de l'agrément mais ils s'attendent à ce que ça ne soit pas facile et que leur dossier soit analysé dans le moindre détail.

Dans cet exemple, le camion d'abattage n'est en revanche pas une nouveauté côté exploitants qui bénéficient de l'expérience suédoise et savent que c'est possible.

« Je pense qu'on va être très très très observé et donc ils ne vont rien laisser passer. Donc il y aura forcément des remarques, des modifications à apporter, des ajustements etc... mais voilà il faut être pratico-pratique un moment donné. Ça, ça pose problème OK, comment on peut faire autrement ? Alors ça, c'est un enseignement des Suédois avec qui on travaille, ils n'ont jamais de problèmes. Enfin, quand il y a un problème, à chaque fois ils ont 40 solutions. C'est vrai que du coup ça aide à voir les choses autrement (...) A priori on devrait avoir l'agrément, il y a pas de raison. S'il y a un truc qui coince on fait les changements pour décoincer la situation, on s'adapte. »

(entretien N°11 , E. Jeannin)

Les éleveurs de la Nièvre ont également cheminé avec les rejets et les craintes suscitées par leur projet. Avant de trouver un premier site d'abattage temporaire pour installer leur camion, les

exploitants ont essuyé beaucoup de refus. Puis il a fallu répondre aux appréhensions de ceux qui avaient choisi d'expérimenter cette nouvelle solution d'abattage.

« Combien de personnes on a appelé et qui nous prenaient pour des fous... »

« Ça a été une découverte pour tout le monde, aussi bien pour nous éleveurs que pour la DDT [DDPP] [du département] parce que c'était le premier camion en France. Tout le monde avait peur que ça ne marche pas, que ça bouchonne, que les clients ralentent. »

(entretien N°15, GAEC le Terrain)

Les exploitants ont également découvert l'équipement en fonctionnement et fait les frais d'un outil encore inexpérimenté. Les constructeurs s'étaient engagés pour une cadence théorique qui n'a pu être atteinte. La remorque d'abattage fait régulièrement l'objet d'ajustements techniques dans le cadre du programme de recherche du carrossier qui souhaite se positionner pour développer l'équipement.

« Je lui [Frappa] ai dit les machines sont données pour 40 à l'heure, il faut que ça fasse 40 à l'heure. Parce que nous on a fait notre emprunt pour que ça fasse un rapport. Sinon dans 2 ans c'est terminé. Si ça marche pas cette année, l'abattoir on le vend. »

(entretien N°15, GAEC le Terrain)

Pour le syndicat de la Confédération paysanne, rédacteur d'un amendement au projet de loi n° 627 en faveur d'une expérimentation des abattoirs mobiles, la mise en œuvre de ces nouvelles structures d'abattage ne peut se faire sans une évolution de la réglementation. Mais les adaptations sont difficiles à concevoir tant que le dispositif n'a pas encore été éprouvé.

« L'autre chose qui nous a amené à passer par la loi, c'est que la DGAL je crois, je ne sais pas si elle est prête à s'engager à faire une modification réglementaire comme ça de but en blanc sur un truc qui n'existe pas encore (...) On a parlé d'expérimentation, c'est parce que c'est des choses hyper nouvelles et hyper mouvantes et qu'on était pas capable vis-à-vis de cette nouveauté et de cette mouvance de proposer des évolutions réglementaires. »

(entretien N°4, CP)

Les obstacles sont nombreux à l'émergence et au développement des abattoirs mobiles. Parmi eux, la réglementation ne permettrait pas l'agrément de ces nouvelles structures d'abattage et les services de l'Etat n'auraient pas les moyens d'y assurer les inspections réglementaires. L'accueil réservé par l'administration est décrit comme peu encourageant jusqu'à voilà peu de temps à poursuivre les projets, le niveau départemental est rapporté comme souvent bloquant. Nous allons voir comment les abattoirs mobiles s'inscrivent dans la réglementation actuelle et quelle est la position de l'administration face à l'arrivée de ces nouveaux outils d'abattage.

III. LA REGLEMENTATION ET SON APPLICATION

La réglementation sanitaire des abattoirs a subi une profonde transformation dans les années 2000 avec l'arrivée du paquet hygiène. Cette réforme entrée en vigueur au 01 janvier 2006 est portée par une réglementation européenne, d'application directe dans les Etats membres. En France, elle a en particulier mis fin à la distinction d'abattoirs de faible capacité tels qu'ils étaient définis dans l'arrêté du 17 mars 1992 (relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les abattoirs d'animaux de boucherie pour la production et la mise sur le marché de viandes fraîches et déterminant les conditions de l'inspection sanitaire de ces établissements) et pour lesquelles des dérogations aux conditions d'installation et d'équipement étaient prévues moyennant un périmètre restreint de commercialisation des viandes produites. L'objectif du paquet hygiène est d'atteindre un même niveau élevé de protection de la santé publique dans toute l'Union européenne. Il s'appuie sur le principe d'une analyse de risques mené par les professionnels à qui incombe la responsabilité première des produits fabriqués. Ce qui s'est communément traduit par une obligation de résultats pour les fabricants, par opposition aux obligations de moyens présents dans l'arrêté du 17 mars 1992.

Le paquet hygiène se compose de six textes, la "Food Law" (Règlement 178/2002), base de toute la réglementation du secteur des denrées alimentaires, qui a ensuite été complété par cinq autres règlements dont le règlement (CE) N°852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, le règlement (CE) N°853/2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale et le règlement (CE) N°854/2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine.

Les abattoirs sont également soumis à d'autres réglementations concernant la protection animale, la protection de l'environnement, la santé au travail...

A. *Différencier abattage à la ferme et abattage mobile*

L'abattage est défini dans le règlement (CE) N° 1099/2009 du Conseil du 24 septembre 2009 sur la protection des animaux au moment de leur mise à mort, comme la mise à mort d'animaux destinés à la consommation humaine.

Dans le CRPM (Code Rural et de la Pêche Maritime), le terme désigne le fait de mettre à mort un animal par saignée (Article R214-64 du CRPM).

Ce qui est interdit et puni de six mois d'emprisonnement et de 15 000 euros d'amende n'est pas l'abattage à la ferme en lui-même mais le fait d'abattre un animal en dehors d'un établissement d'abattage dans des conditions illicites et/ou de mettre sur le marché des produits d'origine animale sans être titulaire de l'agrément requis (Article L237-2 du CRPM).

La mise à mort hors d'un abattoir est autorisée lors de l'abattage des ongulés domestiques des espèces caprine, ovine, porcine, dès lors que cet abattage est réalisé par la personne qui les a élevés et que la totalité des animaux abattus est réservée à la consommation de sa famille (Article R231-6 du CRPM).

La mise à mort hors d'un abattoir est également autorisée lors de l'abattage d'urgence pour cause d'accident des animaux des espèces bovine, porcine et équine ainsi que les ratites (article R231-6 du CRPM). L'abattage d'urgence en dehors d'un abattoir est encadré réglementairement (Règlement N°853/2004, Annexe III, Section I, Chapitre VI). Après une inspection ante-mortem réalisée par un vétérinaire, les seules opérations de mise à mort et de saignée (suivies éventuellement du seul prélèvement de l'estomac et des intestins sous le contrôle du vétérinaire) sont réalisées sur place. L'animal abattu et saigné doit être transporté vers un abattoir dans des conditions hygiéniques et sans retard indu, pour que soient réalisées les autres opérations de préparation des carcasses.

L'abattage à la ferme n'est donc pas interdit s'il y est réalisé dans un abattoir mobile agréé.

B. Apparition des abattoirs mobiles dans la réglementation

1. Une première apparition dans le paquet hygiène

C'est dans le règlement (CE) N° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale, que les abattoirs mobiles font leur première apparition, une apparition discrète mais remarquable dans les considérants en préambule du règlement :

*(18) Il convient que les exigences en matière de structure et d'hygiène énoncées dans le présent règlement s'appliquent à tous les types d'établissements, y compris les petites entreprises et les **abattoirs mobiles**.*

Par ailleurs, dans son annexe I, le règlement définit l'abattoir comme un établissement utilisé pour **l'abattage et l'habillage** des animaux dont la viande est destinée à la consommation humaine, l'habillage étant explicité par le dictionnaire Larousse comme la préparation des carcasses à l'abattoir comprenant dépouille (opération de séparation de la peau de la carcasse d'un animal mort), éviscération, fente et parage des carcasses. Nous retrouvons ici la définition de l'abattoir mobile telle que nous l'avons énoncée en introduction de ce mémoire.

Le règlement (CE) N° 853/2004 est d'application directe dans tous les Etats membres depuis le 01 janvier 2006.

Une première évocation par la réglementation européenne vise à reconnaître les abattoirs mobiles comme des structures d'abattage parmi d'autres, tout en précisant qu'ils ne bénéficient pas d'un statut particulier au regard des exigences réglementaires en matière de structure et d'hygiène énoncées dans le règlement (CE) N° 853/2004.

2. Une entrée confirmée dans la réglementation européenne

Le terme « abattoirs mobiles » est de nouveau explicité dans le règlement (CE) N° 1099/2009 DU CONSEIL du 24 septembre 2009 sur la protection des animaux au moment de leur mise à mort. Il est présent dans le considérant n°40 mais on le retrouve également cette fois dans le corps du texte :

(40) Les abattoirs mobiles réduisent la nécessité pour les animaux d'être transportés sur de longues distances et peuvent donc contribuer à préserver leur bien-être. Cependant, les contraintes techniques des abattoirs mobiles sont différentes de celles des abattoirs fixes et il se peut dès lors que les règles techniques doivent être adaptées. En conséquence, le présent règlement devrait prévoir la possibilité d'accorder des dérogations pour les abattoirs mobiles en ce qui concerne les prescriptions relatives à la configuration, à la construction et à l'équipement des abattoirs. Dans l'attente de l'adoption de ces dérogations, il convient de permettre aux États membres d'établir ou de maintenir des règles nationales pour les abattoirs mobiles.

(...)

CHAPITRE III

PRESCRIPTIONS SUPPLÉMENTAIRES APPLICABLES AUX ABATTOIRS

Article 14

Configuration, construction et équipement des abattoirs

3. *Peuvent être arrêtées conformément à la procédure visée à l'article 25, paragraphe 2 :*

*a) des dérogations aux dispositions de l'annexe II pour les **abattoirs mobiles** ;*

Dans l'attente de l'adoption des dérogations visées au premier alinéa, point a), les États membres peuvent établir ou maintenir des dispositions nationales applicables aux abattoirs mobiles.

Par ailleurs, le point k) de l'article 2 du chapitre I donne une définition large de l'abattoir :

***tout** établissement utilisé pour l'abattage d'animaux terrestres qui relève du champ d'application du règlement (CE) n° 853/2004*

Le règlement (CE) N° 1099/2009 est d'application directe dans tout Etat membre depuis le 1° janvier 2013, dans son intégralité pour les nouveaux abattoirs.

Le règlement (CE) N° 1099/2009 nomme les abattoirs mobiles et leur reconnaît même une légitimité du point de vue du bien-être des animaux. Contrairement au règlement (CE) 853/2004, il convient de contraintes techniques liées au caractère mobile et envisage la possibilité pour ces structures de déroger à certaines prescriptions.

3. Une entrée sous entendue dans la réglementation nationale

Il n'est jusqu'à ce jour pas fait mention des abattoirs mobiles dans la réglementation nationale, et en particulier dans l'arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale. Toutefois, parmi la documentation infra-réglementaire, l'instruction technique DGAL/SDSSA/2018-141 qui précise à l'attention des DD(CS)PP et des DAAF la procédure à suivre pour l'agrément des établissements au titre du règlement (CE) n°853/2004, réserve un chapitre particulier à l'agrément d'établissements mobiles :

6 Agrément d'établissements mobiles

*Des projets d'ouverture **d'établissements agréés mobiles, y compris des abattoirs**, ont été communiqués à la DGAL.*

La réglementation en vigueur n'interdit pas de tels agréments, dans la mesure où ceux-ci répondent aux conditions requises pour l'agrément des établissements, particulièrement en matière de procédures de nettoyage et désinfection, approvisionnement en eau potable et gestion des déchets et des sous-produits. Ils doivent en outre permettre la réalisation des contrôles officiels, conformément aux textes en vigueur.

Cette partie dédiée aux établissements mobiles figurait déjà dans l'instruction technique DGAL/SDSSA/2016-355 du 19 août 2016 abrogée par l'actuel ordre de méthode, mais le principe d'un abattoir mobile était absent de la note de service DGAL/SDSSA/N2012-8119 du 12 juin 2012 diffusée antérieurement et abrogée en 2016.

Depuis 2016, suite à la communication de projets d'ouverture d'abattoirs mobiles, La DGAL précise à l'attention des services déconcentrés la possibilité d'agréer de telles structures. Elle met l'accent sur les procédures de nettoyage désinfection, l'approvisionnement en eau potable et la gestion des déchets et sous-produits.

C. *Les abattoirs mobiles et la réglementation*

1. Une réglementation applicable à tous les abattoirs d'ongulés domestiques

a) **Des exigences en matière de structure et d'hygiène**

Comme nous l'avons vu précédemment, les exigences en matière de structure et d'hygiène énoncées dans le règlement (CE) N°853/2004 doivent s'appliquer à tous les types d'établissements, y compris les abattoirs mobiles. Elles recouvrent les exigences de base prévues dans le règlement N°852/2004 et les exigences spécifiques stipulées dans l'annexe III, section I Viandes d'ongulés domestiques, du règlement (CE) N° 853/2004.

Il ne s'agit pas ici de faire une liste exhaustive des locaux, installations et équipements dont doit être pourvu un abattoir que ce soit au titre de la réglementation sanitaire mais également du code du travail, mais de voir à travers l'exemple des exigences spécifiques de l'annexe III du règlement (CE) N° 853/2004 comment les abattoirs mobiles s'inscrivent dans les dispositions réglementaires.

Dans son annexe III, section I, le règlement (CE) N° 853/2004 fixe des obligations à respecter en matière de construction, configuration et équipement des abattoirs (chapitre II), ainsi qu'en matière d'hygiène de l'abattage (chapitre IV).

(Les parties de texte mises en exergue désignent les obligations de résultats et les moyens à mettre en œuvre)

Le chapitre II exige au 1)a) des locaux de **stabulation hygiéniques** ou, si le climat le permet, des parcs d'attente pour **l'hébergement des animaux, faciles à nettoyer et à désinfecter** avec une évacuation des eaux résiduaires qui ne doit pas compromettre la sûreté des aliments, conçus pour le respect du **bien-être des animaux** (espace, abreuvement, alimentation si nécessaire), et aménagés de manière à faciliter **les inspections ante mortem** (y compris l'identification).

Pour la partie abattage, afin d'atteindre l'objectif d'**absence de contamination des viandes**, les abattoirs d'ongulés domestiques doivent comporter un **nombre suffisant de locaux** adaptés aux opérations ; une séparation **dans un local (ou dans le temps** si autorisation de l'autorité compétente) de la vidange et du nettoyage des estomacs et intestins ; une séparation **dans l'espace ou dans le temps** pour les opérations allant de l'étourdissement et la saignée jusqu'à l'expédition des viandes ; des installations **empêchant tout contact entre les viandes et le sol, les murs ou les équipements** ; des chaînes d'abattage (lorsqu'elles sont utilisées) conçues de façon à permettre le **déroulement continu du process** et à **éviter une contamination croisée** entre les différentes parties de la chaîne. Les opérations pour lesquelles les exploitants doivent assurer une séparation dans l'espace ou dans le temps sont : **l'étourdissement et la saignée; dans le cas de l'abattage des porcs, l'échaudage, l'épilage, le grattage et le brûlage; l'éviscération et la poursuite de l'habillage; la manipulation de boyaux et de tripes nettoyés ; la préparation et le nettoyage des autres abats, notamment la**

manipulation des têtes dépouillées si ces opérations ne sont pas effectuées sur la chaîne d'abattage ; le conditionnement des abats, et l'expédition des viandes.

Les points suivants du chapitre II imposent en particulier des **installations fermant à clé** pour l'entreposage frigorifique des **viandes consignées** ; des **installations séparées fermant à clé** pour l'entreposage des **viandes déclarées impropres à la consommation humaine** ; une installation correctement équipée ou, le cas échéant, d'un local réservé à **l'usage exclusif du service vétérinaire**.

Le chapitre IV (Hygiène de l'abattage) nous intéresse car il mentionne l'obligation pour les exploitants d'abattoirs de soumettre **tous les animaux abattus** à une **inspection post mortem** dans des conditions appropriées conformément au règlement (CE)N°854/2004. Après l'inspection post mortem, les parties impropres à la consommation humaine doivent être **évacuées dès que possible de la zone propre de l'établissement** ; les viandes consignées ou déclarées impropres à la consommation humaine et les sous-produits non comestibles ne doivent **pas entrer en contact** avec les viandes déclarées propres à la consommation humaine. Après l'abattage et l'inspection post-mortem, les viandes doivent être entreposées conformément aux dispositions établies au chapitre VII.

Le chapitre VII (Entreposage et transport) précise que, sauf dispositions contraires, **l'inspection post mortem doit être suivie immédiatement d'une réfrigération dans l'abattoir** afin d'assurer, dans toutes les parties de la viande, une température ne dépassant pas 3°C pour les abats et 7°C pour les autres viandes, selon une courbe assurant une **diminution continue de la température** ; cette réfrigération doit être assortie d'une **ventilation adéquate** afin d'empêcher toute condensation sur les viandes.

Les abats et autres viandes doivent atteindre et conserver les températures précédemment indiquées avant leur entreposage.

Le chapitre VII (Entreposage et transport) stipule que les viandes -abats et autres viandes- doivent atteindre et conserver les températures respectives de 3°C et 7°C **avant le transport et pendant celui-ci**. Toutefois le **transport** de carcasses, demi-carcasses, de quartiers ou de demi-carcasses découpées en trois morceaux de gros d'animaux des espèces ovine et caprine, d'animaux de l'espèce bovine et d'animaux de l'espèce porcine peut commencer avant que la température de 7°C ne soit atteinte moyennant le respect d'un ensemble de conditions explicitées au point 3) b) du chapitre VII. Les viandes doivent provenir d'un seul abattoir, et être transportées pour chaque espèce animale conformément à des paramètres corrélés de durée maximale de transport, de taux maximal de contamination microbiologique de surface, de températures (des viandes et de l'air) qui doivent faire l'objet d'une surveillance et d'un enregistrement, de durée maximale de réfrigération pour atteindre la température de surface. Cette dérogation est soumise à une autorisation écrite délivrée par l'autorité compétente du lieu de départ et chaque transport doit être accompagné d'une déclaration établie par l'exploitant explicitant les conditions de sa mise en œuvre.

La construction de certaines phrases (l'énumération de la liste des opérations pour lesquelles une séparation dans l'espace ou dans le temps doit être assurée), l'emploi de certains termes ayant une signification proche (locaux, et installations pour l'entreposage des viandes consignées et saisies), l'oubli de certains éléments (l'habillage, correspondant à la dépouille des animaux dans la liste des opérations pour lesquelles une séparation dans l'espace ou dans le temps doit être assurée)

rendent complexes la lecture de la réglementation et peuvent être à l'origine de différences dans son interprétation.

D'autre part, le lexique employé est celui du bâtiment (locaux, mur, sol) et l'organisation décrite est celle d'établissements fixes devant héberger des animaux et disposant de locaux pour la réfrigération des viandes avant leur transport. La réfrigération des carcasses en camion frigorifique pour un abattoir mobile peut être assimilé à un transport frigorifique des viandes pour un abattoir fixe.

Les abattoirs mobiles s'inscrivent dans une réglementation qui a été écrite pour des structures fixes, ce qui peut poser des difficultés d'interprétation et d'application.

b) Agrément et contrôles officiels : définition de l'autorité compétente

- L'agrément :

La procédure d'agrément :

Le règlement 853/2004 stipule que les établissements manipulant les produits d'origine animale soumis à des exigences conformément à l'annexe III ne peuvent exercer leurs activités que si **l'autorité compétente les a agréés.**

L'arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale précise dans le TITRE II : DÉLIVRANCE DE L'AGRÉMENT, Chapitre 1er : Procédure d'agrément, Article 2, que l'agrément des établissements préparant, transformant, manipulant ou entreposant des produits d'origine animale destinés à la consommation humaine, prévu à l'article L. 233-2 du code rural et de la pêche maritime, est délivré préalablement à la mise sur le marché de ces produits ou denrées, par **le préfet.**

L'article 4 suivant stipule que l'agrément ne peut être accordé qu'aux établissements dont le dossier est complet et jugé recevable et pour lesquels la conformité aux conditions sanitaires des installations, d'équipement et du fonctionnement fixées par la réglementation a été constatée au cours d'une visite de l'établissement par un **vétérinaire officiel au sens du V de l'article L. 231-2 du code rural et de la pêche maritime pour** les abattoirs et les ateliers de découpe. Un premier agrément conditionnel d'une durée de 3 mois (renouvelable une fois le cas échéant) est accordé à l'établissement lorsqu'il apparaît que celui-ci respecte toutes les exigences en matière d'infrastructure et d'équipement. L'agrément définitif n'est accordé qu'au terme des 3 mois après vérification du bon fonctionnement du plan de maîtrise sanitaire dans l'entreprise.

Les établissements agréés se voient attribuer un numéro d'agrément composé du numéro de codification du **département du lieu d'implantation** ; du numéro de codification de la **commune** (ou, pour Paris, Lyon et Marseille, de l'arrondissement) **du lieu d'implantation** ; et du numéro d'ordre de l'établissement dans la commune (ou, pour Paris, Lyon et Marseille, dans l'arrondissement).

Suspension ou retrait d'agrément :

L'article L.233-2 du CRPM mentionne effectivement que l'agrément est délivré par l'autorité administrative. Il est par ailleurs prévu qu'en cas de non-respect des exigences sanitaires réglementaires, **l'autorité administrative** peut suspendre l'agrément en impartissant au titulaire un délai pour y remédier, voire le retirer si les non-conformités dénoncées n'ont pas été corrigées.

- Les contrôles officiels :

Le règlement (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine donne les définitions suivantes :

"autorité compétente," l'autorité centrale d'un État membre compétente pour effectuer des contrôles vétérinaires ou toute autorité à laquelle cette compétence a été déléguée

"vétérinaire officiel," un vétérinaire habilité, en vertu du présent règlement, à agir en cette capacité et nommé par l'autorité compétente

"auxiliaire officiel," un auxiliaire habilité, en vertu du présent règlement, à agir en cette capacité, nommé par l'autorité compétente et travaillant sous l'autorité et la responsabilité d'un vétérinaire officiel

Par ailleurs, le règlement liste dans son chapitre II les contrôles officiels devant être réalisés par **l'autorité compétente** afin de s'assurer que les exploitants du secteur alimentaire respectent les exigences prévues par le règlement (CE) n° 852/2004, le règlement (CE) n° 853/2004 et le règlement (CE) n° 1774/2002.

Il s'agit en particulier d'audits concernant les bonnes pratiques d'hygiène et les procédures basées sur l'analyse des dangers et la maîtrise des points critiques (HACCP), et des contrôles officiels à réaliser sur les viandes fraîches conformément à l'annexe I du règlement.

L'annexe I attribue au **vétérinaire officiel** des tâches de contrôle (audits prévus précédemment, assortis de contrôles explicites supplémentaires veillant en particulier au respect de la réglementation concernant les sous-produits et les EST) et d'inspection. Les tâches d'inspection sont définies pour les contrôles concernant les informations sur la chaîne alimentaire, l'inspection ante mortem, le bien-être des animaux, l'inspection post mortem, les matériels à risques spécifiés et autres sous-produits animaux, et la bonne réalisation des tests de laboratoire explicites.

Les vétérinaires officiels peuvent être assistés par des **auxiliaires officiels** lors des audits (recueil d'informations), lors de l'inspection ante mortem et du bien-être des animaux (présélection des animaux présentant des anomalies), lors de l'inspection post-mortem (sous réserve d'un contrôle régulier des auxiliaires par le vétérinaire officiel). Dès lors que les contrôles officiels n'ont décelé aucune des irrégularités susceptibles de rendre la viande impropre à la consommation humaine, une marque de salubrité est apposée sur les carcasses d'ongulés domestiques. **La marque de salubrité**

doit indiquer le nom du pays dans lequel l'établissement est situé, l'abréviation CE quand ce pays est situé dans la communauté européenne, et le **numéro d'agrément de l'abattoir**.

Sauf cas particuliers explicités dans le règlement, le vétérinaire officiel n'est pas tenu d'être présent lors de l'inspection ante mortem si l'auxiliaire officiel présent à l'abattoir ne détecte aucune anomalie et que par ailleurs, le vétérinaire officiel s'assure régulièrement que l'auxiliaire officiel réalise convenablement ces contrôles. De la même façon, le vétérinaire officiel n'est pas tenu d'être présent en permanence au cours des inspections post mortem si un auxiliaire officiel procède à l'inspection post mortem et met de côté les viandes présentant des anomalies et toutes les autres viandes provenant du même animal ; si toutes ces viandes sont inspectées ultérieurement par le vétérinaire officiel, et que ce dernier s'assure du respect des méthodes d'inspection par l'auxiliaire.

Les décisions à prendre lors des inspections reviennent au vétérinaire officiel excepté dans le domaine du bien-être animal où en cas d'urgence, l'auxiliaire peut prendre les mesures nécessaires en attendant l'arrivée du vétérinaire officiel.

- Le vétérinaire officiel

Le CRPM donne la définition du vétérinaire officiel dans le V de l'article L231-2 : Les agents habilités à exercer les contrôles officiels mentionnés à l'article L231-1 et appartenant aux catégories énumérées aux 1° à 7° du I (Les inspecteurs de la santé publique vétérinaire ; Les ingénieurs ayant la qualité d'agent du ministère chargé de l'agriculture ; Les techniciens supérieurs des services du ministère de l'agriculture ; Les contrôleurs sanitaires des services du ministère de l'agriculture ; Les fonctionnaires et les agents non titulaires de l'Etat compétents en matière sanitaire figurant sur une liste établie par arrêté du ministre chargé de l'agriculture ; Les vétérinaires, contrôleurs sanitaires et préposés sanitaires contractuels de l'Etat pour les missions définies dans leur contrat) qui détiennent un diplôme permettant d'exercer des activités de vétérinaire en France, ont la qualité de "**vétérinaires officiels**" au sens du règlement (CE) n° 854/2004 du 29 avril 2004 lorsqu'ils sont placés sous l'autorité d'un directeur de service déconcentré chargé de l'alimentation ou de la protection des populations ou celle du directeur général de l'alimentation du ministère de l'agriculture.

Il est par ailleurs stipulé dans l'article L231-2 au point IV que des agents appartenant aux catégories énumérées aux 1° à 7° du I **nommément désignés peuvent recevoir du ministre chargé de l'agriculture une compétence territoriale excédant les limites de celle du service où ils sont affectés et qui peut s'étendre à la totalité du territoire national.**

En France, concernant les abattoirs, le niveau de décision est **départemental** :

L'autorité compétente pour délivrer l'agrément est le **préfet du lieu d'implantation** de l'établissement (sur proposition du directeur départemental en charge de la population). C'est également lui qui le suspend ou le retire en cas de nécessité. L'agrément donne lieu à l'attribution d'un **numéro qui matérialise le lieu où est fixé l'établissement (département, commune)**.

Les contrôles officiels sont réalisés par ou sous la responsabilité d'un vétérinaire officiel placé sous l'autorité d'un directeur en charge de la protection des populations.

L'estampille apposée sur les carcasses mises sur le marché affiche le numéro d'agrément de l'abattoir dont elles sont issues.

Il est aisé d'imaginer que ces dispositions ne sont pas applicables à un établissement appelé à s'implanter dans différentes communes, voire dans différents départements.

Les audits et inspections sont susceptibles d'être réalisés par des agents d'un département différent de celui qui a instruit le dossier et accordé l'agrément. Il en va de même pour le suivi des suites de l'inspection (établissement et produits).

Le numéro d'agrément tel qu'il est actuellement constitué ne peut s'appliquer à un abattoir mobile dès lors qu'il se déplace sur plusieurs communes.

L'article L231-2 présente la perspective d'étendre la compétence territoriale d'agents nommément désignés jusqu'à un niveau national (point IV), et de placer les vétérinaires officiels sous l'autorité d'un directeur de service déconcentré chargé de l'alimentation ou celle du directeur général de l'alimentation du ministère de l'agriculture (point V).

Au-delà de la question de l'autorité compétente, il s'agit de savoir comment agréer un établissement en mouvement et susceptible de fonctionner dans des conditions différentes lors de ses déplacements.

c) La protection de l'environnement

L'activité d'abattage des animaux est inscrite dans la nomenclature des installations classées, susceptibles de créer des risques ou de provoquer des pollutions ou nuisances, notamment pour la sécurité et la santé des riverains. C'est bien l'activité qui est réglementée, qu'elle soit pratiquée en structure fixe ou mobile. Elle est soumise à une réglementation nationale élaborée par la DGPR (direction générale de la prévention des risques, rattachée au ministère de la transition écologique et solidaire) qui se préoccupe en particulier de la gestion des effluents liquides, des sous-produits carnés et du risque de légionellose dans un contexte de concentration de l'activité sur un nombre d'abattoirs en diminution. Il existe différents régimes selon le seuil d'activité journalier en activité de pointe avec 3 niveaux de classement :

- Jusqu'à 500kg de carcasse par jour, l'abattoir n'est pas considéré comme une installation classée, il doit cependant respecter au titre de la santé publique le Règlement sanitaire départemental (RSD) dont l'application relève de la compétence du maire.
- Au-dessus de 500 kg et jusqu'à 5 T par jour, l'installation classée doit faire l'objet d'une **déclaration au préfet avant sa mise en service**. Le risque est considéré acceptable moyennant le respect des prescriptions énoncées dans l'arrêté ministériel du 30/04/2004 correspondant.
- Au-delà de 5T par jour, l'établissement doit, préalablement à sa mise en service, faire une demande d'**autorisation** démontrant l'acceptabilité du risque auprès de la **préfecture du lieu d'implantation de l'abattoir**. L'autorisation est accordée après instruction du dossier par les services de la direction départementale en charge de la protection des populations, réalisation d'une **enquête publique**, et fait l'objet d'un **arrêté préfectoral d'autorisation** le cas échéant.

La réglementation actuelle des ICPE (installations classées pour l'environnement) a été écrite pour des établissements qui jusqu'alors étaient fixes. Les procédures qui s'appliquent et en particulier celle d'autorisation ne sont pas adaptées à des abattoirs dont l'implantation est très temporaire.

« On est vraiment dans un fonctionnement qui ne rentre pas dans les cases. On ne peut pas adapter notre procédure à ce cas-là. »

(entretien N°12, DGPR)

2. Quelle flexibilité pour les abattoirs mobiles

Le mot flexibilité n'est pas rencontré dans la réglementation, il lui a été préféré les termes et les notions de « dérogation », « souplesse », « adaptation », « exemptions ». Les dispositions ne doivent en aucun cas compromettre les objectifs en matière d'hygiène alimentaire ou de protection animale.

a) Des dérogations possibles dans le règlement (CE) N°1099/2009

Comme nous l'avons vu au point B.2., le règlement prévoit de donner la possibilité aux abattoirs mobiles de déroger aux dispositions de l'annexe II concernant leur configuration, structure et équipement. Dans l'attente de mesures adoptées par la Commission, il est même envisagé qu'un Etat membre puisse établir ou maintenir des dispositions nationales.

En France, cette possibilité de dérogation n'a pas encore été mise à profit. Le BPA (bureau de protection animale) de la DGAL n'a jamais été sollicité sur des projets réels et n'a jamais eu en réalité l'occasion d'évaluer la pertinence d'éventuels allègements. Pour le BPA, la priorité restera le respect du bien-être et de la protection animale.

Les prescriptions de l'annexe II concernent en particulier les installations d'hébergement, le matériel et les installations d'immobilisation, le matériel d'étourdissement électrique quand cette méthode est utilisée.

Des dérogations pourraient concerner la partie hébergement le cas échéant, et les dispositifs d'alerte voire d'enregistrement du matériel d'électronarcose. En revanche, une grande vigilance sera portée à la conception, la construction et l'entretien des installations et du matériel d'immobilisation afin d'atteindre les objectifs décrits dont celui, fondamental, d'optimiser l'application de la méthode d'étourdissement ou de mise à mort (entretien N°9, DGAL).

Par ailleurs, le règlement (CE) N°1099/2009 prévoit dans un considérant la possibilité de déroger à l'obligation de désigner un responsable du bien-être animal pour les petits abattoirs.

(47) Les petits abattoirs qui pratiquent essentiellement la vente directe de produits alimentaires aux consommateurs finaux n'ont pas besoin d'un système de gestion complexe pour appliquer les principes généraux du présent règlement. En

l'occurrence, l'obligation de se doter d'un responsable du bien-être animal serait par conséquent disproportionnée par rapport aux objectifs poursuivis, et le présent règlement devrait permettre à ces abattoirs de déroger à cette obligation.

Dans le corps du texte, l'article 17 « Responsable du bien-être des animaux » notifie que l'obligation et les dispositions relatives à la présence d'un responsable du bien-être des animaux ne sont pas applicables aux abattoirs qui abattent moins de mille unités de gros bétail (mammifères) par an, soit par exemple l'équivalent de 1000 gros bovins ou de 10 000 ovins selon le taux de conversion donné dans l'article en fonction des différentes espèces. Les abattoirs mobiles qui satisfont à cette condition pourraient donc être concernés.

Toutefois, le BPA ne souhaite pas maintenir cette dérogation mais prendre des dispositions nationales plus strictes dans le cadre de la future loi qui fait suite aux états généraux de l'alimentation en étendant l'obligation de désigner un responsable de la protection animale dans tous les abattoirs.

b) Une souplesse pour les petites entreprises

Les abattoirs mobiles ne sont pas conçus pour produire de grandes quantités de carcasses. Ils pourraient alors être assimilés à de petites entreprises et bénéficier à ce titre de souplesse à l'égard de la réglementation. Il reste cependant à définir ce qu'est une petite entreprise.

- Le règlement (CE) N° 852/2004 du Parlement européen et du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

Le règlement (CE) n°852/2004 qui prévoit dans son article 5 que les exploitants du secteur alimentaire doivent mettre en place des procédures fondées sur les principes HACCP, précise par ailleurs dans ses considérants que les exigences concernant le système HACCP devraient faire l'objet d'une certaine souplesse pour pouvoir s'appliquer dans les petites entreprises.

(15) Les exigences concernant le système HACCP devraient prendre en considération les principes énoncés dans le Codex Alimentarius. Elles devraient prévoir une souplesse suffisante pour pouvoir s'appliquer dans toutes les situations, y compris dans les petites entreprises. Il convient, notamment, de reconnaître que, dans certaines entreprises du secteur alimentaire, il n'est pas possible d'identifier les points de contrôle critiques et que, dans certains cas, de bonnes pratiques d'hygiène peuvent remplacer la surveillance des points de contrôle critiques. De même, l'exigence prévoyant d'établir des "limites critiques" n'implique pas qu'il soit nécessaire de fixer une limite numérique dans chaque cas. En outre, l'exigence prévoyant de conserver les documents doit être souple afin de ne pas entraîner des charges injustifiées pour les très petites entreprises.

Un groupe de travail a été mis en place voilà un an regroupant les 4 bureaux de la SDSSA (sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments) avec l'objectif de définir la notion de petite

entreprise et de présenter sous forme d'une instruction les adaptations dont pourraient disposer ces établissements. Le travail est en cours et ne concerne que la partie documentaire du PMS (plan de maîtrise sanitaire). L'idée est d'adapter les exigences concernant les documents à rédiger, à conserver, et les enregistrements requis lors des audits, aux entreprises de faible effectif dans lesquelles les informations passent plus facilement d'une personne à une autre.

La flexibilité ne doit en aucun cas compromettre la sécurité sanitaire des aliments et la protection animale. Elle reste à l'appréciation des inspecteurs :

« L'étude HACCP peut être allégée, après ça dépend du fonctionnement de chaque établissement, ça va dépendre aussi de l'inspecteur, comment il ressent l'établissement, s'il a confiance ou pas, c'est aussi une question de confiance en fait. S'il a confiance, il ne va pas forcément demander des documents supplémentaires mais s'il n'a pas confiance, il va pousser un peu le bouchon un peu plus loin. »

(entretien N°7, DGAL)

Le document infra-réglementaire à venir vise à harmoniser les pratiques des inspecteurs lorsqu'ils contrôlent la conformité du fonctionnement des abattoirs avec la réglementation (instruction d'un dossier d'agrément, audits du PMS) ainsi qu'à faire connaître aux professionnels les attendus en matière documentaire.

Il s'agit aussi de redonner du sens au PMS pour des partenaires qui sont associés en amont à la réflexion sur la flexibilité :

« Depuis longtemps, je dis toutes ces démarches qualité vont faire de l'anti- qualité. Remplir la croix dans la case c'est la croix et la bannière pour nos agriculteurs, c'est pas le bon moyen. Depuis longtemps c'est un de mes cheval de bataille en disant arrêtons de les contrôler sur le crayon et la croix dans la case, parce qu'en plus ils le remplissent pour l'année ils sont capables de me faire ça. Ça sert à rien. Après, qu'on leur demande d'enregistrer quand il y a un problème... Tu as fait quoi de tes produits ? Tu as fait quoi pour réparer ton équipement ? Ça tu vas me l'écrire il faut forcément l'écrire. »

(entretien N°14, CERD)

La Commission européenne s'est récemment enquis auprès de la DGAL des mesures de flexibilité mises en place par la France pour les petits établissements.

Un document de l'ADIV²⁸ datant de 2008 indique également une visite en France d'experts de l'Union Européenne. Ils auraient alors souligné lors de leur venue « l'importance de la **flexibilité en matière de structure et d'équipements pour les petits abattoirs** telle que prévue dans le paquet hygiène » [d'application récente] en insistant « sur le fonctionnement de l'établissement et la budgétisation des coûts de fonctionnement ».

²⁸ SAUDAN M., DUPIT J., NOZIERE S., 2008. ADIV Adéquation de l'équipement d'abattage au cas des petits abattoirs. 79 p.

Bien que s'appuyant sur le considérant (15) du règlement 852/2004 prévoyant une adaptation du système HACCP, INTERBEV et l'office de l'élevage ont lancé un programme sur les possibilités d'adaptation envisageables des équipements dans le cadre de l'application du Paquet Hygiène pour les abattoirs dits de faible capacité (en référence aux abattoirs qui bénéficiaient d'un agrément local-régional avant l'arrivée du paquet hygiène). L'étude a débouché sur l'élaboration en 2008 de cahiers des charges destinés à améliorer la polyvalence des locaux et des équipements d'abattage mais aussi à proposer des méthodes d'organisation adaptées à la structure et à la taille de ces outils. Le programme a été conduit en concertation avec la DGAL dans l'objectif de valider les cahiers des charges. Suite à la présentation des travaux, des commentaires et des demandes de précisions ont été apportés par la DGAL mais aucun fond n'a été mobilisé par les organismes pour finaliser le travail et le document n'a pas pu être validé.

Le document reste consultable sur internet. Il propose une définition des abattoirs « de faible capacité » en fonction des cadences d'abattage. Parmi les différentes solutions présentées dans les cahiers des charges pour l'adaptation des exigences de l'annexe III du règlement 853/2004, il a été envisagé la possibilité d'entreposer les viandes saisies déclarées impropres à la consommation humaine dans le local à déchet, dans des bacs fermant à clé ; de pouvoir réaliser les opérations de dépouille et d'éviscération sur un même poste en utilisant une plateforme unique à trou central « à condition que l'on n'observe pas de souillures sur les carcasses et que les résultats microbiologiques respectent les normes en vigueur (règlement CE 2073/2005) » ; de pouvoir réaliser échaudage et épilage pour les porcs dans une seule machine.

Ces dernières solutions techniques ont été avancées alors que l'annexe III du règlement (CE) 853/2004 imposait une séparation dans l'espace **et** dans le temps pour les différentes opérations d'étourdissement et de saignée ; dans le cas de l'abattage des porcs, d'échaudage, d'épilage, de grattage et de brûlage ; d'éviscération et la poursuite de l'habillage. Depuis le 12/06/2013, un rectificatif du règlement a modifié l'annexe III qui oblige désormais à une séparation pour ces mêmes opérations dans l'espace **ou** dans le temps, ce qui offre des possibilités d'adaptation à des contraintes d'espace et de personnel.

c) Une réglementation évolutive

Le règlement (CE) 853/2004 a été plusieurs fois modifié et rectifié depuis sa publication. L'article 10 prévoit dans ses différents points que :

2. Des exemptions en ce qui concerne les annexes II et III peuvent être accordées par la Commission, à condition que lesdites exemptions ne compromettent pas la réalisation des objectifs du présent règlement.

3. Les États membres peuvent, sans compromettre la réalisation des objectifs du présent règlement, adopter, conformément aux paragraphes 4 à 8, des mesures nationales adaptant les dispositions arrêtées à l'annexe III.

4. a) Les mesures nationales visées au paragraphe 3 ont pour objet :

(...)

b) Dans d'autres cas, elles s'appliquent uniquement à la construction, la configuration et l'équipement des établissements.

Les propositions faites doivent être validées par la Commission selon des procédures décrites dans le règlement avant de pouvoir être adoptées.

Si les exigences en matière de structure et d'hygiène énoncées dans le présent règlement doivent s'appliquer à tous les types d'établissements, y compris les petites entreprises et les abattoirs mobiles, il semble par ailleurs possible d'adapter ou de faire évoluer ces dispositions.

En l'absence de projets concrets, aucune dérogation n'a été formalisée pour les abattoirs mobiles. Des travaux sur une flexibilité documentaire sont en cours qui pourraient concerner ces établissements s'ils sont assimilables à une petite entreprise tel qu'elle sera définie.

Les modifications antérieures de la réglementation européenne et la possibilité de pouvoir adopter des mesures nationales laissent envisager une adaptation possible des exigences aux abattoirs mobiles.

Il serait intéressant de voir comment la Suède, pays de l'Union européenne, a rendu possible le fonctionnement d'un abattoir mobile sur son territoire. Cet aspect de la question n'a pas pu être développé dans ce travail.

d) Adaptation de la DGPR

La question de l'abattage des animaux quand il est effectué dans un abattoir mobile s'est posée lors d'une première sollicitation de la DGPR par Franck Ribière en décembre 2016. L'entreprise avait prévu d'atteindre à terme un tonnage quotidien d'environ 9 tonnes ce qui la soumettait à un régime d'autorisation avec arrêté préfectoral d'autorisation comme le prévoit la procédure des installations classées. Au vu des premiers éléments transmis (installation d'un jour maximum dans les fermes, contractualisation prévue avec des structures qui ont les autorisations et agréments nécessaires pour prendre en charge les effluents et les sous-produits), la DGPR envisage dans une réponse faite en janvier 2017²⁹ d'autoriser l'abattoir de la société Bœuf éthique à fonctionner sans passer par la procédure d'instruction classique des installations classées.

L'idée n'est pas d'exonérer l'abattoir des prescriptions relatives aux installations classées, mais de ne pas le soumettre à une demande d'examen à chaque déplacement.

Le souhait de la DGPR est que la structure mobile respecte *a minima* la gestion des effluents et des sous-produits, qu'elle ne génère en particulier pas de nuisance en laissant des « déchets » carnés trop longtemps sur place.

A défaut d'une demande d'autorisation, les exploitants de l'abattoir mobile devraient informer au préalable la préfecture du département dans lequel ils vont s'installer des mesures envisagées en rapport avec leur activité et être en capacité de fournir les contrats ou conventions établis avec les différents acteurs (équarisseur, station d'épuration, établissement pour l'entreposage des carcasses frigorifiques le cas échéant). En effet, l'activité d'entreposage est elle-même soumise à la nomenclature des installations classées et l'augmentation ponctuelle du tonnage de carcasses entrant peut engendrer un changement de régime (régime de l'enregistrement au-delà des 4 tonnes par jour).

²⁹ Courriel de la DGPR à F. Ribière, 17 janvier 2017.

Face à une nouvelle façon d'abattre les animaux, dont on ne connaît pas l'ensemble des nuisances qu'elle pourrait produire en particulier en terme de voisinage, la DGPR a décidé dans un premier temps de traiter au cas par cas les projets qui se présenteront, en lien avec les DD(ec)PP, avant d'envisager une éventuelle modification réglementaire.

« C'est assez compliqué parce qu'on a divers cas de figure. On s'est posé la question d'extraire les abattoirs mobiles de notre nomenclature mais il faut quand même faire attention aux nuisances qu'ils vont générer. Finalement, en terme de nuisance c'était surtout sur les effluents qu'on s'est focalisé. Il faut pas aller chercher plus loin pour une première expérimentation. Allons-y et voyons comment ça fonctionne. Il y aura le retour du terrain quand il aura fonctionné, on pourra éventuellement ajuster pour voir si effectivement il faut laisser ça dans la nomenclature ou pas. »

(entretien N°12, DGPR)

D. Focus sur l'agrément

L'agrément n'est accordé à un établissement d'abattage que si l'exploitant apporte la preuve qu'il satisfait aux exigences pertinentes de la législation relative aux denrées alimentaires.

Le dossier de demande d'agrément comprend des éléments descriptifs de l'établissement et le plan de maîtrise sanitaire (PMS). Le PMS est un outil permettant de répondre aux objectifs de sécurité des aliments fixés par « le paquet hygiène ». Il repose sur la mise en place de plusieurs obligations : les bonnes pratiques d'hygiène générales et spécifiques (art. 4 du règlement (CE) n°852/2004), les procédures fondées sur les principes de l'HACCP (art. 5 du règlement (CE) n°852/2004 et section II de l'annexe II du règlement (CE) n°853/2004), un système de traçabilité et de retrait / rappel (art.18 et 19 du règlement (CE) n°178/2002).

Les pièces à fournir par l'exploitant lors d'une demande d'agrément sont listées à l'annexe II de l'arrêté du 8 juin 2006. Dans le cas particulier des abattoirs, le dossier doit également comporter des procédures visant à apporter la preuve d'une bonne maîtrise de la protection animale (les Modes Opératoires Normalisés) dans un fonctionnement normal et dans les situations où des anomalies envisageables se produiraient.

1. Abattoir mobile : un périmètre à définir

Un abattoir fixe dispose de tous les locaux et installations prévus dans les règlements européens et permettant de réaliser les opérations allant *a minima* de la réception des animaux d'origines diverses à l'expédition des viandes après réfrigération. L'agrément concerne l'ensemble implanté sur un terrain bien délimité.

Dans les différents types de projets qui ont été décrits dans la partie I, nous pouvons constater que les dispositifs d'abattage mobile recouvrent plusieurs réalités dans leur implantation et dans leur conception allant du camion d'abattage assorti de vestiaires et bureaux mobiles, remorques frigorifiques, travaillant en partenariat avec un abattoir ou un atelier de découpe dans les chambres froides desquels les carcasses seront transférées, jusqu'au seul camion équipé qui se déplacerait sur des plateformes disposant des autres équipements nécessaires.

La mobilité est susceptible de générer des situations nouvelles à chaque installation : dans l'amenée des animaux, l'alimentation électrique et en eau du dispositif, la gestion des effluents et des sous-produits.

Cette diversité renvoie à la nécessité de définir le périmètre de l'agrément des abattoirs mobiles, et de proposer un dispositif permettant de garantir la sécurité sanitaire des viandes, la protection animale, la protection de l'environnement dans chaque situation.

Il appartient aux exploitants de réfléchir aux risques particuliers qui peuvent être générés par la mobilité, comme celui de transmission de maladies animales quand l'abattoir se déplace de ferme en ferme (entretien N°7, DGAL).

2. Complexité et expertise

Le montage d'un dossier d'agrément est complexe et demande une certaine expertise. Les porteurs de projets dont la profession n'est généralement ni celle d'abatteur, ni celle de responsable qualité, ne disposent le plus souvent pas de la formation nécessaire ou de la présence en interne de personne rompue à la maîtrise des risques et en mesure de proposer une adaptation des éléments requis à une structure mobile.

« Vraiment un souci pour moi qu'il y ait suffisamment d'informations pour clarifier ce qu'est un abattoir, qu'il soit mobile ou pas et pourquoi un agrément, c'est pas une autorisation, c'est beaucoup plus lourd qu'une simple autorisation administrative (...) Les chambres d'agriculture sont assez, pour ce qui concerne notre département, assez en retrait vis-à-vis de certains dossiers, on en parle pas trop. Par contre je trouve que c'est leur rôle de faire de l'accompagnement, je trouve qu'il y a peut-être un travail à faire avec les chambres d'agriculture sur de tels dossiers. »

« C'est vrai que c'est une complexité. Un dossier comme ça peut pas être monté par quelqu'un tout seul. Un professionnel doit être encadré pour ça. C'est vraiment la conclusion de l'histoire (...) Il me semble que par les chambres d'agriculture ce serait bien.

(entretien N°13, DD(ec)PP)

L'administration peut être sollicitée pour apporter des réponses à des conceptions ou aménagements de structures comme cela a été le cas lors de la journée de présentation du camion d'abattage ovin par la société FRAPPA le 25 avril 2018. Le constructeur présentait le camion d'abattage en « configuration Aïd » avec le projet de le faire évoluer vers un dispositif qui permettrait

d'utiliser le camion toute l'année. Afin de ne pas « se fourvoyer », il voulait d'une part s'assurer que ce type d'abattoir pourrait un jour être autorisé à fonctionner ; d'autre part être en capacité de proposer à de futurs exploitants un ensemble de structures qui respectent les « normes réglementaires ». Il comptait sur la présence des DD(ec)PP pour lui indiquer les investissements à prévoir³⁰.

« On attend de vous que vous nous disiez tout ce qu'il faut »

(FRAPPA, observation terrain du 25 avril 2018)

L'administration ne peut se prononcer sur un dispositif dont elle aura à évaluer la conformité et l'utilisation qui en est faite dans le contexte particulier des différents abattages. Elle ne peut se substituer aux professionnels dans la mise en œuvre de la maîtrise des risques identifiés. C'est ce qu'exprime une DD(ec)PP concernant l'instruction d'un dossier d'agrément.

« Normalement ils auraient dû arriver avec la connaissance. Au bout d'un moment, on était dans la construction d'un dossier. Désolée, ce n'est pas le rôle d'une DDPP. Nous on doit l'instruire mais pas le construire (...) Au bout d'un moment, ça devient compliqué si on est juge et partie. Si je lui fais son dossier, c'est compliqué. Comme je suis pas... personne n'est...il y aura forcément quelque chose qui nous échappera. »

« Et c'est vrai que c'est compliqué de répondre pour un établissement qui se déplace, à l'ensemble des outils nécessaires pour l'agrément. »

« Moi je dis la règle elle est là. Je ne vais pas suggérer une dérogation. C'est à eux de dire en faisant telle chose, je dois pouvoir assurer, je garantis, je ferai mes tests, et je garantirai le résultat. C'est eux qui peuvent le faire, pas nous. »

(entretien N°13, DD(ec)PP)

Du fait d'un manque de connaissances, les dossiers de demande d'agrément sont souvent confiés à des entreprises spécialisées moyennant un certain coût.

« Ça représente un petit chèque quand même pour faire un dossier d'agrément sauf si on a les compétences en interne mais nous on les a pas et on va traiter avec des gens qui ont l'habitude de le faire. On leur fournit les éléments mais après c'est à eux. C'est entre 5 et 10000 €. »

(entretien N°11, E. Jeannin)

³⁰ Observation terrain présentation de la "solution d'abattage Frappa", mercredi 25 avril 2018 à Davézieux (Ardèche).

Et selon une DD(ec)PP interrogée, les exploitants doivent investir une certaine somme en deçà de laquelle la prestation ne peut être considérée sérieuse .

« ... si vous avez besoin d'un accompagnement, il faut savoir, de qualité, c'est pas gratuit. »

(entretien N°13, DD(ec)PP)

Même s'il a délégué le montage du dossier d'agrément, l'exploitant doit être en capacité de s'approprier le plan de maîtrise pour le mettre en œuvre avec la responsabilité qui lui incombe.

Par ailleurs, les pièces du dossier et les documents d'enregistrement doivent être tenus à jour selon les besoins.

Parmi les structures susceptibles d'accompagner les agriculteurs dans leurs projets, le CERD est une association créée en 1990 par des éleveurs intéressés par le développement d'activités en circuit court. Cette structure à vocation régionale (Bourgogne Franche Comté) a pour objectif d'aider les agriculteurs diversifiés ou en recherche de diversification, de la production à la transformation et la commercialisation. Elle propose des formations hygiène et PMS aux agriculteurs porteurs de projet d'ateliers à la ferme avec un accompagnement pour l'élaboration d'un dossier d'agrément.

« Nous, on le coécrit [à la différence des bureaux d'étude], ça m'arrive qu'on le fasse en plusieurs temps, c'est eux qui doivent proposer, on en discute. »

(entretien N°14, CERD)

L'objectif est de donner des repères aux agriculteurs, qu'ils connaissent les process, qu'ils réfléchissent, qu'ils anticipent les problèmes ; que les agriculteurs soient *« capitaine de leur navire »* selon l'expression de la directrice.

Le CERD a par ailleurs une convention avec l'APCA (Chambres d'agriculture France), il intervient sur toute la France pour des interventions de formation de conseillers en diversification sur ce qu'est un PMS, un dossier d'agrément, son contenu. Il y aurait de plus en plus de Chambres d'agriculture qui font de l'accompagnement.

Même si la demande est récente concernant l'abattage d'animaux de boucherie et la compétence spécifique à acquérir, c'est une approche fondamentale du paquet hygiène qui permet à l'exploitant de comprendre la démarche d'une analyse de risques.

La réglementation est également complexe pour les services des DD(ec)PP et nécessite l'acquisition et le maintien d'une expertise pour pouvoir instruire les dossiers et réaliser des audits et inspection :

« C'est aussi chacun dans sa compétence, il faut de la compétence de la part des conseillers, de la compétence aussi de la part des contrôleurs. On se heurte à ça, au-delà de l'abattage, aux différences dans les départements. »

(entretien N°14, CERD)

J'ai pu constater lors d'un entretien avec les DD(ec)PP (entretien N°13, DD(ec)PP) la formulation d'exigences qui allaient au-delà de ce qu'impose la réglementation (des informations sur la chaîne alimentaire supplémentaires, une obligation de moyen pour la contention des animaux, une obligation de valorisation des sous-produits de catégorie 3).

3. Une confusion entre agrément temporaire et agrément « pérenne »

L'arrêté du 18 décembre 2009 prévoit l'agrément d'abattoirs le temps de leur activité d'abattage à l'occasion de fêtes religieuses, afin de répondre à des besoins en abattage ponctuellement beaucoup plus importants. Lorsque l'abattage a lieu dans des structures installées pour quelques jours seulement, celles-ci sont généralement qualifiées d'abattoirs mobiles.

« Les abattoirs mobiles existent déjà en France, comme à Sarcelles... » (Benoît Lasserre dans article 2016-6)

« En effet. Pour la fête de l'Aïd, un agrément sanitaire est attribué par le ministère de l'Agriculture. Je vous ai dit que je refusais tous les tabous, et je ne vois donc pas pourquoi ce qui est autorisé à Sarcelles ne le serait pas ailleurs en France. » (Olivier Falorni en réponse à Benoît Lasserre dans article 2016-6)

« Ainsi lors de la fête de l'Aïd el-Kébir, un abattoir mobile a été installé dans la ville de Sarcelles (Val-d'Oise) pendant les trois jours de festivités. Cet essai a été plutôt concluant, ce qui interroge Emilie Jeannin : « Je ne comprends pas pourquoi le tolérer pour une fête religieuse mais pas pour le reste de l'année ». » (2016-18)

Les conditions pour l'agrément sanitaire d'un abattoir fonctionnant temporairement lors de fêtes religieuses comme l'Aïd-el-Kébir sont cependant très différentes et une distinction doit être faite entre les deux agréments. Le dossier de demande d'agrément temporaire qui doit également être déposé auprès du préfet du département d'implantation de la structure, est très allégé par rapport à un dossier de demande d'agrément pour une activité d'abattage régulière tout au long de l'année. Il privilégie le respect de la protection animale dans le cadre d'un abattage sans étourdissement, la gestion des sous-produits et des effluents. En revanche, il n'est pas prévu de plan de maîtrise sanitaire et il n'y a pas d'obligation de refroidissement des carcasses.

Les viandes produites dans ces établissements dont le fonctionnement ne respecte pas l'ensemble des exigences du règlement (CE) N°853/2004 sont estampillées avec une marque de salubrité différente de la marque de salubrité CE. La mise sur le marché des carcasses produites est strictement limitée au département d'implantation de l'abattoir temporaire et aux départements limitrophes.

Ce type d'agrément prévu dans la réglementation française a pour seul objectif d'encadrer au mieux une forte demande d'abattage liée à une fête religieuse. Il n'est attribué que très temporairement (les quelques jours de la fête) à des structures qui doivent par ailleurs démontrer qu'il y a un réel besoin local en capacité d'abattage dans le département et les départements limitrophes.

L'agrément d'un abattoir mobile nécessite de définir le périmètre dans lequel s'exerce la responsabilité de l'abatteur. Un dispositif doit permettre de pouvoir s'assurer du respect de la réglementation dans chaque situation nouvelle le cas échéant.

La construction d'un dossier, sa mise en œuvre, son instruction, nécessitent des compétences à acquérir et maintenir.

L'existence d'un agrément temporaire pour des installations qualifiées de « mobiles » lors de la fête de l'Aïd-el-Kébir induit une confusion sur la facilité à obtenir un agrément pour des camions d'abattage mobiles ayant une activité régulière toute l'année.

E. La position de l'administration, mise en œuvre de la réglementation

1. Administration centrale

a) Une réalité à prendre en compte

Avant le 1^{er} janvier 2006 :

La réponse de la Directrice Générale de l'Alimentation au préfet des Alpes Maritimes³¹ relative à une demande pour l'utilisation d'un abattoir mobile dans le département, indique que « de telles structures d'abattage mobiles se déplaçant de ferme en ferme ne peuvent à cette date être autorisées par la réglementation en vigueur ». Mais le courrier laisse entrevoir la possibilité d'agréer ces nouveaux équipements après le 1 janvier 2006, date d'entrée en application du règlement (CE) N° 853/2004.

« Cependant, le règlement (CE) n°853/2004 qui entrera en application au 1er janvier 2006 prévoit l'existence d'abattoirs mobiles dont son considérant n°18 « Il convient que les exigences en matière de structure et d'hygiène énoncées dans le présent règlement s'appliquent à tous les types d'établissements, y compris les petites entreprises et les abattoirs mobiles. »

L'agrément de telles structures est donc rendu possible par la future réglementation communautaire, sous réserve que l'ensemble des exigences relatives à la structure et au fonctionnement d'un abattoir (telles que prévues dans les règlements (CE) n°853/2004 et n°584/2004) soit respecté.» (courrier DGAL , document du 25/03/2005)

³¹ Document DGAL du 25/03/2005, courrier de la DGAL à Monsieur le Préfet des Alpes Maritimes.

En réponse à une question concernant un établissement d'abattage mobile existant (volailles selon le rite « halal », un courrier identique a été complété par une intention d'encadrer réglementairement l'activité des abattoirs mobiles et d'organiser l'inspection sanitaire pour ces établissements³².

« Il convient donc que nous étudions d'une part les conditions dans lesquelles de telles structures pourraient bénéficier d'un agrément, et d'autre part les conditions dans lesquelles les procédures d'inspection sanitaire (ante et post-mortem) pourraient être réalisées. Dans le cadre de la modification des arrêtés ministériels relatifs aux abattoirs, consécutive à l'entrée en application du paquet hygiène, ce point pourra être abordé. » (courrier DGAL, document du 20/04/2005)

Après le 01 janvier 2006, date d'entrée en application du règlement (CE)N°853/2004 :

Le règlement (CE) N°853/2004 introduit un élargissement de la définition et du concept de l'abattoir qui met en difficulté les services de l'état. Dans un courrier du 30 juin 2006 à l'attention du directeur de l'INRA -Département Sciences pour l'Action et le Développement- de Castanet-Tolosan suite aux publications des 2 programmes de recherche de l'INRA de Theix et de Toulouse, bien que le règlement soit d'application directe dans les Etats membres, c'est au titre de la réglementation française qu'il est mis fin à toute éventualité d'abattage mobile.

« ...bien que le règlement CE 853/2004 aborde dans son considérant n°18 la notion d'abattoir mobile, ce type d'abattoir n'est actuellement pas autorisée par la réglementation française et ce, quelle que soit l'espèce abattue. »

Un éclaircissement est apporté sur l'agrément accordé aux abattoirs temporaires, qualifiés de « mobiles » quand leur installation est ponctuelle le temps de la fête religieuse de l'Aïd-el-Kébir.

« Les seules structures d'abattage qualifiées de mobiles ayant pu être agréées l'ont été dans le cadre très précis de la fête de l'Aïd-el-Kébir. Ainsi certaines structures ont reçu un agrément temporaire pour l'abattage d'ovins leur permettant de fonctionner sur trois jours à un emplacement donné. Le caractère mobile attribué à ces structures repose uniquement sur le fait qu'elles peuvent être déplacées d'une année sur l'autre ; elles sont donc fixes durant la validité de leur agrément. » (courrier DGAL, document du 20/04/2005)

³² Document DGAL du 20/04/2005, courrier de la DGAL à Monsieur le Préfet de la Côte d'Or.

Au-delà de motivations réglementaires, le courrier redéfinit l'abattoir avec une durée minimale non définie d'implantation et rappelle la nécessité d'une inspection par les services vétérinaires à laquelle les abattoirs mobiles ne semblent pas pouvoir prétendre.

« Une structure d'abattage doit, pour fonctionner, être a minima fixe et respecter un certain nombre d'exigences (...) Elle doit permettre la réalisation de l'inspection ante et post-mortem par les agents des services vétérinaires, ce qui ne pourrait être envisagé dans le cas de structures mobiles. » (courrier DGAL, document du 20/04/2005)

Le courrier précise bien que l'autorisation ne peut être accordée au moment-même de la rédaction du courrier en raison de l'absence du support réglementaire nécessaire, mais il n'annonce pas de perspectives d'évolution de la réglementation.

En 2008, un courrier du Directeur Général de l'Alimentation au Directeur Départemental de l'Agriculture et de la Forêt de la Creuse³³ fait une réponse légèrement différente exprimant une certaine inflexion de la position de la DGAL. Elle ne donne plus de condition d'implantation « *a minima* » d'une structure d'abattage, et la réalisation de l'inspection ante et post-mortem par les agents des services vétérinaires n'est plus que « *difficile* » à envisager. Elle ajoute enfin qu'aucun projet concret n'a été présenté par les professionnels.

Position actuelle de la DGAL :

Le ministère de l'agriculture s'est trouvé confronté en 2016 à un projet concret d'abattoir mobile de bovins porté et présenté par Franck Ribière de la société Bœuf Ethique. Dans un courrier³⁴ du 23 décembre 2016 en réponse à une sollicitation de F. Ribière pour l'analyse de son projet et la demande d'un numéro d'agrément national, le Directeur Général de l'Alimentation réaffirme la possibilité d'agréer des abattoirs mobiles au vu de la réglementation européenne (règlement (CE) N° 853/2004) sous réserve que l'ensemble des exigences relatives aux structures et au fonctionnement (règlements (CE) N° 853/2004 et 854/2004) soit respecté. Il invite alors le porteur de projet à déposer un dossier de demande d'agrément, tel que prévu dans l'arrêté du 8 juin 2006, auprès de la DD(ec)PP du département dans lequel se situe le siège social de l'entreprise. Il l'informe par ailleurs que le service des affaires juridiques du ministère a été saisi sur les questions d'un agrément national et de la mise en œuvre des contrôles officiels pour une structure mobile, actuellement non prévus par la réglementation française.

La position actuelle est donc une invitation aux porteurs de projet à déposer un dossier de demande d'agrément auprès des DD(EC)PP concernées, comme pour tout établissement d'abattage.

³³ Document DGAL du 08/01/2008, courrier du DGAL au Directeur Départemental de l'Agriculture et de la Forêt de la Creuse.

³⁴ Courrier du DGAL à F. Ribière, 23/12/2016.

Un courrier a été adressé au Service des affaires juridiques du ministère le 26 décembre 2016 concernant les questions que soulève l'activité d'un abattoir mobile dans différents départements en dehors de celui qui l'a agréé. La réponse est en attente.

Au vu de différents courriels et courriers, j'ai pu constater une réelle communication et un échange d'informations entre la DGAL et la DGPER du ministère de la Transition écologique et solidaire, entre l'administration centrale des deux ministères et les services déconcentrés concernés autour du projet identifié de la société Bœuf Ethique.

Comme vu au point C.2.d du présent chapitre, la DGPR prend en compte l'existence d'un nouveau type d'établissement d'abattage pour qui les procédures actuelles ne peuvent s'appliquer.

« ...notre objectif c'était surtout de ne pas bloquer son projet [projet Bœuf Ethique de F.Ribière], bien sûr c'était encouragé, encouragé également par la DGAL, et de voir de quelle façon on pouvait l'encadrer au mieux. »

(entretien N°12, DGPR)

b) Une invitation à la communication et l'harmonisation

Depuis son arrivée en mai 2016, la cheffe du BEAD (Bureau des Etablissements d'Abattage et de Découpe) n'a eu connaissance que de deux projets de camion d'abattage tout équipé.

Dans un mail adressé le 02 février 2018 à tous les agents en charge des abattoirs et diffusé très largement (DGAL, DD(ec)PP, DRAAF, DAAF), elle invite toute personne ayant connaissance d'un projet d'abattoir mobile à en tenir informer le BEAD « *dans un souci d'harmonisation et de façon à conduire un travail en réseau sur le sujet des abattoirs mobiles* ». A cette occasion, elle rappelle le considérant N° 18 du règlement (CE) N° 853/2004 et précise que rien ne s'oppose à l'agrément des abattoirs mobiles sous réserve du respect des réglementations sanitaires, environnementale et relative à la protection animale.

Un mail récent du 3 juillet 2018 de la part du Directeur Général de l'Alimentation à l'attention de l'ensemble des directeurs et directrices des DD(ec)PP invite de nouveaux les services déconcentrés à « *relayer un message harmonisé et univoque* » auprès des éventuels porteurs de projet d'abattoir mobile. A cette fin, un point de situation est joint au mail.

Les abattoirs mobiles y sont définis de façon large, prenant en compte les différents types de projets à l'origine d'une demande d'expérimentation dans le projet de loi issu des EGA (Etats Généraux de l'Alimentation). Il est précisé que l'abattoir mobile complet ("abattoir sur roues") peut d'ores et déjà être agréé et qu'une structure mobile réalisant la mise à mort et l'habillage, accolé à des équipements fixes de ressuyage et de découpe, doit alors intégrer explicitement dans son PMS l'ensemble des éléments en lien avec la partie mobile (analyse des risques, mesures préventives et correctives pour l'ensemble des réglementations concernées, modalités de contrôle interne...).

Il est demandé qu'en cas de dépôt de dossiers de demande d'agrément, l'instruction de ces dossiers se fasse « *en concertation étroite avec la DGAL, de façon à avoir une position harmonisée au niveau national* ».

Entre ces 2 dates, le Directeur Général de l'Alimentation a eu à s'exprimer sur la question des abattoirs mobiles en réponse à des questions qui lui ont été adressées lors de son intervention au séminaire abattoir qui s'est tenu du 29 au 31 mai 2018 au ministère de l'agriculture. Il a relayé la position du ministre qui n'interdit pas les abattoirs mobiles à partir du moment où ils respectent la réglementation, la seule chose restant à régler étant l'attribution d'un agrément multi-départemental. L'inspection sanitaire dans ces structures pourrait être réalisée avec la communication en amont des plannings d'abattage. Son organisation reste à envisager au vu des dossiers déposés le cas échéant.

2. Des préoccupations au-delà du sanitaire

Les projets d'abattoirs mobiles et la perspective de leur développement interpellent les services de l'Etat au-delà des aspects sanitaires.

Préserver l'image de l'abattoir :

La solution qui consistait à ramener les sous-produits de l'abattage mobile dans un abattoir fixe pour leur prise en charge par un équarrisseur n'a pas reçu un écho favorable du BEAD qui tient à éviter de nouveaux scandales autour de la question des abattoirs.

« On sortait de L214, c'était encore plus prégnant, j'ai dit qu'on allait pas transformer les abattoirs en équarrissage. C'était non. On ne mélangeait pas les genres, ne pas se servir d'un abattoir comme équarrissage. Après, réglementairement, il n'y a rien qui s'oppose au fait qu'ils [les abattoirs fixes réceptionnant les sous-produits] demandent un agrément pour entreposage de sous-produits parce que ce n'est pas eux qui les ont produits. Ils pourraient le faire. Moi je leur dis si vous le faites dans un truc complètement indépendant de l'abattoir, vous pouvez le faire, mais me collez pas l'image de l'équarrissage sur un abattoir. On va pas s'en sortir. »

(entretien N° 2, DGAL)

Faisabilité des projets :

Au-delà des questions de maintenance, de recrutement en personnels polyvalents, les services s'interrogent sur le caractère transposable du modèle suédois, le montant des investissements, la viabilité économique du projet.

« En France, il y a des abattoirs qui existent, il y a peu d'élevage avec des centaines et des centaines d'animaux donc il y a peut-être des élevages qui arriveraient à sélectionner une trentaine d'animaux [dans le projet : 10 à 15 animaux à partir de la 3^e année] pour être abattus la même journée mais ça court pas les rues à mon avis C'est pas le type d'élevage du département et même de la Bourgogne. Après on devrait pas avoir des idées préconçues mais on essaie de réfléchir sur la possibilité de faire ce genre de structure. »

(entretien N°8, DD(ec)PP)

« ...leur projet quand ils me l'ont présenté, ils disaient qu'il fallait tuer 14 bêtes par jour et avoir 14 bêtes à tuer dans une exploitation (...) c'est pas tous les 4 matins. »

(entretien N°2, DGAL)

« Ces semi-remorques, il faut qu'ils puissent se déplacer. Si on emmène des animaux, ce n'est plus la même logique, c'est de la concurrence vis-à-vis des abattoirs fixes. C'est complètement différent. »

(entretien N°13, DD(ec)PP)

« Est-ce qu'il ne faut pas au départ étudier l'utilité de ce genre de structure ? (...) cette structure ça va être un gouffre financier alors je dis lancer un truc comme ça avec des dépenses énormes pour un truc qui va, qui sera pas rentable, (...) Sans imaginer en plus que ça risque de faire culbuter des petites structures. »

(entretien N°8, DD(ec)PP)

C'est la question de l'utilité et de l'intérêt qui est posée pour les départements où il n'y a pas un besoin identifié en structures d'abattage et où certains établissements fixes existants sont fragiles économiquement.

Mise en difficultés des abattoirs existants :

« On a déjà 3 abattoirs de proximité qui vivent. D'en rajouter un, je me dis que ça peut complètement détruire l'équilibre déjà précaire. Est-ce que vraiment ça a un intérêt ? »

(entretien N°2 , DGAL)

Dans l'attente du premier dossier de demande d'agrément pérenne, les services de l'Etat expriment des doutes concernant la faisabilité des abattoirs mobiles et des inquiétudes à la perspective de leur émergence, en particulier dans des secteurs où certaines structures fixes existantes sont fragiles économiquement.

3. DD(ec)PP

a) Une attitude différente face aux interlocuteurs

▪ Confrontée à des conditions d'hygiène non satisfaisantes dans l'un des sites d'abattage temporaires du département, la DD(ec)PP a accompagné au cours de plusieurs rendez-vous les

exploitants de la « solution d'abattage mobile ovin » dans la constitution du dossier d'agrément, d'autant que les délais étaient courts avant la fête de l'Aïd-el-Kébir.

« Pour le dossier, on leur a dit tout ce qui nous fallait, c'est un dossier allégé quand même pour l'Aïd avec une liste de choses à fournir dans l'arrêté du 18 décembre. On leur a envoyé ça pour qu'ils nous donnent tous les éléments. C'est vrai qu'on les a du coup un peu aidé, ils nous enlevaient une épine du pied. »

(entretien N°5, DD(ec)PP)

Suite à une première expérience jugée positive en septembre 2017, une note du préfet du département a été adressée au directeur de cabinet du ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation, en faveur d'un agrément multi-départemental afin de faciliter le développement de telles structures mobiles d'abattage.

- Dans une autre DD(ec)PP, après une réunion de plus de 3H30 avec les exploitants du camion d'abattage autour d'un premier dossier jugé « *embryonnaire* » pour une activité pérenne de l'outil, le sentiment de la direction est d'avoir été très exigeante, jusqu'à avoir été peut-être décourageante

« Je pense qu'on est un peu frileux et on est peut-être un peu restrictif dans la façon de les aborder, peut-être qu'on bloque le dépôt des dossiers. Je ne sais pas, c'est un questionnement que j'ai vis-à-vis de notre structure. On est très exigeant, peut-être qu'on bloque. Peut-être qu'il vaudrait mieux laisser le dossier arriver et faire cette expertise pilotée par la DGAL »

(entretien N°13, DD(ec)PP)

b) Des exigences face à la nouveauté

L'instruction du premier dossier de demande d'agrément pérenne pour un abattoir mobile sera la première référence en la matière et l'agrément du premier abattoir mobile une invitation au développement de ce type de structure d'abattage.

« Compte tenu des conséquences sanitaires et économiques que pourrait avoir ce projet et de l'exemplarité qu'il aurait pour le développement national de ce type d'outil, il doit être examiné avec la plus grande prudence. » (courrier du 09/01/2008³⁵)

³⁵ Courrier du DDSV de la Haute-Vienne à Madame le Préfet de la région Limousin et de la Haute-Vienne, 09/01/2008)

Cette préoccupation de l'exemplarité n'est pas nouvelle et peut engendrer un niveau supérieur d'exigences, tout comme l'absence d'expérience et de recul.

« Quand on a un projet innovant, on est très exigeant. C'est normal. »

(entretien N°13, DD(ec)PP)

« ... beaucoup de dossiers d'agrément sont incomplets mais comme la structure fonctionne selon un principe que les inspecteurs " croient connaître" et que les opérateurs "croient maîtriser" nous acceptons des dossiers incomplets au regard de l'analyse des risques. Pour ces abattoirs mobiles, nous sommes confrontés à une grande part d'inconnu donc nous sommes beaucoup plus exigeants - et les opérateurs ont beaucoup plus de mal à expliciter leur maîtrise des process car ils n'ont pas de recul. »

(entretien N°3, DD(ec)PP)

c) Une demande d'accompagnement

Dans les DD(ec)PP, il semble entendu que l'agrément d'un abattoir mobile nécessitera des dérogations aux exigences réglementaires actuelles concernant les abattoirs d'ongulés domestiques.

« ...nous on applique la réglementation avec potentiellement les dérogations qui pourraient arriver, qui sont prévues de manière assez vague dans l'avis de l'Assemblée nationale qui est parue récemment. »

(entretien N°8, DD(ec)PP)

Dans une DD(ec)PP, la crainte est d'avoir à déroger au-delà de ce qui est prévu par la réglementation, à la demande de l'administration centrale ou sous la pression d'élus politiques.

« On a une réglementation, maintenant si en haut on nous dit, vous dérogez à ça à ça à ça à ça... un moment donné...chacun prend ses responsabilités. »

« Politiquement, ils sont capables de tout nous dire de déroger »

(entretien N°13, DD(ec)PP)

Cette DD(ec)PP a exprimé le besoin d'échanges dédiés à la question des abattoirs mobiles sur un temps adéquat *« d'une journée ou deux »*, et un besoin d'accompagnement pour appréhender et instruire les dossiers de ce nouveau mode d'abattage. Elle pense ne pas être la seule.

« J'aurais besoin peut-être de plus de précisions de ce que la DGAL peut envisager dans un avenir assez court dans la conduite de ces dossiers. Soit avoir une équipe qui

vous accompagne dans l'instruction ou j'en sais rien parce que quelque part, c'est compliqué. »

« On a ce problème-là de l'accompagnement. Et sur ces projets agroalimentaires très innovants, on a parfois besoin de connaissances techniques. C'est des projets hyper innovants, hyper intéressants, mais derrière on a besoin des compétences. C'est des compétences rares. Si ça se trouve, elles sont mobilisables au niveau régional, inter régional voir national. C'est ce qu'on attend du bureau de la DGAL. Qu'à un moment, ils viennent nous dire... enfin ils viennent... Oui »

« Réunissez les DDPP et parlez de ce problème. Parce qu'ils ne savent plus comment appréhender... On se sent maladroit dans l'analyse, on se sent maladroit dans l'approche, on se sent maladroit vis-à-vis des éventuellement pétitionnaires qu'on a l'impression de bloquer dans leur ambition. J'aimerais bien que ça se fasse. Je ne dois pas être la seule. »

(entretien N°13, DD(ec)PP)

Le règlement (CE) N° 853/2004 introduit le concept d'abattoir mobile dans un contexte où tout jusqu'alors avait été pensé et organisé autour de l'idée d'un établissement fixe bien implanté. Douze ans après l'entrée en application du règlement, les porteurs de projet sont invités à poser leur dossier de demande d'agrément et les DD(ec)PP à les instruire en concertation avec la DGAL et la DGPR. Le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation se prépare à encadrer cette nouvelle forme d'abattage.

L'invitation à la prise en compte de tous les projets existants, à l'instruction des dossiers en concertation avec la DGAL, la demande d'accompagnement de la part de DD(ec)PP, vont dans le sens d'une harmonisation des réponses faites aux porteurs de projets et dans l'instruction des demandes d'agrément.

L'administration centrale et les DD(ec)PP sont dans l'attente du premier dossier de demande d'agrément pérenne. « C'est ce qui permettra d'avancer » (entretien N°13, DD(ec)PP).

CONCLUSION

L'« abattoir mobile de Jean-Michel et Patricia » est le seul camion abattoir actuellement en activité en France depuis 2017, pour l'abattage d'ovins pendant la période restreinte de la fête religieuse de l'Aïd-el-Kébir. Il appartient à un couple d'éleveurs à la recherche d'une meilleure rémunération de leur activité. Leur choix s'est porté depuis 4 à 5 ans sur une concentration de la vente de leurs agneaux au moment de la fête musulmane. C'est l'incertitude de disposer à cette période d'une capacité d'abattage suffisante dans les structures existantes qui les a amenés à acquérir leur propre outil, un abattoir roulant pour se rendre là où il y a une forte demande.

Le projet d'abattoir mobile de la société « Bœuf éthique » est porté par des éleveurs de bovins charolais associés à des partenaires. Pour ces professionnels de la vente directe, l'absence de maîtrise des conditions d'abattage de leurs animaux était le dernier obstacle à lever pour produire une viande de la meilleure qualité possible. En mai 2017, leur découverte en Suède d'un abattage à la ferme sans stress par l'abattoir mobile de l'entreprise Hälsingestintan est à l'origine du projet. Les porteurs viennent de terminer de rassembler les fonds nécessaires au financement du dispositif comprenant camion d'abattage, remorques frigorifiques, vestiaire, camion de transfert de sous-produits. La prochaine étape est de confier le montage du dossier de demande d'agrément à un bureau extérieur.

Ces deux exemples se sont construits indépendamment l'un de l'autre et sans continuité avec des expériences passées.

L'étude a en outre recensé deux cas d'abattoir mobile autorisés en France dès le début des années 2000, un camion d'abattage pour animaux de boucherie envoyé en Corse l'été 2001 et une structure pour l'abattage rituel de volailles qui se déplaçait sur plusieurs départements à partir de la Côte d'or. C'est aussi dès le début des années 2000 que l'INRA s'est intéressé au concept d'un abattoir qui se déplace dans les fermes dans deux unités de recherche indépendantes mais avec une même optique de développement. Réservée au cadre de l'étude, une remorque abattoir a été conçue pour l'abattage de porcs sur leur site de production afin de pouvoir évaluer scientifiquement les effets sur le bien-être animal et la qualité des viandes, et les comparer à un abattage commercial. Un concept de camion à double fonctionnalité transport et abattage a été imaginé en réponse à une demande d'alternative à l'abattage industriel révélée par une enquête sociologique auprès d'éleveurs et d'opérateurs d'abattoir. Le camion n'a été réalisé que sous la forme de deux maquettes. Dans la continuité de cette démarche sociologique et devant l'absence de réponse pour un nombre grandissant d'éleveurs désirant abattre leurs animaux à la ferme, un collectif a été créé dans le cadre d'une « recherche action innovation ». Les projets d'abattoir mobile de l'INRA et du collectif « Quand l'abattoir vient à la ferme » mentionnés dans la presse à partir de 2013 ne correspondent pas à des projets concrets, ils sont davantage l'évocation des freins à l'émergence d'une solution souhaitée par des éleveurs.

Sans qu'elle ait débouché sur la réalisation concrète d'un abattoir mobile, la question s'est également posée au niveau des territoires en 2005 dans les Alpes maritimes et en 2008 dans la Creuse où un groupe d'éleveurs a étudié cette possibilité pour la valorisation de leur production dans une région déficitaire en abattoirs de proximité.

L'idée d'un abattage mobile n'est donc pas nouvelle en France. L'étude montre que, au-delà des deux cas choisis initialement, la question continue de se poser aujourd'hui.

Des projets sont dédiés à la production biologique ou la vente directe, portés par un professionnel et deux groupes d'éleveurs. Dans un cas, le camion d'abattage pour petits ruminants viendrait s'installer sur des sites de découpe et de transformation.

Une réflexion pilotée par la Chambre d'agriculture est en cours dans un département sans abattoir pour l'intégration d'un abattoir mobile à un ou des sites d'accueil avec chambres froides.

Plusieurs acteurs d'un département en partenariat avec l'INRA se sont associés pour trouver une réponse adaptée à un besoin urgent d'abattage de proximité pour les ovins caprins. Le camion d'abattage est un des pistes envisagées.

Par ailleurs, selon le syndicat de la Confédération paysanne, 25 à 30 groupes d'adhérents réfléchissent à une solution d'abattage de proximité, entre abattoir fixe, caisson d'abattage, camion tout équipé ou site d'abattage sur la ferme.

L'abattoir mobile est effectivement envisagé comme une réponse à l'absence ou l'insuffisance de structures d'abattage dans un territoire. Le besoin est particulièrement mentionné pour les petites espèces (ovins, caprins, porcs) et pour certaines catégories d'animaux non standards (âge et poids). Quelquefois l'abattoir industriel situé à proximité n'offre pas de prestation d'abattage pour des tiers.

En réduisant le temps de transport, le camion d'abattage est perçu comme un bien pour les éleveurs qui veulent valoriser leur production (conditions de travail et rentabilité des filières courtes) et pour les animaux. Le bien-être de l'animal jusqu'à la fin de sa vie est la motivation la plus fréquemment recensée dans l'analyse d'une presse très investie par le projet de la société « Bœuf éthique » avec un camion qui circule de ferme en ferme, et les déclarations du collectif « Quand l'abattoir vient à la ferme ». L'abattoir mobile est la solution pour supprimer le stress des animaux lié au transport, à la séparation des congénères, à l'attente dans un univers inconnu. Un abattage sur place sans que l'animal ne s'en rende compte est l'ambition de la société « Bœuf éthique ». L'abattage mobile n'est toutefois pas une garantie totale de l'absence de souffrance animale.

En préservant le bien-être animal, l'abattoir mobile permet d'obtenir des viandes de meilleure qualité organoleptique. La recherche de la meilleure viande possible est l'objectif initial de la société « Bœuf éthique ».

Le camion d'abattage est également envisagé comme une solution alternative à l'abattage industriel opaque et soumis à des cadences. Il garantit la traçabilité des viandes. Il permet de ne pas abattre dans un temps compressé, de ne plus dissocier le temps de la mort du reste de la vie de l'animal. L'abattoir mobile est plébiscité par les éleveurs qui ne souhaitent plus envoyer leurs animaux dans les abattoirs existants. Ils veulent pouvoir accompagner leurs animaux jusqu'à la mort, leur offrir une mort digne, redonner du sens et de la cohérence à leur travail. Certains vont jusqu'à prendre le risque d'enfreindre la réglementation en abattant leurs animaux à la ferme en dehors d'une structure agréée. Ils seraient plus de 200 à avoir témoigné en ce sens. L'abattoir mobile est une demande de la part de ces éleveurs pour pouvoir abattre leurs bêtes en toute légalité sur leur exploitation.

Les deux exemples d'abattoir mobile choisis pour l'étude montrent que les projets dans leur conception ne répondent pas forcément à certaines attentes sociétales ou territoriales. L'« abattoir mobile de Jean-Michel et Patricia » nécessite le transport des animaux pour les abattre auprès des consommateurs. Par ailleurs l'abattage rituel est une dérogation à l'obligation d'étourdissement avant la mise à mort des animaux par saignée. De son côté, l'abattoir de la société « Bœuf éthique »

se déplacera là où des éleveurs sont partants pour s'engager dans une démarche de qualité, indépendamment du maillage territorial en abattoir. Il n'a pas pour objectif d'offrir une prestation de service aux éleveurs.

Les deux projets ont leur propre raison d'exister et invitent à envisager que l'abattoir mobile puisse être considéré avant tout comme une nouvelle façon d'abattre les animaux, dans le respect des exigences réglementaires applicables à tout abattoir.

La réglementation relative aux abattoirs ainsi que l'interprétation qui en est faite sont perçues comme un frein à l'émergence de projets d'abattoir mobile. La réglementation actuelle ne permettrait pas l'agrément de ces nouvelles structures d'abattage et les services de l'Etat n'auraient pas les moyens d'y assurer les inspections réglementaires.

L'accueil réservé par l'administration est décrit comme peu encourageant jusqu'à voilà peu de temps à poursuivre les projets, le niveau départemental est rapporté comme bloquant.

Parmi les autres freins à l'apparition et au développement des abattoirs mobiles recensés au cours de l'étude, le financement des outils est parfois considéré comme la première difficulté. Une fois les fonds rassemblés, les porteurs de projets doivent pouvoir s'assurer des conditions nécessaires à la rentabilité de l'équipement et trouver une clientèle prête à supporter la répercussion de l'investissement et des frais de fonctionnement sur le prix de l'abattage et des viandes. La collecte et le coût de traitement des sous-produits générés par l'abattage dans des structures itinérantes réalisant un faible tonnage fait partie des difficultés économiques et de faisabilité des abattoirs mobiles, dans un service de l'équarrissage assuré par un petit nombre d'opérateurs privés. Un autre oligopole désignant les principaux opérateurs du marché français de la viande est désigné comme le principal frein pour les porteurs du projet « Bœuf éthique », les industriels exerceraient des pressions sur la sphère politique et le gouvernement ainsi que sur les abattoirs de proximité dans lesquels ils font abattre des animaux, pour empêcher la réalisation du projet.

Les principales difficultés rencontrées tiennent à la nouveauté. Elle met à l'épreuve les premiers prototypes de camion d'abattage ; elle génère des réticences, des exigences, des craintes chez les interlocuteurs. C'est le cas des banques qui ne débloqueront les sommes nécessaires à la construction du camion que lorsque la société « Bœuf éthique » aura obtenu l'agrément sanitaire indispensable à la mise en service de son abattoir mobile.

Le montage d'un dossier de demande d'agrément est complexe et nécessite de maîtriser la réglementation relative aux abattoirs. Il est généralement confié à un bureau extérieur. Il est cependant indispensable que les porteurs de projet s'approprient les attendus et s'engagent dans la démarche d'une analyse de risques. Un accompagnement par des structures comme les chambres consulaires est à développer en ce sens.

De la même façon, l'expertise nécessaire à l'instruction des dossiers est une compétence à acquérir et à maintenir pour les services de l'Etat grâce à la formation initiale et continue, et les échanges de pratiques. Bien que le règlement (CE) n° 853/2004 ait introduit le concept d'abattoir mobile dans la réglementation, les textes ont cependant été pensés et écrits pour des structures qui jusqu'alors étaient fixes. Ce qui peut poser des difficultés d'adaptation, d'interprétation et d'harmonisation entre les services. Ce qui peut également nécessiter de redéfinir les modalités de l'agrément ainsi que son périmètre. Les projets d'abattage mobile actuellement en réflexion laissent envisager une diversité des situations qui vont du simple camion d'abattage s'intégrant dans des

plateformes fixes offrant les installations complémentaires (hébergement des animaux, vestiaires, réfrigération) à un dispositif mobile complet rattaché à un atelier pour l'entreposage et la découpe des carcasses. L'enjeu est de définir les responsabilités de chacun pour aboutir à une activité globale garantissant la qualité sanitaire des aliments, la protection animale.

Une démarche récente de la DGAL auprès des DD(ec)PP pour être tenue informée des différents projets d'abattoir mobile et pour accompagner les services départementaux dans l'instruction d'éventuels dossiers de demande d'agrément devrait permettre la prise en compte de toute demande et un travail en réseau pour une réponse harmonisée. Un séminaire dédié à la thématique des abattoirs mobiles tel que demandé par une DD(ec)PP aurait également son intérêt.

Le règlement (CE) n° 853/2004 ne prévoit pas de dérogation aux exigences en matière de structures et d'hygiène pour les abattoirs mobiles. Cependant, les modifications précédentes apportées aux prescriptions et la possibilité de pouvoir adopter des mesures nationales laissent envisager une adaptation possible des exigences aux abattoirs mobiles. Il serait intéressant de se rapprocher des autorités suédoises pour bénéficier de leur expérience dans l'agrément d'un dispositif d'abattage mobile circulant de ferme en ferme.

Dix ans après l'entrée en vigueur de la réglementation européenne, les services centraux se penchent sur les difficultés liées à la définition actuelle de l'autorité compétente pour l'agrément et l'organisation des contrôles officiels, en vue de pouvoir accueillir les premiers projets d'abattoir mobile. Le ministère de l'agriculture et de l'alimentation se veut rassurant et invite les porteurs de projet à déposer leur dossier de demande d'agrément.

La procédure d'instruction d'un dossier de demande d'agrément sanitaire prévoit qu'un premier agrément conditionnel soit accordé lorsque le dossier est jugé complet et recevable et après une visite de l'établissement par un vétérinaire officiel permettant de constater la conformité des installations et équipements. Ceci sous-entend que la structure d'abattage soit préalablement construite. Un blocage à la réalisation du projet risque de se produire dans le cas du projet de la société « Bœuf éthique » pour lequel les banques sont prêtes à financer la construction du camion d'abattage sous réserve que l'agrément soit accordé au dispositif.

Un agrément temporaire pour l'abattage des ovins lors de la fête religieuse de l'Aïd-el-Kébir est moins contraignant à obtenir. La confusion est régulièrement faite avec l'agrément d'un abattoir fonctionnant toute l'année alors que les garanties sanitaires ne peuvent être comparées. Toutefois, des correspondances peuvent être faites entre abattage mobile et abattage temporaire. Ce sont les structures temporaires utilisées pour l'abattage des ovins qui ont inspiré un entrepreneur prêt à s'investir dans la construction d'abattoir mobile. Un territoire envisage d'adapter un site temporaire d'abattage Aïd pour le transformer en abattoir de proximité. L'abattage temporaire a un objectif d'éradication de l'abattage clandestin tandis que l'abattoir mobile pourrait être la solution réclamée par des éleveurs pour pouvoir pratiquer l'abattage à la ferme sans être dans l'illégalité. C'est enfin un projet d'abattoir temporaire qui a permis la construction et la mise en service du seul camion d'abattage existant actuellement en France. L'intégration à une plateforme disposant d'installations complémentaires est envisagée pour lui permettre de fonctionner toute l'année.

L'expérimentation proposée par le projet de loi faisant suite aux états généraux de l'alimentation, si elle est votée par le Sénat, pourrait faciliter l'émergence des premiers abattoirs mobiles pérennes en France.

Sources orales

- Observation terrain : présentation de la "solution d'abattage Frappa", mercredi 25 avril 2018 à Davézieux (Ardèche).
- Entretiens

Numéro	Acteurs	Fonction	Type d'entretien	Date
1	FNEAP	Président	Téléphonique	27/04/2018
2	DGAL	Cheffe de bureau	Présentiel	02/05/2018
3	DD(ec)PP	Directrice adjointe	Présentiel	14/05/2018
4	CP	Animateur	Téléphonique	18/05/2018
5	DD(ec)PP	Adjointe chef de service	Présentiel	25/05/2018
6	C. TERLOUW	Chercheuse INRA	Téléphonique	25/05/2018
7	DGAL	Chargée de mission	Présentiel	28/05/2018
8	DD(ec)PP	Adjoint chef de service	Présentiel	31/05/2018
9	DGAL	Chargé de mission	Téléphonique	01/06/2018
10	DGAL	Référent national abattoir	Téléphonique	01/06/2018
11	E. JEANNIN	Porteuse du projet « Bœuf éthique »	Présentiel	05/06/2018
12	DGPR	Chargée de mission	Téléphonique	18/06/2018
13	DD(ec)PP	Directrice et technicien	Présentiel	20/06/2018
14	CERD	Présidente	Présentiel	21/06/2018
15	GAEC le Terrain	Propriétaires de l'« abattoir mobile de Jean-Michel et Patricia »	Présentiel	29/12/2017 22/06/2018
16	J. PORCHER	Chercheuse INRA	Téléphonique	26/06/2018