

Institut d'Etudes Politiques de Lyon

VetAgro Sup – Ecole Nationale des Services Vétérinaires

Mémoire pour l'obtention du

Master Politiques Publiques et Gouvernements Comparés, parcours « Politique de l'Alimentation et Gestion des Risques Sanitaires » (PAGERS)

Abattoirs mobiles en France, *l'abattoir en mouvement.*

Mission réalisée du 23 avril 2018 au 27 juillet 2018 pour la DGAL

sous la direction de Laure BONNAUD.

Marie-Luc JEANDAUX

Inspecteur Stagiaire de la Santé
Publique vétérinaire

2017-2018

Liste des abréviations

ADIV : Association pour le Développement de l'Institut de la Viande

BEAD : Bureau des Etablissements d'Abattage et de Découpe

BPA : Bureau de Protection Animale

CASDAR : Compte d'Affectation Spéciale Développement Agricole et Rural

CERD : Centre d'Etude et de Ressources sur la Diversification

CGAAER : Conseil Général de l'Alimentation, de l'Agriculture et des Espaces Ruraux

CIA : Commissions interrégionales des Abattoirs

CP : Confédération Paysanne

DDAF : Direction Départementale de l'Agriculture et de la Forêt

DD(ec)PP : Direction Départementale (en charge) de la Protection des Populations

DDSV : Direction Départementale des Services Vétérinaires

DGAL : Direction générale de l'Alimentation

DGPR : Direction Générale de la Prévention des Risques

DRAAF : Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt

FNEAP : Fédération Nationale des Exploitants d'Abattoirs Prestataires

GAEC : Groupement Agricole d'Exploitation en Commun

HACCP : Hazard Analysis Critical Control Point

OABA : Œuvre d'Assistance aux Bêtes d'Abattoirs

ONA : Observatoire National des Abattoirs

PMS : Plan de Maîtrise Sanitaire

SDSSA : Sous-Direction de la Sécurité Sanitaire des Aliments

SRAL : Service Régional de l'Alimentation

Tec : Tonne équivalent carcasse

Table des matières

Remerciements	5
Liste des abréviations	6
Table des matières	7
I. LES ABATTOIRS MOBILES EN FRANCE	15
A. Présentation des deux projets de l'étude	15
1. « L'abattoir mobile de Jean-Michel et Patricia » : un abattoir au plus près des consommateurs.....	15
2. L'abattoir mobile de la SAS « Bœuf éthique » : un abattoir au service de l'excellence.....	21
B. La question n'est pas nouvelle	30
1. Été 2001 : Arrivée d'un abattoir mobile en Corse.....	30
2. Des essais menés par l'INRA de Theix sur l'abattage des porcs en abattoir mobile en 2005 et 2006.....	31
3. Un camion pour le transport et l'abattage des animaux : une proposition de l'INRA de Castanet en 2005.....	33
4. Une demande d'abattoir mobile dans le département des Alpes Maritimes	34
5. Un abattoir mobile pour l'abattage de volailles selon le rite « halal »	35
6. 2008 : Un abattoir mobile à l'étude dans la Creuse	35
7. 2013 : un projet pourrait voir le jour en Dordogne.....	36
C. La face cachée de l'iceberg.....	39
1. Un projet à l'étude porté par l'association Bio Normandie	39
2. Un projet d'acquisition par un boucher charcutier biologique en région Provence-Alpes- Côte d'Azur	40
3. Une réflexion pilotée par la Chambre d'agriculture dans le Var.....	40
4. Une recherche-action dans le Vaucluse	41
5. Un projet porté par des éleveurs en Lozère.....	41
II. LES ABATTOIRS MOBILES : MOTIVATIONS ET DIFFICULTES	43
A. A quoi répondent les abattoirs mobiles	43
1. La protection des animaux	43
2. Une alternative à l'abattage industriel.....	45
3. L'abattage à la ferme.....	46

4.	La qualité des viandes	47
5.	La traçabilité des viandes, leur origine de production	49
6.	Le maillage territorial des capacités d'abattage	50
7.	La recherche de la valeur ajoutée	53
8.	Autres	54
B.	Freins et difficultés à la mise en place des abattoirs mobiles	55
1.	Analyse de la presse	55
2.	Analyse des autres sources	58
III.	LA REGLEMENTATION ET SON APPLICATION	67
A.	Différencier abattage à la ferme et abattage mobile.....	67
B.	Apparition des abattoirs mobiles dans la réglementation.....	68
1.	Une première apparition dans le paquet hygiène	68
2.	Une entrée confirmée dans la réglementation européenne	69
3.	Une entrée sous entendue dans la réglementation nationale	70
C.	Les abattoirs mobiles et la réglementation.....	71
1.	Une réglementation applicable à tous les abattoirs d'ongulés domestiques.....	71
2.	Quelle flexibilité pour les abattoirs mobiles	77
D.	Focus sur l'agrément	82
1.	Abattoir mobile : un périmètre à définir	82
2.	Complexité et expertise	83
3.	Une confusion entre agrément temporaire et agrément « pérenne ».....	86
E.	La position de l'administration, mise en œuvre de la réglementation	87
1.	Administration centrale.....	87
2.	Des préoccupations au-delà du sanitaire	91
3.	DD(ec)PP	92
	CONCLUSION	96
	Bibliographie.....	100
	Sources	101

Les abattoirs mobiles ont récemment fait leur entrée dans la sphère politique française. A la suite d'actes de cruauté filmés en abattoir et largement diffusés par l'association de protection animale L214 Ethique Animaux fin 2014 et début 2015, les députés de l'Assemblée nationale ont décidé la création d'une commission d'enquête parlementaire le 22 mars 2016. Au terme de la réalisation de visites inopinées dans des abattoirs et de nombreuses auditions, un rapport a été rendu le 20 septembre 2016 et mentionne parmi les 62 propositions qui sont faites pour prendre en compte le respect de l'animal dans la sphère des abattoirs, celle de soutenir à titre expérimental la mise en service de quelques abattoirs mobiles (proposition n°26).

Cette proposition a été reprise dans un amendement au projet de loi « pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine et durable » rédigé par le gouvernement à la suite des états généraux de l'alimentation qui se sont tenus du 20 juillet au 21 décembre 2017. L'amendement tel qu'il a été adopté par l'Assemblée nationale en mai 2018 prévoit une expérimentation des abattoirs mobiles pendant 4 ans à compter de la publication du décret d'application de la loi. L'objectif est d'identifier les éventuelles difficultés d'application de la réglementation européenne¹. Cela laisse supposer qu'un des freins à l'émergence des abattoirs mobiles est d'ordre réglementaire.

Bien que le concept d'abattoir mobile ne soit pas explicité dans le projet de loi, la note à l'attention des députés² accompagnant l'amendement rédigé par le syndicat agricole de la Confédération paysanne fait état d'une demande concernant deux types d'installations.

Dans un cas, le caisson d'abattage est une structure qui permet uniquement la mise à mort par saignée des animaux. Ce type d'abattage en vue de la consommation humaine est actuellement prévu par la réglementation³ pour les animaux accidentés éligibles (animaux des espèces bovine, équine, porcine, et grands gibiers d'élevage, accidentés depuis moins de 48h) lorsqu'ils sont non transportables pour des considérations de bien-être animal.

Le retrait de l'estomac et des intestins peut également être pratiqué sur place sous le contrôle du vétérinaire qui a effectué l'examen de l'animal avant sa mort, mais le reste des opérations de préparation de la carcasse doit être réalisé dans un abattoir situé à moins de 2 heures sans quoi l'animal doit être réfrigéré. Ce dispositif est donc nécessairement complété par une structure agréée localisée à proximité.

Dans l'autre cas, il s'agit d'un camion tout équipé qui permet la réalisation de toutes les étapes depuis la mise à mort des animaux jusqu'à la préparation des carcasses. J'ai choisi de délimiter mon travail en le consacrant à ce deuxième dispositif. Le terme d'abattoir mobile employé sans autre précision dans le mémoire est utilisé pour désigner ce concept.

Le périmètre de l'étude est restreint à l'abattage des ongulés domestiques tels qu'ils sont définis dans le règlement (CE) n°853/2004, à savoir les animaux domestiques des espèces bovine, porcine, ovine et caprine, ainsi que des solipèdes domestiques. L'ensemble des projets en cours qui ont été recensés au cours du travail est effectivement destiné à l'abattage des animaux de boucherie. Un abattoir pour volailles sera ponctuellement évoqué pour un motif indépendant de l'espèce abattue.

¹ Amendement N° 2545. Assemblée nationale, 17 mai 2018.

² Note à destination des députés de l'Assemblée nationale. Confédération Paysanne, 5 avril 2018.

³ 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.

En dehors de cas particuliers d'autoconsommation qui seront explicités, l'abattage des animaux et leur préparation en vue de la consommation humaine ne peut avoir lieu que dans des structures agréées par le préfet du département du lieu d'implantation des établissements. L'agrément est attribué lorsque la structure respecte les règles d'hygiène énoncées dans les règlements (CE) n°852/2004⁴ et 853/2004, ainsi que les exigences du règlement (CE) n°1099/2009 relatif à la protection des animaux au moment de leur mise à mort⁵, et les règles relatives à la traçabilité et à la gestion des sous-produits.

La réglementation encadre toutes les activités d'un abattoir de boucherie qui comprennent *a minima* la réception des animaux, leur mise à mort, la préparation des carcasses et des abats, leur refroidissement avant expédition. Il peut s'y ajouter en amont une activité d'hébergement des animaux avant abattage, et en aval une activité de découpe. Bien que l'abattoir soit défini dans la réglementation européenne comme un établissement utilisé pour l'abattage et l'habillage des animaux dont la viande est destinée à la consommation humaine, sa mise en œuvre couvre un périmètre plus large qu'une simple structure d'abattage avec en particulier l'objectif de refroidir les viandes dans les conditions prévues par le règlement.

Un abattoir doit être capable de produire des viandes avec des objectifs de sécurité sanitaire, tout en préservant l'environnement. Il peut être une source de nuisances pour les riverains et de pollution notamment par les eaux usées et les sous-produits qu'il génère. Pour fonctionner, il doit donc également être autorisé au titre des installations classées pour l'environnement.

Enfin, l'activité d'abattage des animaux de boucherie est soumise à une inspection permanente des animaux vivants et des viandes par un service d'inspection placé sous l'autorité d'un vétérinaire officiel.

La mobilité entraîne un ensemble de contraintes. En premier lieu, l'activité d'abattage doit être réalisée dans l'espace limité d'une remorque de camion. Le fonctionnement exige de disposer d'une équipe d'opérateurs formés, de pouvoir bénéficier en tout lieu d'un approvisionnement en eau potable et en électricité et de pouvoir gérer à chaque installation les eaux usées et les sous-produits générés par l'activité d'abattage. Outre la faisabilité technique, la question se pose des conditions d'attribution de l'agrément de ces structures installées dans des contextes différents et potentiellement nouveaux.

La mobilité pose également la question de l'organisation de l'inspection des animaux vivants (inspection ante-mortem) et des viandes (inspection post-mortem) par les services de l'Etat.

Projet et enjeux de ce mémoire

Vétérinaire officielle en abattoir de boucherie pendant 13 ans, j'ai régulièrement fait le constat de l'importance que revêt l'étape du transport et de son impact sur la qualité des viandes quand les animaux sont confrontés à des situations peu compatibles avec leur bien-être et leur protection (pratiques de manipulation des animaux par les chauffeurs, conditions de transport, relations entre des animaux d'origine différente, trajets longue durée). J'étais étonnée de constater comment des éleveurs prennent le risque de voir le fruit d'un travail de plusieurs mois diminué voir anéanti entre la sortie des animaux de l'exploitation et leur abattage. L'idée d'un abattoir qui se déplacerait auprès des animaux m'a de ce fait intéressée.

⁴ Règlement (CE) n°852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

⁵ Règlement (CE) N° 1099/2009 du Conseil du 24 septembre 2009 sur la protection des animaux au moment de leur mise à mort.

J'ai eu connaissance de 2 projets de camion-abattoir, celui de la société « Bœuf éthique » par voie de presse et celui porté par des éleveurs de la Nièvre grâce à une invitation aux premiers essais d'abattage effectués en août 2017. J'ai choisi de présenter ces deux exemples pour l'intérêt particulier qu'ils présentent dans le domaine de l'abattage mobile.

L'abattoir itinérant de la société « Bœuf éthique » en Côte d'or, est présenté comme le premier projet en France d'abattoir circulant de ferme en ferme. Il est conçu pour l'abattage des bovins. Le report régulier de la date de sa mise en circulation pose la question d'éventuels freins à sa mise en œuvre.

Les éleveurs de la Nièvre ont investi dans une remorque frigorifique équipée en abattoir roulant pour pouvoir réaliser l'abattage de leurs ovins au moment de la fête religieuse de l'Aïd-el-Kebir. A l'occasion de la fête de l'Aïd-el-Kébir, le terme d'abattoir mobile est très souvent employé dans le langage courant pour désigner les structures d'abattage temporaire installées pour une durée déterminée (généralement 3 jours) à un emplacement donné. Leur fonctionnement est soumis à un agrément attribué uniquement pour la période donnée pendant laquelle elles sont fixes, et pour le lieu d'implantation prévu. Les abattoirs temporaires sont soumis à une réglementation particulière qui n'exige pas le refroidissement des viandes en fin d'abattage. Par opposition, on parle d'agrément pérenne pour les abattoirs autorisés à fonctionner toute l'année.

Le terme d'abattoir mobile désigne donc plusieurs réalités d'où la nécessité de le définir, et j'ai retenu dans le périmètre de ma définition l'exemple de la Nièvre car il est le seul camion-abattoir actuellement construit en France. Sa réalisation et l'expérience de sa première mise en service fournissent des éléments intéressants pour le développement futur des abattoirs mobiles. Par ailleurs, bien que le camion d'abattage ovin ne dispose actuellement que d'un agrément temporaire le temps particulier de la fête de l'Aïd-el-Kébir, il est envisagé qu'il puisse s'insérer à l'avenir dans des dispositifs complémentaires lui permettant de fonctionner toute l'année.

La connaissance de ces deux exemples dont celui de « Bœuf éthique » inspiré d'un modèle circulant en Suède depuis 2014, m'a amenée à me demander s'il existait actuellement d'autres projets en France et si l'idée d'un abattage mobile au moyen d'un camion tout équipé était déjà apparue antérieurement. Tout en se posant la question des freins à l'émergence des projets, la question de la motivation à entreprendre un nouveau système d'abattage s'est imposée.

En France, les abattoirs de boucherie ont été créés par décret impérial au début du XIXe siècle avec des objectifs non seulement sanitaires, mais également moraux de soustraire la population au spectacle néfaste de la violence de la mise à mort des animaux qui jusqu'alors était effectuée en pleine ville dans des tueries particulières, espaces ouverts à proximité des étals des bouchers. La généralisation des abattoirs municipaux sur le territoire a été très progressive pour n'être effective qu'au début du XX siècle dans les zones plus rurales⁶. Selon un rapport du CGAAER⁷, le nombre d'abattoirs n'a cessé de diminuer au fil des années jusqu'en 1995. Après une relative stabilité avec 300 à 350 établissements, une nouvelle baisse significative est observée à partir de 2007 pour atteindre 286 abattoirs en 2010. A l'origine exclusivement publique et aux mains des

⁶ BALDIN D., 2014. De l'horreur du sang à l'insoutenable souffrance animale dans la revue. Vingtième siècle, 123, 52-68.

⁷ Rapport du Conseil général de l'alimentation, de l'agriculture et des espaces ruraux (CGAAER). « Filière abattoir : synthèse des études et données économiques et sanitaires disponibles fin 2010 », n° 10227, juin 2011.

municipalités, la prestation d'abattage s'est progressivement privatisée. Si la fermeture d'abattoirs concerne aussi bien les abattoirs publics que privés, la tendance est au report des volumes abattus sur un plus petit nombre d'abattoirs privés et de plus en plus spécialisés⁸. La diminution du nombre d'abattoirs avec une concentration de plus en plus importante des tonnages sur des outils privés spécialisés met aujourd'hui en péril le maillage territorial en abattoirs locaux multi-espèces qui alimentent en particulier les circuits-courts, dont la vente directe. Par ailleurs, un premier bilan des CIA (Commissions Interrégionales des Abattoirs) mentionne dans un compte-rendu de l'ONA (Observatoire National des Abattoirs) de 2013⁹, une tendance des abattoirs privés à l'abandon de la prestation de service pour les tiers ou à des conditions de tarif dissuasives.

La France compte aujourd'hui 263 abattoirs de boucherie. Selon André Eloi, directeur de la FNEAP (Fédération Nationale des Exploitants d'Abattoirs Prestataires), le mouvement de concentration qui a entraîné la fermeture de plus d'une centaine d'abattoirs de 2002 à 2010 arrive en fin de cycle. Le maillage du territoire se reconstituerait avec des demandes de reprise d'abattoirs par des éleveurs¹⁰.

Démarche et travail de terrain

Pour tenter de répondre à toutes les questions soulevées dans cette introduction, j'ai réalisé une étude documentaire, une analyse de la presse et une série d'entretiens semi-directifs.

Les hasards de calendrier ont fait que j'ai pu tout d'abord assister à une réunion de présentation de l'outil d'abattage ovin pour laquelle le constructeur avait réuni différents acteurs afin d'évaluer la faisabilité de la pérennisation de l'outil. Ce fut une belle entrée en matière avec l'évocation de difficultés techniques et de rentabilité de l'abattoir, de questions réglementaires et d'harmonisation entre les services de l'Etat, de maillage territorial en abattoir. J'ai pu identifier des personnes que j'ai choisi d'enquêter par la suite (la directrice du CERD (Centre d'Etude et de Ressources pour la Diversification), le président de la FNEAP).

J'ai mené des entretiens semi-directifs auprès de représentants de la DGAL, des porteurs des deux projets actuels, de 3 DD(EC)PP concernées par la question de l'agrément de ces deux projets. J'ai décidé ensuite d'autres entretiens en fonction des informations recueillies au fil du travail à partir de précédentes enquêtes ou de l'observation, de l'analyse de presse et de documents transmis. 16 entretiens ont été réalisés au total, 9 en présentiel et 7 téléphoniques (voir tableau des entretiens dans les sources). L'étude qualitative qui en a découlé ne prétend pas à la représentativité du fait du nombre d'entretiens réalisés dans un délai court.

Parmi les documents, j'ai analysé des textes réglementaires, des rapports et différents écrits transmis à la suite des entretiens (études, courriers, courriels).

J'ai réalisé l'analyse de presse à partir de la base de données Europresse. Pour définir la période de recherche, j'ai pris les dates d'évènements qui pouvaient avoir donné lieu à des articles sur l'abattoir mobile dont la plus ancienne était la mise en circulation d'un camion d'abattage mobile

⁸Rapport fait au nom de la commission d'enquête sur les conditions d'abattage des animaux de boucherie dans les abattoirs français. Assemblée nationale, N° 4038, 20 septembre 2016.

⁹ Xavier RAVAUX. CIA : Commissions interrégionales des abattoirs, ONA réunion du 10 avril 2013.

¹⁰ Marie Nicot. Vers la transparence des abattoirs ? La Lettre de l'Expansion, no. 2322, vendredi 5 mai 2017, p 2.

en Suède en 2014. En l'absence de date précise, j'ai commencé une première recherche sur la période du 01/01/2014 au 15/05/2018.

Dans Europresse, version classique étudiant (qui me permet d'avoir la courbe de l'évolution dans le temps, le classement par source ...), en recherchant sur "tout le contenu" et en ciblant les docs presse écrite, j'ai recueilli 1563 docs presse (dont 1 affiché en anglais, non pertinent) en utilisant les mots clés « abattoir » et « camion » puisque je voulais restreindre mon étude au camion tout équipé.

Le temps dont je disposais ne me permettait pas de passer en revue tous ces articles, j'ai donc progressivement affiné ma recherche.

En utilisant les mots clés « abattoir » et « mobile », j'ai obtenu 1002 docs presse (764 affichés) dont 268 en anglais (240 affichés). Beaucoup de documents ne parlaient pas d'abattoir mobile et quand c'était le cas, beaucoup parlaient de l'abattage temporaire de l'Aïd avec l'aménagement d'un site temporaire. De ce fait, l'analyse des résultats par graphiques n'était pas exploitable.

En utilisant les mots « abattoir » et « mobile » et « camion », la base Europresse a donné 66 docs presse, 57 affichés. En analysant ces documents, 33 parlaient effectivement d'abattoir mobile roulant et 31 parlaient d'un projet en France (un article de France Routes du vendredi 01 décembre 2017 mentionne un projet en Namibie et un article de 24 heures avance l'idée du camion d'abattage mobile en Suisse), avec la répartition suivante :

Année	2014	2015	2016	2017	2018
Nombre d'articles	1	0	14	16	0

Je connaissais par ailleurs d'autres articles qui n'apparaissaient pas : un article de mars 2017 dans une revue professionnelle « Réussir Bovin » qui n'est pas listée dans les sources d'Europresse, et d'autres articles également dans lesquels j'ai remarqué que "camions" apparaissait au pluriel.

En utilisant les mots « abattoir » et « mobile » et « camions », la base Europresse a donné 27 docs presse dont 22 affichés. 10 docs parlent effectivement d'abattoir mobile dont 4 qui n'appartenaient pas à la liste de résultat avec camion sans « s » (2 en 2016, 1 en 2017 et 1 en 2018).

Ayant constaté l'apparition fréquente du nom "bœuf éthique" dans les textes, j'ai continué la recherche avec les critères « abattoir » et « bœuf » et « éthique ». Le résultat a donné 96 docs presse dont 73 affichés (1 en anglais). 23 articles parlent effectivement du projet « Bœuf éthique » de Côte d'Or, dont 6 nouveaux par rapport aux sélections précédentes (2 en 2016 dont 1 du Meat Trades Journal (UK), 4 en 2017).

Par ailleurs étonnée de l'absence d'articles en 2018, j'ai élargi la recherche dans la base Europresse en reprenant les seuls critères « abattoir » et « mobile » sur la période du 01/01/2018 au 04/06/2018 nouvelle date de fin de période qui permettait d'inclure le vote à l'assemblée nationale des amendements prévoyant une expérimentation des abattoirs mobiles. Le résultat a donné 101 docs presse. Parmi les 77 docs presse affichés, 19 parlent effectivement d'abattoir mobile tel que défini dans l'introduction. Parmi les 19 articles, 5 évoquent des projets en France c'est-à-dire 4 supplémentaires par rapport aux dernières recherches : un article mentionne de façon explicite un abattoir mobile « sur roulettes » en Côte d'Or, les 3 autres évoquent le concept d'abattoir mobile dans lequel s'inscrit le camion d'abattage tel que défini pour l'étude. Les 14 autres articles dont 9 en anglais parlent de structure existante au Canada et de projets ou de questionnements en Suisse, en Belgique, au Royaume Uni, au Canada, en Australie, en Afrique du Sud.

Sur la période du 01/01/2014 au 04/06/2018, j'ai donc répertorié 46 articles :

Année	2014	2015	2016	2017	2018
Nombre d'articles	1	0	18	22	5

L'émergence du sujet dans la presse s'effectue nettement à partir de 2016. L'existence d'un article isolé en 2014 m'a amenée à me demander s'il y en avait eu d'autres auparavant.

En recherchant sur « toutes les archives » avec les critères « abattoir » et « mobile », la base Europresse propose 107 docs de presse à partir du 22/11/1945 et jusqu'au 31/12/2013. Parmi eux, 10 documents parlent effectivement d'abattoir mobile tel que je l'ai défini. Six articles évoquent un abattoir mobile au Canada (ABITIBI), son projet dès 2004, sa réalisation en 2005, d'autres projets en 2006 et un retour d'expérience en 2009. Il est également question en 2006 d'un abattoir mobile pour volailles en Amérique du Nord. Trois articles enfin relatent des projets en France (1 en 2002, 1 en 2008 et 1 en 2013).

Au total, 49 articles ont pu être répertoriés.

Année	2002	2008	2013	2014	2015	2016	2017	2018
Nombre d'articles	1	1	1	1	0	18	22	5

Les articles sont référencés dans le mémoire avec des chiffres représentant l'année de parution et le n° d'ordre dans l'année. Un tableau d'équivalence est consultable dans les sources. Quelques précautions méthodologiques doivent être apportées à l'analyse des articles recensés, dues au choix même de la base de données, à la méthode de recherche employée dans le temps contraint du stage, à la reprise d'article par des journalistes (articles 2016-4 et 2016-5), à la déclinaison d'un article, sans être toutefois tout-à-fait semblable, dans plusieurs modes de diffusion d'un même journal (articles 2016-2 et 2016-3 ; articles 2016-10, 2016-11 et 2016-14).

Plan du mémoire

La première partie du mémoire fait un état des lieux des abattoirs mobiles en France. Dans une deuxième partie, sont recensés les motivations et les freins à l'émergence de ce concept d'abattage. Enfin, une troisième partie s'intéresse à la réglementation dans laquelle les abattoirs mobiles doivent s'inscrire ainsi qu'à son application.

I. LES ABATTOIRS MOBILES EN FRANCE

A. *Présentation des deux projets de l'étude*

1. « L'abattoir mobile de Jean-Michel et Patricia » : un abattoir au plus près des consommateurs

Afin de mieux valoriser leur production, un couple d'éleveurs ovins associés en GAEC (Groupement agricole d'exploitation en commun), le GAEC le Terrain, s'est orienté vers la vente de carcasses d'agneaux auprès des communautés musulmanes pour la fête de l'Aïd-el-Kébir qui se déroule chaque année sur trois jours. Les exploitants âgés de 36 et 38 ans vendaient jusqu'alors l'essentiel de leur production à une coopérative.

Dans leur département, un seul abattoir est autorisé à déroger à l'étourdissement des ovins, il n'abat des ovins que le 2^e jour de l'Aïd et sa capacité d'abattage serait rapidement saturée, ne permettant pas l'abattage de tout ou partie des agneaux réservés à cette occasion. En région parisienne, les éleveurs étaient obligés de démarcher plusieurs abattoirs pour satisfaire une clientèle en développement. C'est pour s'assurer de la possibilité d'abattre leurs animaux dans ce temps dédié très court qu'ils ont décidé d'avoir leur propre outil d'abattage, un camion tout équipé susceptible de se déplacer là où il y a une forte demande.

a) **Le premier camion d'abattage français**

Après avoir cherché sans succès pendant 4 à 5 ans un emplacement en région parisienne où installer leur abattoir mobile, les porteurs de projet décident d'inverser leur stratégie et de commencer par acquérir le camion d'abattage. Un premier constructeur propose d'équiper une remorque frigorifique que les éleveurs doivent lui fournir. Le temps de trouver le véhicule, le délai de construction de 8 mois annoncé par l'équipementier ne permettait plus d'être opérationnel pour la prochaine fête de l'Aïd-el-Kébir. C'est en décidant de se saisir d'une remorque frigorifique d'occasion pour faire face à toute nouvelle opportunité, que les éleveurs rencontrent l'entreprise FRAPPA en début d'année 2017. Le carrossier industriel, qui avait déjà réfléchi à ce type de projet lors d'une précédente sollicitation par un grossiste pour l'abattage d'ovins lors de l'Aïd-el-kébir, s'est proposé pour réaliser le camion d'abattage.

Description du camion d'abattage :

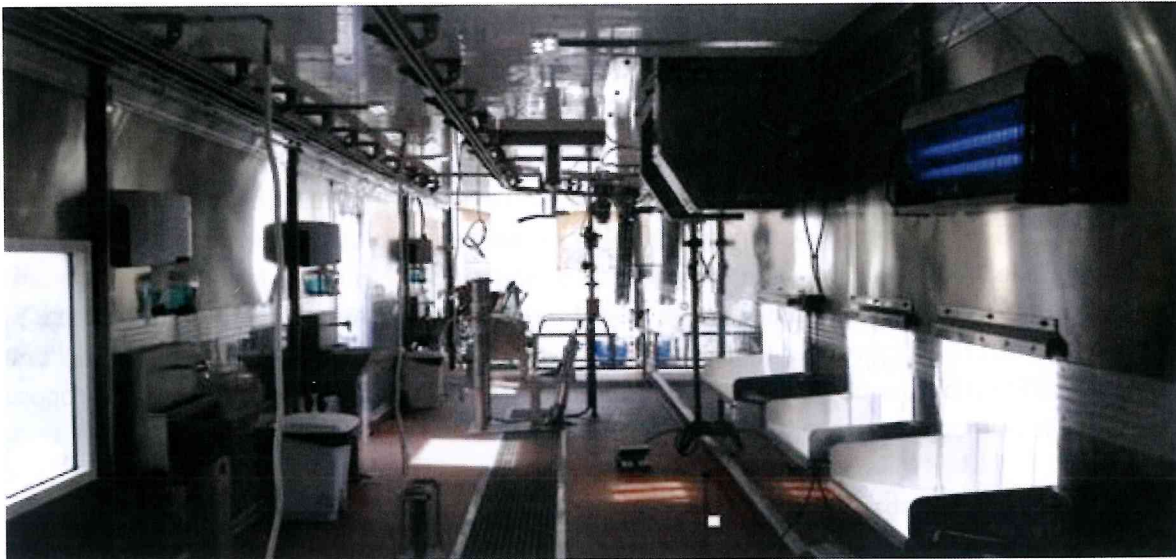
La chaîne d'abattage est installée dans la chambre d'une remorque frigorifique standard, d'environ 13,5m de long, 2,5m de large et d'une hauteur de 2,6m. Les agneaux y accèdent par une rampe à laquelle succède un restrainer pour l'entraînement mécanique des animaux jusqu'à une cage d'immobilisation et de retournement.



Rampe et restrainer. Cliché DDCSPP 07



Restrainer. Cliché GAEC du terrain



Intérieur de la remorque. Cliché DDCSPP 07

Les parois latérales de la remorque sont recouvertes de tôles inox et percées de 3 ouvertures pour permettre l'évacuation des produits non destinés à la consommation humaine au cours des différentes opérations d'abattage.



Benne équarrissage sous les goulottes d'évacuation des sous-produits. Cliché DDPP 01

Des grilles au plancher sont conçues pour l'évacuation du sang au poste de saignée d'une part, des matières organiques tombées au sol au cours du procédé d'abattage par un caniveau central d'autre part.

La chaîne comporte 5 postes pour réaliser la pré dépouille, la dépouille et l'éviscération avec des équipements pneumatiques (pousse et tire-cravate, dégage-flancs, arrache-cuir). L'utilisation de matériel fonctionnant à l'air comprimé est un choix de l'éleveur afin de limiter au maximum les opérations manuelles lors de la préparation des carcasses. En bout de chaîne, un espace est prévu pour l'inspection sanitaire des carcasses avec un court rail de déviation.

Des lavabos à commande non manuelle et des stériliseurs à résistance électrique pour le petit matériel sont installés à proximité des différents postes.

Des améliorations ont été régulièrement apportées, suite au test effectué en août 2017 (abattage de 10 ovins) et suite à la première utilisation lors de la fête de l'Aïd-el-Kébir début septembre 2017. Ces modifications ont été effectuées pour permettre un bon fonctionnement du matériel (ouverture sur le toit pour un meilleur dégagement en hauteur du vérin du combiné arrache et pousse cravate), une meilleure réalisation de l'inspection sanitaire (barre d'arrêt sur la goulotte d'évacuation des viscères abdominaux pour permettre leur inspection avant élimination), une amélioration de la protection animale (modification des parois de la cage d'immobilisation pour une meilleure contention, réduction de l'angle entre le restrainer et la cage d'immobilisation pour faciliter le passage des animaux de l'un à l'autre sans intervention des opérateurs), une amélioration de la cadence (déplacement du poste de traçage de la table à un poste suspendu en début de chaîne pour pouvoir réserver la table aux animaux inconscients sortant de la cage jusqu'à leur fin de vie, alignement du restrainer et de la cage de contention pour faciliter l'entrée des animaux dans la cage).

Le camion n'est pas autonome en eau potable et doit pouvoir être raccordé à un réseau. L'alimentation électrique du dispositif nécessite une puissance électrique de 30kwh minimum distribuée en 380V triphasé. A défaut de l'installation adéquate sur le site d'abattage, l'exploitant doit prévoir un groupe électrogène.

Par ailleurs, le fonctionnement des équipements pneumatiques sur la chaîne d'abattage requiert l'utilisation d'un compresseur.

b) Des délais très contraints

Les éleveurs passent commande en février 2017. Ils ne trouvent un site d'abattage temporaire prêt à les accueillir qu'au début de l'été. Après avoir abandonné l'idée de s'installer en région parisienne suite à de nombreux refus des communes, leur recherche les a amenés dans l'Ain, à Bourg-en-Bresse où le site d'abattage temporaire fixe n'était plus satisfaisant pour personne (DD(ec)PP et mosquée). Il restait moins de 2 mois à FRAPPA pour terminer le camion et aux éleveurs pour obtenir leur agrément temporaire.

L'abattoir mobile FRAPPA a été livré le 24 août 2017 pour le test prévu par la procédure d'instruction d'un agrément temporaire. Les porteurs de projet, accompagnés dans un premier temps par le CERD, puis à la faveur de nombreux allers et retours et échanges avec la DD(ec)PP, ont pu constituer un dossier d'agrément qui a permis la délivrance de l'agrément pour le vendredi 1 septembre et les 2 jours qui ont suivi.

c) Une première mise en service en septembre 2017

Le camion d'abattage a fonctionné pour la première fois sur le site d'un foirail. L'exploitant a pu bénéficier des locaux pour l'hébergement des animaux issus de son élevage. Il s'est déplacé avec un compresseur et a loué un générateur.

La ville d'accueil a fourni, comme elle le faisait précédemment pour la structure d'abattage temporaire précédente, des « algécos » pour les vestiaires et une salle de pause.

Un contrat passé avec une société d'équarrissage a permis la mise à disposition d'une benne par jour, posée le matin et retirée en fin de journée par l'entreprise. La benne a été positionnée le long du camion pour collecter les sous-produits évacués par les goulottes, et le sang pompé à partir de l'auge de récupération située sous le poste de saignée.

Six opérateurs dont un sacrificateur étaient présents sur chaîne d'abattage ainsi que 2 agents des services vétérinaires.

Un agent de la société FRAPPA était présent tout au long de l'activité pour effectuer des opérations de maintenance le cas échéant.

Bilan DD(ec)PP (entretien N°5, DD(ec)PP):

Le bilan a été positif pour la DD(ec)PP en charge de l'agrément temporaire de l'abattoir et de l'inspection sanitaire ante et post-mortem.

L'organisation a été jugée très satisfaisante (courriel du 09/10/2017).

Malgré la présence de huit personnes postées et de nombreux équipements, l'espace n'a pas paru trop contraint.

« Et puis globalement à 7, c'est pas si serré que ça, tu te marches pas dessus. C'est bien organisé quand même et au final, ça s'enchaîne bien ».

(entretien N°5, DD(ec)PP)

Les équipements de la chaîne et la compétence des opérateurs ont permis de produire des carcasses d'une qualité hygiénique visuelle remarquable avec peu ou pas de souillures d'origine fécales.

« ...on voyait que c'était des gars du métier, qui avaient l'habitude de faire ça, qui travaillaient très vite et très bien. Sincèrement, sur la qualité de ce qu'on a sorti, j'ai jamais vu d'aussi belles carcasses, il y avait pas une souillure quasiment. Par rapport aux autres sites, d'un point de vue hygiène, c'est top ».

(entretien N°5, DD(ec)PP)

Les points à améliorer et relevés dans un rapport qui a été transmis aux exploitants concernaient la protection animale (traction des animaux pour le passage du restrainer à la cage de retournement, respect non systématique de l'absence totale de signe de vie avant traçage) (rapport d'inspection N°17-078801 du 06/11/2017). Des améliorations structurelles ont été apportées en ce sens (cf ci-dessus) afin de permettre d'augmenter la cadence d'abattage tout en respectant les règles de protection animale. Cela restera un point de vigilance pour la DD(ec)PP en charge de l'inspection lors de la prochaine fête de l'Aïd-el-Kébir pour laquelle « l'abattoir mobile de Jean-Michel et Patricia » viendra de nouveau s'installer sur la ville.

d) Une rentabilité qui n'est pas au rendez-vous

Les banques ont accepté sans difficultés de financer le projet (200 000€) avec un budget prévisionnel élaboré sur un engagement de l'entreprise FRAPPA pour une cadence d'abattage de 40 agneaux à l'heure et un abattage potentiel de 800 agneaux lors de la fête annuelle de l'Aïd-el-Kébir. Lors du test réalisé en août 2017 à la demande de la DDPP de l'Ain, la cadence n'était pas au rendez-vous. Afin que tous les clients soient satisfaits de leur commande, malgré les modifications qui seraient apportées dans les semaines à venir, la DDPP de l'Ain a alors demandé que le nombre d'agneaux à abattre soit limité à environ 250, en accord avec une cadence de 15 à 20 agneaux à l'heure.

Lors de première utilisation pour la fête de l'Aïd-el-Kébir de septembre 2017, le camion mobile a effectivement réalisé l'abattage d'environ 200 agneaux le premier jour avec une cadence moyenne d'environ 20 agneaux à l'heure, en terminant l'activité vers 21h30.

D'autres facteurs sont à prendre en compte pour une rentabilisation de l'outil lors de l'Aïd-el-Kébir. Les commandes n'ont pas été importantes. Les pratiquants musulmans n'ont pas pu aller choisir préalablement leur agneau dans l'élevage comme beaucoup aiment le faire. Par ailleurs, ils ne connaissaient pas ce nouveau fournisseur et la qualité de ses agneaux.

La fête se déroule sur trois jours mais la plupart des clients veulent disposer de leur carcasse d'agneau dès le 1^{er} jour sur lequel se concentre donc la grosse majorité des abattages. A Bourg-en-Bresse, l'abattoir mobile n'a abattu qu'une quarantaine d'ovins le 2^o jour et aucun le 3^o jour. Par ailleurs, le sacrifice des agneaux ne peut débuter le 1^{er} jour qu'après la prière du matin, c'est-à-dire vers 9h environ.

Enfin, il est important pour certains clients de confession musulmane de cuisiner également les panses d'ovins qui n'ont pas pu être proposées par l'abattoir mobile car elles étaient orientées en sous-produits faute de pouvoir être vidées et nettoyées.

e) Des pistes pour rentabiliser l'outil

L'activité du camion d'abattage a été très déficitaire en 2017, les exploitants réfléchissent à diverses pistes pour pouvoir pérenniser leur outil d'abattage :

- Installer le camion à la ferme pour un abattage toute l'année des ovins de l'élevage, avec la possibilité de se rendre sur un site pour l'abattage temporaire de l'AÏD et d'abattre ponctuellement des ovins pour d'autres éleveurs.
Cette solution nécessiterait des aménagements supplémentaires, notamment des chambres froides de ressuage et stockage, des « frigos » de consigne et saisie, des vestiaires, la protection du secteur amenée des animaux contre les intempéries, une pesée fiscale, un système de traçabilité (courriel du 09/10/2017, DD(ec)PP).
Les difficultés pressenties pour obtenir un agrément après avoir rencontré la DD(ec)PP de leur département en novembre 2017, mais également le montant des investissements à prévoir (90 000€ pour les seules chambres froides) (entretien N°15, GAEC le Terrain) ont amené les exploitants à poursuivre leur réflexion.
- Développer le volume d'abattage lors des trois jours de la fête religieuse
Les exploitants souhaitent approcher progressivement la cadence annoncée par le constructeur en améliorant la configuration des équipements d'abattage tout en respectant les règles de protection animale. L'acquisition d'un terrain qui servirait de site d'abattage temporaire et sur lequel les éleveurs aménageraient une bergerie dans laquelle les agneaux seraient hébergés trois semaines avant l'abattage, pourrait permettre de toucher une clientèle plus large.
- Développer auprès d'une clientèle acquise lors de la fête de l'Aïd-el-Kébir, la commercialisation à d'autres moments de l'année de carcasses d'agneaux abattus rituellement.

En dehors de la période de l'Aïd-el-Kébir, les animaux seraient alors abattus dans un abattoir fixe autorisé à déroger à l'étourdissement.

- Mettre à disposition d'autres exploitants l'outil d'abattage
En dehors de la période de l'Aïd-el-Kébir, les propriétaires du camion d'abattage loueraient leur équipement à des éleveurs ou groupe d'éleveurs disposant des infrastructures manquantes (dont les chambres froides) pour que l'abattoir mobile puisse fonctionner dans le cadre d'un agrément pérenne.
L'association d'une structure d'abattage mobile, comme celle existante actuellement, à un ou plusieurs sites de découpe fixes est une des solutions étudiées dans le département du Var. (Cécile ADJAMIDIS, La note du Service Elevage, chambre d'Agriculture du Var, mai 2018)

f) Un projet peu médiatisé

Parmi les 43 articles de presse répertoriés, un seul concerne l'abattoir mobile de JM et P. Il s'agit d'un article de la presse régionale (Le Progrès (Lyon)) paru le 02 septembre 2017 lors de la fête de l'Aïd-el-Kébir. Le court texte illustré de 4 photos évoque un abattoir mobile roulant de fabrication française, qui a permis l'abattage de 250 agneaux mâles de plus de six mois, « dans de bonnes conditions sanitaires et dans le respect de la législation ».

Pour le développement de leur activité, les exploitants misent davantage sur la satisfaction de leurs clients et la publicité qui peut leur être faite via les médias sociaux.

« Les 250 clients qui sont venus l'année dernière, ils ont tous pris le camion en photo, donc aujourd'hui, il est peut-être 10000 fois vu le camion, j'en sais rien, par rapport à la famille, les amis... Et moi ce qui fait ma publicité, c'est pas l'abattoir, c'est que le client il attende pas, et c'est de la bonne qualité. »

(entretien N°15, GAEC le Terrain)

2. L'abattoir mobile de la SAS « Bœuf éthique » : un abattoir au service de l'excellence

Le projet d'abattoir mobile de la société « Bœuf éthique » est né de la rencontre en 2015 de deux passionnés de viande bovine : Franck Ribière est réalisateur de film et vient de sortir en 2014 un documentaire « Steak (R)évolution, à la recherche du meilleur steak du monde » ; Emilie Jeannin est éleveuse de bovins charolais en Côte d'Or. Elle a repris l'exploitation familiale avec son frère en 2006, en poursuivant une orientation en vente directe initiée depuis 1996 par son père, qui la fait rechercher la meilleure viande possible et pour laquelle elle a reçu plusieurs prix de qualité. Quand elle confie à F Ribière que la seule étape qu'elle ne pourra jamais maîtriser pour la qualité des viandes est l'abattage des animaux, celui-ci l'emmène en mai 2016 en Suède découvrir l'abattoir mobile de Britt-Marie Stegs qui effectue l'abattage des animaux au sein-même des exploitations.

Contre toute attente, Emilie Jeannin a été rapidement conquise par une ambiance très apaisée, l'absence de bruit et d'odeurs.

« J'ai carrément oublié qu'on était là dans un abattoir. »

(entretien N°11, E. Jeannin)

Dans l'avion du retour, Emilie Jeannin, séduite, ne voit plus d'autres alternatives à l'abattage de ses animaux, et les deux protagonistes ont cette idée « folle » d'importer le projet en France. F. Ribière décide de joindre Stéphane Le Foll alors ministre de l'agriculture pour lui parler de leur intention (entretien N°11, E. Jeannin). L'idée a en effet bénéficié de l'audace et du vaste carnet de contacts du cinéaste ainsi que de ses savoirs faire professionnels en ce qui concerne la recherche d'investisseurs et de partenaires. Une société type SAS a été constituée avec les deux protagonistes et deux autres membres fondateurs : le frère d'Emilie Jeannin et l'actuel PDG Louis - François Hicter qui s'occupe de la partie business plan, rapidement rejoints par des investisseurs. Emilie Jeannin est présidente et directrice générale déléguée sur le volet élevage, elle a repris le volet communication depuis le départ de F. Ribière au cours de l'été 2017, quand l'expertise devenait nécessaire pour porter le projet.

L'équipe est sensibilisée au monde agricole puisque F. Ribière est issu d'une famille d'éleveurs et Louis - François Hicter est fils de paysan en Picardie. E. Jeannin âgée de 38 ans est à la tête, avec son frère Brian, d'une exploitation d'environ 200 bovins charolais.

« Ici on n'est pas une énorme ferme, on a 85 vaches, on vend 30 bêtes en direct, des adultes femelles. Les mâles, quelques-uns partent en veau de boucherie, quelques-uns en broutard en (une dizaine cette année), et quelques un qu'on a gardé en bœufs, qu'on a pas vendus encore. »

(entretien N°11, E. Jeannin)

E. Jeannin s'est engagée depuis environ 4 ans auprès du syndicat de la Confédération paysanne peu représenté en production charolaise. A partir du moment où est né le projet d'abattoir mobile, elle a rejoint le niveau national. Elle s'occupe des groupes abattoir, viandes, tuberculose bovine et représente le syndicat à INTERBEV au côté des représentants des principales fédérations professionnelles et des plus importants opérateurs du marché français de la viande. Elle a contribué à l'écriture de l'amendement initial rédigé par la Confédération paysanne en faveur d'une expérimentation des abattoirs mobiles en France. Le projet de l'abattoir mobile « Bœuf éthique » a été bien accepté par la Confédération paysanne pourtant favorable au maintien des établissements fixes, il a été vite porté par le syndicat (2018-3). Il a plu car il pouvait « *montrer qu'on pouvait abattre les animaux à la ferme sans pour autant être dans aucun respect des règles d'hygiène, des normes et compagnie* » (entretien N°11, E. Jeannin). Le projet d'initiative personnelle pouvait bénéficier à d'autres.

(entretien N°11, E. Jeannin)

a) Une filière semi longue

Comme sur le modèle suédois de l'entreprise Hälsingestintan, la société « Bœuf éthique » souhaite travailler avec des éleveurs à qui elle achètera les animaux vivants qu'elle abattra sur le site même de l'élevage, et dont elle commercialisera les viandes sous sa propre marque. L'abattoir doit donc nécessairement travailler avec un atelier de découpe, et un atelier de transformation pour la production de steak haché à partir des morceaux les moins valorisables de l'avant des carcasses.

« C'est une filière que l'on veut mettre en place, avec des éleveurs et des bouchers qui adhèrent à un pacte éthique sur le bien-être des animaux et la qualité de la viande. Ce qui sortira de l'abattoir mobile sera vendu en ville sous l'étiquette le boeuf éthique ».

(E. Jeannin dans article 2017-22)

Dans l'optique d'une viande aux meilleures qualités organoleptiques, les éleveurs sélectionnés signent un pacte avec Bœuf Ethique dans lequel ils s'engagent à certaines pratiques d'élevage (engraissement sur une période de 8 mois au minimum, pâturage privilégié, alimentation essentiellement à base d'herbe, docilité des animaux...). L'objectif final est de produire une viande de terroir sur le modèle des vins, identifiée grâce à un système de flash code contenant toutes les informations sur sa provenance et grâce auquel les consommateurs pourront faire connaître leurs appréciations. Le prix payé à l'éleveur comprendra un prix de base et des bonus incitatifs afin d'obtenir progressivement un poids de carcasse d'environ 380 kg, un certain rendement de viande, un gras persillé, et un goût, une couleur, une tendreté, soumis à l'évaluation des consommateurs.

« Alors nous, pour rentabiliser le camion, on s'est dit on ne peut pas faire une prestation de service, on ne tuera jamais 300 bêtes à la journée, c'est pas du tout l'objectif. Moi ce qui m'a fait rêver c'était d'avoir un outil qui va nous aider à sublimer nos viandes issues de nos animaux qu'on élève bien et donc on s'est dit qu'on allait faire une micro filière, une filière semi longue pour les éleveurs et pour les consommateurs qui aiment avoir de la bonne viande. »

(entretien N°11, E. Jeannin)

b) Le modèle suédois perçu par E. Jeannin

L'abattoir mobile de Britt-Marie Stegs se déplace dans des centres d'engraissement de taille importante, qui reçoivent les jeunes animaux issus des élevages laitiers mais également les jeunes mâles issus d'élevages allaitants.

« Là-bas sur des fermes, ça ressemble plus à des fermes de 1000 veaux... »

(entretien N°11, E. Jeannin)

Dans les fermes où E. Jeannin est allée, elle a pu constater une diversité de races bovines, toutes sans cornes, y compris les charolaises dont la sélection génétique a intégré ce critère. Elle pense que la docilité des animaux est également un facteur recherché par les éleveurs suédois.

« ...j'ai l'impression d'avoir des animaux super cool mais là-bas c'était des nounours, ils étaient tous autour de nous, ça ne bougeait pas, on pouvait être 15 avec des caméras, ils n'en n'avaient rien à faire, ils restaient à côté de nous. »

(entretien N°11, E. Jeannin)

Les éleveurs qualifiés de « pragmatiques » ne feraient pas soigner leurs animaux, il n'y aurait d'ailleurs pas de vétérinaires exerçant dans les exploitations.

« Les éleveurs quand ils ont un animal malade, il le tue, euthanasie et au revoir. Leur réflexion est très économique. Si on essaye de soigner un animal, le temps de le soigner il contamine les autres, c'est compliqué. Une vache qui vèle mal, il la bazarde parce que de toute façon ça va être un nid à problème. »

(entretien N°11, E. Jeannin)

C'est peut-être ce qui explique en partie que l'abattoir suédois n'a pas eu de viandes saisies depuis son démarrage voilà 2 ans, sachant que par ailleurs, « s'il y a le moindre problème en ante-mortem, on ne les [les bovins] tue pas ».

Les « contrôles sanitaires » sont réalisés par deux vétérinaires affectés à l'abattoir mobile et qui interviennent en alternance.

c) Un abattoir mobile sur le modèle suédois « Etiskt Kött » (« viande éthique »)

La société « le Bœuf éthique » prévoit un dispositif composé de plusieurs véhicules : un premier camion porteur avec la remorque dans laquelle a lieu l'abattage et celle contenant bureau – vestiaires – douches, un deuxième camion porteur avec 2 remorques frigorifiques. Les différents modules peuvent être reliés entre eux afin qu'il n'y ait pas de contact avec l'extérieur comme le montre ce cliché de l'abattoir suédois.



Cliché autorisé par E. Jeannin

Un camion supplémentaire pour la collecte et le transport des sous-produits viendra compléter l'ensemble. La benne du camion de sous-produits sera accolée à la remorque d'abattage afin de recueillir les sous-produits évacués par des goulottes.

L'unité est autonome en électricité grâce à des générateurs. Elle dispose également d'un équipement de purification d'eau douce « *comme dans l'armée* » qui lui permettrait d'être complètement autonome en eau et d'une réserve de 9 m³ en cas de besoin. Par ailleurs, des réservoirs situés dans un double fond sous les planchers permettent de collecter 1 m³ de sang issu de la saignée, 9 m³ d'eaux usagées dont celles de lavage.

La particularité de la remorque d'abattage est l'abaissement de l'arrière au niveau du sol et deux ouvertures en vis-à-vis à l'arrière de la remorque, ce qui facilite l'introduction des bovins qui ont l'impression de n'avoir qu'un passage à traverser pour rejoindre idéalement un pré de l'autre côté.



Cliché autorisé par E.Jeannin

Le haut de la caisse se surélève par ailleurs pour pouvoir atteindre une hauteur suffisante pour l'accrochage des carcasses. Les remorques frigorifiques n'ont pas besoin de cet exhaussement car les carcasses préparées y sont accrochées par le bassin.

La chaîne d'abattage fonctionne avec 5 opérateurs qui devront également avoir pour certains le permis poids-lourd et posséder un minimum de compétences en maintenance des équipements afin d'intervenir pour poursuivre la production en cas de panne. Pour les problèmes de mécanique poids-lourd, la Société a fait le choix de se servir de tracteurs porteurs en leasing afin de rouler en permanence avec des véhicules récents.

La capacité totale de stockage des 2 caisses frigorifiques est de 55 carcasses avec une remorque qui sera réservée à l'introduction des carcasses fraîchement préparées et dont les viandes sont chaudes, et une remorque pour le stockage réfrigéré des carcasses refroidies à 7°C.

L'unité telle qu'elle est conçue et avec une équipe de 5 opérateurs peut abattre 4 à 6 bovins par heure et environ 30 bovins par jour. Il faut environ 2h30 pour l'installer, 1h pour les opérations de nettoyage en fin d'activité et de nouveau 2h30 pour le démontage et la préparation avant de changer de site. Le seuil de rentabilité de l'outil est de 12 à 15 bovins à abattre lors de chaque installation.

L'objectif de « Bœuf éthique » n'est pas d'atteindre la capacité maximale d'abattage de la structure, au vu de la configuration des élevages allaitants en France et du modèle d'élevage recherché.

« S'il y a des fermes de 1000 veaux qui veulent qu'on bosse avec eux il en est hors de question, même si ça pourrait être dans un esprit de rentabilité super cool d'aller se

poser là-bas 5 jours et d'en tuer je ne sais pas combien mais leurs viandes ne nous intéressent pas. »

(entretien N°11, E. Jeannin)

Il est prévu que l'abattoir ne s'installe que dans une seule ferme partenaire par jour. Le montage financier du projet envisage un démarrage à 5 bovins par jour avec une montée en puissance sur 3 ans pour atteindre les 12 bovins par jour.

« ...pour le temps de préparer les éleveurs et qu'on se prépare aussi... il faut que les équipes se forment, au niveau logistique qu'on s'habitue à fournir les magasins qu'on doit fournir. »

(entretien N°11, E. Jeannin)

La société a prévu de travailler essentiellement dans le « grand bassin allaitant » (régions Bourgogne Franche-Comté, Auvergne Rhône Alpes et départements limitrophes) avec un business plan qui intègre des déplacements dans un rayon de 300km, mais l'abattoir pourra se déplacer dans toute la France selon la demande et en optimisant le déplacement par l'organisation de tournées. Des abattoirs locaux pourront être sollicités pour entreposer des carcasses si nécessaire. L'organisation va reposer sur des plannings établis environ 3 mois à l'avance.

« Il y a un travail de logistique énorme, on est obligé d'anticiper beaucoup. »

(entretien N°11, E. Jeannin)

Les carcasses non émoussées (retrait du gras de couverture) seront transférées dans un atelier de découpe et de transformation partenaire, pour une transformation des quartiers avant en viande hachée et une longue maturation de 3 semaines des quartiers arrière. Un système de traçabilité très approfondi sera installé permettant aux consommateurs d'accéder à des informations sur la vie et l'origine des animaux dont sont issues les viandes, grâce à la lecture à l'aide d'un smartphone d'un flashcode apposé sur les emballages des viandes.

d) Etat d'avancement du projet

Le montage financier est en voie d'être finalisé avec l'accord récent d'une deuxième banque. Le coût total du projet est de 1,5 millions d'euros : 900 000€ apportés par 5 investisseurs et 600 000€ empruntés auprès de 2 banques.

La prochaine étape est d'utiliser 5000 à 10 000€ pour la réalisation du dossier d'agrément sanitaire par une entreprise extérieure. L'octroi de l'agrément sanitaire permettra le déblocage de

l'argent par les banques. La société pourra alors passer commande auprès d'un fabricant qui aura besoin d'environ 4 mois pour concevoir l'outil.

Le constructeur français de remorques frigorifiques FRAPPA se positionne mais la Société fera sans doute appel au fabricant finlandais KOMETOS qui dispose d'une certaine expertise puisqu'il a réalisé des abattoirs aux Etats-Unis, des abattoirs de rennes en Finlande et c'est lui qui a réalisé le camion suédois de Britt-Marie Stegs.

Les salariés ne sont pas encore recrutés. Selon Emilie Jeannin, il ne devrait pas y avoir de difficultés du fait du profil innovant du poste : polyvalence (chauffeur, monteur, opérateur de chaîne ...), itinérance, responsabilisation, sens au travail, considération... Même si elle est consciente d'un marché de l'emploi et de conditions salariales différents en Suède, elle rapporte de son voyage un grand intérêt des salariés pour leur travail et une équipe qui est stable depuis la création en 2014. En France, en dehors des contacts qu'elle a déjà, E. Jeannin imagine de faire appel à une boîte de recrutement pour travailler sur un mode et un contenu de communication novateurs cassant l'image du tueur d'abattoir. Il n'est pas exclu également de mutualiser des salariés avec des abattoirs de proximité qui ne travaillent pas tous les jours de la semaine.

Début juin, environ 120 éleveurs sont intéressés par le projet dont certains dans les Ardennes, l'ouest de la France ou l'Ariège. Selon E. Jeannin, les plus éloignés se trouvent confrontés à des carences en structures d'abattage (les Ardennes) ou en prestation de service malgré la présence d'abattoirs (Ouest de la France).

Le contrat est en cours avec l'atelier prestataire de service pour le stockage et la maturation des viandes, la découpe, la transformation, l'emballage. Et c'est Monoprix ainsi que quelques bouchers qui commercialiseront les viandes « Bœuf éthique », en région parisienne dans un premier temps pour des raisons de logistique.

e) Un projet très médiatisé

Le projet est mentionné pour la première fois dans la presse en juillet 2016 (2016-4) à la fin des auditions réalisées par la commission d'enquête parlementaire sur l'abattage des animaux de boucherie présidée par O. Falorni, F. Ribière étant la dernière personne auditionnée. La médiatisation a réellement démarré en septembre 2016 avec le rendu du rapport de la Commission d'enquête et ses propositions, mais surtout avec les premiers articles des journalistes envoyés en Suède par le député O. Falorni très intéressé par le concept. Le phénomène a démarré indépendamment de la volonté des porteurs de projet.

Parmi les 45 articles de presse recensés sur la période 2016-2018, 32 évoquent le projet d'abattoir mobile de la société « Bœuf éthique », 10 lui sont entièrement consacrés. 7 articles abordent la question de manière implicite.

*« Déjà utilisés en Suède, les abattoirs itinérants pourraient arriver en France. »
(2016-8)*

« Deux Français collaborent déjà avec Britt-Marie Stegs pour importer l'idée dans l'Hexagone. » (2016-10)

« L'Assemblée nationale a donné son feu vert à l'expérimentation d'un abattoir mobile en Côte-d'Or. » (2018-4)

25 articles citent à minima le nom d'un des porteurs de projet ou le nom de la société. Franck Ribière est le seul porteur de projet nommé dans un seul article du 08/07/2016, son seul nom est associé à « Bœuf éthique » dans 2 articles, il apparaît avec un ou des autres membres fondateurs dans 7 autres articles.

Emilie Jeannin fait son entrée dans la presse le 21/09/2016, son seul nom est associé à « Bœuf éthique » dans 7 articles, elle apparaît avec d'autres membres fondateurs de la société dans 8 articles dont 6 avec le seul F. Ribière.

Brian Jeannin, frère d'E. Jeannin, est nommé dans 2 articles.

Louis-François Hicter est cité dans un article de la revue mensuelle « Réussir Bovins » de mars 2017, avec tous les autres membres fondateurs du projet.

La société « Bœuf éthique » est la seule nommée dans 7 articles.

L'abattoir d'Autun est cité dans 7 articles comme un partenaire potentiel pour le traitement des carcasses après l'abattage.

3 articles sont parus dans la presse étrangère : Le Meat Trades Journal annonce que SAS Bœuf Ethique importera le concept d'abattoir mobile en 2017, deux articles de La Libre Belgique parlent d'un camion d'abattage qui peut se rendre de ferme en ferme, comme cela se fera bientôt en France.

En France, le projet d'abattoir mobile « Bœuf éthique » est abordé 14 fois dans la presse nationale, et 15 fois dans la presse régionale (dont 10 fois par des organismes de presse de la région Bourgogne Franche-Comté). Les 10 articles entièrement consacrés au projet sont parus dans la presse régionale pour 6 d'entre eux, dont 4 par des organismes de presse de la région Bourgogne Franche-Comté.

Deux articles de presse détaillent clairement le projet à l'attention d'éleveurs susceptibles d'être intéressés, un article dans la revue professionnelle Réussir Bovins, un autre dans un quotidien régional du Grand Est qui relate par ailleurs une participation des porteurs de projet à un forum (2017-3).

« Si nous sommes venus ici c'est pour communiquer sur notre concept auprès des éleveurs et en trouver un nombre suffisant pour permettre un déplacement de quelques jours permettant d'absorber les coûts de transport. » (2017-3)

D'autres articles mentionnent une présentation du concept par les porteurs du projet lors d'une réunion publique à Vesoul (2017-5) ou lors de la journée de la race charolaise organisée dans la Nièvre par le GERCELA (Groupement d'éleveurs de la race charolaise d'entre Loire et Allier) (2017-17, 2017-18, 2017-20).

Au-delà de ces quelques articles plus explicites, on peut penser que la médiatisation contribue au succès d'un projet dont la viabilité dépend de l'adhésion d'environ 400 éleveurs (2016-15).

Dès le 20/09/2016, la réalisation du projet est prévisible pour « ces prochains mois » (2016-9). Par la suite, 15 autres articles indiqueront une échéance, régulièrement repoussée jusqu'en 2018 : juin 2017 (2016-15, 2017-1, 2017-5), « dans quelques mois » (2017-6), « bientôt » (2017-7, 2017-8), « d'ici à fin 2017 » (2017-9), « au deuxième semestre 2017 » (2017-10), « cet automne »

(2017-13), « en début d'année prochaine » (2017-14), « d'ici quelques mois » (2017-16), « en 2018 » (2017-20).

Actuellement, E. Jeannin a une liste « énorme » de journalistes, y compris de la presse nationale, en attente d'une date de lancement qu'elle n'est pas encore en mesure de leur annoncer (entretien N°11, E. Jeannin).

Les deux exemples de l'étude illustrent une démarche individuelle d'entreprise menée par des éleveurs, éleveurs d'ovins pour une valorisation de leurs agneaux dans le cadre de la fête religieuse de l'Aïd-el-Kébir, ou éleveurs de bovins charolais pour une production de viandes « éthiques » de haute qualité organoleptique.

B. La question n'est pas nouvelle

C'est l'évocation d'un projet qui aurait eu lieu en Corse par des personnes de l'INRA (Université Porte Dauphine) qui m'a incitée à aller rechercher dans la base Europresse la mention de projets antérieurs. Mes premiers entretiens à la DGAL laissaient plutôt à penser qu'il n'y en avait pas eu.

La recherche du devenir des projets passés collectés dans la presse m'a amenée à contacter de nouveaux acteurs. J'ai pu également établir des liens avec ces projets lors des autres entretiens et en découvrir de nouveaux.

1. Été 2001 : Arrivée d'un abattoir mobile en Corse

Au début des années 2000, la Corse connaît un déficit important en structures d'abattage (un seul abattoir aux normes européennes dont l'avenir est incertain) aggravé par une épidémie de fièvre catarrhale qui interdit aux éleveurs d'envoyer leurs animaux sur le continent, et par l'application sur l'île de l'interdiction des abattages en dehors « *des bâtiments réservés à cet effet* » depuis le 01 janvier 1999. L'article du 27 février 2002 paru dans le journal « La Tribune » indique que c'est le ministère de l'Agriculture qui a proposé l'envoi d'un abattoir mobile sur l'île en 1999. Le camion d'abattage ne serait arrivé en Corse que pendant l'été 2001. Il n'aurait jamais fonctionné faute des financements nécessaires estimés à 410 000€ par an (location de l'outil et recrutement des bouchers). Il a finalement été partiellement détruit par un attentat début 2002, peu de temps avant la parution de l'article (2002-1).

« Ça c'était parce que l'abattage à la ferme en Corse était depuis longtemps toléré et qu'il commençait à ne plus être toléré donc certains corses ont cherché une solution et d'autres corses n'étaient pas d'accord avec la solution. »

(entretien N°6, C. Terlouw)

L'abattoir mobile était né d'une volonté des services de l'Etat, portée par la Chambre d'agriculture et l'INRA, mais certainement pas d'une volonté des éleveurs qui voulaient continuer d'abattre leurs animaux dans des tueries particulières (entretien N°13, DD(ec)PP).

Le camion d'abattage avait été construit par un éleveur (« suisse ou alsacien ») sur ses propres fonds, il circulait entre la Suisse (à confirmer) et la France. L'exploitant l'utilisait pour abattre ses bovins moyennant une extension car le camion était trop bas pour cette espèce. L'abattoir devait aller pour une période de 6 mois en Corse « à la demande des corses » après quoi son propriétaire l'avait promis à l'INRA de Theix (entretien N°6, C. Terlouw).

Un article de Corse-Matin (2018-3) repose la question en 2018 des conditions d'abattage en Corse, portée par les éleveurs de porcs de l'Alta Rocca. Les solutions envisagées portent sur la construction d'abattoirs de proximité. En attendant, « l'hypothèse d'un abattoir mobile a été évoquée mais elle a été rapidement écartée en raison de sa complexité ».

2. Des essais menés par l'INRA de Theix sur l'abattage des porcs en abattoir mobile en 2005 et 2006

Un article du Parisien paru en 2013 (2013-1) décrit l'abattoir mobile comme un camion dont la remorque sert de lieu d'abattage, d'un coût d'environ 1 M€. Il ajoute que des essais ont été menés par l'INRA (Institut national de la recherche agronomique) de Theix (Puy de Dôme) sur l'abattage de porcs dans ce type de structure en 2005 et 2006, mais que ces expériences sont restées sans suite à cause de problèmes techniques, de rentabilité et de gestion des déchets.

Claudia Terlouw n'est pas d'accord avec les conclusions de cet article, elle est chercheuse à l'UMR (Unité Mixte de Recherche) sur les Herbivores de l'INRA de Theix et travaillait au début des années 2000 à l'unité Qualité des Produits Animaux. Avec une équipe de chercheurs, elle s'est intéressée au concept d'abattoir mobile déjà développé dans certains pays mais pas encore pour les petites espèces (porcs, petits ruminants). Cette solution d'abattage lui semblait particulièrement intéressante pour les filières spécialisées dans la production de viande et de produits transformés de qualité donc en production bio, produits de montagne, cahier des charges AOC, label rouge.

« On était plutôt inspirés par un système qui existait à l'époque qui était un camion qui roule, qui se déplace, qui se rend à la ferme, qui abat dans le camion (...) Je trouvais cela intéressant et je voulais récolter des fonds pour pouvoir avancer là-dessus. J'ai pensé aussi qu'il y avait pas mal d'éleveurs qui étaient intéressés par ça. Donc ça me semblait quelque chose d'utile mais qui nécessitait une approche scientifique. » (entretien N°6, C. Terlouw)

Une étude scientifique a pu être menée dans le cadre d'un projet européen nommé « SUSPORKQUAL ». L'un des objectifs du projet était de comparer les effets sur le bien-être animal et les qualités des viandes d'un abattage sur le site d'élevage (stress minimisé) par rapport à un abattage commercial. Dans un premier temps, il était prévu avec le propriétaire du camion que l'abattage des animaux sur leur site de production se ferait avec l'abattoir mobile tout d'abord

envoyé pour 6 mois en Corse. A la suite des dommages subis par la structure lors de l'attentat de 2002, l'équipe a dû travailler à la conception et la construction d'un « *abattoir de terrain* ».

L'outil a été conçu à partir d'une semi-remorque, sur un modèle similaire à celui d'un abattoir industriel, afin d'évaluer les contraintes imposées par les dimensions réduites et par le dénivelé du plancher par rapport au sol. Le prototype est présenté dans le Cahier Technique N° 56 publié par l'INRA en 2005¹¹. Il s'agissait d'un équipement « minimal » destiné à l'abattage de 48 des 96 porcs de l'étude.

Des paramètres physiologiques de stress (comme la fréquence cardiaque, le taux d'adrénaline urinaire) et de qualités des viandes (comme le pH, la teneur en glycogène, la couleur) ont été mesurés et comparés entre les porcs abattus sur le site de l'élevage et ceux abattus dans un abattoir commercial local. Les résultats ont été présentés en 2005 aux journées de la Recherche Porcine et ont fait l'objet d'une publication¹². Outre la démonstration d'une bonne faisabilité de l'abattage, sans problème technique majeur et avec une cadence d'abattage très satisfaisante de trois porcs par heure pour un seul opérateur, les essais ont montré que le bien-être animal était mieux préservé dans le cas d'un abattage sur le site de l'élevage et que les qualités des viandes étaient satisfaisantes.

Les questions d'hygiène, d'inspection des viandes et de rentabilité n'ont pas été abordées dans cette étude et n'ont donc pu faire l'objet d'une communication.

Au vu de premiers résultats jugés positifs, le directeur d'Unité a demandé à C. Terlouw d'inclure le projet dans un projet régional bien plus large qui rassemblait plusieurs projets de l'INRA. Le projet n'a pas été retenu dans son ensemble. A défaut du soutien de la Région, l'expérimentation n'a pas été poursuivie.

L'absence d'intérêt du bureau de protection animale de la DGAL pour les premiers résultats obtenus a par ailleurs contribué à ce que C. Terlouw se consacre à d'autres travaux (entretien N°6, C.Terlouw).

Cependant le retour favorable de quelques élus qui ont découvert le projet après coup a incité C. Terlouw et des collègues à contacter plusieurs années plus tard des hommes politiques de plusieurs régions et à Bruxelles. L'intérêt que suscitait l'abattoir mobile les a conduits à rédiger en 2014, de leur propre initiative, un texte qui envisage les différentes questions auxquelles il faut répondre pour le développement des abattoirs mobiles (gestion des effluents, inspection...). Il s'agit d'une intention de projet à l'attention de demandeurs susceptibles de financer le test de sa mise en œuvre. L'équipe est toujours actuellement contactée pour cette publication mais aucun fond n'a encore été trouvé pour poursuivre la recherche.

¹¹ ASTRUC T., TERLOUW C., HAYE E., BERNE A., GOULAUD.G., SEIDLITZ. F., CHAZEIX. JF., 2005. Conception, construction et essai d'un abattoir mobile pour porcs. INRA, Cahier Technique, 56, 7-16.

¹² ASTRUC T., TERLOUW C., HAYE E., BERNE A., HEYRE A., 2005. Intérêt d'une unité mobile pour abattre sur site de production : bien-être des animaux et qualité technologique des viandes. INRA Production Animale, Journées Recherche Porcine, 37,113-118.

3. Un camion pour le transport et l'abattage des animaux : une proposition de l'INRA de Castanet en 2005

Un courrier daté du 30 juin 2006 du Directeur Général de l'Alimentation à l'attention du directeur de l'INRA -Département Sciences pour l'Action et le Développement- de Castanet-Tolosan attire l'attention sur des publications de l'INRA parues dans le cahier technique N°56 de l'INRA (cf 2.) mais également dans un bulletin trimestriel N°23.

Le bulletin trimestriel FaçSADe n°2005/23¹³ présente un concept de camion à double fonctionnalité de transport et d'abattage des animaux. Les auteurs sont Jocelyne Porcher, sociologue dont les travaux portent notamment sur la relation de travail entre êtres humains et animaux en élevage, et Eric Daru, designer. Eric Daru était étudiant en design et voulait travailler sur un sujet ayant trait aux animaux. Jocelyne Porcher travaille sur la thématique des abattoirs industriels depuis 1997 (2016-7).

Les enquêtes effectuées par J. Porcher faisaient apparaître une critique récurrente de l'abattoir, tant du côté d'éleveurs qui lui reprochaient son opacité (*« opacité du traitement des animaux, opacité du travail sur la viande également ¹⁴»*) que du côté d'opérateurs insatisfaits du travail proposé dans les abattoirs industriels (cadences, tâches parcellisées et répétitives).

Le projet vise à apporter une réponse à ces questions en permettant l'abattage des animaux à la ferme, à l'instar d'un véhicule qui existe déjà en Autriche. Il offre également la possibilité de transporter les animaux dans un véhicule qui rompt avec l'image traditionnelle et péjorative de la bétailière par ses lignes et sa conception (parois latérales avec ouvertures, passage d'homme s'ouvrant à côté de la cabine du chauffeur qui permet de vérifier le confort des animaux au cours du transport, système de climatisation...).

Le projet a été matérialisé par la réalisation de 2 maquettes dont l'une a été exposée en 2013 à la Biennale de Saint-Etienne.

¹³ Porcher J., Daru E., 2005. Concevoir des alternatives à l'organisation industrielle du travail. Un camion pour le transport et l'abattage des animaux. INRA-SAD, FaçSADe, 2005/23.

¹⁴ (entretien N°16, J. Porcher)



Design et maquette Eric Daru. Cliché autorisé par J.Porcher.

Le camion n'a jamais été réalisé, ce n'était pas l'objectif de l'action de recherche.

« Comme j'ai croisé le chemin d'un étudiant en design qui cherchait à travailler sur quelque chose ayant trait aux animaux, je lui ai proposé ça. C'est une proposition conceptuelle. Pour moi ça visait surtout à écrire un papier sur les alternatives à l'abattoir et pour lui à développer un projet de camion qui a eu du succès. Le camion est exposé dans deux expos de design dont la dernière, c'était voilà il y a 2 ans, à la Biennale de Saint-Étienne. Il y avait des idées qui n'existent toujours pas dans les camions actuels (exemple l'accès au camion par un passage d'homme en cours de route). De toute façon, ça aurait été un petit camion d'abattage, le module double fonction concrètement c'est un peu difficile à mettre en place quand même. L'objet était de poser des questions pas d'apporter des réponses. »

(entretien N°16, J. Porcher)

4. Une demande d'abattoir mobile dans le département des Alpes Maritimes

Un document du 25 mars 2005 émis par la DGAL fait mention d'une demande de l'association départementale d'économie montagnarde des Alpes Maritimes relative à l'utilisation d'un abattoir mobile dans le département des Alpes Maritimes. Les entretiens réalisés et les documents consultés n'ont pas fourni de renseignements concernant la suite de ce projet.

5. Un abattoir mobile pour l'abattage de volailles selon le rite «halal»

Il y a eu voilà 20 ans en Côte d'Or une structure mobile pour l'abattage rituel des volailles (entretien N°8, DD(ec)PP). Il s'agissait d'une semi-remorque toute équipée avec une chaîne d'abattage, des vestiaires et même une pièce pour l'entreposage des animaux vivants. Deux cuves dans le plancher servaient l'une pour le stockage de l'eau propre, l'autre pour la collecte des eaux usées.

La structure d'abattage était considérée comme un abattoir dérogatoire au sens de l'arrêté du 17 mars 1992. Il se déplaçait sur plusieurs départements dont le Jura, la Haute-Saône et s'installait sur des parkings de grandes surfaces. Les clients choisissaient leur volaille et la récupéraient après abattage.

Il est fait mention de cet abattoir dans un courrier de la Directrice Générale de l'Alimentation au préfet de la Côte d'Or qui la sollicitait sur la position de l'administration centrale relative aux abattoirs mobiles (document DGAL du 20 avril 2005).

C'est finalement un état de dégradation avancé de la structure qui aurait motivé la demande de fin d'activité de l'abattoir par les services de l'Etat (entretien N°8, DD(ec)PP).

« Quand on voyait le truc tout neuf, c'est vrai qu'il y avait à peu près tout, tout ce qui était demandé mais bon, quand ça avait fonctionné pendant 6 mois ou un an, après ça commençait à se dégrader et au bout de quelques années, c'était devenu la cata (...) Le problème c'est que un véhicule qui se déplace, au bout d'un moment, l'intérieur c'était tout des plaques d'inox y compris le plancher, les soudures pètent, ça commence à fuir(...)Tout tombait en panne un moment ou un autre. Quand on venait de faire des inspections, il y avait toujours un truc qui ne fonctionnait pas. Alors quand ça a commencé à fuir, avec le sang qui coulait sur le parking, les gens entendaient les poules, on recevait des plaintes régulièrement (...). »

(entretien N°8, DD(ec)PP)

6. 2008 : Un abattoir mobile à l'étude dans la Creuse

Confrontés à la fermeture d'abattoirs de proximité, des éleveurs creusois engagés dans une démarche de valorisation directe de leur production, cherchent une solution pour l'abattage de leurs animaux (2008-1). Deux possibilités sont envisagées, soit une structure fixe de petite taille, soit un abattoir mobile.

L'article de la Nouvelle République du Centre-Ouest de mars 2008 relate un voyage d'étude au cours duquel les éleveurs ont notamment visité l'Abat'mobil, un camion abattoir existant en Autriche. Le concept intéresse beaucoup les éleveurs, le camion pourrait venir « compléter des plateformes aménagées (bouverie, chambre froide, traitement des déchets) réparties sur un territoire donné, et constituer ainsi une chaîne d'abattage multi-espèces mobile » (2008-1).

Des documents émanant de la DGAL évoquent le projet d'abattoir mobile du collectif « abattre et valoriser la viande en Limousin », ainsi que le voyage d'étude réalisé en Allemagne et Autriche du 31 janvier 2008 au 3 février 2008, et auquel la DDSV (Direction Départementale des Services Vétérinaires) de la Creuse a été associée.

L'abattoir mobile, conçu par M. Schwaiger, se présente sous la forme d'un camion frigorifique avec plate-forme extérieure pour les opérations d'habillage. La démonstration d'abattage faite le 2 février 2008 n'a pas satisfait l'ensemble des membres du voyage d'étude. Néanmoins, l'abattage mobile reste un concept séduisant pour les éleveurs qui « *pensent éventuellement poursuivre leurs investigations vers des outils développés en Amérique du Nord.* »¹⁵

Un article paru fin juillet 2017 (2017-13) sur le site web du journal 20 Minutes, annonce le projet de construction d'un abattoir respectueux du bien-être animal à Bourgneuf dans la Creuse, projet porté par 96 éleveurs « *tournés vers les circuits courts* », « *puisque les petits abattoirs ont fermé* ».

« *« L'idée est venue il y a dix ans lorsque nous avons été confrontés à la fermeture des petits abattoirs de la région », raconte Guillaume Betton, éleveur et président du Pôle viandes locales de Bourgneuf, nom donné à ce projet.* » (2017-13)

Le choix des éleveurs s'est donc tourné vers la construction d'une structure fixe qu'ils ont voulu par ailleurs innovante, à la pointe du bien-être animal.

7. 2013 : un projet pourrait voir le jour en Dordogne

L'article du Parisien de mars 2013 termine avec l'annonce d'un nouveau projet d'abattoir mobile qui pourrait voir le jour en Dordogne en partenariat avec l'INRA.

En mars 2016, dans un article du site web du journal 20 Minutes (2016-1), Jocelyne Porcher, sociologue à l'Institut national de la recherche agronomique (INRA) et auteure du Livre blanc pour une mort digne des animaux (Editions du Palais), est associée à un collectif nommé Quand l'abattoir vient à la ferme, créé pour « *changer le système* ». La chargée de communication du collectif explique que « *Pour lancer notre camion, nous n'avons pas besoin d'un million d'euros (...)* » et que « *Dans l'immédiat, nous voulons obtenir au moins un agrément pour la mise en place d'un abattoir mobile, c'est-à-dire d'un camion équipé qui se déplacerait dans les fermes volontaires* »

Dans un article du quotidien Aujourd'hui en France (2017-2) paru le 12 janvier 2017, la journaliste donne la parole à Stéphane Dinard, éleveur en Dordogne, qui comme d'autres agriculteurs (« *ils seraient plus de 200* »), a fait le choix de faire abattre ses porcs et bovins à la ferme

¹⁵ DDSV23. Compte rendu voyage d'étude Abat'mobil, 14 février 2008.

bien que cette pratique soit « *strictement interdite* ». Il est par ailleurs annoncé que Jocelyne Porcher, chercheuse à l'Inra et fédératrice d'un mouvement qui essaie de légaliser l'abattage à la ferme, « *tente en ce moment de financer un camion d'abattage mobile qui circulerait d'exploitation en exploitation, comme cela existe en Suède ou en Allemagne.* »

Un peu plus tard, en mai 2017, un article paru dans Sud-Ouest Lot et Garonne (2017-10) est consacré à Laurent Allanou, chef d'une entreprise spécialisée dans le matériel destiné à l'industrie agroalimentaire. Inspiré par « *ces abattoirs provisoires installés pour la fête de l'Aïd-el-Kébir* », et sensibilisé par des agriculteurs du collectif Quand l'abattoir vient à la ferme avec lequel il est étroitement lié, le constructeur a entamé une démarche de recherche et développement pour pouvoir proposer des abattoirs mobiles, notamment à des regroupements d'agriculteurs « *tels que les Cuma ou les Gaec* ». L'article mentionne que « *les plans sont prêts* ».

J'ai interrogé J. Porcher, actuellement directrice de recherche à l'INRA de Montpellier (UMR Innovation et Développement dans l'Agriculture et l'Alimentation), sur le projet d'abattoir mobile auquel renvoient les différents articles répertoriés ci-dessus (entretien N°16, J. Porcher).

Après 2005, J. Porcher a continué d'effectuer des enquêtes auprès d'éleveurs, dans lesquelles elle percevait que les choses s'aggravaient avec la disparition régulière des abattoirs et la concentration des abattages sur des abattoirs industriels. De plus en plus d'agriculteurs qui pratiquaient la vente directe lui confiaient le choix qu'ils avaient fait d'abattre illégalement leurs animaux à la ferme. J. Porcher a donc réorganisé en 2013 une enquête collective auprès de 66 éleveurs, dans le cadre d'un programme de recherche (ANR COW Compagnons animaux, conceptualiser les rapports des animaux au travail, 2012-2015) et en lien avec le syndicat agricole La Confédération Paysanne. Les résultats de ce travail ont donné lieu au « *Livre blanc pour une mort digne des animaux* »¹⁶ qui met à plat les critiques faites aux abattoirs et les perspectives possibles pour un abattage alternatif. Les éleveurs y demandent notamment de pouvoir recourir à un abattoir mobile qui aille de ferme en ferme, que ce soit un « *abattoir miniature* » installé dans un « *gros camion* » comme il en existe en Suède, ou plus modestement un caisson d'abattage (2016-7).

Après le refus en 2014 et 2015 par le ministère en charge de l'agriculture d'un projet CASDAR (Compte d'Affectation Spéciale « Développement Agricole et Rural » déposé par la confédération paysanne et proposant une étude nationale sur l'abattage de proximité, un état des lieux, des demandes et une étude de faisabilité, des éleveurs dont Stéphane Dinard et Jocelyne Porcher ont décidé de créer un collectif pour rassembler et s'inscrire dans la société civile. « *Quand l'abattoir vient à la ferme* » a été lancé à l'automne 2015 avec l'objectif de rendre possible l'abattage à la ferme.

« J'ai considéré au départ quand on a monté le collectif, je l'ai défendu comme ça à l'INRA, que c'était une recherche action pour l'innovation (...) Au début les premières réunions, ça s'appelait recherche action innovation pour l'abattage à la ferme. »

(entretien N°16, J. Porcher)

¹⁶ Porcher J., Lécivain E., Mouret S., Savalois N., 2014. Livre blanc pour une mort digne des animaux. Les Éditions du Palais, 104p.

Le collectif n'avait pas d'abattoir mobile en 2016. Dans l'article du site web du journal 20 Minutes (2016-1), il s'agissait sans doute de mettre l'accent sur l'objectif de réussir à passer l'étape de l'agrément pour ce type d'équipement. Les tentatives de financement rapportées dans l'article du quotidien Aujourd'hui en France de janvier 2017 (2017-2) font par ailleurs peut-être écho à une réflexion du collectif sur les financements possibles de ces structures, en particulier avec des régions. Enfin, « Quand l'abattoir vient à la ferme » a effectivement sollicité Laurent Allanou sur la faisabilité technique de l'abattage mobile. (entretien N°16, J. Porcher)

Le collectif n'a jamais eu d'équipement mobile, il n'en aura pas, ce n'est pas son objectif.

« L'objectif depuis le début c'est de mettre les gens en relation (...), de faire évoluer la réglementation. »

« Le collectif ne portera pas de projet, ce n'est pas son but, il aide aux projets. »

(entretien N°16, J. Porcher)

Le collectif recueille actuellement 1200 soutiens dont celui de 400 éleveurs. La possibilité d'abattre à la ferme avec un abattoir mobile concernerait une « myriade » d'éleveurs dispersés un peu partout, qui n'ont pas conscience de l'ampleur de la demande et se tiennent isolés du fait d'une pratique illégale d'abattage à la ferme. Stéphane Dinard multiplie les déplacements pour rapprocher les éleveurs concernés dans leur département, entre régions, afin qu'ils déposent des projets. (entretien N°16, J. Porcher)

Dans la presse écrite analysée, Jocelyne Porcher est très présente : seule (9 articles) ou avec Stéphane Dinard (2 articles). Stéphane Dinard témoigne par ailleurs seul dans 3 articles. Il est fait référence au collectif « Quand l'abattoir vient à la ferme » dans 10 articles.

L'entrée de Jocelyne Porcher dans la presse démarre en 2014 suite à la parution du « Livre blanc pour une mort digne des animaux » avec deux articles, en 2014 (2014-1) et mars 2016 (2016-1). Elle apparaît très régulièrement à partir de juillet 2016 suite à son audition à la commission d'enquête parlementaire présidée par O. Falorni, pour laquelle elle est accompagnée de Stéphane Dinard. Jocelyne Porcher reconnaît que « L214 a fait le buzz avec ses vidéos » dénonçant des actes de maltraitance. Elle-même n'avait obtenu que trois réponses des députés lorsqu'elle avait fait parvenir à cent d'entre eux le « Livre blanc pour une mort digne des animaux » (2016-6).

Stéphane Dinard, 49 ans, est éleveur de bovins, porcs et quelques moutons. Depuis un peu plus de 10 ans, il fait le choix d'abattre ses animaux chez lui malgré l'interdiction et les peines encourues. Il a décidé de sortir de la clandestinité en affichant publiquement ce choix à l'Assemblée nationale, persuadé que rien n'évoluera s'il reste caché (2016-6).

Les 14 articles qui donnent la parole à J. Porcher et/ou S. Dinard sont très majoritairement issus de la presse nationale (12 articles). Les 2 restants et celui mentionnant seulement le collectif sont diffusés par Ouest France.

Parmi les 15 articles, 7 sont partagés avec le projet « Bœuf éthique », 5 de la presse nationale, 2 de la presse régionale.

Pour réaliser l'abattage à la ferme, Jocelyne Porcher envisage l'utilisation d'un camion tout équipé ou d'un simple caisson d'abattage. Concernant les camions abattoirs, elle est plus favorable au modèle autrichien Schwaiger. En comparaison de l'abattoir mobile suédois, son dispositif plus léger lui permet de circuler « *un peu partout* », d'être plus rapidement installé, et représente un investissement 4 à 5 fois moins élevé. C'est le modèle qui intéresse la majorité des éleveurs du collectif, notamment dans les régions où il n'y a plus d'abattoirs de proximité (entretien N°16, J. Porcher).

Le camion est décrit dans sa conception actuelle sur le site du collectif « Quand l'abattoir vient à la ferme »¹⁷. Il serait déjà utilisé en Hongrie, en Californie et en Argentine, mais interdit de circuler en Autriche où l'éleveur l'utilise en abattoir fixe sur sa ferme (entretien N°16, J. Porcher).

Les deux seuls abattoirs mobiles présents sur le territoire antérieurement l'ont été au tout début des années 2000. Aucun autre projet n'a été concrétisé par la suite. A l'origine de ces autres projets, se trouvent deux types d'acteurs : un groupe d'éleveurs ou une association départementale demandeurs d'un abattage de proximité, et deux unités de recherche distinctes de l'INRA avec une même optique de développement des abattoirs mobiles. La démarche de recherche démarrée au début des années 2000 s'est poursuivie jusqu'à aujourd'hui.

C. *La face cachée de l'iceberg*

Afin de savoir si d'autres projets existent à l'heure actuelle, j'ai observé le contenu des articles de presse et analysé les documents dont j'ai eu connaissance et les entretiens que j'ai réalisés.

1. Un projet à l'étude porté par l'association Bio Normandie

Le 15 mai 2017, un article du journal Ouest-France (2017-12) donne la parole à Jérôme Hamard, agriculteur biologique, à la recherche d'une viande de qualité. Le recours à un abattoir mobile fait partie du projet et viendrait s'insérer dans un dispositif complet de ressuage, maturation, découpe et conditionnement.

« Il s'agirait d'un camion aménagé spécialement, avec deux personnes : une qui procède à l'abattage, et un vétérinaire assermenté par l'État qui estampille la viande. » (Jérôme Hamard dans article 2017-12)

¹⁷ <https://abattagealternatives.wordpress.com/le-camion-autrichien-schwaiger/>

Afin de demander la mise en place d'un abattoir mobile en Normandie, Jérôme Hamard s'est mis en relation avec la chambre d'agriculture, la direction des services vétérinaires, le groupe de défense sanitaire et Agro-bio Normandie. « *Dédié aux productions bio, le dispositif concernerait déjà 78 producteurs* » (article 2017-12).

Une réunion semble prévue dans les deux prochains mois.

Par courriel du 14 juin 2018, le SRAL (Service Régional de l'Alimentation) de la DRAAF Normandie (Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt) a informé la DGAL d'un projet d'abattoir mobile soutenu par l'association Bio Normandie. Cette communication faisait suite à une réunion rassemblant DRAAF, DDPP14 (remplace Direction des services vétérinaires à la suite de la révision générale des politiques publiques), un représentant de la société NORMAN (équipementier spécialisé dans les chaînes d'abattage), des représentants des éleveurs biologiques et de l'association Bio Normandie (ABN). Un compte-rendu de cette réunion mentionne un réel engouement et une demande importante des éleveurs biologiques normands pour une solution d'abattage mobile. Plus de 120 producteurs se sont regroupés autour d'un projet d'abattoir mobile bio multi-espèces. « *Afin d'accompagner ce projet, ABN est financé par la DRAAF de Normandie via un crédit d'animation pour l'agriculture biologique 2017/2018 afin de réaliser une étude de faisabilité et définir le scénario à mettre en place.* »¹⁸

L'équipementier Norman SA aurait déjà travaillé sur le dimensionnement de camion et le matériel nécessaire selon les espèces, et notamment travaillé autour d'un projet petits animaux mobilisant une seule semi-remorque.

2. Un projet d'acquisition par un boucher charcutier biologique en région Provence-Alpes-Côte d'Azur

Un boucher charcutier biologique et animateur du groupement LEPATURAGE, se lancerait concrètement dans l'acquisition d'un abattoir mobile après une étude de faisabilité économique favorable. Le porteur de projet serait plus particulièrement intéressé par le modèle autrichien Schwaiger. (entretien N°16, J. Porcher)

3. Une réflexion pilotée par la Chambre d'agriculture dans le Var

La Chambre d'agriculture du Var pilote une réflexion sur les solutions d'abattage de proximité à développer dans un département qui ne dispose plus d'abattoirs depuis 30 ans¹⁹. Depuis le début de l'année 2018, une action est engagée en concertation avec les organisations de l'élevage, les services de l'Etat (DDTM et DDPP) et des collectivités territoriales. Après un diagnostic des besoins des éleveurs par une enquête de terrain qui est en cours, les objectifs de travail sont d'étudier les solutions envisageables pour résoudre le problème du transport des animaux vivants

¹⁸ Association Bio Normandie. « *Projet abattoir mobile bio multi-espèces en Normandie* ». Compte - rendu RDV DDPP-DRAAF, mercredi 11 avril 2018.

¹⁹ Note à destination des députés de l'Assemblée nationale. Confédération Paysanne, 5 avril 2018.

dans le département. Les premières conclusions privilégient 2 pistes qui consisteraient à adapter au moins un des sites temporaires d'abattage Aid existants pour le pérenniser tout au long de l'année, et/ou à organiser l'accueil d'une solution d'abattage mobile (type camion ou « mini-abattoir ») sur un ou plusieurs sites collectifs avec des chambres froides pour le stockage des viandes.

Comme nous l'avons vu dans la partie présentation de « l'abattoir mobile de Jean-Michel et Patricia », la location de la remorque d'abattage à des sites disposant des infrastructures complémentaires est une des solutions envisagées par les éleveurs pour rentabiliser leur investissement.

4. Une recherche-action dans le Vaucluse

Dans le Vaucluse²⁰, une réflexion est menée par des éleveurs de la Confédération paysanne en concertation avec des chercheurs de l'INRA (dont J.Porcher), le Parc Naturel Régional du Luberon, des distributeurs et consommateurs se sont associés pour répondre à une demande urgente des éleveurs ovins et caprins en abattage de proximité. Une étude est en cours, financée par la Fondation de France pour une durée de 2 ans (janvier 2018 à décembre 2019) afin d'identifier la demande des éleveurs du département et de déterminer ensuite la forme la plus adaptée d'un point de vue technico-économique à leurs besoins. Parmi les pistes envisagées figure le « *camion mobile* ».

5. Un projet porté par des éleveurs en Lozère

En Lozère²¹, un projet d'abattoir mobile est porté par un groupe d'éleveurs de petits ruminants pratiquant la vente directe dans les Cévennes et dont les exploitations sont éloignées géographiquement les unes des autres. Le projet inclut l'identification de sites de découpe et de transformation sur lesquels viendrait s'installer le camion d'abattage. « *L'outil mobile sera composé de toutes les installations nécessaires depuis l'étourdissement et la saignée, jusqu'au ressuyage des carcasses.* » Les carcasses seront directement transférées à l'atelier de découpe fixe annexé.

Les projets dont j'ai eu connaissance par la note rédigée par la Confédération paysanne à destination des députés de l'Assemblée nationale, font partie des projets les plus avancés (dont celui de « Bœuf éthique » en Côte d'Or) recensés par le syndicat, y compris en dehors de son réseau. A côté de ces situations répertoriées, plusieurs autres groupes pilotés par la Confédération paysanne réfléchissent sur la thématique de l'abattage de proximité dans laquelle est inclus le camion d'abattage.

« Aujourd'hui, on a à peu près 25 ou 30 groupes dans les départements qui sont en train de réfléchir, ou pour les plus avancés de mettre en place, un projet d'abattoir de

²⁰ Note à destination des députés de l'Assemblée nationale. Confédération Paysanne, 5 avril 2018.

²¹ Idem.

proximité. Quand je dis abattoir de proximité, ça peut être abattoir fixe, abattoir mobile, ou abattoir fixe situé sur la ferme. »

(entretien N°4, CP)

La question de l'abattoir mobile en France ne se limite actuellement pas aux deux exemples choisis pour l'étude. La plupart des autres projets ou réflexions en cours ont été découverts hors presse. Ils sont portés par des éleveurs ou leurs représentants, le plus souvent en concertation avec des partenaires (collectivités territoriales, organisations de l'élevage, services de l'Etat...), en recherche d'un abattage de proximité et d'une valorisation de la production animale.

La solution de l'abattoir mobile quand elle est envisagée au niveau d'un territoire est davantage en faveur d'un regroupement des abattages sur des sites d'accueil.

II. LES ABATTOIRS MOBILES : MOTIVATIONS ET DIFFICULTES

La recherche des motivations et freins à l'apparition des abattoirs mobiles a tout d'abord été effectuée à partir des 49 articles de presse recensés. Elle a ensuite été complétée par l'apport d'éléments nouveaux ou complémentaires issus de l'analyse des entretiens réalisés et de certains documents.

A. *A quoi répondent les abattoirs mobiles*

L'analyse des différentes sources fait apparaître plusieurs raisons qui motivent l'émergence de projets d'abattoir mobile. Parmi les 49 articles de presse, 42 mentionnent au minimum un motif.

1. La protection des animaux

Dans 32 articles de presse, l'abattoir mobile est une réponse aux préoccupations du bien-être de l'animal jusqu'au moment de sa mort pour la consommation humaine.

a) **En supprimant le transport des animaux à l'abattoir**

Dans la presse, l'abattoir mobile est avant tout perçu comme la solution pour supprimer l'étape du transport des animaux vers l'abattoir et plus largement de leur sortie de l'exploitation jusqu'à leur hébergement en attendant la mise à mort. Cette question est abordée dans 23 articles de presse sur les 49 recensés.

Le transport seul est décrit comme préjudiciable à l'animal dans 9 articles. Il est à l'origine de stress dans 4 articles mais aussi de « *souffrances* » (2016-8) voire de *maltraitance* (2016-15).

7 articles incriminent les temps de transport « *des heures de route* » (2017-10) et les longs trajets « *long et difficile* » (2018-3) « *des centaines de kilomètres* » (2017-5) « *de longues distances* » (2017-6). Le lien est fait avec la diminution du nombre d'abattoirs dans un seul article (2017-10).

6 articles alertent sur les pratiques et les conditions de transport, les animaux « *poussés de force dans un camion* » (2018-5), la conduite de certains chauffeurs (2016-9), des conditions parfois « *atroces* » (2017-5), déplorables (2017-2, 2018-1), avec un risque de blessures (2017-16) voire de mort (2018-1).

Le stress du trajet nuit à la qualité des viandes dans 2 articles (2016-1, 2018-3).

Le transport est associé à l'attente des animaux à l'abattoir dans 6 articles. Ces 2 situations cumulées ont une répercussion négative sur la qualité des viandes dans des 2 articles (2016-13, 2017-12).

Le stress du transport est associé à celui de l'inconnu dans 4 articles, un lieu de destination inconnu (2016-4, 2016-5), un lieu et des hommes inconnus (2018-5).

Au transport est ajoutée la séparation des animaux de leurs congénères, source de « *peur et de souffrance* » dans l'article 2016-7.

Les 3 facteurs de stress et de souffrance -transport, attente, séparation des congénères- sont cités dans un même article (2017-16). L'abattage est surajouté dans l'article 2018-1.

« Tout est fait pour limiter le stress de l'animal qui ne se rend pas compte qu'il va mourir. » (E. Jeannin dans article 2018-1)

Le lien est fait dans cet article avec la recherche de la « *meilleure viande possible* ».

b) En améliorant les conditions d'abattage

Dans 15 articles qui n'évoquent par ailleurs pas le transport, l'abattoir mobile est décrit comme le moyen de limiter le stress au moment de l'abattage des animaux, voire de le supprimer : « *les animaux ne sont pas stressés* » (2017-9), « *un abattage sans stress* » (2017-19), « *une viande garantie « no stress »* » (2017-14).

L'abattoir mobile, évite le stress du changement (2016-10, 2016-11, 2016-14), maintient l'animal dans son environnement familier (2016-17, 2017-14), « *dans son milieu jusqu'au bout* » (2016-12), permet un abattage « *in situ* » (2017-9, 2017-14), « *en présence de l'éleveur* » (2017-3). L'animal ne se rend compte de rien (2016-18, 2017-6), n'a pas le temps de se rendre compte (2017-16), car « *ça va vite* » (2016-12, 2016-18).

Un article de presse évoque toutefois la prudence d'un représentant de la distribution qui suit l'expérience de la société « Bœuf éthique »

« ... personne ne peut assurer qu'un bovin tué à la ferme ne souffre jamais. Des éleveurs ne sont pas une garantie totale contre la maltraitance en abattoir. » (2017-9)

c) Analyse hors presse

Parmi les 49 articles de presse recensés, 40 mentionnent le projet porté par la société « Bœuf éthique » ou ceux soutenus par le collectif « Quand l'abattoir vient à la ferme ». Dans

les deux cas, l'abattoir mobile a pour objectif d'abattre les animaux sur les exploitations, il est alors associé à une absence de transport quand le sujet est abordé dans la presse.

Dans d'autres projets à l'étude (cf I.C.), il est envisagé que l'abattoir mobile puisse s'installer sur des sites d'accueil collectifs. L'objectif est ici la réduction de la distance séparant l'exploitation de l'unité d'abattage²², ce qui permettra notamment d'améliorer le bien-être animal en limitant au maximum le stress lié au transport²³.

Le bien-être animal est une motivation obligée imposée par les attentes de la société suite aux actes de cruauté en abattoir dénoncés par l'association L214. L'analyse de presse montre un lien direct entre la parution de six articles et la révélation d'actes de maltraitance en abattoir, ou un lien indirect pour les 11 articles qui font suite aux différents événements (auditions, remise du rapport, propositions) de la commission d'enquête parlementaire sur les conditions d'abattage créée suite à la diffusion des images chocs. Dans le seul article consacré à l'« abattoir mobile de Jean-Michel et Patricia » lors de son fonctionnement pour la fête d'Aïd-el-Kébir (2017-15), le concepteur explique que « cet abattoir favorise le bien-être animal par son déplacement » quand bien même les animaux de l'exploitation sont transportés pour être abattus là où l'abattoir s'est installé.

Le bien-être animal est également la voie d'entrée pour la proposition d'une expérimentation des abattoirs mobiles contenue dans un amendement à l'article 13 Bien-être animal du projet de loi N° 627, quand bien même l'expérimentation servira à évaluer les difficultés d'application de la réglementation relative à l'hygiène de l'abattage.

2. Une alternative à l'abattage industriel

Dans 11 articles de presse, l'abattoir mobile est présenté comme une alternative à l'abattage industriel. Il va à l'encontre d'un mouvement qui concentre les abattages dans des structures de plus en plus importantes (2016-6), qualifiées d'« usines à viande » (2017-2). Il est vu comme une alternative intéressante à un système dans lequel la recherche de rendement rend les conditions de travail difficiles et peut engendrer des actes de maltraitance sur les animaux (2016-2, 2016-3).

« C'est une bonne solution, une vraie alternative. Mais c'est exactement l'inverse de ce que l'on a fait ces dernières années (...) En fait, c'est un petit peu comme si des supermarchés, on revenait aux petites épiceries. » (2016-2, 2016-3)

²² Note à destination des députés de l'Assemblée nationale. Confédération Paysanne, 5 avril 2018.

²³ Association Bio Normandie. « Projet abattoir mobile bio multi-espèces en Normandie ». Compte - rendu RDV DDPP-DRAAF, mercredi 11 avril 2018.

L'abattoir mobile propose un autre mode d'abattage, différent de l'abattage « *de masse* » (2018-5) « *opaque* » (2016-1) effectué à des « *cadences infernales* » (2017-5) ou à des cadences pouvant entraîner parfois de mauvais traitements aux animaux (2017-4). Il répond à une vraie demande des éleveurs et des consommateurs de voir émerger « *une filière différente de la production industrielle* » (2017-2).

J. Porcher, qui dénonce le système de l'abattage industriel depuis 1997, prévient par ailleurs dans un article de Sud Ouest, qu'il faudra veiller à ce que les abattoirs mobiles sur le modèle suédois « *ne tombent pas dans les mains des abattoirs industriels, qui y appliqueraient leurs cadences* » (2016-6).

« Le rapport entre l'homme et l'animal dans ce moment particulier [de l'abattage] ne doit pas se faire dans un temps compressé. » (2016-10, 2016-14, 2016-11)

Lors de l'entretien, J. Porcher développe les attentes des éleveurs désireux de pouvoir abattre à la ferme les animaux avec qui ils ont partagé le travail. L'abattoir mobile doit apporter quelque chose de différent en privilégiant le temps, pour ne pas contraindre les animaux, et laisser aux éleveurs la possibilité de donner du sens à cette étape ultime de la mise à mort des animaux, de ritualiser l'abattage.

« Notre idée et l'idée des éleveurs, c'est justement qu'il n'y ait pas de cadence, c'est de prendre le temps (...) ne pas brusquer les animaux, pas brusquer les éleveurs et puis avoir le temps de ritualiser même de façon profane la mort de l'animal. Pour donner du sens à tout ça, il faut prendre le temps. Je pense que c'est la seule voie pour réellement apporter quelque chose de différent dans la mort des animaux. Sinon, on déplace juste la question. Si la tuerie est prise dans les cadences ... les injonctions économiques... »

(entretien N°16, J. Porcher)

3. L'abattage à la ferme

Dans 14 articles de presse parmi les 49 recensés, l'abattoir mobile est décrit comme le moyen qui permet d'abattre les animaux à la ferme.

« *Un camion itinérant, allant de ferme en ferme, qui fait mourir les bêtes là où elles ont vécu* », est l'objectif recherché par la société « Boeuf éthique ». Emilie Jeannin avait tenté de limiter le stress des animaux avant abattage en les transportant elle-même mais, selon elle, « ça ne suffit pas ». (2017-22). La marque « Le Boeuf éthique », c'est la garantie que les bêtes sont abattues à la ferme, dans le calme, en présence de l'éleveur, et qu'il n'y a pas de transport d'animaux vivants, explique Brian Jeannin dans un article de l'Union (2017-3).

Dans 2 autres articles de presse, l'abattoir mobile qui se déplace jusque dans la ferme évite le transport des animaux.

Selon un article de Ouest France qui fait un premier retour sur l'abattoir mobile de Côte-d'Or « *qui circule de ferme en ferme* », les éleveurs sont nombreux à estimer que les bêtes sont complètement perdues et stressées lorsqu'elles quittent leurs champs et se retrouvent dans un lieu inconnu (2018-4).

C'est une des raisons pour lesquelles des éleveurs veulent obtenir le droit d'abattre leurs animaux dans leur ferme. Ils voudraient pouvoir leur offrir une belle mort là où ils sont nés et où ils ont vécu. C'est la devise qui accompagne le nom du collectif « Quand l'abattoir vient à la ferme » : naître, vivre et mourir à la ferme.

Ces éleveurs veulent assumer la responsabilité de l'abattage de leurs animaux plutôt que de la déléguer à des abattoirs auxquels ils n'ont pas accès (2016-1, 2016-7), et offrir à leurs bêtes une mort digne à laquelle elles ont droit (2016-7).

« Question de principe, je ne peux pas soigner mes bêtes, passer du temps avec elles toute leur vie pour au final ne pas leur garantir une mort digne », explique Stéphane Dinard, éleveur porcin et bovin en Dordogne. » (2017-2)

C'est également une question de « *cohérence* » pour cet éleveur et cofondateur du collectif « Quand l'abattoir vient à la ferme », d'être présent au moment de la mise à mort de ces animaux (2017-4). Un abattoir mobile qui va de ferme en ferme permettrait de tuer et égorger un animal dans son lieu de vie, sous la surveillance de l'éleveur (2016-7). Ce serait un progrès pour les animaux mais aussi pour les éleveurs qui pourraient veiller sur leurs animaux de la naissance à la mort (2018-5).

« On fait comme si les conditions de mise à mort ne faisaient pas partie de l'élevage à part entière. L'abattage mobile permettrait de ne plus dissocier le temps de la mort du reste. » (Olivier ASSOULY, philosophe, dans article 2017-5)

Il est difficile pour Emilie Jeannin de s'occuper d'une bête de sa naissance jusqu'à l'abattage sans pouvoir assister à celui-ci (2016-18). C'est de la souffrance morale des éleveurs dont il est question dans l'article du Pèlerin (2016-7), quand ceux-ci ne peuvent accompagner leurs animaux jusqu'à la mort. A tel point, que certains font le choix de se mettre dans l'illégalité en abattant leurs bêtes sur l'exploitation. Ils seraient plus de 200 dans ce cas (2017-2).

Dans 4 articles, l'abattoir mobile est décrit comme la solution pour légaliser l'abattage à la ferme. Il est explicitement question du camion d'abattage « comme en Suède » dans 3 articles.

4. La qualité des viandes

12 articles de presse parmi les 49 recensés font un lien entre la qualité des viandes et l'abattage dans un abattoir mobile.

6 articles relient « *stress* » des animaux et qualité des viandes produites, 1 autre établit une corrélation avec la « *souffrance* ».

« Les bêtes qui partent sans stress font aussi une viande de meilleure qualité » (2017-2)

« Un animal stressé produit des hormones qui rendent la viande dure » (2016-13)

Il est question de « viande gâchée » par le stress du trajet (2016-1), de son impact sur la qualité des produits transformés comme la charcuterie quand les porcs doivent être transportés entassés dans la bétailière pendant 2 heures (2018-3). Il est aussi question de « travail dévalorisé » par l'abattage des animaux dans de mauvaises conditions (2016-12).

Lors de l'entretien, E. Jeannin parle de gaspillage et attribue à l'absence de transport un effet majeur sur la qualité des viandes.

« Finalement ils [Interbev, section bovine] n'arrêtent pas de nous dire que la société civile en a marre qu'on transporte les animaux dans des conditions atroces, les éleveurs devraient se rebeller un peu plus que ça parce que ça gaspille toute la qualité de travail qui a été fait pendant des années parce que du coup j'ai goûté la viande en Suède elle était absolument délicieuse, c'était incroyable alors que c'était de la viande lambda pas forcément aussi bien élevée qu'on fait en France. »

(entretien N°11, E. Jeannin)

Dans 6 articles de presse, l'abattoir mobile permettrait d'obtenir des viandes « de meilleure qualité », notamment en évitant le transport et l'attente à l'abattoir (2016-13, 2017-22).

5 articles dédiés au projet « Bœuf éthique » intègrent la phase d'abattage dans une démarche globale de recherche de « la meilleure viande possible » (2017-5).

« Venu tourner un documentaire sur la viande chez Émilie Jeannin, Franck Ribière a défini quatre critères pour faire une bonne viande : choisir une race de vaches à bonne viande et adaptées à leur territoire, leur faire manger de l'herbe, avoir des animaux dociles (pour qu'ils soient calmes) et réaliser un abattage sans stress » (2017-19)

L'alimentation, des animaux capables de valoriser leur territoire, la docilité (une bête docile est une bête qui stresse moins (2016-12)), mais aussi l'abattage des animaux « à un âge suffisamment mature pour être un peu engraisés » et une relation sereine entre les éleveurs et leurs bêtes, sont autant de facteurs recherchés par Émilie et Brian Jeannin pour obtenir une viande de qualité (2017-3).

Reste l'étape de l'abattage des animaux, que les porteurs du projet « Bœuf éthique » souhaitent pouvoir désormais maîtriser grâce à l'acquisition d'un camion d'abattage.

« Pour Émilie Jeannin, attentive à l'alimentation des bêtes et à leur relation avec les éleveurs, un bon abattage est l'une des conditions pour faire « la meilleure viande possible ». » (2017-5)

La longue maturation des carcasses pendant 3 semaines (entretien N°11, E. Jeannin), qui vient compléter le processus en conférant une tendreté et un goût optimaux aux viandes, n'est explicitée dans aucun article.

5. La traçabilité des viandes, leur origine de production

L'abattoir mobile apporterait une solution pour une meilleure traçabilité des viandes dans 4 articles seulement. Le mot « viandes » est ici utilisé au sens du règlement (CE) N° 853/2004²⁴ et englobe les viandes issues de la carcasse, ainsi que les abats, y compris le sang.

La traçabilité est la possibilité d'identifier le ou les animaux à l'origine d'une viande, et inversement de pouvoir suivre le parcours des viandes issues d'un animal de l'abattage jusqu'au consommateur.

Dans un article paru en 2018 sur le site web de l'Express, l'abattoir mobile qui permet l'abattage à la ferme est « *un progrès pour le consommateur à qui l'on garantit une parfaite traçabilité* » (2018-5).

Dans le seul article évoquant l'« abattoir mobile de Jean-Michel et Patricia » lors de l'abattage pour la fête de l'Aïd-el-Kébir en 2017, un des concepteurs de l'« *abattoir mobile roulant pour ovins* » explique que la structure permet « *le maintien de la traçabilité* » (2017-15). Peut-être fait-il allusion aux ouvertures latérales vitrées de la remorque qui permettent de voir depuis l'extérieur l'abattage de l'agneau attribué à chaque client.

Dans un article de 2016, un « *camion équipé qui se déplacerait de ferme en ferme* » assurerait une « *vraie* » traçabilité. Les éleveurs pourraient être assurés de récupérer la carcasse, les abats, voire le sang, correspondant à leurs animaux, ce que ne garantissent pas les abattoirs (2016-1).

« Des éleveurs qui déposent à l'abattoir des moutons femelles et qui repartent avec des carcasses mâles, cela arrive. J'ai eu plusieurs témoignages en ce sens », assure Jocelyne Porcher, sociologue à l'Institut national de la recherche agronomique (Inra) et auteure du Livre blanc pour une mort digne des animaux (Editions du Palais). « Pour les abats, c'est encore pire. Comment puis-je être sûr de récupérer le sang de mon cochon ou les tripes de mon bœuf ? Les employés ne mettent pas des numéros sur chaque pièce », renchérit Nicolas [un éleveur]. » (2016-1)

« *Une traçabilité totale* », écrit en gras au début de l'article de Ouest France sur le projet d'abattoir mobile de l'éleveur biologique normand Jérôme Hamard, apparaît comme l'idée phare du projet bien que le sujet ne soit pas développé dans la suite de l'article.

La société « Bœuf éthique » prévoit de commercialiser les viandes produites sous sa marque « *avec des étiquettes qui détailleront clairement la provenance de la viande et la possibilité d'en savoir encore plus sur un site internet* » (2017-22). Les porteurs du projet sont partis du postulat que « *10% des consommateurs de viande étaient prêts à arrêter d'en manger à cause de la maltraitance animale* » (2016-15).

²⁴ 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.

Dans 4 articles de presse dont 3 mentionnant le projet de Côte-d'Or, le concept d'abattoir mobile véhiculant une image d'abattage « éthique » est susceptible de rassurer certains consommateurs soucieux de l'origine des viandes dont ils se nourrissent.

« Il y a un marché à prendre. Les récents scandales dans les abattoirs ont relancé la réflexion chez les consommateurs sur l'origine de la viande. » (2016-18)

« "L'abattage mobile peut répondre à une certaine attente des consommateurs sensibles au bien-être des animaux" » (2017-18, 2017-20)

« Des agriculteurs se mettent au bio ou au raisonné, ils développent la vente directe ou en circuit court, mais le gros point noir reste l'abattage », avance Caroline Dumas, membre du collectif en tant que « consommatrice et citoyenne ». « Je suis omnivore mais je ne veux plus me nourrir d'une viande issue de la souffrance (...) » » (2016-1)

6. Le maillage territorial des capacités d'abattage

a) Analyse de la presse

L'abattoir mobile est une réponse au manque d'abattoirs dans les territoires dans 7 articles de presse parmi les 49 recensés.

Il est vu comme la solution pour pallier l'insuffisance de structures en Corse en 2002 (2002-1) et leur raréfaction en France. C'est en particulier à la suite de ce constat qu'un constructeur du Lot-et-Garonne (département qui ne compte qu'un seul abattoir) a entamé une démarche de recherche et développement pour pouvoir proposer ses abattoirs mobiles (2017-10).

L'abattoir mobile est perçu comme une solution d'abattage de proximité quand les abattoirs fixes viennent à manquer du fait de leur fermeture, comme dans la Creuse (2008-1). Pour un représentant breton du syndicat agricole La Coordination Rurale, l'expérimentation du camion d'abattage, semblable à celui déjà présent en Suède, semble être « un bon moyen de maintenir un tissu d'abattoirs dans la région » avec le risque de disparition des petits abattoirs (2016-9).

Dans un département « suffisamment pourvu en abattoirs de proximité » comme la Nièvre, certains n'y voient d'ailleurs pas d'intérêt (2017-18, 2017-20) et voient l'insuffisance de structures d'abattage comme un pré requis à l'émergence des abattoirs mobiles.

« S'il n'y a rien d'autre, l'abattage mobile peut être une solution », tempère Eric Bertrand [président FDSEA de la chambre d'agriculture de la Nièvre, également président de Cosne abattoirs et éleveur ovin]. Si l'élevage est éloigné de l'abattoir, pourquoi pas, selon Xavier Niaux [président du Groupement des Agriculteurs Bio de la Nièvre (GABNI)]. Surtout pour les petits animaux. « Ils ne devraient pas avoir à faire 150 km pour emmener un mouton à l'abattoir » estime-t-il. » (2017-18, 2017-20)